

## 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21年度 研究テーマ  
● 人事異動及び新体制

### 新任のごあいさつ

センター長 小早川 和也



4月1日付で産業技術研究所食品工業技術センター長に就任しました小早川です。昭和52年に食品工業試験所といわれていた当時の食品包装課(現 応用技術室)の職員として社会人のスタートを切って以来、保蔵技術室、発酵技術室を経て今日に至っております。

当研究所は工業製品、食品、繊維、窯業などの産業分野で「ものづくり愛知」を担う中堅・中小企業の技術支援機関として「依頼試験」、「相談」、「研究」を主に「人材育成」、「情報発信」などを業務としています。当センターは名称のとおり、食品関連の県内の1,600余の事業所のサポートを担当しております。

愛知県の工業製品出荷額は約44兆円(全国の約14%、平成18年度工業統計調査)という世界的な工業地域ですが、豊かな水資源、広い平野、交通の利便性などに恵まれ、農産物の出荷額も全国6位(平成18年度)の農業県という一面も持っています。また、食品産業も豊富な農産物や恵まれた環境を活かし、静岡県、北海道に次ぐ1兆9,000億円(全国の5.9%)の出荷額をほこり、全国3位の食品生産県でもあります。

食品産業の特徴のひとつは、自動車産業のように大企業から中小企業へと裾野が広がる相互補完型のピラミッド構造ではなく、全国規模の大企業と地域の中堅・中小企業が同じ品質、形態の製品を、同じ対象(消費者、量販店、業務用)に販売する競合関係にある自己完結型の構造となっています。また、毎日食べる必需品のため、景気の影響を受けにくいのも特徴のひとつといわれてきました。しかし、経済のグローバル化が進む中で一昨年来の穀類・油脂類など

原材料及び原油の高騰に加え、昨年秋の米国の金融不安に端を発する世界不況による急激な消費マインドの冷え込みは、他産業に比較し原材料比率が高く、消費者への依存度の大きい食品産業を直撃しています。さらに国内に目を転ざると、一部の不誠実な業者による偽装や衛生管理、社員教育の不備による異物混入、あるいはBSE、農薬の残留・混入など輸入食品の安全性に対する不安は、消費者の食の安全・安心に対する意識を一段と高め、品質管理やトレーサビリティのための分析、情報収集と情報開示が食品業界に強く求められています。また、消費者の国産原料への回帰や地産地消へのニーズに応えるため、製品開発や技術力の向上が喫緊の課題となっていますが、非生産部門に人員やコストを投入する余裕の乏しい中小企業にとって、これら課題に対処することは困難となっております。

当センターでは次ページに掲げるように、所有する技術シーズを発展させた「ものづくり支援」及び企業・社会ニーズに対応する新規分野へチャレンジする「技術開発支援」など21年度の研究課題として7課題を実施します。また、栄養成分、微生物菌数の測定、混入異物の分析などの「依頼試験」、工場の衛生管理や異物混入防止、新製品開発、賞味期限設定、品質表示などの「技術相談」、研修生の受入、講習会・講演会の開催などの「人材育成」、「情報提供」などを通じ、業界と協同で課題解決に当たる信頼される技術支援機関として活動してまいりますので、お気軽にご利用くださいますようお願い申し上げます。