

平成29年度 YU-COE(山形大学先進的研究拠点)形成支援拠点一覧

『YU-COE(S)』

No	研究拠点	拠点リーダー 職・氏名		新規・継続
1	総合スピン科学	教授	岩田 高広	継続
2	分子疫学	プロジェクト教員 (特任教授)	嘉山 孝正	継続
3	有機エレクトロニクス	教授	飯塚 博	継続
4	山形大学ナスカ研究所	教授	坂井 正人	継続
合計 4拠点				

『YU-COE(C)』

No	研究拠点	拠点リーダー 職・氏名		新規・継続
1	先進的ライフサイエンス・イメージング研究拠点	准教授	奥野 貴士	継続
2	ゲノム編集技術を使った新規研究モデル動物のリソース化拠点の形成	准教授	越智 陽城	継続
3	地域価値創成に貢献するUniversity Entrepreneurship研究拠点	教授	山口 昌樹	継続
4	予測医療を目指した医用画像・生体測定情報データ解析の研究拠点	准教授	川崎 良	継続
5	おいしい山形を届けるパッケージ材料研究拠点	准教授	東原 知哉	継続
6	重粒子線治療の高精度化を目指した医理連携研究拠点	教授	根本 建二	継続
7	先端フードテクノロジー研究開発拠点	教授	西岡 昭博	継続
8	ヘルスケア材料社会実装研究拠点	准教授	野々村美宗	継続
9	山形大学メディカル・モデラーズ・プラットフォーム先端研究拠点 (略称:LPIC-MMP)	教授	古川 英光	継続
10	フードリテラシー育成のためのカリキュラム開発に関する国際的研究	准教授	大森 桂	新規
11	新規金属材料開発拠点形成	准教授	金井塚 勝彦	新規
12	偏光をプローブとした高エネルギー宇宙物理学の研究拠点	教授	郡司 修一	新規
13	環境変化に対する迅速な生物進化の国際共同研究拠点	教授	横山 潤	新規
14	唾液中物質の網羅的・定量的測定技術を用いたSalivaomics研究拠点	教授	飯野 光喜	新規
15	グリーンおよびライフイノベーションを実現する材料・加工研究拠点 (Materials and processing research center for realizing green & life innovation)	教授	伊藤 浩志	新規
16	ドライフルーツを中心とした果実の6次産業研究拠点	准教授	及川 彰	新規
17	水環境モニタリングによるアジアの薬剤耐性菌リスク研究拠点	教授	渡部 徹	新規
合計 17拠点				

ドライフルーツを中心とした果実の 6次産業研究拠点

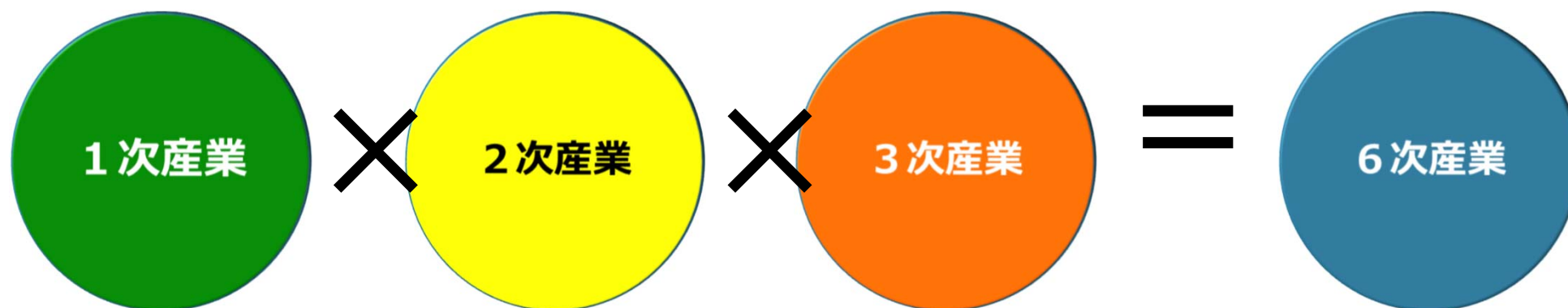
山形大学学術研究院（農学部担当）

准教授 及川 彰

6次産業

1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組

農林水産省ホームページ 用語の解説 より



ドライフルーツを中心とした果実の6次産業研究拠点

干し柿ならびにあんぽ柿製造の 最適品種，最適熟度

池田和生 准教授
(農学部附属やまがた
フィールド科学センター)

干し柿：柿を乾燥させたドライフルーツ

→ そのままで食べられない渋ガキを食料に

- ・ 1000年以上の歴史がある保存食
- ・ 糖度は渋ガキ > 甘ガキ，乾燥でより甘く
- ・ 紅柿（上山市），市田柿（長野県）など各地で干し柿に適した品種を利用



あんぽ柿：柿を硫黄で燻蒸し乾燥させたドライフルーツ

→ 燻蒸することで半生でジューシーに

- ・ 干し柿よりも食感が滑らか
- ・ 福島県伊達市近辺の特産品
- ・ 庄内柿である‘平核無’も材料として使われる



やまがたの在来の柿

- ・ 伝九郎，大宝寺，万年橋，夕テ柿. . .
→ 消滅の危機
- ・ 生産，消費の為には知名度の向上が必要



高品質な干し柿生産に適した品種・熟度の決定

常温除湿乾燥法

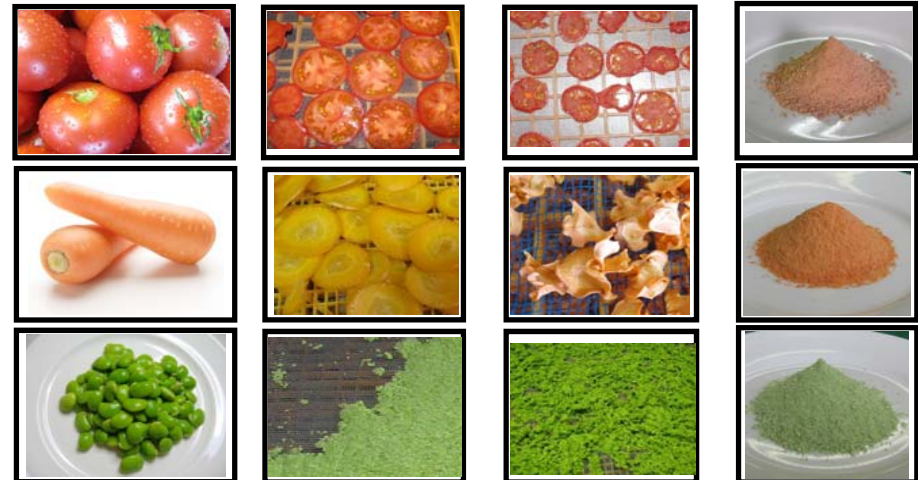
鹿野一郎 准教授
(理工学研究科)

植物の有用成分を残しながら乾燥する技術：

- ・ 低温で乾燥機庫内で均一に乾燥できる乾燥技術
- ・ 乾燥機や機能性食品を製造する6次産業産学連携システム

常温除湿乾燥特許技術

- ① 温湿度均一化技術 (ランダム気流)
→ 全体乾燥 (歩留まり改善)
- ② 常温除湿乾燥技術
→ 色、成分、風味を残した乾燥・粉末食品
・ 特許-4448008、特許-5158851



産学官連携による製造技術

- ① 常温除湿小型乾燥機の製造と販売
- ② 常温除湿中型乾燥機の製造と販売

産学官連携による商品開発技術

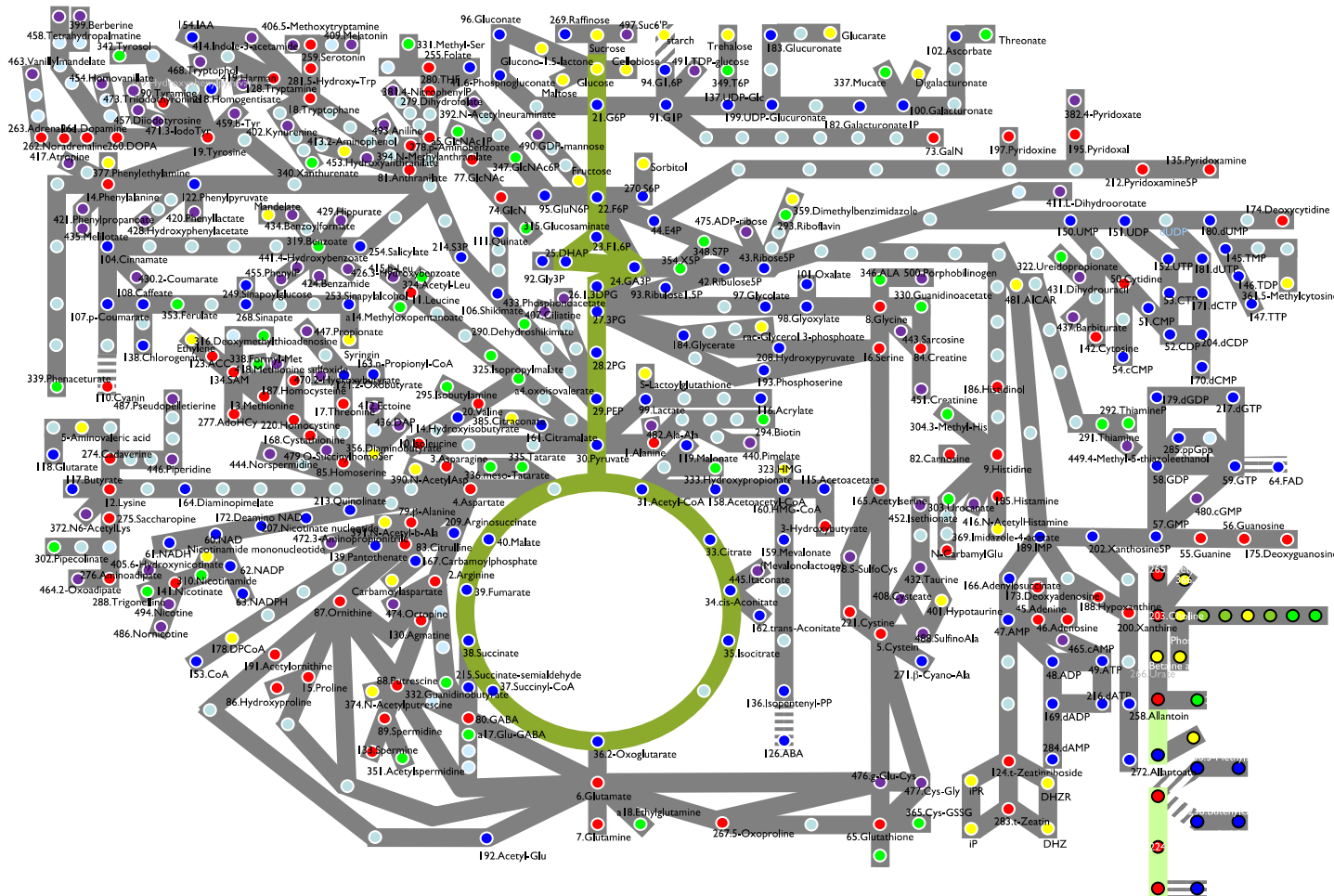
- ① 野菜ジェラートの開発
- ② 菓子の開発・製造・販売



メタボローム解析

及川彰 准教授
(農学部)

低分子化合物の網羅的解析



干し柿中の
・糖類
・アミノ酸
・有機酸
・ビタミンB
などの一斉解析
→品質評価