

平成 27 年度

# 業 務 計 画

**FY2015**

**Annual Plan of**

**Miyazaki Prefectural Food Research and Development Center**

 **宮崎県食品開発センター**

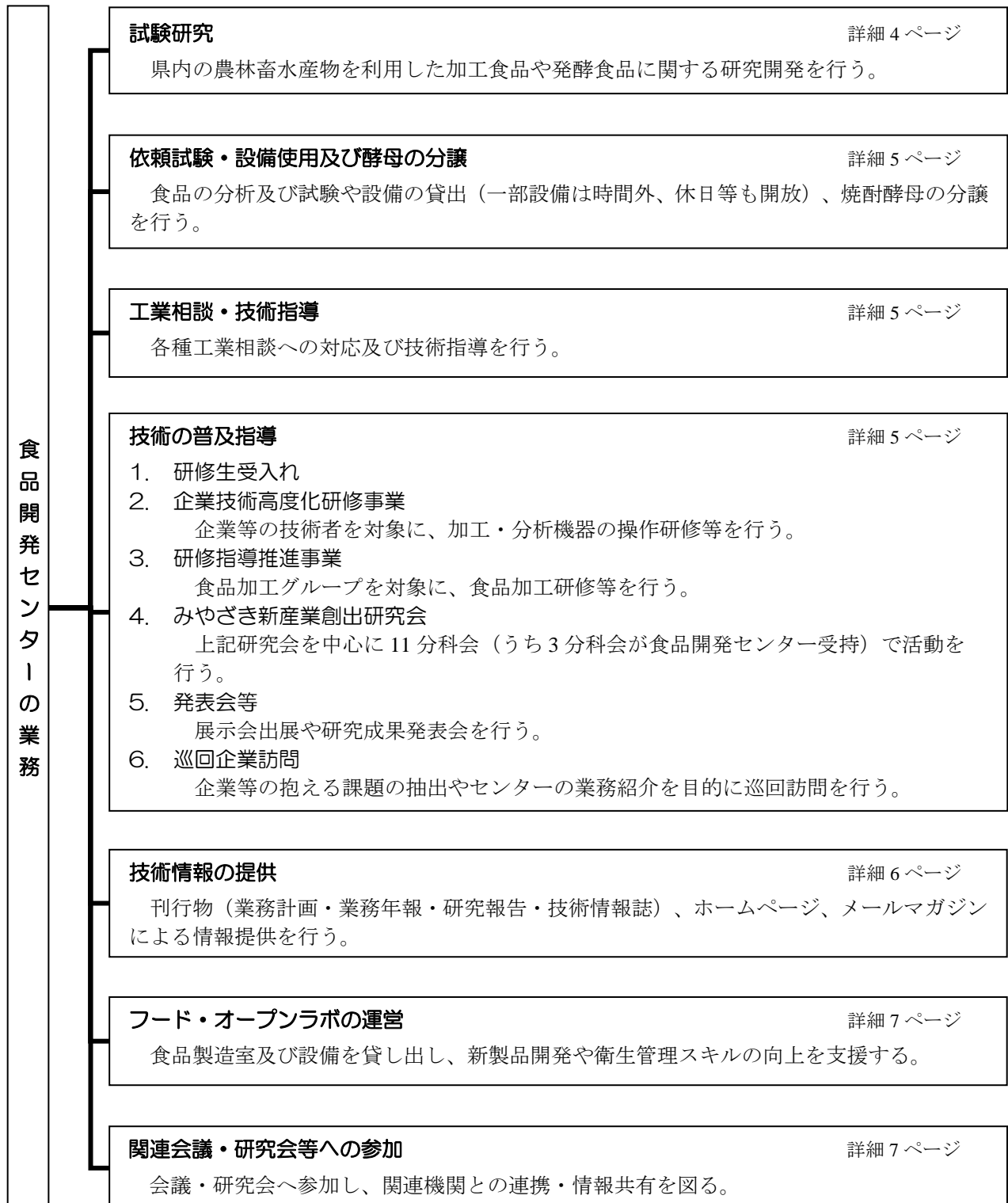
# 目 次

1 業務体系図 .....	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 試験研究の概要 .....	4
6 依頼試験・設備使用及び工業相談・技術指導.....	5
7 技術の普及指導 .....	5
8 技術情報の提供.....	6
9 フード・オープンラボ .....	7
10 会議・研究会等への参加.....	7
11 事項別歳入歳出予算 .....	8
附 関係団体等一覧 (平成 27 年 4 月 1 日現在) .....	9

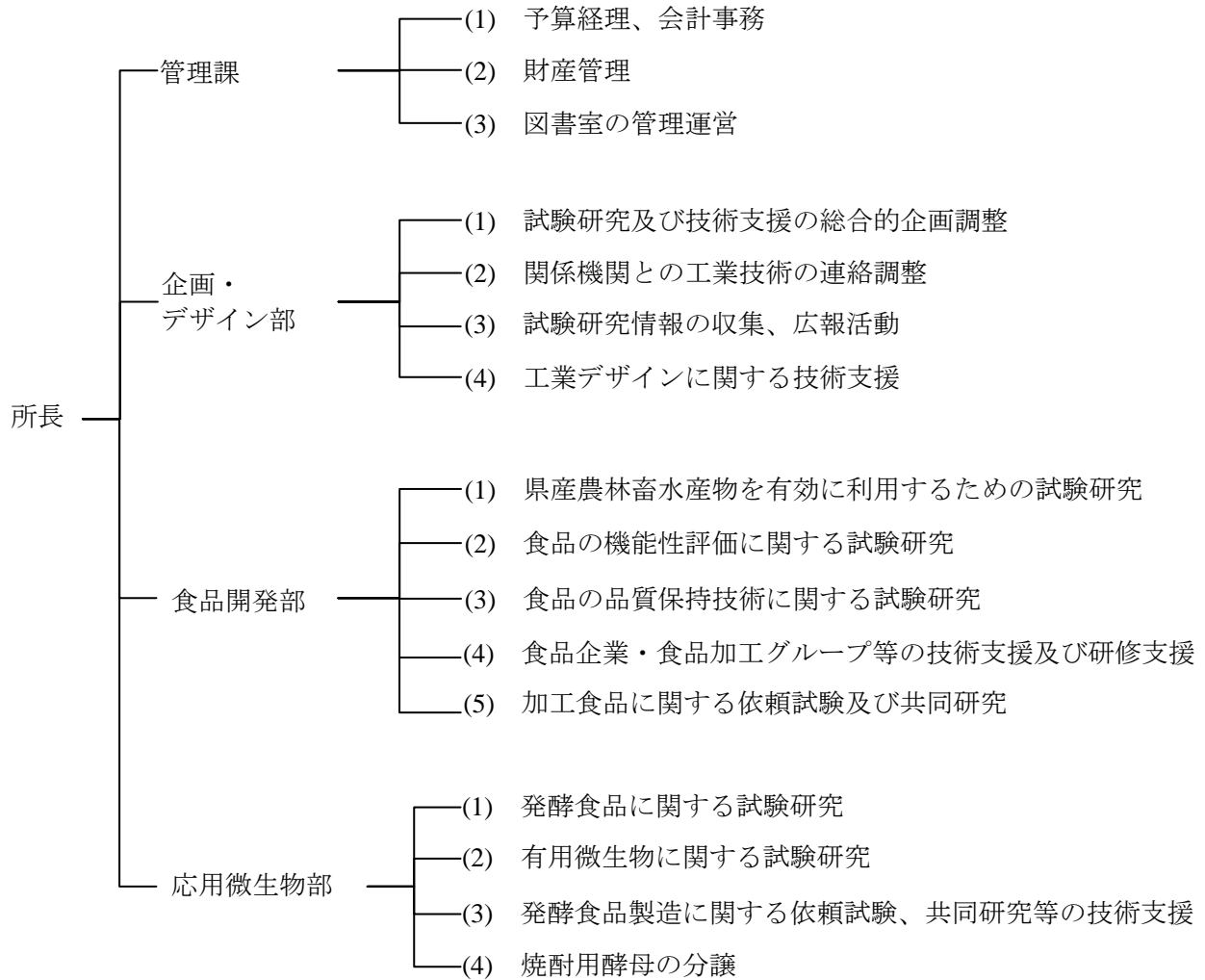
# 1 業務体系図

宮崎県食品開発センターは、主として中小企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開発、依頼試験・設備使用、工業相談・技術指導業務を行い、県内産業の振興を図っている。

そのほか各種の研修・実習、研究会・講習会開催等の業務を、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。



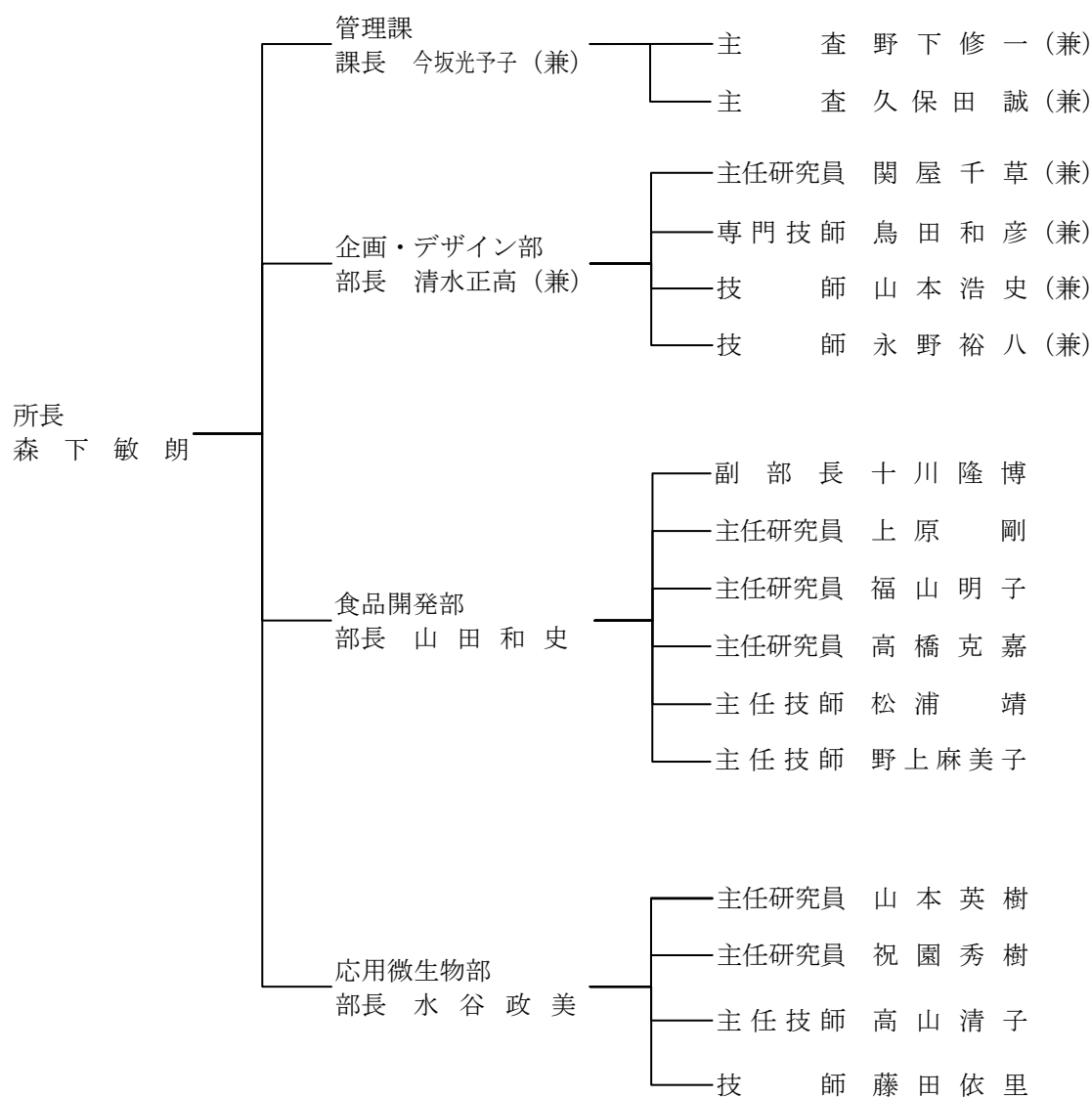
## 2 組織・主な担当業務



※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兼務。

### 3 職員配置表

(平成 27 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

	事務職	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 試験研究の概要

### 5-1 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 柑橘類未利用資源からの香気成分有効利用技術の開発[H24-H26] ※高橋克嘉、山田和史	県内の柑橘加工・搾汁メーカーから排出される柑橘搾汁残渣および生産調整のため摘果される果実等を利用し、天然柑橘香気成分を中心とした有効利用技術の確立を目指す。
		1-1-2 機能性を付与した新規干したくあんに関する研究[H25-H27] ※上原 剛、野上麻美子、山田和史	下漬け・調味液の成分を調査し、脱塩及びGABA回収の最適条件を検討する。次にGABA回収濃縮液の成分組成により製品の調味設計を検討する。
		1-1-3 県産果実を利用した加工技術に関する研究[H25-H27] ※野上麻美子、福山明子、山田和史	県産果実を原料として、加工における前処理方法、乾燥方法の違い等による品質について検討を行い、技術の確立と現場への技術移転を目指す。
		1-1-4 マーケットインを意識した製品開発のための調査研究[H26-H27] ※高橋克嘉、山田和史	加工品（ドレッシング類、たれ類、調味料等）の市場調査を行い、その成分、菌数、官能について分析することで、製品開発、指導のための知見を得る。
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 新品種のブランド化を目指した加工品開発[H26-H28] ※福山明子、野上麻美子、上原 剛、高橋克嘉	総合農業試験場で新たに育成された品種について、栄養成分、機能性成分について分析し、その特性を活かした加工用途の検討を行い加工品開発を目指す。
		1-2-2 ブルーベリー葉および茎を原料に用いた食品素材開発 [H25-H27] ※松浦靖、山田和史	ブルーベリー葉熱水抽出エキス末の新たな機能性として、様々な微生物に対する抗菌性を明らかにする。
応用微生物部	2-1 焼酎の品質向上に関する研究	2-1-1 平成宮崎酵母による優れた本格焼酎の安定した製造方法の確立[H26-H27] ※山本英樹、水谷政美、祝園秀樹、高山清子、藤田依里	平成宮崎酵母を用いた好適な焼酎製造方法を開発し、焼酎メーカーに普及することにより焼酎の品質向上及び安定化を図り、本県産焼酎の商品価値を高めることを目指す。
	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 味噌醤油等発酵食品における乳酸菌に関する研究[H25-H27] ※高山清子、水谷政美、山本英樹、祝園秀樹、藤田依里	県内醸造場の醤油もろみから分離した乳酸菌の特性を把握し、醤油の品質に与える影響について調査検討を行い県産醤油の品質向上を図る。
		2-2-2 麴由来成分を活用した発酵食品の品質向上技術の開発[H25-H27] ※祝園秀樹、水谷政美、山本英樹、高山清子、藤田依里	麴菌が生産する有用成分を効率的に生産する方法を見いだすことや、麴由来成分を定性定量することにより、発酵食品に及ぼす影響を把握し、独自性のある発酵食品の開発を目指す。
2-3 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	2-3-1 食品廃棄物の微生物による栄養成分生産技術の開発[H25-H27] ※藤田依里、高山清子、山本英樹、祝園秀樹、水谷政美	焼酎粕は、焼酎を蒸留した際得られる蒸留残渣であり、廃棄物として処理されているが、微生物の利用によりγ-アミノ酪酸（GABA）やアミノ酸などの成分を含んだ飼料とすることで高い付加価値を付与する技術を開発する。	

## 5-2 共同研究等

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。

## 6 依頼試験・設備使用及び工業相談・技術指導

### 6-1 依頼試験

加工食品、発酵食品等の分析を有料で実施。

### 6-2 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プンなどの食品関係機械器具およびガスクロマトグラフィー等の分析機器を有料で開放。

### 6-3 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。

### 6-4 焼酎酵母分譲

・宮崎酵母	3,480 円／1.8 ℓ
・平成宮崎酵母	3,480 円／1.8 ℓ
・C-14 酵母	3,480 円／1.8 ℓ
・i-33 酵母	3,480 円／1.8 ℓ

## 7 技術の普及指導

### 7-1 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、専門技術に関しての研修を行う。

### 7-2 みやざき新産業創出研究会

みやざき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、産学官の人的交流、情報交換を活発化させることを主眼に活動を行っている。

研究会を中心に計 11 分科会が組織されており、その中で食品開発センターでは干したくあん・漬物分科会、一次加工食品分科会、本格焼酎製造技術分科会を受け持ち、講演会・研修会の開催、展示会出展などの活動を行う。

### 7-3 発表会等

件名	時期	場所
第 22 回みやざきテクノフェア	10 月 23 日～24 日	工業技術センター
エコプロダクツ 2015	12 月 10 日～12 日	東京ビッグサイト
ナノテク 2016	1 月 27 日～29 日	東京ビッグサイト
研究成果発表会	2 月	工業技術センター

### 7-4 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	90 件	食品開発部、応用微生物部

## 8 技術情報の提供

### 8-1 刊行物

平成 27 年度 業務計画	6 月
平成 26 年度 業務年報	9 月
平成 26 年度 研究報告	12 月
平成 27 年度 技術情報誌	年 2 回

### 8-2 ホームページ

食品開発センターのホームページで、次の情報提供を行っている。

- センター紹介                      センターの組織や業務内容、各部の紹介、研究開発・商品化事例について紹介している。
- センターを利用したい           相談や分析、設備使用について、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。
- 研究会                              各分科会や入会方法について紹介している。
- 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。
- 交通アクセス                      各公共機関を利用した交通アクセス及び周辺地図を掲載している。

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/>



### 8-3 メールマガジン「つばさネット」

工業技術センター・食品開発センターのメールマガジンは、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は、下記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/melma/>

## 9 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貸出（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。

## 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。

## 1 1 事項別歳入歳出予算

(単位：千円)

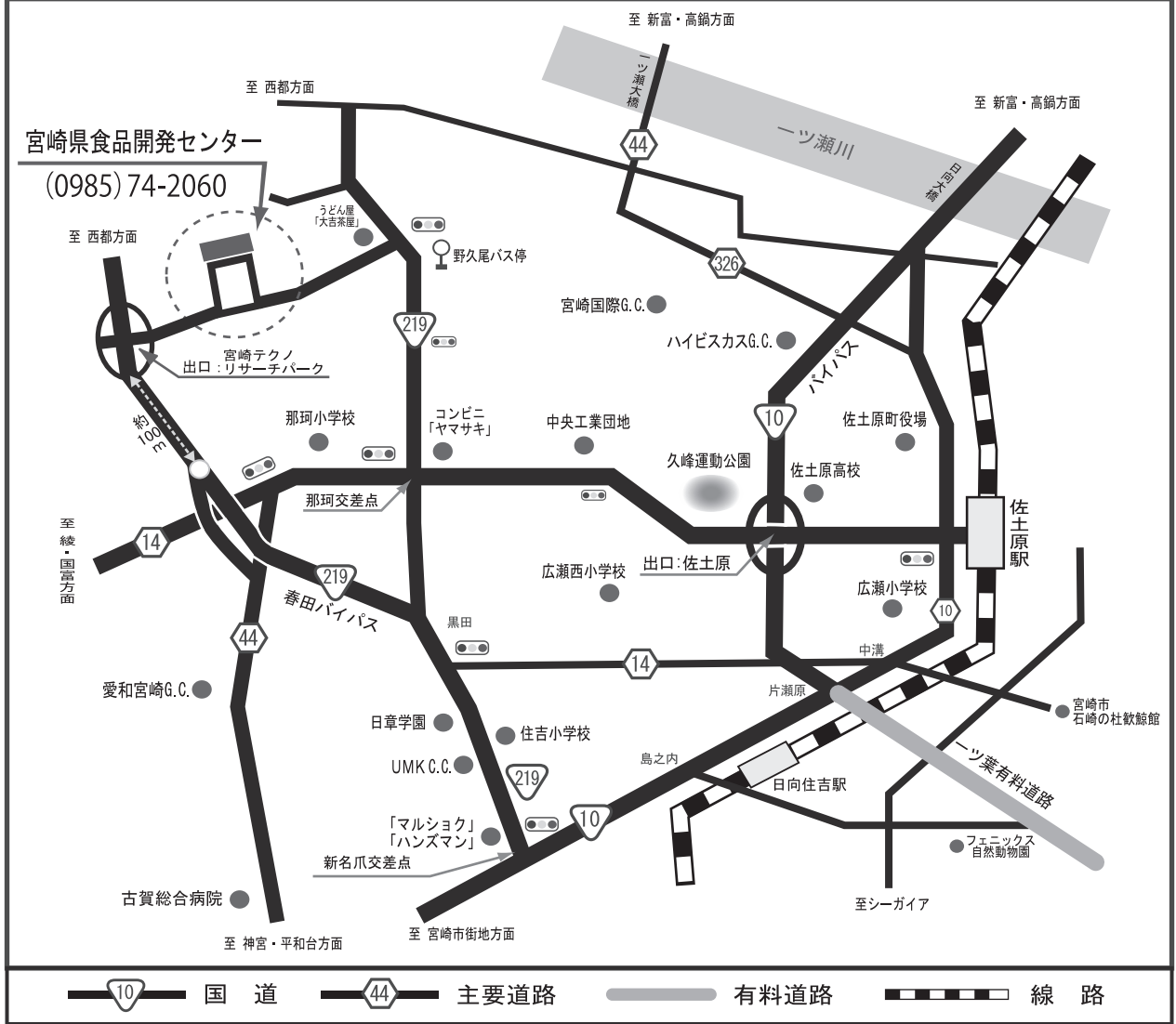
事 項	歳 出	歳 入
◎食品開発センター総予算	23,778	分担金及び負担金 205
1 食品開発センター総務管理費	5,146	
2 食品開発研究費	14,177	使用料及び手数料 2,916
(1) 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	1,537	財産収入 1,966
(2) 焼酎の品質向上に関する研究	2,163	特定財源 5,293
(3) 農林畜水産物の機能性に関する研究	2,513	
(4) 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	2,671	諸収入 1,000
(5) 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	4,083	一般財源 12,398
(6) 柑橘類未利用資源の有効利用技術の開発	1,210	合 計 23,778
3 研修指導推進事業	685	
4 依頼試験等事業	2,359	
5 共同研究に関する経費	411	
6 その他受託研究事業	1,000	

## 附 関係団体等一覧

(平成 27 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
(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	延岡市櫛津 3305-1 (株)大久保商店内	0982-37-5370
宮崎県干したくあん・漬物分科会	宮崎市田野町甲 1667 道本食品(株)内	0985-86-0006
宮崎県一次加工食品分科会	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
宮崎県本格焼酎製造技術分科会	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



## ■センターまでの主要道路（広域）



# 平成27年度 業務計画

平成27年6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

E-mail info@iri.pref.miyazaki.jp

HPアドレス <http://www.iri.pref.miyazaki.jp/>