

令和2年度

# 業 務 計 画

FY2020

Annual Plan of

**Miyazaki Prefectural Food Research and Development Center**

 MFDC 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 おいしさ・リサーチラボ.....	7
11 会議・研究会等への参加.....	7
12 事項別歳入歳出予算.....	8
附 関係団体等一覧.....	9

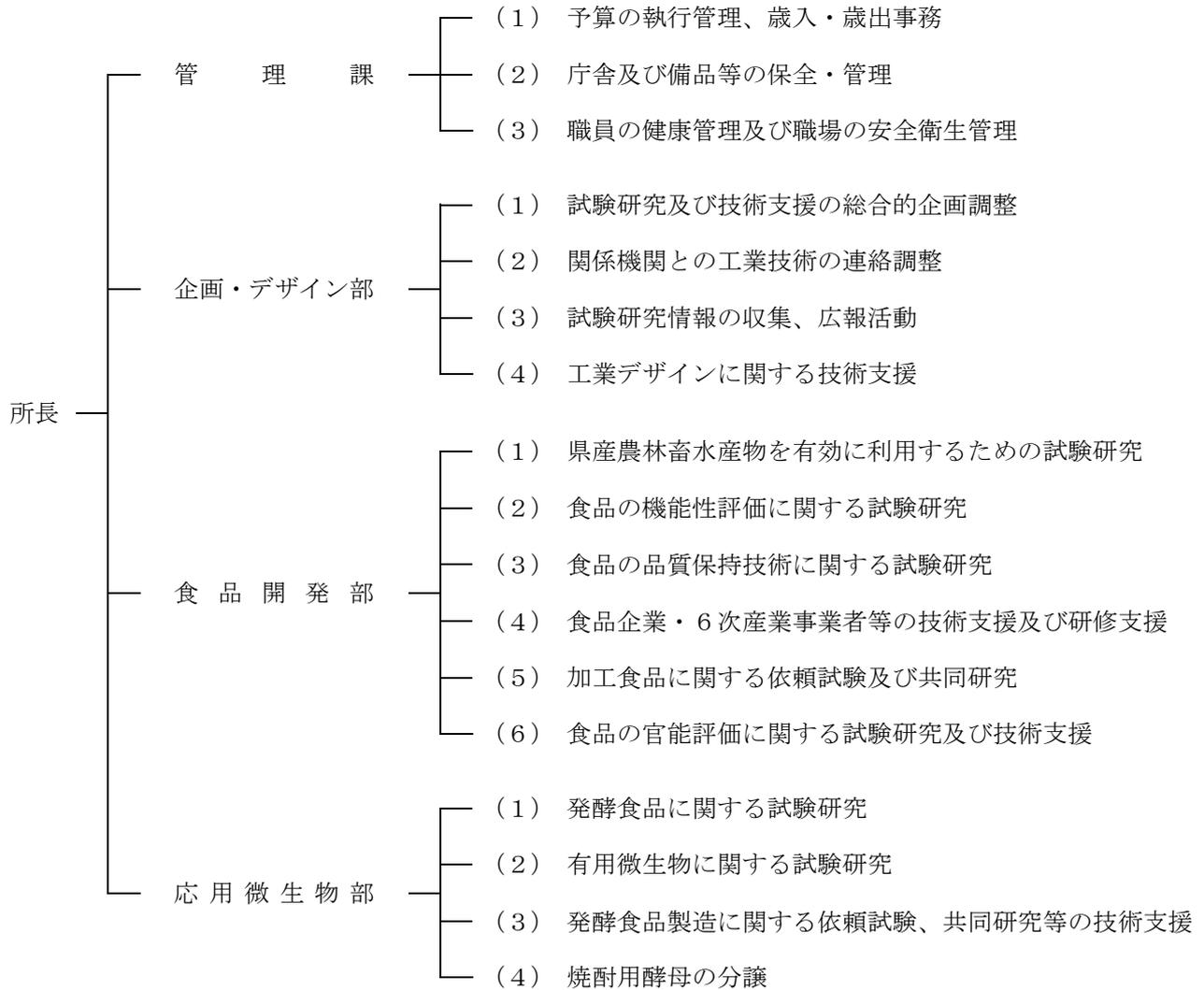
# 1 業務体系図

宮崎県食品開発センターは、主として中小企業や6次産業事業者等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の兼務。

## 3 職員配置表

令和2年4月1日現在

管 理 課	所長	山田 和史	応 用 微 生 物 部	専門主幹	水谷 政美
	課長	黒岩 通恵 (兼)		副部長	山本 英樹
	主査	西 高志 (兼)		主任研究員	祝園 秀樹
	専門主事	山本 喜仁 (兼)		主任技師	福良 奈津子
企 画 ・ デ ザ イ ン 部	部長	落合 克紀 (兼)		技師	喜田 珠光
	主任研究員	越智 洋 (兼)			
	主任研究員	西原 玲子 (兼)			
	技師	高橋 世興 (兼)			
	技師	佐藤 未遊 (兼)			
食 品 開 発 部	部長	平川 良子			
	副部長	高橋 克嘉			
	主任研究員	金井 祐基			
	主任技師	三輪 華織			
	主任技師	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

	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 ※ ( ) は宮崎県工業技術センターとの兼務
食 品 開 発 部		7	7	
応 用 微 生 物 部		5	5	
計	3 (3)	18 (5)	21 (8)	

## 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 おいしさ評価を支える基盤技術開発 [R1-R3] ※金井祐基、高橋克嘉、平川良子	様々な食品に対応できるQDA法及び簡易な評価手法を確立し、官能評価と機器分析を組み合わせた官能評価スコア予測モデルの構築を試みる。
		1-1-2 官能評価による県産漬物の品質評価技術に関する研究 [R1-R3] ※高橋克嘉、金井祐基、平川良子	下漬け・再仕込みたくあんの調査・分析を行い、官能評価による品質管理のための評価用語を検討する。ネガティブな匂いについて、その再現を試みる。
		1-1-3 県産果樹を中心とした高付加価値加工品のための技術開発 [R1-R3] ※三輪華織、松井愛、平川良子	ジャムを中心として、より付加価値を高めるための製造技術および製造工程効率化、省力化のための技術を開発する。
	1-2 農林畜水産物の機能性に関する研究	1-2-1 県産果樹を中心とした健康増進の寄与に関する研究 [R1-R3] ※松井愛、湯浅友識	県産果樹における抗糖化作用や低GIとなりうる食品を把握し、その食品を利用した付加価値向上や加工品の開発を目指す。
	1-3 畜産副生物を活用した食品素材の開発	1-3-1 畜産副生物を活用した食品素材の開発 [R2-R4] ※有簾真奈美、高橋克嘉、福良奈津子（応用微生物部）	未利用の畜産副生物を食肉加工原料として利用するための技術開発を行い、有効利用促進により、本県畜産関連加工産業の振興を図る。
応用微生物部	2-1 焼酎の品質向上に関する研究	2-1-1 本格焼酎の酒質の解析と向上に関する研究 [R1-R3] ※山本英樹、山田和史、水谷政美、祝園秀樹	統計解析の手法を用いて本格焼酎に含まれる多様な香味成分を「可視化」することで、消費者やバイヤーへの商品説明を明快にし、また、販売対象の嗜好性把握、商品開発、製造、品質管理等に活用することで、焼酎の販売促進に繋げる。
	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 耐塩性乳酸菌の醤油醸造への応用 [R1-R2] ※福良奈津子、水谷政美、喜田珠光	選抜した耐塩性乳酸菌の分譲に向けた培養方法及び輸送方法の検討を行う。分譲した優良乳酸菌を醤油もろみに添加することで、県内醤油中のヒスタミン低減化等品質向上を図る。
		2-2-2 発酵食品製造における麹菌の関与について [R1-R3] ※祝園秀樹、山本英樹、福良奈津子	市販発酵食品（甘酒等）の風味の違い、外観の検討及び成分分析を行う。麹菌の関与成分（風味、機能性）を分析し、遺伝子解析を行う。また、麹菌関与成分を活用し、発酵食品へ応用する。
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製造及び家畜への給餌に関する研究 [R1-R3] ※喜田珠光、水谷政美、山本英樹	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。	

## 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する。

### 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する。

### 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を行う。

### 6-4 焼酎酵母分譲

令和2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

## 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、専門技術に関する研修を行う。

### 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、県内の優れた地域技術を有効に活用した新しい産業の創出及び県内企業の技術力向上を目的に活動を行っており、現在は、技術種別ごとに計 11 分科会が組織されている。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、おいしさ評価分科会、本格焼酎技術分科会の 3 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 27 回みやざきテクノフェア	10 月 23 日～24 日	宮崎県体育館
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 5 日（予定）	工業技術センター



### 8-3 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。

## 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 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。

○施設内容

- ・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）

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。

施設の貸出（有料）、パネリストによる評価（共同研究・受託研究）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。

## 11 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。

## 12 事項別歳入歳出予算

(単位：千円)		(単位：千円)	
事 項	歳 出	事 項	歳 入
<b>◎ 食品開発センター総予算</b>	<b>26,350</b>	分担金及び負担金	2,926
<b>1 食品開発センター総務管理費</b>	5,806	財産収入	1,966
<b>2 食品開発研究費</b>	10,797	特定財源	4,793
(1) 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	964	諸収入	4,136
(2) 焼酎の品質向上に関する研究	1,357	一般財源	12,529
(3) 農林畜水産物の機能性に関する研究	1,606	<b>合計</b>	<b>26,350</b>
(4) 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	2,077		
(5) 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	2,113		
(6) 畜産副生物を活用した食品素材の開発	2,680		
<b>3 研修指導推進事業</b>	594		
<b>4 依頼試験等事業</b>	1,883		
<b>5 共同研究に関する経費</b>	3,134		
<b>6 その他受託研究事業</b>	4,136		

## 附 関係団体等一覧

令和2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・漬物分科会	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



## 令和2年度 業 務 計 画

令和2年6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/>