

自主事業報告書

事業名 新潟市バイオリサーチセンター

(1) 実施状況（実施期間）

実施期間 2022年4月1日～2023年3月31日

1. 企業の現況に関する事項

(1) 事業の経過およびその成果

(主な事業内容)

①産官学連携推進事業

今年度は、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けつつも、展示会や各種会合が対面にて開催される機会が増え、閉鎖的な環境から新たな展開へと踏み出す場面が多くありました。また、各イベントにおいては、オンラインと対面のハイブリッド形式が主流となり、これまで参加できなかった会合やセミナー等にも参加しやすく、例年よりも効率的かつ有用な情報を得る時間が増加したと言えます。

○包括連携事業

新潟薬科大学との包括連携協定のもと、県内外の企業からの機能性食品に関する共同研究・分析依頼等を含む問い合わせや、研究者からの相談に対応いたしました。

○新潟市健幸づくり応援食品認定制度支援

昨年度同様「新潟市の健幸づくり応援食品認定制度」の申請に係る相談窓口を展開し、技術的な相談内容に対応いたしました。また、中小企業からの機能性食品の開発や表示に関する相談があった場合には、「健幸づくり応援食品認定制度」のご紹介をいたしました。

○株式会社 越後薬草×新潟薬科大学×新潟バイオリサーチパーク株式会社 共同研究事業

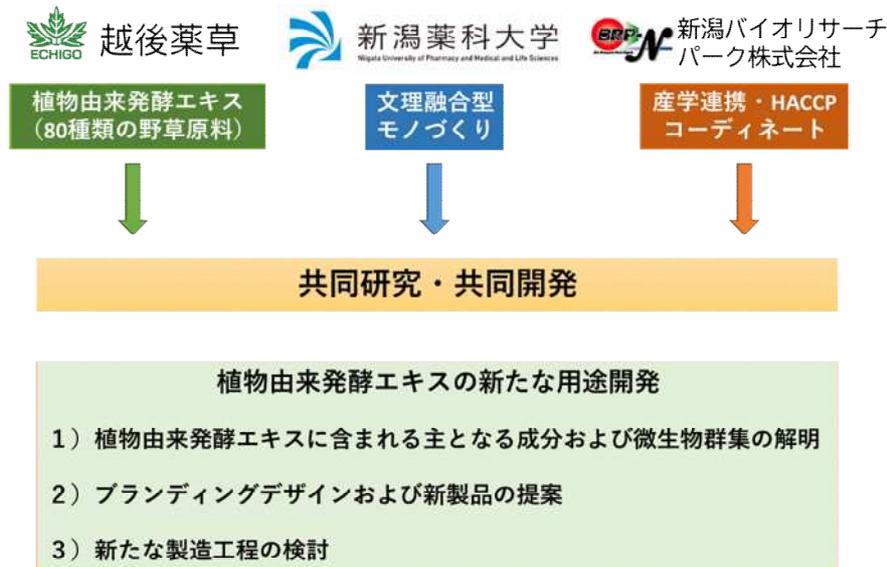
今年度よりスタートした事業になります。(株)越後薬草は、上越市に本社を置く食品製造業の企業であり、主に、健康食品業界において「植物由来発酵エキス」を活用した商品を展開しております。この植物由来発酵エキスは、上越市の古くから発酵に適した土地柄を活かし、野草を中心とした80種類の原料を1年間発酵・熟成し得られる健康食品になります。

この発酵についてのメカニズムは、健康食品業界においても解明された例はなく、未知の部分が多く存在します。

そこで、この発酵メカニズムを解明すべく、新潟薬科大学における発酵に関する研究者の協力のもと、共同研究プロジェクトを立ち上げました。また、新潟薬科大学 応用生命科学部では、文理融合のモノづくりを展開しており、本プロジェクトにおいても、発酵メカニズムの解明により得たエビデンスを活用し、新たな商品の企画開発を実施していただきます。

この共同研究事業における弊社の役割は、産学官連携コーディネーターとなります。すなわち、研究プロジェクトの立案および研究費用の調整、各研究テーマの担当研究者の模索等のマネジメント全般業務を担っております。

【概要図】



○広報関連業務における支援事業

今年度よりスタートした事業になります。業務内容は、新潟薬科大学における広報に関する業務のサポートです。今年度は、主にオープンキャンパスや入試に関する動画広告の出稿およびそれに伴う動画の企画・制作を行いました。

②機能性食品評価事業（ヒト試験）

今年度は、当社主導の臨床試験を1件と消費者調査1件を実施しました。

消費者調査に関しては、初めての取り組みであり、これまでの臨床試験事業により構築したボランティアバンクや被験者募集のノウハウを活かした業務であるといえます。これにより、また新たな業務展開の幅が広がりました。

今年度実施した臨床試験1件および消費者調査1件の内容については、以下の通りです。

○FHCT-2022-OIF 試験（B社）

試験食品摂取による血糖上昇測定試験を行いました。

○消費者調査

新潟薬科大学における講義の一環として行われた消費者調査のサポートを行いました。内容は、新潟薬科大学の学生企画にて開発された商品を一般参加者に試食していただき、食味や見た目に関する意見交換の場を設け、その様子を別室にて学生が見学し商品開発に活かしていくという取り組みになります。

実際に、学生が思い描いた構想と消費者の実直な意見は乖離するところもありますが、教育の一環としては非常に有意義な時間をサポートすることが出来ました。

今後は、民間企業からの同様な問い合わせに対し、対応できるよう体制構築を行います。

③食品安全支援事業

今年度は、株式会社越後薬草×新潟薬科大学×新潟バイオリサーチパーク株式会社 共同研究事業の中でHACCPコーディネートの実施、また新潟市農業活性化研究センターより、セミナー動画作成

の依頼を受けました。具体的な内容については以下の通りです。

○株式会社 越後葉草

植物由来発酵エキスを活用した商品のひとつである「まいキムチ」について、衛生管理計画の作成に着手しました。キムチの製造スケジュールに合わせ、2日間の工場視察を行い、現状の把握と改善点の列挙、今後の進め方について提案をしました。来年度も引き続き、衛生管理計画作成のサポートを実施してまいります。

○新潟市農業活性化研究センター

6次化産業化に関心のある農業者を対象として、食品加工における衛生管理の対応策についてのセミナー動画を作成しました。作成した動画は以下の2本です。

a) ノロウイルスの予防法

- ・食中毒の種類について
- ・ノロウイルスの特徴
- ・予防方法

b) 野菜洗浄の菌数比較

- ・野菜の洗浄方法
- ・生野菜の洗浄工程の有無による菌数比較

④NBRP 会員事業

今年度末の会員数は、24社、会費収入は、1,090,920円となりました。今年度も、コロナ禍でのセミナーやワークショップ等のイベントを行う事が困難でしたが、新たな試みとして、毎月1回の会員様向け食品・健康・医療・経営に関する最新情報の配信をスタートしました。また、オンライン型セミナー等についても情報が入り次第ご案内しております。次年度以降もこれを継続すると共に、新たなアプローチを検討して参ります。

(2) 当社の対処すべき課題

この数年間、経営の柱の一つである機能性食品評価事業は、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、依頼件数の減少、感染対策を考慮した試験運営の準備による支出拡大、そして受託内容によっては、試験内容の再検討などを余儀なくされました。

この事から、従来の弊社主導の試験実施業務に加え、新たに試みた臨床研究支援事業として医学系研究者の研究支援など、既存の機能性食品評価事業に幅を持たせ事業の拡大に取り組んで参ります。また、持続的な売り上げ確保を目的として今年度より試みております、新潟薬科大学における広報関連業務に携わることで、次世代に必要とされるビジネスの拡大も進めて参ります。

先ずは、この3年間での経費削減を継承しつつ、隣接しております新潟薬科大学より持続的に必要とされる事業を受託し、かつ拡大を図ることで経営の立て直しと収益の安定化を目指します。その上で、当社設立趣旨である産学連携活動の活性化を念頭に、大学と企業を繋げるシーズとニーズのマッチングビジネスを進め、経営の健全化を図りたいと存じます。