

## 食品工業技術センターニュース

- 今月の内容
- 新任あいさつ
  - 平成20年度 研究テーマ
  - 人事異動及び新体制
  - お知らせ

## 新任のごあいさつ

センター長 野口 裕臣



平成20年4月1日付けでセンター長に就任しました野口裕臣です。新年度を迎え、ご挨拶を申し上げます。私は長らく金属の表面技術に関わって来ました。容器や食品機械部品の材料で食品産業と接点があったと言えなくもありませんが、食品製造については不案内です。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

ご承知のように当県は輸送用機械器具を中心に一般機械器具、鉄鋼、電気機械器具のものづくり企業が集積する世界屈指の産業地域として知られています。食料品製造はこれらに続く県内有力産業であり、全国的にも北海道に次いで第2位の加工食品生産県となっています。

昨今、食品の安全性と信頼性に疑念を生む数多くの事件報道がなされ、残念なことでした。中でも中国産餃子事件の影響は大きく、食の安全を自ら護ろうとする防衛意識が高まり、外食から自宅での調理へシフトし、そのため調理器具の売れ行きが好調との記事もありました。

中部経産局4月の発表によれば、急激な円高・ドル安と原材料価格の高騰による業績圧迫により、中小企業の景況は7期連続で悪化したとしています。つい昨年まではイザナギ景気を超える景気拡大が進行中としていたのに、一転しました。食品産業界におかれましても大変厳しい状況に至ることになったと拝察します。

こうした外的要因と状況に対して、むろん当センターは全く非力ではありますが、中小食品製造の業界の皆様にお役に立てるべく努力をいたします。従前にも増して企業からの要望によ

り現場に出向き、実地に即した技術的支援と依頼分析試験に傾注する所存です。また、技術者養成のため研修生を随時受け入れるほか、当センターの研究成果や最新の技術情報を提供するため、講演・講習・研究会を開催いたします。このために、こうした支援業務に的確に応えられるよう職員のポテンシャルを向上させるべく、業界のニーズ及び社会情勢に即応した研究テーマを選定し、実施します。以下関係4室の取組む内容を紹介します。

発酵技術室では、酒類や味噌、醤油などの発酵調味食品の高品質化と製造工程の合理化を図るため、醸造技術の開発改良に関する研究を実施します。

加工技術室では、菓子、パン及び清涼飲料水の高級化を図るため、原材料の活用や新加工技術の研究を実施します。

保蔵技術室では、農畜水産加工食品の品質を向上する製造方法及び新製品開発の研究を実施します。

応用技術室では、食品業界に共通した食品工学、包装、機器分析の各技術を通して生産性向上、品質管理及び新技術開発の研究を実施します。

これまで同様、技術支援や依頼分析試験等の窓口業務を通じ、また得られた研究成果の公表により、信頼され、利用し易いセンターを目指します。これまで以上のご支援とご協力をお願い申し上げます。