

新潟大学の魅力と現在を発信  
新潟大学季刊広報誌 [RIKKA]  
2025.SUMMER  
 NIIGATA UNIVERSITY  
MAGAZINE No. 53

特集  
“おいしさ”で  
地域の魅力を作り出す  
～おいしさDX共創イノベーションプロジェクト～

授業紹介 -教育の現場-

Enjoy! 学生ライフ

注目される研究報告

活躍する卒業生紹介 “学びの先”

教員によるコラム “知見と生活のあいだ”

基金関係のお知らせ

Campus Information



真の強さを学ぶ。

新潟大学  
NIIGATA UNIVERSITY



新潟大学で2022年度から開始された共創イノベーションプロジェクト(共創IP)。

今号では、その1つである「おいしさDX共創IP」に焦点を当てる。

同プロジェクトは新潟の地域ならではの豊かな農林水産物や多様な食品の「おいしさ」を科学的に解明し、食に関わる産業の高付加価値化、新規事業の創生等を目指す取組だ。

新潟市、株式会社メビウスをはじめとする地域産業界と協働し、

2024年度の内閣府「地方大学・地域産業創生交付金事業」にも採択された。

その精力的な活動を特集する。

「若者にとって魅力的な地域を作るためには、まず地域の特色ある産業群のアピールが必要だと私は考えました。新潟県の総面積は全国で5番目に広く、多くの産業が多く存在します。それの中には、日本のみならず、世界に誇る製品や技術もあります。共創IPは、新潟が持つ国際的優位性やブランド力と、新潟大

川端和重 理事  
(総括・社会連携 担当)・副学長  
聞いた。



川端和重 理事  
(総括・社会連携 担当)・副学長

「地域における様々な課題を検討し、自治体や地域の産業界と共に事業構造を作ります。国や

新潟大学が2030年を直近の未来として見据え、大学の役割とビジョンを示した「新潟大学将来ビジョン2030」。その中で、地域との対話や産学官協働を活用した教育・研究活動を推進し、新たなライフ・イノベーションを生み出すための社会と地域の共創拠点を目指すことを掲げている。このミッションに基づき、新潟を若者たちが活躍できる魅力的な地域へと発展させるため、2022年度から始められたのが「共創イノベーションプロジェクト」(以下、共創IP)だ。その趣旨と目的を担当の川端和重理事・副学長に聞いた。

### 社会との共創で 地域創生を目指す

# ”おいしさ”で地域の魅力を作り出す ～おいしさDX共創イノベーションプロジェクト～

特集

## 2025.SUMMER No.53 CONTENTS

- 03 特集 “おいしさ”で地域の魅力を作り出す  
～おいしさDX共創イノベーションプロジェクト～
- 08 授業紹介 -教育の現場-
- 09 Enjoy! 学生ライフ
- 10 注目される研究報告
- 12 活躍する卒業生紹介“学びの先”
- 13 教員によるコラム“知見と生活のあいだ”
- 14 基金関係のお知らせ
- 16 Campus Information



Cover Photo

おいしさDX共創IPの舞台の一つでもある農学部前にあるケヤキ。夏の厳しい日差しを和らげてくれる。

新潟大学SNS公式アカウント

- @Niigata\_Univ\_O
- @niigata\_university
- @niigata.univ

### 『六花』とは…

本誌のタイトルでもある『六花』とは、本学の校章のモチーフである“雪の結晶”を表す言葉。本学の校章は、シンボルマークであった学生章をモチーフに本学名誉教授 小磯 稔氏がデザインしたものです。



題字  
野中浩俊(のなか ひろとし)氏  
新潟大学名誉教授(教育人間科学部)。専門は、書道、富岡鉄斎研究。現在は、新潟市会津八一記念館館長

大学を核に世界の様々な知を用いてそれを科学し、新潟の食関連産業を強く・魅力的なものにするのが狙いです。」と川端理事・副学長は話す。

おいしさDX共創IPでは新潟市中心地エリア「にいがた2km」を拠点に、新潟市と新潟大学、株式会社メビウスの3者が中心となり、飲食業や食品製造業はじめとした様々な業種の事業者と連携し、新潟市の食関連産業の高付加価値化と、フードデータを駆使する人材輩出を目指すプロジェクト「にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト」（以下、おいしさDXプロジェクト）を開発を担当。新潟市は魅力的な地域産業と若者の雇用創出、地方創生に貢献する大学づくりを目指すとともに内閣府「地方大学・地域産業創生交付金事業」に申請し、採択された。また、新潟大は国内外のトップレベルの研究者や実務家を招い、おいしさの分析やデータベースの構築・活用等の研究、食分野でデータを活用し地



社会連携推進機構  
勝見一生准教授

## 「おいしさDX」で 新潟大学と共に描く新潟の未来



株式会社メビウス  
ビジネスイノベーション本部  
DXコンサル部  
林 雅人さん

メビウスは、これまで地域創生を目的とした様々な産学官事業に取り組み、実績を積み重ね、評価をいたしました。それを踏まえ、今回の「おいしさDX」の取組に参画し、これまでにない新たな事業に挑戦していきます。

本プロジェクトにおいて、我々は「事業責任企業」と「事業者」の2つの役割を担うこととなりました。事業責任企業としては、これまで新潟市と連携して築いてきた地域企業の統括やコミュニティ運営の経験を活かし、円滑かつ効果的な事業推進に努めていく所存です。事業者としては、新潟大学と連携した味覚およびAI分野の共同研究を推進し、食とテクノロジーの融合による新規価値の創出を目指します。実際に、新潟大学が枝豆のおいしさを分析し、そのデータを活用した実証実験によって、枝豆の新たな食べ方の発見や、購買意欲の向上につながりました。新潟大学の持つ卓越した学術研究と、メビウスの持つ社会実装の力を融合させ「だれもが使える技術」を共創していきます。

おいしさDXは、街づくり、人材づくり、産業づくりを一体で進める大きな取り組みです。産学官それぞれの目的や立場の違いがありますが、互いの強みを活かしながら同じビジョンに向かって進むことで、これまでにない大きな価値や新しい可能性が生まれると信じています。これからも新潟大学と新潟市と共に活動を推進し、「食を通じた新潟の発展・変革」を実現していきます。

## 産学官連携による にいがた2kmでの プロジェクト

大学を核に世界の様々な知を用いてそれを科学し、新潟の食関連産業を強く・魅力的なものにするのが狙いです。」と川端理事・副学長は話す。

おいしさDX共創IPでは新潟市中心地エリア「にいがた2km」を拠点に、新潟市と新潟大学、株式会社メビウスの3者が中心となり、飲食業や食品製造業はじめとした様々な業種の事業者と連携し、新潟市の食関連産業の高付加価値化と、フードデータを駆使する人材輩出を目指すプロジェクト「にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト」（以下、おいしさDXプロジェクト）を開発を担当。新潟市は魅力的な地域産業創生に貢献する人材育成、中核となる研究・教育組織の整備等の大学改革に取り組む。プロジェクトの事業化や交渉、資金調達等UAの役割を担うのは、社会連携推進機構の勝見一生准教授だ。

「日本におけるフードテックの領域では、一部の大企業や大企業、ベンチャー、スタートアップが持つ先端技術に注目することが多いのですが、私たちは地域の食産業、特に中小企業等が生産する食材・食品等の特徴をデータ化し、そのデータの活用による地域産業創生に挑戦しています。新潟大学にある食品科学と情報科学をはじめとする科学的知見を活用し、新潟市をフィールドとして地域のおいしさのデータ基盤の構築と活用に取り組んでいます」

この取組で組織した「おいしさDX共創コムニティ」の参画企業と共に、地域産業創生のための研究開発を進める。また、コミュニケーションの活動に学生も参加する機会を



自治体の事業費を獲得した上でプロジェクトが動き始めます。UAはプロジェクトの事業化や交渉、資金調達の中核を担う存在です」と川端理事は話す。

## 新潟の食産業を 科学技術で強くする おいしさDX

現在、共創IPでは8つの重点領域でプロジェクトが進行している。いずれも新潟の強みや特徴を俯瞰し、大学の強みを掛け合わせて選定した。その一つが「おいしさDX共創IP」だ。新潟の豊かな食材・食品の特徴とそれを掛け合ったアーリングによるおいしさの広がりを科学的に解明し、食に関わる産業の高付加価値化、新規事業の創生を目指している。

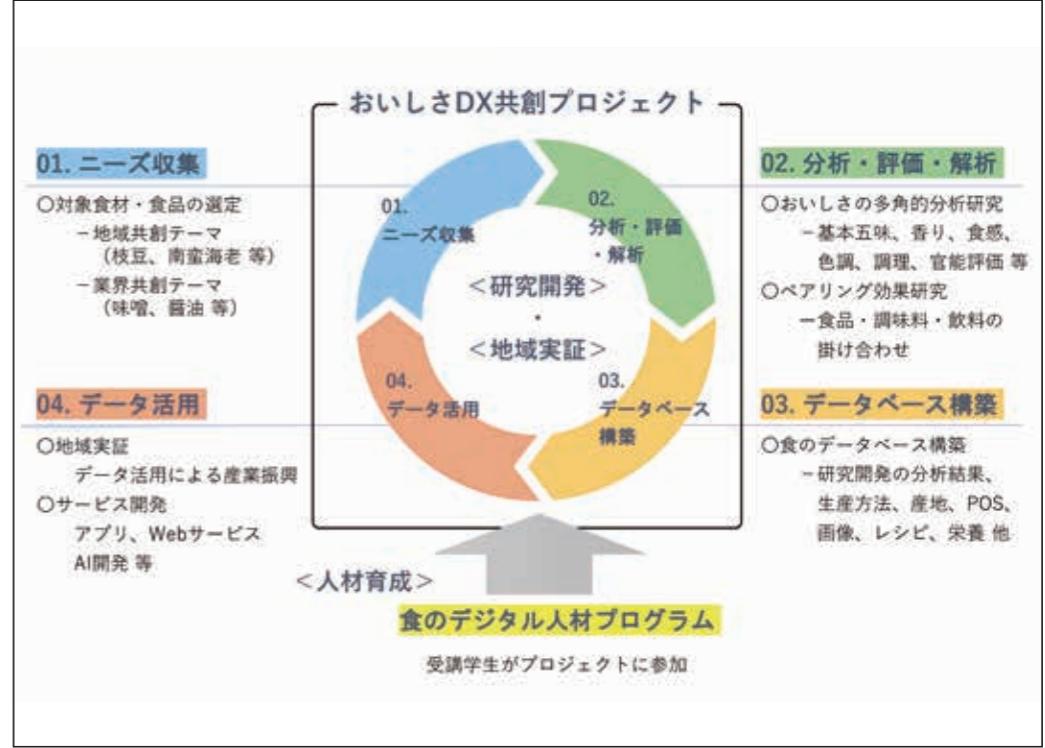
味・香り・食感など、これまで主観に頼っていた表現を、食品科学と情報科学の融合研究によって

「見える化」し、新たな提供方法の開発や新商品開発、観光、地域ブランド作りに生かす。

新潟は国内有数の食産業の集積地だ。例えば、本州日本海側で唯一の政令指定都市である新潟市は、食品製造業が市内の製造品

出荷額の約4分の1を占めており、事業所数でも全国トップクラスの規模、集積を誇る。しかし、その多くが中小企業で構成されており、多種多様な食材・食品が地域の魅力の源泉となる一方で、持続可能性の向上やさらなる発展のために課題があると考えられる。

「新潟の魅力発信において食は大きな強み。コンビカリ、野菜も魚も季節ごとに、さらには獲れたての美味しさがあります。産地に来ないと味わえない贅沢さです。単に味だけでなく、食べ方や地域性、文化的な背景も新潟の食を発信する重要な要素です。新潟



# 新潟の食産業を強くする 食とテクノロジーの融合で



地域連携フードサイエンスセンター長  
西海理之 教授

# 地域の魅力づくりに繋げる 様々なビジョンを見据える

※コア・ステーション  
学部、研究科等の既存の学  
内組織にとらわれない本学  
の教員等のグループが、高  
度な大学教育プログラムの  
開発や卓越した研究拠点の  
形成を目指して行う教育・研  
究活動を、申請に基づき学  
長が認定する制度。学系や  
学部・研究科、研究統括機  
構等の下に設置される。

た、プログラムを通して学生と社会人の交流を作り、「この地で、この人たちと一緒に働きたい」という思いの醸成に繋がることを期待しています。地域の食産業との関係を深めることで、将来的な就業者の増加や、食のデータを活用した大学ベンチャー創出も視野に入れています」

## 「食」をテーマに 多分野が連携する 2つのセンター

おいしさDX共創IPにおいては、おいしさや食をはじめとしたデータの収集と、そのデータベース構築が重要だ。それを担うのは地域連携フードサイエンスセンターとビッグデータアクティベーション研究センターだ。どちらも複数の分野の研究者が連携することで、それぞれの視点や知見を活かした研究を進めている。

地域連携フードサイエンスセンターは、2002年に設置された

「食」をキーワードにする研究者約70名から成るコア・ステーション（※）だ。センター長の西海理之教授に聞いた。

「食品、食材、食べるという行為など、様々な分野を研究する研究者がいます。「おいしさ」というキーワードを複合的な観点から分析するために味や香り、食感、加工方法、健康機能性などのテーマに関する約10名が参加しています。一人の研究者だけで限界があるため、関連分野の研究者たちの意見を集め、社会課題の解決に取り組むことが重要だと考えています」

「食と健康」は、新潟大学が描くビジョンの大きな柱であり、同センターの果たす役割は非常に重要だ。おいしさDXプロジェクトでは、食材・食品のベストパフォーマンスのための研究や、地域が抱える具体的な課題解決に取り組んでいる。

また、ビッグデータアクティベーション研究センターは、人工知能等を基盤とし、各研究分野に蓄積されている大規模データから新

た、プログラムを通して学生と社会人の交流を作り、「この地で、この人たちと一緒に働きたい」という思いの醸成に繋がることを期待しています。地域の食産業との関係を深めることで、将来的な就業者の増加や、食のデータを活用した大学ベンチャー創出も視野に入れています」

「食」をキーワードにする研究者約70名から成るコア・ステーション（※）だ。センター長の西海理之教授に聞いた。

「食品、食材、食べるという行為など、様々な分野を研究する研究者がいます。「おいしさ」というキーワードを複合的な観点から分析するために味や香り、食感、加工方法、健康機能性などのテーマに関する約10名が参加しています。一人の研究者だけで限界があるため、関連分野の研究者たちの意見を集め、社会課題の解決に取り組むことが重要だと考えています」

「食に関するデータは、食品会社でさえ十分に蓄積されていないことが多いため、農林水産省や新潟県、新潟市と連携し、公開されている郷土料理のレシピを活用して独自のデータベースを構築しようとしています」と山崎達也センター長は話す。

「食の魅力によって異なる「軽く炒める」などの表現や材料表記を統一し、標準的なデータベースを構築することが目的だ。同時に、使用食材から摂取カロリーや塩分などを

## 地域のシンクタンク 機能する

おいしさDX共創IPは、食産業の付加価値や生産性のさらなる向上、そして持続可能性と様々な地域でも展開可能という観点で、地域創生に貢献する。関連分野の研究者たちの知見を活用する「食の総合知」として社会

を算出するデータベースの構築も進めている。このような「おいしさの見える化」の先には、個人の好みや体質に合わせた「パーソナライズ化」も視野に入れているという。

「例えば、年代によつて味の感じ方が異なるという研究結果をふまえ、20代男性向け、60代女性向けなど、ターゲットに合わせた味付けの提案が可能になります。このような取組を通じて、「新潟にはこんなに良いものがある」という気づきを地元の方々に与え食産業や観光産業等の活性化、ひいては地域創生に貢献したいと考えています」

「食の魅力発信の先には総合的な観光発信があり、その先には様々な人たちが集まる街といふジャンルが生まれます。食をきっかけに始めた取組も、最終的には地域の魅力づくり、街づくりに繋がります」

新潟に限らず地方都市には共通する課題があるだろう。「おいしさDX」が地域を越え、全国そして世界にある地域課題解決の一助となることに期待したい。

た、プログラムを通して学生と社会人の交流を作り、「この地で、この人たちと一緒に働きたい」という思いの醸成に繋がることを期待しています。地域の食産業との関係を深めることで、将来的な就業者の増加や、食のデータを活用した大学ベンチャー創出も視野に入れています」

「食」をキーワードにする研究者約70名から成るコア・ステーション（※）だ。センター長の西海理之教授に聞いた。

「食品、食材、食べるという行為など、様々な分野を研究する研究者がいます。「おいしさ」というキーワードを複合的な観点から分析するために味や香り、食感、加工方法、健康機能性などのテーマに関する約10名が参加しています。一人の研究者だけで限界があるため、関連分野の研究者たちの意見を集め、社会課題の解決に取り組むことが重要だと考えています」

「食に関するデータは、食品会社でさえ十分に蓄積されていないことが多いため、農林水産省や新潟県、新潟市と連携し、公開されている郷土料理のレシピを活用して独自のデータベースを構築しようとしています」と山崎達也センター長は話す。

「食の魅力によって異なる「軽く炒める」などの表現や材料表記を統一し、標準的なデータベースを構築することが目的だ。同時に、使用食材から摂取カロリーや塩分などを



おいしさDXプロジェクト事業者向け説明会で熱心に話を聞く参加者



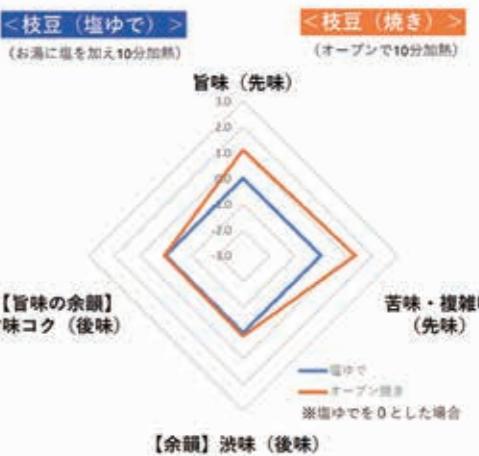
ゆで枝豆と焼き枝豆の官能評価

**枝豆での実証実験  
味の特性分析、データを活用した地域実証**

おいしさDXプロジェクトが構築をを目指すのが、食材・食品のおいしさを数値化する“おいしさ”の特性分析サービスだ。農林水産物や食品製造業・飲食業の製品を分析することで、製品の特長の明確化や素材と調理法によるおいしさの違いをデータで紹介できる人材育成を進める。企業向けの説明会も精力的に開催しており、現在は新潟市内の飲食業・食品製造業の各社や業界団体等30社以上がコミュニティに参加している。

つまり、地域産業との協働による人材育成を進める。企業向けの説明会も精力的に開催しており、現在は新潟市内の飲食業・食品製造業の各社や業界団体等30社以上がコミュニティに参加している。

## 調理方法で変わる!? 枝豆の「おいしさ」



しさの違いをデータで紹介できるなど、おいしさの特徴を用いた販売展開につなげることができる。具体的例として、枝豆の「塩ゆで」と「焼き」の調理方法で生じる違いを分析した結果、「焼き」の方が旨みやコクが強いことが分かる。メニューの中にこの分析データを表示することで注文に影響を与えるのか、新潟市内の飲食店で実証実験を行った。実験の結果では、枝豆の売り上げが2倍になりました。メニューやデータをデータ化することで表示することができます。これが分かった。

「おいしさをデータ化することで消費を促すだけでなく、枝豆の新しい食べ方を広める助にもなります。こういったものが商品として実現すると新しいニーズが生まれます。また、AIで消費者の需要を分析したり、商品開発の需要を分析したり、商品開発の

ノウハウを蓄積するシステムを構築するなど、よいものがどんどん生まれるような好循環をつくっていくと勝見准教授は話す。

## 地域のデータを活用し、 貢献する人材を育成

また、おいしさDXプロジェクトは、人材育成の面でも重要な役割を果たす。学部生や大学院生を対象とした人材育成プログラムと、社会人を対象としたリスクリミングプログラムの新設を計画している。

「これらのプログラムでは、国内有数の食産業の集積地である新潟市の拠点性を活かした産学協同を考え、汗をかき、転びながらともに考え、汗をかき、転びながら再び立ち上がるということを事業として続けていきます」

プロジェクトの成果を飲食店や関係する生産者、企業が活用した先にはどのような未来を描いているのか。

「新潟に限らず地方都市には共通する課題もあるだろう。「おいしさDX」が地域を越え、全国そして世界にある地域課題解決の一助となることに期待したい。

# Enjoy! 学生ライフ

新潟大学の学生は、勉学はもちろん部活やサークルなどの課外活動でも活躍しています。このページではそんな青春の1ページをお届けします。



↑部員は49人。週3回、月・水・金曜の5限に、教育学部棟G棟第一書道教室で活動している。

## 新潟大学書道同好会

### 書を通して互いに高め合う 教養を深めて人生を豊かに

「字が上手くなることが一番の面白さ。お手本を見ながら何度も練習すると、字がより綺麗に力強くなり、成長を実感できます。創作には、文字や構図、墨の色や紙の質感までこだわって作品を完成させる過程に苦労とやりがいを感じます」と部長の中村快さん。また、書道史や表現方法を学ぶことで想像力も豊かになるという。「書く行為を通じ、先人の知恵や教訓、作品に込めた想いを感じ取ることで教養

が広がります。その中で相手とのコミュニケーション能力や対人スキルも成長すると思います」。発表の場となる展覧会は、新大祭と新潟県民会館で開かれる青嵐展。近年は地域交流にも力を入れ、本年度は日本の芸能や文化に親しむイベント『ART MIX JAPAN』で、来場者と書道を楽しむ企画を行った。「書く」ことが少なくなっている昨今、書道を通してつながりを作る活動が印象的だ。

→新大祭で行った来場者との共同制作。海にまつわる字を書いたものを集め、1つの作品にした。



部長  
中村 快さん  
(人文学部3年)



### 新潟大学公式アプリ配信中

在学生、受験生、卒業生向けの情報をコンパクトにまとめ、隨時お届けします！ぜひダウンロードください。

App Store Google Play



**堀 一浩教授**  
Kazuhiro Hori  
**Profile** 博士(歯学)。包括歯科補綴学分野 教授。入れ歯治療を通して、食べる、話すなどの機能改善を研究、サポートする。



意欲ある学生が伸び伸びと勉学に勤しむ

# 授業紹介

## —教育の現場—

専門的な知識や技術の修得と、均整の取れた知識の獲得は教育の重要な役割。約5,000科目の中から特色ある授業を紹介。

## 歯学部



「デジタル技術の進歩は目覚ましく、現在はワンクリックで入れ歯の設計ができる時代です。しかし、それだけではありません。入れ歯を作る技術は非常にトラディショナルなもので、素材や工具、技術が進歩しても、基本的に変らないセオリーがあります。セオリーを知らないければ、良い入れ歯を作つたり直したりできません。患者さんの『噛み合せ』という言葉から、どこに原因があり、それはどのようないい調整しなければならないのか判断する力が必要なのです。学生のみなさんは、入れ歯の奥深さに気づき、理論と技術をどのように応用すればよいのかを考えなくてほしいと思います」

**STUDENT'S VOICE**

左: 大島柚香さん(歯学部4年)  
右: 岩上尚暉さん(歯学部4年)

「大人数の実習ですが、班ごとに担当の先生がいて、個々の理解度や作業の進捗を把握し、丁寧に指導してくれます。また、CADを使った実習では未来の歯科診療を先取りして学べます」(大島)「今日の実習は入れ歯の研磨仕上げをしました。表面に磨き残しがあると、舌触りが悪くなり、汚れも付きやすくなります。細かい部分に注意して作業しています」(岩上)

— 小児医療宿泊施設 —  
**ドナルド・マクドナルド・ハウス にいがた**  
病気と闘う子どもと、その家族が一緒にいられますように。  
ハウスの運営は 100% 皆様のご寄附で支えられています。  
温かいご支援をよろしくお願ひいたします。

お問い合わせ：ソーラー連携推進室 TEL : 025-262-6010 E-mail : kikinjmu@adm.niigata-u.ac.jp

研究  
題目バイオマスの高効率転換による  
高純度水素および基礎化学品の製造

再生可能エネルギー資源の効率的な転換を実現し  
持続可能なエネルギー社会の構築に貢献する

地球温暖化抑制のために、二酸化炭素などの温室効果ガスの排出量削減や、化石燃料に代わる再生可能エネルギーの開発・利活用を進める研究が注目されている。中でも高純度の水素は自動車の燃料としても注目され



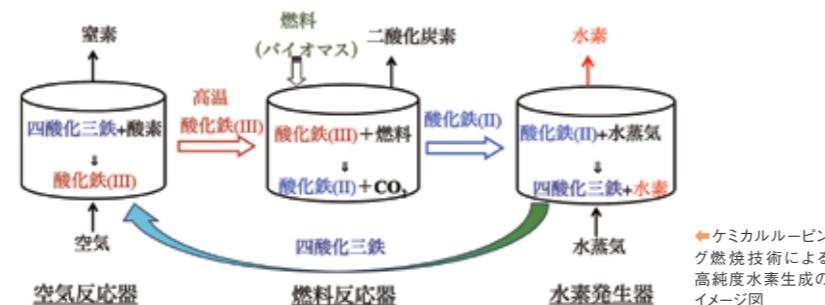
工学部  
李留云 助教

Profile | 博士(工学)。専門はエネルギー工学。2010年に新潟大学着任。新潟県産の木質バイオマス(未利用間伐材を原料とする木質ペレット)からエネルギーや有用な化学物質を作る研究を行う。

るが、その生成にあたっては、生成技術の確立やコスト削減などの課題がある。李留云助教は、バイオマスを燃料として、鉄の還元反応と酸化反応を循環させるケミカルルーピング燃焼技術を用いて高純度の水素を製造する研究を行っている。

「私はクリーンな水素社会を実現したいとの思いから中国の大学でエネルギー研究を専攻していました。そこで日本の研究者の講演を聞き、先進的な研究内容や技術に感動しました。その後、新潟大学で研究を行う機会を得ました」

従来の高温ガス化では、一つの反応器(化学反応を効率的に行うための装置)内で反応させるため、複数のガスが混合して生成され、それらを分離させるための工程が必要だった。そこで、李助教は反応器を分けることにより、それぞれで異なる反応を起こすケ

特別なあなたに 特別な1枚  
**「新潟大学カード」**

新潟大学全学同窓会では、三菱UFJニコスと提携して、ゴールドプレステージの「新潟大学カード」を発行しています。多くの特典を享受できるとともに、新潟大学の支援にもつながります。入会のお問い合わせは全学同窓会まで。

特典 年会費無料 海外・国内旅行傷害保険付き(最高3,000万円) 国内主要空港のラウンジが無料

**入会受付中!**

新潟大学カードに関するお問い合わせ先

**新潟大学全学同窓会事務局**

電話：025-262-7891

(受付時間 平日 10:00~15:00)

E-mail : n-doso@adm.niigata-u.ac.jp

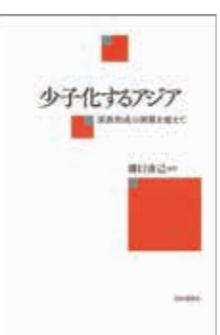
研究  
題目

## 日本やアジアの少子化問題

働き方改革を本丸とした少子化政策を提唱し  
家族を形成しやすい環境を構築する

我が国の深刻な問題の一つにある少子化。2024年の合計特殊出生率は1.15と、過去最低を更新した。また、東アジア諸国が「極低出生率」に直面しており、その値は世界的にも非常に低い。溝口由己教授は、東アジアの少子化にはどのような共通点があるのかを検証し、少子化の要因分析と対策に取り組む。

「日本、中国、韓国にフォーカスしてみると、低出生率の背景には資本蓄積を軸とした社会編成が影響していることが分かりました。同時に、3か国とも家族形成の困難、つまり『家族を持つ=辛い』状況に直面しているという気付きを得ました。この辛さの正体を解明するために、育児コストを中心とした家族形成コストに着目し、諸外国と比較しながら日本の少子化要因の探求と対策を検討しています」



◆溝口由己教授の著書「少子化するアジア 家族形成の困難を超えて」



経済科学部  
溝口由己 教授

Profile | 博士(経済学)。専門は中国経済論。日本をはじめ東アジア諸国のかな少子化要因について研究。本学アジア連携研究センターのプロジェクト「地方自治体と連携した少子化対策プラットフォーム構築」リーダー。著書に「少子化するアジア——家族形成の困難を超えて」など。

業もあります。私自身も『法定労働時間7時間&残業なし』を目指すべきだと提唱しています。大切なことは、人間の社会的再生産を軸に据えた社会編成に転換すること。結婚を望む人が結婚しやすく、求める人数だけ出産できるような社会の実現に向けて、これからも国内外で発信を続けていきたいです」

少子化は、経済力の低下や社会保障制度をもたらすから「静かなる有事」と呼ばれている。この局面を開拓するために、働き方改革の浸透が待たれる。

**新潟大学キャリア・就職支援オフィス CAN システム**

卒業生と新潟大学生をつなぐ、キャリア形成サポートの新しいカタチ！卒業生と学生をつなぐCANシステム

CANシステムとはWeb上のシステムを介して、学生の就職活動やキャリア形成をサポートしていただくシステムです。社会の先輩として学生たちの悩みや不安にアドバイスをお聞かせください！

卒業生の皆様のご登録をお待ちしています！

お問い合わせ先 新潟大学キャリア・就職支援オフィス TEL:025-262-6087 FAX:025-262-7579 E-mail:shushoku@adm.niigata-u.ac.jp URL <https://www.career-center.niigata-u.ac.jp/>



## トピックス

### ■私募債発行を通じたご支援

#### 日本シエムケイ株式会社からご寄附をいただきました

5月27日に、日本シエムケイ株式会社新潟工場において、第四北越銀行東港支店 山田支店長立ち合いの下、「第四北越銀行 みらい応援私募債」による日本シエムケイ株式会社から本学に対する寄附金目録贈呈式が行われました。

贈呈式では、日本シエムケイ株式会社の宮本学執行役員より、寄附の趣旨や地域貢献に対する想いが述べられました。

この「第四北越銀行 みらい応援私募債」制度による本学への寄附は7件目となり、本学ではこの寄附を新潟大学まなび応援基金に受け入れ、学生の修学支援事業で活用していきます。

また、日本シエムケイ株式会社様からは、新潟大学センター俱楽部会員としても本学への支援を賜っております。



出席者による記念撮影

### ■小児医療と研究への温かいご支援

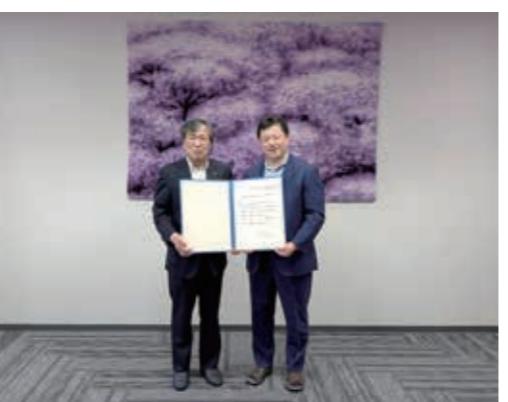
#### 一般財団法人新潟県けんこう財団様からご寄附をいただきました

7月4日(金)、一般財団法人新潟県けんこう財団本社(新潟市中央区)において、牛木辰男学長より入澤孝昌理事長へ、深い感謝の意を込めて記念盾を贈呈いたしました。

同財団からは、未来を担う子どもたちが健やかに成長できる社会の実現に向けて、本学に対し多大なるご寄附を賜りました。今回のご寄附は、小児がんの治療や研究のさらなる発展を支えるほか、長期入院の子どもとその家族を支援する滞在施設「ドナルド・マクダナルド・ハウス」にいがた」の運営にも役立てられます。医療に携わる人材の育成と、患者支援を両輪とした本学の取り組みを力強く後押ししていただきました。

また、けんこう財団様は、日頃より新潟大学センター俱楽部の会員としても、本学の教育・研究活動に継続的なご支援をお寄せいただいている。こうした地域に根ざしたあたたかな支援は、大学の使命を果たすうえでかけがえのない力となっています。

このたびのご厚意に心より感謝申し上げるとともに、本学は今後も、教育・研究・医療の連携を通じて、地域と社会に貢献できるよう取り組んでまいります。



入澤孝昌 新潟県けんこう財団理事長(右)  
牛木辰男 新潟大学学長(左)

### ■同窓の絆を深めて

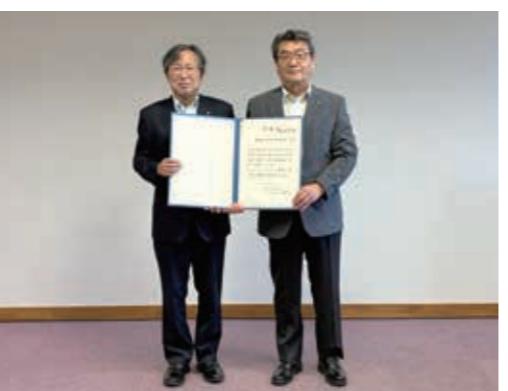
#### 全学同窓会との懇談会を開催

7月12日(土)、総合教育研究棟大会議室にて、全学同窓会と本学の懇談会を開催しました。この懇談会は、大学と同窓会との交流を深め、さらなる連携強化を図る場として毎年行われています。当時は、全学同窓会から各学部同窓会会长を含む14名、本学から学長はじめ28名が出席しました。

冒頭では、新潟大学創立75周年記念募金への多大なるご寄附に対し、牛木辰男学長から白杵勇人全学同窓会会长へ感謝状が贈呈されました。その後、両会長の挨拶に続き、各学部同窓会会长や白杵会長から近況や学生支援事業の報告があり、参加者は熱心に耳を傾けていました。

懇談後は、第2学生食堂に会場を移し、和やかな雰囲気の中で懇親会が行われ、活発な意見交換が交わされました。

今後も本学は、全学同窓会との絆を一層深めながら、さらなる発展に向けて取り組んでまいります。



白杵勇人 全学同窓会会长(右)  
牛木辰男 新潟大学学長(左)



詳細はこちら  
ご覧ください

### ■環境と共生する稲作の未来を拓く

#### 「コメ共創イノベーションプロジェクト基金」を設立

異常気象や温室効果ガスによる気候変動により、国内外でコメの不作や価格高騰が深刻化しています。新潟大学では、こうした課題に立ち向かうべく、稲作の未来を支える国際的な研究拠点形成を目指し「コメ共創イノベーションプロジェクト」を推進しています。

本プロジェクトでは、高温や乾燥、塩害に強い新品種の開発や、温室効果ガス排出削減につながる栽培技術の確立、アジア全域への技術展開に挑戦しています。このたび設立した「コメ共創イノベーションプロジェクト基金」は、最先端研究や社会実装、普及活動のための資金として活用されます。皆さまのご支援を通じて、世界に誇る新潟米の革新と持続可能な稲作の実現にご協力をよろしくお願いいたします。

**あたたかいご支援、ご協力を賜り、心より感謝申し上げます。  
「興味がある」「詳しく知りたい」「寄附したい」とお考えの皆様へ**

詳しい資料をお送りいたしますので、お問合せ先までご連絡願います。新潟大学ホームページでも詳細をご覧いただけます。

お問合せ先 **新潟大学センター連携推進室** TEL 025-262-5651・6010・6356 E-mail kikinjimu@adm.niigata-u.ac.jp  
HP <https://www.niigata-u.ac.jp/university/donation/>

## ー学生の輝く未来を共に創るー 基金関係のお知らせ

地域の中核を担い国際社会で活躍する人材を輩出するため、「学生の修学支援」「国際交流」「教育施設整備」の推進を目指しています。

### 新潟大学まなび応援基金

#### ■目的 経済的理由により修学が困難な学生及び障がいのある学生に対して、修学支援事業を行います。

「輝け未来!!新潟大学入学応援奨学金」「新潟大学大学院博士課程奨学金」「新潟大学修学応援特別奨学金」の支援により、修学・学生生活支援及び経済支援を行っております。

#### ■寄附者名簿 (R7.3~R7.5寄附入金分)※(50音順 敬称略)

〈個人〉石田 武裕 上松 正次 奥 輝之 佐藤 純一 匿名希望6名

〈団体〉久保誠電気興業株式会社 日本シエムケイ株式会社・株式会社第四北越銀行(みらい応援私募債) 丸文通商株式会社

### ～優秀な大学院生の研究を応援～ 新潟大学研究等支援基金

#### ■目的 学生等又は不安定な雇用状態にある研究者への研究等を支援する事業を行います。

「未来社会を牽引するグローバルな総合知を備えたフロントランナー育成プロジェクト」により、大学院生の研究費支援を行っております。

#### ■寄附者名簿 (R7.3~R7.5寄附入金分)※(50音順 敬称略)

〈個人〉石田 武裕 石塚 頂 匿名希望3名 〈団体〉久保誠電気興業株式会社

### 新潟大学基金

#### ■目的 新潟大学の基盤整備、企業や地域社会との連携、教育・研究活動支援、国際交流活動支援、学生のための厚生施設整備などを推進する事業を行います。

#### ■寄附者名簿 (R7.3~R7.5寄附入金分)※(50音順 敬称略)

〈個人〉池内 健	石田 武裕	石塚 頂	井手 協太郎	今井 ありん	今井 かおり	上松 正次	遠藤 晴恵	大山 俊之
梶原 謙一	金子 淳一	金子 峰	古泉 肇	齋藤 龍也	佐藤 正道	杉本 篤言	滝澤 哲也	竹林 ゆかり
飛田 俊幸	外山 久泰	中嶋 洋	中谷 高広	難波 昭夫	野口 公聖	長谷川 直美	廣田 巨樹	古川原 誠
細野 浩之	本間 克也	松山 勇仁	宮川 奈惠美	森 正勝	森 勇造	森田 孝子	山崎 秀	横野 知江
渡邊 景亮	匿名希望25名							

〈団体〉あがの市民病院売店 株式会社ウイザップ 越後ファーム株式会社 ENEOS Xplora株式会社 株式会社かざま会館 久保誠電気興業株式会社 株式会社熊谷組 株式会社コーシン サントリービバレッジソリューション株式会社 JA新潟厚生連柏崎総合医療センター売店 JA新潟厚生連けいなん総合病院 JA新潟厚生連上越総合病院 JA新潟厚生連新潟医療センター Japan Trinity Creation 株式会社 胎内電建工業株式会社 新潟医療生活協同組合木戸病院 一般財団法人新潟県けんこう財団 新潟県福祉保健部健康づくり支援課成人保健係 新潟県立新潟高等学校 新潟大学生活協同組合 株式会社新潟ビルサービス 株式会社ネクスコ・エンジニアリング新潟 ピアノ教室リエート 北陸ガス株式会社 星野電気株式会社 株式会社ミヤトウ野草研究所 株式会社和光ペンディング 匿名希望6団体

### 新潟大学センター連携推進室

#### ■目的 繼続して新潟大学を支援するため、センター連携年会費の全額を「新潟大学基金」に寄附します。

また、会員様へ本学の情報発信を行い、新潟大学と会員及び地域社会との連携と発展を目指します。

<https://www.niigata-u.ac.jp/university/donation/supporters/>

会員名簿はこちら



#### 【令和7年度から入会の新規会員のご紹介】※(50音順 敬称略)

〈個人〉匿名希望3名 〈団体〉株式会社愛工機器製作所 株式会社新宣 藤木鉄工株式会社

#### 【令和7年度更新会員のご紹介】※(50音順 敬称略)

〈個人〉荒田 学 磯部 利行 岡村 光展 金子 哲 小林 俊裕 駒村 繁 斎藤 正志 佐藤 等 品田 浩一

高橋 姿 多和田 孝雄 寺田 剛 二宮 登 根津 英美 森 正勝 山鹿 幸恵 吉田 順子 匿名希望5名

〈団体〉あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 アサヒアレックスホールディングス株式会社 旭調査設計株式会社 愛宕商事株式会社 株式会社有沢製作所 株式会社アルコン 株式会社井伊製作所 岩坂製菓株式会社 株式会社ウオロク 株式会社AIRMAN エアブレック株式会社 エールホームクリニック NECネットエスアイ株式会社新潟支店 NA&HRコンサルティング社会保険労務士法人 株式会社遠藤製作所 税理士法人小川会計 株式会社小野組 開進工業株式会社 株式会社加賀田組 片山食品株式会社 株式会社カネコ商会 神山物産株式会社 株式会社キザシオ 北川グレステック株式会社 株式会社キタック 木山産業株式会社 クオリティーズ株式会社 久保誠電気興業株式会社 株式会社熊谷 グリーン産業株式会社 クロスウィルメデカル株式会社 株式会社けんと放送 株式会社興和 小林事務機株式会社 株式会社コメリ 株式会社コロナ 税理士法人近藤まこと事務所 株式会社斎藤電設 医療法人さくら皮膚科医院 サトウ食品株式会社 株式会社三條機械製作所 サントリービバレッジソリューション株式会社 三和ボーリング株式会社 株式会社シアンス 株式会社シーキューブ JA共済連新潟 JA全農にいがた JA新潟厚生連 JA新潟中央会 JAバンク新潟県信連 株式会社ジェイ・エス・エス JCCソフト株式会社 株式会社ジェイマックソフト 株式会社ソリマチ技研 株式会社品田電業社 構水ハウス株式会社新潟支店 セコム上信越株式会社 株式会社ソフトクリエイトホールディングス 株式会社ソリマチ技研 損害保険ジャパン株式会社新潟支店 第一建設工業株式会社 第一生命保険株式会社新潟支店 ダイエープロビス株式会社 株式会社大光銀行 株式会社第四北越銀行 株式会社第四北越ITソリューションズ 胎内電建工業株式会社 太平ビルサービス株式会社新潟支店 ダイヤモンド電子株式会社 高倉産業株式会社 株式会社たかの 高野不動産株式会社 株式会社タカヨシ 田村紙商事株式会社 中越運送株式会社 中越トラベル朝日交通株式会社観光部 株式会社ツインパード 株式会社ティモルギア 株式会社テック長沢 東京海上日動火災保険株式会社新潟支店 有限会社東京プリント社 TOPPAN株式会社 株式会社巴山組 株式会社中西製作所新潟営業所 株式会社ナカノアイシステム 株式会社中野科学 株式会社ナカムラ 株式会社南雲製作所 ナミックス株式会社 株式会社ナルサワコンサルタント 株式会社新潟クボタ 一般社団法人新潟県農業者協会 一般財団法人新潟県けんこう財団 新潟県信用組合 株式会社新潟ケンペイ 一般社団法人新潟県労働衛生医学協会 新潟交通株式会社 新潟信用金庫 新潟綜合警備保障株式会社 新潟大学生活協同組合 新潟大学地域医療教育センター・魚沼基幹病院 新潟ニッセン株式会社 株式会社新潟博報堂 株式会社新潟ビルサービス 新潟メスキード株式会社 新潟冷蔵株式会社 西田建設株式会社 日本シエムケイ株式会社 日本精機株式会社 日本海エル・エヌ・ジー株式会社 株式会社日本旅行新潟支店 株式会社バイオニア 株式会社ハイングラフ 株式会社博進堂 原信ナルスオペレーションサービス株式会社 株式会社ピーアールシー 株式会社BSNアンドエス 株式会社ヒュラ 東日本電信電話株式会社新潟支店 株式会社ピクシス・テクノロジーズ 株式会社ひらせいホームセンター 株式会社廣瀬 新潟税理士法人深瀬合同事務所 株式会社福田組 フジイコーポレーション株式会社 藤川調理機械株式会社 藤田金属株式会社 藤村クレスト株式会社 株式会社ブルボン 北越メタル株式会社 株式会社北都 北陸ガス株式会社 星野電気株式会社 株式会社本間組 本間電機工業株式会社 松井建設株式会社北陸支店 株式会社マルイ 株式会社マルタケ 丸文通商株式会社 ミサワホーム北越株式会社 三井住友信託銀行株式会社新潟支店 三星工業株式会社 株式会社ミヤトウ野草研究所 株式会社尾建 株式会社村尾地研 株式会社メビウス 有限会社ヤスマヨーグル特 株式会社ヨークベニマル 株式会社横瀬オーディオ 新潟営業所 株式会社ラクウェブ ラミコジャパン株式会社 株式会社リビングギャラリー 株式会社菱電社 合同会社レンズ 匿名希望2団体

# Campus Information

地域に密着しながら様々な活動を続ける新潟大学。皆さんにお伝えしたいニュースはたくさんあります。

## 本学初となるネーミングライツ看板除幕式を行いました

本学は、新潟綜合警備保障株式会社様及び株式会社メビウス様との間で、本学初となる大学施設のネーミングライツ（施設命名権）契約を締結し、4月10日に、五十嵐キャンパス総合教育研究棟の2つの施設において、同契約に基づくネーミングライツ施設の看板除幕式を行いました。



本学では、引き続きネーミングライツ事業を通じて施設等の有効活用及び教育研究環境を強化することにより、本学の価値向上に取り組んでまいります。

## 10月18日(土)～26日(日)新潟大学WeeKを開催！ 今年度は、古町ルフルでの特別企画も開催し、より新潟大学が身近に。



新潟大学と地域、卒業生、学生の家族、入学希望者、関連企業等、ステークホルダーとの“つながり・結びつき”を深めることで、これまで以上に身近で存在感のある大学の浸透を図ることを目的に恒例となった新潟大学 WeeK を今年度も 10 月 18 日（土）から 26 日（日）に開催します。

大学祭や展示、講演会、公開講座など知的好奇心を刺激する約 30 に及ぶ大小様々なイベントをこの期間に集中的に体感いただけるこの機会にぜひ新潟大学の多岐にわたる取組に触れてください。

※一部のイベントは上記期間の前後に開催されるものもあります。

また今年度は、この新潟大学 WeeK の一環として、新潟市中央区の古町ルフル（大和デパート跡地）のルフル広場とふるまちモール7を舞台に、誰でも学べる／誰でも遊べるをコンセプトとして特別企画を 10 月 26 日（日）に開催します。

ルフル広場では、ステージ企画として 1 時間目から時間割形式で様々な模擬講義を実施します。話題の日本酒学をはじめ、脳科学や健康関連の講義など大学生になった気分で楽しみながら参加できます。（申込不要。席は先着順）

ふるまちモールでは約20のブースが出展し、新潟大学の取組もベースにした親子で楽しめる科学実験や VR イベント、医療系の学部による健康相談や咀嚼測定、大学の農場で採れた野菜の販売や最先端のお米「新大コシヒカリ」を用いたおにぎりの販売、附属図書館による古本市など、すべての年代の方が学べ、楽しめる内容をご準備しました。お子様には綿あめのプレゼントもあり。この日はぜひ古町に足を運んでください。



詳細は特設サイトをご確認ください

新潟大学WeeK 2025

検索

