

平成22年度

業務計画

FY2010

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	人事異動	4
6	事項別歳入歳出予算	4
7	試験研究の概要	5
8	技術の普及指導	7
9	依頼試験及び工業相談・技術指導	8
10	会議・研究会等への参加	8
11	技術情報の提供	8
12	外部評価	8
附	関係団体等一覧	9

1 業務概要

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、管理課、企画・デザイン部、食品開発部、応用微生物部の 1 課 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
- ・干したくあんの機能性と品質向上に関する研究
- ・県産農産物の一次加工技術に関する研究

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
- ・ブルーベリー葉の及び果実の機能性を活かした食品開発
- ・食品機能性分析手法調査研究

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

- ・機能性乳酸菌の検索と発酵食品の開発
- ・麹の酵素生産性制御と発酵プロセスの改良

⑤ 食品廃棄物のリサイクルに関する研究

1-2 技術の普及指導 (概要は 7 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
食品技術研究会、干したくあん・漬物研究会、本格焼酎技術研究会
- 4) 発表会等
みやざき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

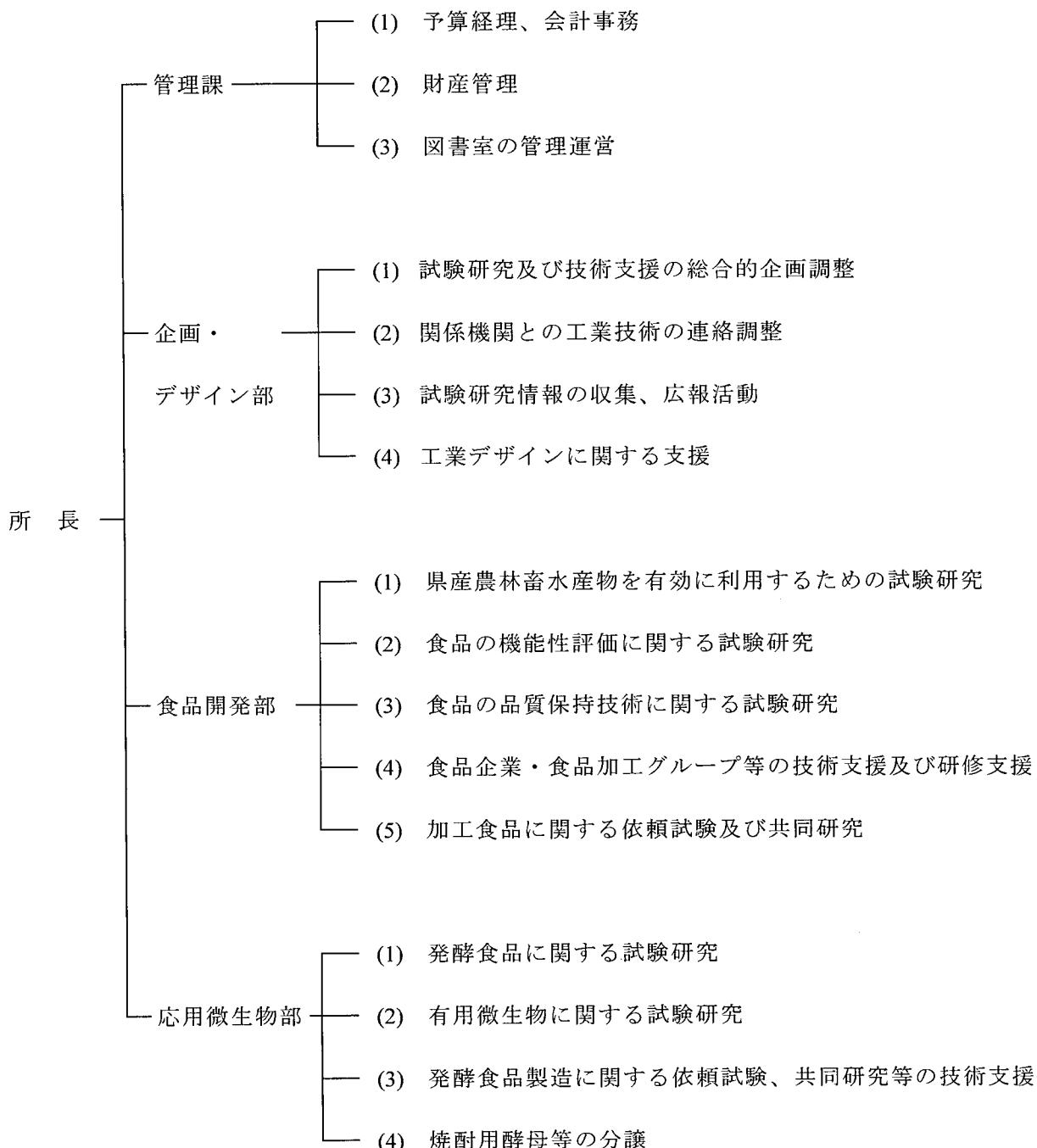
1-3 依頼試験・設備利用及び工業相談・技術指導

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

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

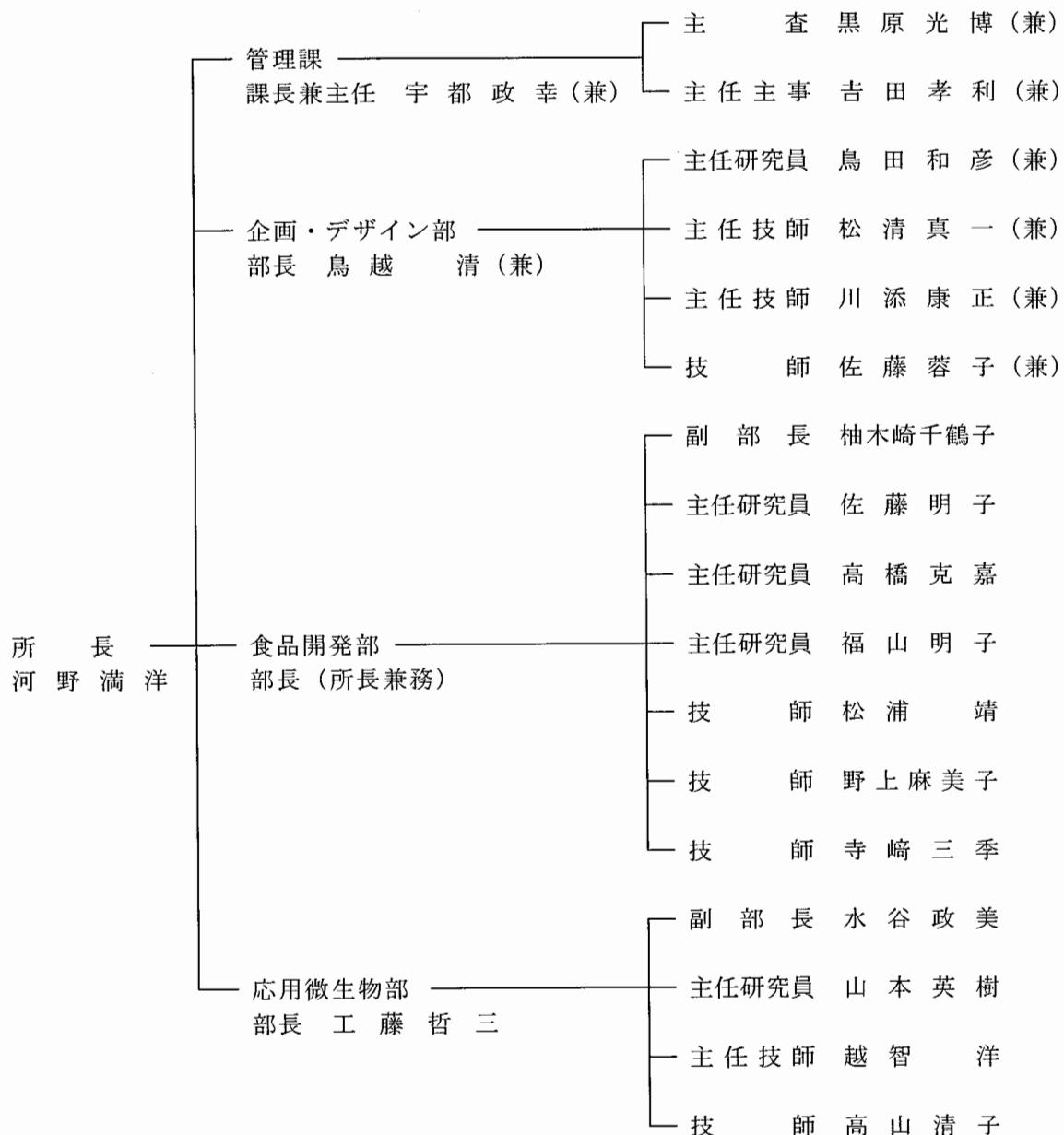
2 組織・主な担当業務



※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 22 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 人事異動

異動	発令日	職名	氏名	旧所属又は転出先
転入	平成22年4月1日	主任研究員	佐藤 明子	中部農林振興局
	〃	技 師	野上 麻美子	児湯農林振興局
	〃	技 師	寺崎 三季	消防保安課
転出	平成22年4月1日	主任研究員	酒井 美穂	総合農業試験場
	〃	技 師	長友 絵美	北諸県農林振興局
	〃	主任研究員	十川 隆博	工業支援課

6 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	40,605	分担金及び 負担金 400
1 食品開発センター総務管理費	19,644	使用料及び 手数料 750
2 食品開発研究費	15,636	財産収入 2,300
(1) 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	1,731	特定財源 5,873
(2) 焼酎の品質向上に関する研究	2,318	諸収入 1,000
(3) 農林畜水産物の機能性に関する研究	2,834	一般財源 30,282
(4) 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	2,880	合 計 40,605
(5) 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	5,873	
3 研修指導推進事業	765	
4 依頼試験等事業	2,760	
5 共同研究に関する経費	800	
6 その他受託研究事業	1,000	

7 試験研究の概要

※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 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	製パン加工に適した米粉の製造条件(吸水速度、表面状態、損傷澱粉率等)を検討し、県産粳米製粉技術を確立する。また、グルテンフリー製パン、パン以外の加工品(麺・菓子等)について予備試験を実施する。
		1-1-2 干したくあんの機能性と品質向上に関する研究 [H22-H24] ※野上麻美子、柚木崎千鶴子、福山明子	干し大根の乾燥中のGABA生成機構を解明し、たくあん製造工程でのGABA減少の原因を究明する。また、原料大根および製品に至る過程で発生する苦味の分析方法を検討し、ほ場の土壤環境との関係を調査する。
		1-1-3 県産農産物の一次加工技術に関する研究 [H22-H24] ※福山明子、佐藤明子、高橋克嘉、柚木崎千鶴子	県内の農産物一次加工業者(加工グループ含む)のリストアップを行い、各企業が保有する加工技術力を把握とともに、県産果実等の基本的な一次加工技術に関して基礎的試験を行う。
食品開発部	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] ※寺崎三季、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、効率的な抽出法および濃縮法を確立し、さらに、抗菌成分を分画し同定する。
		1-2-2 ブルーベリー葉の及び果実の機能性を活かした食品開発 [H22-H24] ※松浦 靖、寺崎三季、高橋克嘉、柚木崎千鶴子	ブルーベリー葉の特徴的成分であるプロアントシアニジンとキナ酸について、利用目的に応じてその配合比を変えた抽出素材を開発する。一方で、ブルーベリー果実の一次加工にも取組み、葉と果実を融合させた食品素材も開発する。
		1-2-3 食品機能性分析手法調査研究 [H22-H24] ※松浦 靖、寺崎三季、高橋克嘉、柚木崎千鶴子	九州各県の公設試で、機能性成分に対する技術指導に関する情報交換を行い、課題を共同で検討し、得られた知見を共有することにより、公設試の連携による当該分野の技術指導の高度化を図る。

部	研究課題	細目研究課題	研究内容
応用微生物	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	新品種原料を使用した焼酎の工場規模試験醸造を行い、原料由来の良好な香りや甘味などの特徴を明らかにする。さらに、焼酎の香味に関係する主要な成分について検討する。
生物	2-2 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究 [H22-H24]	2-2-1 機能性乳酸菌の検索と発酵食品の開発 ※高山清子、工藤哲三、水谷政美 山本英樹、越智 洋	乳酸菌が生成する機能性等を有する特徴的な成分を把握し、付加価値を向上させた発酵食品の開発を行う。
部	2-3 食品廃棄物のリサイクルに関する研究 [H22-H24]	2-3-1 食品工場廃棄物のリサイクル技術研究 ※水谷政美、高山清子、山本英樹 越智 洋、工藤哲三	雑菌汚染されやすく腐敗しやすい一般食品廃棄物を焼酎粕と混合し、安全に行える液体乳酸発酵飼料化技術を開発する。

8 技術の普及指導

8-1 研修生受入

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、専門技術に関する指導等を行う。

8-2 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
	GC-MS 研修	9月	食品開発センター

8-3 新産業創出研究会等

新産業創出研究会は、県内研究資源を有効に活用した研究の推進のため、产学研の人的交流、情報交換を活性化させることを主眼に、計 6 研究会で構成されている。

その中で食品開発センターでは食品技術研究会、干したくあん・漬物研究会（分科会）を受け持ち、講演会・研修会の開催、展示会出展などの活動を行う。

また県内の酒造組合員他で構成され、宮崎県本格焼酎業界の発展に寄与することを目的とした宮崎県本格焼酎技術研究会の事務局を務める。

8-4 発表会等

件 名	時 期	場 所
第 17 回みやざきテクノフェアへの出展	10 月 1 日～2 日	延岡総合文化センター
研究成果発表会	1 月	工業技術センター

8-5 巡回企業訪問

対象業種	指導企業件数	担当部
食品加工グループ	20 件	食品開発部
食品 製 造 業	60 件	食品開発部 応用微生物部

9 依頼試験及び工業相談・技術指導

9-1 依頼試験

加工食品、発酵食品等の分析を有料で実施。

9-2 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。

9-3 焼酎酵母分釀

- ・宮崎酵母 3,470 円／1.8 ℥
- ・平成宮崎酵母 3,470 円／1.8 ℥

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 技術情報の提供

11-1 刊行物

平成 22 年度	業務計画	5 月
平成 21 年度	業務年報	7 月
平成 21 年度	研究報告	10 月
平成 22 年度	技術情報誌	年 2 回

11-2 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ができるとともに、平成 12 年度以降の研究を PDF ファイルでダウンロードできる。
- 所蔵図書検索 工業技術図書室に所蔵している図書を検索できる。
- 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 センターの研究者を紹介している。
- 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/>

12 外部評価

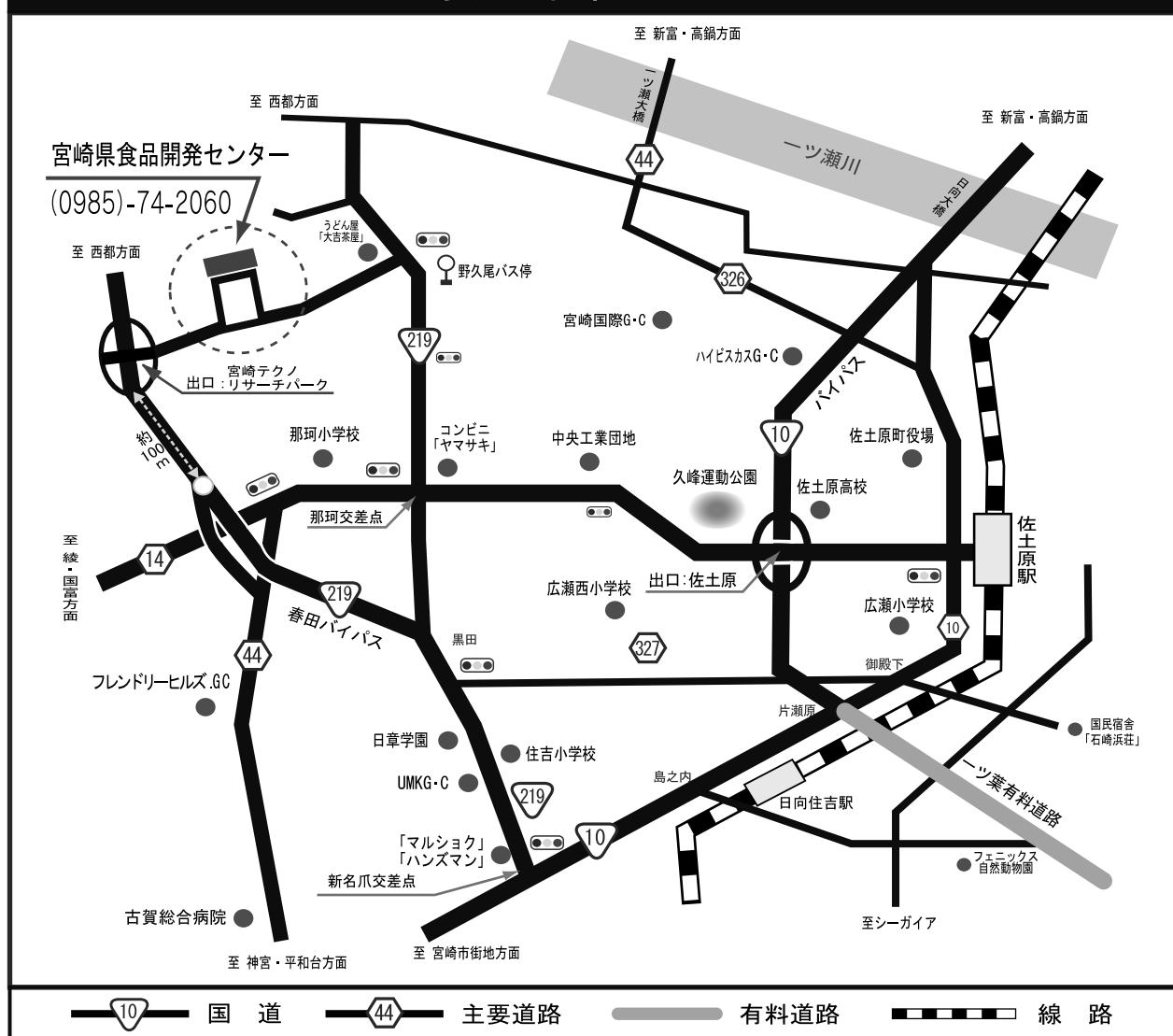
件名	時期	内容
研究業務検討委員会	6 月	工業技術センターが実施する研究課題の選定及び研究業務について、学識経験者及び関係業界の方に、多角的、専門的に評価していただく。
業務運営会議	2 月	有識者、県内企業、関連団体の方と、工業技術センターの業務運営の在り方などについて意見交換を行う。

附 関係団体等一覧

平成 22 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
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・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
JA 宮崎県女性組織協議会	宮崎市霧島 1-1-1	0985-31-2039

■センターまでの主要道路案内図



平成22年度 業務計画

平成22年5月発行

宮崎食品開発センター
〒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/>

