

令和3年度

業務計画

FY2021

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 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

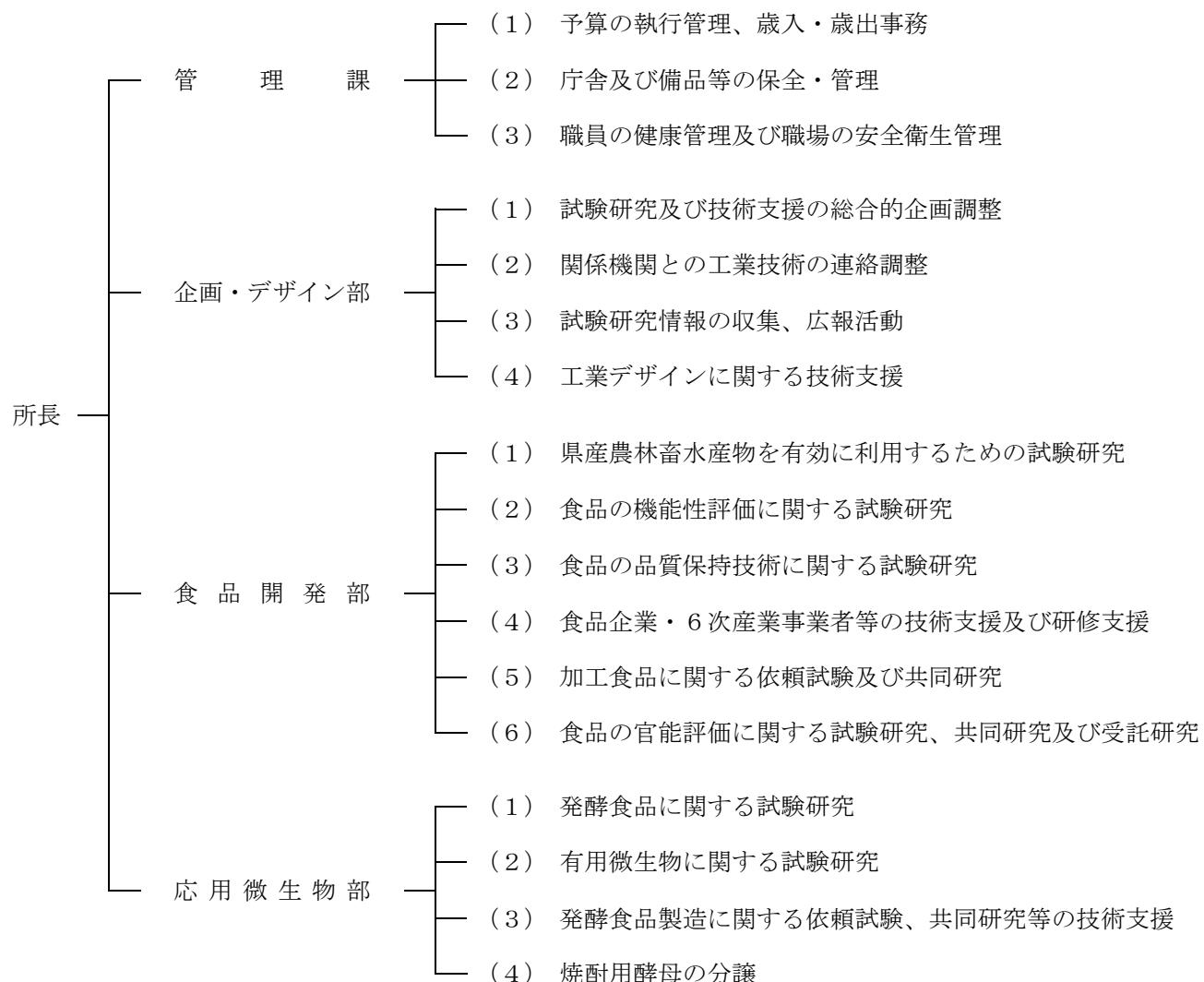
1 業務体系図

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3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）		特別研究員兼副部長	山本 英樹
	主査	上原 康敬（兼）		主任研究員	越智 洋
	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	十川 隆博（兼）		技師	阿萬 尚弥
	主任研究員	濱山 真吾（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 友誠			
	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	各種漬け込み条件、原料を用いた下漬けたくあんを試作することで、特に香気の変化とたくあん品質、漬け込み条件の関係を明らかにする。
		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（特に、牛豚の内臓）を食肉加工品（肉醤や乳酸発酵加工品）として利用するための技術を確立する事で、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、越智洋	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 宮崎県微生物データベースを活用した中低温発酵酵母の開発 [R3-R5] ※福良奈津子、越智洋、水谷政美	宮崎県微生物データベースから中低温発酵酵母を選抜する。また、その醸造特性を把握し、ビールやワイン等酒類醸造への応用を目指す。
		2-2-2 発酵食品製造における麹菌の関与について [R1-R3] ※越智洋、山本英樹、福良奈津子	麹菌の種類の違う甘酒を製造し、麹菌種の違いによる風味、成分の違いを把握し、麹菌の関与成分と発現遺伝子を解析する。また、麹菌関与成分を活用した発酵食品製造へ応用する。
	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] ※阿萬尚弥、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ブ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 焼酎酵母分釀

令和3年4月1日現在

- ・宮崎酵母 3,320 円／1.8 ℥
- ・平成宮崎酵母 3,486 円／1.8 ℥
(特許使用料含む)
- ・C-14 酵母 3,320 円／1.8 ℥
- ・i -33 酵母 3,320 円／1.8 ℥

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
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4日（予定）	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
6次産業事業者	10件	食品開発部
食品製造業	90件	食品開発部、応用微生物部
計	100件	

7-5 審査員等の派遣

公益財団法人宮崎県産業振興機構等へ審査員等を派遣する。

8 技術情報の提供

8-1 刊行物

- 令和3年度 業務計画 6月
- 令和2年度 業務年報 10月
- 令和2年度 研究報告 12月
- 令和3年度 技術情報誌 年2回

8-2 ホームページ

ホームページ (<https://www.iri.pref.miyazaki.jp/>) で、次の情報提供を行っている。

- | | |
|-------------|--|
| ○センター紹介 | センターの組織や各部の業務、研究開発・商品化事例等について紹介している。 |
| ○センターを利用したい | 工業相談や依頼試験、設備使用等について、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 | みやざき新産業創出研究会の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。 |

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。

○施設概要

- ・そうざい・ソース等製造室（加熱殺菌された加工食品、ドレッシング及び冷凍食品等を製造する部屋）
- ・清涼飲料水製造室（果汁等を使ったジュースや炭酸飲料を製造する部屋）
- ・製菓・製パン室（焼菓子、プリンやゼリー、各種パンを製造する部屋）
- ・原材料処理室（食品製造室での加工に用いる原材料のカット、搾汁、ブランチング処理をする部屋）

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。なお、新型コロナウイルス感染症予防のため、極力接触を避けた官能評価が可能な対策を講じている。

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。

○施設概要

- ・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）

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

事 項	歳 出	(単位 : 千円)	歳 入	(単位 : 千円)
◎ 食品開発センター総予算	25,337			
1 食品開発センター総務管理費	5,806		特定財源	12,808
2 食品開発研究費	9,784		分担金及び 負担金	2,926
(1) 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	964		財産収入	1,966
(2) 焼酎の品質向上に関する研究	1,357		その他	7,916
(3) 農林畜水産物の機能性に関する研究	1,606		一般財源	12,529
(4) 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	2,077		合計	25,337
(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	1,667			
3 研修指導推進事業	594			
4 依頼試験等事業	1,883			
5 共同研究に関する経費	3,134			
6 その他受託研究事業	4,136			

附 関係団体等一覧

令和3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	延岡市櫛津町3305-1 (株)大久保商店内	0982-37-5370
宮崎県干したくあん・漬物研究会	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
公益財団法人宮崎県産業振興機構 みやざきフードビジネス相談ステーション	宮崎市錦町1-10 宮崎グリーンスフィア壱番館(KITEN)3階	0985-89-4452
公益社団法人宮崎県物産貿易振興センター	宮崎市宮田町1-6	0985-38-9351
一般社団法人食の安全分析センター	宮崎市佐土原町下那珂5805 宮崎県総合農業試験場管理棟3階	0985-45-0328
一般財団法人宮崎県公衆衛生センター	宮崎市霧島1-1-2 宮崎県総合保健センター1階	0985-24-7400
公益社団法人宮崎県食品衛生協会	宮崎市別府町3-1 宮崎日赤会館2階	0985-31-9568



令和3年度 業務計画

令和3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.miayazaki.jp/>