

平成21年度

# 業 務 計 画

FY2009

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
    - ・県産米粉の加工適性向上に関する研究
    - ・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
    - ・ピーマン種子由来抗菌剤の実用化に関する研究
    - ・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 地域資源活用型研究開発事業（委託）
    - ・宮崎県産高機能性ブルーベリー葉を用いた飲料の開発

---

  - ④ 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

---

  - ⑤ 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

---

  - ⑥ 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

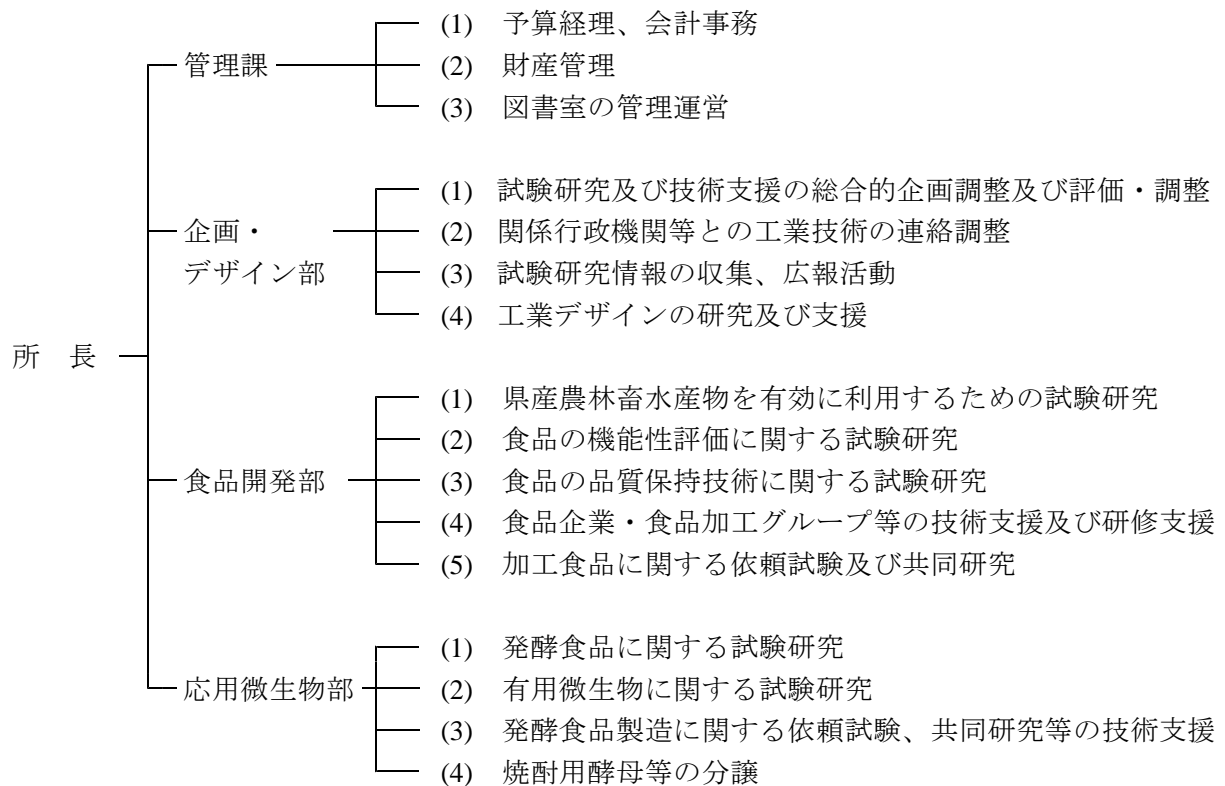
### 1-3 依頼分析及び工業相談・技術指導

- 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

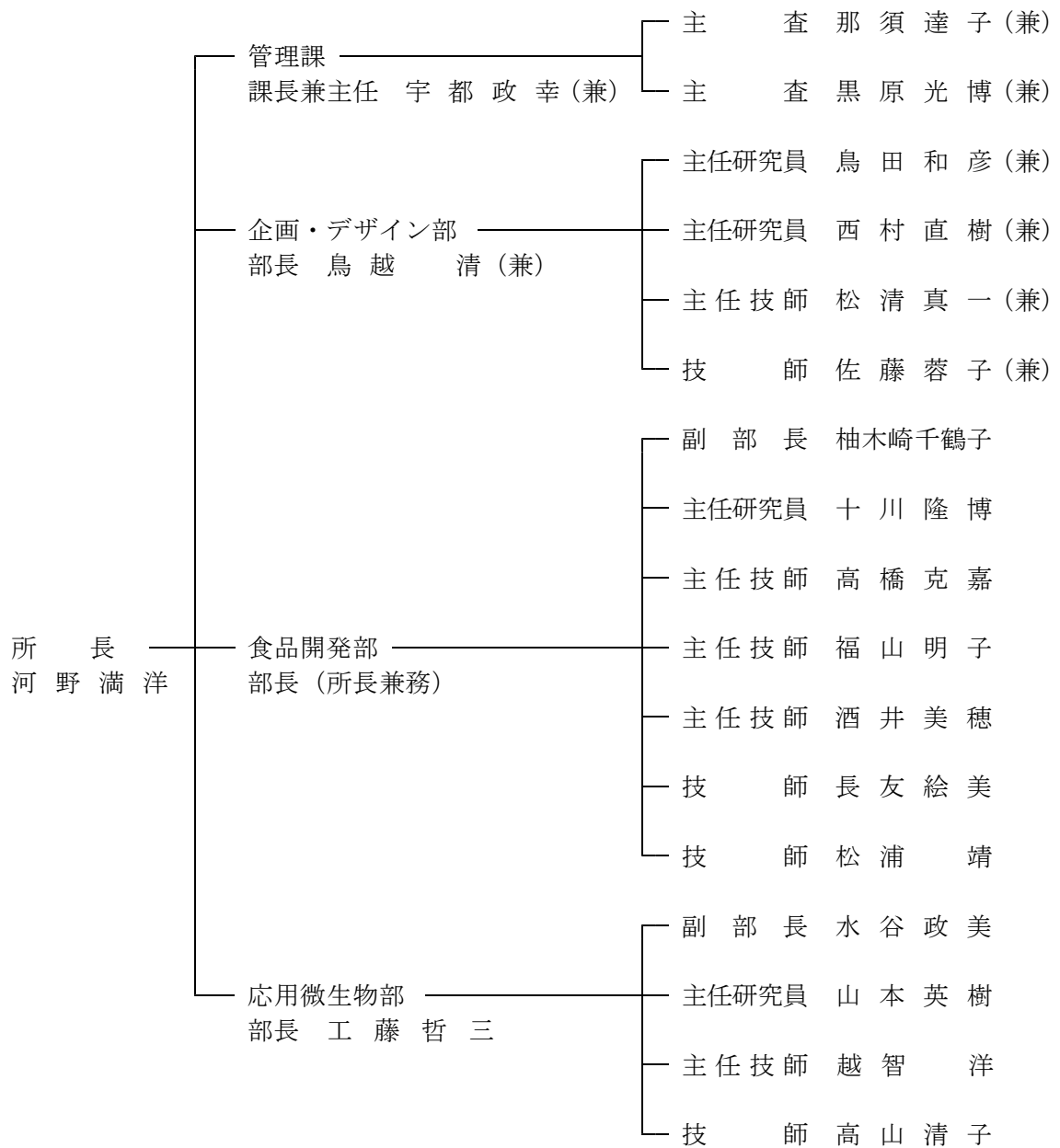
## 2 組織・主な担当業務



※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21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	43,868	分担金及び 負担金 400
1 食品開発センター総務管理費	18,740	
2 食品開発研究費	19,880	使用料及び 手数料 1,800
(1) 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	1,709	財産収入 3,200
(2) 焼酎の品質向上に関する研究	2,283	一般財源 38,468
(3) 農林畜水産物の機能性に関する研究	3,181	
(4) 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	2,918	合 計 43,868
(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	704	
4 依頼試験等事業	2,744	
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 県産米粉の加工適性向上に関する研究 [H21-H23] *高橋克嘉、柚木崎千鶴子	県産粳米（従来米、新規育成米）を用いて製パン加工に適した米粉加工法を確立するため、粒度分布、安息角、損傷でんぷん率等の粉体特性を評価するとともに製パン試験を実施する。
		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	干し大根の乾燥中のGABA増加量および、漬け込みから最終製品にいたる工程でのGABA含有量の増減を確認するとともに、塩押ししたくあんと干したくあんのGABA含量を比較する。また、苦味発生の原因について調査する。
	1-2 農林畜水産物の機能性に関する研究	1-2-1 ピーマン種子由来抗菌剤の実用化に関する研究 [H21-H22] *十川隆博、福山明子、水谷政美	ピーマン種子由来抗菌剤の実用化を目指して、カットピーマン加工場からの排出残渣、ピーマンジュース搾汁残渣およびピーマン農家の未収穫果実を対象として、それぞれの形態に応じた抽出法を確立する。
		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	九州・山口の工業系公設試で3年間実施した国内外の魚醤分析結果から得られた知見をもとに、九州・山口地区における魚醤製造工程を確立し、成果普及テキストとしてまとめる。
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、高橋克嘉	県内の農産物加工場排出残渣を中心に飼料化を目的とした栄養成分分析値データベースを完成させる。一方、比較的良好な状態で排出されるユズ加工残渣を利用して、域内で簡易に製造できるペクチン素材を開発する。	
1-4 宮崎県産高機能性ブルーベリー葉を用いた飲料の開発 [H20-H21]	1-4-1 機能性および嗜好性の高いブルーベリー葉飲料の開発および実用化 *松浦 靖、高橋克嘉、柚木崎千鶴子、酒井美穂	ブルーベリー葉の有効成分であるプロアントシアニジンと特有の酸味を呈するキナ酸を分別抽出・濃縮し、製品に添加可能な素材化を図る。一方、環状オリゴ糖、機能性香料等を用いて、プロアントシアニジンの苦味・渋味を低減化し、飲みやすい飲料を開発する。	

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、水谷政美、越智 洋 高山清子、工藤哲三	新品種原料を使用した酒類の試験醸造を行い、原料由来の良好な香りや甘みなどの特徴を明らかにする。また、工場規模仕込試験により酒質を確認する。さらに、焼酎製造管理指標の検討を行う。
	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	乳酸菌が焼酎もろみの酸敗を引き起こす原因を解明するため各種確認試験を行う。また、乳酸菌を利用した食品製造の試験を行う。
		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	微生物が発酵により生産する各種物質を調査するとともに、機能性が期待される物質の分離確認を行い、機能性を強化した製品への応用展開を図る。
		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	芳香を持つ成分生成促進と不要な成分の生成を抑制する実用化可能な焼酎製造技術の開発を行う。
	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	焼酎もろみから選抜した乳酸菌の製剤化について検討し、安定した焼酎粕の乳酸発酵条件を確立する。また、新規な廃棄物処理技術について調査検討を行う。

## 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

### 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
	GC-MS操作研修	12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16回テクノフェアでのブース出展	11月6～7日	都城市総合文化ホール
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
全国 JAS 醤油審査員会議	6、3月	福岡市
九州・沖縄地域食品・流通・加工関係研究会	10月	鹿児島市
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	沖縄県
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21年度	業務計画	7月
平成20年度	業務年報	8月
平成20年度	研究報告	11月
平成21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 21 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	0985-31-2038
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)宮崎県ジェイエイ食品開 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 野崎漬物(株)内	0985-24-7767
宮崎県干したくあん研究会	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
宮崎県信用漁業共同組合連合会	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21年度 **業 務 計 画**

平成21年 月 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/>