

報道関係者各位
プレスリリース

2016年4月11日
アスタミューゼ株式会社

「醸造・発酵食品」市場における科研費獲得金額ランキング TOP50

～総投資額約 18 億円、全大学/研究機関 111、300 テーマから注目の研究テーマをご紹介～

ビジネスを創る要素が、有形資産（タンジブル・アセット）から無形資産（インタンジブル・アセット）へと移行しつつある中、各企業がどのようなビジョンに沿って、人材・技術・ネットワークを獲得し、将来の新しい価値を生み出していくかが注目されています。

この状況下で、アスタミューゼ株式会社（以下、アスタミューゼ）は、世界 80 カ国の研究/技術/特許/アイデアの情報とそれに関わるプレイヤー（ベンチャー、中小企業、大企業）情報を集め、各先端分野に精通した専門アナリストが分析、「2025 年の 180 有望成長市場」という将来ビジョンを独自に定義しています。

今回は、基礎から応用までのあらゆる学術研究を発展させることを目的とする競争的研究資金「科研費」（※1）に着目。将来ビジョンの有望成長市場 180 のうちの 88 番目であり、総額約 88 億円の科研費を獲得している「88. 醸造・発酵食品」市場における大学・研究機関別の科研費獲得金額ランキングを発表、さらに注目すべき研究テーマをご紹介します。

（※1）科学研究費助成事業（学術研究助成基金助成金/科学研究費補助金）

※今後、科研費獲得ランキング発表予定の市場

- ・ 19. 発生工学・再生医療・細胞治療
- ・ 59. 海洋資源開発・深海探査

■全大学/研究機関 111、300 テーマ中、「88. 醸造・発酵食品」市場における大学・研究機関別（※2）の科研費獲得金額ランキング TOP50（※3）

（※2） 研究代表者が所属する大学・研究機関

（※3） 2006～2015年の交付分。2016年4月時点でデータ取得

順位	大学・研究機関名	件数	総配分額（円・計画含）
1	東京大学	16	227,930,000
2	京都大学	12	113,876,000
3	山口大学	10	85,030,000
4	東北大学	9	71,530,000
5	筑波大学	7	64,740,000
6	岐阜大学	6	51,480,000
7	豊橋技術科学大学	2	45,370,000
8	東京農工大学	2	41,470,000
9	北海道大学	7	39,150,000
10	大阪府立大学	5	37,780,000
11	関西福祉科学大学	2	37,570,000
12	京都工芸繊維大学	7	37,520,000
13	石川県立大学	4	31,980,000
14	信州大学	7	31,440,000
15	広島大学	6	31,380,000
16	愛媛大学	4	31,200,000
17	日本大学	8	30,560,000
18	明治大学	3	29,600,000
19	山梨大学	7	29,540,000
20	岡山大学	6	29,380,000

※50位までのランキングは未来を創る有望成長市場・有望企業情報メディア『astavision』上でご覧になれます。

URL: http://astavision.com/contents/news/1967?from=pt160411_1

■注目すべき研究テーマをご紹介します

（※）敬称略

◆麹菌の細胞間連絡の制御機構解明と有性生殖への応用（東京大学 丸山潤一助教 他 / 2470万円）

麹菌は味噌、醤油、清酒など日本の伝統的な食品醸造に用いられている糸状菌（カビ）である。しかしながら麹菌では有性世代が発見されていないため交配育種が不可能であり、複数の優良な性質を備えた麹菌株を育種することが困難である。この研究では、細胞間連絡を制御する分子機構を解明し、麹菌ではまだ見つかっていない有性生殖メカニズムとの関連を見出すことにより、有性世代を発見することを目的として行われている。

◆酢酸菌「酸化発酵」の分子基盤解析とそれに基づく「酸化発酵」能の開発（山口大学 松下一信教授 他 / 1794 万円）

「酸化発酵」は食酢醸造に古くから産業的に利用されてきた酢酸菌の細胞膜に存在する呼吸鎖電子伝達系によって行なわれる特異な発酵システムである。この研究では、酸化発酵に関与する酸化還元酵素キノプロテインや補酵素、およびその酸化呼吸鎖についての分子基盤を解明することを目的とされた。その結果、酸化反応における電子移動経路の解明、新規な基質酸化反応の発見、細胞内資化代謝酵素の解明、新規な酸化発酵系酵素の発見などがなされた。

◆微生物機能の多面的活用による新規機能性脂質の創製（京都大学 清水昌教授 他 / 4771 万円）

共役リノール酸は不飽和脂肪酸の一種で、脂肪を分解・燃焼する働きがあることから注目されている。主に乳製品に含まれており、乳酸菌により共役リノール酸が作られる。この研究ではリノール酸から共役リノール酸への変換に関わる一連の酵素系を解明し、乳酸菌による共役リノール酸の生産方法を確立した。さらに、油糧微生物による高機能性な高度不飽和脂肪酸やステロール類の発酵生産技術を確立した。これら機能性脂質は医薬・健康食品の利用に期待される。

※50 位までのランキングは未来を創る有望成長市場・有望企業情報メディア『astavision』上でご覧になれます。

URL: http://astavision.com/contents/news/1967?from=pt160411_2

■「88. 醸造・発酵食品」市場について

アスタミューゼでは企業情報・特許情報などのビッグデータ分析により、今後成長が見込まれる有望市場を「180の有望成長市場」として分類しており、そのひとつが「88. 醸造・発酵食品」市場です。

酒・醤油・味噌・納豆・ヨーグルト・チーズ・紅茶など、微生物または酵素による発酵（醗酵）作用を利用して生産される加工食品を発酵食品と呼びます。発酵（fermentation）とは、微生物または食材自身に含まれる酵素の働きで種々の有機物を分解あるいは化学変化させ、人間にとって有用な味や香り、その他の機能を持った産物をつくりだす現象をいい、アルコール発酵や乳酸発酵、酢酸発酵などが知られています。

現在フェーズでは成熟段階、近未来フェーズ（5-10年以内）では初動（公開・公表特許、プロトタイプ公開、製品初期モデルの発表など）、未来フェーズ（10年以上）では成長開始が期待されています。

主な技術要素としては「ビール混濁性判定マーカー」「醤油の抗アレルギー活性」「焼酎粕の血圧降下作用」などがあり、主な技術・製品・サービスの例としては、「前発酵茶」や「ナタ・デ・ココ」「タバスコ」などがあります。

また、この市場の主なプレイヤーとしては、キッコーマン、味の素、花王などがあり、180の有望成長市場における主な関連市場としては、「22. がん医療・オンコロジー」「63. 有人宇宙探査・スペースコロニー・スペースラボ」「165. 伝統産業と先端技術の融合」などがあります。

アスタミューゼでは、この市場の2015年世界市場規模を5,000億米ドルと推定、2025年世界市場規模を1.3兆米ドルと推定しています。

■ 「88. 醸造・発酵食品」に関するベンチャー・最先端技術などの情報配信サービス

アスタミューゼでは、新規事業・オープンイノベーションのためのデータのご提供および実行支援を行っており、大手メーカーの経営企画/CVC 部門、R&D/知財部門、新規事業部門をはじめ、金融・VC など 100 社以上ご利用いただいています。

その中でも情報配信サービスでは、国内 700 大学/研究機関・約 500 万テーマの研究テーマ、全世界 100 万社の有望イノベーター（ベンチャー・大学発 VB 等）情報、全世界 1200 サイト・30 万プロジェクトのクラウドファンディング情報を 180 の有望成長市場毎に分類し、「注目すべき企業」「注目すべき研究テーマ」「注目すべき製品・サービスアイデア」「プレイヤー毎の競合状況」といった切り口で、タイムリーな情報をピンポイントでお届けします。

月額 9 万円から、新規事業アイデアの探索、新規事業実行のための投資・提携先の探索といった用途にご利用いただけます。

※本プレスリリースのファイル内に、参考資料として「アスタミューゼが定義する 180 の有望成長市場」一覧を記載しております。

【お問い合わせ・サンプルご請求はこちら】

◆Web からのお問合せ

<http://www.astamuse.co.jp/contact/corporation/content?from=pt160411>

◆お電話でのお問合せ

03-5148-7392

■アスタミューゼ株式会社について

世界中の課題を解決し、未来を創るプラットフォーム『astamuse.com』（<http://astamuse.com/>）を提供すると共に、法人向けサービスとして、自社の課題を解決するためのイノベーションに関わるコンサルティングサービスを展開しています。

- ・代表者：代表取締役 永井 歩
- ・設立：2005 年 9 月
- ・所在地：東京都中央区築地四丁目 1 番 1 号 東劇ビル 7 階

・ URL: <http://www.astamuse.co.jp/>

【本プレスリリースに関する問い合わせ先】

アスタミューゼ株式会社

担当： 亀久

mail: press@astamuse.co.jp

TEL: 03-5148-7393