

平成6年から、若手研究者による独創的な研究や、イノベーション創出につながる産学官共同研究への支援を行っています。これまでに支援したテーマは1,678件に及び、大学等研究機関と協働し、新製品や新産業の創造をノーステック財団が支えています。

その一例をご紹介します。



ノーステック財団 伊藤征也氏

北海道ワイン株式会社 佐藤朋之氏

北海道ワイン株式会社 田島大敏氏

研究開発支援事業事例
北海道ワインによるぶどうの搾りかすの有効活用研究

産学官連携により
新たな産業を創出する
研究開発プロジェクトを支援

ブドウの搾りかすの有効活用へ

北海道ワインは、年間2,000～2,500トンのぶどうを扱う、ぶどう受け入れ量・日本ワイン製造量では日本一のメーカーです。

ワイン製造にぶどうを使うと、必ず製造残渣(果汁を取った後に出る皮・種・枝などの部分)が発生し、その量は年間400～500トンに上っていました。

北海道ワインは、ノーステック財団に「製造残渣有効利用」について相談し、10年前から産学連携で、この問題に取り組んできました。

団に「製造残渣有効利用」について相談し、10年前から産学連携で、この問題に取り組んできました。

ワインの新たな価値を創造する

北海道ワインは、2012年には、これらの研究から「ナイ酢」というピネガードリンクを製品化し、さらに、現在、ノーステック財団、昭和大学、北海道科学大学、道総研と連携して、製造残渣を乾燥させて粉末化し、化粧品や健康食品の原料として利

用する研究に取り組んでいます。

北海道ワインは、ノーステック財団の支援により、ワイン製造残渣から新たな価値を生み出し、ぶどう農家に還元することで、一次産業から一貫した持続可能なビジネスモデルの創造を目指します。



ノーステック財団の研究所が
“持続可能な未来への技術”を創出

地域の特性・強みを活かし、産学官が連携して地域振興につながる新たな研究開発に向けて、「幌延地圏環境研究所」と「グリーンケミカル研究所」を運営しています。

幌延地圏環境研究所

幌延地圏環境研究所は、道北の幌延地域や天北炭田(褐炭層)において地下環境に関する調査研究を行っています。平成24年度から「バイオメタン生成プロセスとその資源化に関する研究」に取り組んできました。

「バイオメタン生産技術開発」とは、過酸化水素水とメタン菌を地中にある褐炭層に注入してメタンガスを生成する技術で、今年9月に特許を取得しました。地中の有機物は未利用資源として大きな可能性を秘め、エネルギーの地産地消システムなどの実用化を目指します。

グリーンケミカル研究所

グリーンケミカル研究所は、世界トップレベルのグリーンケミカル技術で、完全密閉人工環境下での水耕栽培技術や遺伝子改変技術などを企業に橋渡しし、新製品の開発などに結びつけることを目的としています。

平成28年度からは、NEDO委託事業を実施、「スマートセルインダストリー(生物による物質生産)」の実現を目指し、100万種類ともいわれる“植物が合成している化合物”を、栽培環境のコントロールにより、効率的に生産する技術開発に取り組んでいます。



▲ グリーンケミカル研究所の栽培試験の様子

▼ 幌延地圏環境研究所の研究者たち



知の資源が 地域の資源を掘り起こす



創造する情熱を

ノーステックが 支援します

ノーステック財団は、「独創的な研究開発の支援」「新事業を拓く挑戦者の支援」「産学官のネットワークによる新産業創出の支援」という3つの支援力を通じ、優れた知的資源が地域の資源を掘り起こす北海道独自の産業クラスター構築を目指しています。

道内各地の地場産業の振興、地域戦略の策定などを通じて、「北海道産業クラスター創造活動」を推進しています。直近5年間に支援したプロジェクトの“平成29年度売上高”は、約9億6千7百万円に上ります。
その一例をご紹介します。



ノーステック財団 南條 芳輝氏

ひやま漁協江差支所 ナマコ協議会 佐藤 隆志氏

ひやま漁協江差支所 ナマコ協議会 能登 明氏

ひやま漁協江差支所 ナマコ協議会 林 孝行氏

ひやま漁協江差支所 ナマコ協議会 田中 利明氏

日本初のフリーズドライナマコ

北海道産のナマコは、中国料理の高級食材として知られ、中でも檜山産は最高級品として主に中華圏に輸出されています。



ひやま漁協江差支所ナマコ協議会

会は、「檜山産ナマコの付加価値を高めてブランド化を図り、安定価格を維持したい」という思いから、ノーステック財団の「地域産業クラスターものづくり支援事業」に申請し、檜山振興局、江差福祉会あすなろ学園、北海道立工業技術センターとの共同開発でナマコのフリーズドライ化に取り組み、「檜山海参」の製品化を実現しました。

その結果、「平成30年度北海道新技術・新製品開発賞 食品部門

開発奨励賞」を受賞しました。

檜山産ブランドの挑戦は続く

フリーズドライ製法による檜山海参は、賞味期間が長く、生にはない食感と香り・風味の良さが特徴。高級中国料理店のシェフからも高く評価されています。平成30年度は、水に戻さずすぐに調理に使える「ナマコパウダー」と、ナマコから抽出したエキスをを使った無添加石けんを開発しました。

地域の仕組みづくり事業事例

ひやま漁協とあすなろ学園によるフリーズドライナマコの商品化

地域の「強み」や「特色」を活かした
ものづくりクラスター事業を支援



ノーステック財団(北大リサーチ&ビジネスパーク内)
産学官連携による「知の創造」と「知の活用」で研究開発から事業化までをサポート

ノーステック財団



公益財団法人北海道科学技術総合振興センター ノーステック財団

ノーステック財団は科学とクラスターで産業を創ります。

- 〈所在地〉
- コラボほっかいどう 札幌市北区北21条西12丁目 北海道大学構内
- グリーンケミカル研究所 札幌市豊平区月寒東2条17丁目2番2号
- 幌延地圏環境研究所 天塩郡幌延町栄町5番地3

WebサイトURL
http://www.noastec.jp/

ノーステック財団 HPトップへ

