

地方大学・地域産業創生交付金（鶴岡市）〈R7年度～R16年度（R11まで国費支援）〉 （鶴岡ガストロノミックイノベーション計画）

概要

- 食文化創造都市鶴岡に、**山形大学と慶應義塾大学との連携により、ガストロノミックイノベーション※**を主導する**研究開発拠点を構築し、そこから生まれる革新的な新食材や技術の活用により産業の創出**を図る。

※本事業におけるガストロノミックイノベーションとは、その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食そのもの（ガストロノミー）にバイオ等の技術によって大きな変革をし、食産業・食文化に新たな価値を創造すること。

取組内容

（プロジェクトの背景・狙い）

- 鶴岡市の基幹産業は稲作を中心とする農業であり、2014年にはユネスコ食文化創造都市に日本で初めて認定を受けている。また、2001年の慶應先端研開設以降、世界的なバイオ研究拠点の形成に取り組んできた。
- 鶴岡市の強みである農業・食産業、食文化、高等教育機関の集積、鶴岡サイエンスパークを中心としたバイオクラスターを有機的に結合して、一体的に事業を推進することにより、高い相乗効果を実現する。

（具体的取組）

- 山形大学（農学部）と慶應義塾大学（先端研）とが連携して、①納豆菌粉※1を用いた**新食材開発**、②メタボローム解析技術※2を活用した**高付加価値食品開発**、③新飼料開発やIoTを活用した肉用鶏飼養技術などの**食関連技術等開発**により、新産業の創出を目指す。
- 両大学や企業との共同研究を推進する**鶴岡ガストロノミックイノベーション研究所**の新設や、**トップレベル人材の招へい**によるバイオ技術を活用した**食分野における研究開発強化**、両大学の連携科目の開設等により、両大学の教員が、**食産業の開発分野で活躍できる研究開発人材を育成・輩出**する。
- **メタボローム×農学×食品工学**を駆使したガストロノミックイノベーションを主導する**世界的研究開発拠点の形成**を進め、革新的な新食材や技術の活用による産業創出を図る。



納豆菌粉の生産 納豆菌粉で作ったパン



高付加価値食品開発の例
メタボローム解析により味の最適化
が図られたワイン

※1 納豆菌そのものを粉にしたもの。安価で低環境負荷なタンパク質源として食品や飼料への応用が期待される。

※2 生体内の代謝物質（糖、有機酸、アミノ酸などの低分子化合物）の種類や濃度を網羅的に分析する手法のこと。

事業責任者：佐藤 潔（株式会社資生堂 みらい開発研究所 プリンシパルススペシャリスト）

主な参画機関：（官）鶴岡市（学）山形大学、慶應義塾大学（産）フェルメクテス株式会社 他

<令和7年9月時点>