

提供日 2026/06/17  
タイトル 静岡県の試験研究に力を！ クラウドファンディングを活用した研究資金の募集を開始します  
担当 経済産業部 産業革新局産業イノベーション推進課  
連絡先 研究調整班 TEL 054-221-2609



## 静岡県の試験研究に力を！ クラウドファンディングを活用した研究資金の募集を開始します

### 1 要旨


静岡県では、厳しい財政状況の中、試験研究費の水準を維持・拡充するため、クラウドファンディングを活用して研究資金の募集をしています。

クラウドファンディングへの参加を通じて、試験研究機関の取組を知っていただくとともに、研究成果を広く社会に還元することを目指します。

### 2 概要

区分	内容
募集期間	6月17日（水）から7月31日（金） 45日間
類型	寄付型：All in方式 目標金額に達しない場合でも規模を縮小し、研究を実施。
備考	クラウドファンディング型ふるさと納税を活用

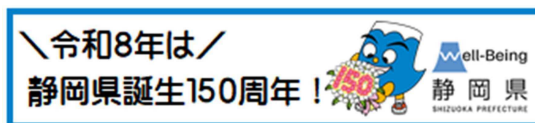
### 3 募集テーマ

研究所	募集テーマ・概要	目標金額
工業技術研究所	<b>地球の食料問題に貢献する麹菌タンパク素材を創る</b> 世界人口増加や地球温暖化により、将来的に畜肉などのタンパク質の不足が懸念されています。静岡県は食品・飲料の製造が盛んで、その過程で副産物が発生します。それらを栄養源に、日本の伝統的な「麹菌」にタンパク質を大量生産させる技術により、国内原料で生産する新しいタンパク素材を開発します。	 100万円

《プロジェクトの詳細・御支援はこちらをご覧ください》

静岡県公式HP（HPは6月17日に更新され、公表いたします。）

<https://www.pref.shizuoka.jp/sangyoshigoto/kenkyukaihatsu/fujinokunikenkyujo/1054619.html>



# 地球の食料問題に貢献する 麴菌タンパク素材を創る

## クラウドファンディング実施中

寄附  
募集期間

2026 6/17(水) - 2026 7/31(金)

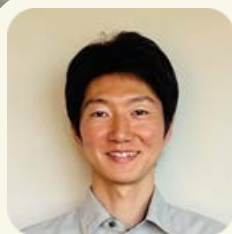


近い将来、タンパク質供給不足などの食料問題が懸念されています。食品製造が盛んな静岡県で発生する「食品副産物」を日本の伝統的な「麴菌」で発酵させて麴菌由来のタンパク素材を創ります。

【プロトタイプ】

麴菌タンパクから試作した肉風食材

粉末化して栄養補助プロテインとしての活用も



麴菌発酵に適した副産物や製造方法を見つけ、その特長を明らかにするために、みなさまの御協力が必要です。あたたかい御支援をよろしくお願いいたします。

静岡県工業技術研究所 食品科 主任研究員

堀池 隼雄



### プロジェクトの詳細・御支援はこちら

▶▶▶ <https://www.furusato-tax.jp/gcf/5564>



### ガバメントクラウドファンディング

本プロジェクトは、すべての寄附がふるさと納税の対象となり、税金の控除が可能なクラウドファンディングです。

お問い合わせ先

静岡県工業技術研究所 食品科 ☎Tel.054-278-3026