

平成20年度

# 業 務 計 画

FY2008

Annual Plan of  
Miyazaki Prefectural Food Research and Development Center

 宮崎県食品開発センター

# 目 次

1	業務計画の概要	1
2	組織・主な担当業務	2
3	職員配置表	3
4	職員現況表	3
5	事項別歳入歳出予算	4
6	試験研究の概要	5
7	技術の普及指導	6
8	依頼分析及び工業相談・技術指導	7
9	主な会議・研究会等への参加	8
10	技術情報の提供	9
11	業務の外部評価	9
附	関係団体等一覧	10

## 1 業務計画の概要

宮崎県食品開発センターは、食品工業分野において県内産業の振興を図ることを使命とし、主に食品製造業や加工グループを対象とした各種の食品技術に関する研究、技術指導、依頼分析等を行っている。

研究業務としては、県内の農林畜水産物を有効に利用するための技術開発、製品開発、品質保持に関する研究開発等を実施している。

技術指導は、企業・食品加工グループ等へ巡回技術訪問を実施するとともに、食品に関する工業相談・技術指導、依頼分析・設備利用、各種の研修・実習、研究会・講習会等の業務を、企画・デザイン部、食品開発部、応用微生物部の3部で分担している。

### 1-1 試験研究 <概要は5ページ>

県内の農林畜水産物を有効に利用するための技術・研究開発、品質保持に関する研究等を実施している。本年度の研究開発テーマは次のとおりである。

- 
- ① 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究
    - ・カット野菜の品質保持技術の開発
    - ・干したくあんの地域ブランド化に関する研究

---

  - ② 農林畜水産物の機能性に関する研究
    - ・機能性を活かす加工技術の開発
    - ・地域資源を活用した新規調味料に関する調査研究（九州・山口地域工業系公設試共同研究）

---

  - ③ 焼酎の品質向上に関する研究
    - ・原料を活かした焼酎製造に関する研究

---

  - ④ 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究
    - ・有用乳酸菌を利用した発酵技術の開発
    - ・発酵微生物のつくる機能性物質とその利用
    - ・焼酎の新規仕込みによる酒質向上技術の開発

---

  - ⑤ 食品廃棄物のリサイクルに関する研究
    - ・食品加工残渣を利用した新規食品素材の開発
    - ・焼酎粕のリサイクル技術の開発

---

### 1-2 技術の普及指導 <概要は6ページ>

- 1) 食品企業・食品加工グループ等の技術研修
- 2) 企業技術高度化研修事業  
技術指導型研修
- 3) 新産業創出研究会等  
食品技術、干したくあん、本格焼酎技術
- 4) 発表会等  
テクノフェアへのブース出展、研究成果発表会
- 5) 巡回企業訪問

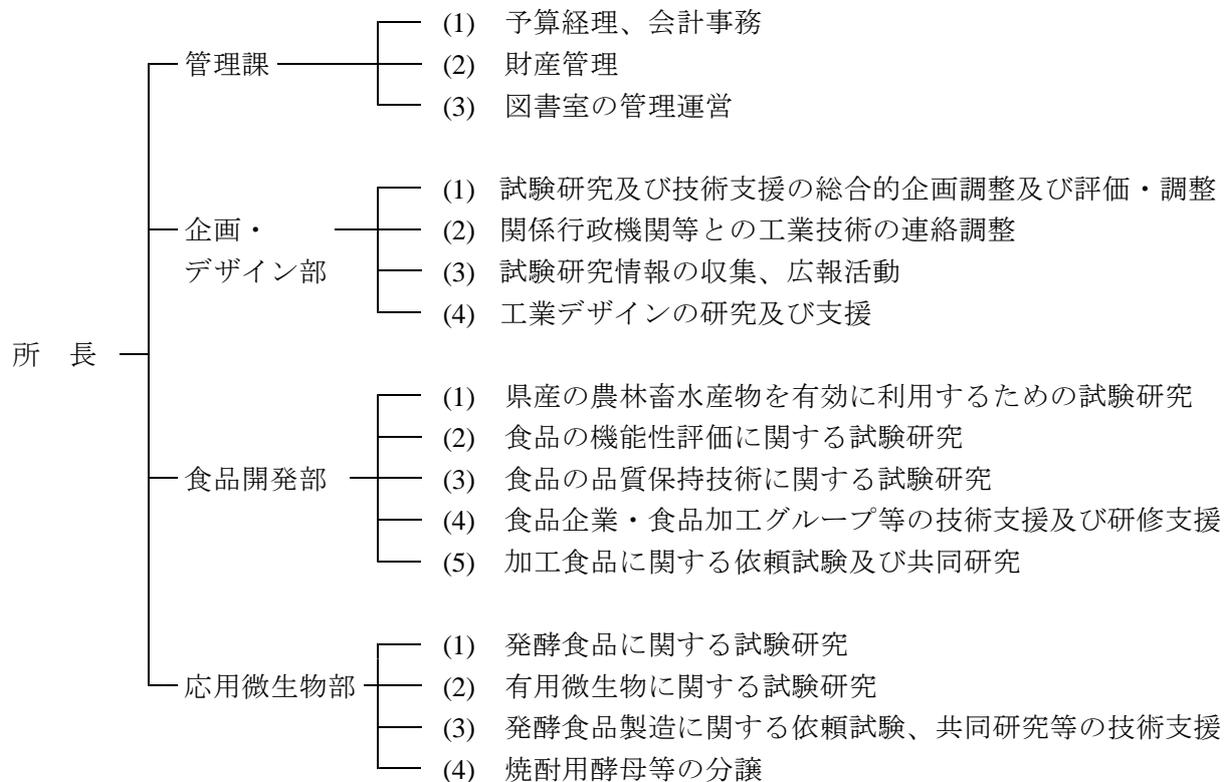
### 1-3 依頼分析及び工業相談・技術指導

- 1) 食品の成分分析
- 2) 食品加工に関する工業相談及び技術指導
- 3) 設備利用（一部設備は時間外、休日等も開放）

### 1-4 技術情報の提供

- 1) 刊行物（業務計画・業務年報・研究報告・技術情報誌）の発行
- 2) ホームページによる情報の提供
- 3) メールマガジンによる情報提供

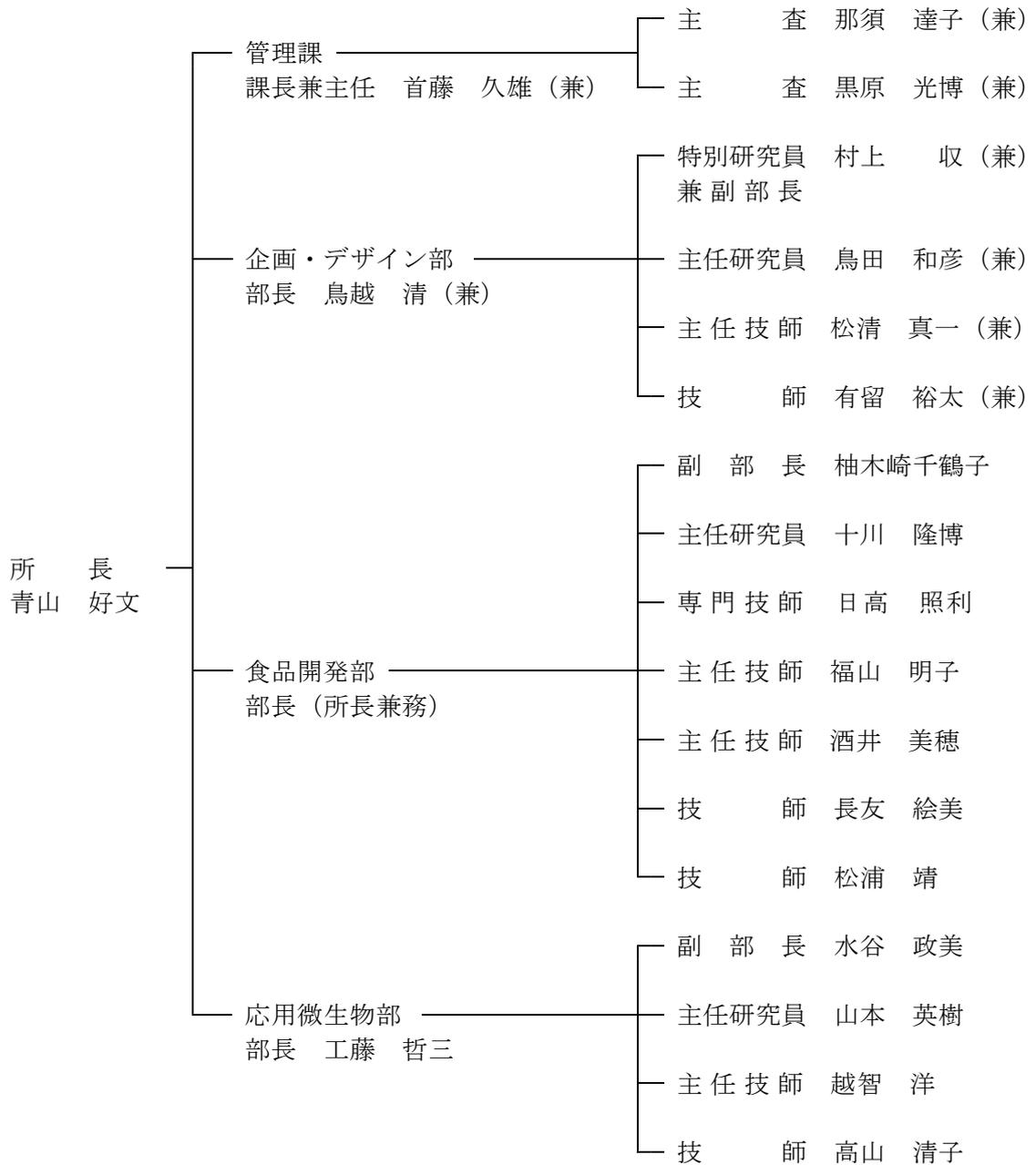
## 2 組織・主な担当業務



※管理課、企画・デザイン部は宮崎県工業技術センターとの兼務

### 3 職員配置表

(平成 20 年 4 月 1 日)



(兼) は工業技術センターとの兼務を示す。

### 4 職員現況表

	行政職	技術職	合計	備 考
人 員	3 (3)	18 (5)	21 (8)	( ) は工業技術センターと兼務

## 5 事項別歳入歳出予算

(単位：千円)

事 項	歳 出	歳 入
◎食品開発センター総予算	41,823	分担金及び 負担金 400
1 食品開発センター総務管理費	16,259	
2 食品開発研究費	20,324	使用料及び 手数料 1,700
(1) 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	1,702	財産収入 3,000
(2) 焼酎の品質向上に関する研究	2,283	一般財源 36,723
(3) 農林畜水産物の機能性に関する研究	3,630	
(4) 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	2,920	合 計 41,823
(5) 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	9,789	
3 研修指導推進事業	702	
4 依頼試験等事業	2,738	
5 共同研究に関する経費	800	
6 その他受託研究事業	1,000	

## 6 試験研究の概要

部門	研究課題	細目研究課題		研究内容
食 品 開 発 部	1-1 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	1-1-1 カット野菜の品質保持技術の開発 [H18-H20] * 福山明子、長友絵美、水谷政美		各微生物（細菌、かび）に対するピーマン種子由来の抗菌成分の効果を評価する。また、抗菌成分を利用したカット野菜の微生物制御技術を確立する。
		1-1-2 干したくあんの地域ブランド化に関する研究 [H19-H21] * 長友絵美、福山明子、 柚木崎千鶴子		本県特産である干したくあんの特性を把握するため、漬け込み期間中の成分変化を確認する。また、「宮崎県干したくあん研究会」と連携を図りながら、地域ブランド化に向けた取り組みを行う。
	1-2 農林畜水産物の機能性に関する研究	1-2-1 機能性を活かす加工技術の開発 [H18-H20]	1-2-1-1 サトイモの機能性を活かした加工技術の開発 * 十川隆博 酒井美穂 柚木崎千鶴子	サトイモを用いて熱風乾燥、ドラム乾燥等の乾燥処理を行うことにより、DPPH ラジカル消去活性、総ポリフェノール等の変化を調べ、機能性を保つ乾燥条件の開発を行う。さらに、サトイモからの抽出法について検討を行い、機能性を保つ抽出条件の開発を行う。
			1-2-1-2 へべズ及びブルーベリーの機能性を活かした食品開発 * 酒井美穂 柚木崎千鶴子 十川隆博	へべズは、昨年度の果実乾燥試験の結果を踏まえ、乾燥粉末の保存試験を実施し、機能性及び商品性の高い食品素材を開発する。ブルーベリーは、葉の乾燥粉末を用いた食品を開発するほか、有用成分の抽出及び濃縮法を検討し、食品素材を開発する。
		1-2-2 地域資源を活用した新規調味料に関する調査研究 [H19-H21] * 松浦 靖、水谷政美		昨年度、九州・山口公設試共同で一斉に分析した魚醤の成分分析結果及び官能評価を踏まえ、魚醤製法や原材料の違いによる化学成分の違いを確認し、製品の好ましさを決める要因について検討する。
	1-3 食品廃棄物のリサイクルに関する研究 [H19-H21]	1-3-1 食品加工残渣を利用した新規食品素材の開発 * 松浦 靖、十川隆博、日高照利		食品加工残渣を用いて加工試験及び成分分析を行い、家畜飼料への利用可能性について検討を行う。 柑橘果汁搾汁残渣を用いて機能性を評価し、食品素材化の検討を行う。

部門	研究課題	細目研究課題	研究内容
応用微生物部	2-1 焼酎の品質向上に関する研究 [H20-H22]	2-1-1 原料を活かした焼酎製造に関する研究 * 山本英樹、工藤哲三、水谷政美 越智 洋、高山清子	原料の持つ良好な香りや甘みなどの特徴を焼酎に付与する新品種原料を、焼酎用原料として選抜する。さらに原料や焼酎成分の分析及び官能検査により、原料の特徴と焼酎の酒質との関係を明らかにする。
	2-2 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究 [H19-H21]	2-2-1 有用乳酸菌を利用した発酵技術の開発 * 高山清子、工藤哲三、水谷政美 山本英樹、越智 洋	発酵食品等から分離した乳酸菌の中から代謝生成物質の分析を通して、有用乳酸菌の検索を行う。
		2-2-2 発酵微生物のつくる機能性物質とその利用 * 越智 洋、工藤哲三、水谷政美 山本英樹、高山清子	麹菌などの発酵微生物の生育条件の違いによる生産物の比較検討を行う。また、発酵微生物が生産する機能性成分の探索とその評価を行い、その利用について検討する。
		2-2-3 焼酎の新規仕込みによる酒質向上技術の開発 * 水谷政美、山本英樹、越智 洋 高山清子、工藤哲三	焼酎の仕込みにおける温度制御及び副原料等の添加が酵母の香気成分生成へ及ぼす影響を調査し、新たな仕込み方法を検討する。
	2-3 食品廃棄物のリサイクルに関する研究 [H19-H21]	2-3-1 焼酎粕のリサイクル技術の開発 * 水谷政美、山本英樹、越智 洋 高山清子、工藤哲三	酵素剤等を用いて焼酎粕の粘度を低下させることにより、送液の容易性、ろ過性及び遠心分離性等を向上させる条件を検討する。

## 7 技術の普及指導

### 7-1 研修

研修及び研究会名	時期	人員	場所
食品加工グループ研修	随時	10名/回	食品開発センター及び各地域

### 7-2 企業技術高度化研修事業

研修事業名	研修テーマ	時期	場所
技術指導型研修	加工グループ研修	7月	食品開発センター
	麦麴製造実習	7月	食品開発センター

**7-3 新産業創出研究会等**

	時 期	場 所
食品技術研究会	7月、10月、2月	食品開発センター 他
宮崎県干したくあん研究会	随 時	食品開発センター
宮崎県本格焼酎技術研究会	随 時	食品開発センター 他

**7-4 発表会等**

件 名	時 期	場 所
第15回テクノフェアでのブース出展	11月14、15日	宮崎市中央公園
研究成果発表会	1月	食品開発センター

**7-5 巡回企業訪問**

対象業種	指導企業件数	実施時期	地 域	担当部
食品加工グループ	20件	随時	県内一円	食品開発部
食 品 製 造 業	60件	随時	県内一円	食品開発部 応用微生物部

**8 依頼分析及び工業相談・技術指導****8-1 依頼分析**

加工食品、発酵食品等の成分分析を有料で実施。

**8-2 工業相談・技術指導**

加工食品、発酵食品に関する工業相談への対応及び指導。

**8-3 宮崎酵母分釀**

3,565円／1.8ℓ

## 9 主な会議・研究会等への参加

会 議 名	時 期	場 所
全国本格焼酎鑑評会	6月	東広島市
全国醤油品評会	7月	東京都
九州地区 JAS 醤油指導員会議	7月	福岡市
九州・沖縄地域食品・流通・加工関係研究会	10月	宮崎市
産業技術連携推進会議 九州・沖縄地域部会 ライフサイエンス分科会	10月	北九州市
全国酒造技術指導機関会議	10月	東京都
酒類技術連絡会議	11月	鹿児島県
食品関係技術研究会	11月	つくば市
九州沖縄農業試験研究推進会議フードシステム部会	1月	合志市
全国食品関係試験研究場所長会	3月	つくば市
全国食品試験研究推進会議	3月	つくば市
本格焼酎鑑評会（予審・決審）	3月	熊本市

## 10 技術情報の提供

### 10-1 刊行物

平成20年度	業務計画	7月
平成19年度	業務年報	8月
平成19年度	研究報告	11月
平成20年度	技術情報誌	年2回

### 10-2 ホームページ

工業技術センターのホームページを平成11年4月に開設し、次の情報提供を行っている。

- センター紹介 センターの組織や業務内容、センターまでの交通アクセス等について紹介している。
- 研究報告書検索 過去の研究の概要や研究報告について検索することができるとともに平成12年度の研究からPDFファイルでダウンロードすることができる。
- 所蔵図書検索 工業技術図書室に所蔵している図書の検索が行える。
- 設備紹介 所有している設備の型式、仕様を検索できるほか、使用料を調べることができる。
- 企業支援 センターで行っている各種企業支援策について紹介している。
- 工業所有権等 センターの保有している特許等について紹介している。
- 情報提供 センターで発行している業務年報、業務計画、みやざき技術情報、研究報告等をPDFファイルでダウンロードできる。
- 研究者紹介 センターの研究者の紹介をしている。
- 関連機関リンク センター及び工業に関する有益なサイトへリンクしている。
- お知らせ センターからの案内を随時紹介している。

工業技術センター／食品開発センター ホームページアドレス <http://www.iri.pref.miyazaki.jp/fdc>

### 10-3 メールマガジン「つばさネット」

工業技術センターのメールマガジンを平成14年8月に開設し、毎月2回、センターの最新ニュース、講演会、講習会等の行事を登録者に発信している。なお、メールマガジンの登録は、下記のアドレスまたはセンターホームページから行える。

<http://www.iri.pref.miyazaki.jp/topics/mailmag.htm>

## 11 業務の外部評価

	時期	場所
研究業務検討委員会	6月	食品開発センター
業務運営会議	2月	食品開発センター

## 附 関係団体等一覧

平成 20 年 4 月 1 日現在

団 体 名	所 在 地	電 話 番 号
宮崎県経済農業協同組合連合会	宮崎市霧島 1-1-1	0985-31-2150
宮崎県農業協同組合中央会	宮崎市霧島 1-1-1	0985-31-2025
宮崎県森林組合連合会	宮崎市橘通東 1-11-1	0985-25-5133
(社)宮崎県工業会 食品バイオ関連産業部会	宮崎市佐土原町東上那珂 16500-2 宮崎県工業技術センター内	0985-74-4554
(社)宮崎県 JA 食品開発研究所	宮崎市生目台西 3-2-2	0985-59-1234
宮崎県食料産業クラスター協議会	宮崎市松橋 2-4-31 宮崎県中小企業会館内	0985-24-4278
宮崎県漬物協同組合	宮崎市高洲町 95	0985-24-7767
宮崎県信用漁業組合連合会	宮崎市港 2-6 水産会館内	0985-27-4177
宮崎県漁業協同組合連合会	宮崎市港 2-6 水産会館内	0985-28-6111
宮崎県漁協女性部連絡協議会	宮崎市港 2-6 水産会館内	0985-27-4177
宮崎県本格焼酎技術研究会	宮崎市佐土原町東上那珂 16500-2 宮崎県食品開発センター内	0985-74-2060
宮崎県酒造組合	宮崎市老松 2-1-37	0985-23-5165
宮崎県味噌醤油工業協同組合	宮崎市広島 2-12-10	0985-27-6022
宮崎県味噌醤油工業(協) 〈青年部会〉	宮崎市広島 2-12-10 宮崎県味噌醤油工業協同組合内	0985-27-6022
JA 宮崎県女性組織協議会	宮崎市霧島 1-1-1	0985-31-2039

平成20年度 業 務 計 画  
平成20年7月発行

宮 崎 県 食 品 開 発 セ ン タ ー

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2

TEL 0985-74-2060

FAX 0985-74-4488

ホームページアドレス

<http://www.iri.pref.miyazaki.jp/fdc/>