

地域を越えた産学連携 288件支援で復興後押し

多種多様なニーズに対応 人的ネットワークを構築

JSTは東日本大震災を受け、2012年度に復興促進センターを岩手、宮城、福島に3県に設置し、「復興促進プログラム」を立ち上げた。大学などの研究成果を被災地企業で実用化し、復興促進に貢献するためだ。4年間で累計288件支援し、被災地域の回復を後押しした。

復興促進プログラムの募集を開始するやいなや、企業からの問い合わせが殺到した。津波などの直接的な被害こそ受けていなくても、震災によって存続の危機に立たされた企業が多かったからだ。震災で経営体力を奪われた中小企業にとって、公的な支援は頼みの綱だ。

当時は国や自治体、金融機関、東北経済連合会などの民間団体もそれぞれに事業を立ち上げ、積極的に支援を行っていた。多種多様なニーズに対応するために各機関の支援制度を企業へ紹介し合い、支援に至った事例も生まれた。1社でも多く支援につなげたいとの思いが、組織の枠を越えた連携となり、地域の重要な人的ネットワークとして現在まで受け継がれている。



震災直後の岩手県宮古市

新規の起業も対象に 水産物をブランド化

復興促進プログラムではJSTのマッチングプランナーが大きな役割を果たしており、被災地企業1社を含む企業、国内の研究機関とプランナーが連名で申請する仕組みだ。プランナーは各地に足を運んで申請前の事前相談を受け、課題解決の鍵となる技術を持つ研究機関

とのマッチング、研究計画の提案や申請書作成の助言、採択後の定期的な進捗フォロー、さらに不採択企業の再応募の支援も行う。

プログラムのもう一つの特徴は、新規起業も想定して震災後に設立された企業も支援対象に加えた点だ。11年8月設立の釜石ヒカリフーズ(岩手県釜石市)もこの前広な支援枠の中で採択された企業の1つだ。三陸の企業が経済危機に直面する中、何とか水産物の拠点として踏みとどまりたいという地域住民の声に応え、起業された水産加工会社だ。釜石産の魚介類を全国に届けたいとプランナーに相談が寄せられた。

魚介類は冷凍すると長期保存、長距離輸送が可能になるが、魚介類の細胞膜が壊れ、解凍時にうまみ成分が流れ出して味が落ちるのが難点だ。技術シーズを求めて2ヵ月間全国の研究者を訪ね回っていたプランナーの元に、高知工科大学が魚介類輸送用の氷を開発していると情報が入った。スラリーアイスと呼ばれるシャーベット状の氷で、魚介類が凍る直前の状態まで急速に冷やし、凍らない温度を保つことで鮮度も維持できるという。これは課題解決の鍵になると見極め、JSTのネットワークを駆使して釜石ヒカリフーズと大学をマッチングし、三陸・釜石産水産物のブランド化につなげた(図1)。



図1 地元でおいしい魚として知られる「ドンコ」。高知工科大学が開発したスラリーアイスを使うことで、釜石産の魚介類を鮮度を保ったまま長距離輸送できるようになった。

全国の研究者から届いた 「役に立ちたい」との声

被災地ではない県から復興の役に立っている技術があると紹介され、実用化に

やのけん
箭野 謙

JST 産学連携展開部 課長代理
12年~16年復興促進センター
盛岡事務所長

つながった事例もある。群馬工業高等専門学校が開発した炭素と鉄材が一体化した水質浄化技術を佐渡島で実験したところ、海藻の繁茂や牡蠣の稚貝が発生するなどの現象が確認されていた。津波被害からの復興に役立つ可能性があるとして、群馬県から連絡を受けてマッチングを試みた結果、牡蠣の養殖場に大きな被害が出ていた岩手県山田湾の漁業組合と石井商事(群馬県高崎市)、群馬工業高等専門学校のプロジェクトが成立した。採択後、実験を重ね養殖場は回復を遂げつつある(図2)。

「長きにわたり産学連携に携わってきましたが、産学から地域を越えた連携の提案をこれほど多くいただいたのは初めてでした。全てをマッチングすることはできませんでしたが、多くの研究者が復興の役に立ちたいと連絡をしてくださって、ありがたかった」と復興促進センター盛岡事務所の箭野謙事務所長(当時)も感謝の思いを口にしている。

16年3月にプログラム、センター業務ともに全て終了したが、5年が経つ今も当時のスタッフには便りが届く。最近になって目に見える成果が出てきている事例も多い。復興に懸ける企業や研究者の情熱にスタッフの胸も熱くなる。



図2 岩手県山田湾。群馬工業高等専門学校が開発した炭素と鉄材が一体化した水質浄化技術を牡蠣の養殖に応用した。