

**総合科学系複合領域科学部門・小崎大輔講師の応募課題が
令和3年度高知県産学官連携産業創出支援事業（実用化研究型）に
採択されました**

この度、総合科学系複合領域科学部門の小崎大輔講師らの応募課題が令和3年度高知県産学官連携産業創出支援事業（実用化研究型）に採択されました。（※参考1）

高知県産学官連携産業創出支援事業は、大学等の研究シーズや企業ニーズに基づき、概ね3年程度で事業化研究（製品化研究）への移行が見込めるなど将来的に事業化が期待できる新たな研究開発要素を持った中期的な実用化研究を採択し、研究開発の熟度を高めていくことで本県の産業振興につなげることを目的とした高知県の委託事業です。

これまで小崎講師は、司牡丹酒造との共同研究の下、日本酒醸造で重要となる糖、有機酸、アルコールを安価で同時分析可能な世界初の同時分析法（MFS-IC）を開発し、従来3種の機器を要する分析を1機で達成し費用を1/3（約200万円）に抑えることに成功しました。また、MFS-ICの導入により日本酒醸造の過程で、醸造条件（温度調整、加水時期など）の制御から醸造条件と酒質成分の関係についての解析を効率化することにも成功しています。（※参考2）

本研究では、上記の体制を発展させ、醸造条件が未解明な優良酵母などを積極的に利用した新商品開発事業の創出を目指します。具体的には、試験醸造とMFS-ICを併用し、新規酵母における醸造条件と酒質成分の関係を効率的に解明し従来は数年かかる工程を半年に短縮することで、酵母の特徴と市場ニーズを併せ持つ商品を他社よりも速く展開し、収益拡大と県経済の活性化を目指します。



右から浅野 徹杜氏（司牡丹酒造）、竹村昭彦社長（司牡丹酒造）、小崎大輔講師（高知大学）

PRESS RELEASE

令和3年11月5日

(※参考1)

産学官連携産業創出研究推進事業の採択状況について：(高知県 HP)

<https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/121702/2020010800092.html>

(※参考2)

<論文名> Development of a Size-Exclusion/Ion-Exclusion/Reversed-Phase Separation Method for the Simultaneous Determination of Inorganic and Organic Acids, Sugars, and Ethanol During Multiple Parallel Fermentation of Rice Wine

<和 訳> 日本酒の並行複発酵において生じる無機/有機酸、糖、エタノールの同時定量のためのサイズ排除/イオン排除/逆相分離法の開発

<著 者> Daisuke Kozaki, Atsushi Yamamoto, Souma Tanihata, Naoki Yamato, Masanobu Mori, Akira Nose, Tohru Asano, Taichi Yoshinaka, Kentarou Hirano

<掲載情報> Food Analytical Methods volume 14, pages290-299 (2021)

<https://link.springer.com/article/10.1007/s12161-020-01868-3>

【問い合わせ先】

◆教育研究部 総合科学系 複合領域科学部門/講師

小崎 大輔 (コザキ ダイスケ)

TEL:088-844-8299

MAIL:daisuke.2-10@kochi-u.ac.jp