

報道資料

令和4年2月17日

報道関係者 各位

長岡技術科学大学
発酵を科学する事務局

第5回「発酵を科学する」アイデア・コンテスト表彰式を開催します

長岡技術科学大学・発酵を科学する事務局では、第5回「発酵を科学する」アイデア・コンテスト表彰式を開催します。

報道機関の皆様におかれましては、是非とも取材いただけますようお願いいたします。

●第5回「発酵を科学する」アイデア・コンテスト表彰式

日時：令和4年2月24日（木）15：00～17：10

会場：シティホールプラザ アオーレ長岡 ホワイエ

（プログラムの詳細は次頁をご覧ください。）

本コンテストでは、全国の高専生を対象に「微生物の力を使ったお弁当」のアイデア動画を募集しました。キーワードは「発酵」「腐らせない」「サイエンス」。食品に限らず、お弁当箱、保存方法など微生物を応用したものであれば、どんなものでも応募可能としました。表彰式には9高専9チームが参加予定です。

また、表彰式前には、新潟県内の地域資源循環に関する取組事例を紹介として、技術科学イノベーション専攻 小笠原 渉教授と共同研究を行っている、新潟県立海洋高校 貝田雅志教諭と生徒3名による講演「越後 Wine ヒラメ」の開発プロジェクト 2020-2021 海洋高校産ヒラメのブランド化を目指して～」を実施いたします。



第5回「発酵を科学する」アイデア・コンテスト審査会・表彰式

会場：アオーレ長岡 1階 ホワイエ

日時：令和4年2月24日（木）15：00～17：10

- 15：00～15：10 開会の挨拶 長岡技術科学大学
理事・副学長（産学地域連携担当） 梅田 実
- 審査員のご紹介 長岡技術科学大学
技術科学イノベーション専攻 小笠原 渉
- 15：10～15：25 事例紹介 新潟県立海洋高等学校 貝田 雅志
「越後 Wine ヒラメ」の開発プロジェクト 2020-2021
～海洋高校産ヒラメのブランド化を目指して～
- 15：25～15：40 高専生応募アイデア動画紹介
- 15：40～17：00 表彰式 ・ ご協賛企業の紹介
・ 発表
・ 表彰
・ 審査員講評
・ 閉会の挨拶
- 17：00～17：10 集合写真撮影

【応募一覧】

エントリーNo. 1

一関工業高等専門学校／ジャミード弁当

エントリーNo. 2

米子工業高等専門学校／和洋折衷ピクニック弁当

エントリーNo. 3

和歌山工業高等専門学校／もろみに含まれる抗菌作用を利用したお弁当案

エントリーNo. 4

函館工業高等専門学校／発酵×SDGs×お弁当 - アスパラガス廃棄部位を発酵で美味しいビネガーに

エントリーNo. 5

旭川工業高等専門学校／発酵を活用した「廃棄トマト」の有効活用を目指して

エントリーNo. 6

鶴岡工業高等専門学校／竹パウダーを利用した携帯用ぬか床の提案

エントリーNo. 7

鈴鹿工業高等専門学校／酵母弁当

エントリーNo. 8

都城工業高等専門学校／熟成肉の工業化を目標とした鶏肉の保存法の検討

エントリーNo. 9

長岡工業高等専門学校／塩麴を用いた食材の保存性の向上

【問合せ・取材申込み先】

〒 940-2188 新潟県長岡市上富岡町 1603-1

長岡技術科学大学 発酵を科学する事務局（担当 樋口）

電話/FAX : 0258-47-9456 メール : a_higuchi@vos.nagaokaut.ac.jp