

民が担う 新開拓時代

第3部 興す

函館市周辺で機織、酒が地元企業とガゴメやス南特産の大型海産物「ガゴメ」の機能研究、高メコンブ」やその成分を付加価値化に取り組んで使った食品、サプリメント」など、当初十二社だった参加が相次ぎ参集している。企業は五十社を突破、開せつけん、パン、菓子、凍売商品は三年で約十二黒酢……。関連商品は五億円に上った。地場企業十を越える。地元三社との連携連携の成功例と出資で新たにベンチャー企業「バイオクリエイト」も設立された。

道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター



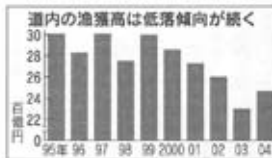
豊富な水産資源を活用し地域再生に挑む(道立工業技術センター)

海の幸研究 産学つなぐ

道立工業技術センター 研究開発部長 宮嶋 克己氏

仕掛け人は公設民営の道立工業技術センター(道立工業技術センター) 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター 道立工業技術センター

だった。新分野開拓に 域から食品、バイオまで 意欲のある企業は少な 張つ「総合窓口」として 大、大学等との連携に 地場企業が信頼を寄せる 無関心、企業を訪ね歩 ように、北大工産部 長を「私心がない、彼が 究のニーズを掘り出す 業を「成り立たなかった 小回りをきかせ、機 函館地区は〇三〇五



道内の漁獲高は低落傾向が続く

年度に文部科学省が「部 位になる」と期待する、 市エリア産業官連携促進 今春からは、ガゴメか 事業(二輪船)に指定、 三年間の取り組みが全国 最高の評価を得たことか 持技術を発展させたト 今春、引き続き都市 の産物保存法の開発を手 エリア事業の発展型に北 日本で初めて指定され た。一〇年度に百八十 を迅速検査する手法も開 発済みで、日本製菓等事 業化をめざす。イカ漁か 究の世界品になり得る 原右を見つめ、磨きをか けた」と意気込む。

北海道

電話 0000 1111 5631 4681 2221 1221 7791 5841 0082

