

## 【実施レポート】2025年度JST さくらサイエンスプログラム

北九州市立大学が大学間連携を行っているタイ・タクシン大学から、学生7名と教員2名がやってきました。受入れ期間は2026年2月2日から8日までの7日間でした。このプログラムは、JST 科学技術振興機構のさくらサイエンスプログラムによる受入れ活動によるものです。活動テーマは「SDGs 達成に資する農産物機能性素材の活用と都市部消費者への健康志向型食品開発：心理学的評価・センサー計測・官能試験を統合した科学的検証手法の開発と事業化モデルの検討」です。



到着後の福岡空港にて

今回、タクシン大学の学生は、タイの都市部住民へ訴求する健康志向型食品として、大豆ミートを主な原料とするソーセージの開発に取り組みました。このソーセージ試作には、タイ南部のパッターン地域を原産とする藻類や海苔といった海産物の乾物を用いました。この試作は、北九州市立大学の学生たちとともに取り組みました。学生たちが製作した試作品は開発連携先の企業や関係者の方々に試食していただきました。フィードバックには、心理学的評価・官能試験の項目を踏まえたアンケート票を用い、それを補助するヒアリングも行いました。特に、ソーセージメーカーの職人の皆さんからは、忌憚のないご意見を頂き、今後の開発に活かすフィードバックとなりました。

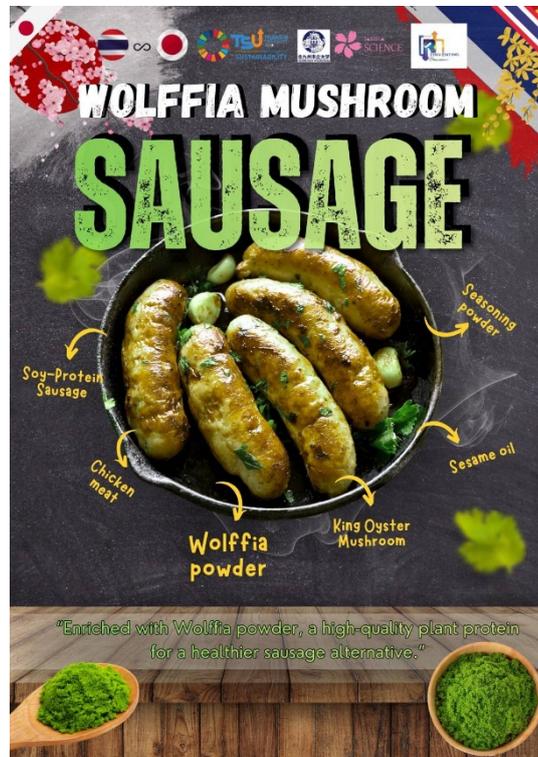


レクチャー風景



官能試験の様子

また、消費者から受け入れられる商品パッケージや日本の特定保健用食品に関するフィールド調査も行い、タイや日本の都市住民に健康志向型食品を訴求するための方法を学びました。以上の調査結果を踏まえ、タイの学生たちは試作した製品をタイ国内での販売するためのビジネスモデルを取りまとめました。



開発商品

研究活動の合間には、国際環境工学部内に実験室を訪問し、研究室における実験活動や機材、運営の仕組みに関するガイドツアーも行いました。



ラボ見学の様子

招へいたタクシン大学の学生からは、「将来は北九州市立大学で学びたい」「日本人の食に関する考え方に触れて多くの学びを得た。これからの食品開発に活かしたい」など、将来への積極的な研究に繋がる振り返りを得ています。



送別会にて

この受入れプログラムはタクシン大学の学生のためばかりでなく、受入れ活動をサポートしてくれた北九州市立大学の学生にとっても先端的な科学技術や食品開発に関わる工学や知見に触れる学習機会にもなっており、両国の学生にとって貴重な学びの場となっています。今後も本プログラムを継続・発展させ、実りある国際交流の機会を提供していきたいと考えています。

プログラム実施主担当：石川敬之 教授（基盤教育センターひびきの分室）

プログラム実施協力：辻井洋行 教授（基盤教育センターひびきの分室）

加藤尊秋 教授（国際環境工学部情報システム工学科）

安井英斉 教授（国際環境工学部環境化学工学科）

地域共生教育センター421lab 国際開発プロジェクト Thaksina