

能美市国造地域柚子のブランド化・プロモーション その1 国造ゆずぽん酢

本件連絡先

機関名	金沢星稜大学	部署名	総合研究所	TEL	076-253-3984	E-mail	076-253-3998
-----	--------	-----	-------	-----	--------------	--------	--------------

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

地域のブランドの重要性は認識されているものの具体的な施策には欠けていた。本事例では公的な助成は既に受け終わった状態で、本学が関わることとなった。当初の要請は、この地域の柚子は高品質に関わらず、豊作の年には相当の売れ残りがある。また大手流通と提携するほどの規模もない。

・成果

金沢星稜大学で岸本ゼミでは「国造ゆずを使い(株)ドマックス、直源醤油(株)と共同で、国造ゆずポンズを開発して「すし喰いねえ！」業態でサラダを販売プロモーションした。プロモーションとして全店での大型ポスター、カラーメニューを用意した。また、ビン詰の商品も店等、大和デパート「かがやき屋」で販売促進活動を行い販売した。

・実用化まで至ったポイント、要因

もともと独立して、関係のなかった団体を星稜大学岸本ゼミがつなぎマッチングさせた。

・研究開発のきっかけ

個別の団体との交渉 直源醤油 ドマックス(すし喰いねえ!)はまず個別に折衝して、主旨説明会(キックオフミーティング)を開催。

・民間企業等から大学等に求められた事項

特に求められていない。

図・写真・データ



国造ゆずぽん酢販売の様子
(大和デパート かがやき屋)

能美市国造地域柚子のブランド化・プロモーション その1 国造ゆずぽん酢

本件連絡先

機関名	金沢星稜大学	部署名	総合研究所	TEL	076-253-3984	E-mail	076-253-3998
-----	--------	-----	-------	-----	--------------	--------	--------------

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

文系の仕事であるので特許権を獲得できるような新規性はない。しかし、もともと別物であった、大野の醤油、国造ゆず と ドマックスの調理技術をマッチングさせた。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

プレス等のPRは多数
http://www.seiryo-u.ac.jp/u/new/03032016_02.html

能美市国造地域柚子のブランド化・プロモーション その2 国造ゆずびよ

本件連絡先

機関名	金沢星稜大学	部署名	総合研究所	TEL	076-253-3984	E-mail	076-253-3998
-----	--------	-----	-------	-----	--------------	--------	--------------

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

地域のブランドの重要性は認識されているものの具体的な施策には欠けていた。本事例では公的な助成は既に受け終わった状態で、本学が関わることとなった。当初の要請は、この地域の柚子は高品質に関わらず、豊作の年には相当の売れ残りがある。また大手流通と提携するほどの規模もない。

・成果

金沢星稜大学で岸本ゼミでは 株式会社柴舟小出と協同で国造ゆずを使い「国造ゆずびよ」を数店舗の店頭で販売促進活動を行い販売した。

・実用化まで至ったポイント、要因

もともと 柴舟小出には以前にゼミ活動でお世話になったことがあり、国造柚子生産組の柚子とをマッチングさせた。

・研究開発のきっかけ

個別の団体との交渉 柴舟小出にはまず個別に折衝して、主旨説明会(キックオフミーティング)を開催後、学園祭での模擬店でテスト販売を行い、その後各店舗で発売する本発売に至った。

・民間企業等から大学等に求められた事項

特に求められていない。

図・写真・データ



国造ゆずびよの販売の様子
(柴舟小出 めいてつエムザ店)

能美市国造地域柚子のブランド化・プロモーション その2 国造ゆずびよ

本件連絡先

機関名	金沢星稜大学	部署名	総合研究所	TEL	076-253-3984	E-mail	076-253-3998
-----	--------	-----	-------	-----	--------------	--------	--------------

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

文系の仕事であるので特許権を獲得できるような新規性はない。しかし、もともと別物であった、金沢老舗の和菓子の技術と国造ゆずをマッチングさせた。尚、知的財産権として商標「ゆずびよ」の獲得を目指している。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

プレス等のPRは多数
<http://www.seiryu-u.ac.jp/u/new/12092015.html>

接続式細胞培養容器

本件連絡先

機関名	金沢医科大学	部署名	研究推進センター	TEL	076-286-2211	E-mail	hrc-jimu@kanazawa-med.ac.jp
-----	--------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

医学研究において、異なる種類の細胞をともに培養するニーズが高まっています。例えば、iPS細胞では、神経細胞と神経をサポートする細胞と一緒に培養すると、神経細胞がより適切に成長することが分かっています。このような培養のための適切な容器が求められています。

・成果

金沢医科大学の研究者が接続式細胞培養容器の必要性、技術的な解決方法を提供し、伸晃化学株式会社との共同研究により、新しい接続式細胞培養容器を製品化しました。

・実用化まで至ったポイント、要因

研究機器であることから、製品の販売方法の知見や技術的なサポート、改良などの必要性があり、研究者本人がベンチャー起業し、伸晃化学株式会社と協力して製品開発及び販売を行っています。

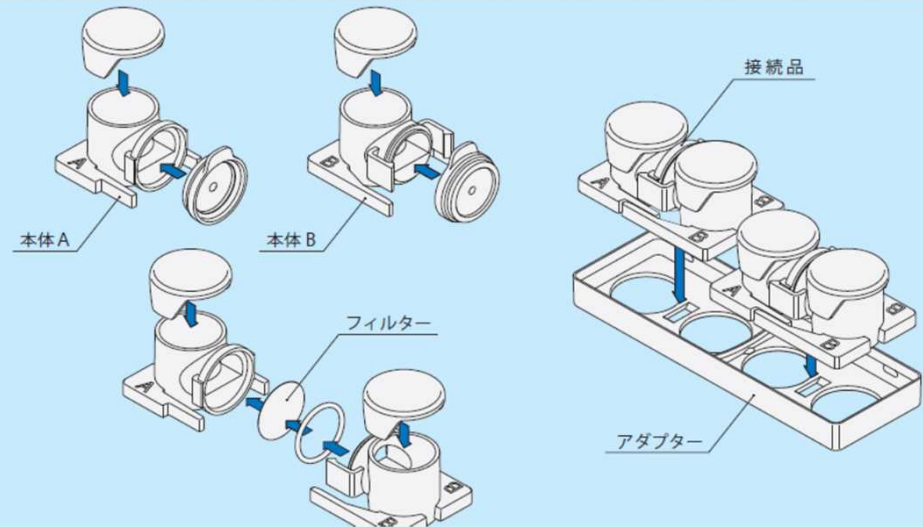
・研究開発のきっかけ

金沢医科大学の研究者が原案を着想し、石川県主催のマッチングフォーラムで発表し、伸晃化学株式会社と個別相談を行ったのが共同開発のきっかけとなりました。

・民間企業等から大学等に求められた事項

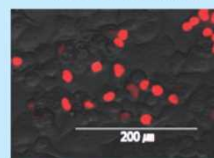
開発初期段階から、産学連携担当者が関与し、特許共同出願及び製造販売にかかる実施許諾等の契約が適切に進められるよう求められた。

図・写真・データ

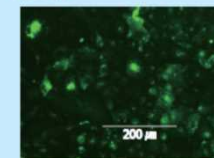


実際に培養した細胞の写真

<ヒト膵がん培養細胞 PANC-1を使用>

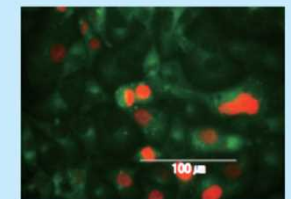


核が赤色発光するように遺伝子改変した細胞A。



細胞が分泌する物質を緑色に発光するように遺伝子改変した細胞B。

培養



細胞はフィルターを介して混ざり合いません。フィルターは分泌物質のみが通過するサイズを使用しています。写真は細胞Bから分泌された物質が細胞Aに取り込まれた状態です。



写真提供: 学校法人 金沢医科大学 島崎 猛夫 先生

接続式細胞培養容器

本件連絡先

機関名	金沢医科大学	部署名	研究推進センター	TEL	076-286-2211	E-mail	hrc-jimu@kanazawa-med.ac.jp
-----	--------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

生細胞を別々の条件・薬剤で培養してから、持続的な相互作用についてタイムラプス顕微鏡等での観察が可能です。間にフィルターを装着することも可能です。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

石川県デザイン展「一般社団法人石川県鉄工機電協会会長賞」を受賞しました。
http://www.design-ishikawa.jp/?page_id=422

発生調節機構の研究から透明標本作製法開発へ

本件連絡先

機関名	金沢医科大学	部署名	研究推進センター	TEL	076-286-2211	E-mail	hrc-jimu@kanazawa-med.ac.jp
-----	--------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

医学研究のみならず、医薬品・農薬はもちろん、口に入る可能性のあるあらゆるものについて催奇形性試験が必要とされています。試験の効率的な実施のために、ハイスループットな組織解析を行う手法の確立が求められています。

・成果

発生調節機構の研究において、組織解析方法に独自の工夫を加えたところ、特に組織透明化技術において飛躍的に効率が向上しました。この知見に基づき、和光純薬株式会社へ実施許諾を行い、「透明骨格標本作製キット」が発売されました。

・実用化まで至ったポイント、要因

大学研究者が綿密なプロトコル検討を行っており、適切な技術開示がなされました。

・研究開発のきっかけ

母胎間シグナルチューニング機構に関する研究(科研費)においては、大量の組織解析を行う必要があり、最新の画像処理技術と組織透明化技術について調査し、独自の工夫を加えたことがきっかけとなりました。特許出願後にJST新技術説明会で発表し、後日、和光純薬の担当者が発表資料を見たことが製品化のきっかけとなりました。

・民間企業等から大学等に求められた事項

開発初期段階から産学連携担当者が関与し、秘密保持や製造販売にかかる実施許諾等の契約が適切に進められるよう求められた。

図・写真・データ

和光純薬工業の教育用バイオ実験キットシリーズ

Education Science Experiment Kit

メダカ透明骨格標本作製キット

和光純薬工業が、その技術をメダカ透明骨格標本作製キットとして商品化したことで、最先端バイオテクノロジーにより多くの学生に体験してもらおうと意図して開発いたしました。

組織透明化技術を用いてメダカの骨格(硬骨)を鮮明で観察できるようにした実験キットです。

特徴

- 立体形状を維持したまま組織を透明化できます。
- 3日間の操作で透明骨格標本が作製できます。
- 固定～保存までの必要な試薬をすべてセット化しています。

和光純薬工業株式会社



マウス透明骨格標本



金魚透明骨格標本

発生調節機構の研究から透明標本作製法開発へ

本件連絡先

機関名	金沢医科大学	部署名	研究推進センター	TEL	076-286-2211	E-mail	hrc-jimu@kanazawa-med.ac.jp
-----	--------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

特殊な装置を使用せず、短時間で透明化標本が作製されます。(例;ヒメダカは半日で完成)

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

「サイエンスアゴラ2015」(2015.11.14-15開催)に出展されました。
<http://www.wako-chem.co.jp/siyaku/product/education/scienceagora2015/index.htm>

岐阜県産野菜スイーツの開発・販売

本件連絡先

機関名	朝日大学	部署名	経営学部	TEL	058-326-1173	E-mail	nakahata@alice.asahi-u.ac.jp
-----	------	-----	------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

岐阜県では、多くの野菜が生産されているが、伝統野菜をはじめ、飛騨のかぼちゃ、トマト、かぶ、岐阜の小松菜、各務原の人参など、県内では知られてはいるものの、県外での知名度は低いのが現状である。

・成果

朝日大学学生が、洋菓子店シエ・デュモンと協働して、岐阜県の野菜を使った野菜スイーツ3種を企画開発した。県産野菜のPR、野菜農家のB級品の用途拡大を目的に商品化し、アンテナショップでの販売、県外へのアピールを進めた。

・実用化まで至ったポイント、要因

学生のアイデア発想、企画提案、改善に至るまで、シエ・デュモンと教員、学生は週に1回程度の打ち合わせを実施し、綿密な連携を取りながら開発してきた。商品化に向けて試食調査を都度行いながら商品のブラッシュアップを図った。

・研究開発のきっかけ

岐阜新聞社が企画した「未来を育むWOMAN ACTION」プロジェクトの一環として、朝日大学では女子学生によるスイーツ開発プロジェクトを立ち上げ、岐阜県産の野菜を使ったスイーツを地元洋菓子店と連携して企画開発した。

・民間企業等から大学等に求められた事項

岐阜新聞社から「岐阜県産の野菜」を使ったスイーツがテーマとして与えられ、4ヶ月での完成を求められた。連携する店舗からは、「売れる洋菓子」の開発が大前提とされた。

図・写真・データ

女子学生 × 岐阜県産野菜スイーツ

朝日大学経営学部ビジネス企画学科の女子学生が最近の食の健康志向に注目し「岐阜県産野菜スイーツ」を開発。県産野菜の特長、人気のスイーツを調査し、調味料の健康効果と商品開発は四百回と試食の協力を得て商品開発に挑戦しました。

試食会（写真右）では、「小松菜とにんじんのパイ」に「にんじんのホールケーキ」、「ほうれん草の糖漬クッキー」、「飛騨かぼちゃのトマトパウンドケーキ」、「飛騨かぼちゃのトマトとほうれん草のハートクッキー」、「トマトのパウンドケーキ」に「トマト」をテーマにしたスイーツが並びました。パティシエの西藤さんは「水分を含んだ野菜を乾燥させることで、野菜の味と甘みのバランスをとることに苦労した」と振り返り、学生たちも開発の楽しさを実感するとともに自分たちの考えた商品が形になる喜びが実感できたと話しました。

野菜料の健康効果と商品開発は四百回と試食し、調整していくことで、デザートの特長を、物強くなる」と語り、挑戦することの大切さを学生たちに伝えました。

シエ・デュモンでは今年11月から展開する3つの店や小松菜、トマトと飛騨かぼちゃを使用したクッキー（写真左）を季節ごとに製造、販売します。現在学生たちは、野菜とスイーツという意外な組み合わせが生み出す美味しさを伝える商品名やパッケージを考案、販路に向けて開発中です。

朝日大学は、「未来を育むWoman Action」を応援しています。

岐阜県JAグループ 岐阜県JAグループ 岐阜県JAグループ 岐阜県JAグループ 岐阜県JAグループ
 岐阜県JAグループ 岐阜県JAグループ 岐阜県JAグループ 岐阜県JAグループ 岐阜県JAグループ
 朝日大学 朝日大学 朝日大学 朝日大学 朝日大学
 ヨシカイ販賣 株式会社ヨシカイ 株式会社ヨシカイ 株式会社ヨシカイ 株式会社ヨシカイ

「Woman Action」の一環で、女子学生による岐阜県産野菜スイーツを開発



岐阜県アンテナショップでの販売



宿儺かぼちゃのパウンドケーキ
 トマトのパウンドケーキ
 飛騨ほうれん草のパウンドケーキ



宿儺かぼちゃのクッキー
 トマトのクッキー
 飛騨ほうれん草のクッキー

岐阜県産野菜スイーツの開発・販売

本件連絡先

機関名	朝日大学	部署名	経営学部	TEL	058-326-1173	E-mail	nakahata@alice.asahi-u.ac.jp
-----	------	-----	------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

岐阜県のアピールにつながる野菜を選定することから始まったが、特産である小松菜、大根、人参、カブなどは洋菓子の材料としては使いにくかったためメニュー開発で困難を極めた。県産、かつ洋菓자에マッチする素材で試作を繰り返し商品化した。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等

・参考URL

参考URL

岐阜新聞: http://www.gifu-np.co.jp/hot/20151228/201512281054_9978.shtml

岐阜新聞: http://www.gifu-np.co.jp/news/kennai/20160329/201603290838_26996.shtml

朝日大学: <http://bplan.asahi-u.ac.jp/wordpress/news/post-2077/>

産学連携による旅行商品開発プロジェクト

本件連絡先

機関名	中京大学	部署名	学園経営戦略部	TEL	052-835-7138	E-mail	chousa@mng.chukyo-u.ac.jp
-----	------	-----	---------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

若者の旅行離れが進むなか、旅行業界の活性化が求められています。

・成果

中京大学とJAL(日本航空株式会社)・名鉄観光サービス株式会社との産学連携による旅行商品「1日1家族限定ツアー」を企画・販売しました。

・実用化まで至ったポイント、要因

実際に商品販売まで行うため、選考途上で採用された学生の企画案については、旅行会社のアドバイスを受けながらマーケットへ展開可能な商品造成を行いました。

・研究開発のきっかけ

学生に対する商業活動の実践教育と新たな旅行商品開発による旅行業界の活性化に貢献するため、産学連携を行うこととなりました。

・民間企業等から大学等に求められた事項

商品企画の選考は、①テーマ性②オリジナリティー③タイトル・キャッチフレーズ④ターゲット⑤旅程⑥販売促進⑦実現性⑧集客力⑨プレゼン資料⑩プレゼン時間配分の10の審査項目で行われました。

図・写真・データ

学内公募型コンテスト「旅行商品開発プロジェクト」の最終選考結果
最優秀企画は『南の国での幸せ再発見』。今夏、名鉄観光から発売

2015年7月▶10月
名古屋発着

チケット大満喫
5日間

旅行代金(大人おひとり様/カクヒーフリット利用2・3名一室利用/5日間/エコノミー席利用)
139,800円~198,800円

JAL 名鉄観光 旅pad

産学連携による旅行商品開発プロジェクト

本件連絡先

機関名	中京大学	部署名	学園経営戦略部	TEL	052-835-7138	E-mail	chousa@mng.chukyo-u.ac.jp
-----	------	-----	---------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

学生の新たな発想とプロ(航空会社・旅行会社)のノウハウの融合により、新たな旅行スタイルを確立し、魅力ある商品、新たな需要を創り出しました。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

◆大学HPニュース
<http://www.chukyo-u.ac.jp/news/2015/03/008161.html>

和洋コンセプトの和菓子を共同開発

本件連絡先

機関名	中京大学	部署名	学園経営戦略部	TEL	052-835-7138	E-mail	chousa@mng.chukyo-u.ac.jp
-----	------	-----	---------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

和菓子の需要は近年低下傾向にあり、特に若い世代は和菓子よりも洋菓子を好む傾向があります。しかし、長い歴史を持つ日本の伝統文化である和菓子の継承と発展は重要な課題です。和菓子は年中行事と密接に関連していることから、近年若者世代を中心に大きな盛り上がりを見せるハロウィンのシーズンに向けた和菓子を開発し、和菓子の魅力を伝えました。

・成果

中京大学と合名会社納屋橋饅頭万松庵は、共同開発により、国産かぼちゃを裏ごして白餡と合わせた「パンぷきんとん」と、かぼちゃ餡をういろ生地で包んだ「ハロウイろう」の2種類を商品化しました。のべ10日間の販売で併せて1,148個を販売しました。

・実用化まで至ったポイント、要因

和菓子の普及には、伝統を大切に受け継ぐ面と、食文化の変化に応じて新しい工夫をする面の両面があります。和菓子の伝統的な素材や製法と、若者の代表である学生の消費者としての感性や常識にとらわれないモノの見方を常に融合させることで、商品化に至りました。

・研究開発のきっかけ

中京大学は実践的な教育として問題発見・解決型のアクティブラーニングを推奨しています。このたび経営学部のゼミ活動の一環として、学生が社会の問題解決活動として和菓子の普及に着目し、自ら連携先企業を選定し、企画書を作成、プレゼンを経て共同開発が実現しました。

・民間企業等から大学等に求められた事項

共同開発プロセスのうち、製造、品質に関しては連携先企業の責任とし、大学は商品の企画開発(アイデアの提案)、試作品の評価、商品のプロモーションを担当しました。

図・写真・データ



和洋コンセプトの和菓子を共同開発

本件連絡先

機関名	中京大学	部署名	学園経営戦略部	TEL	052-835-7138	E-mail	chousa@mng.chukyo-u.ac.jp
-----	------	-----	---------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

和菓子と欧米のコンセプトであるハロウィンを組み合わせ、和菓子の製法を生かして見た目にもこだわりました。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

- 大学HP : <http://www.chukyo-u.ac.jp/achievement/news/2015/11/010090.html>
- 雑誌「Cheek」No.370（2015年12月号、126ページ）
- 産経ニュース
- 中部経済新聞

マルマン株式会社との受託研究「新しいスケッチブックの開発」

本件連絡先

機関名	名古屋芸術大学	部署名	デザイン学部 教授 和田義行	TEL	0568-24-0325	E-mail	yoshi-w@nua.ac.jp
-----	---------	-----	----------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

マルマン株式会社より、親子のコミュニケーションツールの役割を要するスケッチブックが必要とのことでした。

・成果

名古屋芸術大学とマルマン株式会社は、共同研究により、名古屋およびその周辺の風景や名産品などのイラストが入ったスケッチブック「OneDay名古屋」が完成しました。

スケッチブックはB6判のマルマン社の販売する「OneDay」シリーズをベースにしたご当地版です。

学生が名古屋から受けるイメージを選び、図案化したものを画用紙24枚に描きました。名古屋城、テレビ塔、セントレア空港、きしめん、名古屋コーチンなど25種類の単色線画イラストが入っています。

・実用化まで至ったポイント、要因

大学側よりデザイン案の提案として、複数回のプレゼンテーションを行いました。

・研究開発のきっかけ

マルマン株式会社より、名古屋芸術大学へお問い合わせがあり、きっかけとなりました。

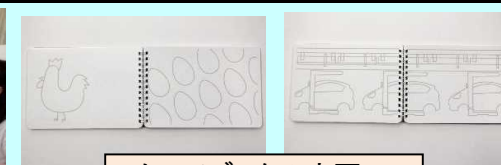
・民間企業等から大学等に求められた事項

知的財産権をマルマン株式会社に譲渡すること、機密保持。

図・写真・データ



制作の様子



スケッチブックの内面



スケッチブック「OneDay名古屋」

マルマン株式会社との受託研究「新しいスケッチブックの開発」

本件連絡先

機関名	名古屋芸術大学	部署名	デザイン学部 教授 和田義行	TEL	0568-24-0325	E-mail	yoshi-w@nua.ac.jp
-----	---------	-----	----------------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

塗り絵の要素を基本に構成され、子どもが使い方を考え、想像力を養えるように工夫されています。また、2ページの見開きで親子で名古屋での体験を共有しながら一緒に作業できるように配慮もされています。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

朝日新聞(12月7日付夕刊 社会面8ページ)に掲載されました。
市内の文具・画材店や土産物店などで販売中です。
【参考URL】<http://www.nua.ac.jp/headline/13159.html>

ナガサキ工業株式会社との受託研究「新製品デザイン開発プロジェクト」

本件連絡先

機関名	名古屋芸術大学	部署名	デザイン学部 教授 片岡祐司	TEL	0568-24-0325	E-mail	yuji@nua.ac.jp
-----	---------	-----	----------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

ナガサキ工業株式会社より、スタイリッシュなデザインで競争力のある商品が必要とのことでした。新製品のデザイン開発を通じて地域の活性化に貢献することを目指しています。

・成果

開発製品は、ナガサキ工業株式会社で生産することを前提とした金属素材を用いた家庭用品および雑貨で、デザイン案は学生が実技授業のなかで考案します。学生がデザインした作品が製品化され、発売されています。

・実用化まで至ったポイント、要因

大学側よりデザイン案の提案として、複数回のプレゼンテーションを行いました。また、複数のステップ(オリエンテーション、工場見学、アイデアスケッチ、デザイン案の決定・製造技術研究・デザイン図制作、中間プレゼン)を重ねました。

・研究開発のきっかけ

ナガサキ工業株式会社より、名古屋芸術大学へお問い合わせがあり、きっかけとなりました。

・民間企業等から大学等に求められた事項

知的財産権をナガサキ工業株式会社に譲渡すること、機密保持。

図・写真・データ



制作に関わった学生たち



今回製品化された商品

ナガサキ工業株式会社との受託研究「新製品デザイン開発プロジェクト」

本件連絡先

機関名	名古屋芸術大学	部署名	デザイン学部 教授 片岡祐司	TEL	0568-24-0325	E-mail	yuji@nua.ac.jp
-----	---------	-----	----------------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

ペンスタンド、キースタンド、マガジンラックなどの金属素材の製品について、デザインコンセプトから使用目的、形状や大きさ、既製品との違い、優位性、利便性などを工夫しました。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

学生がデザインした作品が製品化され、家庭用品としてネット販売されています

【参考URL】

<http://www.nua.ac.jp/headline/11724.html>

<http://www.nua.ac.jp/headline/11927.html>

<http://www.nua.ac.jp/headline/13406.html>

看護師の声から生まれた「くるっとクール」

本件連絡先

機関名	藤田保健衛生大学	部署名	産学連携推進センター	TEL	0562-93-9663	E-mail	fuji-san@fujita-hu.ac.jp
-----	----------	-----	------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

患部を冷やす際、これまでは固く凍った冷却剤を患部に合わせて形を変える必要があり、冷やしたい部位にフィットさせることが困難だった。

・成果

形状を三日月型にし、さらに固く凍らないジェル状の素材を使用することで、首・もも・脇など、複数の部位にフィットする冷却剤を製品化。

・実用化まで至ったポイント、要因

冷やすことだけを目的とせず、いかに患者に心地よさ(カーブの形状など)を提供できるかという視点を持った看護師の熱意が実用化へのポイントだった。

・研究開発のきっかけ

中部経済産業局主催の「医療現場ニーズ発表会」がきっかけとなった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

臨床現場における看護師と患者の声の提供を求められた。

図・写真・データ

体にフィットする「くるっとクール」誕生！
 大学病院ではたらく看護師の声から生まれた、三日月形冷却剤「くるっとクール」が完成しました。首、脇、もも、など体にフィットする形状がポイントです。凍らせても固くならない素材を使い、患者さんの「想い」にこだわりました。



看護師の声から生まれた「くるっとクール」

本件連絡先

機関名	藤田保健衛生大学	部署名	産学連携推進センター	TEL	0562-93-9663	E-mail	fuji-san@fujita-hu.ac.jp
-----	----------	-----	------------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

首・もも・脇など、複数の部位にフィットする形状と、凍らせても固くならないジェル状の素材を組み合わせた。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

2015年4月4日 中部経済新聞に掲載された。

ワンダフル・キューブ(Wonderful Cube)の開発 特許第5938070号

本件連絡先

機関名	同志社女子大学	部署名	学術情報部学術研究支援課	TEL	0774-65-8679	E-mail	mmiichi@dwc.doshisha.ac.jp
-----	---------	-----	--------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

Wonderful Cubeは多層立体の構造により、人生をデザインする概念を五感を通じて体験する。

・成果

人生を輝かせる、キャリア・デザインの可視化(実行+修正)のためのツール。特許権者:学校法人同志社 発明者:日下 菜穂子(同志社女子大学) 販売元:株式会社サティスタ

・実用化まで至ったポイント、要因

発明者と販売元が京都産学公連携機構の「文理融合・文系産学連携促進事業」に研究グループとして参加(採択)したことで、事業推進の目的の共有を常に図った。

・研究開発のきっかけ

京都産学公連携機構の助成事業の一環として、生涯にわたるライフ・デザインング学習の教材として開発されたもの。

・民間企業等から大学等に求められた事項

契約に関する相談ができるよう産学連携担当者の関与が求められた。

図・写真・データ



ワンダフル・キューブ(Wonderful Cube)の開発 特許第5938070号

本件連絡先

機関名	同志社女子大学	部署名	学術情報部学術研究支援課	TEL	0774-65-8679	E-mail	mmiichi@dwc.doshisha.ac.jp
-----	---------	-----	--------------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

http://dwc-gensha.jp/HP_kusaka/program_08.html

手を離すとオフになるアイドリングストップ機能搭載マウスを開発～待機電力消費をゼロに～

本件連絡先

機関名	立命館大学	部署名	BKCリサーチオフィス	TEL	077-561-2802	E-mail	liaisonb@st.ritsumeai.ac.jp
-----	-------	-----	-------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

大量消費社会も転換期を迎え、限られたエネルギーを有効的に活用することが世界的に求められています。しかし、私達の生活の中にはエネルギー(主に電力)が必要な道具で溢れています。

・成果

エレコム株式会社と本学との協同研究で誕生した「アイドリングストップ機能」搭載BlueLEDマウスが2015年9月発売されました。マウスを握るだけで自動的に電源がオンになり、手を離すと自動的に電源がオフになります。この機能により単4形電池2本で約2年間電池の取り替えが不要になりました。

・実用化まで至ったポイント、要因

製品化にいたる課程で発生した問題を、両者が情報を共有・議論し、粘り強く消しこむ事で実用化に至りました。

・研究開発のきっかけ

道関研究室で開発した「ノーマリオフ検出回路(ゼロ待機電力・起動回路)」を本学のHPで発表したところ、その記事をご覧になられたエレコム社から製品開発の打診がありました。

・民間企業等から大学等に求められた事項

ラポレベルでの研究・実験内容の開示を求められました。製品への実装についても都度、問題解決に向けてのアイデア提供や実験実施も認識を共有しながら進める事を求められました。

図・写真・データ

産学協同

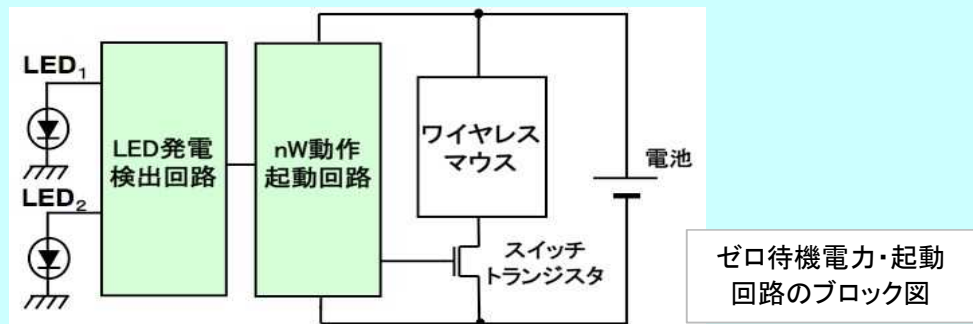
立命館大学 × ELECOM

片方のLEDセンサーを隠すと電源がONになり、手を離して両方のLEDセンサーが光を認識すると電源がOFFになります。
*アイドリングストップ機能は光を検知して電源を管理するため、暗いところでは正常に動作しません。暗いところを使用する場合は、アイドリングストップ機能を無効にすることができます。

立命館大学

道関 隆国 教授、プロデューサー

LEDは、太陽電池と同様、半導体素子なので室内光でわずかながら発電します。LED発電の有無を、その発電電力で検出できるノーマリオフ検出回路を考案することにより、使用毎に必要なマウスの電源スイッチ操作を不要にしました。本技術は、身の回りに微小ながら常に存在するエネルギーを利用するマイクロ環境発電技術の研究から生まれた成果です。



手を離すとオフになるアイドリングストップ機能搭載マウスを開発～待機電力消費をゼロに～

本件連絡先

機関名	立命館大学	部署名	BKCリサーチオフィス	TEL	077-561-2802	E-mail	liaisonb@st.ritsumei.ac.jp
-----	-------	-----	-------------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

LEDは室内光でわずかながら発電します。その発電電力で検出できるノーマリオフ検出回路を考案することにより、使用毎に必要なマウスの電源スイッチ操作を不要にしました。本技術は、身の回りに微小ながら常に存在するエネルギーを利用するマイクロ環境発電の研究から生まれた成果です。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

表彰等はありません。

世界初の循環型農業の“土づくり”の科学的指標 SOFIX の実用化・普及体制の構築

本件連絡先

機関名	立命館大学	部署名	BKCリサーチオフィス	TEL	077-561-2802	E-mail	liaisonb@st.ritsumeai.ac.jp
-----	-------	-----	-------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

農業の基本は“土づくり”であり、土壌の化学的、物理的、生物的性質を総合的に分析する必要があるが、従来の土壌分析技術は化学的・物理的分析のみであった。そのため、ニーズが高まっている有機農業の“土づくり”では経験と勘に頼らざるを得ず、安定した生産が困難であった。

・成果

立命館大学生命科学部の久保研究室は、従来は困難であった土壌の生物的性質を科学的に分析し、その改善の処方箋まで提案できるSOFIX(土壌肥沃度指標)技術を開発した。そして、本技術の本格的な普及を進めるため、一般社団法人SOFIX農業推進機構を設立し、分析サービスやコンサルティング事業を開始した。

・実用化まで至ったポイント、要因

SOFIX技術について、個人農家、農業法人、肥料・農業資材・農業機械メーカー、流通販売業者、農業参入を目指す異業種企業、地方自治体など様々なセクターから活用したいという要望が寄せられた。SOFIX農業推進機構は、SOFIX関連の特許等を独占的实施できる契約を立命館大学と締結し、多様なセクターにサービスを提供できる体制を構築した。

・研究開発のきっかけ

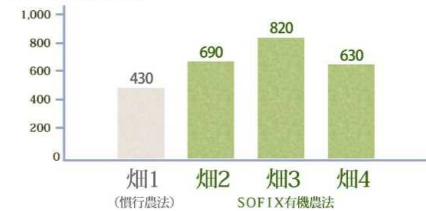
当初は基礎的な研究として、土壌中の微生物量とDNAとの間に相関関係があることを見出し、土壌からDNAを効率的に抽出して、微生物の総量を定量する手法を開発した。その後、様々な企業との共同研究や、農業生産者との交流、研究会の開催などで農業現場のニーズが明らかになり、これに対応してSOFIX技術の体系化が進んだ。

・民間企業等から大学等に求められた事項

SOFIX技術を実際の農業現場に使えるように、土壌や堆肥・有機資材についての迅速で安価な分析サービスや分析結果に基づく施肥設計、それぞれの圃場の実情に合わせたコンサルティング、さらに食品加工業や流通・販売業も含めた異業種連携によるビジネスモデルの構築等が求められた。SOFIX農業推進機構はこれらのニーズにも対応している。

図・写真・データ

ひとつの畑の収穫量(kg)



イオングループの直製農場でのキャベツの栽培では、SOFIXによる処方での収穫量は慣行農



世界初の循環型農業の“土づくり”の科学的指標 SOFIX の実用化・普及体制の構築

本件連絡先

機関名	立命館大学	部署名	BKCリサーチオフィス	TEL	077-561-2802	E-mail	liaisonb@st.ritsumei.ac.jp
-----	-------	-----	-------------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

SOFIX技術は、土壌の生物的性質を科学的に分析して、その改善の処方まで提案できる、画期的な“土づくり”の技術であり、再現性があり、生産性が高い有機農業や循環型農業の実現を可能にする。また、土作りのコントロールにより、人体に有害とされる硝酸態窒素の含有量を下げたり、特定の栄養成分、機能性成分の多い農産物を生産することも可能となる。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

TBSの「夢の扉+」で「味も栄養価もUP！ 土の”健康診断法”」というタイトルで取り上げられ、全国の野魚生産者等から300件以上の問い合わせが寄せられた。このことは、SOFIXを活用するニーズが確実にありことを確認し、そのニーズに応える仕組みづくりとして、SOFIX農業推進機構を設立するきっかけともなった。

競走馬専用心拍・速度・加速度測定システム「Horsecall™(ホースコール™)」

本件連絡先

機関名	立命館大学	部署名	BKCリサーチオフィス	TEL	077-561-2802	E-mail	info@activeforall.jp
-----	-------	-----	-------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

馬用のウェアラブルデバイスはすでに市販されています。しかし、これらの製品は安静時やトレッドミル(ランニングマシン)での運動時の心拍は測定できますが、全力疾走している競走馬の心拍を安定して測定できるものではありません。体重が500キログラムにもなる競走馬は、全力疾走時の体の動きが激しく、測定用電極が体に密着しにくいからです。それらの問題を解決するため、伸縮性導電ペーストを用いた心電測定法を共同開発しました。

・成果

東洋紡(株)と立命館大学で共同研究開発した心電図測定技術を用いて、常時生体情報を測定することで、健康状態、運動、睡眠等の状態が常にわかるようになりました。これにより、健康状態をユーザー・調教者にフィードバックすることで、効果的なトレーニング法を検討できるようになりました。

・実用化まで至ったポイント、要因

本製品が事業化された背景には、文部科学省センターオブイノベーションのプロジェクトで研究開発した生体計測センシングデバイスが基になっています。これらの研究開発では、文理融合の研究開発チームが協働し、技術に新たな価値を見出した結果であると考えられます。

・研究開発のきっかけ

センターオブイノベーションの研究開発で、ヒトへの健康状態の見える化による運動誘導・継続デバイスとしての製品化を目指しています。今回は、事業化に向けた使用用途の派生として、東洋紡(株)が素材提供することで(株)Anicallから製品化されました。

図・写真・データ



「Horsecall™」の心拍数測定用腹帯カバーを装着した競走馬

3. 競走馬専用心拍・速度・加速度測定システム「Horsecall™」について

これまでは経験に裏付けされてきた競走馬の調教状態を、科学的データでバックアップする、革新的な調教支援システムです。どこからでもリアルタイムで調教をチェックでき、自動保存が可能で手間のかかるデータの読み込みは不要です。「COCOMI®」を用いた心拍数測定用腹帯カバーにより、安静時やトレッドミル使用時のみならず、全力疾走中の競走馬の心拍を安定して測定できます。

- 販売開始日 2016年7月1日
- 価格 185,000円(基本システム価格 税別)
- 詳細サイト <http://www.horsecall.jp/>

※「Horsecall™」「ホースコール™」は Anicall 社の商標です。

競走馬専用心拍・速度・加速度測定システム「Horsecall™(ホースコール™)」

本件連絡先

機関名	立命館大学	部署名	BKCリサーチオフィス	TEL	077-561-2802	E-mail	info@activeforall.jp
-----	-------	-----	-------------	-----	--------------	--------	--

概要

・民間企業等から大学等に求められた事項

研究初期の段階から、創出された知的財産の取り扱いについて協議をしていました。大学として産学連携、及び知的財産を担当するスタッフを活用していたことが、今回の事業化を促進した要因だと考えます。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

「Horsecall™」では、競走馬の鞍を固定する腹帯に、「COCOMI®」を使った電極・配線一体型のカバーを装着して使用します。「COCOMI®」を用いた心電図測定技術で、最高で時速約70キロメートルにもなる競走馬の心拍を安定して測定できます。この技術の特性として、使用した配線の電気抵抗値が低いこと、伸縮性があり競走馬の激しい動きに追従できたこと、シート状なのでどこにでも配線できることです。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

みかんの皮を有効利用、新商品「みかんうどん」開発

本件連絡先

機関名	龍谷大学	部署名	龍谷エクステンションセンター	TEL	077-543-7743	E-mail	rec@ad.ryukoku.ac.jp
-----	------	-----	----------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

「早和果樹園」の主力商品「有田みかん100%ジュース」の製造過程で、みかんの皮が大量の廃棄物として出る課題があった。

・成果

龍谷大学経営学部藤岡ゼミと早和果樹園は、これまで廃棄されていたみかんの皮を再利用し、うどんの生地に練り込んだ「みかんうどん」を共同開発した。これにより、本来は廃棄物として処理されていたみかんの皮を有効活用することが出来た。

・実用化まで至ったポイント、要因

課題に対し、藤岡ゼミの学生たちが様々な知恵を絞り、提案から製品化まで取り組んだ。その過程では、早和果樹園の持つイベント等でテスト販売なども行い、常に協力関係を持って取り組んだ。

・研究開発のきっかけ

早和果樹園が主催するアグリファンフェスタ(早和果樹園で行われる、都市と農村の交流を深めるためのみかん収穫体験イベント)に対する藤岡ゼミの運営協力がきっかけとなった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

商品開発からテストマーケティング、プロモーション制作まで一貫して協力が求められた。

図・写真・データ



みかんの皮を有効利用、新商品「みかんうどん」開発

本件連絡先

機関名	龍谷大学	部署名	龍谷エクステンションセンター	TEL	077-543-7743	E-mail	rec@ad.ryukoku.ac.jp
-----	------	-----	----------------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

生地にみかんの果皮が5%を配合されたうどんは、鮮やかなオレンジ色で、みかんのさわやかな味と香りが広がる国内初の製品となっている。みかんの皮は漢方薬「陳皮」の原料ですので、健康の維持にも期待が持てる。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

<http://www.ryukoku.ac.jp/news/detail.php?id=7819>
<http://www.ryukoku.ac.jp/news/detail.php?id=7817>
http://sowakajuen.com/html/mikan_udon.html

脳神経外科手術トレーニング用脳動脈瘤clippingシミュレーターの開発(株式会社ウエトラブ)

本件連絡先

機関名	龍谷大学	部署名	龍谷エクステンションセンター	TEL	077-543-7743	E-mail	rec@ad.ryukoku.ac.jp
-----	------	-----	----------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

破裂脳動脈clippingは脳神経外科の緊急疾患であり、脳神経外科医であれば誰もが
行えるべき手技だと考えられているが、高いmicrosurgeryの技術が求められる手技で
もある。しかし、トレーニング法が確立していないという課題があった。

・成果

医師の感触をウエトラブ株式会社が人工素材で再現し、その力学特性を龍谷大学が
評価する形で共同研究を行った。開発した人工臓器、人工血管、人工骨を医師のニー
ズに合わせて組み合わせて、脳神経外科手術トレーニング用脳動脈瘤clippingシミュ
レーターを完成した。

・実用化まで至ったポイント、要因

医学的な観点だけでなく、龍谷大学理工学部機械システム工学科の田原大輔講師、
辻上哲也教授による工学的な評価を行うことで、より実物に近い製品を開発するこ
とができた。
なお、医学的評価については、京都第二赤十字病院で行った。

・研究開発のきっかけ

龍谷大学内のインキュベーション施設であるレンタルラボへに入居したことをきっかけ
に共同研究を開始した。

・民間企業等から大学等に求められた事項

研究開発だけでなく、ビジネスに対する幅広い支援が求められた。

図・写真・データ

microsurgery



MRIによる動脈瘤の確認



開頭範囲の決定



ドリルによる開頭



硬膜剥離



開頭



microsurgery

脳神経外科手術トレーニング用脳動脈瘤clippingシミュレーターの開発(株式会社ウエトラブ)

本件連絡先

機関名	龍谷大学	部署名	龍谷エクステンションセンター	TEL	077-543-7743	E-mail	rec@ad.ryukoku.ac.jp
-----	------	-----	----------------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

擬似動脈瘤、擬似動脈、擬似静脈を作成し、擬似動脈、擬似静脈に庄をかけ赤色液で環流できるようにし、擬似頭蓋骨に収め、開頭部の位置や範囲の決定、ドリルによる開頭等、実際の手術に近い環境の提供が可能となり、医師による利用が進められている。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
 ・参考URL

<https://www.wetlab.jp/>

企業と学生が連携した次世代インナーウェアの開発

本件連絡先

機関名	京都精華大学	部署名	デザイン学部プロダクトデザイン学科	TEL	075 702 5271	E-mail	pdcenter@kyoto-seika.ac.jp
-----	--------	-----	-------------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

現在、インナーウェア市場にはファストファッションをはじめとする低価格商品の流通、若者の支出低下などの課題が存在し、機能性に加えてどのような付加価値を見出し、生活者(特に若年層に対し)まで繋げていくかのトータルな企画・デザイン力が求められている。そこで、現在の状況に敏感な生活者でもあり、デザイナーの卵でもあるプロダクトデザイン学科学生のモノから売り方までのトータルなデザイン力に解決が求められた。

・成果

京都精華大学と株式会社ワコール、株式会社ウンナナグールは産学連携により、事前調査でニーズの高かった「着用感の調節」と「肌あたりのやさしさ」が可能なインナーウェアを実現した。てぬぐい生地の提供は株式会社かまわぬと連携。

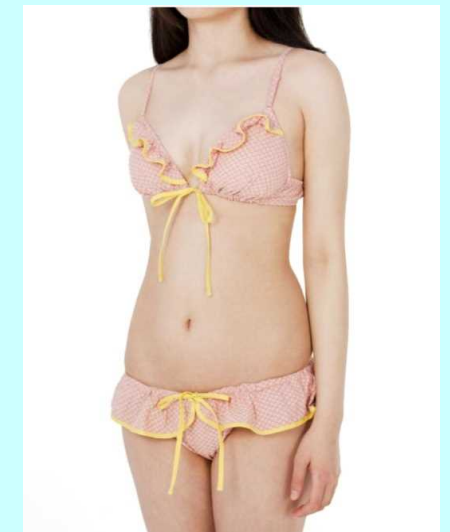
・実用化まで至ったポイント、要因

実際のニーズに基づきながら、既成概念にとられない学生の自由な発想がオリジナリティあふれるデザインを創出。リサーチ、中間発表や制作チェック、企業でのプレゼンなどまめに連携を図りながら、商品化を想定してアイデアを詰めていった。商品化決定後、市場に出す商品として、学生が本社に赴き、企業デザイナーと共に、詳細についてはワコールが中心に行うなど、量産体制が整えられた。

・研究開発のきっかけ

2010年に、京都に本社を置く、女性インナーでも業界トップのリーディングカンパニーである株式会社ワコールに、プロダクトデザイン学科より産学連携の提案を相談。2011年より実施し、以後毎年実施するに至っている。2012年には最初の商品化となり市場や業界に大きなインパクトを与えた。ここ数年はモノだけでなく、プロモーション、店舗の提案まで範囲が広がっている。

図・写真・データ



企業と学生が連携した次世代インナーウェアの開発

本件連絡先

機関名	京都精華大学	部署名	デザイン学部プロダクトデザイン学科	TEL	075 702 5271	E-mail	pdcenter@kyoto-seika.ac.jp
-----	--------	-----	-------------------	-----	--------------	--------	--

概要

- ・民間企業等から大学等に求められた事項

- 学生たちと企業が共に、価値観や変動する社会情勢を予測したうえで「新規性」を追求すること。

- ・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

- ニーズの高い課題「サイズの調節」と「素材」の2点を解決するデザイン。
 本体の素材はてぬぐい専門店として人気を博す「かまわぬ」とのコラボレーション(学生
 の他企業コラボ製品のアイデアに対して、株式会社ワコールが交渉を行った)を行い、
 あわせて店頭でプロモーション(店頭リーフレットも発案者の学生が制作)を行った。

図・写真・データ

- ・ファンディング、表彰等
- ・参考URL

- ときめき×未来4
<http://www.wacoal.jp/workshop/tokimeki/2014/>
- てぬぐいインナー(ウンナナクールウェブサイト)
http://www.une-nana-cool.com/item/detail.php?CAT=new&GOODS_CD=JB6664&SEASON_CD=15SS
- ニュースリリース(京都精華大学)
<http://www.kyoto-seika.ac.jp/info/info/topics/2015/07/07/32886/>
- ニュースリリース(株式会社ワコール)
<http://www.wacoal.jp/news/newsrelease/201507/release22402.html>

受験生を応援！女子大学生が考えた合格祈願ダルマもりソックス

本件連絡先

機関名	大阪樟蔭女子大学	部署名	くすのき地域協創センター	TEL	06-6723-8237	E-mail	kusunoki@osaka-shoin.ac.jp
-----	----------	-----	--------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

奈良県香芝市は奈良県内の市町村で唯一、2040年においても人口が増えると予測される自治体である一方、地域内に付加価値を生み出す産業が弱く、企業所得は地域外からの流入に頼っている経済構造があり、地域産業の振興や市内企業の活性化対策が課題となっている。

・成果

大阪樟蔭女子大学と杉山ニット工業は香芝市の産学連携促進事業の一環で、受験生（主に女子中高生）を対象とした5本指の合格祈願靴下「ダルマもりソックス」を製品化した。事業の内、製品化に繋がった数少ない事例であり、市の保有する地域資源の付加価値を高め、市への愛着向上と全国への発信を目的に香芝市商工会の立ち上げた香芝市地域ブランド「KASHIBA+」にも認定されたことから、上記地域課題解決にも繋がると市から評価を受けた。

・実用化まで至ったポイント、要因

香芝市産学連携促進事業として、事前に市が大学の持つシーズと企業のニーズのマッチングを行っている。また、大学・企業・市3者で打合せを重ね双方の意見交換や情報共有を図ったこと、市から本事業に申請した企業に対し支援があることが挙げられる。

・研究開発のきっかけ

香芝市では市内企業の活性化を図るため、大学等と連携し新商品の開発や技術力の向上に取り組む企業の支援のため産学連携促進事業を実施しており、大学が持つシーズを市がとりまとめ企業に開示し、企業のニーズと合致した大学に市を通して企業から相談いただくことになっている。市からの依頼があり、本学は本事業に参画することになった。今回は、新商品（合格祈願靴下）の開発を考えていた企業の狙いと、本学の女子大学生の持つ知的資源が合致し、商品の開発・販売に至った。

図・写真・データ

杉山ニット工業
ココがすてき

まごころいっぱい！
ふじっふじっの靴下も手作業で仕上げ！履く人を1番に考えた靴下です。

健康的な5本指
肩こり、腰痛等の身体の異常を軽減！冷え性にも抜群！

とっても丈夫
こだわりの素材を使用しているので長く履けます。

ダルマもりとは？
奈良のこよ山で修業を重ねた七転び八起きのダルマの妖精。
うずまくみげは足踏すのあかし

川とめな受験生を応援すく
山からはるばる飛んできた。
つまがなようにと靴下に宿っている。



受験生を応援！女子大学生が考えた合格祈願ダルマもりソックス

本件連絡先

機関名	大阪樟蔭女子大学	部署名	くすのき地域協創センター	TEL	06-6723-8237	E-mail	kusunoki@osaka-shoin.ac.jp
-----	----------	-----	--------------	-----	--------------	--------	--

概要

・民間企業等から大学等に求められた事項

企業からは、商品開発に伴い下記2点の要望があった。1点目は、デザインを専門的に学んでいる学生だけではなく、女子大学生の視点で柔軟な発想によるアイデアをたくさん出してもらいたいこと、2点目は可能であれば、マーケティングに関する専門的知識を持つ教員や専門的に学んでいる学生からアドバイスをもらいたいということであった。

また、香芝市からは産学連携促進事業の成果や状況を報告することを求められ、平成26年度及び27年度香芝市産業展において実績報告を行った。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

杉山ニット工業はOEM(受託製造)を行う会社が多い中、商品の開発・デザインから製造・販売、パッケージデザインなど、全てを自社内で手掛けており、同社の技術力は確かなものである。今回は、同社が特に注力しており、販売実績の高い「5本指靴下」で新商品の開発・販売をめざした。これまで同社で培われてきた技術やノウハウ、製造に関する職人技が女子大学生の柔軟な発想と組み合わせ、女子中高生を対象とした「合格祈願靴下」の開発・販売が実現した。

靴下には学生が考案したオリジナルキャラクター「ダルマもり(起き上がりこぼしで七転び八起き。粘り強さを表し、「いつでも見守っているよ」というメッセージが込められている)」が刺繍されており、足裏に描かれた渦巻き模様は幸せを運び込み、さらに脳に刺激を与え、思考力を上げるといわれている。素材は、国産の細番手の高級綿糸高級コマ綿糸を使用しているため、美しい光沢があり、におわず、丈夫である。このようにして、「ズレ落ちない！におわない！破けにくい！」をコンセプトとした受験生を応援するための「合格祈願靴下」が完成した。

また、販売パッケージや帯のデザイン、POP等も含め、学生がデザイン・販売・プロモーションを行っている。さらに、杉山ニット工業のホームページには「ダルマもり」特設webページがあり、香芝市産学連携促進事業についてや、靴下のコンセプト等が掲載されている。このwebページのデザインも学生の提案により作成された。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

●第1回香芝市地域ブランド「KASHIBA+」認定
<http://www.city.kashiba.lg.jp/business/0000004786.html>

●大阪樟蔭女子大学「『ダルマもりソックス』が完成しました！」
<http://www.osaka-shoin.ac.jp/univ/news/2015/20151102/>

●杉山ニットダルマもり販売特設ページ
<http://www.miashi.jp/darumamori.htm>

●香芝市産学連携促進事業
<http://www.city.kashiba.lg.jp/business/0000004321.html>

その他、多数のメディアにも取り上げられた実績を持つ。

D-アミノ酸高生産菌を用いたD-アミノ酸強化黒酢の製品化

本件連絡先

機関名	関西大学	部署名	学長室 社会連携グループ	TEL	06-6368-1245	E-mail	sangakukan-mm@ml.kandai.jp
-----	------	-----	--------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

本研究の実用化により、肌や脳の老化に好影響を及ぼすと言われているD-アミノ酸というものに対する認知度の向上、新しい食品への応用の機会が増大した。

・成果

関西大学化学生命工学部と福山黒酢株式会社は、共同研究により見出されたD-アミノ酸高生産乳酸菌を用いて、高濃度のD-アミノ酸を含む黒酢を製品化した。これにより、肌によく食品のうまみにも関与するといわれるD-アミノ酸を豊富に含む商品が開発できた。

・実用化まで至ったポイント、要因

共同研究先企業は、役員以下一丸となって研究成果から新商品を開発しようとする思いが強く、大学と共に黒酢もろみから分離した高生産乳酸菌を見出し、トライアンドエラーを繰り返しながら長い年月をかけ仕込み条件について探索し続けたことによる。

・研究開発のきっかけ

日本生物工学会シンポジウムにて老川教授のD-アミノ酸の講演がきっかけとなって共同研究を開始した。

・民間企業等から大学等に求められた事項

研究開始時から、D-アミノ酸を用いた黒酢加工品を開発するという明確な条件が提示された。

図・写真・データ



ピュアミノセット 2,880 円

- ・生フルーツ黒酢 りんご 100ml×1
- ・生フルーツ黒酢 ブルーベリー 100ml×1
- ・生フルーツ黒酢 いちご 100ml×1

新鮮な生の果実と黒酢「梅志田」にふんだんに漬け込んだ生フルーツ黒酢のギフトセット。黒酢「梅志田」の豊富なD-アミノ酸による「旨み」をお楽しみいただけます。薄めて飲むほか、アイスクリームなどにかけても美味しくいただけます。

※今回、関西大学化学生命工学部の老川典夫教授と梅志田との共同研究により開発されたD-アミノ酸強化黒酢を使用しております。黒酢もろみから分離したD-アミノ酸高生産乳酸菌を黒酢仕込み時に添加して醸造した黒酢の中には肌に良く、食品の旨味にも関与するといわれているD-アミノ酸が豊富に含まれています。

D-アミノ酸高生産菌を用いたD-アミノ酸強化黒酢の製品化

本件連絡先

機関名	関西大学	部署名	学長室 社会連携グループ	TEL	06-6368-1245	E-mail	sangakukan-mm@ml.kandai.jp
-----	------	-----	--------------	-----	--------------	--------	---

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

・D-アミノ酸高生産乳酸菌を用いたD-アミノ酸強化発酵食品の製造例はない。
・本法で食品中のD-アミノ酸濃度を2倍以上に高めることができる。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

農業・食品産業技術総合研究機構(生物系特定産業技術研究支援センター)の支援を受けた。

近大マグロのコラーゲンを利用したリップスクラブ,グミサプリ2種(美はお口から研究所シリーズ)

本件連絡先

機関名	近畿大学	部署名	リエゾンセンター	TEL	06-4307-3099	E-mail	klc@kindai.ac.jp
-----	------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

概要

<p>・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>安心安全な化粧品やお菓子が求められています。</p>
<p>・成果</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>近大マグロのコラーゲンを利用し、UHA味覚糖のグミの技術の融合、さらに化粧品分野への応用が取り組まれました。</p>
<p>・実用化まで至ったポイント、要因</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>UHA味覚糖と近大マグロの優れた素材がマッチし、UHA味覚糖の従来のお菓子の分野プラス新しい化粧品分野への挑戦する意向とが本学とうまくマッチしました。</p>
<p>・研究開発のきっかけ</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>それぞれの担当者があるきっかけで会うことになり、それぞれの長所を生かした商品開発へとつながりました。</p>
<p>・民間企業等から大学等に求められた事項</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>商品化までの想定期間が短かったので、素早い対応が求められました。</p>

図・写真・データ



近大マグロのコラーゲンを利用したリップスクラブ,グミサプリ2種(美はお口から研究所シリーズ)

本件連絡先

機関名	近畿大学	部署名	リエゾンセンター	TEL	06-4307-3099	E-mail	klc@kindai.ac.jp
-----	------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

従来のペプチドコラーゲンではなく、フルレンジコラーゲンの精製技術を駆使することにより、マグロの素材提供という点だけでない、優位性を担保しました。また、薬学部の分析力、文芸学部のデザイン力、経営学部のマーケティング力を合わせた文理融合の総合大学としてのメリットを最大限活用しました。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
 ・参考URL

<http://www.news2u.net/releases/143094>
http://www.tv-tokyo.co.jp/gaia/backnumber3/preview_20160315.html

近大マグロ使用 中骨だしのまろやか魚介塩ラーメン

本件連絡先

機関名	近畿大学	部署名	リエゾンセンター	TEL	06-4307-3099	E-mail	klc@kindai.ac.jp
-----	------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

新しいカップラーメン素材やテーマが求められている

・成果

エースコックより近大クロマグロの中骨から抽出した濃厚エキスのスープを開発しました。

・実用化まで至ったポイント、要因

第1弾で好評だったということもあり、また中骨から抽出しただしが非常に良いもののできたため、第2弾の販売に至りました。

・研究開発のきっかけ

第1弾の販売が非常に好評だったため。

・民間企業等から大学等に求められた事項

大学発ベンチャー企業との仲介を求められました。

図・写真・データ



近大マグロ使用 中骨だしのまるやか魚介塩ラーメン

本件連絡先

機関名	近畿大学	部署名	リエゾンセンター	TEL	06-4307-3099	E-mail	klc@kindai.ac.jp
-----	------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

近大マグロは非常に有名だが、一般の消費者がなかなか手に入らないという点があり、今回カップラーメンにすることで、手にしやすいというパフォーマンスを手に入れました。さらに大手カップラーメン製造企業と手を組むことで、全国のコンビニやスーパーなどに流通させることができたことも大きな点です。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

<http://www.news2u.net/releases/141059>

地元特産品を使った産学連携商品を発売
瀬戸内産レモン果汁配合 犬用サプリメント&おやつ

本件連絡先

機関名	近畿大学	部署名	工学部	TEL	082-434-7000	E-mail	nomura@hiro.kindai.ac.jp
-----	------	-----	-----	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

近年のペットブームの中、栄養過剰による肥満が原因になり、メタボリックシンドロームなど人間と同じ疾患をもつペットが多いことが問題となっています。

・成果

近畿大学工学部と有限会社峰和は、産学連携により地元の特産品であるレモンの果皮を使って飼犬の健康維持に効果のあるサプリメント「フラボノキューブ15」とおやつ「フラボノジャーキー5」を開発しました。レモンの果皮にはポリフェノールの一種である「フラボノイド」が多く含まれ、健康な代謝の維持に効果があります。また、レモンの果皮粉末の香気で臭いをマスキングし、繊維素で臭いを吸着することで、犬の糞臭・体臭が軽減とれることも検証しました。また、本商品は、柑橘系果汁压榨後の残渣を混合しており、産業廃棄物のリサイクルを目的とした商品でもあります。

・実用化まで至ったポイント、要因

大学は製品の機能性を分析し、企業は原料の確保と製造元の選定を担当したこと。

・研究開発のきっかけ

有限会社峰和が近畿大学工学部に技術相談に訪れたことがきっかけとなった。

図・写真・データ



フラボノキューブ15



フラボノジャーキー5

地元特産品を使った産学連携商品を発売
瀬戸内産レモン果汁配合 犬用サプリメント&おやつ

本件連絡先

機関名	近畿大学	部署名	工学部	TEL	082-434-7000	E-mail	nomura@hiro.kindai.ac.jp
-----	------	-----	-----	-----	--------------	--------	--

概要

・民間企業等から大学等に求められた事項

企業から全データの開示を求められた。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

原材料の機能性を活かした製品であること。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等

・参考URL

<http://www.news2u.net/releases/134266>

新たな“大阪お土産モン”『大阪わいわいカルタ』製作プロジェクト

本件連絡先

機関名	大阪成蹊大学	部署名	教育研究支援センター	TEL	06-6829-2630	E-mail	kyoshi@osaka-seikei.ac.jp
-----	--------	-----	------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題示してください。

ギャルママと呼ばれる若い世代の母親とタッグを組み、ママ目線で商品開発する「ギャルママ商品開発部」を持つ株式会社カワキタと、大阪市のお土産専門店「いちびり庵」などを展開する株式会社せのやによる新たな“大阪お土産モン”の誕生に向けたプロジェクトに芸術学部造形芸術学科ビジュアルデザインコースの学生チーム(担当:門脇教授)が参加。

・成果

新たな“大阪お土産モン”として、「ギャルママ商品開発部」(株式会社カワキタ)の提案により、子どもも楽しめるカルタの製作が決定。観光のお土産として、大阪の名所・名物を知ることができるよう、本学より具体的なコンセプトやデザイン(イラスト含)面での

・実用化まで至ったポイント、要因

平成26年11月～平成27年7月までのプロジェクト期間において、製作イメージ提案、デザイン・イラストや読み札の文言プレゼンテーションなど、株式会社カワキタ、株式会社せのや、本学の三者での企画会議を重ね、実現に向けた具体案の検討を行った。

・研究開発のきっかけ

株式会社カワキタより、担当教員の門脇教授へ個別に連携依頼があった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

製品コンセプト、ターゲット層等の分析から、読み札の文言、カルタのデザイン・イラスト、商品パッケージの製作を行った。

図・写真・データ



大阪わいわいカルタ
パッケージ



オリジナルのイラストによる
絵札と読み札

新たな“大阪お土産モン”『大阪わいわいカルタ』製作プロジェクト

本件連絡先

機関名	大阪成蹊大学	部署名	教育研究支援センター	TEL	06-6829-2630	E-mail	kyoshi@osaka-seikei.ac.jp
-----	--------	-----	------------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

大阪のお土産としての機能から、大阪名所・名物からネタを精査し、「あ」から「ん」まで読み札の文言とイラストを合わせて製作を進めた。
また、読み札には、名所の最寄り駅や解説があり、観光ガイドにもなるよう工夫をこらし、楽しみながら、大阪の魅力を知ることができるカルタとなった。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

<http://senoya.jp/wp-content/uploads/2015/08/%E3%82%AB%E3%83%AB%E3%82%BF%E3%80%80%E3%83%97%E3%83%AC%E3%82%B9.pdf>

道の駅かなん×東大阪短大コラボ開発米粉パン

本件連絡先

機関名	東大阪大学短期大学部	部署名	実践食物学科	TEL	06-6782-2824	E-mail	yamashita@higashiosaka.ac.jp
-----	------------	-----	--------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

近年、食料自給率向上を目的とし、わが国の地域農産物を活用した六次産業化が推進されている。

・成果

東大阪大学短期大学部と農事組合法人かなんは、共同開発により米粉および地域農産物を利用した米粉パンを製品化した。これにより、米粉および地域農産物の消費拡大に寄与した。

・実用化まで至ったポイント、要因

農事組合法人と大学が地域農産物の積極的な活用および新たなレシピ開発等により目的の共有を常に図った。

・研究開発のきっかけ

担当教員が過去に本農事組合法人との道の駅弁当開発を行っており、農事組合法人サイドのニーズの汲み上げのなかで、米粉の活用を依頼されたことがきっかけとなった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

前回の道の駅弁当開発では、学生との共同調理の機会を確保できなかったことから、今回は学生との共同調理の機会を設けた。農事組合法人から可能日程の提示を受け、教員が学生との日程調整を行った。

図・写真・データ



道の駅かなん駅長と
本学学生のミーティング



農事組合法人かなん加工部と
本学学生・教員



本学学生による
販売促進応援



東大阪短大×道の駅かなん
コラボレーションパン

道の駅かなん×東大阪短大コラボ開発米粉パン

本件連絡先

機関名	東大阪大学短期大学部	部署名	実践食物学科	TEL	06-6782-2824	E-mail	yamashita@higashiosaka.ac.jp
-----	------------	-----	--------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

事前にフィールドワークを実施し、農事組合法人が扱っている農作物をリサーチしたうえで、米粉と学生考案のレシピを組み合わせた。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

・参考URL: 大学ブログ (<http://www.murakamigakuen.jp/eiyo/blog/?p=944>)

規格外果実を利用したフルーティーカレーの開発

本件連絡先

機関名	東大阪大学短期大学部	部署名	実践食物学科	TEL	06-6782-2824	E-mail	minamoto@higashiosaka.ac.jp
-----	------------	-----	--------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

青果として販売できない果実類が活用されないまま廃棄されている。このような規格外果実の有効利用のための新商品の開発と事業化を目的とする六次産業化が推進されている。

・成果

JA紀の里(紀の里農業協同組合)が実施した平成26年度わかやま中小企業元気ファンド事業「地域の果実を活用した新商品の開発と事業化」において、共同研究を行い『フルーティーカレー』として製品化し、販売を行うことができた。これにより、地域農産物の消費拡大に寄与した。

・実用化まで至ったポイント、要因

JA紀の里と大学が共同研究覚書を交わし、共同研究と開発の目的と役割分担及び内容について明確化し、情報の共有化を図った。

・研究開発のきっかけ

六次化産業を推進している大学教員の紹介で、果実の有効利用について相談を受けていた。

・民間企業等から大学等に求められた事項

果実の機能性の付加価値の検討、果実を利用した献立作成、商品試作および学生へのアンケート実施

図・写真・データ



フルーティーカレー
(左:はっさく風味ビーフカレー 右:柿風味ポークカレー)

規格外果実を利用したフルーティーカレーの開発

本件連絡先

機関名	東大阪大学短期大学部	部署名	実践食物学科	TEL	06-6782-2824	E-mail	minamoto@higashiosaka.ac.jp
-----	------------	-----	--------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

平田柿は渋柿の種類で、炭酸ガス処理することで渋味をマスキングして青果として食用されているが、加工の際加熱すると炭酸ガスが抜けて渋味が現れてしまうので加工に適さなかった。しかし、この渋味を活かすことを考えカレーにしたところ、本来持っている甘味が増し、渋味とカレーの辛味がミックスすることで新しい美味しさを生み出すことができた。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

・参考URL: JAタウンによるネット販売 <http://www.ja-town.com/shop/c/c2BXZ00/>

神戸女学院大学発『美容式®アミノ酸ゼリー』

本件連絡先

機関名	神戸女学院大学	部署名	人間科学部	TEL	0798-51-8553	E-mail	jin-jim@mail.kobe-c.ac.jp
-----	---------	-----	-------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

近年、美に対するニーズは多様化しており、多くの美容系の食品が販売されている。今回開発しているアミノ酸ゼリーは、吟味された国産の材料をもとに作られ、おいしく、また手軽にアミノ酸を摂取することができる。

・成果

神戸女学院大学と(前)東京大学特認教授の大谷勝氏は、共同研究成果をもとにし、アミノ酸を利用した新しいゼリーを製品化しました。

・実用化まで至ったポイント、要因

大学の研究成果を社会に還元すること、また学生たちに商品化の過程などを学び、自分たちで考える機会を与えたく、実用化を図った。

・研究開発のきっかけ

アミノ酸について共同研究を継続している(前)東京大学特認教授の大谷勝氏の東大での商品化の話聞いたことがきっかけとなった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

売買契約やとりきめについては、大学の担当者が主となり話し合いを進めること

図・写真・データ



美容式アミノ酸ゼリーの写真

神戸女学院大学発『美容式®アミノ酸ゼリー』

本件連絡先

機関名	神戸女学院大学	部署名	人間科学部	TEL	0798-51-8553	E-mail	jin-jim@mail.kobe-c.ac.jp
-----	---------	-----	-------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

これまでの共同研究の成果をもとに、肌に有益な効果が期待されるアミノ酸組成を組み合わせて配合し、またアミノ酸の独特な臭いをマスキングした点。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

特になし

株式会社ベンカンとのチューブを利用した知育玩具Tublockのモニタリングテスト

本件連絡先

機関名	園田学園女子大学・園田学園女子大学短期大学部	部署名	地域連携推進機構	TEL	06-6429-9921	E-mail	chiikirenkei@sonoda-u.ac.jp
-----	------------------------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

日本の資源は人材だけである。その人材育成を幼少期から行い、その能力を伸ばす必要がある。このため知育玩具Tublockを開発し、遊びながら思考力、想像力を養う。

・成果

園田学園女子大学・園田学園女子大学短期大学部と株式会社ベンカンはチューブを利用した知育玩具Tublockを使用したテストマーケティング評価を共同で行い、市場に受け入れられることが立証された。

・実用化まで至ったポイント、要因

Tublock 試作品の提供を(株)ベンカンが行い。モニタリング活動場所の提供を園田学園女子大学・園田学園女子大学短期大学部が行った。モニタリング活動における人材の協力、指導等について園田学園女子大学・園田学園女子大学短期大学部が提供し、データなどを(株)ベンカンが行いこれを製品化へとつなげた。

・研究開発のきっかけ

株式会社ベンカンのスローガンが「知恵と勇気を持って変化にチャレンジしよう!」を掲げていることから新規事業へのチャレンジにより「事業開発室」から本学への要請があった。

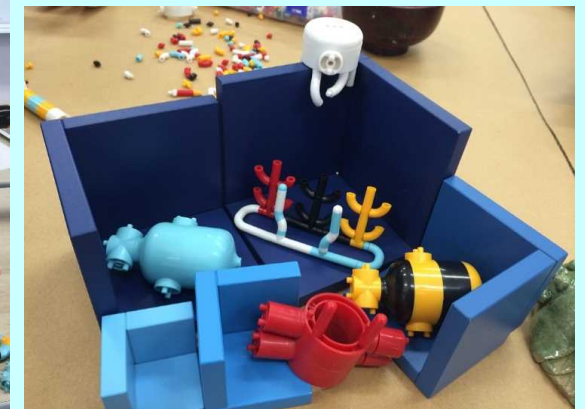
・民間企業等から大学等に求められた事項

Tublockを使用したモニタリング活動おいての場所及びモニター人材の協力

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

配管継ぎ手の形状を模して作り上げたブロック玩具で、1.パイプ形状の丸いブロック、2.どちらからでもつなげられる連結構造、3.つなげた後に回転できる、特徴を持っている。組合せによってさまざまなキャラクターや今までにない形を何パターンも無限大に作っていくことができる。

図・写真・データ



作品

作品たち



学生による試作
チェック

- ・ファンディング、表彰等
- ・参考URL

<http://tublock.jp/>

兵庫県川西市保健センター「かわにし健幸マイレージ」広告等の制作

本件連絡先

機関名	宝塚大学	部署名	宝塚事務部就職課 産官学連携担当	TEL	072-756-1722	E-mail	syusyoku@takara-univ.ac.jp
-----	------	-----	---------------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

文部科学省「スポーツによる地域活性化推進事業(スポーツを通じた健康長寿社会等の創生)」補助事業として実施する「健幸マイレージ」制度の理解が市民に広がらず、認知度不足と制度理解不足を課題としていた。またスポーツを通じて川西市、地元企業、地域団体が連携しながら地域を活性化するために広報活動が必要となった。

・成果

川西市保健センターの依頼で本学学生がデザインしたポスター、リーフレット、のぼり旗、電車・バス車内広告により、川西市民の制度への認知度が高まり、前年度を大幅に超える市民が同制度に参加することとなった。

・実用化まで至ったポイント、要因

兵庫県川西市と本学は地域活性化等を目的とした産官学連携協定を平成20年5月に締結しており、日頃より同市担当者との情報共有を行っていた。その結果、市担当者・大学教職員・学生の連携が緊密となり、短期間で調整・制作・校正などの作業を行うことができた。

・研究開発のきっかけ

兵庫県川西市との産官学連携協定に基づく情報共有以前にも同市担当者と連携した経験があったこと

・民間企業等から大学等に求められた事項

制度の認知度を高めるために、分かりやすく親しみやすいデザインの作成短期間で完成させる必要があり、市担当者と教職員・学生との連携スピードを早めなければならなかった

図・写真・データ

「ポイントをとるために」(期間:平成27年10月~平成28年1月期)

「行きましたポイント」対象の教室やイベント(例)

- 市内の運動施設「アスカ」の運動室
- コミュニティ団体「アスカ」の運動室
- 市内の運動施設「アスカ」の運動室
- 市内の運動施設「アスカ」の運動室

参加のご案内

対象者:40歳以上の川西市民 定員700人

参加費:500円

申し込み締切:9月10日(木)

最大のポイント獲得は、最大9,000円相当のポイントゲット!!

あなたの努力と成果が?に変わります

かわにし健幸マイレージとは?

「ポイント」は、市内の運動施設「アスカ」の運動室や、市内の運動施設「アスカ」の運動室などで活動した際に獲得できる。獲得したポイントは、市内の運動施設「アスカ」の運動室などで活動した際に獲得できる。獲得したポイントは、市内の運動施設「アスカ」の運動室などで活動した際に獲得できる。

かわにし健幸マイレージ リーフレット 表・裏
イラストや図表を多用して、複雑な制度を分かりやすく広報することを目的に制作。
川西市内の公共施設・商業施設にて配布された。



かわにし健幸マイレージ 電車内吊り広告・バス車内広告
イラストや図表を多用して、要点を一目で分かりやすく広報することを目的に制作。
能勢電鉄の電車内と阪急バスの川西市路線バス車内にて掲示。

兵庫県川西市保健センター「かわにし健幸マイレージ」広告等の制作

本件連絡先

機関名	宝塚大学	部署名	宝塚事務部就職課 産官学連携担当	TEL	072-756-1722	E-mail	syusyoku@takara-univ.ac.jp
-----	------	-----	---------------------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

親しみやすいデザイン、イラストや図表を多用した分かりやすいデザイン
健康的なイメージを与える色彩の選択

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL

「町あかり」アーティストプロモーション

本件連絡先

機関名	宝塚大学	部署名	宝塚事務部就職課 産官学連携担当	TEL	072-756-1722	E-mail	syusyoku@takara-univ.ac.jp
-----	------	-----	---------------------	-----	--------------	--------	--

概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

近年発達しているICTなどの技術を活用したアーティストプロモーションの実施

・成果

宝塚大学と株式会社アワソングスは、共同研究によりICT及びVR技術を活用したアーティストプロモーションコンテンツを制作した。これにより従来と比べてより広いターゲットにプロモーションインパクトを与えることができた。

・実用化まで至ったポイント、要因

VR技術やその発信インフラの先端情報を常にキャッチし、制作に落とし込んだ。例えばYoutubeによる360度動画配信開始に合わせる。スマホアプリの開発など。

・研究開発のきっかけ

前年度から引き続き様々なメディアでのコンテンツデザイン展開を探っていたところ、東京デザインウィーク出展が製作のきっかけである。

・民間企業等から大学等に求められた事項

多くの視聴者が楽しめるように無料配信とすること。

図・写真・データ



TOKYO DESIGN WEEKでのVR展示の様子



★ このブラウザでは 360 度全方位動画の再生はサポートされていません。 [詳細](#) ×

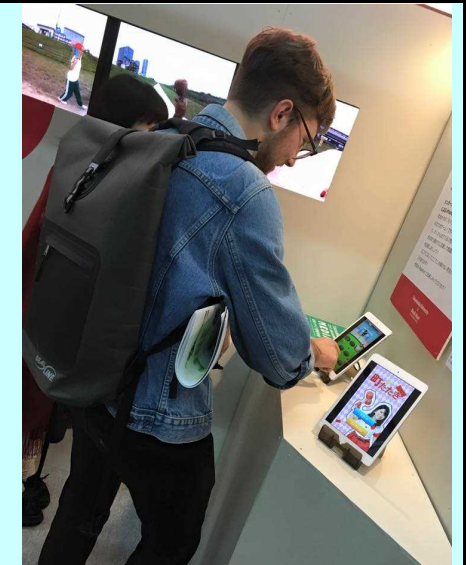
もぐらたたきのような人VR / 町あかり with キレ 鱒・モグ吉

町ヅカ製作委員会
チャンネル登録 51

視聴回数 22,456 回

+ 追加 共有 ... その他 129 5

Youtubeで視聴可能なコンテンツ。
スマートフォンでも楽しめる。
総視聴数約2万2千



楽曲をテーマにしたスマートフォンアプリの展示

「町あかり」アーティストプロモーション

本件連絡先

機関名	宝塚大学	部署名	宝塚事務部就職課 産官学連携担当	TEL	072-756-1722	E-mail	syusyoku@takara-univ.ac.jp
-----	------	-----	---------------------	-----	--------------	--------	--

概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

VR技術を用いたゴーグルなどを用いた体感型映像のほか、スマートフォンでも楽しめる大衆性。

図・写真・データ

・ファンディング、表彰等
・参考URL