

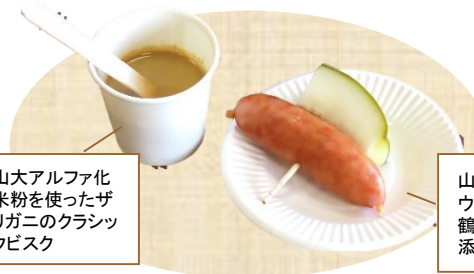
**大学名** 山形大学農学部

第69号 特集テーマ「国立大学のこれから」

**表題** 食の10次産業化を目指して「山形大学アグリフードシステム先端研究センター(YAAS)」設立



▲本年7月実施した「山大イノベーションキッチン」では、以下の成果物の試食とともに、スマート・テロワールとアルファ化米の紹介が行われた。



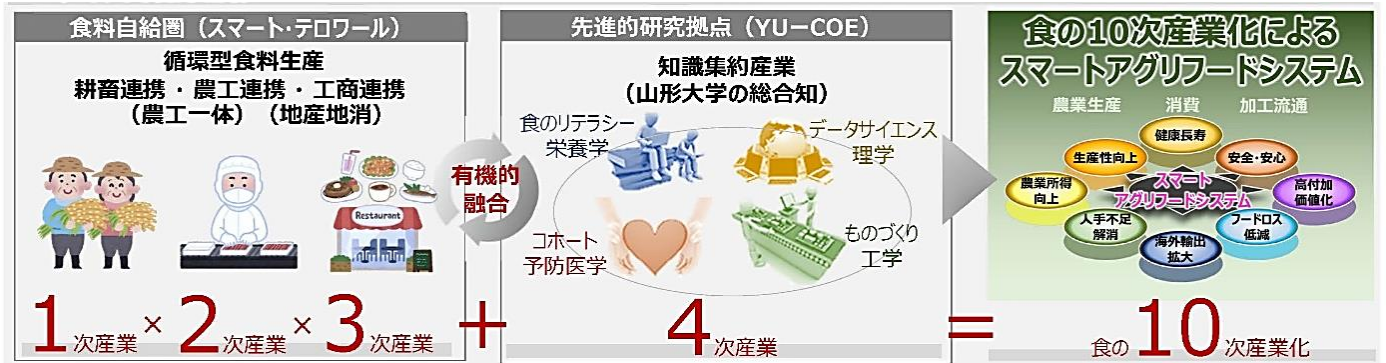
山大アルファ化米粉を使ったザリガニのクラッシュクビスク

山大あらびきウイナーに鶴岡野菜を添えて

## 特色ある取組

山形大学農学部は、2016年から「耕畜連携」、「農工連携」、「地消地産」をキーワードにした「**スマート・テロワール(循環型農村経済圏)**」を構築する取組を行っています。地域で自給できる肥料(いま注目を集める**下水道資源の利用**も含む)を用いて家畜飼料をし、得られた畜産物を地域内で加工、流通するこの6次産業の取組では、**山形大学ブランドのハムやソーセージ**を地域の消費者に提供するに至っています。2022年には、このスマートテロワール構想を土台に、**山形大学の総合知(農学・工学・医学・食のリテラシー)**を活用することで、**食や農に関わる産業の高付加価値化と10次産業化**(=知識集約産業との連携で省力化・効率化・高収益化された6次産業、下図を参照)の実現を目指して、**アグリフードシステム先端研究センター(YAAS)**を設置しました。

4つの学部からの24名の教員が活動するYAASでは、定期的に勉強会を開催し研究情報の共有と共同研究の機会を創出しながら、**食と農に関わる先端研究開発**を行っています。それだけでなく、YAASには**地域と共創するイノベーション・commons**の役割も期待されており、**地域のステークホルダーが参加するオープンイベント**も年2回開催しています。2023年7月に開催したイベント(左の写真を参照)は、オープンキャンパスとの併催とし、高校生やその保護者も参加する中で、先端研究の紹介とともに成果から生まれた食品の試食も行いました。このように、**『地域のためのYAAS』**に対する認知度や愛着度を高める工夫も普段から行っています。



▲YAASが目指す食の10次産業化によるスマートアグリフードシステム

## 期待できる成果・評価など

**【研究センターとして】**知的集約産業の技術を利用して、**食の生産から消費までを一気通貫する「スマートアグリフードシステム」のプロトタイプ**が、世界で初めて実証されます。

**【共創の場として】**ユネスコ食文化創造都市・鶴岡市を舞台に、地域と共創した研究に取り組むことは、食に関わる既存の産業の付加価値を高めるとともに、**新たな食ビジネスの創造**を通じて、**地域を元気にする「まちづくり」**に貢献できます。

より詳しい情報はこちらから



YAAS >>



スマート・テロワール >>

