



九州支部

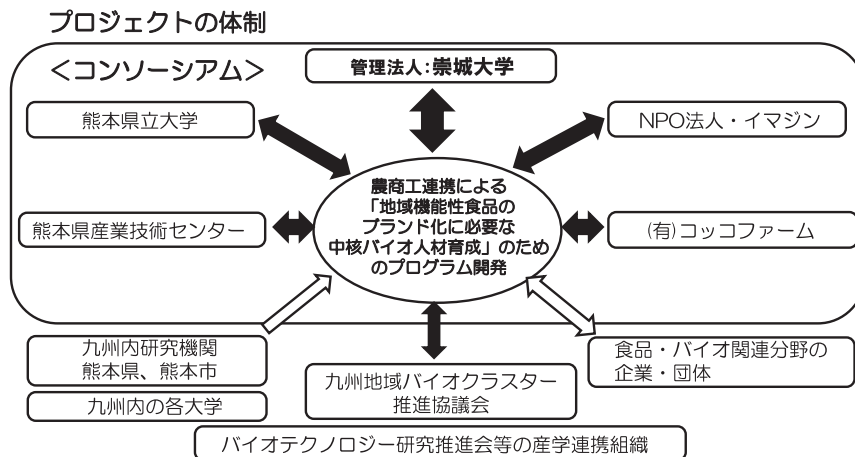
農商工連携で進める 中核バイオ人材育成事業

三枝 敬明

九州地域バイオクラスター推進協議会の会員である崇城大学（中山峰男学長）を管理法人とする産学連携コンソーシアムが提案した、経済産業省の「産学人材育成パートナーシップ事業～地域産学連携プログラム開発・実証～農商工連携による地域機能性食品のブランド化に必要な中核バイオ人材育成」プロジェクトが九州で唯一採択されました。2008年度からスタートし2010年度までの3年間で、九州地域の機能性食品のブランド化を推進する中核人材の育成を図ります。人材育成事業においては、バイオ関連企業や研究機関、団体など26機関の協力のもと、崇城大学、熊本県立大学、熊本県産業技術センターおよび特定非営利活動法人（NPO法人）などが連携しています。九州地域は温暖な気候や微生物に適した土質などの風土に恵まれ、農林水産業や畜産業のほか、それらの資源を活用した食品産業が基幹産業になっています。特に清酒・焼酎・味噌・醤油・酢・納豆・乳酸菌飲料などの伝統的発酵・醸造産業を中心に、微生物利用技術に関して、非常に高いポテンシャルを有しています。

しかし現状では、食品業界を担う企業の多くが中小企

業あるいはベンチャー企業で、大企業並みの有能な人材、すなわち機能性食品の原料である地域農産資源の特性を把握し、研究開発から商品化・販売・流通までトータルに対応できる人材を、総合的かつ潤沢に確保するだけの体力がないのも事実です。本プロジェクトでは、農商工が連携し、教育機関と協働する産学パートナーシップにより、本事業で開発したプログラムを提供することによって、経営・マーケティングを理解すると同時に、企業の現場ですぐに活用できる開発・製造・販売の技術・ノウハウを修得させ、地域産業界が求める次代を担う人材の育成を目指しています。特に、本プログラムには、「フードバイオテクノロジー講義・座学モジュール」、「フードバイオテクノロジー実験・実習モジュール」、「フードバイオビジネス講義・演習モジュール」の3つのプログラムが用意されています。そのため、研究開発に携わる人材だけでなく、中小企業やベンチャーの経営者も受講者として想定し、食品の中でも「機能性食品」に力点を置いた経営戦略・組織マネジメント・薬事法などに関する科目も修得させるという点もユニークです。また、本プログラムにおいては、受講分野の知識（大学の学部卒程度）または4年以上の実務経験を有する社会人、大学院生ならびにベンチャーなど起業家または起業予定者を主対象者としており、研修修了証などを授与しています。本プロジェクトにより、地域ニーズの把握から地域資源を活用した機能性食品の開発・試作・機能性評価・安全性評価、フードバイオビジネスモデルが構築できると考えています。その結果、九州地域の農水産資源を活用・開発した機能性食品のトータルなブランド化を推し進めることができる多くの人材が誕生し、「フード・健康アイランド九州」の実現に向けての展開が期待されます。



著者紹介 崇城大学生物生命学部応用微生物工学科（准教授）