

令和 4 年度

業 務 計 画

FY2022

Annual Plan of

Miyazaki Prefectural Food Research and Development Center

 宮崎県食品開発センター

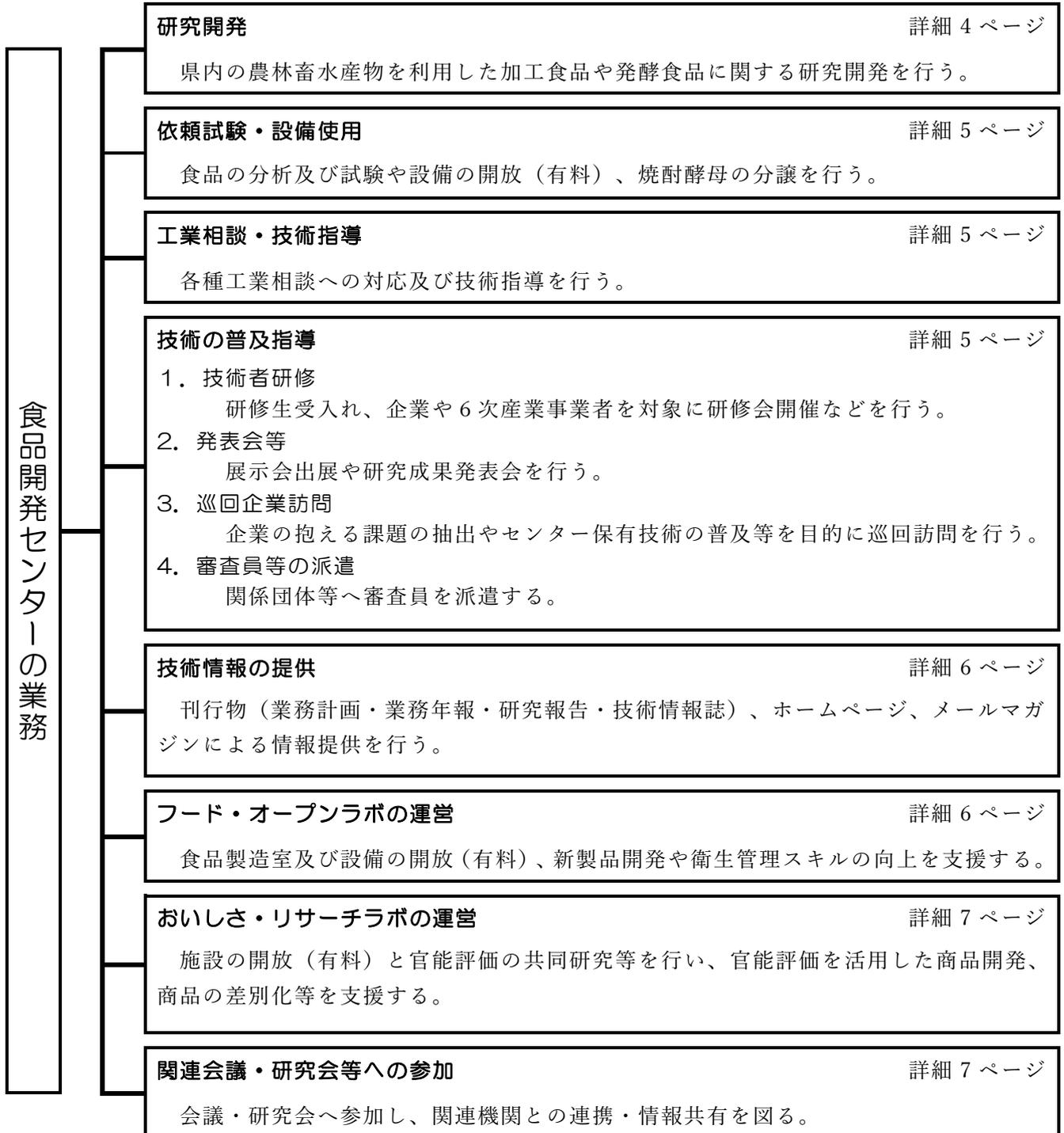
目 次

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 研究開発の概要.....	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.....	6
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.....	7
附 関係団体等一覧.....	8

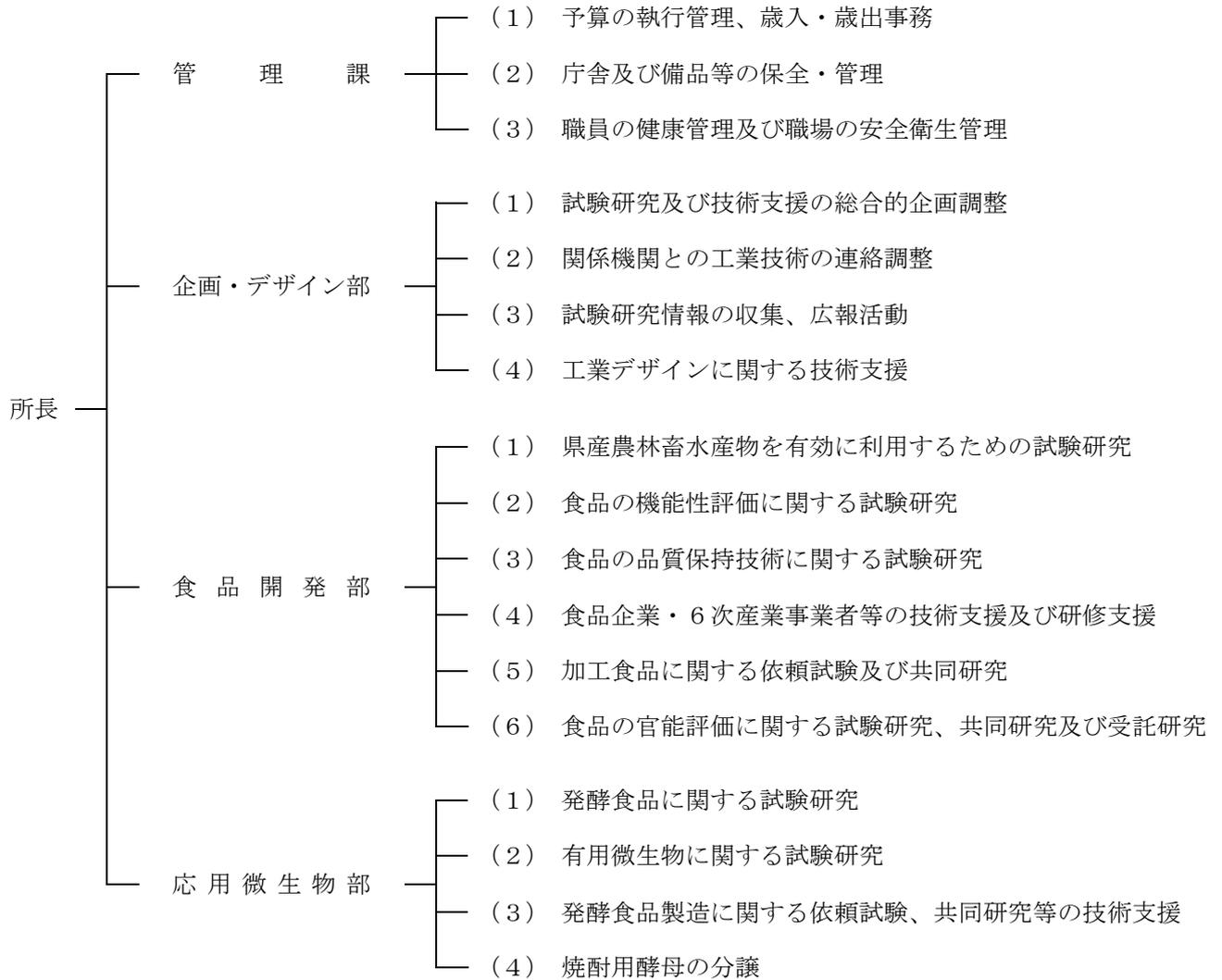
1 業務体系図

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4年4月1日現在

管 理 課	所長	平川 良子	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	今村 成也 (兼)			
	技師	佐藤 未遊 (兼)			
食 品 開 発 部	特別研究員兼副部長	高橋 克嘉			
	主任研究員	金井 祐基			
	主任研究員	三輪 華織			
	主任研究員	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

令和4年4月1日現在

	現員		計	備考
	事務職	技術職		
管 理 課	3 (3)	1	4 (3)	※ 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
企 画 ・ デ ザ イ ン 部		5 (5)	5 (5)	
食 品 開 発 部		6	6	
応 用 微 生 物 部		5	5	
計	3 (3)	17 (5)	20 (8)	

5 研究開発の概要

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 官能評価を中心としたおいしさ評価技術の開発 [R4-R5] ※金井祐基、高橋克嘉	液体に固体が含まれるサンプルなど、複雑な食品のQDA評価技術を開発し、さらに時間軸の評価手法や嗜好評価の評価技術を確立することで、多面的に食品を評価する手法を開発する。
		1-1-2 消費動向の変化に対応した漬物製造のための発酵条件および品質管理技術に関する研究 [R4-R6] ※三輪華織、高橋克嘉、福良奈津子（応用微生物部）	「乳酸発酵」干したくあんの製造条件の確立、低塩分での「下漬け・調味漬け」の品質を評価する基準を確立する。また、低塩分での「調味漬け」のための技術を確立する。
	1-2 農林畜水産物の機能性に関する研究	1-2-1 抗糖化作用を有する県産農産物の機能性に関する研究と加工への応用 [R4-R6] ※松井愛、湯浅友識	高い抗糖化活性を示したへべス等の県産素材を中心に、健康増進効果を付与した新たな機能性訴求食品を開発し、本県の付加価値の高い加工食品の生産に寄与する。
	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（肉醬や乳酸発酵加工品）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 本格焼酎の発酵過程における微生物の関与 [R4-R6] ※越智洋、山本英樹、水谷政美	生産量が増加している県産加工用米を使用した際に麹菌の違いによる麹の酵素活性等、酒質に及ぼす影響を比較する。また、新品種甘藷等を使用した際のもろみの性状を比較検討する。
	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 中低温発酵酵母の選抜と酒類への応用 [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。
	2-3 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実用化に向けた製造の検討 [R4-R6] ※阿萬尚弥、越智洋、福良奈津子	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技術の実用化に向けた検討を行う。

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 焼酎酵母分譲

令和4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 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3日（予定）	工業技術センター

7-3 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	

7-4 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。

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。

施設の開放（有料）、パネリストによる評価（共同研究等）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	(単位：千円)	
	歳 出	歳 入
◎ 食品開発センター総予算	25,227	特定財源 12,807
1 食品開発センター総務管理費	5,790	分担金及び負担金 2,926
2 食品開発センター研究開発費	19,437	財産収入 1,966
(1) 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	816	その他 7,915
(2) 焼酎の品質向上に関する研究	1,357	一般財源 12,420
(3) 農林畜水産物の機能性に関する研究	1,705	合計 25,227
(4) 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	2,033	
(5) 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	2,112	
(6) 畜産副生物を活用した食品素材の開発	1,667	
(7) 研修指導推進事業	594	
(8) 依頼試験等事業	1,883	
(9) 共同研究に関する経費	3,134	
(10) その他受託研究事業	4,136	

附 関係団体等一覧

令和4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 宮崎グリーンズフィア壱番館(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4年度 業務計画

令和4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/>