



### 技術シーズ

化学生命工学部の河原秀久教授が開発した、「不凍タンパク質」（カイワレダイコンから抽出）、「接着タンパク質」（エノキタケから抽出される革新的な天然由来エキス）を取り上げました。



### ビジネスプランの作成

商学部荒木ゼミ、川上ゼミ、西岡ゼミの学生チームがビジネスプランを考案し、理工系研究者や関連企業、社会人との対話を通じて事業化の道を探ります。技術シーズを用いて、スイーツやパン、カレー、そば、和菓子、健康食、非常食、介護食などの新食品のアイデアを出し、それをベースとして社会の様々な課題を解決するビジネスプランの作成を行いました。



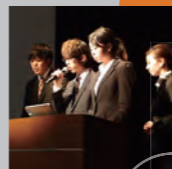
### ワークショップ

文理融合型プロジェクトとして、理工系学部の研究成果を活かした新商品を商学部学生が提案！企業関係者や一般来場者への試食とプレゼンテーションを行うというワークショップを学外でも実施。このワークショップの成果をもとに商学部学生は商品案およびビジネスプランをブラッシュアップして、ファイナルワークショップへ。



### チャンピオンを決定！

技術シーズ「不凍タンパク質」、「接着タンパク質」をテーマに商学部の学生10~11チームが対話により事業化に向けたアイデアを創出し、ファイナルワークショップとして、各チームのビジネスプランを発表しました。これら学生アイデアを参加者との対話を通じて事業化の道を探り、参加者の皆様からの投票によりチャンピオンを決定！



「学生のカ」で

ビジネスプランを創造！

# テクCORES

コレス（ビジネス教育プログラム）

「テクCORES」は、関西大学や産業界が持つ技術（テクノロジー）に基づいたビジネスプランを作成することを目標とするプロジェクト型の2年次演習です。この活動のなかでアイデア創出のプロセスや評価法を学びます。文科系の学生にとっておそらく苦手な理系のテーマをあえて取り上げているところに特徴があります。2013年度は、化学生命工学部の河原秀久教授が開発した不凍タンパク質、2014年度は接着タンパク質を利用したビジネスプランの作成を行いました。活動の最後に、産学官参加のもとワークショップをグランフロント大阪で開催し、全チームが発表しました。

# 文×理

文理融合型プロジェクト



## 「星座モデル」

インベリション対話



星座モデルとは、市場化に向けた活動をモデル化したものです。今回の取り組みのように、産学官の関係者が一本線の関係性ではなく、星座のように相互に関連し、多くの対話を通じて事業化の道を開拓します。

2013

12/25

## ワークショップ開催！

関西大学商学部2年次演習3ゼミでは、技術シーズを基にビジネスプランを考え、グランフロント大阪で開催されたワークショップで成果発表！2013年度の技術シーズは、河原秀久教授が開発した不凍タンパク質でした。

### こんなアイデアどうですか？

～学生が挑む不凍タンパク質の新応用～

1位 Champion  
川上ゼミ  
手軽でおいしい！  
お弁当用カットフルーツ  
**Fruzen**  
めざましチーム  
石生恭一 磯村歩 小島祥  
森重敬太 金井敦也 平井洋行

2位  
荒木ゼミ  
フルーツ入りケーキ！  
もぎたて果実の  
フルーツケーキ  
Team.FFF  
入江航・横政裕・宮下史保  
土屋香央利・上野幸子

3位  
川上ゼミ  
未来の宇宙食！  
商品概要  
未来の宇宙食  
**スターベリー大福**  
一口サイズの毎日福  
自然解凍で食べられる  
内容量 6個  
価格 500円



抽出

カイワレエキス

氷再結晶化抑制活性  
昇華抑制活性

#### 期待できる用途

- ☑ ドリップの減少  
うま味成分などの漏出を妨げる
- ☑ 冷凍食品の品質保持
- ☑ 食感改善  
硬さを維持できる
- ☑ 澱粉老化防止  
ご飯やうどんなどのテンパン加工食品の白ウロコ化を妨げる

# 不凍

冷凍保存後も冷凍前の品質を維持  
不凍タンパク質とは、カイワレダイコンなどから抽出でき、水が凍ってしまう氷点下の温度域で水結晶に結合してその成長を防げる能力を持つ物質です。例えば、食品にごく微量添加することにより、冷凍しても品質劣化しにくくなる特徴があります。

# タンパク質

2014

12/17

2014年度の技術シーズは接着タンパク質でした。

# 接着タンパク質



抽出

エノキタケエキス

乳化活性  
接着活性  
気泡活性

- 期待できる用途
- ☑ アレルギー対策  
小麦粉を使わない商品の開発
  - ☑ 増粘性の変化  
クリームなどの食感、液体へのトロミ付に有効
  - ☑ 硬さの調節  
介護食の食感をコントロールできる

### こんなアイデアどうですか？

～食と技術とIdea～

1位 Champion  
トマトのヨーグルトアイスクリーム  
西岡ゼミ  
森裕紀 武田雄葵 前田静果 中屋早紀  
高い栄養価でなめらかな口溶けを実現！



2位  
ほかほかカレー～ひとりのご飯に母のぬくもりを～  
西岡ゼミ  
老後里香 佐々木大智 福本大樹 福山知実 米田知未  
小麦アレルギーもなく冷めても美味しい！



介護も変える!!5can食  
西岡ゼミ



介護1~3向けの多彩な味わい深いリゾット風  
おかゆ  
川上ゼミ  
食べやすさを追求！

