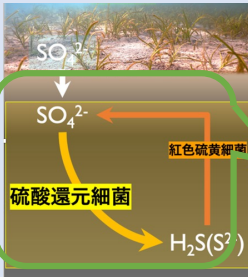
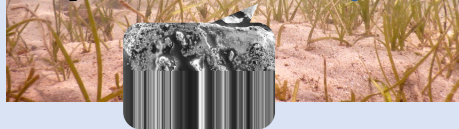
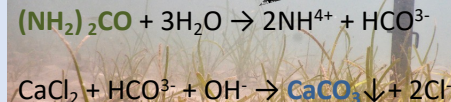


和歌山

生物応用化学科・楠部 真崇

研究概要

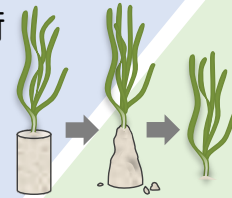
バイオセメンテーション



バイオセメンテーション：海洋細菌で海砂を固化する技術



- ・海由来の成分のため、環境負荷がない
- ・自然崩壊のため、砂地に戻る
- ・海底に栄養分や細菌類を提供できる



クラフトビール：地域性と専門技術をつなぐアウトプット



- ・温州みかん摘果果実を使用
- ・南高梅原木オリジナル酵母を単離
- ・ブランディング、アントレプレナー要素

技術の詳細・社会実装



□アマモ育苗オーナー事業（随時共同連携）
各地のアマモ種子を御社で育苗するオーナー事業を計画しており、水槽管理や機材のリースや福祉関連雇用との連携を含め、**アマモを通した海洋環境保全**に触れる機会を創出する。



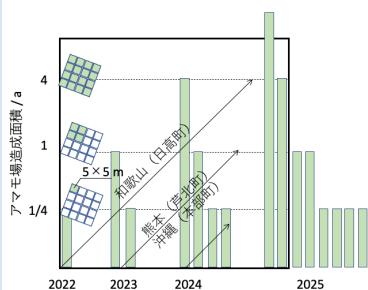
□地域産業を支える風土を活用

一次産業が盛んな和歌山となる原木の活用、廃棄前の摘果果実の利活用などをつないでオリジナル商品をデザインする。



□企業連携教育

クラフトでの大きなスケールの仕込みを通し、課題や問題などを抽出し、ラボ内のスモールスケールで改善検討実験を実施し、現場にフィードバックする技術と知識の循環を行う。



□事業展開イメージ
地域ごとの種子を播種するとともに、底質改善によりアマモ場面積の拡張を戦略的に実施

□ドナーサイトの管理
アマモ場保全には適切なミネラル、有機物、微生物のバランスが重要であり、**バイオセメントによる海墾（開墾）**開発を行っている。



□発酵で遊ぶ

ビール瓶の底に溜まっていた酵母でパンを作ってみました～。（学生）