

令和 7 年度

業 務 年 報

FY 2025

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



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	14
2-4 研究発表	15
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	31
3-9 酵母の分譲	31
4 技術情報の提供	32
4-1 刊行物	32
4-2 ホームページ	32
4-3 メールマガジン「つばさネット」	32
4-4 マスコミ掲載	33
4-5 見学者	34
5 その他	35
5-1 表彰	35
附 沿革	37

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、県産農林畜水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、庁舎及び備品等の管理・保全を行っている。

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商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
- ・商品企画や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

県産農林畜水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。

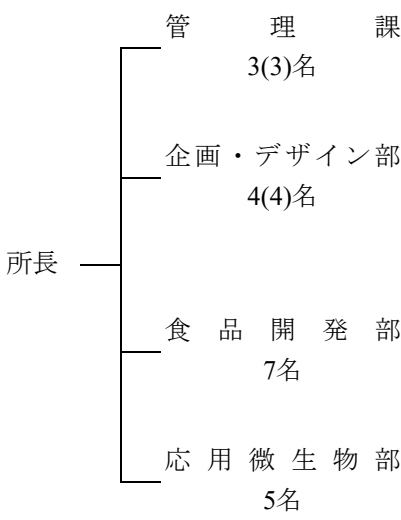
- ・食の機能性、農産物を用いた食品開発、食品廃棄物の削減に向けた研究
- ・おいしさ・リサーチラボ等を用いた食品の味わいの見える化に関する研究及び支援
- ・商品開発、食品の加工方法、製造工程に関する相談対応
- ・フード・オープンラボを中心とした新商品開発、テスト販売支援
- ・食品加工機器、分析機器の貸出

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
- ・発酵食品の香気成分等の分析
- ・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

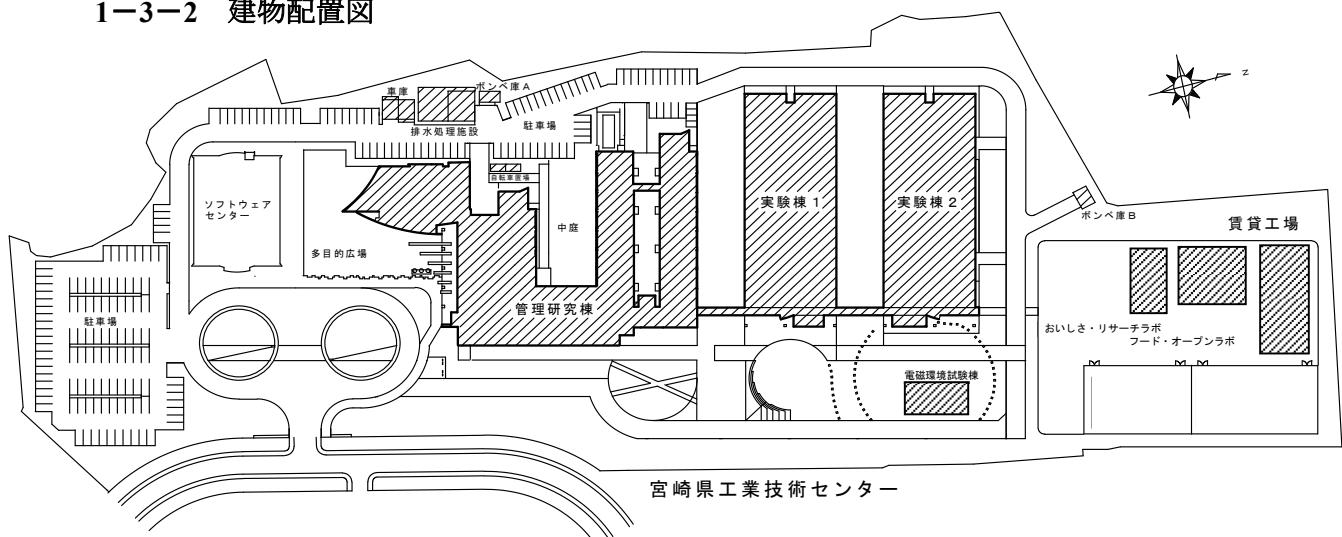
1-3-1 土地・建物

- 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 67,069.17m²
- 建物総面積 19,258.58m²

(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 ²	13,311.20m ²
	1階	管理課、研究員室等	3,608.87m ²	
	2階	工業技術センター	2,544.08m ²	
	3階	工業技術センター	2,285.70m ²	
	4階	工業技術センター	2,285.70m ²	
	5階	食品開発部、応用微生物部	1,369.49m ²	
	PH		91.45m ²	
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、 工業技術センター	2,119.32m ²	2,356.23m ²
	2階	電気室等	236.91m ²	
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 ²	2,262.49m ²
	2階	機械室等	124.11m ²	
賃貸工場		工場、倉庫		318.99m ²
電磁環境試験棟		工業技術センター		228.01m ²
フード・オープンラボ		食品開発部		300.00m ²
おいしさ・リサーチラボ		食品開発部		242.06m ²
その他		倉庫・ボンベ庫		239.60m ²
合 計				19,258.58m ²

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	1,388,405	施設・設備使用料、依頼試験手数料
財 産 収 入	1,619,865	生産物売払代金等
諸 収 入	530,000	受託研究収入、共同研究分担金等
そ の 他	34,726,328	一般財源等
合 計	38,264,598	

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	1,771,560	7,780,990	0	9,552,550
職 員 手 当 等	1,280,000	686,478	2,805,204	0	4,771,682
共 済 費	0	413,120	1,814,833	127,351	2,355,304
報 償 費	0	532,800	11,700	0	544,500
旅 費	0	447,720	1,199,756	605,980	2,253,456
需 用 費	0	1,773,000	9,745,000	140,000	11,658,000
役 務 費	0	0	340,626	200,000	540,626
委 託 料	0	0	4,784,000	0	4,784,000
使用料及び賃借料	0	0	206,000	0	206,000
工 事 請 負 費	0	0	0	0	0
原 材 料 費	0	0	179,280	0	179,280
備 品 購 入 費	0	0	1,368,400	0	1,368,400
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	20,800	0	20,800
合 計	1,280,000	5,624,678	30,286,589	1,073,331	38,264,598

1-5 各種会議・講習会・展示会等への参加

令和7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	宮崎県食品産業協議会 令和7年度第1回役員会	5月22日	宮崎市
	全国食品関係試験研究場所長会役員会	7月3日	【オンライン】
	令和7年度公立鉾工業試験研究機関長協議会総会	7月24日～7月25日	秋田県秋田市、男鹿市
	県立試験研究機関長協議会	9月5日	宮崎市
	宮崎大学 研究・産学地域連携推進機構 第32回技術・研究発表交流会	9月12日	宮崎市
	令和7年度産業技術連携推進会議 九州・沖縄地域部会 ライフサイエンス分科会	12月5日	宮崎市
	2025年度第2回みやざきフードテックセミナー	2月10日	宮崎市
	全国食品関係試験研究場所長会役員会・定期総会	2月13日	茨城県つくば市
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25日、6月27日 8月22日、10月24日 12月19日、2月27日	宮崎市 【オンライン】
	みやざきLFP令和7年度第1回研修会	5月14日	【オンライン】
	日本官能評価学会企業部会 第6回拡大講演会	5月30日	【オンライン】
	令和7年度宮崎フードイノベーションクラブセミナー	6月9日、8月28日 1月27日、3月4日	宮崎市 【オンライン】
	普通第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習	7月9日～7月10日	熊本県合志市
	令和7年度食品表示セミナー	7月30日	宮崎市
	令和7年度九州米粉食品普及推進協議会情報交換会	9月11日	宮崎市
	令和7年度九州沖縄農業試験研究推進会議 食品関連技術研究会	10月9日	熊本県熊本市
	第47回日本臨床栄養学会総会・第46回日本臨床栄養協会総会 第23回大連合大会	10月25日～10月26日	鹿児島県鹿児島市
	FOOD STYLE JAPAN 九州	11月19日～11月20日	福岡県福岡市
	賞味期限・消費期限の設定：上級編	12月3日	東京都千代田区
	食品工場Week/ドリンクジャパン/飲食業界イノベーションWeek	12月4日	千葉県千葉市
	スーパーマーケット・トレードショー2026	2月19日～2月20日	千葉県千葉市
	日本農芸化学会2026年度京都大会	3月10日～3月12日	京都府京都市
	FOODEX JAPAN 2026/国際食品・飲料展示会	3月12日～3月13日	東京都江東区

応用微生物部	本格焼酎近未来評議会 2025	4月9日	鹿児島県鹿児島市
	ビアEXPO2025	4月10日	千葉県千葉市
	第70回九州地区しょうゆJASきき味研究会	4月18日	鹿児島県霧島市
	焼酎講習会	5月27日	福岡県福岡市
	令和7年度酒造講習会	8月1日	宮崎市
	日本の酒シンポジウム	9月10日	【オンライン】
	令和7年度清酒酵母・麴研究会講演会	10月7日	東京都世田谷区
	令和7年度日本醸造学会大会	10月8日～10月9日	東京都北区
	全九州小売酒販協会大会	10月23日	宮崎市
	第57回 日本食品微生物学会学術セミナー in 宮崎	11月28日	宮崎市
	令和7年度産業技術連携推進会議 九州・沖縄地域部会 ライフサイエンス分科会	12月4日～12月5日	宮崎市
	令和7年度酒類技術連絡会議	12月11日～12月12日	沖縄県那覇市
	日本農芸化学会2026年度京都大会	3月10日～3月12日	京都府京都市

※ 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7年度の設備機器の導入実績はなし。

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7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	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	
2	ブルーベリー茶葉の製造方法 及びその用途	特願2024-198415 令和6年11月13日	平川 良子 湯浅 友識	(株) SUNAO製薬 スローライフトゥ (株) (株) 宮崎茶房 大妻女子大学

(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	山本 英樹 水谷 政美 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 福良 奈津子 高山 清子	
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	
5	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	特許第7794387号 令和7年12月22日	水谷 政美 山本 英樹 祝園 秀樹	

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7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	冷や汁の官能評価結果を活用し、商品7種類の味わいの違いを見える化した販売促進ツール（パネル）作成を支援した。作成したパネルは宮崎空港内のお土産店に設置され、商品販売における効果を検証した。		

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	※佐藤 咲希、祝園 秀樹、赤嶺 そのみ、 外山 諒（応用微生物部）	研究期間	R04-R07
目的	乳酸発酵漬物、塩分控えめという消費者の健康志向に対応するため、「乳酸発酵」及び「低塩分」の干したくあん製造条件を確立し、これにより、干したくあんのさらなる宮崎県ブランド力の向上を目指す。		
方法	下漬け時の乳酸発酵条件（温度、期間、塩分濃度、乳酸菌添加等）を検討し、下漬け後の乳酸菌数、pH、乳酸含量を分析した。また、下漬け時に塩分濃度を低下させて漬け込みを実施し、品質（菌数、pH、硬さ、色、成分等）への影響を検証した。		
結果	たくあん製造における下漬け工程において、乳酸発酵しやすい製造条件を整理した。 また、低塩分での下漬けによるたくあんの製造特性を把握した。		

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、祝園 秀樹	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うとともに、機能性表示食品開発に向けた製造条件の検討を行った。			
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。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、赤嶺 そのみ	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	昨年度までに県内食品加工会社から排出される農産物加工残渣を入手し、乾燥試験後、粉末にした。選抜試験及び残渣の成分分析の結果から、3種類の残渣を選抜した。実規模レベルで給餌試験を2回実施した。試験後、コオロギを粉末にし、ミネラル分析及び酸分解アミノ酸量の測定を行った。			
結果	「ほうれん草」、「にんじん」、「もやし」の3種類の残渣を選抜した。給餌試験の結果、昨年度と比較して体重増加率及び生存率が低下する傾向が見られた。ミネラル成分の蓄積においては、一貫した傾向はみられなかったが、アミノ酸分析の結果、ほうれん草残渣には、栄養成分の蓄積がみられた。			

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 新品種甘藷みちしずく等の特性を活かした焼酎製造方法に関する研究		
担当者 ※印は主担当者	※越智 洋、富山 裕規、山本 英樹	研究期間	R07-R10
目的	みちしずくを始めとする新品種甘藷を使用した焼酎製造において、その特徴を活かす製造条件を検討することで、消費者ニーズに訴求した製品開発を行い、焼酎の販売促進に繋げる。		
方法	新品種甘藷であるみちしずくとコガネタイガンの酒質について、試験醸造を行い、その酒質についてコガネセンガンと比較検討した。		
結果	官能評価の結果、最も評価が高いのはみちしずくであり、原料特性があり、甘く、きれいな酒質であった。3種類の中でコガネセンガンの酒質と感じたものを選定する評価では大きな差はみられず、3種類の酒質は大きな違いがないことを確認した。		

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、香気成分の分析や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1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 食品廃棄物の酒類へのアップサイクル		
担当者 ※印は主担当者	※外山 諒、杉本 未奈子、越智 洋	研究期間	R07-R09
目的	当センターが保有する酒類醸造技術を生かし、均質で量が安定しており、栄養価のある食品廃棄物を有効に活用するために、酒類へのアップサイクルに取り組む。		
方法	飲食加工業から発生する食品残渣の特性や酵母の発酵特性を評価し、蒸留酒として仕込みを行った。		
結果	日向夏の果皮を用いた蒸留試験で、特有の香気を保持したスピリッツを試醸できた。紫蘇やキャベツでも同様の成果を得た。しかし、実用化にはアルコール収得量の向上が不可欠なため、今後は発酵プロセスの最適化等を進め、原料特性を活かしつつ製造効率を改善する技術の確立を目指す。		

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7年度は企業等との共同研究を10件実施した（うち、7件は都合により掲載せず。）。

研究課題	機能性を付与したコオ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、赤嶺 そのみ	研究期間	R07
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オロギの餌として再利用し、機能性を付与したコオロギ粉末の開発を目指す。		
方法	県内の食品加工製造業より提供された「ほうれん草、にんじん、もやし」残渣を乾燥、粉末化し、カロテン及びミネラルの分析を行った。また、コオロギへの給餌試験後、パウダー化したコオロギ粉末におけるカロテン及びミネラル含有量を分析した。		
結果	分析の結果、カロテンが含まれる給餌区もあったが、ほとんどの給餌区で検出されなかった。ミネラルについては、給餌条件や飼料組成の違いによって、各成分に増減の傾向が確認された。		

研究課題	新規ビール「やまびこエール」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	R07
共同研究者	風の音ブルーイング合同会社		
目的	クラフトビール製造免許取得のためのビール製造に関する技術研修を行う。また、主力製品の製造方法を確立する。		
方法	発泡酒製造免許の取得に必要な製造方法及び分析方法について、実技研修を実施した。また、串間市産レモングラスを活用した発泡酒の開発に向け、オレンジピール等を組み合わせた複数の配合試験区を設定し、試験醸造により香り、苦味、飲み口、後味等を確認しながら配合条件を検討した。		
結果	レモングラスの香りが引き立ち、苦味を抑えた、のどごしの良い爽やかな味わいの『やまびこエール』が完成した。同社の発泡酒製造免許取得を支援できたとともに、地域素材の魅力を生かした主力製品として商品化にもつながった。		

研究課題	地域資源を活かした新規白ワインの開発		
担当者 ※印は主担当者	応用微生物部 ※三枝 奈央、越智 洋	研究期間	R07
共同研究者	大田ぶどう園		
目的	自社で栽培しているブドウを使用した白ワインの製造方法を確立し、ワインの製造免許取得を目指す。		
方法	自社で栽培しているブドウの特徴を把握し、それを活かした白ワインの試験醸造を行う。また、試験醸造したワインの品質評価を行い、特徴を把握する。		
結果	ラボスケールでの試験醸造を行い、一般成分分析及び官能評価を通じて自社ブドウを原料にしたワインにおける特性を確認できた。		

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7年度は外部資金を利用して2件の研究を行った。

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
環境省	イノベーション創出のための環境スタートアップ研究開発支援事業	廃棄おからを利用した健康素材開発事業	R07

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8年2月3日（火）
- 開催場所：宮崎県工業技術センター大研修室ほか
- 参加者：132名

(1) 口頭発表

発表課題名	発表者
味わい表現に関する認識の多様性と定義合わせの重要性 ：飲むヨーグルト「こく」の官能評価事例	食品開発部 金井 祐基
中低温発酵酵母の酒類への応用	応用微生物部 三枝 奈央

(2) ポスター発表

発表課題名	発表者
サーキュラーエコノミーの実現に向けた循環型生物資源加工技術の開発	食品開発部 加藤 あゆみ
新品種甘藷みちしずくの原料特性を活かす焼酎醸造法	応用微生物部 越智 洋
酒類における企業支援事例について	応用微生物部 富山 裕規
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	応用微生物部 外山 諒

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32回 みやざきテクノフェア	11月14日～ 11月15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 ・宮崎県の醤油JAS審査や工場の紹介

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
新品種甘藷「はなあかね」の酒質について	応用微生物部 越智 洋	令和7年度宮崎県本格焼酎技術研究会総会、講演会、研修会	7月22日
ブルーベリー葉茶の短期継続摂取による睡眠の質改善効果：ランダム化二重盲検プラセボ対照並行群間比較試験	食品開発部 湯浅 友識	第47回日本臨床栄養学会総会・第46回日本臨床栄養協会総会第23回大連合大会	10月25日

(2) ポスター発表

発 表 題 目	発 表 者	発 表 会 名	発 表 日
県産果樹の抗糖化作用に関する研究	食品開発部 湯浅 友識	宮崎大学 研究・産学地域連携推進機構 第32回技術・研究発表交流会	9月12日
甕酢の発酵経過における微生物の影響について	応用微生物部 外山 諒		
焼酎粕を用いた機能性成分を高含有する乳酸発酵飼料化技術の開発	応用微生物部 外山 諒	令和7年度畜産技術研究会	11月14日

(3) 誌上発表

※ 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	雑 誌 名	巻（号）等
一般消費者によって認識される飲むヨーグルトの「こく」とは： Quantitative Descriptive Analysis 法および主観的評価による「こく」を形成する官能特性の探索	食品開発部 金井 祐基、朝倉 麻衣、 永山 志穂、高橋 克嘉 宮崎大学農学部	日本食品科学工学会誌	72(8),267-277 (2025)
醤油中のヒスタミンを低減する新規醤油乳酸菌の開発	応用微生物部 福良 奈津子	日本食品科学工学会誌	72(5),135-141 (2025)
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	応用微生物部 阿萬 尚弥、越智 洋、 福良 奈津子 畜産試験場	農芸および園芸	100巻第6号
新品種甘藷みちしずくの原料特性を活かす焼酎醸造法	応用微生物部 越智 洋、山本 英樹、 三枝 奈央、水谷 政美 古市 佳代	日本醸造協会誌	120(9),511-522 (2025)
宮崎県における焼酎酵母菌株の開発	応用微生物部 山本 英樹	清酒酵母・麴の研究－2000年代の研究－（清酒酵母・麴研究会）	260ページ

2-5 研究成果・技術移転の事例

令和7年度における企業への技術移転は27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
冷凍大福の製造技術	(有) 豊緑園	食品開発部
高タンパクドレッシングの製造技術	(株) 百姓隊	食品開発部
カレー・スープの製造技術 (フード・オープンラボ活用)	あさひグランツ (合)	食品開発部
ドライイチジクの製造技術	みやざき中央支援学校	食品開発部
冷や汁官能特性の評価技術	宮崎空港ビル (株)	食品開発部
いちごコンフィの製造技術	苺大野屋	食品開発部
干したけのこチップスの加工技術 (フード・オープンラボ活用)	椎葉村むらおこしグループ連絡協議会	食品開発部
南蛮タレの殺菌技術	押川弁当	食品開発部
宮崎酵母を使用したウイスキー製造技術	佐藤焼酎製造場 (株)	応用微生物部
リキュール pentatonic TOXOTIS (トクソーティス)	柳田酒造 (名)	応用微生物部
リキュール pentatonic three	松露酒造 (株)	応用微生物部
スピリッツ WATANABE infusion spirits ヒダマ	(有) 渡邊酒造場	応用微生物部
芋焼酎 日向あくがれ黒麹むろか	(株) あくがれ蒸留所	応用微生物部
芋焼酎 みやこざくら Blue Sky	大浦酒造 (株)	応用微生物部
芋焼酎 無濾過みちしずく	松の露酒造 (株)	応用微生物部
どぶろく「みつめて」	椎葉鉦蔵	応用微生物部
ビール製造技術	風の音ブルーイング (合)	応用微生物部
やまびこエール	風の音ブルーイング (合)	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
リキュール pentatonic DELFIN (デルフィン)	柳田酒造 (名)	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
熟成紅はるかの干し芋	そうざい・ソース製造室	(株) PURPOSE →OEMにて製造

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7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）	—	0	5	5
設備使用（件）	—	207	41	248
工業相談・技術指導（件）	—	560	492	1,052
企業及び6次産業取組事業者等の講習会（回）	—	4	0	4
（人回）	—	77	0	77
干したくあん・漬物研究会（回）	—	1	—	1
（人回）	—	12	—	12
宮崎県本格焼酎技術研究会（回）	—	—	6	6
（人回）	—	—	289	289
研修生受入（人）	—	8	5	13
（人日）	—	40	25	65
技術者の研修（人）	—	0	0	0
（人日）	—	0	0	0
学生の研修（人）	—	8	5	13
（人日）	—	40	25	65
生徒の研修（人）	—	0	0	0
（人日）	—	0	0	0
講師派遣（人）	2	2	9	13
審査員派遣（人）	2	3	11	16
企業訪問（件）	—	35	53	88
酵母の分譲（本）※1本あたり1.8L	—	—	473	473
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）			603

※ 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	0	0	0
	定量	水質分析（簡易なもの）	0	0	0	
食品類分析及び試験	成分分析	簡易なもの	0	4	4	
		複雑なもの	0	0	0	
		特殊なもの	0	1	1	
	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	0	0	0	
		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	鑑定書又は成績書の副本又は証明書	0	0	0		
計			0	5	5	

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
FT-IR顕微鏡（赤外線分光光度計）	39	0	39
X線分析顕微鏡	28	2	30
急速冷凍庫	22	0	22
スプレー式高温高圧調理殺菌装置	15	0	15
ケルダール自動式窒素・蛋白質蒸留滴定	1	13	14
簡易型ガスクロマトグラフ質量分析計	9	4	13
スチームコンベクションオーブン	12	0	12
自記分光光度計	9	2	11
真空凍結乾燥装置	11	0	11
MALDI-TOF-MS微生物同定システム	0	7	7
高速試料分解装置	6	0	6
真空包装機	5	0	5
蒸気回転釜	5	0	5
アミノ酸分析計	4	1	5
その他	41	12	53
計	207	41	248

※ 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7年度は、1,052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	3	279	282
発酵食品	15	156	171
化学	2	2	4
環境	0	2	2
非金属材料	1	0	1
金属材料	1	0	1
その他食品	518	34	552
その他	20	19	39
合 計	560	492	1,052

※ 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。

課題	対応	結果
課題	紅はるかを原料とした干し芋を製造販売したい。	
対応	焼き芋加工して甘みを活かした商品を作るため、フードオープンラボを活用して、製造条件の検討・試作の支援を行った。	
結果	ねっとりとし柔らかく、濃厚な味わいの干し芋の製造条件を決定し、OEMでの製造、販売が開始された。	

課題	対応	結果
課題	自家農園で自然栽培した苺を原料とし、苺コンフィチュールを自社のカフェで製造販売したい。	
対応	苺本来の味を活かした商品を作るため、センターの機器を使用し、製造条件の検討・試作を行った。	
結果	苺本来の味を活かしつつ、甘さ控えめの苺コンフィチュールの製造条件を決定し、自社のカフェ内での製造、販売を開始した。	

課題	対応	結果
課題	自社製品の酒類について香味を十分に捉えられていないので、香気成分分析や官能評価により、香味を可視化したPR資料を作成したい。	
対応	GCやGCMSを使用して、サンプルの特徴香となる香気成分を定量分析した。また、センター職員による官能評価を行い、香気成分の分析結果との比較を行った。	
結果	測定結果から検知閾値を超えている香気成分を選び官能評価結果と比較し、その香りを製品の特徴香とした。それを元に特徴香が視覚的に把握できる資料を作成し、PRに活用していただいた。	

標題	製麴工程における品質安定化について	応用微生物部
課題	製麴時に原料が必要以上の水分を含んでしまい品質が安定せず、仕込みまでに想定以上の日数を要するという状況が生じていた。製麴の遅延は生産効率を低下させるだけでなく、品質管理上の懸念事項となっていた。	
対応	製麴現場の作業状況を詳細に調査し、原料の浸漬工程や脱水条件の見直しを行うとともに、手入れ手法について指導を行った。また、製麴機器の清掃方法についても改善を加え、衛生環境の向上に向けた技術的な支援を実施した。	
結果	製麴工程が円滑に進むよう改善され、適正な日数での仕込みが可能となった。更に、水分過多に起因する雑菌（枯草菌等）の繁殖リスクを低減できたことで、製造工程全体の安定化及び製品品質の向上に寄与することができた。	

3-4 研究会・講習会等の開催

各部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 (異物対策セミナー)	7月9日	・座学「食品製造における食の安全(異物対策)」	宮崎市	22人
企業販売力強化研修 (包装資材セミナー)	10月15日	・座学「包装資材の基本とその役割」	宮崎市	26人
企業販売力強化研修 (真空フライセミナー)	2月13日	・実習「真空フライ装置による食品加工」 ・座学「真空フライ装置の基礎と利用のポイント」	宮崎市	6人
官能評価パネリスト研修会	3月13日	・座学「官能評価の利活用」	宮崎市	23人
合 計			4回	77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
7月31日	2025年度宮崎県干したくあん・漬物研究会 総会 ・2024年度事業報告及び決算報告 ・2025年度事業計画及び収支予算 ・情報交換会	宮崎市	12人
合 計		1回	12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6日	令和6酒造年度第4回宮崎県本格焼酎技術研究会幹事会 ・令和7年度総会について ・新酒きき酒会及び宮崎の鑑評会の一本化について ・新酒きき酒会の開催方法について ・相談役及び名誉会員について	宮崎市	12人
6月19日	令和6酒造年度宮崎県本格焼酎技術研究会県内視察 ・柳田酒造合名会社	都城市	93人
6月19日	令和6酒造年度第5回宮崎県本格焼酎技術研究会幹事会 ・香り系焼酎の審査基準の検討会について ・令和7年度総会資料について	都城市	12人
7月22日	令和7年酒造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6年度事業報告、会計報告 ・令和7年度役員改選、事業計画、予算 2 講演会 「酒類鑑評会 焼酎炭酸割りの部、チャレンジの部創設」 熊本国税局 課税部 鑑定官室 主任鑑定官 宮本 宗周 氏 3 情報提供 ・新品種甘藷「はなあかね」の酒質について ・蒸熱処理による種イモ消毒技術について 4 研修会 ・令和7年酒類鑑評会に出品された本県本格焼酎の官能評価 ・試薬を用いた香りの官能評価（香りのみ）	宮崎市	70人
7月22日	香り系焼酎に係る審査基準の検討会	宮崎市	23人
12月18日	令和7年度宮崎県本格焼酎技術研究会新酒きき酒会 1 審査員によるきき酒会（86点） 2 会員によるきき酒会及び検討会 3 講演会 ①「ヨーロッパ圏で焼酎の傾向について」 SAKE COMPANY ロレンツォ フェラボスキ氏 ②「麹菌はもっと活用できる！」 株式会社樋口松之助商店 取締役 研究室長 山下 秀行 氏	宮崎市	79人
合 計		6回	289人

3-5 研修生受入

3-5-1 技術者の研修

令和7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
食品加工と成分分析	8月18日～ 8月22日	4人	20人日	宮崎大学	食品開発部
	8月25日～ 8月29日	3人	15人日	宮崎大学	
		1人	5人日	南九州大学	
ワインの試験醸造と発酵管理、 機器分析	8月25日～ 8月29日	2人	10人日	宮崎大学	応用微生物部
		1人	5人日	南九州大学	
焼酎用麴の製麴と発酵試験	9月8日～ 9月12日	1人	5人日	宮崎大学	
ビールの試験醸造と発酵管理		1人	5人日	宮崎大学	
合計		13人	65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7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
黒木 俊幸	11月19日	宮崎大学農学部応用生物学科専門教育接続セミナー	宮崎市	宮崎大学
黒木 俊幸 富山 裕規	10月29日	宮崎学園中学校理数教育講演会	宮崎市	宮崎学園中学校
山本 英樹	10月24日	全九州小売酒販協会大会	宮崎市	宮崎県小売酒販組合連合会
	11月28日	第57回 日本食品微生物学会学術セミナー in 宮崎	宮崎市	宮崎大学（日本食品微生物学会）
山本 英樹 越智 洋 富山 裕規 三枝 奈央	11月22日	特別展「焼酎のすゝめ」体験講座「醸す！発酵の世界」	宮崎市	宮崎県総合博物館
山本 英樹 越智 洋	1月28日	MIYAZAKI SHOCHU CONNECT	宮崎市	JETRO宮崎
金井 祐基	6月3日	宮崎大学地域資源創成学部講義「食品開発論」	宮崎市	宮崎大学地域資源創成学部
	6月9日	令和7年度宮崎フードイノベーションクラブ第1回セミナー	宮崎市	（公財）宮崎県産業振興機構

※ 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
黒木 俊幸	6月24日	令和7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	宮崎県企業振興課
	7月4日	令和7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	(公財) 宮崎県産業振興機構
山本 英樹	3月3日～ 3月4日	令和8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	熊本県熊本市	熊本国税局
山本 英樹 越智 洋 富山 裕規 外山 諒 三枝 奈央	4月25日 5月27日 6月27日 7月25日 8月29日 9月26日 10月24日 11月28日 12月23日 1月30日 2月27日 3月27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
山本 英樹 越智 洋	1月13日	宮崎の本格焼酎鑑評会(審査)	審査	宮崎市	宮崎県酒造組合
	1月23日	宮崎の本格焼酎鑑評会(公開きき酒会)	審査	宮崎市	宮崎県酒造組合
祝園 秀樹	5月1日 6月12日 8月21日 9月26日 12月9日 3月17日	地域資源活用・地域連携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
赤嶺 そのみ 佐藤 咲希	10月9日	椎葉うめえもんコンテスト2025	審査	椎葉村	椎葉村
越智 洋	2月18日～ 2月20日	令和8年酒類鑑評会 本格焼酎部門 甘藷、黒糖区分(予審)、炭酸割りの部(本審)	審査	熊本県熊本市	熊本国税局

※ 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7年度は食品開発部と応用微生物部で88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7年度は473本の酵母の分譲を行った。

4 技術情報の提供

4-1 刊行物

刊行物名	内容	発行
令和6年度業務年報	試験研究技術指導等の業務実績	年1回（200部発行）
令和6年度研究報告 （宮崎県工業技術センター共同発行）	試験研究報告	年1回（300部発行）
みやざき技術情報（技術情報誌） （宮崎県工業技術センター共同発行）	研究報告、技術・設備紹介、国・県の 施策、行事などの情報提供	年2回 No.171 700部 No.172 700部 計 1,400部発行

4-2 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。
- 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。

4-3 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。

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・新聞等名	発表日	種別
おしえて！みやざき 「食べて元気に！今日は菌活の日」	MRT宮崎放送	5月24日	テレビ
酒造メーカーの技術の向上を 宮崎市で本格焼酎の鑑評会	MRT宮崎放送	1月23日	
宮崎の焼酎を世界へ！新たな販路拡大に向け海外4カ国のバイヤーを招待	UMKテレビ宮崎	1月30日	
みやざきゲンキTV・知っとこみやざき 「ありそうでなかったものをカタチに！」	UMKテレビ宮崎	2月15日	
宮崎県工業技術センター所長に就任した鍋島宏三氏	日刊工業新聞	5月22日	新聞
海底熟成酒で結集	宮崎日日新聞	6月10日	
企業や六次産業取組事業者の技術力向上を支援し、食品産業の振興に貢献します！	讀賣新聞	7月30日	
本格焼酎の魅力迫る 県総合博物館で特別展	宮崎日日新聞	10月21日	
特別展『焼酎のすゝめ』宮崎県総合博物館で開催	醸界タイムス	10月24日	
子どもも楽しく「焼酎のすゝめ」 県総合博物館で特別展	朝日新聞	10月25日	
風の音ブルーイング 元杜氏がクラフトビール 串間に初の製造所「焼酎造り感性生かす」	宮崎日日新聞	12月11日	
苦境でも、前へ『全九州小売酒販協会』宮崎大会 “九州は一つ、次代へ模索	醸界タイムス	12月12日	
串間で初のクラフトビールを造る田村崇さん(48)、風土映す味わい追及	宮崎日日新聞	1月4日	
芋焼酎がけん引、出荷量11年連続日本一、「宮崎の本格焼酎鑑評会」	醸界タイムス	1月23日	
本格焼酎鑑評会に新部門 炭酸割り あじわい審査 県酒造組合	宮崎日日新聞	1月24日	
県2センター研究成果発表	宮崎日日新聞	2月4日	
油水エマルションを利用したCa-Mg炭酸塩の合成技術	宮崎日日新聞	2月19日	
蒸留で香りを磨く時代が来た。pentatonicシリーズ、この焼酎、ひと味違います。	dancyu 夏 (プレジデント社)	6月6日	雑誌
注目の地域ブランドー九州編ー 九州地方のブランドを支える研究機関・企業等 宮崎県食品開発センター	月刊フードケミカル (食品科学新聞社)	12月1日	

4-5 見学者

令和7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62件、603名であった。

見学区分		人数
学校	大学、専門学校	94
	高等学校	77
	小中学校	93
社会人団体		145
企業		69
行政ほか		125
合計		603

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麹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7年度 業 務 年 報

令和8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/>