

入居企業紹介

岡山県新規需要米生麺協同組合

ついに…国産米 米粉麺完成!!



詳細は6ページをご覧ください

— 本号の主な内容 —

巻頭言

研修・交流会活動

新入居企業紹介

入居企業紹介

入居企業の活動・トピックス

イベント案内

No.38 (2012. 10)

「ものづくりの第一歩」

岡山県工業技術センター
所長 西田 典秀



先日、「自然の風を生む」という今までにないコンセプトの扇風機がヒットしたバルミューダ株式会社の寺尾 玄社長の講演を聞く機会がありました。社長の経歴がユニークで、高校中退、海外長期旅行、帰国後ミュージシャンを経てもものづくりの企業を創立。ものづくりを志したきっかけは、オランダのデザイン誌に触発され「自分もやってみたい」、「自分も負けない」という思いだそうです。もとより、ものづくりでは全くの素人でスタートしたわけですから、技術も知識もない状態です。ものづくりに必要な基本的な知識をどのようにして得たのでしょうか。一つは、秋葉原に通い、人との会話を通じ素材と加工の専門用語を理解したこと、もう一つは、設計に必要な加工技術を奇特定の町工場との出会いで学んだことです。空いた時間の機械を借用し、やすり掛けから学んだそうです。

起業にあたっては、研究開発した技術を核にする場合と、バルミューダのように、創りたいものに斬新かつ明確なコンセプトがあり、世に出したい強い意欲で取り組む場合があることがわかります。技術は後からついてくる、学ぶことができるということなのでしょう。ただ、学ぶ場所は、学校ではなく、寺尾社長の言うように製造現場に近いところということもポイントかもしれません。

工業技術センターには、年間のべ9,000人近

い人に足を運んでいただいています。依頼試験や設備を使用される方、共同研究が目的の方が大部分ですが、ものづくりに必要な技術についての基礎知識や、自社技術の新たな展開を模索する中で、ターゲットにする業界に必要な技術的基礎を尋ねに来られる事例も数多くあります。30年前に、工業技術センターに足繁く通われ、金属加工に必要な、めっき、熱処理などの基礎知識を当時の研究員に相談されていた創業者が、今は、県内に大きな工場を建てられている事例もあります。また、県外の上場企業の経営者に、起業時に、工業技術センターで電子制御の基礎を学んだことを感謝されたこともあります。このように、新たなものづくりに挑戦するにあたり、工業技術センターがその第一歩になることがあります。日頃、工業技術センターの研究員は企業技術者との関わりの中で仕事をしているので、その知識や背景が製造現場に近いことを評価いただいているのかもしれませんが。

工業技術センターの仕事としては、研究開発による新技術、新製品の開発と言うことに目がいきがちですが、様々な相談に丁寧に対応することの重要性を改めて認識した寺尾社長の講演でした。ORICの入居企業の方にも、気軽にご相談、ご利用いただき、将来のステップアップにつなげていただければと願っております。

■ 平成24年7月度ORIC交流会・セミナー

● 入居企業紹介

「金属ナノ粒子を用いた応用展開」 (株) 希少金属材料研究所

同社は石川雄一氏が社長として今年3月に設立した金属ナノ粒子の開発、製造会社です。同社は、①あらゆる金属粉を10～3000nmのサイズ、加工費100円/g以下を目指して作成すること、②各用途に対して次世代材料として金属ナノ粒子を提案して供給すること、を目指しています。同社の金属ナノ粒子の製造方法は、他社の製造方法と比べ製造プロセスが単純なため、低コスト化が可能と説明がありました。特に、金属ナノ粒子を使用する業界関係者からは、コストが10～30円/gになることが必要との要望が多いことも同社には有利と考えているそうです。



続けて、石川社長から金属のナノ粒子化に求める特性として、1. 焼結温度の低温化特性、2. 粒子の比表面積の増加による界面反応の促進、などがあるとの説明があり、次世代材料創生の技術的な例として、「リチウム二次電池の次世代負極の一つのモデル」の紹介もありました。

● ORICセミナー

「切り餅事件に見る特許権侵害事件の裏表 ～攻撃に対する守りのポイント～」 笠原特許商標事務所

平成24年7月度のセミナーでは、笠原特許商標事務所 弁理士 笠原英俊氏に、最近話題となった「切り餅に関する特許権侵害事件」を参考に、「自社技術をいかに守るべきか」についてお話いただきました。焼いた時に餅が形よく膨らむため予め直方体形餅の表面に切り込みを入れるという技術についてですが、そもそもこの事件は第一審と第二審の判断が全く逆の裁判結果となり特許事件の恐ろしさを改めて知らしめた判決でした。自社の技術を特定する「特許請求の範囲」の表現が第三者から見て曖昧さができるだけないようにすることが重要と強調されました。特に本件のように「係り結びや修飾部位決定に曖昧さがある特許請求の範囲」を有する事案については、他の表記などと照らし合わせて全く逆の判決となる事があると言う事を改めて認識する必要があるとのことでした。本事件のもう一つのポイントは、先使用权（他人の出願前にその発明を実施していた場合には、他人の特許権が及ばず、継続して実施できる権利）を主張したが、「無効」の判断となった事です。この点については、公正証書記載の技術内容を裏付けるに足る十分な保存品の包装表記などがなく、先使用权を有効とするに足る十分な証拠が無かったことが無効となった大きな原因でしようと言われていました。



自社の技術の中には「ブラックボックス」に含まれる部分も多く、このような場合特許申請しないケースも多々ありますが、その場合であっても「技術確立日を公証人により確定しておく」「技術確定内容と日付が判るような書面を自分あて書留で送付し封を切らずに保管する」などの方策をきめ細かくとることが特許裁判発生時の有効な対抗手段となり、「日頃の事業活動ポイントに合わせた様々な証拠をきめ細かく残すことが大切」と強調されました。

■ 平成 24 年 8 月度 ORIC 交流会

●入居企業紹介

「ちょっとブレイク “珈琲” の話 ～我が社とコーヒーの係わり～」 (株) 内外総合通信社



8月の交流会での入居企業紹介では、(株)内外総合通信社執行役員の前田洋子氏から「ちょっとブレイク “珈琲” の話 ～我が社とコーヒーの係わり～」という題でのお話を聞きました。同社は津山市にある国登録有形文化財である城西浪漫館（中島病院旧本館）の指定管理者を務めています。城西浪漫館の近所には宇田川榕庵の墓があるそうですが、“珈琲”という字は実は宇田川榕庵が生みの親なのだそうです。江戸時代に宇田川榕庵は「自身の開発した珈琲を淹れる道具」でコーヒーを味わっていたそうです。

これに関する歴史的記述や資料をもとに、同社も「榕庵珈琲」の復刻を目指したとのことでした。珈琲豆は「ジャワアラビカ+マンデリン」のミックス品で完成させ、榕庵開発の道具も復刻させたそうです。城西浪漫館ではこのようにして復刻させた「榕庵珈琲」をお客様に提供しているとのことでした。最近では老舗菓子店とのコラボで「お菓子と榕庵珈琲のセット」販売なども行っているそうです。

■ 平成 24 年 9 月度 ORIC 交流会・セミナー

●入居企業紹介

「植物性ケフィアで健康食品業界に新たな風を ～乳酸菌と酵母の共生発酵に魅せられて～」 ReLife Lab (株)



桑木代表取締役から、同社の業務内容の紹介をしていただきました。社名のReLifeは、「再び生きる」という意味の造語で、同社が食生活を改善して生活習慣病予防に寄与したいとの意図を表しているとのことでした。またLabは、英語の研究室という意味と、同社が利用する微生物である乳酸菌の英語名を掛け合わせているとのことでした。

社名が表すように、同社は、乳酸菌と酵母の混合物を利用して食品を発酵させ、体の活力を高めるビタミンB群や、抗酸化作用のあるポリフェノールなどを含んだエキスを生み出し、それを健康食品販売企業に、食品素材として卸すことを業務内容としています。また、この発酵の過程で生み出されるD-アミノ酸は、タンパク質の構成要素であるL-アミノ酸と異なり、体内に微量に存在して体の機能改善に役立つ働きをしているそうで、新規の健康素材として注目され始めているとのことでした。

同社は、同社独自の発酵製法を採用して、発酵生成物をパウダー化した製品を「植物性ケフィアパウダー」として販売しようとしています。ケフィアは、コーカサス地方の長寿の源として知られる発酵乳で、日本では「ヨーグルトきのこ」として知られています。ただ、法的な規制で、日本では生の製品の販売が出来なかったのですが、パウダー化することで、その規制に掛からないようにして、健康素材として販売できるように工夫したとのことでした。通常のヨーグルトは、1～2種の乳酸菌を使った、単独発酵ですが、ケフィアは、乳酸菌と酵母を何種も含んだ「共生発酵」で、その分、いろいろな物質が生み出され、ヨーグルトよりも整腸作用が強いことが知られているそうです。

同社は、これまでの乳酸菌発酵の問題点とされた糖度の高さを改善し、(糖尿病患者には高糖分の食

品は利用されない) 従来よりも糖度を40%低減した低糖発酵を可能としたり、四季の色の濃い果物や野菜(抗酸化作用が高いと言われている)を採用したりして、高機能で安全・安心な食品素材の提供を目指しているとのことでした。

●ORICセミナー

「企業成長を実現する経営者像 ～新規開業者への応援メッセージ～」

フューチャーベンチャーキャピタル(株)

フューチャーベンチャーキャピタル(株)のベンチャーキャピタリストとして活躍する同社の木村常務執行役員より、“ベンチャーキャピタル(VC)が投資したい経営者”の視点で掲題のお話がありました。木村常務は金融機関勤務の後、2社を起業しその経験でベンチャーを支援したいとの思いもあり、ベンチャーキャピタリストの道に入ったそうです。



起業ではビジネスが忙しくなる前に「創業の理念」を議論しておくこと、ビジネスとはお金を儲けることで他人のためになるからお金がもらえること、ビジネスモデルとはお金の儲け方であり変化していくもので変化に合わせて事業計画も見直すこと、経営者の自覚は人を雇い給料を決める時に生まれること、経営とはコントロールすることなど起業にあたっての心構えの説明がありました。

VCが投資したい会社とは、急成長の可能性のある会社であり、リスクリターンが合う会社である。急成長の可能性のある会社の大きな要素は経営者であり、VCが投資したい経営者の役割を挙げるとともに、木村常務がする経営者の評価の視点は“自らの潜在成長力”、“人を動かす力”、“倫理観”であるとしていました。

木村常務より結びに換えて、“お金はあるんだと思う”、“計画を明確にし、人を動かす”、“自由とは制御である”と、起業家へのメッセージがありました。

新入居者紹介

平成24年7月に開催された第36回入居審査会により下記2者の入居が決まり、8月に入居しました。

入居企業名	事業概要	所在地	分野
Relife Lab(株)	・健康食品のための機能性食材の開発、製造	倉敷市	ものづくり
金原 正幸	・常温導電性金属ナノインク、半導体ナノインクおよび導電性酸化物ナノインクの開発および販売	岡山市	ものづくり

岡山県新規需要米生麺協同組合

代表者 代表理事 長崎 信行

専務理事 北川 昌昭

連絡先 (事務所) 〒709-0511 岡山県和気郡和気町矢田285番地

(研究所) 〒701-1221 岡山県岡山市北区芳賀5303 ORIC 101号室

TEL 0869-88-9256 FAX 0869-88-9255

URL <http://komekomen.org>

「お米の大切さ」を未来につなげる 鴨方ビーフンプロジェクト

【学校給食向け 米粉麺委託生産事業】

1. はじめに

食生活の多様化にともない、私達の食卓でも米離れが進み、昭和40年一人あたり米の年間消費量が118kgに対し、平成22年には58.5kgと半減しています。

食料自給率もカロリーベースでも73%から40%に大きく減少しています。

私達の生活に欠かせない大切な食料を、他国から数多く輸入しているのが現実です。

私達はこの現状を改善するために、県内産米の消費拡大を目的に、新たに食卓の彩りを添える、美味しく安全で栄養価の高い「米粉麺」の開発に取り組みました。

平成24年2月。岡山リサーチパーク インキュベーションセンターに入居が決まり、きらめき岡山創成ファンドでの補助金でベトナムから米粉麺用製麺機を購入致しました。

その米粉麺用製麺機を使用し、機械を改造しながら何度も何度も試作をし、失敗を繰り返してきました。

その結果、平成24年9月。ついに、ここインキュベーションセンターで「他に類を見ない世界初の新しい食感を持った米粉麺」の開発に岡山県立大学との共同研究により無事成功致しました。

2. 事業内容

- 米粉麺の研究開発
- 米粉麺の普及推進活動

3. 今後の展開

- 各種イベントに参加
- 毎年の米粉麺フェスタ開催に向けた取組み
- 学校給食への採用に向けた取組み

4. 米米ん倶楽部（メール会員募集中）

私たちは岡山県下各地のイベントに参加し、米粉麺を食べて頂き、良さを理解してもらいます。

私たちが皆さんの町へ行ったとき、お手伝い頂ける方、食べに来てくれる方を募集しています。

また、活動内容を会員の方に随時発信致しますので、ぜひ、メール会員にご登録ください。

(現在、年会費・月会費等一切ございません)

☆入会メールアドレス info@komekomen.org



■ E & D テクノデザイン（株） 小松弘明氏・黒柳真司氏 第17回岡山リサーチパーク研究・展示発表会ベストプレゼンテーション賞受賞

9月10日（月）テクノサポート岡山で第17回岡山リサーチパーク研究・展示発表会が催されました。今年は7分野で合計62の大学、公的研究機関、民間の方々のポスター発表がありました。この会では若手発表者を対象にベストプレゼンテーション賞が3件与えられることになっています。今年はE & D テクノデザイン（株）の小松弘明氏と黒柳真司氏による合作のプレゼンが見事ベストプレゼンテーション賞に選ばれました。これを機にお二人がますます活躍されることとE & D テクノデザイン（株）のますますの成長が期待されるところです。



■ 県立大学との合同プレス発表 「学校給食向け米粉麺完成！」

平成24年9月10日（月）15時～岡山県立大学構内にて



この度、岡山県立大学との共同研究により開発された新作米粉麺の完成発表が行われました。プレス発表の会場で、7種類の調理方法の麺を試食。岡山県産米ほぼ100%使用の、小麦成分も塩分も無添加で、うどんや蕎麦ともラーメンやパスタ、さらには今迄のビーフンやフォーとも違う世界初の新食感！新しい米粉麺がこのORIC 101号室で完成しました。

イベント案内

■ 岡山大学「知恵の見本市」【開催：11月2日 12:00～17:00】

岡山大学創立五十周年記念館にて 参加無料

12:00～17:00 パネルセッション

特別講演1 13:10～14:00

「小惑星からの帰還：はやぶさ再突入カプセルの飛行とサンプルの回収」

（独）宇宙航空研究開発機構 宇宙科学研究所 教授 稲谷芳文氏

特別講演2 14:00～14:50

「微粒子から見える小惑星イトカワの生き立ちと宇宙環境」

岡山大学地球物質科学研究センター 教授 中村栄三氏

■ ITソリューションフェア in ママカリ' 12 【開催：11月20日10:00～17:00】

岡山コンベンションセンター 2F 展示ホール・ロビー 参加無料

開催テーマ 「“新時代へのイノベーションとICT” IT経営を私たちが応援します！」

特別セミナー 13:00～14:00

「総務省の地域情報化施策～電子自治体関連施策を中心に～」

総務省情報流通行政局 地域通信振興課地方情報化推進室 室長 岩城宏幸氏

IT企業商品展示ブース 10:00～17:00

企業プレゼンテーション 10:00～12:00、14:00～17:00

県内学生展示ブース 10:00～17:00

■ 岡山理科大学「OUSフォーラム2012」【開催：11月21日13:00～18:00】

岡山プラザホテル 4F、5Fにて 参加無料

(前半の部) 講演会 特別記念講演 13:10～14:00

「創造の現場から－時代に先駆けた新しい価値を創る」

元本田技研工業(株) 経営企画部長 水戸部啓一氏

産学連携に関する学園事例 14:00～14:30

「QOL向上を目指す支援技術のイノベーション研究拠点形成」プロジェクト

岡山理科大学工学部知能機械工学科 教授 山田訓氏

(後半の部) ポスター・セッション、口頭説明 14:40～16:50

交流会 17:00～18:00

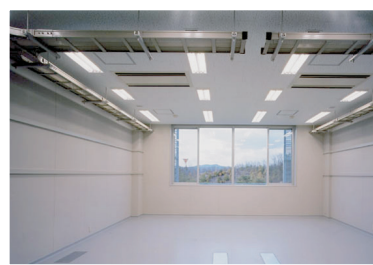
入居者募集中!!

センターでは随時入居のご相談に応じています。お気軽にお問合せください。

■ 施設使用料・空き室状況

(2012年10月現在)

施設区分	面積	使用料の月額 (減額後の使用料※)	部屋数	空き室数
研究室小	約 25㎡	45,000円 (22,500円)	22	4
研究室大	約 50㎡	88,000円 (44,000円)	30	3
試作開発室	約 100㎡	175,000円 (87,500円)	6	3
創業準備室	5㎡/ブース	5,000円	6ブース	4ブース



研究室大



研究室小

※創業5年未満の会社と個人は、入居後3年間は半額になる制度があります。

■ 次回募集

原則として3ヶ月ごとに入居審査会を開催しています。

次回は11月末までに事業計画書を提出された方を対象に、12月中に開催の予定です。

(創業準備室の募集は随時受付けています。)

詳しくはホームページをご覧ください。 <http://www.oric.ne.jp>

