

ひなたイノベーションハブ Newsletter

2026.10 ISSUE

Vol.3

TAKE FREE

画期的な非破壊型植物用水分計 [Green Aqua]がついに誕生！ ～10月5日「社会実装事例講演会」を開催～

この度、(株)エフオーテクニカと宮崎大学の長年にわたる産学官連携の成果として、非破壊型植物用水分計「Green Aqua」が10月初旬に発売（社会実装）されました。宮崎大学ひなたイノベーションハブではこの発売を記念し、10月5日に錦本町ひなたキャンパス講堂に於いて「共同研究成果の社会実装事例講演会」を開催いたしました。淡野公一副学長（産学・地域連携担当）からの開会挨拶に続き、製品の開発・製造を担った(株)エフオーテクニカの佐田一浩経営企画部長から、事業化報告を兼ねて製品の紹介がありました。続いて公益財団法人宮崎県産業振興機構の藤江純二郎副主幹が、研究開発から製品化までの具体的な補助事業や伴走支援について説明しました。西脇亜也宮崎大学名誉教授からは、アフガニスタンからの留学生のアイディアを起点として、ヒトや動物に対する計測器のように植物にも安価な非侵襲計測器を用いて“バイタルサイン”を把握できないか、という課題を解決するところから研究が開始され、2020年より(株)エフオーテクニカと宮崎大学との共同研究に至った経緯が語られました。最後に(株)エフオーテクニカの本川洋右代表取締役から、これまでに何度か挫折しそうになりながらも、その都度奮起して製品化にたどり着いたという秘話が披露されるとともに、製品の開発に携わった方々への謝辞が述べられました。

講演会には35名が参加し、講演後には聴講者からたくさんの質問が寄せられ、高い関心を持たれていることが伺えました。事後のアンケートにおいても「企業、研究機関、支援機関がそれぞれの役割を果たしたことで製品化につながったことがわかった」、「これまでの開発経緯等、大変参考になった」、「産学官連携のシーズとニーズのマッチング、社会実装の優良事例として大変わかりやすい、素晴らしい講演会だった」と好評を得ることができました。

産

製品紹介・事業化報告を行う
(株)エフオーテクニカの佐田
経営企画部長



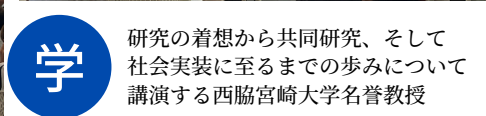
官

製品化の伴走支援を行った（公財）
宮崎県産業振興機構の藤江副主幹
による産学連携支援の取組紹介



学

研究の着想から共同研究、そして
社会実装に至るまでの歩みについて
講演する西脇宮崎大学名誉教授



Green Aqua



「Green Aqua」は、植物の葉を傷つけることなく、瞬時に植物体内の水分量を測定できる画期的な計測機器です。様々な作物、植物に対し、スマート農業の実現に向けた強力なツールとなることが期待されます。



ひなたイノベーションハブをご活用ください！

ひなたイノベーションハブは関係機関と連携して、県内の大学・短大・高専10校の産学官連携の促進、県内企業の新製品・新技術の研究開発及び事業化に取り組んでいます。大学・高専との共同研究をご検討の際は、マッチングの支援を実施していますので、ひなたイノベーションハブへぜひご相談ください。ひなたイノベーションハブへの連絡先は裏面に記載しています。



ラウンドテーブルのお知らせ

企業と大学・短大・高専の研究者が出会い、企業の課題解決や新しい価値創造を目指す「ラウンドテーブル」を開催しています。

第2回

【第2回（7/28）と第3回（8/25）の開催報告】

第3回

もう一步の商品をブラッシュアップする技術 ～異業種参入企業向け食品の品質管理技術～

日時：令和8年7月28日(火) 13:30～15:30
講師：南九州大学 近藤准教授
参加：異業種から食品産業に参入した企業4社、人数18名



食品産業に参入した背景や製造の現状が違っていても必要な品質管理技術について、講師と企業との活発な議論が行われました。

炭酸ガス充填不要な炭酸ガス含有食品の 製造方法について

日時：令和8年8月25日(火) 14:00～16:00
講師：南九州大学 長田教授
参加：炭酸ガス含有食品に興味がある企業5社、人数22名



自社製品を炭酸ガス含有食品にするために必要な技術について、講師と企業との活発な議論が行われました。

【第4回（10/29）と第5回（11/26）の参加企業募集】

提案する研究シーズ



南九州大学
健康栄養学部 管理栄養学科
博士（医学） タケモト アキコ
管理栄養士 竹元 明子 准教授
大学卒業後入社した株式会社ふくやでは明太子の商品開発等に従事。プロ野球・福岡ダイエーホークス（現・福岡ソフトバンクホークス）の球団専属管理栄養士として、栄養、食事面からチームを支えてきた。企業、プロスポーツ、医療といった多彩な現場で培った実務経験を活かし、南九州大学では「臨床栄養学」のほか、リハビリテーション栄養やスポーツ栄養に関する研究に取り組む。

【竹元先生とこんな議論をしてみませんか】

- ✓ 対象者（ターゲット）に向けた食品の今後の展望や市場ニーズは
- ✓ 企業が開発したい対象者（ターゲット）に向けた食品とは
- ✓ 栄養科学を基にした食品を商品化するための課題とは

第4回

栄養科学を基にした食品の開発

「低栄養から過栄養まで、対象者（ターゲット）に向けた食品開発の視点について」

日時：10月29日(木) 14:00～16:00
場所：錦本町ひなたキャンパス 2階
レクチャールーム①②

参加料：無料

対象：新たな商品開発を検討している企業等



◀お申し込みフォーム

申込締切

令和8年10月23日(金)

先着
20名

<https://forms.cloud.microsoft/r/5i634rQwp2>

第5回

宮崎県産食品の有効性について、ヒト試験で 検証し、健康増進につなげる可能性

日時：11月26日(木) 14:00～16:00
場所：錦本町ひなたキャンパス 2階
レクチャールーム⑦

参加料：無料

対象：新たな商品開発を検討している企業等



◀お申し込みフォーム

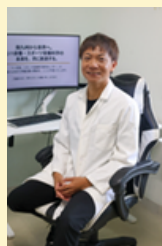
申込締切

令和8年11月20日(金)

先着
20名

<https://forms.cloud.microsoft/r/xMnZdUSHHK>

提案する研究シーズ



南九州大学
健康栄養学部 管理栄養学科
ハラグチ ナオキ
博士（医学） 原口 直樹 講師
糖尿病療養指導士 がん病態栄養専門管理栄養士

『どの県産食品でどのようなヒト試験ができるのか』、これまでの研究結果や具体例について

【原口先生とこんな議論をしてみませんか】

- ✓ 健康関連食品のエビデンスを得るためのヒト試験設計（人、時間、予算等）とは
- ✓ 企業が開発したい健康関連食品とは
- ✓ 健康関連食品のターゲット別（疾病、スポーツ、栄養等）の市場ニーズは

発行：ひなたイノベーションハブ

〒880-0818 宮崎市錦本町4-5 錦本町ひなたキャンパス 2階

www.miyazaki-u.ac.jp/kscrs/sangaku/activity/innovationhub.html

対応時間：平日9:00～17:00（土日祝日除く）

080-2107-2761 innovationhub@miyazaki-u.ac.jp

※出張等により不在の場合があるため、事前予約をお願いします。

ご相談のご予約
はこちらの二次
元コードから読
み取り、フォー
ムからお申込み
ください。



※当施設の駐車場は数に限りがあります。できる限り公共交通機関をご利用ください。ようご協力をお願いします。車でお越しの際は、周辺の有料駐車場をご利用ください。