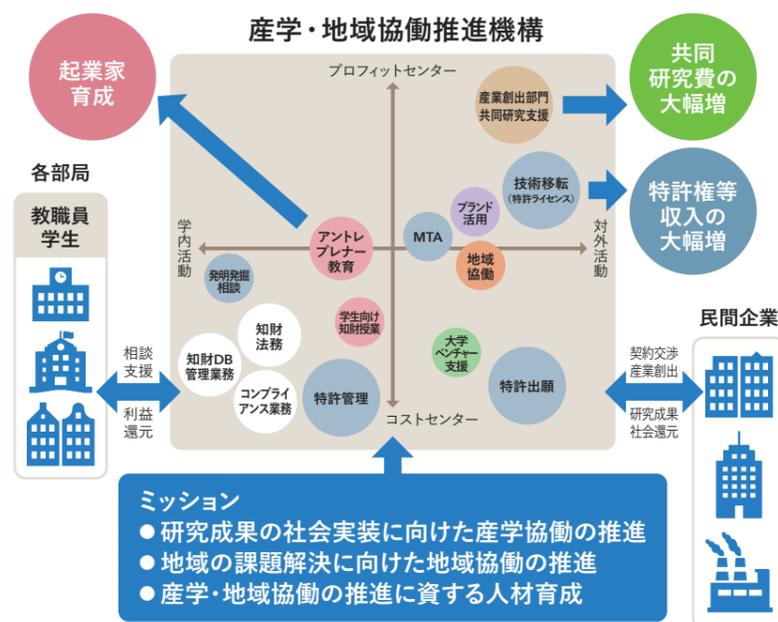


研究成果をより社会に役立たせるために「産学・地域協働連携」

北海道大学は、日常のかつ組織的な協働・連携を通じて研究成果をより直接的に社会へと還元し、新たな未来社会を創造するための活動を進めています。

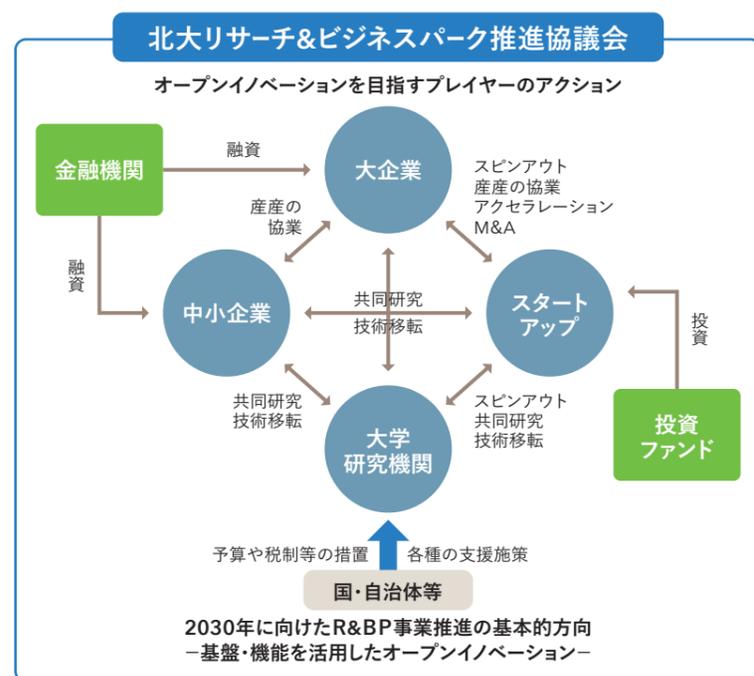
産学・地域協働推進機構のミッション

北海道大学は教育研究に加え、社会へのより直接的な貢献を「第三の使命」として位置づけています。これに取り組むため、2003年10月に設置された知的財産本部を発展的に解消し、2015年4月からは「実学」へのステージアップを推進するため「産学・地域協働推進機構」を発足させました。この機構は、本学の研究成果の社会実装に向けた産学協働を推進、また地域の課題解決に向けた地域協働を推進するもので、これを担う有意ある人材を育成するとともに、地域および日本の産業界の発展とイノベーションの創出に資することを目的としています。



北大リサーチ&ビジネスパーク構想の展開

本構想は、研究機関等の集積が進む「北海道大学北キャンパス」と道有地を含む周辺エリアに、良好な研究環境とビジネス環境が整備されたリサーチ&ビジネスパークを建設するものです。これは先端的な研究開発の促進をはじめ、大学等がもつ知的財産を活用した新技術・新製品の開発、ベンチャー企業や新産業の創出などによって、地域産業の活性化および日本経済全体の底上げを図っていくとする取り組みです。現在、道内の産学官12機関で構成される「北大リサーチ&ビジネスパーク(北大R&BP)推進協議会」が中心となって、具体的な活動を展開しています。



パイオニアスピリッツ≡スタートアップマインドの醸成

2020年に起こったコロナ禍や地球温暖化による異常気象、世界的な政治や経済の不安など、私たちはこれまで人類が歴史上で体験したことのない局面に次々と直面しています。

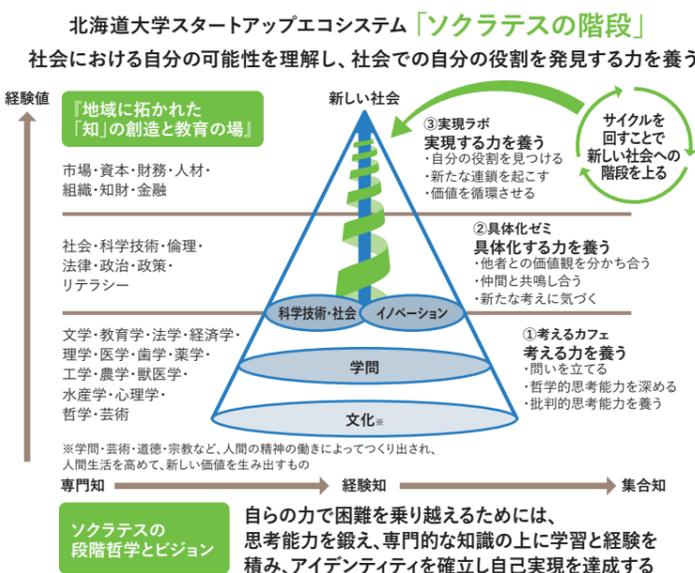
北海道大学が建学より現在まで受け継いでいる「パイオニアスピリッツ」と「ambitious」の精神は、まさにこの時代や次の時代とどう向き合い、その連綿と続く建学の精神をどう生かすのか、という原点に立ち返ることにあります。

また、スタートアップマインドの醸成は、強い好奇心から沸き起こる「情報収集能力」「実践・実行力」「耐久・持続力」、そして、次の時代に向けた挑戦者を育成します。このことは、これからの時代に即した社会との新たな協働の形です。

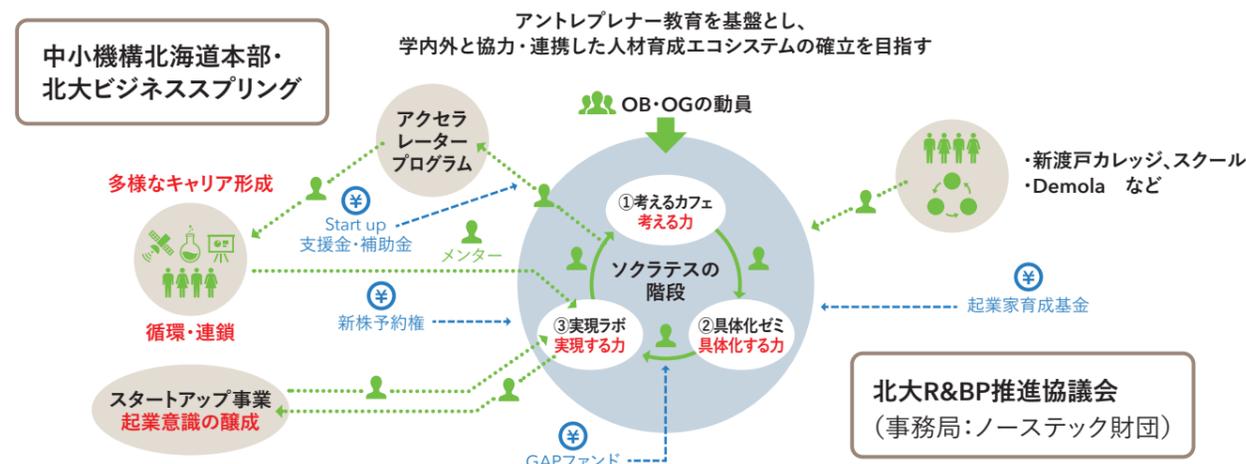
大学を中心としたエコシステムの形成

産学・地域協働推進機構は、大学の研究成果を社会へ還元する責務を担っています。その責務を果たすため、主に企業との共同研究、事業会社への技術移転、大学発のスタートアップによる事業化という方法で、研究成果の社会実装を行っています。特に近年、知の拠点である大学を核としたスタートアップの創出は、新たな産業の育成として社会から強い期待を寄せられています。

当機構では実学重視の理念のもとに、フィールド回帰を重んじています。私たちが考えるフィールド回帰とは、12学部ある総合大学としての研究・教育を基礎に、経済や社会、人の



自己の可能性を認識し、社会における自己の役割を発見、成長する仕組み



北大ブランド活用の取り組み—研究成果から生まれた商品

地域の企業と連携し、本学の研究成果や本学の特徴を生かした商品の企画・開発を積極的に進め、「北大ブランド」として認定しています。2017年11月に本学内に誘致したレストラン「北大マルシェCafé & Labo」には、北大産の牛乳や農産物を使った商品が数多く並び、お土産品としても好評です。

また、2016年度に実施した北大ブランド使用実績調査、契約条件見直し等による商品増加により、近年販売額が大きく増加しました。機内誌に掲載されるなどメディアでの情報発信も活発化し、今後も一層の販売拡大が期待されています。

無塩パン

一般的な食パンは、無意識のうちに塩分を取り過ぎてしまう場合があります。北海道大学COI『食と健康の達人』拠点*では、北大病院栄養管理部が考案した塩分ゼロでもおいしい無塩パンのレシピをもとに、「SALTO(そるとぜろ)食パン」を商品化しました。

北海道産小麦(岩見沢産キタノカオリ)と北海道産全粒粉を使用し、小麦の甘味をしっかりと感じられる食パンです。塩分を気にされる方も、そうでない方も一緒においしく食べられるようにと考案されました。

2020年から岩見沢市の洋菓子店「patisserie soraka」と北大正門前のインフォメーションセンター「エルムの森」のショップで販売しています。



SALTO食パン

*北海道大学COI『食と健康の達人』拠点

文部科学省および国立研究開発法人科学技術振興機構による「革新的なイノベーション創出プログラム」(COI STREAM)に採択され、本学が筑波大学、北里大学、30社を超える企業・機関とともに設立。一人ひとりの健康状態にあわせた最適な「食と運動」により「女性、子どもと高齢者にやさしい社会」の実現を目指しています。

北大ガゴメのサプリメント

北大発ベンチャー企業・北海道マリンイノベーション(株)、水産科学研究院、(株)ゴーゴーの連携により、「北大ガゴメ」ブランド群から2020年に新商品が誕生しました。北大ガゴメを使用したサプリメント「ネバ勝ち!」です。

北大ガゴメは水産科学研究院が独自の海洋栽培技術で開発・養殖したガゴメコンブで、天然ガゴメより粘り成分フコイダンが2倍以上含まれ、健康補助食品などの開発が進んでいます。「ネバ勝ち!」は北大ガゴメが主成分で、フコイダンのほか亜鉛やビタミン、乳酸菌などの成分が豊富であり、(株)ゴーゴーの公式サイトで販売を行っています。



健康維持サポートサプリ「ネバ勝ち!」

北大農場産リンゴの加工品

北方生物圏フィールド科学センター生物生産研究農場余市果樹園では、実習教育や研究のため、さまざまな果物を生産しています。特にリンゴは20品種以上を栽培。2020年は余市果樹園で収穫したリンゴを使った商品が2つ誕生しました。

1つは北海道大学COI『食と健康の達人』拠点のプロジェクトから生まれたリンゴジュース「なまらりんご」。ふじの品種のみを使い、酸味が少なく、果物本来の甘さが引き立つ果汁100%・無添加のジュースです。

もう1つは、ほどよい酸味で製菓材料などに向く紅玉の品種を丸ごと使用した「北大まるごと焼きりんご」。「エルムの森」内「カフェdeごはん」にて提供していました。

今後も北大ブランドを通じて、北方生物圏フィールド科学センターの生産物の効果的な活用を目指します。



なまらりんご 北大まるごと焼きりんご

FINANCIAL REPORT 2021

運営・財務データ

持続的な成長の基盤を強化



水産学部附属練習船「おしよろ丸V世」

- 全長 …… 78.27m
- 航海速度 …… 12.5ノット
- 総トン数 …… 1,598トン
- 最大搭載人員 …… 99名

北海道大学水産学部附属練習船「おしよろ丸V世」は、約31年の長きにわたり、わが国の海技教育と水産科学の発展に寄与してきた「おしよろ丸IV世」に代わり、2014年に竣工しました。この最新鋭船は、世界の水産・海洋分野で活躍する人材の育成、海洋生態系の保全と食料資源の確保、持続可能な資源管理といった将来にわたる水産科学分野のニーズに即応できる本学の特徴的な教育・研究フィールドとして、国内外の大学・研究機関との交流・国際共同研究等でも活用しております。

私たちは、つねに保有する資産の有意義な活用を図るとともに、国立大学としての研究・教育活動のあり方を模索し、すべてのステークホルダーの価値創造に資するため、持続的な成長の基盤ともいえる健全なガバナンス体制の強化に努めています。

