

令和6年度

# 業 務 年 報

FY 2024

**Annual Report of  
Miyazaki Prefectural Food R&D Center**

 **MFDC** 宮崎県食品開発センター



# 目 次

1 総括	1
1-1 業務概要	1
1-2 組織	2
1-3 規模	3
1-4 決算	4
1-5 各種会議・講習会・展示会等への参加	5
1-6 導入した設備機器	6
1-7 知的財産権	7
2 研究開発業務	9
2-1 経常研究	9
2-2 県単共同研究	12
2-3 外部資金事業	15
2-4 研究発表	16
2-5 研究成果・技術移転の事例	18
2-6 フード・オープンラボを活用した開発商品（技術移転の事例を除く）	19
3 支援業務	20
3-1 依頼試験 項目別依頼件数	21
3-2 設備使用	22
3-3 工業相談・技術指導	23
3-4 研究会・講習会等の開催	26
3-5 研修生受入	28
3-6 講師の派遣	29
3-7 委員等の就任及び審査員等の派遣	30
3-8 企業訪問	32
3-9 酵母の分譲	32
4 技術情報の提供	33
4-1 刊行物	33
4-2 ホームページ	33
4-3 メールマガジン「つばさネット」	33
4-4 マスコミ掲載	34
4-5 見学者	35
5 その他	36
5-1 表彰	36
附 沿革	38



# 1 総括

## 1-1 業務概要

宮崎県食品開発センターは、食品製造業を技術的に支援することにより、県内フードビジネスの振興を図ることを使命とし、各種の食品技術に関する技術支援業務及び研究開発業務を2本の柱として企業支援に取り組んでいる。

技術支援業務では、工業相談・指導、依頼試験、設備使用、企業訪問、酵母の分譲、技術者研修及び講師等の派遣を実施している。

また、研究開発業務では、県産農林畜産物の有効利用及び食品の機能性評価、品質保持、官能評価に関する技術開発、発酵食品及び有用微生物に関する研究開発、食品廃棄物や食品加工残渣の有効利用に関する技術開発等を行っている。

食品開発センターは管理課、企画・デザイン部、食品開発部、応用微生物部の1課3部で構成しており、各部の業務内容は以下のとおりである。

### 1-1-1 管理課

食品開発センターの予算執行管理、庁舎及び備品等の保全・管理を行っている。

### 1-1-2 企画・デザイン部

企画部門では試験研究に関する企画調整及び情報提供、デザイン部門では企業の製品開発に関するデザイン支援を行っている。

- ・センターへの相談の窓口業務
- ・最新情報やイベント情報の発信
- ・製品企画や工業デザインに関する相談対応、設備の貸出

### 1-1-3 食品開発部

県産農林畜産物を利用した商品開発や加工方法、製造工程での技術的課題の解決を支援している。

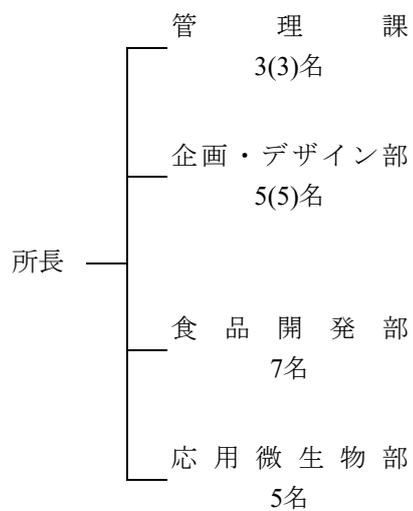
- ・食の機能性、農産物を用いた食品開発、食品加工残渣の有効利用に関する研究
- ・おいしさ・リサーチラボ等を用いた食品の味わいの見える化に関する研究及び支援
- ・商品開発、食品の加工方法、製造工程に関する相談対応
- ・フード・オープンラボを中心とした新商品開発、テスト販売支援
- ・食品加工機器、分析機器の貸出

### 1-1-4 応用微生物部

バイオテクノロジーを用いて、有用微生物や地域資源を活用したアルコール飲料・発酵食品の開発や品質向上、食品廃棄物のリサイクルの支援している。

- ・発酵食品、有用微生物、食品廃棄物のリサイクルに関する研究
- ・発酵食品の製造技術等の相談対応
- ・発酵食品の香り成分等の分析
- ・焼酎用酵母の分譲

## 1-2 組織



※ 各課及び部に記載の数字は職員数。なお、（）は宮崎県工業技術センターとの兼務職員数。

### 1-3 規模

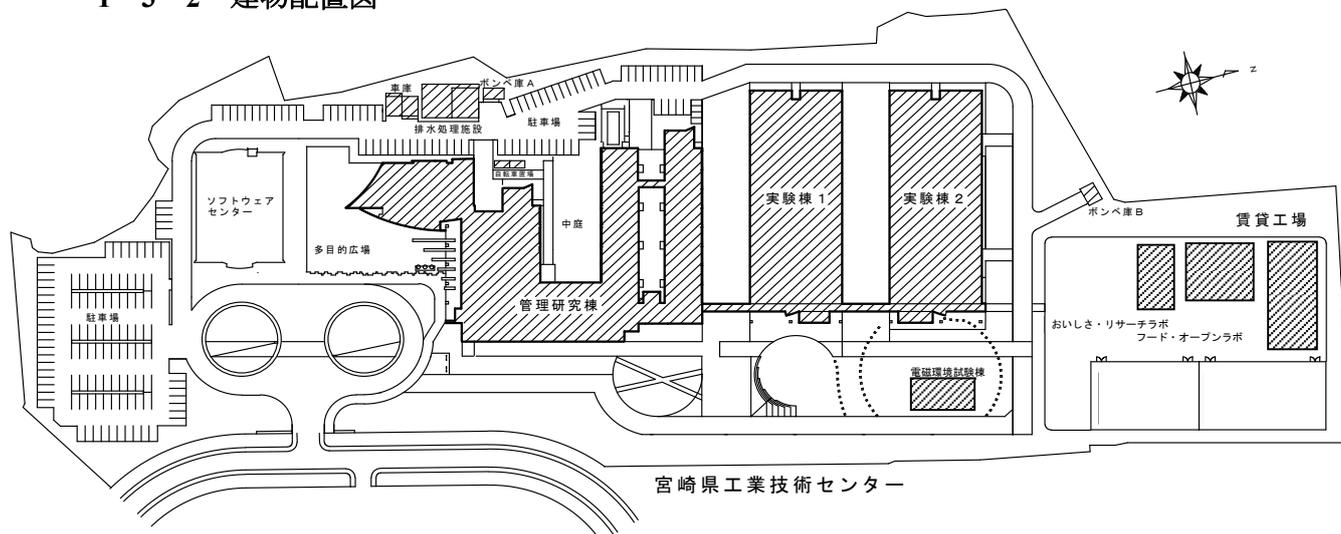
#### 1-3-1 土地・建物

- 所在地 〒880-0303 宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂16500-2 TEL：0985-74-2060
- 土地面積 67,069.17m<sup>2</sup>
- 建物総面積 19,258.58m<sup>2</sup>

(宮崎県工業技術センターを含む)

区分	階別	部別	面積	
			階別	計
管理研究棟 鉄筋コンクリート造	地階	電気室、機械室等	1,125.91m <sup>2</sup>	13,311.20m <sup>2</sup>
	1階	管理課、研究員室等	3,608.87m <sup>2</sup>	
	2階	工業技術センター	2,544.08m <sup>2</sup>	
	3階	工業技術センター	2,285.70m <sup>2</sup>	
	4階	工業技術センター	2,285.70m <sup>2</sup>	
	5階	食品開発部、応用微生物部	1,369.49m <sup>2</sup>	
	PH		91.45m <sup>2</sup>	
実験棟1 鉄筋コンクリート造	1階	食品開発部、応用微生物部	2,119.32m <sup>2</sup>	2,356.23m <sup>2</sup>
	2階	電気室等	236.91m <sup>2</sup>	
実験棟2 鉄筋コンクリート造	1階	工業技術センター	2,138.38m <sup>2</sup>	2,262.49m <sup>2</sup>
	2階	機械室等	124.11m <sup>2</sup>	
賃貸工場		工場、倉庫		318.99m <sup>2</sup>
電磁環境試験棟		工業技術センター		228.01m <sup>2</sup>
フード・オープンラボ		食品開発部		300.00m <sup>2</sup>
おいしさ・リサーチラボ		食品開発部		242.06m <sup>2</sup>
その他		倉庫・ボンベ庫		239.60m <sup>2</sup>
合計				19,258.58m <sup>2</sup>

#### 1-3-2 建物配置図



## 1-4 決算

## 1-4-1 歳入

(単位：円)

科 目	収 入 額	摘 要
使用料及び手数料	1,448,985	施設・設備使用料、依頼試験手数料
財 産 収 入	1,812,056	生産物売払代金等
諸 収 入	1,095,000	受託研究（国庫補助事業等含む）収入、共同研究分担金等
そ の 他	33,394,048	国交付金、県債、一般財源等
合 計	37,750,089	

## 1-4-2 歳出

(単位：円)

科 目	工鉦業総務費	工鉦業振興費	工業試験場費	その他	計
報 酬	0	1,666,980	7,503,024	0	9,170,004
職 員 手 当 等	1,210,000	639,007	2,914,075	0	4,763,082
共 済 費	0	365,804	1,715,846	67,109	2,148,759
報 償 費	0	536,000	357,600	0	893,600
旅 費	0	389,552	1,499,508	8,579	1,897,639
需 用 費	0	1,773,000	9,911,668	108,000	11,792,668
役 務 費	0	0	342,256	0	342,256
委 託 料	0	0	4,735,456	0	4,735,456
使用料及び賃借料	0	0	238,700	0	238,700
工 事 請 負 費	0	0	0	0	0
原 材 料 費	0	0	261,360	0	261,360
備 品 購 入 費	0	0	1,444,465	0	1,444,465
負担金、補助及び交付金	0	0	30,000	0	30,000
償還金、利子及び割引料	0	0	0	0	0
公 課 費	0	0	32,100	0	32,100
合 計	1,210,000	5,370,343	30,986,058	183,688	37,750,089

## 1-5 各種会議・講習会・展示会等への参加

令和6年度に参加した主な各種会議・講習会・展示会等は次のとおりである。

部	会議名	期日	会場
管理課	フードビジネス相談ステーション連絡会議	4月26日 11月22日	宮崎市
	宮崎県中小企業団体中央会総会式典	5月29日	宮崎市
	全国食品関係試験研究場所長役員会	7月5日	【オンライン】
	令和6年度公立鉾工業試験研究機関長協議会総会	7月18日～ 7月19日	神奈川県海老名市
	県立試験研究機関長協議会	8月30日	宮崎市
	日本栄養改善学会	9月6日～ 9月7日	大阪府大阪市
	第69回全国酒造技術指導機関合同会議	10月10日	東京都千代田区
食品開発部	フードビジネス相談ステーション連絡会議	4月26日	宮崎市
	みやざきLFP令和6年度第1回研修会	5月13日	宮崎市
	令和6年度食品表示セミナー	7月2日	宮崎市
	普通第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習	9月14日～ 9月15日	鹿児島県鹿児島市
	ChatGPTによる丸投げ統計解析	9月30日	【オンライン】
	食品開発展2024	10月23日～ 10月25日	東京都江東区
	FOOD STYLE Kansai 2025	1月23日	大阪府大阪市
	テックデザインセミナー	2月27日	【オンライン】
	日本農芸化学会2025年度大会	3月5日～ 3月8日	北海道札幌市
	応用微生物部	本格焼酎近未来評議会 2024	4月10日
新品種甘藷みちしずく等を使用した焼酎のきき酒会		4月19日 3月7日	宮崎市
第69回九州地区しょうゆJASきき味研究会		4月26日	大分県大分市
日本醸造学会春季シンポジウム		5月28日	【オンライン】
FOODEX JAPAN 2025		3月13日～ 3月14日	東京都江東区

※ 企画・デザイン部については、宮崎県工業技術センター業務年報により報告する。

## 1-6 導入した設備機器

令和6年度に導入した設備機器のうち、主なものは次のとおりである。

機器名	型式	メーカー名	設置日	価格（千円）	区分
自記分光光度計	V-730BIO	日本分光（株）	10月24日	2,264	JKA補助事業

## 1-7 知的財産権

職員が行った発明・考案で、特許法等に基づき出願、登録申請され審査中であるもの並びに既に知的財産権を取得したものは、令和6年度末現在、次のとおりである。

### 1-7-1 特許権

#### (1) 出願中

	発明の名称	出願番号 出願日	発明者	共同出願者
1	メタノール低生成性の改質麴、及びこれを用いる醸造食品の製造方法	特願2021-000952 令和3年1月6日	水谷 政美 山本 英樹 祝園 秀樹	
2	エルゴチオネインを含有する発酵物の製造方法及びエルゴチオネインの製造方法	特願2022-106656 令和4年6月30日	水谷 政美 山本 英樹 越智 洋 福良 奈津子	ハウス食品グループ本社（株）

## (2) 取得

	発明の名称	特許番号 登録日	発明者	共有特許権者
1	新規醸造酵母	特許第5380650号 平成25年10月11日	水谷 政美 山本 英樹 越智 洋 高山 清子 工藤 哲三	
2	新規乳酸菌、及びそれを用いた 醤油の製造方法	特許第7148921号 令和4年9月28日	水谷 政美 山本 英樹 高山 清子 福良 奈津子	
3	GABA及びオルニチンを高含 有する飼料の製造方法	特許第7403096号 令和5年12月14日	水谷 政美 山本 英樹 喜田 珠光 藤田 依里 須崎 哲也 松尾 麻未	
4	GABA及びオルニチンを高産 生する新規乳酸菌、並びに当該 乳酸菌を用いた経口組成物の 製造方法	特許第7492208号 令和6年5月21日	水谷 政美 福良 奈津子 喜田 珠光 藤田 依里	

## 2 研究開発業務

### 2-1 経常研究

県単独の予算により、県内産業の将来を見据えた基盤技術の開発を行うもので、県内企業の技術力向上に寄与するため、新事業の創出や新製品・新技術の開発を目指した研究開発を行っている。令和6年度は経常研究を7件実施した。

#### 2-1-1 食品開発部

事業名 研究課題	農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究 官能評価の実用化技術の開発と食品差別化への展開		
担当者 ※印は主担当者	※金井 祐基、湯浅 友識	研究期間	R06-R08
目的	多様な企業ニーズに対応可能な官能評価技術を蓄積するとともに、官能評価を食品差別化等に活用し、その効果を検証・公表することで、県内企業等による官能評価の利活用を促進する。		
方法	県内企業等と連携し、官能評価を加工食品の差別化等に活用するモデル事例を蓄積する。		
結果	たくあんの官能評価結果を活用し、「プレーンたくあん味わいマップ」を作成した。イベントや商談会等において味わいマップを掲示して商品販売等を行い、その効果を検証した結果、官能評価を活用し、味わいの違いを見える化することで、素早く・的確な商品説明が可能となることが分かった。		

事業名 研究課題	農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究 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		
担当者 ※印は主担当者	※松井 愛、赤嶺 そのみ、高橋 克嘉 阿萬 尚弥（応用微生物部）	研究期間	R04-R07
目的	「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し、また「官能評価」を活用して塩分が減少しても「塩味」を感じられる「調味漬け」のための技術を確立する。		
方法	5種類の乳酸菌を用い、乳酸菌を添加した下漬けたくあんの低温での小仕込み試験を実施し、乳酸菌数や pH、成分等を分析した。また、調味漬け段階での乳酸発酵の可能性を検討するため、調味液に乳酸菌を添加し、乳酸菌の増殖性を確認した。		
結果	低温での下漬けのため、乳酸菌の増殖・乳酸生成は確認できなかった。そのため、低温でも乳酸菌が増殖する条件について検討したところ、塩分やミネラル分等の有無によって乳酸菌の増殖性に違いが見られることが示唆された。また、調味液中では乳酸菌の増殖は確認できなかった。		

事業名 研究課題	農林畜水産物の機能性に関する研究 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		
担当者 ※印は主担当者	※湯浅 友識、松井 愛	研究期間	R04-R07
目的	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。		
方法	県産農産物の加工食品を用いて、生体試験等により機能性に関する検討を行った。また、微生物を活用した県産農産物の加工条件についても検討を行った。		
結果	県産農産物の加工食品について、機能性成分が高く保持できる加工条件を検討し、生体試験により機能性を検証した。また、微生物を活用した県産農産物の加工条件についても検討を行い、今後の発展につながる良好な結果を得た。今後、製品化に向けて取り組んでいく。		

事業名 研究課題	農産廃棄物を活用した食品素材の開発 サーキュラーエコノミーの実現に向けた循環型食品加工技術の開発		
担当者 ※印は主担当者	※加藤 あゆみ、高橋 克嘉	研究期間	R05-R07
目的	農産物加工残渣等の機能性成分を探索し、高付加価値の食用昆虫の飼料及び食品素材とすることで、廃棄物量の削減と、循環型社会の構築及び新たな食品産業への展開を図る。		
方法	県内の食品加工業者に対し、食品加工残渣排出状況調査を行い、季節ごとの農産加工残渣を入手した。入手した残渣は、乾燥試験、細菌検査、栄養成分等の分析を実施した。乾燥パウダーを試作し、コオロギ飼育試験に供した。		
結果	食品加工残渣排出状況調査を行い、それぞれのサンプルにおいて乾燥試験及び菌検査を行った。食品加工残渣の一般栄養成分及びアミノ酸、ミネラルの分析を実施し、含量について把握した。基本餌の半分を残渣飼料に置き換えたコオロギへの給餌試験を実施し、基本餌より、生存率や肥育効率の向上が見込まれるものが見受けられた。		

## 2-1-2 応用微生物部

事業名 研究課題	焼酎の品質向上に関する研究 本格焼酎の発酵過程における微生物の関与		
担当者 ※印は主担当者	※越智 洋、山本 英樹、三枝 奈央	研究期間	R04-R06
目的	サツマイモ基腐病に抵抗性の高い新品種甘藷であるみちしずくを使用した焼酎の製造方法について検討を行い、みちしずくの特徴を活かす醸造条件とその酒質を明らかにし、焼酎の販売促進に繋げる。		
方法	酵素剤の使用によるもろみ粘度の検討と甘藷比率の違いによる焼酎の酒質を検討するために試験醸造を行った。また、試験醸造した焼酎の酒質の分析を行った。		
結果	セルラーゼの使用によりもろみ粘度の低下が確認された。みちしずくの酒質はコガネセンガンに近く、アルコール収得量も高かった。また、甘藷比率が低くても官能評価が高い芋焼酎の製造が可能であった。		

事業名 研究課題	遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究 中低温発酵酵母の酒類への応用		
担当者 ※印は主担当者	※富山 裕規、※三枝 奈央、越智 洋	研究期間	R06-R08
目的	宮崎県微生物データベースから選抜した中低温発酵酵母の醸造特性を把握し、酒類醸造への応用を図る。		
方法	選抜株の生化学的特性評価や遺伝子解析等を行うとともに、ビール及びワインの試験醸造を行い、酒質の評価を行うことで醸造特性の把握を試みた。		
結果	ビール及びワイン醸造に適した官能特性を有する酵母をビール4株、ワイン4株まで選抜することができた。		

事業名 研究課題	食品廃棄物のリサイクルに関する研究 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		
担当者 ※印は主担当者	※阿萬 尚弥、越智 洋、富山 裕規 (畜産試験場との共同研究)	研究期間	R04-R06
目的	県内で発生する焼酎粕等の食品廃棄物から機能性成分高含有エコフィードを製造する技術の実用化を目指し、製造方法の省力化や家畜に給与したときの効果の検証を行い、エコフィード等による、国内飼料に立脚した畜産への転換を促進する。		
方法	乳酸菌ML530株の培養液の代わりに粉末を用いて、焼酎粕乳酸発酵飼料を製造し、有機酸及び機能性成分(GABA及びオルニチン)生成量の比較を行った。また、酵素剤としてプロテアーゼ試薬の代わりに、麦麴を用いて試料の製造を行い、機能性成分の生成量の比較を行った。		
結果	焼酎粕とおからを一定割合で混合し乳酸菌ML530株粉末を加え、乳酸発酵させることで乳酸と酢酸が増加して保存性が高まり、機能性成分であるGABAが増加することを確認した。また、酵素剤としてプロテアーゼ試薬の代わりに、麦麴を用いて試料の製造を行ったが、機能性成分の生成量に差は見られず、プロテアーゼ試薬の代替品として麴が利用できることを確認した。		

## 2-2 県単共同研究

当センターが有する基盤技術を基に、県内企業と共同で食品の機能性評価及び官能評価や新商品の研究開発を行っている。

令和6年度は企業等との共同研究を14件実施した（うち、9件は都合により掲載せず。）。

研究課題	機能性を付与したココロギパウダーの開発		
担当者 ※印は主担当者	食品開発部 ※加藤 あゆみ、高橋 克嘉	研究期間	R06
共同研究者	(株) 宮防		
目的	宮崎県産品の未活用品や廃棄物の機能性成分をココロギの餌として再利用し、機能性を付与したココロギ粉末の商品化を目指す。		
方法	令和5年度に入手したえのき菌床残渣を乾燥、粉末化し、ビタミンD増強のため、紫外線照射試験を行い、ビタミンDの分析を行った。また、ココロギへの給餌試験後、パウダー化したココロギ粉末におけるビタミンD含有量についても分析した。		
結果	えのき菌床に紫外線を照射することにより、ビタミンDの増強が認められた。しかし、紫外線照射試験後のえのき菌床残渣をココロギに給餌したところ、ココロギからはビタミンDは検出されなかった。ビタミンDは脂溶性のビタミンであり、脂質に溶けやすいため、脂質の割合が高いココロギの脂質に移行したのではないかと考えられる。		

研究課題	静置発酵法における種酢の研究開発		
担当者 ※印は主担当者	応用微生物部 ※阿萬 尚弥、富山 裕規	研究期間	R06
共同研究者	大山食品 (株)		
目的	甕仕込みの米黒酢とタンク仕込みの純米酢について、微生物スターターの利用を検討することにより、品質の安定化を図る。		
方法	甕仕込みの酢を製造する際、乳酸菌、酵母及び酢酸菌の消長を把握し、酢の醸造に有用な微生物を分離した。また、分離した微生物をスターターとして添加し品質の違いを確認した。		
結果	春と冬の仕込みにて、宮崎酵母及び酢酸菌をスターターとして利用し定期的なサンプリングを行うことで酢の品質の違いを確認した。宮崎酵母を利用した甕ではアルコール分の上昇が早くなることが確認できたが、酢酸菌を添加した甕について有意な違いは見られなかった。		

研究課題	発泡性酒類の開発		
担当者 ※印は主担当者	応用微生物部 ※越智 洋、富山 裕規	研究期間	R06
共同研究者	神楽酒造（株）		
目的	発泡性のない焼酎等の酒類に炭酸ガスを溶解させることで、発泡性を有する酒類の開発を行う。		
方法	炭酸飲料製造装置を使用し、焼酎等の酒類に炭酸ガスを溶解させ発泡性酒類の開発を行った。炭酸ガスの圧力調整により、最適なガスボリュームの設定を行った。		
結果	最適な炭酸ガスの調整により、発泡性を有する酒類の開発を行った。		

研究課題	本県産ビール醸造用ホップの品質評価		
担当者 ※印は主担当者	応用微生物部 ※越智 洋、富山 裕規	研究期間	R06
共同研究者	宮崎県総合農業試験場 葉草・地域作物センター		
目的	宮崎県産ビール醸造用ホップの成分分析を行い、醸造特性を評価する。		
方法	ホップの分析はBCOJビール分析法に従った。生のホップは温水60℃で10分間殺菌を行った後、発酵開始時に添加を行い、試験醸造した。		
結果	ホップの $\alpha$ 酸と $\beta$ 酸はアメリカ産ホップと比較して同等以上の量が含まれていた。生のホップを使用して試験醸造したビールはすっきりした酒質であった。		

研究課題	もち米を使用したどぶろく製造方法の検討		
担当者 ※印は主担当者	応用微生物部 ※越智 洋、富山 裕規、三枝 奈央	研究期間	R06
共同研究者	椎葉 鈺蔵		
目的	もち米を使用したどぶろくの製造方法を確立し、商品開発を行う。		
方法	使用する種麴の違いによる麴の特徴を把握し、どぶろく発酵の発酵温度や発酵期間を検討し、どぶろくの酒質を評価する。		
結果	もち米を使用したどぶろく製造方法を確立した。		

### 2-3 外部資金事業

外部機関から研究開発資金を獲得して開発を行う事業で、当センターが開発した基盤技術を基に、県内企業や大学等と共同で、さまざまな分野の応用技術開発を行うことにより、新事業の創出や品質向上及び新製品の研究開発を行っている。

令和6年度は外部資金を利用して3件の研究を行った（うち、1件は都合により掲載せず。）。

助 成 元	事 業 名	テーマ名	事業年度
宮崎県企業振興課	地域産業技術研究開発支援事業【R&D】	睡眠改善効果の機能性表示に対応した付加価値の高いブルーベリー葉発酵茶の開発	R05-R07
国税庁	酒類業振興支援事業	先駆的な原材料を使用したクラフト発泡酒開発事業	R06

## 2-4 研究発表

### 2-4-1 研究成果発表会（宮崎県工業技術センター・宮崎県食品開発センター）

- 開催日時：令和7年2月14日（金）
- 開催場所：宮崎県工業技術センター大研修室ほか
- 参加者：134名

#### (1) 口頭発表

発表課題名	発表者
たくあん味わいマップの開発とその効果検証 ～お客様に商品の味わいを素早く・的確にお伝えするために～	キムラ漬物宮崎工業株式会社 食品開発部 金井 祐基
新品種甘藷「みちしずく」を使用した焼酎醸造方法の検討と品質評価	応用微生物部 越智 洋

#### (2) ポスター発表

発表課題名	発表者
真空フライ法によるフルーツチップスの特性について	食品開発部 高橋 克嘉
県産果樹の抗糖化作用に関する研究	食品開発部 松井 愛
中低温発酵酵母の酒類への応用	応用微生物部 富山 裕規
静置発酵法における甕酢の発酵経過について	応用微生物部 阿萬 尚弥

### 2-4-2 展示会等への出展

展示会名	期日	主催会場	出展内容
第31回 みやざきテクノフェア	11月8日～ 11月9日	宮崎県体育館	・おいしさ・リサーチラボ及びフード・ オープンラボの紹介 ・酒類醸造に関する技術支援事例の紹介

## 2-4-3 その他の研究報告

## (1) 口頭発表

発表題目	発表者	発表会名	発表日
畜産副生物を活用した発酵調味料の開発	食品開発部 金井 祐基	日本食品保蔵科学会第73回（沖縄）大会	6月30日
新系統甘藷の焼酎醸造特性評価～みちしづく について～	応用微生物部 越智 洋	宮崎県本格焼酎技術研究会	8月6日
QDA法による仕上げ茶の特徴評価	食品開発部 金井 祐基	日本食品科学工学会第71回大会	8月31日
中低温発酵酵母の選抜と酒類への応用	応用微生物部 富山 裕規	宮崎大学 研究・産学地域連携推進機構 第31回技術・研究発表交流会	9月13日
県内企業支援における官能評価の可能性	食品開発部 金井 祐基	日本官能評価学会企業部会	2月27日
酒類に関する企業支援事例	応用微生物部 越智 洋	日本官能評価学会企業部会	2月27日

## (2) ポスター発表

※ 外部機関の共同発表者は、所属（発表時）のみ記載

発表題目	発表者	発表会名	発表日
賞味期限延長に向けた油調菓子の長期保存試験	食品開発部 高橋 克嘉	宮崎大学 研究・産学地域連携推進機構 第31回技術・研究発表交流会	9月13日

## 2-5 研究成果・技術移転の事例

令和6年度における企業への技術移転は25件であった。主な事例は次のとおりである。

移転した技術・製品	技術移転相手企業	担当部
たくあん官能特性の評価技術	キムラ漬物宮崎工場（株）	食品開発部
へべす果汁の殺菌技術	みなみハウス	食品開発部
冷凍餃子の製造技術	（株）ストラステージ	食品開発部
レトルトおにぎりの製造技術	（株）フードストレージ	食品開発部
米粉パンの製造技術	（有）外村ライスふぁーむ	食品開発部
ペット用ポークジャーキーの製造技術	はしみつパーク舎	食品開発部
レモン果汁の分析評価技術	（合）mahana	食品開発部
フリーズドライ果実の製造技術 （フード・オープンラボ活用）	ハルトツキ	食品開発部
トマトソースの製造技術と機能性表示食品取得	ぎおんアグリママ	食品開発部
タレ等の殺菌・衛生管理技術	（株）毎日屋	食品開発部
冷凍ちまきの製造技術 （フード・オープンラボ活用）	ちまきや	食品開発部
冷凍ハンバーグの製造技術 （フード・オープンラボ活用）	高鍋農業高校	食品開発部
ピーナッツペースト（チャック入り）の製造技術 （フード・オープンラボ活用）	じろう畑とまさみの食卓	食品開発部
サツマイモピクルスの製造技術 （フード・オープンラボ活用）	（一社）まちづくり西都 KOKOKARA	食品開発部
トマトドレッシングの製造技術	都農町地域おこし協力隊	食品開発部
赤かぶ漬けの殺菌技術	串間菜園八幡然	食品開発部
へべすビール	青島クラフト（株）	応用微生物部
なんちゅーと	（株）岩倉酒造	応用微生物部
新品種甘藷「はなあかね」の品種登録	酒造メーカー	応用微生物部
宮崎市制100周年記念ビール	青空エール	応用微生物部

移転した技術・製品	技術移転相手企業	担当部
どぶろく製造技術	椎葉鉦蔵	応用微生物部
本格焼酎鑑評会の新集計システムの開発	宮崎県酒造組合	応用微生物部
幻の日本酒「いすゞ美人」	美郷町	応用微生物部
芋焼酎「The TARU JIKOMI（樽仕込み）：芋焼酎30度」	（株）あくがれ蒸留所	応用微生物部

※ 企画・デザイン部については、宮崎県工業技術センター業務年報により報告する。

## 2-6 フード・オープンラボを活用した開発商品（技術移転の事例を除く）

商品名	使用室	製造者
てげ辛オイル、うま辛オイル	ソース・そうざい等製造室	農家とダイレクト（株）

### 3 支援業務

当センターが県下のさまざまな分野の中小企業等を対象に、工業相談・技術指導、技術研修等を行った。令和6年度の実績は次のとおりである。

項目	課・部	管理課	食品開発部	応用微生物部	計
依頼試験（件）		—	17	4	21
設備使用（件）		—	319	26	345
工業相談・技術指導（件）		—	903	596	1,499
企業及び6次産業取組事業者等の講習会（回）		—	3	0	3
（人回）		—	25	0	25
干したくあん・漬物研究会（回）		—	2	—	2
（人回）		—	25	—	25
宮崎県本格焼酎技術研究会（回）		—	—	8	8
（人回）		—	—	256	256
研修生受入（人）		—	5	6	11
（人日）		—	16	18	34
技術者の研修（人）		—	0	0	0
（人日）		—	0	0	0
学生の研修（人）		—	5	6	11
（人日）		—	16	18	34
生徒の研修（人）		—	0	0	0
（人日）		—	0	0	0
講師派遣（人）		1	1	0	2
審査員派遣（人）		5	2	12	19
企業訪問（件）		—	24	56	80
酵母の分譲（本）※1本あたり1.8L		—	—	539	539
見学者（人）		（宮崎県工業技術センター・宮崎県食品開発センター）			528

※ 企画・デザイン部については、宮崎県工業技術センター業務年報により報告する。

## 3-1 依頼試験 項目別依頼件数

		試験名	食品開発部	応用微生物部	計
及び 試験	化学分析	定性			
		鉍工業原料及び製品分析	0	0	0
		赤外吸収分析	16	0	16
	定量	水質分析（簡易なもの）	0	0	0
及び 試験	食品類分析	成分分析			
		簡易なもの	0	3	3
		複雑なもの	0	0	0
		特殊なもの	0	0	0
	添加物・微生物 試験等	アミノ酸等一斉分析	0	0	0
		微生物試験	1	1	2
		食品添加物分析	0	0	0
物理試験		0	0	0	
その他の食品類分析	0	0	0		
その他	放射線量測定	γ線測定	0	0	0
	鑑定書又は成績書の副本又は証明書	0	0	0	
計			17	4	21

### 3-2 設備使用

設備ごとの主な使用件数は、次のとおり。

機器名	食品開発部	応用微生物部	計
急速冷凍庫	42	0	42
FT-IR顕微鏡（赤外線分光光度計）	34	0	34
スプレー式高温高圧調理殺菌装置	26	0	26
X線分析顕微鏡	22	1	23
ミキサー	22	0	22
デッキオープン	22	0	22
遠心分離機	20	0	20
簡易型ガスクロマトグラフ質量分析計	15	5	20
回転式加熱調理殺菌装置	18	0	18
ケルダール自動式窒素・蛋白質蒸留滴定	0	12	12
スチームコンベクションオープン	12	0	12
乾式粉砕器	9	0	9
熱風乾燥装置	8	0	8
高速試料分解装置	8	0	8
真空包装機	6	0	6
湿式粉砕器	5	0	5
野菜洗浄機	5	0	5
ロボクープ	5	0	5
その他	40	8	48
計	319	26	345

※ 企画・デザイン部については、宮崎県工業技術センター業務年報により報告する。

### 3-3 工業相談・技術指導

令和6年度は、1,499件の工業相談・技術指導を行った。

#### 3-3-1 工業相談・技術指導内容

	食品開発部	応用微生物部	計
アルコール	2	489	491
発酵食品	15	68	83
化学	20	3	23
金属材料	1	0	1
非金属材料	1	0	1
エネルギー・資源	1	0	1
デザイン	1	0	1
その他食品	848	23	871
その他	14	13	27
合 計	903	596	1,499

※ 企画・デザイン部については、宮崎県工業技術センター業務年報により報告する。

## 3-3-2 技術指導事例紹介

技術指導の中から以下に事例を紹介する。

標題	たくあん官能特性の評価技術	食品開発部
課題	店頭販売や商談会等において、製造方法の異なるプレーンたくあん6種類の味わいの違いを説明する際、一つずつ試食してもらうなど、説明に時間を要していた。	
対応	プレーンたくあんの官能評価を実施し、その評価結果を用いて味わいの違いを見える化した「プレーンたくあん味わいマップ」を開発した。	
結果	味わいマップにより、素早く・的確な商品説明が可能となった。	

標題	へべす果汁の殺菌技術	食品開発部
課題	自社生産したへべすを使って、常温販売できる果汁飲料を製造したい。	
対応	へべす果汁の性状を確認した上で、食品衛生法の製造基準をもとに、常温販売を目的とした加熱殺菌方法を指導した。	
結果	最終的に、自社で製造環境を整備し、常温での製品販売を開始した。	

標題	酒類のアルコール分測定について	応用微生物部
課題	酒類のアルコール分のばらつきがあるので、正確に測定する方法を習得したい。	
対応	公定法に従い、サンプルを試留し浮ひょう法による測定と振動式密度計による測定及び、ガスクロマトグラフ分析法による測定を行い、アルコール分の測定結果の比較を行った。	
結果	測定値比較の結果、気温が高い時期に測定したサンプルにおいて、アルコール分のずれが確認されたので、浮ひょう法による測定の際に試料温度を15℃に保ち測定することを指導した結果、アルコール度数のばらつきが減少した。	

標題	蒸留方法の異なる製品の成分分析について	応用微生物部
課題	常圧蒸留及び減圧蒸留の焼酎の特徴を把握し、視覚的にわかるような資料を作成したい。	
対応	センター職員による官能評価を行い、成分分析としてGCによりアルコール類及びエステル類を、GCMSによりモノテルペンアルコール類、分光光度計で紫外外部吸収275nmの吸光度を測定した。得られた官能評価及び測定結果から、それぞれどのような特徴があるのか比較を行った。	
結果	測定結果からそれぞれの特徴となる香気成分の閾値比を算出した。それを元に特徴が視覚的に把握できるようなグラフを作成し、講座資料等に活用していただいた。	

### 3-4 研究会・講習会等の開催

各都府県が関係業界と研究会・講習会等を通して広く研究活動を行い、効果的にその普及を図った。

#### 3-4-1 講習会

研修会・講習会名	期日	概要	会場	人数
企業販売力強化研修 (加工機器利用セミナー)	6月27日	・実習「加工機器による食品加工」 ・座学「加工機器の特性と食品加工への活用」	宮崎市	5人
企業販売力強化研修 (加工施設清掃セミナー)	11月14日	・実習「洗浄剤と清掃機器の複合、相乗効果」 ・座学「加工施設の清掃の基本」	宮崎市	4人
企業販売力強化研修 (カビ対策セミナー)	2月6日	・座学「食品製造におけるカビ対策」	宮崎市	16人
合計			3回	25人

#### 3-4-2 研究会の活動状況

##### ① 干したくあん・漬物研究会

期日	事業内容	会場	人数
6月26日	2024年度宮崎県干したくあん・漬物研究会 総会 ・2023年度事業報告及び決算報告 ・2024年度事業計画及び収支予算 ・意見交換	宮崎市	15人
9月13日	勉強会 ・浄化槽の管理方法	国富町	10人
合計		2回	25人

## ② 宮崎県本格焼酎技術研究会

期日	事業内容	会場	人数
6月3日	令和5酒造年度第2回宮崎県本格焼酎技術研究会幹事会 ・本年度の活動計画について	宮崎市 【オンライン】	9人
8月6日	令和6年度宮崎県本格焼酎技術研究会総会、講演会、研修会 1 総会 ・令和5年度事業報告、会計報告 ・令和6年度役員改選、事業計画、予算 2 講演会 「ろ過・精製について」 霧島酒造株式会社 精製本部本部長 西原 弘志 氏 3 情報提供 ・サツマイモ基腐病に抵抗性を有する新品種の栽培特性について ・新品種甘藷「みちしづく」等を使用した焼酎のきき酒会の官能評価結果について 4 研修会 ・白系甘藷、みちしづくを用いた焼酎の官能評価（香り、味） ・試薬を用いた香りの官能評価（香りのみ）	宮崎市	66人
10月8日	令和6酒造年度第1回宮崎県本格焼酎技術研究会幹事会 ・県内酒造場視察について ・新酒きき酒会について ・県外酒造場視察について ・宮崎の本格焼酎鑑評会について ・本格焼酎技術研究会の幹事の希望について	宮崎市 【オンライン】	9人
12月20日	宮崎県本格焼酎技術研究会 県内酒造場等視察 ・株式会社都城酒造	都城市	71人
12月25日	宮崎県本格焼酎技術研究会 新酒きき酒会 ・審査員によるきき酒会（86点） ・会員によるきき酒会及び検討会	宮崎市	65人
1月17日	令和6酒造年度第2回宮崎県本格焼酎技術研究会幹事会 ・県内酒造場視察について ・役員手当について ・応援者手当について ・組合助成金の値上げについて ・懇親会費等の補助について	宮崎市	10人
3月7日	令和6酒造年度第3回宮崎県本格焼酎技術研究会幹事会 ・役員の改選について ・令和7年度総会、研修会、講演会等について ・組合助成金の値上げについて ・県外酒造場視察について	宮崎市	11人
3月13日~ 3月14日	宮崎県本格焼酎技術研究会 県外酒造場等視察 ・有限会社神村酒造（うるま市） ・ヘリオス酒造株式会社（名護市） ・新里酒造株式会社（うるま市） ・忠孝酒造株式会社（豊見城市）	うるま市 名護市 豊見城市	15人
合 計		8回	256人

### 3-5 研修生受入

#### 3-5-1 技術者の研修

令和6年度は、受け入れ無し。

(企画・デザイン部については、宮崎県工業技術センター業務年報により報告する。)

#### 3-5-2 学生の研修（インターンシップ等）

研修名	期間	人数	延人日	大学等名称	担当部
食品の成分分析	8月26日～ 8月27日	2人	4人日	宮崎大学	食品開発部
		1人	2人日	南九州大学	
食品加工と官能試験	9月2日～ 9月6日	2人	10人日	宮崎大学	
微生物の培養と発酵試験（ワイン、ビール）	8月26日～ 8月27日	2人	4人日	宮崎大学	応用微生物部
		1人	2人日	南九州大学	
		1人	2人日	静岡県立大学	
	9月2日～ 9月6日	2人	10人日	宮崎大学	
合計		11人	34人日		

※ 企画・デザイン部については、宮崎県工業技術センター業務年報により報告する。

#### 3-5-3 生徒の研修（職場体験学習等）

令和6年度は、受け入れ無し。

(企画・デザイン部については、宮崎県工業技術センター業務年報により報告する。)

## 3-6 講師の派遣

派遣職員	期日	会議等の名称	開催地	依頼者
金井 祐基	6月11日	宮崎大学地域資源創成学部講義「フードビジネスⅠ」	宮崎市	宮崎大学地域資源創成学部
平川 良子	11月27日	宮崎大学農学部応用生物学科専門教育入門セミナー	宮崎市	宮崎大学農学部

※ 企画・デザイン部については、宮崎県工業技術センター業務年報により報告する。

## 3-7 委員等の就任及び審査員等の派遣

派遣職員	期日	審査会名	内容	開催地	依頼者
平川 良子	4月24日 5月27日 7月9日 8月6日 9月12日 12月12日	農産漁村発イノベーションに係る地域 支援検証委員会	委員	宮崎市	(公財) 宮崎県 産業振興機構
	6月20日	食品の安全認証取得等販売力強化事業 審査会	審査	宮崎市	宮崎県食品・メ ディカル産業推 進室
	7月2日	令和6年度みやざきフードビジネス人 材育成支援事業業務委託事業者選定委 員会	審査	宮崎市	宮崎県食品・メ ディカル産業推 進室
	7月6日	令和6年度フードビジネス商品開発・ブ ラッシュアップ支援事業補助金審査会	審査	宮崎市	商工会議所コン ベンションホー ル
	10月12日	食品の安全認証取得等販売力強化事業 (二次公募) 審査会	審査	宮崎市	宮崎県食品・メ ディカル産業推 進室
山本 英樹	2月27日	令和7年酒類鑑評会品質評価会 本格 焼酎部門 一般酒の部 (決審: 甘藷、 黒糖区分) 及びチャレンジの部 (本審・ 念審)	審査	熊本市	熊本国税局
高橋 克嘉 赤嶺 そのみ	10月23日	椎葉うめえもんコンテスト2024	審査	椎葉村	椎葉村役場
越智 洋	5月23日	共同試験酒類品質評価	審査	熊本市	熊本国税局
	6月4日～ 6月5日	第47回本格焼酎・泡盛鑑評会	審査	東広島市	酒類総合研究所
	2月18日～ 2月19日	令和7年度酒類鑑評会 本格焼酎部門 甘藷、黒糖区分 (予審)、炭酸割りの 部 (本審)	審査	熊本市	熊本国税局
阿萬 尚弥	7月24日～ 7月25日	第12回福岡県酒類鑑評会本格焼酎審査 会	審査	久留米市	福岡県酒造組合
山本 英樹 越智 洋 富山 裕規 阿萬 尚弥	4月22日 5月21日 6月27日 7月19日 8月22日	醤油JAS官能審査会	審査	宮崎市	宮崎県味噌醤油 工業協同組合

派遣職員	期日	審査会名	内容	開催地	依頼者
	9月19日 10月24日 11月21日 12月19日 1月28日 2月21日 3月24日				
山本 英樹 越智 洋 阿萬 尚弥	1月17日	宮崎の本格焼酎鑑評会	審査	宮崎市	宮崎県酒造組合

※ 企画・デザイン部については、宮崎県工業技術センター業務年報により報告する。

### 3-8 企業訪問

中小企業の技術的問題は、その技術水準、企業規模、保有施設等により異なるため、生産技術等の改善を図るためには、直接生産現場等に赴き、実状に適した効果的な技術指導を行うことが必要である。このため、当センター職員が中小企業を訪問し、技術的な問題について具体的な改善内容を助言し、生産全般の技術的問題の解決を図っている。

令和6年度は食品開発部と応用微生物部で80件の企業訪問を行った。

(企画・デザイン部については、宮崎県工業技術センター業務年報により報告する。)

### 3-9 酵母の分譲

本県の基幹産業である焼酎製造業の振興のためには、製造技術の維持・向上の支援に加え、多様な消費者ニーズに対応する技術シーズの提供が必要である。そこで、センターが開発した複数種の焼酎用酵母を焼酎製造事業者へ分譲し、安定した品質の焼酎製造を支援している。

令和6年度は539本の酵母の分譲を行った。



## 4-4 マスコミ掲載

(宮崎県工業技術センター・宮崎県食品開発センター)

発表題目	放送局・新聞名	発表日	種別
美郷町の日本酒復活プロジェクト 本格的な酒造りが始まる	NHK宮崎放送	1月8日	テレビ
美郷町の幻の酒「いすゞ美人」復活へ 清酒メーカーで仕込みが始まる	MRT宮崎放送	1月8日	
宮崎県産の本格焼酎鑑評会 出来栄を審査	NHK宮崎放送	1月17日	
焼酎メーカーの技術向上を 宮崎県産本格焼酎の鑑評会	MRT宮崎放送	1月17日	
醸造技術高める 本格焼酎の鑑評会	UMKテレビ宮崎	1月17日	
日本酒「いすゞ美人」が半世紀ぶりに復活 美郷町で初搾り	NHK宮崎放送	2月10日	
幻の酒「いすゞ美人」が復活 約3年をかけたプロジェクトで”初しぼり”	MRT宮崎放送	2月10日	
幻の日本酒「いすゞ美人」がついに復活「バランスの非常にいいお酒」2月20日販売開始へ、宮崎県美郷町	UMKテレビ宮崎	2月10日	新聞
振動解析 県産品 輸送改善	宮崎日日新聞	4月19日	
宮崎県工業技術センター所長に就任した 福山 旭氏	日刊工業新聞	5月20日	
自社たくあん特長ひと目で、県内初「味わいマップ」あす披露会	宮崎日日新聞	6月15日	
たくあん味わいマップ作成	食料新聞	7月1日	
本格焼酎技術研究会、県域越えた組織、年1回講演会	醸界タイムス	7月12日	
ICT利活用連携企業募集	宮崎日日新聞	7月25日	
ICT利活用や開発事例を報告 宮崎市で県内10社	宮崎日日新聞	10月19日	
「いすゞ美人」復活	宮崎日日新聞	12月8日	
市制100周年記念クラフトビール	宮崎日日新聞	12月11日	
幻の清酒復活、「いすゞ美人」造り佳境、美郷・宇納間地蔵尊大祭で販売へ	宮崎日日新聞	1月9日	
県内焼酎味や香り審査 技術向上へ鑑評会 宮崎市	宮崎日日新聞	1月18日	
独自方式で異彩、「宮崎の本格焼酎鑑評会」賞授与選定は行わず	醸界タイムス	1月31日	
「いすゞ美人」初搾り、清酒復活、美郷の新たな特産へ	宮崎日日新聞	2月11日	
きな粉たっぷりの冷凍フィナンシェ	宮崎日日新聞	2月18日	
幻の清酒「いすゞ美人」進呈、美郷の関係者ら知事表敬	宮崎日日新聞	2月20日	

#### 4-5 見学者

令和6年度中の宮崎県工業技術センター及び宮崎県食品開発センターの見学者は、延べ69件、528名であった。

見学区分		人数
学校	大学、専門学校	126
	高等学校	26
	小中学校	51
社会人団体		121
企業		82
行政ほか		122
合計		528

## 5 その他

### 5-1 表彰

近年の表彰は、次のとおり。

年度	受賞名	研究題目	職・氏名（受賞当時）
R05	令和5年度日本醸造協会技術賞	芋焼酎のメタノール低減法の開発	応用微生物部 (元宮崎県食品開発センター所長) 水谷 政美 特別研究員兼副部長 山本 英樹 (宮崎県環境管理課) 祝園 秀樹
	令和5年度全国食品関係試験研究場所長会 優良研究・指導業績表彰	醤油中のヒスタミンを低減する新規乳酸菌の開発	応用微生物部 主任技師 福良 奈津子
R04	宮崎銀行ふるさと振興助成事業 (学術研究部門)	ヒスタミンを低減する新規醤油乳酸菌の開発	宮崎県食品開発センター 応用微生物部 【代表】特別研究員兼副部長 山本 英樹
R03	第13回日本醸造学会若手の会シンポジウム 歴代運営委員長賞	新規乳酸菌スターターによる醤油中ヒスタミンの低減化	応用微生物部 主任技師 福良 奈津子
	九州・沖縄地域企業&公設試・産総研合同成果発表会 (最優秀ポスター賞)	新規乳酸菌スターターによる醤油中ヒスタミンの低減化 (実用化研究)	応用微生物部 専門主幹 水谷 政美 主任技師 福良 奈津子
R01	宮崎銀行ふるさと振興助成事業 (地方創生部門)	「フード・オープンラボ」を活用したHACCP義務化に対応する商品開発支援	宮崎県食品開発センター 食品開発部 【代表】部長 平川 良子
H30	九州地方発明表彰 (宮崎県発明協会会長賞)	焼酎用酵母 (特許第5380650号)	所長 水谷 政美 応用微生物部 副部長 山本 英樹 主任研究員 高山 清子 (宮崎県小林保健所) 越智 洋 (元宮崎県食品開発センター所長) 工藤 哲三

年度	受賞名	研究題目	職・氏名（受賞当時）
	九州・沖縄地域企業&公設試・産総研合同成果発表会（最優秀ポスター賞）	食品を五感で評価する「おいしさ・リサーチラボ」	食品開発部 副部長 平川 良子 主任研究員 松浦 靖 主任技師 金井 祐基 非常勤職員 朝倉 麻衣
H29	全国食品関係試験研究場所長会優良研究・指導業績表彰	焼酎酵母「平成宮崎酵母」の開発と焼酎産業への普及	応用微生物部 副部長 山本 英樹
H28	日本食品保蔵科学会（ふるさと産業貢献賞）	フード・オープンラボを活用した食品製造業者の衛生管理・品質管理向上への取組	食品開発センター 宮崎県産業振興課産業集積推進室（国研）農業・食品産業技術総合研究機構
	九州・沖縄地域企業&公設試・産総研合同成果発表会（優秀賞）	全国初 麹菌発酵乳飲料「百白糍」の開発	応用微生物部 主任研究員 祝園 秀樹 （有）白水舎乳業
	野口賞（奨励賞）	焼酎酵母「平成宮崎酵母」の開発と焼酎産業への普及	応用微生物部
H27	日本食品保蔵科学会（論文賞）	オカラを原料とした麴を用いたシイラ魚醤油の製造	（宮崎県衛生環境研究所） 越智 洋 応用微生物部 部長 水谷 政美 主任研究員 山本 英樹 （宮崎大学） 林 幸男

## 附 沿革

- 昭和23年2月 ・ 宮崎県工業試験場を設立（宮崎市西丸山町118）、製造化学部（食品部門）を置く。
- 昭和46年8月 ・ 宮崎県工業試験場移転整備（宮崎市恒久1-7-14）製造化学部を有機化学部に改称。
- 昭和49年3月 ・ 有機化学部に食品工業開放試験室を設置。
- 昭和57年4月 ・ 宮崎県工業試験場活性化構想に基づき有機化学部を食品部に改称し、同時に発酵食品科、加工食品科の2科を置く。
- 平成3年4月 ・ 工業試験場食品部を発展的に解消して、宮崎県食品加工研究開発センターを新設。管理課、加工指導科、食品化学科、食品加工科、微生物応用科の1課4科を置く（宮崎市恒久1-7-14）。4月23日に開所式を行う。
- 平成10年12月 ・ 佐土原町大字東上那珂（現宮崎市佐土原町東上那珂）16500-2に新築移転し、宮崎県食品開発センターと改称、業務を開始。
- 平成11年2月 ・ 同センターのオープン記念事業、一般公開を4月5日～7日に実施。
- 平成11年4月 ・ 食品開発センターの科制を廃止し新たに食品開発部、応用微生物部の2部を置く。
- 平成18年1月 ・ 住居表示変更（宮崎市佐土原町東上那珂16500-2）
- 平成19年4月 ・ 組織機構の一部を改正、研究企画班と宮崎県工業技術センターの機械電子・デザイン部のデザイン部門を統合し、企画・デザイン部を設置。
- 平成26年10月 ・ 商品試作実証施設「フード・オープンラボ」を新設、10月27日に開所式を実施。
- 平成30年5月 ・ 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」竣工、5月8日に開所式を実施。
- 平成30年 ・ 移転設立して20年を迎えることから、関連行事を開催。





令和6年度 業 務 年 報

令和7年9月発行

宮 崎 県 食 品 開 発 セ ン タ ー

Miyazaki Prefectural Food R&D Center

〒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/>