


令和 5 年度

業 務 計 画

FY2023

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 技術支援業務	4
6 研究開発業務	5
7 技術情報の提供	6
8 フード・オープンラボ	6
9 おいしさ・リサーチラボ	7
10 会議・研究会等への参加	7
11 事項別歳入歳出予算	7
附 関係団体等一覧	8

1 業務概要

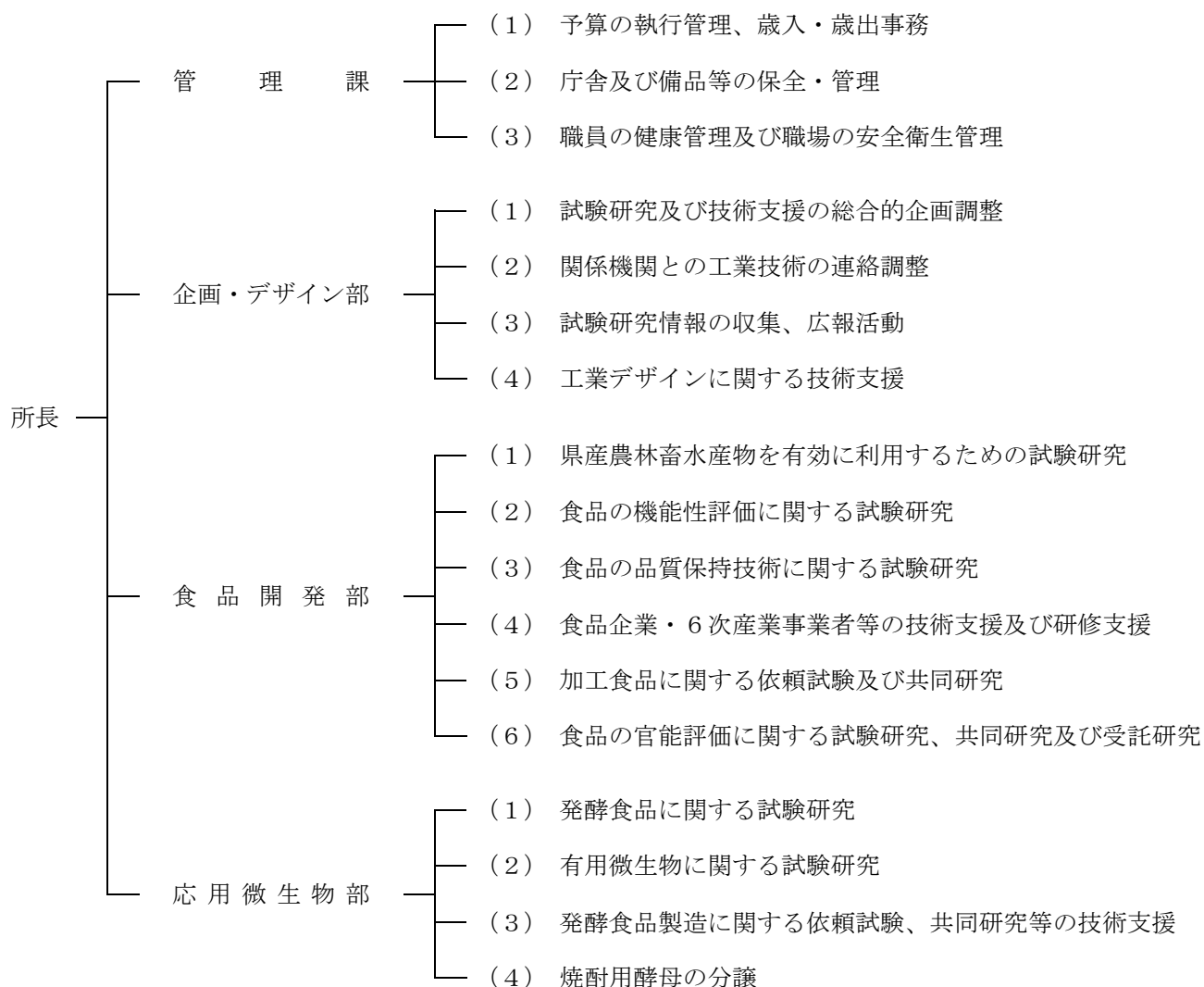
宮崎県食品開発センターは、食品製造業を技術的に支援することにより、県内フードビジネスの振興を図ることを使命とし、各種の食品技術に関する「技術支援業務」及び「研究開発業務」を2本の柱として企業支援に取り組んでいる。

「技術支援業務」では、商品製造上の技術的な問題等に関する相談に対応する「工業相談・指導」、それらを解決するための「依頼試験」及び「設備使用」に加え、事業者を訪問してセンター保有技術等の普及や産業ニーズの収集を行う「企業訪問」、センターが開発した焼酎用酵母を分譲し、安定した品質の焼酎製造を支援する「酵母の分譲」、技術セミナー等による「技術者研修」や「講師等派遣」を実施している。

また、「研究開発業務」では、センターが単独で県内産業の将来を見据えた基盤技術の開発を行う「県単経常研究」や、センターが有する基盤技術を活用し、事業者とともに新商品や新技術の開発を行う「県単共同研究」、「外部資金導入研究」を実施している。



2 組織・主な担当業務



※ 管理課及び企画・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

令和5年4月1日現在

管 理 課	所長	平川 良子	応 用 微 生 物 部	特別研究員兼 副部長	山本 英樹
	課長	巢立 興子 (兼)		主任研究員	越智 洋
	主査	上原 康敬 (兼)		主任技師	福良 奈津子
	専門主事	山本 喜仁 (兼)		技師	阿萬 尚弥
企 画 ・ デ ザ イ ン 部	部長	十川 隆博 (兼)		技師	三枝 奈央
	主任研究員	濱山 真吾 (兼)			
	主任研究員	西原 玲子 (兼)			
	主任技師	今村 成也 (兼)			
	技師	佐藤 未遊 (兼)			
食 品 開 発 部	専門主幹	三角 敏明			
	特別研究員兼 副部長	高橋 克嘉			
	主任研究員	金井 祐基			
	主任研究員	三輪 華織			
	主任研究員	湯浅 友識			
	主任技師	松井 愛			
	技師	有簾 真奈美			

※ (兼) は、宮崎県工業技術センターとの兼務

4 職員現況表

令和5年4月1日現在

	現員		計	備考
	事務職	技術職		
管 理 課	3 (3)	1	4 (3)	
企 画 ・ デ ザ イ ン 部		5 (5)	5 (5)	※ 管理課には所長を含む
食 品 開 発 部		7	7	※ () は宮崎県工業技術センターとの兼務
応 用 微 生 物 部		5	5	
計	3 (3)	18 (5)	21 (8)	

5 技術支援業務

5-1 工業相談・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を行う。

5-2 依頼試験

加工食品、発酵食品等の分析を有料で実施する。

5-3 設備使用

スプレー式高温高圧調理殺菌装置（レトルト殺菌装置）、スチームコンベクションオーブンなどの食品関係機械器具及びガスクロマトグラフ等の分析機器を有料で開放する。

5-4 企業訪問

対象業種 食品製造業
 目標件数 80 件
 担当部 食品開発部、応用微生物部

5-5 酵母の分譲

令和 5 年 4 月 1 日現在

- ・宮崎酵母 3,320 円／1.8 ℓ
- ・平成宮崎酵母 3,486 円／1.8 ℓ
 (特許使用料含む)
- ・C-14 酵母 3,320 円／1.8 ℓ
- ・i -33 酵母 3,320 円／1.8 ℓ

5-6 技術者研修等

5-6-1 研修生受入れ

企業の技術者や大学生・大学院生を研修生として一定期間受け入れ、技術的課題の解決や技術・手法の習得を支援するため、専門技術に関する研修を行う。

5-6-2 発表会等

件名	時期	場所
宮崎県工業技術センター・宮崎県食品開発センター 研究成果発表会	2 月 9 日 (予定)	工業技術センター

5-7 講師等派遣

研究成果の普及や現地での技術的審査、補助事業等の審査を実施するため、県内事業者や関係団体等へ講師又は審査員を派遣する。

6 研究開発業務

6-1 経常研究

※主担当者

部	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 官能評価を中心としたおいしさ評価技術の開発 [R4-R5] ※金井祐基、高橋克嘉	液体に固体が含まれるサンプルなど、複雑な食品のQDA評価技術を開発し、さらに時間軸の評価手法や嗜好評価の評価技術を確立することで、多面的に食品を評価する手法を開発する。
		1-1-2 消費動向の変化に対応した漬物製造のための発酵条件および品質管理技術に関する研究 [R4-R6] ※三輪華織、高橋克嘉、福良奈津子（応用微生物部）	「乳酸発酵」干したくあんの製造条件の確立、低塩分での「下漬け・調味漬け」の品質を評価する基準を確立する。また、低塩分での「調味漬け」のための技術を確立する。
	1-2 農林畜水産物の機能性に関する研究	1-2-1 抗糖化作用を有する県産農産物の機能性に関する研究と加工への応用 [R4-R6] ※松井愛、湯浅友識	高い抗糖化活性を示したへべス等の県産素材を中心に、健康増進効果を付与した新たな機能性訴求食品を開発し、本県の付加価値の高い加工食品の生産に寄与する。
	1-3 農産廃棄物を活用した食品素材の開発	1-3-1 サーキュラーエコノミーの実現に向けた循環型食品加工技術の開発 [R5-R7] ※有簾真奈美、高橋克嘉	農産物加工残渣等の機能性成分を探索し、高付加価値の食用昆虫の飼料及び食品素材とすることで、廃棄物量の削減と、循環型社会の構築及び新たな食品産業への展開を図る。
応用微生物部	2-1 焼酎の品質向上に関する研究	2-1-1 本格焼酎の発酵過程における微生物の関与 [R4-R6] ※越智洋、山本英樹、三枝奈央	新品種甘藷及び有色甘藷新を使用した焼酎製造において、麹菌や酵母が酒質に及ぼす影響を検討し、原料特性を活かした焼酎製造に応用する。
	2-2 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	2-2-1 中低温発酵酵母の選抜と酒類への応用 [R3-R5] ※福良奈津子、越智洋、三枝奈央	宮崎県微生物データベースから中低温発酵酵母を選抜する。また、その醸造特性を把握し、ビールやワイン等酒類醸造への応用を目指す。
	2-3 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	2-3-1 食品廃棄物を用いた機能性成分高含有飼料の実用化に向けた製造の検討 [R4-R6] ※阿萬尚弥、越智洋、福良奈津子	焼酎粕等の食品廃棄物に独自の乳酸菌を添加して発酵させることで、高濃度の機能性成分を含み、家畜の健康状態の改善効果を持つ飼料を製造する技術の実用化に向けた検討を行う。

6-2 共同研究等（県単共同研究・外部資金導入研究）

中小企業等の要望に応じて、外部資金の獲得も図りながら企業等と共に技術開発や製品化に向けた研究を行う。

7 技術情報の提供

7-1 刊行物

令和5年度	業務計画	5月
令和4年度	業務年報	9月
令和4年度	研究報告	8月
令和5年度	技術情報誌	年2回

7-2 ホームページ

ホームページ (<https://www.iri.pref.miyazaki.jp/>) で、次の情報提供を行っている。

- センター紹介 センターの組織や各部の業務、研究開発・商品化事例等について紹介している。
- センターを利用したい 工業相談や依頼試験、設備使用等について、利用までの流れや主な設備の紹介などを掲載している。
- メルマガ登録 メールマガジンの登録方法などを紹介している。
- 刊行物 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。
- 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・新着情報 センターの案内を随時紹介している。

7-3 メールマガジン「つばさネット」

宮崎県工業技術センター・宮崎県食品開発センターのメールマガジン「つばさネット」は、毎月2回程度、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方法は、センターホームページに掲載している。

8 フード・オープンラボ

食品開発センター内に食品製造業の許可が取得可能な食品製造室（そうざい・ソース等製造室、清涼飲料水製造室、製菓・製パン室）を設置している。これらの食品製造室及び設備の開放（有料）や研修を実施し、企業等の新製品開発や衛生管理スキルの向上を支援する。

○施設概要

- ・そうざい・ソース等製造室（加熱殺菌された加工食品、ドレッシング及び冷凍食品等を製造する部屋）
- ・清涼飲料水製造室（果汁等を使ったジュースや炭酸飲料を製造する部屋）
- ・製菓・製パン室（焼菓子、プリンやゼリー、フリーズドライ・真空フライ製品を製造する部屋）
- ・原材料処理室（食品製造室での加工に用いる原材料のカット、搾汁、ブランチング処理をする部屋）

9 おいしさ・リサーチラボ

食品開発センター内に食品の「官能評価」を適切に実施するための施設「おいしさ・リサーチラボ」を設置している。この施設は、官能評価の試験条件をコントロールするため、ISO8589（官能分析—試験室の設計に関する一般指針）の規格に準拠して設計されている。なお、新型コロナウイルス感染症予防のため、極力接触を避けた官能評価が可能な対策を講じている。

また、センターが委嘱したパネリスト（官能評価者）が、分析型官能評価である QDA 法（Quantitative Descriptive Analysis：定量的記述分析法）により、製品等の特徴を消費者が用いる用語で表し、その強度を評価する。

施設の開放（有料）、パネリストによる評価（共同研究等）を実施することで、官能評価を活用した商品開発や商品の差別化を支援する。

○施設概要

- ・コンセプトミーティングルーム（官能評価前のミーティングやグループワークを行う部屋）
- ・官能評価室（独立した個室 12 室は、空調管理、脱臭処理した空気の供給、調光等が可能）
- ・官能評価デザインソフトウェアシステム（官能評価の実施、データ収集、統計解析等を行うシステム）
- ・準備室（官能評価サンプルを準備し、官能評価者の合図に応じてサンプル提供を行う部屋）

10 会議・研究会等への参加

公設試験研究機関としての役割を十分に果たすため、関連する会議への参加、研究会への参画を積極的に行い、国や関係機関・関係団体との関係を密にし、各方面の情報共有を図ることで、業務を円滑に遂行する。

11 事項別歳入歳出予算

事 項	(単位：千円)	
	歳 出	歳 入
◎ 食品開発センター総予算	26,074	特定財源 13,654
1 食品開発センター総務管理費	5,790	分担金及び負担金 2,926
2 食品開発センター研究開発費	20,284	財産収入 1,966
(1) 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	816	その他 8,762
(2) 焼酎の品質向上に関する研究	1,357	一般財源 12,420
(3) 農林畜水産物の機能性に関する研究	1,705	合計 26,074
(4) 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	2,033	
(5) 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	2,849	
(6) 農産廃棄物を活用した食品素材の開発	1,777	
(7) 研修指導推進事業	594	
(8) 依頼試験等事業	1,883	
(9) 共同研究に関する経費	3,134	
(10) その他受託研究事業	4,136	

附 関係団体等一覧

令和5年4月1日現在

団体名	所在地住所	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
宮崎県食品産業協議会	宮崎市松橋2-4-31宮崎県中小企業会館3階 宮崎県中小企業団体中央会内	0985-24-4278
宮崎県漬物協同組合	延岡市榎津町3305-1 (株)大久保商店内	0982-37-5370
宮崎県干したくあん・漬物研究会	宮崎市田野町甲1667 道本食品(株)内	0985-86-0006
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
公益財団法人宮崎県農業振興公社	宮崎市恒久1-7-14	0985-51-2011
公益財団法人宮崎県産業振興機構 みやざきフードビジネス相談ステーション	宮崎市錦町1-10 宮崎グリーンズフィア壱番館(KITEN)3階	0985-89-4452
公益社団法人宮崎県物産貿易振興センター	宮崎市宮田町1-6	0985-38-9351
一般社団法人食の安全分析センター	宮崎市佐土原町下那珂5805 宮崎県総合農業試験場管理棟3階	0985-45-0328
一般財団法人宮崎県公衆衛生センター	宮崎市霧島1-1-2 宮崎県総合保健センター1階	0985-24-7400
公益社団法人宮崎県食品衛生協会	宮崎市別府町3-1 宮崎日赤会館2階	0985-31-9568



令和5年度 業 務 計 画

令和5年5月発行

宮 崎 県 食 品 開 発 セ ン タ ー

〒880-0303 宮崎県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 <https://www.iri.pref.miyazaki.jp/>