

令和7年度 リエゾン-I オンラインマッチングフェア ～新技術説明会～

いわて産学官連携推進協議会（リエゾン-I）参加研究機関の
研究者が最新の研究シーズ12件発表

県内企業での活用が期待されるもののまだ県内企業等との共同研究や県内企業等への技術移転に至っていない研究シーズや、県内企業に技術転換済みであるが他分野への展開が期待される研究シーズを中心に

Zoom配信による発表後に個別相談（発表者と参加企業とのマッチングの機会）を設けます

オンライン
開催

2025.11.12 水

13:00～16:35

・参加費：無 料 ・申込方法：右のQRコード（開催案内

HP）からお申込みください

・定 員：100 名 ・申込締切：11/7（金）17:00



開催案内

主催者 いわて産学連携推進協議会（リエゾン-I）

県内研究機関のシーズと企業のニーズ
をマッチングさせることにより新事業
創出を図ることを目指しています



【構成機関】

○研究機関会員：岩手大学、岩手県立大学、岩手医科大学、一関工業高等専門学校、農研機構東北農業研究センター、
岩手県工業技術センター、岩手生物工学研究センター、岩手県農業研究センター、岩手県林業技術
センター、岩手県水産技術センター（10機関）

○金融機関会員：岩手銀行、日本政府投資銀行、北日本銀行（3機関）

共催 岩手県、（公財）いわて産業振興センター、岩手ネットワークシステム（INS）、岩手農林研究協議会（AFR）、いわて未来づくり機構
後援 岩手県中小企業家同友会、盛岡工業クラブ、東北地域農林水産・食品ハイクテク研究会、INS いわてコーディネート研究会、
（公財）さんりく基金

お問い合わせ先 いわて産学連携推進協議会（リエゾン-I）事務局
岩手大学研究支援・産学連携センター 担当：今井、川口
〒020-8550 岩手県盛岡市上田三丁目18-33
TEL：019-621-6293 FAX：019-621-6995 E-mail：ccrd-ad@iwate-u.ac.jp

リエゾン-I オンラインマッチングフェア～新技術説明会～プログラム

(1) 主催者挨拶

13:00 ～ 13:05 リエゾン-I 共同代表 岩手銀行 取締役常務執行役員 岸 真英 氏

(2) リエゾン-Iの紹介

13:05 ～ 13:15 岩手大学理事（研究・地域連携担当）・副学長 水野 雅裕 氏

(3) 研究シーズの発表

【農林水産業分野】		
1.	13:15 ～ 13:30	水稲無コーティング種子の代かき同時浅層土中播種栽培「かん湛！」 農研機構東北農業研究センター 水田輪作研究領域水田輪作グループ グループ長 国立 卓生 氏
2.	13:30 ～ 13:45	市場ニーズに応える・東北発の小麦品種～パン用小麦「夏黄金」と日本めん用小麦「ナンブキラリ」～ 農研機構東北農業研究センター 畑作園芸研究領域畑作園芸品種グループ 上級研究員 池永 幸子 氏
3.	13:45 ～ 14:00	発酵食品の価値を高める高機能酵母の開発 岩手大学 農学部 教授 西村 明 氏
4.	14:00 ～ 14:15	野生酵母を使用したビール醸造技術の開発 (地独) 岩手県工業技術センター 醸造技術部 主査専門研究員 玉川 英幸 氏
5.	14:15 ～ 14:30	低密度木材のスポンジ化技術 岩手大学 農学部 准教授 阪上 宏樹 氏
6.	14:30 ～ 14:45	岩手県産木質チップを使用した酒類におけるフレーバー成分の分析 (地独) 岩手県工業技術センター 食品技術部 専門研究員 菊池 祥 氏
7.	14:45 ～ 15:00	3D治具を活用した木材CNC加工技術の開発 (地独) 岩手県工業技術センター 産業デザイン部 主査専門研究員 内藤 康二 氏
15:00 ～ 15:15 休憩15分		
【健康長寿分野】		
8.	15:15 ～ 15:30	新規作用機序による動物歯周病菌に対する抗菌薬開発 岩手医科大学 薬学部 教授 阪本 泰光 氏
9.	15:30 ～ 15:45	食用きのこ“アラゲキクラゲ”に含まれる赤紫色素 (公財) 岩手生物工学研究センター 生物資源研究部 研究部長 矢野 明 氏
【次世代自動車分野】		
10.	15:45 ～ 16:00	着霜現象を低減させる伝熱面表面形状の開発 一関工業高等専門学校 未来創造工学科 機械・知能系 准教授 井上 翔 氏
11.	16:00 ～ 16:15	トポロジー最適化及びジェネレーティブデザインを用いた軽量化へのアプローチ (地独) 岩手県工業技術センター 素形材プロセス技術部 主査専門研究員 黒須 信吾 氏
【DX分野】		
12.	16:15 ～ 16:30	中小スキー場魅力化向けの新型ICカードリフト券システム 岩手県立大学 ソフトウェア情報学部 教授 蔡 大維 氏

(4) 閉会

16:30 ～ 16:35 リエゾン-I 事務局 岩手大学研究支援・産学連携センター 副センター長 今井 潤 氏

- ・参加申込みの際は、申込フォームから上記の参加希望プログラムをお知らせください。
 - ・フォームから直接の申込みが難しい場合は、メールで(ccrd-ad●iwate-u.ac.jp ※●は@へ置換えてください)お申込みください。
- 件名を「リエゾン-I オンラインマッチングフェア申込み」とし、
1.氏名2.所属先3.連絡先Eメールアドレス4.参加希望の発表プログラム5.製品開発・共同研究等の個別相談の希望があれば、発表者と相談内容をお知らせください。

研究シーズ発表プログラム

1. 13:15～13:30

水稻無コーティング種子の代かき同時浅層土中播種栽培「かん湛！」

農研機構東北農業研究センター水田輪作研究領域水田輪作グループ
グループ長 国立 卓生 氏

【①新技術の概要】 水稻の湛水直播栽培に必須であった種子コーティングが不要で、代かきと同時に播種ができる、省力・低コストを実現した栽培技術を開発しました。耐倒伏性の強い多収品種と組み合わせることで、ブランド米の移植栽培よりも多収となり、収益向上が見込めます。

【②想定業種】 農業者、食品製造業

【③想定用途】 水稻栽培、米穀販売

参考HP:

https://www.youtube.com/playlist?list=PLW99yTRNzVkPRxGhmmxdT4_eCFbGD5cZR

2. 13:30～13:45

市場ニーズに応える・東北発の小麦品種～パン用小麦「夏黄金」と日本めん用小麦「ナンブキマリ」～

農研機構東北農業研究センター 畑作園芸研究領域畑作園芸品種グループ
上級研究員 池永 幸子 氏

【①新技術の概要】 東北研では、2017年に「夏黄金」2018年に「ナンブキマリ」を育成した。「夏黄金」は、外国産小麦に似た性質をもち食パンをはじめとしたさまざまなパンに単独で利用が可能です。「ナンブキマリ」は、食感に優れ、めん色は明るい黄色みを帯びています。どちらの品種も、他の特産品との組み合わせなどで新たに魅力的な加工品を作ることが可能です。

【②想定業種】 食品メーカー

【③想定用途】 パン、ピザ等強力粉を使用した商品(夏黄金)／うどん、菓子等中力粉を使用した商品(ナンブキマリ)

3. 13:45～14:00

発酵食品の価値を高める高機能酵母の開発

岩手大学 農学部 教授 西村 明 氏

【①新技術の概要】 私たちは、非遺伝子組換え技術を活用して、発酵食品に用いられる酵母を高機能化する研究を進めています。この方法によって、香りや味を豊かにしたり、健康に役立つ成分を増やしたりすることができます。本発表では、その具体的な事例をご紹介します。

【②想定業種】 酒類メーカー、食品メーカー

【③想定用途】 香りや味を強化した発酵飲料・発酵食品の開発

4. 14:00～14:15

野生酵母を使用したビール醸造技術の開発

(地独)岩手県工業技術センター 醸造技術部
主査専門研究員 玉川 英幸 氏

【①新技術の概要】 クラフトビールは現在大きなブームとなっているが、その差別化に地域の資源が用いられることが少なくない。本研究では、地域に根付く「野生酵母」を用いたビール製造を試みた。自然環境中から野生酵母を探索し、麦汁で十分発酵できる菌株の育種、製造に必要な種菌供給のための培養方法を確立し、商品化を行った。

【②想定業種】 ビール・発泡酒を製造するブルワリー

【③想定用途】 高付加価値クラフトビール

参考HP:<https://dotcrimson.com/>

5. 14:15～14:30

低密度木材のスポンジ化技術

岩手大学 農学部 准教授 阪上 宏樹 氏

【①新技術の概要】 建築材や家具材等への利用が難しい低密度木材の利用促進のため、木材を柔らかくし、圧縮しても元の形状に戻るスポンジ状態の木材を開発しました。見た目は木材ですが、これまでに無い新たな性能を有した木質材料を皆さんに知って頂き、実用化されることを期待しています。

【②想定業種】 建築・家具、プラスチック、ゴム

【③想定用途】 建築内装材、クッション材、アパレル製品

参考HP:<https://wakasapo.nedo.go.jp/seeds/seeds-1749/>

6. 14:30～14:45

岩手県産木質チップを使用した酒類におけるフレーバー成分の分析

(地独)岩手県工業技術センター 食品技術部
専門研究員 菊池 祥 氏

【①新技術の概要】 岩手県産木材を利用した国産初の浸漬用木質チップを開発した。一般的にワインなどの酒類への樽熟成に代わる風味付けには、オークチップの浸漬が行われている。県産チップは、海外産チップと同様に酒類へのフレーバー付与に利用でき、高品質化・高付加価値化への貢献が期待できる。

【②想定業種】 酒メーカー、食品メーカー、香料メーカー

【③想定用途】 酒類への浸漬、木質チップ抽出液、香料酒類への浸漬、木質チップ抽出液、香料

参考HP:<https://www.youtube.com/watch?v=QbbxMldXikk>

7. 14:45～15:00

3D治具を活用した木材CNC加工技術の開発

(地独)岩手県工業技術センター 産業デザイン部
主査専門研究員 内藤 廉二 氏

【①新技術の概要】 基準平面をもたない曲面で構成された形状のCNC加工を行うため、3Dプリンターを活用した3D治具を考案した。本研究では木製スプーンを事例とし、複雑な曲面形状の安定的な吸着固定方法を確立し、NC加工機による最終製品形状の製造を可能にした。

【②想定業種】 木製品製造業、漆工産業等

【③想定用途】 スプーン木地、漆器木地、木彫、家具、小木工品

参考HP:

<https://www2.pref.iwate.jp/~kiri/study/report/2024/PDF/R6-07.pdf>

<https://www.youtube.com/watch?v=RTu-Zxvj4EM>

15:00～15:15 休憩

8. 15:15～15:30

新規作用機序による動物歯周病菌に対する抗菌薬開発
岩手医科大学 薬学部 教授 阪本 泰光 氏

【①新技術の概要】我々は、タンパク質やペプチドを栄養源とする病原菌に着目し、これまでに上市されている抗菌薬とは全く異なる作用機序による抗菌化合物を創出した。本化合物は、慢性歯周病起因菌、多剤耐性菌に対する抗菌効果を有し、これらの感染症に対する新たな治療手段を提供し、薬剤耐性対策に寄与することが期待される。

【②想定業種】製薬

【③想定用途】動物用抗菌薬、ヒト用抗菌薬、飼料添加物、医薬部外品

参考HP:<http://bit.ly/4nwLkXI>

9. 15:30～15:45

食用きのこ“アラゲキクラゲ”に含まれる赤紫色素

(公財)岩手生物工学研究センター 生物資源研究部
研究部長 矢野 明 氏

【①新技術の概要】食用きのこから、赤紫色素を単離同定し、構造を明らかにした。常温・明所で120日以上褪色せず安定であった。

【②想定業種】食品加工業、化粧品製造業、衣料品製造業 など

【③想定用途】食紅に代わる着色素材として利用したり、化粧品向け色素としての開発を進めたり、マッシュルームレザーの着色に利用するなど、天然色素素材として活用

参考HP:<https://bioresources.ibrc.or.jp/home>

10. 15:45～16:00

着霜現象を低減させる伝熱面表面形状の開発

一関工業高等専門学校 未来創造工学科 機械・知能系
准教授 井上 翔 氏

【①新技術の概要】低温環境下で走行するEVでは空調に大きなエネルギーを必要とする。特に除霜運転時は効率が大きく低下する。そこで冷却面表面に微細な凹凸を設けることで着霜現象を低減させる技術である。

【②想定業種】車載空調機、電機メーカー、ヒートポンプの研究開発を行う企業

【③想定用途】車載用空調機や低温環境下で運転するヒートポンプの室外機(蒸発器)に着霜現象を低減させる。

参考HP:<https://research.kosen->

[k.go.jp/plugin/rmaps/details/11/122/s_inoue](https://research.kosen-k.go.jp/plugin/rmaps/details/11/122/s_inoue)

11. 16:00～16:15

トポロジー最適化及びジェネレーティブデザインを用いた軽量化へのアプローチ

(地独)岩手県工業技術センター 素形材プロセス技術部
主査専門研究員 黒須 信吾 氏

【①新技術の概要】部品等の軽量化設計の新しいアプローチとして、トポロジー最適化やジェネレーティブデザインを用いて検証した。子供用自転車部品フロントフォークを対象に、得られたモデルを金属プリンタで試作し、部品の評価を行い、本法における知見を構築した。

【②想定業種】ものづくり分野全般

【③想定用途】製品、治具の軽量化

参考HP:

<https://www2.pref.iwate.jp/~kiri/study/report/2023/PDF/R5-04.pdf>

<https://www.youtube.com/watch?v=sla04klbBik>

12. 16:15～16:30

中小スキー場魅力化向けの新型ICカードリフト券システム
岩手県立大学 ソフトウェア情報学部

教授 蔡 大維 氏

【①新技術の概要】既存システムと比較して、導入・運用コストを約1割程度に抑える「新型ICカードリフト券システム」を提供する。RFIDの高速アクセス技術と暗号化技術、低消費電力の組み込み技術を活用し、内蔵電池のみで稼働可能である。そのため、現場で電力や通信ネットワークの敷設を不要。

【②想定業種】スキー場、エンターテインメント関連事業者

【③想定用途】スキー場、イベント、企画展など入場管理

配信本部（地域協創推進棟）案内図



オンラインではなく、配信本部で参加を希望する場合は、申込みの際に、その旨お知らせください。

