

# 新産業創出 ビッグチャンス

## 産学官連携し機能性食品開発

鳥取大学と鳥取県産業技術センター、米子と境港の水産加工業者などが本年度から、カニ殻やモズク、魚のうろこを活用した生活習慣病の予防食品開発などに乗り出す。染色体工学の技術を用いてキチン・キトサンやフコイタンなどの効能を再現し、付加価値の高い機能性食品を売り出そうという試みだ。食品製造業が集積する米子、境港エリアへの波及効果は大きいと関係者はみており、新産業創出への期待が高まっている。

(バイオサイエンス取材班)

### ニモースの焦点

も参加。研究分野での支援のほか、販売面でのノウハウ活用にも期待が集まる。

魚のうろこからコラーゲンを効率的に抽出する技術を持つカンタ技術(米子市河崎)の中山清社長は「特徴のある商品

地域の個性を重視し、大学の「知恵」を活用した新規事業、地域産業の育成を目指す文部科学省の「都市エリア産学官連携促進事業」に二十六日、県内では初めて選ばれた。

研究対象はマカニ殻からつくられ、傷の再生効果があるとされるキチン・キトサン・モズクに含まれ、生理活性効果や抗がん作用があるとされるフコイタン▽魚のうろこから採れ、関節・軟骨の再生効果があるとされるコラーゲンなどで、水産物に含まれる成分の効能を科学的に解明。その上で機能性食品を開発

を目指す。

### 研究から販売まで

これまで地元業者は独自技術を開発しても販売や分析まで手が届かず、大企業にはかなわないのが実態だった。事業では研究、開発から販売までを一体的に考えており、キリンビールや製薬会社

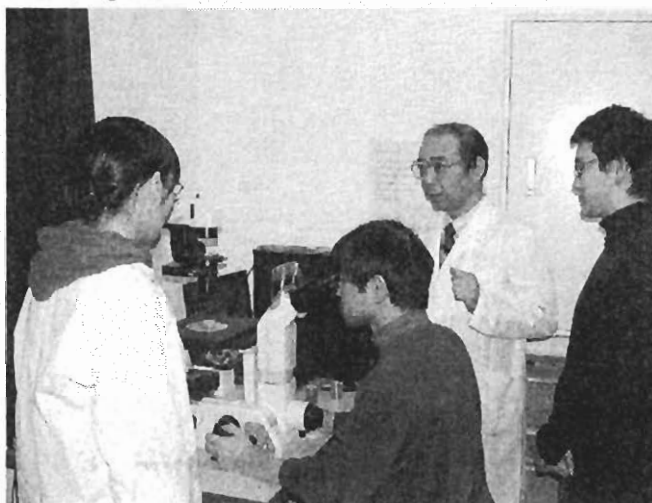
## バイオ財団が機運盛り上げ

## 県西部に波及効果

の開発にはデータの蓄積が必要。個々の企業努力だけでは難しかった点がカバーできる」とメリットを強調。モズクに含まれるフコイタンの研究、商品化に取り組む海産物のきむらや(境港市渡町)の木村隆之社長は「厚生労働省の特定保健用食品の認定を目指したい。認定

の関心が高まっている。一方、染色体工学を活用した特許ビジネスは巨額の出費がかかるという取り組みが始まったのは一九九四年にさかのぼる。新日本海新聞社の吉岡利固社長と県西部の経済人が中心となっ

培養細胞を観察する押村教授(右から2人目)ら。遺伝子工学を活用した商品開発に期待が集まる。米子市西町の鳥取大学大学院医学系研究所



て財団法人「鳥取バイオサイエンス振興会」を設立。研究支援や人材の育成などに積極的に取り組んだほか、本社と共同でシンポジウムなどを企画し、機運の盛り上げに大きな役割を果たしてきた。

設立にかかわった米子商工会議所の永瀬正治会頭は「成果につながり応援を結成したかがあった。自然が豊かな県内には利用できる材料がもつとあるはず」とさらなる事業展開に注目する。県産業開発課の門脇互産学官連携推進室長も「西部地域の食品関連産業全体を底上げするための事業。雇用拡大にもつながる」と地域活性化の一環と位置付ける。機能性食品に脚光が集まれば、江府町へのサントリのミネラルウォーター工場進出(〇八年)と合わせて「豊かな食材はぐくむ地」というイメージの創出にもつながるからだ。

今回の事業に参加するダイマツ(米子市旗ヶ崎)の松江伸武社長は「食に対する不安を取り除くのが食品産業の責務。そこにビジネスチャンスがある」と話した。