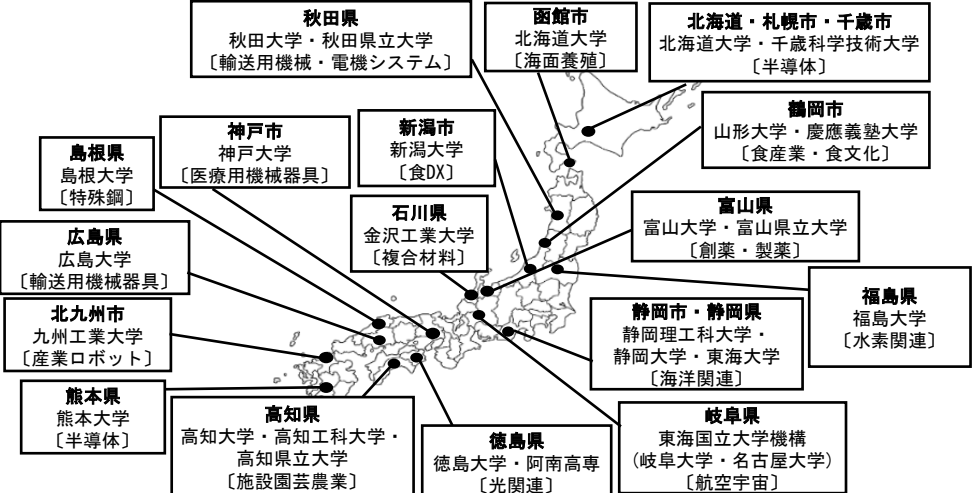


事業背景

- 地方創生のためには、若者を惹きつける魅力的な地域産業・雇用の創出と、日本全国や世界から学生が集まる大学づくりが重要
- 地域における大学には、強みを持つ特定分野の研究開発や地域ニーズに対応した人材育成等を通じた地方創生への貢献が期待されている

事業概要

- 「地方大学・産業創生法」に基づき、首長のリーダーシップの下、地域の産官学が連携し、
 - 地域における大学の振興、これを通じた地域における中核的な産業の振興及び当該産業に関する専門人材の育成を行うことにより、
 - 日本全国や世界中から学生が集まるような「キラリと光る地方大学づくり」を進めるとともに、地域における若者の雇用機会の創出を推進
- 10年間の計画を総理大臣が認定し、原則5年間交付金により取組を支援（※6-9年度目まで、特例的に追加支援する「展開枠」あり）
- 国費支援額の目安は、5千万円～7億円／年（支援額は計画に応じて柔軟に設定可）
- 対象経費等によって補助率は異なる（1/2,2/3,3/4）
- 本交付金の地方負担に対して特別交付税を措置（措置率：道府県0.5、市町村0.8※1。ただし、施設整備等事業については、扱いが異なる※2）
- 申請者は地方公共団体（都道府県、市区町村（共同申請可）等）当該地域に拠点がある大学と企業の参画が必須（高専等も参画可能）
- 交付金を活用するためには、外部有識者による評価委員会の審査をクリアすることが必要
- 年2回公募（5月と10月に申請受付）、令和7年度は、少なくとも6件程度の新規採択を予定（令和6年度は5件を新規採択）
- 申請には本申請と計画作成支援申請の2種類あり。後者は半年後の本申請に向けて、評価委員会の指摘を聞くために行うもの
- 地方公共団体での計画作成段階（申請書準備段階）から、内閣府・委託事業者による伴走支援を実施



採択年度	第1回公募	第2回公募※3
平成30年度	富山県、岐阜県、島根県、広島県、徳島県、高知県※4、北九州市	
令和元年度	秋田県、神戸市	
令和3年度		函館市
令和4年度		石川県、熊本県
令和6年度	静岡市・静岡県	北海道・札幌市・千歳市、鶴岡市、福島県、新潟市

※1 財政力補正あり（詳しくは「特別交付税に関する省令」を参照）
※2 一般補助施設整備等事業債の対象となり、充当率は90%、交付税措置率は元利償還金に対して30%
※3 第2回公募での採択の場合、事業開始は翌年度から
※4 下線については展開枠に移行

概要

- 食文化創造都市鶴岡に、**山形大学と慶應義塾大学との連携**により、**ガストロノミックイノベーション※**を主導する**研究開発拠点を構築**し、そこから生まれる**革新的な新食材や技術の活用により産業の創出**を図る。

※本事業におけるガストロノミックイノベーションとは、その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食そのもの（ガストロノミー）にバイオ等の技術によって大きな変革をし、食産業・食文化に新たな価値を創造すること。

取組内容

（プロジェクトの背景・狙い）

- 鶴岡市の基幹産業は稲作を中心とする農業であり、2014年にはユネスコ食文化創造都市に日本で初めて認定を受けている。また、2001年の慶應先端研開設以降、世界的なバイオ研究拠点の形成に取り組んできた。
- 鶴岡市の強みである農業・食産業、食文化、高等教育機関の集積、鶴岡サイエンスパークを中心としたバイオクラスターを有機的に結合して、一体的に事業を推進することにより、高い相乗効果を実現する。

（具体的取組）

- 山形大学（農学部）と慶應義塾大学（先端研）とが連携して、①納豆菌粉※¹を用いた**新食材開発**、②メタボローム解析技術※²を活用した**高付加価値食品開発**、③新飼料開発やIoTを活用した肉用鶏飼養技術などの**食関連技術等開発**により、新産業の創出を目指す。
- 両大学や企業との共同研究を推進する**鶴岡ガストロノミックイノベーション研究所**の新設や、**トップレベル人材の招へい**によるバイオ技術を活用した**食分野における研究開発強化**、両大学の連携科目の開設等により、両大学の教員が、**食産業の開発分野で活躍できる研究開発人材を育成・輩出**する。
- **メタボローム×農学×食品工学**を駆使したガストロノミックイノベーションを主導する**世界的研究開発拠点の形成**を進め、革新的な新食材や技術の活用による産業創出を図る。

※¹ 納豆菌そのものを粉にしたもの。安価で低環境負荷なタンパク質源として食品や飼料への応用が期待される。

※² 生体内の代謝物質（糖、有機酸、アミノ酸などの低分子化合物）の種類や濃度を網羅的に分析する手法のこと。



納豆菌粉の生産 納豆菌粉で作ったパン



高付加価値食品開発の例
メタボローム解析により味の最適化
が図られたワイン