

平成 1 8 年度

業 務 計 画

FY2006

Annual Plan of
Miyazaki Prefectural Food R & D Center

 MFDC 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・事務分掌	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	6
9.	主な会議・研究会等への参加	7
10.	技術情報業務	8
附	関係団体等一覧	9

1 業務計画の概要

宮崎県食品開発センターは、食品の分野において、県内の企業や、地域の加工グループ等の食品産業の振興を図ることを使命とし、食品に係わる研究開発、指導、依頼分析等を行っている。

研究業務は、県内の農林畜水産物を有効に利用するための技術開発や製品開発及び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、食品の依頼分析、各種の研修・実習、研究会及び工業相談等の業務を管理課、研究企画班、食品開発部、応用微生物部の1課、1班、2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・研究開発及び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。

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

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

先端技術を活用した農林水産研究高度化事業
・健康志向に対応したゴーヤーの高品位加工技術の開発

焼酎の品質向上に関する研究
・ソバ焼酎製造における麹菌、酵母及び酵素等の応用研究
・新規焼酎酵母の開発に関する研究

遺伝子工学の食品産業への応用
・有用乳酸菌の検索と乳酸発酵食品の開発
・こうじ菌の有用物質生産への応用

食品加工残さの効率利用技術の開発（南九州畑作地域におけるゼロエミッション型カスケード利用システムの開発）(受託)
・ゼロエミッション焼酎・機能性醸造酢製造技術の開発と製品の機能性評価

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) 講習会及び研究会
各種講習会及び新産業創出研究会等
- 4) 発表会等
研究成果発表会、センター一般公開
- 5) 巡回技術訪問

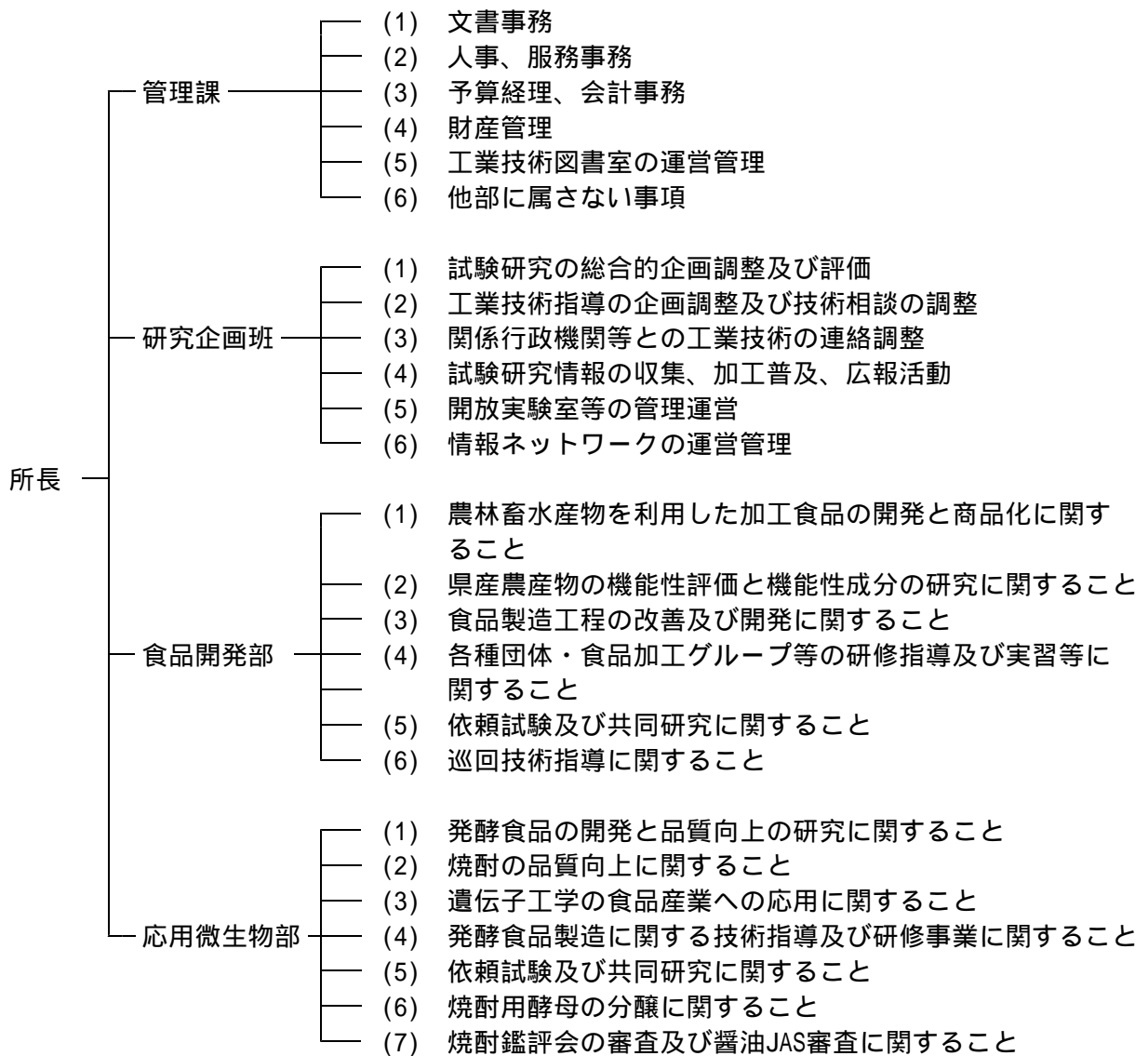
1 - 3 依頼試験分析及び工業相談

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

1 - 4 技術情報の収集及び提供

- 1) 技術情報誌の発行
- 2) 技術情報の収集及び提供
- 3) ホームページによる情報の提供
- 4) メールマガジンによる情報提供

2 組織・事務分掌



3 職員配置表

(平成18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	研究職	合計	備考
人員	3(3)	16(3)	19(6)	()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	33,735	分担金及び 負担金 400
1 食品開発センター総務管理費	6,997	
2 食品開発研究費	21,420	使用料及び 手数料 1,686
(1) 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	1,655	国庫支出金 7,137
(2) 焼酎の品質向上に関する研究	3,104	財産収入 2,150
(3) 農林畜水産物の機能性に関する研究	4,367	諸収入 1,500
(4) 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	3,657	一般県費 20,862
(5) 農林水産バイオリサイクル研究 食品加工残さの効率利用技術の開発(受託)	1,500	合 計 33,735
(6) 健康志向に対応したゴーヤーの高品位加工技術の 開発(受託)	7,137	
3 研修指導推進事業	918	
4 依頼試験等事業	4,400	

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 農林畜水産物を発用する食品開発に関する研究 [H18-H20]	1-1-1 カット野菜の品質保持技術の開発 * 福山明子、長友絵美、水谷政美	カット野菜に対する天然抗菌剤として適し、かつ加工しやすい抽出法を調べる。また、選定した抗菌成分を用いてカット野菜の微生物制御試験を行う。
	1-2 農林畜水産物の機能性に関する研究 [H18-H20]	1-2-1 機能性を活かす加工技術の開発 * 川隆博、酒井美穂、柚木崎千鶴子、日高照利	前年度に実施したブランシング処理（短時間加熱）に加え、乾燥や長時間加熱などの加工処理を行うことにより、クロロゲン酸等のポリフェノールの変化を調べ、機能性を保つ加工条件の検討を行う。
		1-2-1-2 ヘベス及びブルーベリー等の機能性を活かした食品開発 * 酒井美穂、柚木崎千鶴子、日高照利	これまで、抗酸化活性及びがん細胞増殖抑制活性を指標としてきたが、その中で高機能作物として見出されたヘベスおよびブルーベリーを用いて、機能性を活かした食品を開発する。
	1-3 先端技術を活用した農林水産研究高度化事業 [H16-H18]	1-3-1 健康志向に対応したゴーヤーの高品位加工技術の開発 * 柚木崎千鶴子、酒井美穂、十川隆博、福山明子	ゴーヤー中のアスコルビン酸酸化・還元酵素活性を測定し、VC含量との関係を調べる。また、種子中の共役リノレン酸（-eleostearic acid）を測定し、加工に伴う変化を調べる。
	1-4 県北都市エリア産学連携促進事業 [H17-H19]	1-4-1 海洋性バイオマスからの機能性物質の回収・利用技術の開発 * 松浦 靖、水谷政美、柏田雅徳	水産加工副産物である魚の頭、内蔵、骨、煮汁等の海洋バイオマスからの機能性物質の分離回収技術を開発する。更に、海洋バイオマスの新たな利用技術を開発し、その機能性を解明する。
応用微生物部	2-1 焼酎の品質向上に関する研究	2-1-1 [H16-H18] ソバ焼酎製造における麹菌、酵母及び酵素等の応用研究 * 水谷政美、山本英樹、高山清子、越智 洋、工藤哲三	ソバ焼酎製造におけるソバ種子成分の影響及び酵素を用いた酒質の改善について検討する。さらにこれらのデータを総合的に解析し、ソバ焼酎製造に適した醸造技術の開発を行う。
		2-1-2 [H16-H19] 新規焼酎酵母の開発に関する研究 * 山本英樹、水谷政美、高山清子、越智 洋、工藤哲三	酒造場の蔵付き酵母や当センターの保存株より特徴ある酵母を選抜し、小仕込試験で酵母の醸造特性を評価する。さらに酵母の特徴を把握し、同定を行う。
	2-2 遺伝子工学の食用品産業への応用に関する研究 [H16-H18]	2-2-1 有用乳酸菌の検索と乳酸発酵食品の開発 * 高山清子、山本英樹、水谷政美、工藤哲三	乳酸菌を分離・同定し、保存菌株を増やす。また、分離した乳酸菌を利用して、乳酸発酵食品を開発する。
		2-2-2 こうじ菌の有用物質生産への応用 * 越智 洋、工藤哲三、水谷政美、山本英樹	焼酎用こうじ菌の産生する酵素等の特性を探り、ペプチド等機能性成分の生産性を検討する。あわせて甘藷でんぷん価の簡易測定法を検討する。
	2-3 南九州畑作地域におけるゼロエミッション型カスケード利用システムの開発【農林水産バイオサイクル研究】	2-3-1 [H16-H18] ゼロエミッション焼酎・機能性醸造酢製造技術の開発と製品の機能性評価 * 工藤哲三、山本英樹、柏田雅徳	蒸留粕の返し仕込みによる焼酎製造及び蒸留粕を利用した醸造酢の中間製造プラントによる製造試験を行い、ゼロエミッション型焼酎・機能性醸造酢製造プロセスの実証試験を行う。

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
味噌・醤油研究会	年3回	10名/回	食品開発センター
本格焼酎技術研究会	4～3月	40名/回	〃
研究開発型研修	随時	若干名	〃

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	2月	食品開発センター
	発酵食品製造実習	7月	〃

7 - 3 新産業創出研究会

研究会	時期	場所
食品・バイオ技術研究会	年2回	食品開発センター

7 - 4 発表会等

件名	時期	場所
一般公開	11月5、6日	食品開発センター
研究成果発表会	1月	〃

7 - 5 巡回技術指導

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	随時	県内一円	食品開発部
食品製造業	60	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

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

加工食品、発酵食品に関する技術相談への対応。

8 - 3 宮崎酵母分釀

3,300円 / 1.8ℓ

9 主な会議・研究会等への参加

会 議 名	時 期	場 所
全国食品試験研究推進会議	3月	つくば市
九州・沖縄地域食品関係試験研究会	10月	熊本県
産業技術連携推進会議生命工学部会全国会議	6月	広島県
全国食品関係試験研究場所長会	6月	つくば市
産業技術連携推進会議九州地域部会	2月	長崎市
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	4月、12月	熊本市
本格焼酎鑑評会	6月	東広島市
食品関係技術研究会	9月	つくば市
水産利用加工関係試験研究推進全国会議(都道府県部)	10月	横浜市
全国醤油品評会	6月	東京都
全国JAS醤油連絡指導員会議	6月、12月	東京都
九州地区JAS醤油検査員会議	12月	福岡市
本格焼酎鑑評会(予審・決審)	2月、3月	熊本市

10 技術情報業務

10 - 1

平成18年度	業務計画	6月
平成17年度	業務年報	7月
平成17年度	研究報告	10月
平成18年度	技術情報誌	年3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	センターの組織や沿革、各部屋の紹介やセンターまでの交通アクセス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のリンクを張っている。
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/>

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、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。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.i-port.or.jp/events/ml.asp>

附 関係団体等一覧

平成18年4月1日現在

団 体 名	所 在 地	電 話	代 表 者
宮崎県酒造組合	宮崎市老松2-1-37	0985-23-5165	渡邊 眞一郎
宮崎県味噌醤油工業協同組合	宮崎市広島2-12-10	0985-27-6022	黒木 紘一
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	羽田 正治
宮崎県漬物協同組合	宮崎市高洲町95	0985-24-7767	野崎 伸一
(社)宮崎県工業会 食品パイオ関連産業部会	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	岡崎 富明
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	飯干 修誠
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	持永 和則
(社)宮崎県J A 食品開発研究所	宮崎市生目台西3-2-2	0985-59-1234	羽田 正治
宮崎県農業協同組合中央会	宮崎市霧島1-1-1	0985-31-2025	横山 勉
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	中島 善市
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	丸山 英満
宮崎県森林組合連合会	宮崎市橘通東1-11-1	0985-25-5133	中武 英雄
J A 宮崎県女性組織協議会	宮崎市霧島1-1-1	0985-31-2039	佐藤 恭子
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	森山 良子
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内	0985-24-4278	中島 勝美
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	中島 勝美

平成18年度 **業 務 計 画**

平成18年6月9日発行

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
(宮崎県工業技術センター内)

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/>