

いたばし産業見本市に出展

産学官連携プロジェクトの三共同研究グループ

11月16日から18日まで、板橋区主催第十回いたばし産業見本市が板橋区立東板橋体育館において開催された。この見本市の開催は、MXテレビや地元ケーブルテレビで報道され、入場者は、約3万人（主催者発表）の盛況であった。産業見本市には、本学の他に首都大学東京、芝浦工業大学、（独）産業技術総合研究所、東京都老人総合研究所、アサヒペンタックスなど76団体が参加、143コマに上った。この見本市には、本学の産学官連携プロジェクトで企業と共同研究を進めている三つのグループが出展し、多くの見学者から注目を浴びた。

栄養学科 長尾慶子教授・生活科学研究所 研究生永塚規衣さんとカネセフーズとのグループは「魚類の未利用部位を利用したゲル状嚥下食品“煮ごり”の製品化に向けて」というテーマで研究内容がパネルで展示された。魚未利用部位からつくる「煮ごり」を高齢者など咀嚼困難者のためにゲル嚥下食品として製品化する共同研究で食品関係の専門家やお年寄りの関心が強く多くの質問があった。

環境情報学科 村上和雄教授と㈱内山アドバンス・矢崎総業㈱のグループは、省資源型微生物膜バイオリアクターによる汚濁水浄化システムとパネルを出展した。矢崎総業が使用済みガラス瓶からリサイクルした発泡ガラス上にバクテリアを棲息させ、水の汚濁成分をバクテリアが分解して浄化する研究で、たくさん見学者から質問があった。

環境情報学科の藤森文啓助教授と玉川大学・ハイファジェネシス㈱のグループは、「創薬ソースとしての微生物資源の活用」というテーマで、研究内容がパネルで展示された。微生物由来の化合物から有用な化学物質を探し出し、医薬品はもとより農薬、防虫薬、その他産業上有用な化合物の作出する研究が紹介された。バイオ関連の企業・研究者からの質問が多くあった。

今回の展示では、同時に東京家政大学の大学案内、博物館、大山に開店した本学学生のレストラン、ヒューリップのパンフレットなどが、陳列され、興味を持ったたくさんの人々がこれらを持ち帰ったことは、東京家政大学の広報活動に大いに役立った。