

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23年度 研究テーマ
 - 平成23年度 新しい組織・体制
 - 人事異動

新任のごあいさつ

センター長 加藤 丈雄



4月1日付け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加藤丈雄です。新年度にあたり、ご挨拶申し上げます。

産業技術研究所（産技研）は、県内のものづくり中小企業の総合的技術支援機関として「技術相談」、「技術指導」、「依頼分析」、「情報提供」及び「人材育成」に取り組んでいます。また、これら技術支援を行うために産業技術研究所自身のポテンシャルを維持・向上するための「研究活動」を行っています。当センターは、昭和31年に食品工業試験所として開設され、54年以上にわたって県内食品関連の1,600余の事業所の方々の技術支援を行ってきました。この間、昭和63年に研究棟本館や試作棟の改築を行って名称を食品工業技術センターに改称し、平成14年には組織改編により産業技術研究所食品工業技術センターとなりました。第5次行革大綱（平成22年）に基づき産業技術研究所の組織・運営体制の見直しが行われ、本年4月1日より当センターの組織は「1課4室」から「1課3室」に変更されました。各室名は「発酵バイオ技術室」、「分析加工技術室」、「保蔵包装技術室」となり、応用技術室は廃止されました。なお、応用技術室の業務は上記3室に配分されておりますので、従来どおりの対応を行います。新たに、産技研本部

（刈谷市）にワンストップサービスと企業人材の育成促進を目的とした「総合技術支援・人材育成室」が設置されました。当センターを含めた5センターにも担当職員を配置して、相互に連携して、迅速で利便性が高い、また業際分野のサービスを充実します。初めて当センターをご利用いただく方や何処に相談したらよいか分からないなどの場合には、総合技術支援・人材育成担当（室）にご連絡いただければ幸いです。なお、当センターでは分析加工技術室長が担当します。

日本経済は依然として低迷し、食品業界においても原材料や原油の高騰、デフレの進行による低価格化など厳しい状況にあります。また、消費者の食の安全・安心に対する意識の高まりや地産地消ニーズ、ベテラン技術者の大量退職によるものづくり技術の伝承も大きな問題となっています。

当センターとしましては新体制のもと、現場指導を増加して企業の皆様の技術ニーズや問題点を把握して課題解決に取り組むこと、企業と共同で地域資源などを活用した新製品開発を行うこととそのために当センターの試作機能を復活すること、研修生の受入、講習会・講演会の開催による人材育成、及び情報提供などを充実していきたいと考えています。研究業務につきましては、4月1日現在、今

ある課題解決を目的とする経常研究4件、産学行政が連携した応募型研究2件、その他1件。また、平成24年初旬に運用が開始されます知の拠点・先導的中核施設において実施される重点研究プロジェクトの1つの「食の安心・安全技術開発（研究2件）」に参画し

ています。

食品工業技術センターは、業界の皆様信頼される技術支援機関として一層の活動の充実に努めてまいりますので、お気軽にご利用くださいますようお願い申し上げます。

平成23年度 研究テーマ

◇経常研究

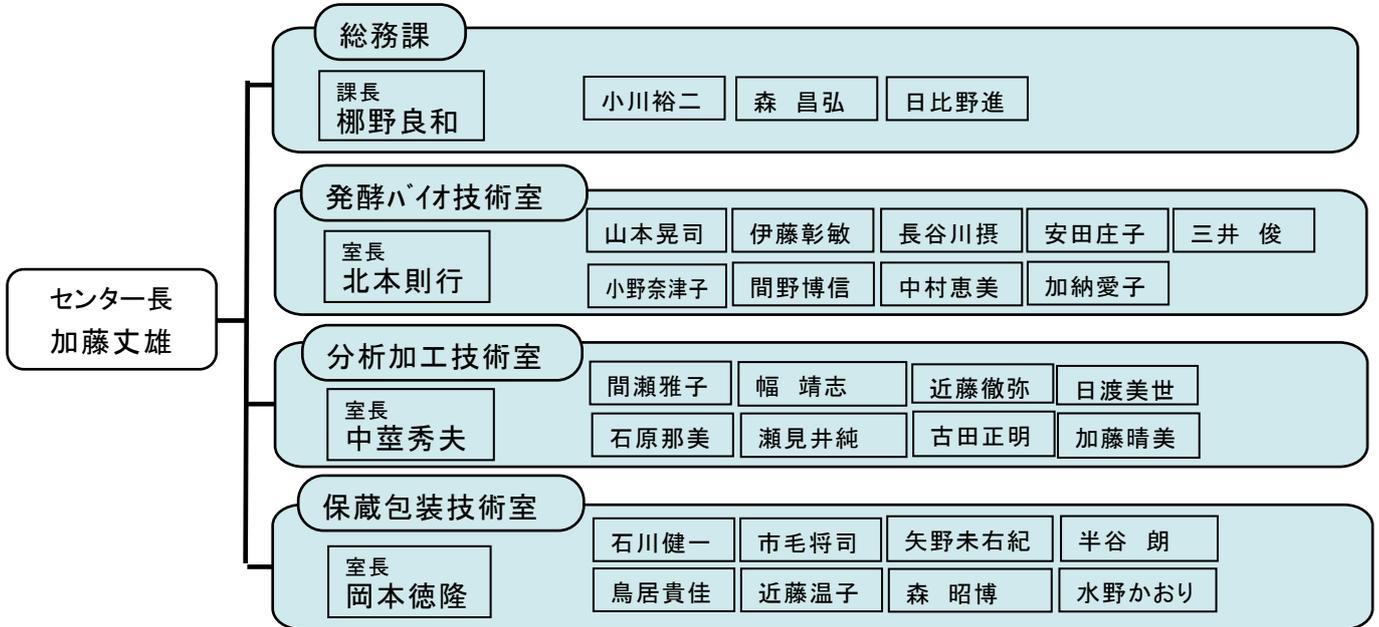
- (1) 糖化酵素高生産麹菌の造成と高品質純米酒醸造への応用
－糖化酵素高生産麹菌の育種選抜－
- (2) 麹菌を活用した有用酵素の効率的生産
－羊毛防縮加工用酵素の生産－
- (3) 酵母、*Saccharomyces cerevisiae* の自然界からの選択的分離と遺伝的多様性に関する研究
－花卉などからの *Saccharomyces cerevisiae* の分離－
- (4) 微生物を活用した食品加工残さの保存性向上に関する研究
－乳酸菌を活用した豆類加工残さの保存性向上－

◇特別課題研究

- (1) 麹菌ホスファターゼ生産機構の解明による低コスト省エネルギー型味噌製造技術の開発
－ホスファターゼ遺伝子破壊株の取得－ (農林水産省)
- (2) 液状醸造食品の総合的高度利用を可能にする吸着性セラミックスを活用した低炭素型製造技術の開発 ((財)科学技術交流財団)
- (3) 愛知県特産野菜を用いた漬物の乾燥加工品の開発
－あいちの赤カブ漬の乾燥加工法の検討－ (県単独)
- (4) 食品等の固形異物を検出できる高度な計測デバイスの開発
－超音波による非金属系液体中異物検出装置の開発－ (知の拠点)
- (5) 食品等の微生物を検出できる高度な計測デバイスの開発
－全自動迅速微生物同定手法の開発－ (知の拠点)

平成23年度 新しい組織・体制

◇ 平成23年度 新しい組織・体制



総務課

- ・会計・文書・財産管理
- ・その他総務全般

発酵バイオ技術室

- ・酒類の試験研究・技術支援
- ・発酵調味食品の試験研究・技術支援
- ・微生物等の高度利用の試験研究・技術支援
- ・バイオ技術を利用した食品の試験研究・技術支援

分析加工技術室

- ・菓子及びパンの試験研究・技術支援
- ・清涼飲料の試験研究・技術支援
- ・機器分析並びに機器分析法の試験研究・技術支援
- ・総合支援・人材育成業務

保蔵包装技術室

- ・農産加工食品の試験研究・技術支援
- ・畜水産加工食品の試験研究・技術支援
- ・食品包装の試験研究・技術支援
- ・企画業務

人事異動

【 転入・新任 】 () : 旧所属

センター長		加藤丈雄	(地域産業課主幹)
総務課	課長	棚野良和	(名古屋東部県税事務所資料管理課)
発酵バイオ技術室	技師	三井 俊	(応用技術室)
〃	技師	小野奈津子	(加工技術室)
〃	技師	間野博信	(新規採用)
分析加工技術室	室長	中莖秀夫	(消防保安課産業保安室)
〃	主任研究員	近藤徹弥	(応用技術室)
〃	技師	石原那美	(保蔵技術室)
〃	技師	瀬見井純	(発酵技術室)
保蔵包装技術室	室長	岡本徳隆	(応用技術室長)
〃	主任	半谷 朗	(応用技術室)
〃	主任	鳥居貴佳	(応用技術室)
〃	技師	近藤温子	(三河繊維技術センター)

【 退職 転出 】 () : 旧所属

退職		竹内啓子	(センター長)
退職		木村與司雄	(加工技術室長)
産業技術研究所基盤技術部	主任研究員	杉山信之	(応用技術室)
〃	技師	船越吾郎	(加工技術室)

愛産研食品工業技術センターニュース	(平成23年4月18日発行)
編集・発行	
愛知県産業技術研究所食品工業技術センター	
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町 2-1-1	
TEL 052-521-9316	FAX 052-532-5791
URL : http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/	E-mail: shokuhin@aichi-inst.jp