

公益財団法人林レオロジー記念財団
大学院生及び大学生の奨学生募集要領

令和 9 年度 大学院生及び大学生の奨学金申請用[第 14 回奨学生]

1 応募資格

- (1) 未来に役立つ理論・メカニズムの設計工学・ロボット工学・A I 技術・I T 技術・制御工学等の自動製造システムに関する学問を習得又は学術研究を志す工学部・理学部系の大学院生および大学生、若しくは「食品産業に関する」農水産学部・生命科学部系等の大学院生および大学生を対象とし、かつ次の①から③の条件をすべて満たしていることが必要です。
- ① 令和 9 年 4 月に大学 3 年若しくは大学 4 年に進級する人、または、大学院前期(修士課程)の 1 年生に進学を希望する人若しくは大学院前期(修士課程)の 2 年生に進級する人。(9 月進学者は除く)
- ② 品行方正で学習意欲の高い人。
- ③ 学業成績が一定水準以上の人。
- (2) 前年度応募者および前年度奨学生であっても、応募資格を有するものとします。
- (3) 他の奨学金制度に応募し、又は他の奨学金制度を現に利用している場合は、その財団が併給可の場合のみ、応募資格を有するものとします。

2 奨学金

①	給付額	大学院生	月額 70,000 円	年額 840,000 円
		大学生	月額 40,000 円	年額 480,000 円
②	給付期間	学部 3 年生に進級する人	令和 9 年の 4 月 1 日より令和 11 年 3 月 31 日までの 2 年間とします。	
		学部 4 年生に進級する人	令和 9 年の 4 月 1 日より令和 10 年 3 月 31 日までの 1 年間とします。	
		修士 1 年生に進学を希望する人	令和 9 年の 4 月 1 日より令和 11 年 3 月 31 日までの 2 年間とします。	
		修士 2 年生に進級する人	令和 9 年の 4 月 1 日より令和 10 年 3 月 31 日までの 1 年間とします。	
③	奨学金の返還	返還は要さないものとします。		

3 採用人数

大学院生 70 名、学部生 30 名程度とします。

4 応募書類(各 1)

- ① 奨学生願書(指定用紙)
※ 指定用紙にリンクします。
- ② 自己紹介(A4 用紙片面 1 枚)
- ③ 大学学長、研究科長、学部長または大学教授の推薦書(必須; 指定用紙)
※ 指定用紙にリンクします。
- ④ 課題小論文

小論文の課題: 下記の課題について論述してください。

食品製造への AI 導入に伴う人と技術の役割境界の変容について述べて

「食品産業・製造業(科学技術)に AI の導入が進む中で、『人間が担うべき役割』と『技術が担うべき役割』の境界線はどう変化していくべきか。あなた自身が現在専攻している学問や研究の見地から論じなさい」

字数の制限：750 字以上 800 字以内(原稿用紙 2 枚にまとめること)

原稿用紙：本財団指定の原稿用紙に自筆で論述すること

※ 原稿用紙にリンクします。

- ⑤ 専門課程における研究実績等の報告書 (A 4 用紙 4 枚以内にまとめること)
(研究実績等がある場合のみで結構です：自由記入)
- ⑥ 大学院に進学する予定の応募者は、大学院での専攻課程がわかる合格通知等の写し
- ⑦ 在学証明書
- ⑧ 成績証明書 (大学院生は、学部の成績と入手できる直近までの成績証明書を提出。)
(大学生は、入手できる直近までの成績証明書を提出。)
(高等専門学校からの編入の場合は、高等専門学校の成績証明書を提出。)

- ⑨ 個人情報の取り扱いに関する同意書 (指定用紙)

※ 指定用紙にリンクします。

- ⑩ 住民票 (両親と兄弟姉妹全員分及び同居の家族分を提出【2 親等まで】 ※マイナンバーの記載がないもの。戸籍全部事項証明書でも可)

5 応募人数の制限と応募書類の送付先

各大学の学部毎の応募人数は、1 名程度でお願いいたします。

各大学院の研究科毎の応募人数は、1 名程度でお願いいたします。

大学毎に一括して、次の宛先に送付してください。

〒320-0071

栃木県宇都宮市野沢町 2 番地 3

公益財団法人 林レオロジー記念財団 事務局

6 募集開始及び応募書類の提出期限

募集開始：令和 8 年 9 月 1 日 (火曜日) から受付

提出期限：令和 8 年 10 月 23 日 (金曜日) 必着

7 奨学生の選考方法

書類・小論文のみで選考するものとし、面接等はいりません。

選考の結果は、遅くとも令和 9 年 3 月 1 日 (月曜日) までに学生課等を経由して本人に通知します。

8 その他

- ① 応募の前に、必ずホームページ (アドレス) 等で奨学金制度について詳しい内容を確認してください。
- ② 応募に必要な「指定用紙」はホームページの応募用紙 (※リンク先) から適宜プリントアウトしてください。
- ③ 応募書類は、事務処理のためホチキス等で綴じないでください。
- ④ 本奨学金を受給したことによるレオン自動機株式会社への入社等その他の付帯義務はありません。
- ⑤ なお、募集要領及び応募用紙等に修正が生じた場合は、当財団のウェブサイトに掲載させていただきます。
- ⑥ ご不明な点がございましたら下記へお問い合わせください。

〒320-0071

栃木県宇都宮市野沢町 2 番地 3

公益財団法人 林レオロジー記念財団 事務局

電 話：028-688-0251

FAX：028-688-0252

E-mail：jimukyoku@hayashi-rheology.or.jp

ホームページアドレス：<http://www.hayashi-rheology.or.jp>

個人情報保護方針

公益財団法人林レオロジー記念財団(以下当財団)は、平成 17 年4月 1 日から全面施行された「個人情報の保護に関する法律(以下、個人情報保護法といいます。)」に則り、職務に関連する個人情報の取得・利用・管理等の取り扱いについて、以下の通り個人情報保護方針を定めます。

1. 個人情報に関する法令などの遵守

個人情報に適用される関係法令・ガイドライン等を遵守するとともに、個人情報保護に関する内規等を制定、遵守し、個人情報の取り扱いを適切に行います。

2. 個人情報の収集

個人情報は、適正な手段により取得します。

3. 個人情報の利用目的

個人情報の利用目的は、助成(奨励、奨学)・表彰に関し、募集要領等の送付、選考手続き・選考委員への提供、並びに選考結果の連絡及び公表等に利用することがあります。

また、奨学金給付規定第12条に規定する「近況報告書」は、当財団ホームページ・印刷物等に広報活動の一環として掲載することがあります。奨学生同士の交流会サイト等を開設した場合には、サイト内に、個人名、大学名、メールアドレス等を掲載いたします。

個人情報の利用は、利用目的の達成に必要な範囲で行います。

4. 個人情報の開示について

個人情報を上記3. 以外の目的で第三者に提供する場合は、予め本人の同意を得ることとします。また個人情報の取扱を第三者に委託する場合は、安全管理が図られるよう適切に対処します。なお、個人情報保護法第23条第2項、3項に該当する場合には、第三者へ提供することがありますので、ご了承ください。

5. 個人情報保護の維持・改善

個人情報保護に関する本方針及び内規等を周知徹底させるため、役員、職員等に対して教育、研修を行います。なお、この基本方針は適宜見直しを行い、継続的改善に努めてまいります。

6. 個人情報の適正管理

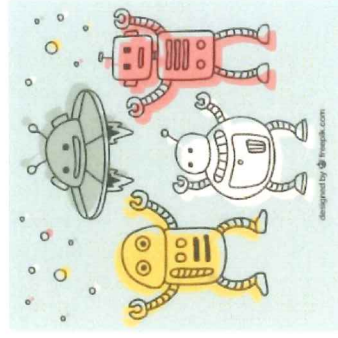
応募者からご提供いただきました個人情報について、漏洩、改ざん、紛失などの事態が生じないよう、適切な安全管理措置を講じます。

令和9年度 理工学系の学生・大学院生の奨学生募集ご案内

林シオロジー記念財団は、理工系の学生、大学院生を積極的に支援しています。

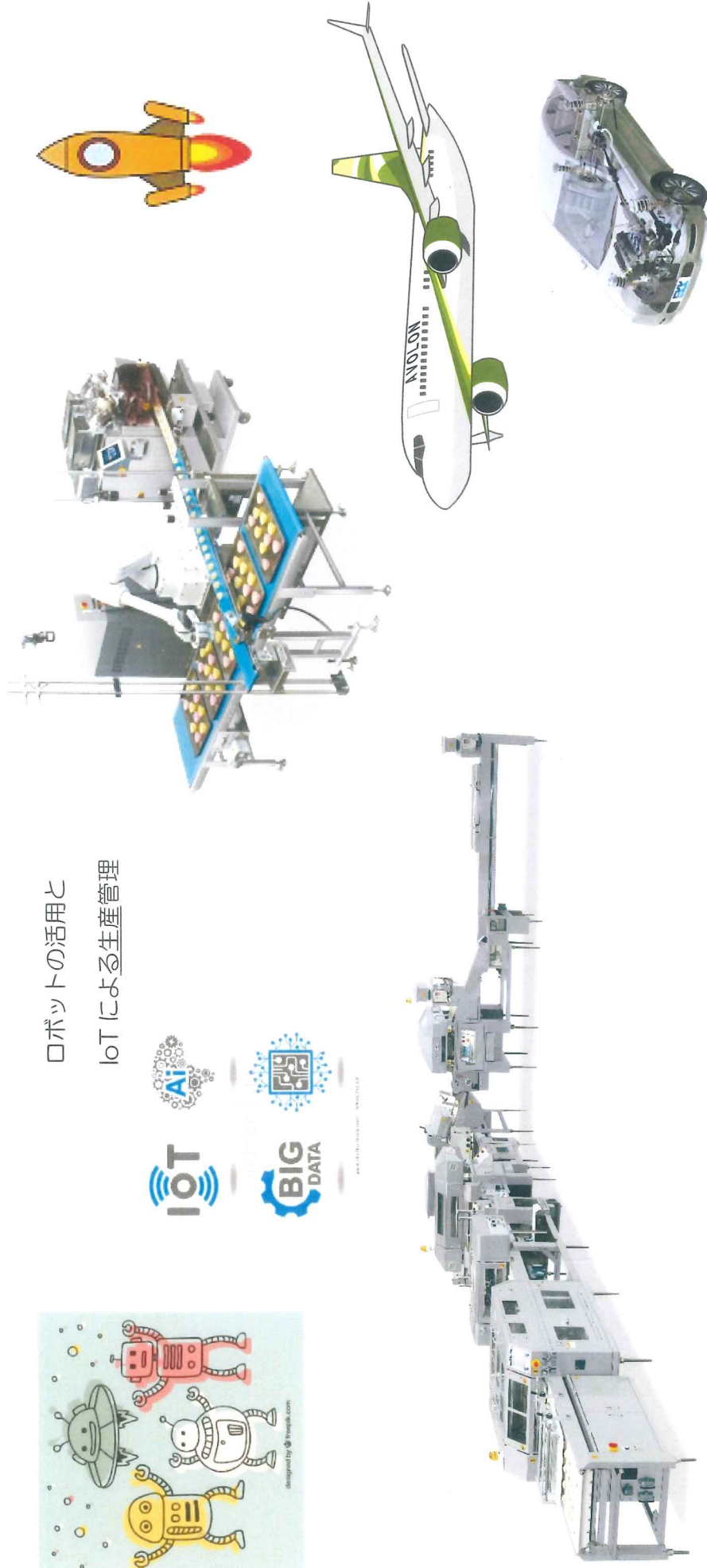
機械システム工学を専攻している学生・大学院生、電気・電子工学を専攻している学生・大学院生、ロボット工学を学んでいる学生・大学院生、AI・IoT 等の技術やプログラミングを学んでいる学生・大学院生の応募を待っています。

食品製造システムを研究・開発するためには、上記の多くの技術の応用が必要です。皆様の将来は無限に広がっていますので、希望する進路にとられることなく、ぜひ理工系の学生、大学院生も奮ってご応募ください。



ロボットの活用と

IoT による生産管理



代表理事メッセージ

公益財団法人林レオロジー記念財団は、食料品製造機械分野の研究開発の活性化、国内外における全国各地域独自の食文化の発見、再興、普及を促進するべく、各種助成事業、顕彰事業及び人材育成事業を目的として、レオン自動機株式会社の創業者である、林 虎彦・和子夫妻により、2013年（平成25年）4月1日に設立されました。

わが国の食品レオロジーの応用工学の発展に寄与する志のある学生・若手研究者、食品生産技術の自動化を願い、食品製造機械の研究開発を志す学生・若手研究者、世界の食文化の継承に寄与することを志す学生・若手研究者に奨学金、研究費を助成し、優れた食品製造技術の創造と優秀な人材を育成し、食品製造技術の向上発展に寄与すべく、事業の推進に努めて参る所存でスタートを切りました。

なにとぞ本財団のために多大なるご協力をお願い申し上げますと共に、本財団をご利用くださるようご案内申し上げます。



代表理事 田代康憲

財団の概要

- 名 称 公益財団法人林レオロジー記念財団（HAYASHI MEMORIAL FOUNDATION FOR RHEOLOGY）
（平成27年3月30日付で、内閣府より公益認定書が交付され、一般財団法人から公益財団法人へと名称変更いたしました。）
- 目 的 わが国の食料自給率は世界的にも低く、将来の食品産業を考えれば、農業・畜産業・水産業の一次食料を有効に活用する技術開発、更に全ての食料を経済的、文化的に食品加工する食料品製造機械技術を開発、発展させる必要があります。それらの研究開発、人材育成を援助奨励し、わが国の食品産業の育成に寄与すること。並びに食文化の研究事業を行い、各国・各地域独自の食文化の発見・再興・普及の促進に寄与することを目的としております。

財団の助成事業

- (1) 奨学金給付事業
- (2) 研究開発助成事業
- (3) 顕彰事業
- (4) 出版事業
- (5) その他、当法人の目的を達成するために必要な事業

詳細は財団ホームページをご参照ください。（<http://www.hayashi-rheology.or.jp>）

公益財団法人林レオロジー記念財団

〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2番地3

電 話 ： 028-688-0251 FAX：028-688-0252

E-Mail：jimukyoku@hayashi-rheology.or.jp

公益財団法人 林レオロジー記念財団



饅頭成形理論揺籃の碑

食品の生産を自動化に導いた
～レオロジーの応用工学～



林 虎彦氏

林 虎彦 1926（大正 15 年）～2023（令和 5 年）

台湾の日本人村で生まれ病氣と闘い、戦争を経験して故国・日本へ。九州から金沢へ流転の末、昭和 25 年 3 月に金沢市で「菓匠虎彦」なる菓子店を創業、和菓子作りの職人と「自動包あん機」の開発技術者という苦難の生活がはじまりました。

その後金沢を閉鎖し、栃木県の鬼怒川温泉でゼロより再スタート、銘菓「きぬの清流」のヒットにより機械開発を続け、幾多の困難を乗り越えて、ついに前人未踏の「自動包あん機」開発に成功!!

栃木県宇都宮市にレオン自動機株式会社を創業し、その後「レオロジーの応用工学」に磨きをかけ、全世界に食品製造の伝統技術を継承した食品自動機械を次々と開発、世界の認める食品機械の製造メーカーとして 120 カ国で活用されています。

林夫妻は、世界の食文化を守り、育てるため、未来の人材育成を社会的使命とし、私財を投じ、平成 25 年 4 月本財団を設立されました。

自動包あん機の開発



包着盤

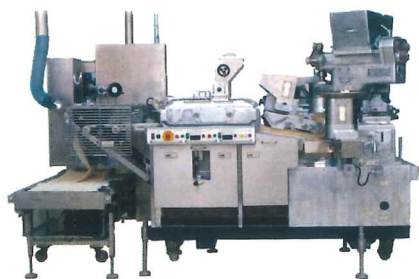
レオロジーの応用工学の原点である、自動包あん機の開発は日本の伝統和菓子「饅頭」の自動生産を実現し、業界に変革をもたらしました。左の写真は「包着盤」と呼ばれる誘導成形による万能包あん成形装置であり、食品材料固有の粘性・弾性などのレオロジー特性を応用する機械開発技術の出発点となりました。

自動包あん機の改良・進歩は急速に進み「自動調理機械」として、菓子業界全般、製パン業界、調理水産業界等あらゆる食品分野の自動生産機として、世界中で活躍しています。

「100 型シリーズ」は、「200 型シリーズ」に進化し、現在、日本では、「500 型シリーズ」として「火星人」の愛称で親しまれています。

初の実用型包あん機
—100 型シリーズ—

パイ・デニッシュ自動生産ラインの開発



MMライン

それまで機械化が困難とされていたパイやデニッシュ・ペストリーの自動生産を実現したのが、「MMライン」であり、生地と油脂を何層にも折りたたんで積層生地にし、延転成形するシステムです。MMラインの成功には「ストレッチャー」と呼ばれるストレスフリーの生地延転装置の開発があります。特に弾性の強いゲル材料であるパン生地を、弾性力を保有したまま任意に成形することに成功した技術です。さらに、1979 年、MMラインのモデルプラント「オレンジベーカリー」をアメリカ、カリフォルニア州に設立。「MMライン」での製パン事業の成功を世界のベーカリーに実証し、そのノウハウも全面公開しました。

和菓子と同様、西欧の伝統的手作りに守られてきたパイやデニッシュ・ペストリーの自動生産を可能にし、アメリカのクロワッサンブームや日本国内のパイブームの火付け役となりました。

ストレスフリー・システムの発明は、世界の製パンシステムに革命を起こしました。



VMシステム

「シートからパンを作る」という発想は、世界中のベーカリーを驚嘆させ、更にデリケートなパン生地をストレスフリーで、供給・秤量・分割・成形と、連続生産も可能となりました。特に、ヨーロッパを中心に「職人のパン」といわれ、手作業で作られていた「アルチザンブレッド」の自動生産も可能にし、レオンの製パンシステムは、世界のベーカリーに、安全で高品質なパンを安定的に生産する、自動生産システムの供給を実現しました。各種製パン装置の組み合わせにより、菓子パンから食パンまで多品種生産も可能にし、また、世界各国で民族食としてその地域に定着している地域固有のパンも自動生産することが可能となりました。

現在は、リテールベーカリーから大型の無人生産ラインに至るまで、世界のパンを自動生産しています。

林 虎彦氏の叙勲・褒章・表彰

叙勲

平成 17 年	5 月	旭日中授章	(産業振興)
---------	-----	-------	--------

褒章

昭和 49 年	11 月	紫綬褒章	(発明功労)
昭和 56 年	11 月	藍綬褒章	(産業振興)

表彰

昭和 39 年	11 月	(社) 発明協会会長特賞表彰	(発明功労)
昭和 39 年	11 月	科学技術庁長官奨励賞表彰	(発明功労)
昭和 40 年	4 月	(社) 発明協会会長発明賞表彰	(発明功労)
昭和 42 年	11 月	(社) 発明協会会長特賞表彰	(発明功労)
昭和 43 年	4 月	(社) 発明協会会長発明賞表彰	(発明功労)
昭和 43 年	11 月	科学技術庁長官奨励賞表彰	(発明功労)
昭和 45 年	4 月	科学技術庁長官表彰	(発明功労)
昭和 47 年	11 月	栃木県知事表彰	(発明功労)
昭和 53 年	5 月	通商産業省機械情報産業局長表彰	(業界功労)
昭和 63 年	5 月	通商産業大臣表彰	(業界功労)