

令和2年11月13日

各報道機関 御中

宮崎大学企画総務部 総務広報課長

宮崎大学におけるベンチャー支援等の取組を宮崎県知事へ報告します

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

日頃より本学の教育・研究・社会貢献活動についてご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、本学は、特色ある研究の推進と産学・地域連携により、大学の研究成果を活用した新事業創出及び 大学発ベンチャー企業の創出・支援等を進めており、現在、10 社を大学発ベンチャー企業として認定して おります。

この度、このような本学におけるベンチャー支援等の取組について、下記の日程で宮崎県知事へ報告しますので、お知らせいたします。

なお、当日は、令和元年5月29日に認定した、本学として初の学生ベンチャーである「株式会社Smolt」 (代表取締役上野 賢/宮崎大学大学院農学研究科2年)の紹介を行うとともに、当ベンチャーの新商品「つきみいくら」の試食を予定しております。

つきましては、当日取材していただき、記事として取り上げていただきますようお願いいたします。

敬具

記

日 時 令和2年11月19日(木)15時30分~15時45分

場 所 宮崎県庁 知事会議室

出席者 國武 久登 (宮崎大学副学長 (産学・地域連携担当)、産学・地域連携センター長)

土屋 有(宮崎大学地域資源創成学部 講師/株式会社 Smolt 取締役)

上野 賢(株式会社 Smolt 代表取締役/宮崎大学大学院農学研究科 2 年)

参考資料 (1) 宮崎大学における学生・院生の起業に関する協力・支援について

- (2) 「株式会社 Smolt」の事業紹介について
- (3) 「つきみいくら」のブランドイメージについて

1 お問合せ先

宮崎大学研究国際部産学・地域連携課(山崎)

Mail: sangaku@of.miyazaki-u.ac.jp

2 発信元

宮崎大学企画総務部総務広報課広報係

TEL: 0985-58-7114 FAX: 0985-58-2886

【背景】

- 日本の再興・経済成長のために、地方における「イノベーション創出」や「新規産業創出」、大学における「ベンチャー創出力強化」や「チャレンジ精神にあふれる 人材の創出」等の重要性が提言されている。
- 九州地区でも経済界を中心に、大学発ベンチャー企業や学生ベンチャー企業の創出に力を入れている。(大学へのGAP資金制度を創設など)
- 宮崎大学においても、地域資源創成学部を中心とした、アントレプレナーシップ教育や、宮崎・学生ビジネスプランコンテストを開催するなど、「ベンチャー創出力 強化」や「チャレンジ精神にあふれる人材の創出」に力を入れている。
- 学生・院生の起業家精神(チャレンジ精神)が全学的に醸成されつつあり、学生・院生が在学中に起業する事例が増え始めている。

産学・地域連携センターでは、「人的資源」「物的資源」「知的資源」「連携資源」などを駆使して学生・院生の起業に関する協力・支援を実施





地域資源創成学部 と連携した アントレプレナー教育 を推進

宮崎・学生ビジネス プランコンテスト」 の実施

アントレプレナー精神の育成



株式会社Smolt 事業紹介

①会社概要

設立 2019年4月11日

所在地 宮崎県宮崎市学園木花台西1丁目1番地

代表者 代表取締役 上野 賢

資本金 2125万円

事業内容 水産養殖業、水産に関わる技術開発

Smoltは宮崎大学発のベンチャーで、大学の研究シーズを活用しサクラマスの循環養殖に取り組んでいます。地域資源を活用した持続的な養殖生産の実現に向けて、生産に加えて、水産物のブランディンや技術開発を行っています。

②企業理念

- ・水産業と資源のサステナブルな関係を構築する
- ・水産業を地域から革新する
- ・サクラマスのように挑戦し続ける

③チーム



代表取締役 上野賢



取締役 内田勝久



取締役 土屋有

SMOLT

④養殖事業



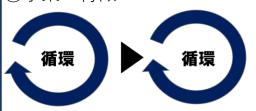
Smoltでは淡水(五ヶ瀬町)と海水(延岡市)の施設を使用し、サクラマスという魚を完全養殖で育てています。サクラマスとはサケ科(サーモン)の一種で、渓流魚のヤマメが海に降った個体の呼称です。魚を海水に慣れさせる技術やサクラマスからイクラをとる技術、そして優秀な個体を掛け合わせる技術を活用して、魚肉・魚卵をサステナブルに生産し、持続的な社会の実現を目指します。

繰り返すことで

生産性が向上

→第5世代突入

⑤事業の特徴



自社で生産した親の中でも優れた形質をもつものを掛け合わせて、優秀な家系を作ります。海水養殖を挟んだ循環養殖により海の環境に適応でき、かつ生産性が高い親を選抜することができ、現在選抜は第5世代に入っています。

⑥ビジョン



サーモン養殖の生産 を支える質の良い 「種」日本国内、世 界に広めていきます。

また、私たちは事業を通じて

- ・おいしい水産物をいつまでも
- ・地域に新しい水産業を
- ・水産業を革新的なイメージへの達成を目指しています

うつくしく

まるくかがやく

つきみいくら

高千穂の峰に秋の気配が訪れてその空を美しい月が飾る頃、桜鱒のいくらは旬を迎えます。黄金色に輝くいくらは見た目にも美しく、その上品で粒のそろったいくらを私たちは「つきみいくら」と名付けました。自然界ではなかなか見ることのなくなった桜鱒ですが、Smoltでは採卵したいくらからまた次世代の稚魚を育てています。そんな希少ないくらを、お出汁で仕上げたやさしい味わいとともにぜひお楽しみください。

つきみいくら TSUKIMI IKURA







SMOLT

Smoltは世界でも稀な循環型養殖技術を確立した宮崎大学発ベンチャー企業です。Smoltが培った独自技術により、桜鱒はその一生の中で海と山の双方を経験し、生まれ親しんだ山から厳しい海へと適応する過程で魚体を銀色に変化させ、艶やかで美しい姿へと成長します。Smoltはそんな桜鱒の挑戦的な生き方を体現し、水産業の革新に挑みます。

上野 賢 Ken Ueno



https://www.smolt.co.jp





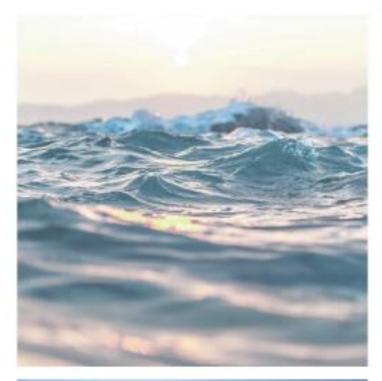


うつくしく まるくかがやく つきみいくら

高千穂の峰に秋の気配が訪れてその空を美しい月が飾る頃、桜鱒のいくらは旬を迎えます。黄金色に輝くいくらは見た目にも美しく、その上品で粒の揃ったいくらを私たちは「つきみいくら」と名付けました。自然界ではなかなか姿を見ることが出来なくなった桜鱒ですが、Smoltでは採卵したいくらからまた次世代の稚魚を育てています。そんな希少なつきみいくらを、お出汁で仕上げた優しい味わいとともに是非お楽しみください。

●お召し上がり方

冷蔵庫で一晩置いて解凍してお召し上が りください。





つきみいくら TSUKIMI IKURA



