

1. 「チャレンジフィールド北海道」とは

2. 令和3年度の振り返り

2-1. 大学シーズ起点の「事業創出プロジェクト」立上げ

2-2. 地域課題起点の「課題解決プロジェクト」立上げ

2-3. 共創基盤の構築

2-4. 普及啓発・広報

3. 各地域での活動

「共創の場」Co-meeting in 釧路

2022年2月23日(水)

- 共創の場「地域エネルギーによるカーボンニュートラルな食料生産コミュニティの形成」が採択
- 釧路市の多様なステークホルダと参加型のサイエンスカフェを開催、コミュニティ形成をめざす。



超異分野学会におけるポスター発表・受賞

2021年12月5日(土)

- 釧路工業高等専門学校

ポスター名	発表者
「日本の研究.com」データベース検索効率の向上	相坂 敏希 (専攻科1年)
文書クラスタリングによる「日本の研究.com」データベース検索効率の向上	佐藤 侑哉 (専攻科1年)
テキストデータを用いた介護コミュニケーション支援システムの開発	中島 陽子 (准教授)

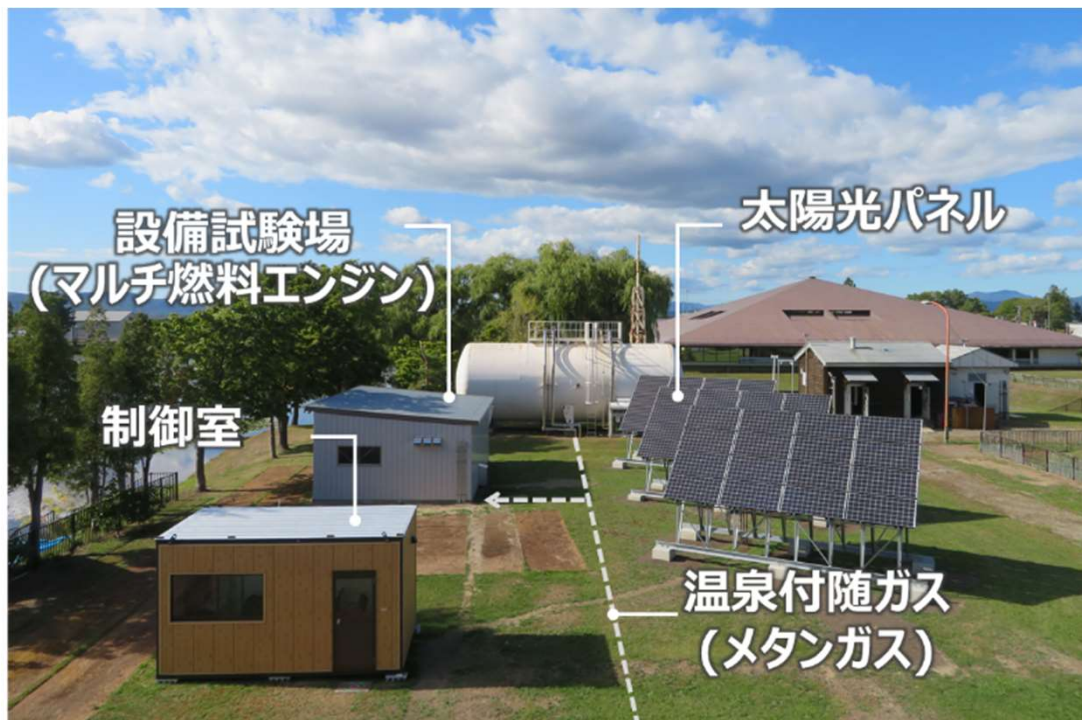


中島准教授が
ピッチコンテストで
SCSK賞を受賞

参画機関	北海道大学 岩見沢市	事業名	地域の再生可能・自立型エネルギーシステムの構築
------	---------------	-----	-------------------------

- 温泉付随メタンガス、廃棄農作物由来バイオエタノールなどの多様な燃料に対応した「マルチ燃料エンジン」と太陽光発電をミックス、農業支援応用の実証試験を実施

岩見沢市北村赤川鉦山 自立型地域エネルギーシステム実証サイト



https://www.hitachi.co.jp/rd/news/topics/2021/2111_ing.html



参画機関	北海道大学	事業名	脱炭素を実現するサステイナブル醸造研究教育拠点
------	-------	-----	-------------------------

- 北海道におけるワイン醸造を担う人材と技術を輩出する研究教育拠点「北海道ワインのヌーヴェルヴァーグ研究室」を開設（令和3年4月）

■ 寄附講座の取組

(1) 教育

- 大学院共通講義「北海道サステイナブルワイン学」
- 国際食資源学院講義「ワイン生産学」ほか

(2) 研究

- 「ワイン微生物学」の先進的研究
- 北海道ワイン教育研究センター(仮称) の設置に向けた調査研究 ほか



北海道を「ワインの真の名醸地」にするため、
産学官の英知と情熱の拠り所となる
拠点の形成をめざす



記者発表会でのフォトセッション

(左から鈴木北海道知事、似鳥(株)ニトリHD会長、
寶金北海道大学総長、大見コープさっぽろ理事長、
鳥村北海道ワイン(株)社長)



大学院共通講義「北海道サステイナブルワイン学」

「社会還元加速プログラム(SCORE) 大学推進型」の推進 (主幹機関：北海道大学)

1. 研究開発費 (GAPファンド)

実施機関：

ノーステック財団、北海道大学
・申請→選考→採択→配分

応募:32件 採択:13件

北大: 17件	北大: 9件
苫高専: 6件	苫高専: 2件
情報大: 3件	情報大: 1件
室工大: 2件	室工大: 1件
樽商大: 2件	樽商大: 1件
未来大: 1件	未来大: 1件
釧高専: 1件	釧高専: 1件

2. 起業家育成プログラム

実施機関：

北海道大学、中小機構北海道本部
・起業ノウハウ等の学習、ビジネスモデルのブラッシュアップ、想定顧客訪問サポート、個別メンタリング等の支援

3. Demo Day

実施機関：

ノーステック財団、あずさ監査法人
・VC、CVC、エンジェル投資家、提携先候補とのネットワーキング



スタートアップの
創出・育成



R4 (GAPファンド)

大学発新産業創出
プログラム(START)
大学・エコシステム推進型

スタートアップオンライン講座の開催

【起業活動支援プログラムe-learning】

受講:87名

北大: 71名
室工大: 6名
帯畜大: 2名
苫高専: 3名
未来大: 3名
樽商大: 1名
札市大: 1名

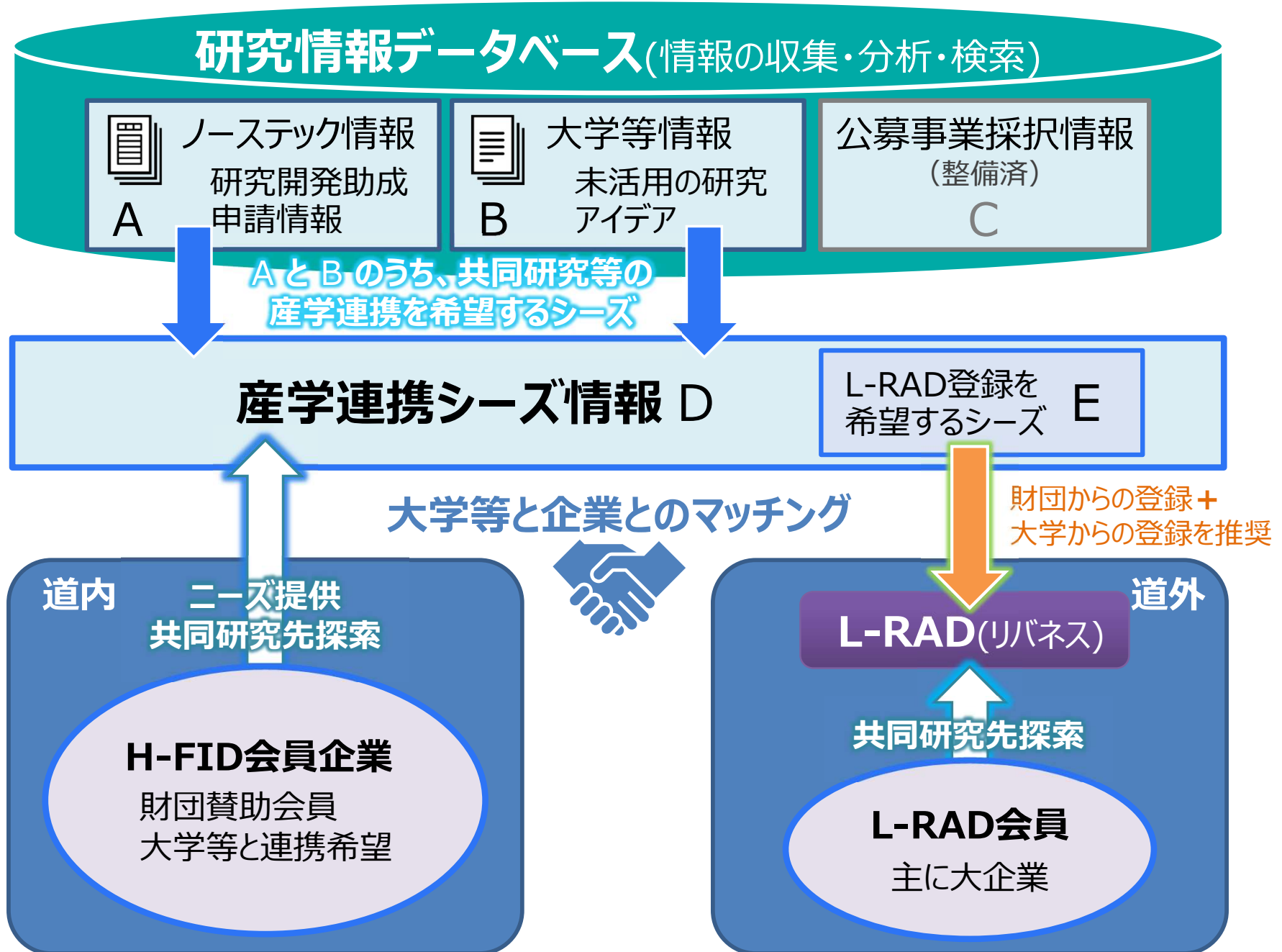


【オンラインレクチャー】

①「魅力的な事業計画」 ②「はじめての資金調達」



人材、シーズの発掘



フードロス削減アイデアコンテストの実施

CHALLENGE!
フードロス削減
アイデア
コンテスト

保存技術を広く活用するためのアイ
デアを高校生・高等専門学校生に募集
します。楽しいアイデアをお待ちして
おります!

challenge
the
no food loss
idea contest

高校生・高等生のアイデアで、フードロス問題の解

プラチナ触媒を活用したフ
ードロス削減のアイデアを募
集します。アイデアの対象
は、農林水産業の生産物
(花き等の園芸作物を
含む)、食料品全般
とします。

プラチナ触媒とは、北
海道大学触媒科学研
究所の福岡洋教授ら
が開発した低温短時間
(約70℃)でエチレンを完全
酸化する触媒です。エ
チレンは、野菜や果物
から発生し、熟成や腐
敗を促進する植物ホル
モンの1つです。

■ 参加条件 北海道内の高等学校または高等専門学校に在学する生徒のグループ。
高等学校は、3年卒までを中心とするグループとします。

■ 応募方法 2021年8月末日までに、下記の応募様式を
「no-foodloss.challenge@noastec.jp」にメールにて提出してください。
*応募要項は別紙を添付いたします。ご確認ください。

QRコードまたは URL よりダウンロードしてください。
https://challenge-field-hokkaido.jp/news/1038

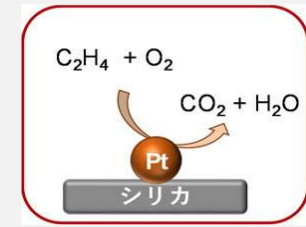
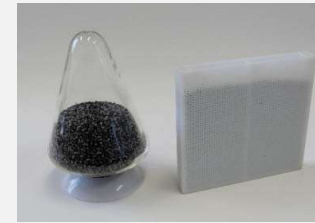
**R4年度も実施。
応募期間は8月末まで**

【主催】フードロス削減コンソーシアム
チャレンジフィールド北海道

【共催】北海道、北海道大学、
北海道大学COI『食と健康の達人』拠点

【後援】北海道経済産業局、北海道教育委員会

北大開発触媒を活用した 高校生のアイデアコンテスト



アイデアを検証、映像化、プレゼン

- 最優秀賞・北海道知事賞
岩見沢農業高等学校 生活科学科2年
「プラチナ触媒を用いた農産物の流通」
- 審査委員長賞
岩見沢農業高等学校 農業科学科野菜班
「プラチナ触媒を用いた農産物の収穫時期調整」
- チャレンジフィールド北海道賞
札幌国際情報高等学校 「新鮮プラチナボックス」



➡ 北大-岩見沢農高 共同研究の締結



チャレンジフィールド北海道

CHALLENGE FIELD HOKKAIDO