

今月の内容

- 新任のごあいさつ
- トピックス
- 令和8年度 研究テーマの概要
- 令和8年度 新体制及び人事異動
- 依頼試験等手数料のご案内

新任のごあいさつ

このたび、4月1日付けで食品工業技術センター長に就任いたしました。新任にあたり、ご挨拶申し上げます。

愛知県を含む中部地域の経済は、2025年度後半から緩やかな回復基調にあり、食品分野も外食・中食・小売ともに総じて堅調でした。一方で、原材料・人件費・物流費の上昇が常態化しており、売上は伸びても利益を確保しにくい構造が続いています。昨今は、中東情勢の緊迫化に伴う円安や原油高、資材不足が追い打ちをかけています。

愛知県は、近年、「発酵・醸造文化を中心とした独自の食材（赤味噌・醤油・みりん・漬物など）の強さ」と「地域ごとの多様なご当地グルメ（手羽先、味噌煮込みうどん、味噌かつ、抹茶など）の豊富さ」が強みになっており、愛知独特の食文化が全国的に再評価されています。安さ勝負ではなく、高付加価値化・海外市場といった「商品価値での勝負」にシフトしているように思います。

愛知県の食材・グルメは、これまで「クセが強い」と全国的に見てかなり個性的なイメージで捉えられていましたが、このクセの強さが逆に他の地域から体験価値のある貴重な食文化として、近年は武器になっていると思います。インバウンド目線で見ただけの場合も、特に愛知の食文化（赤味噌、ひつまぶしなど）は日本でも地域限定で希少価値が高いと受け取られているのではないのでしょうか。

今年アジア競技大会・アジアパラ競技大会の開催が予定されています。ジブリパークや名古屋城・犬山城など愛知ならではの魅力を活かした観光資源と組み合わせることで、食文化のさらなる推進につながることを期待しています。

さて、愛知県では、昨年度から知の拠点あいち重点研究プロジェクト V 期を開始して、モノづくり愛知の一層の躍進に向けた各種施策を実施しているところです。当センターにおきましても、「スペシャリティ酵素を用いた本格的腸活・機能性ノンアルコールビール製造への挑戦」「あいちの次世代型発酵を目指した醸造用微生物の育種開発と社会実装」「養殖魚の感染疾病における早期診断・感染防止技術の開発」の3テーマに参画し、新技術の開発・実用化に取り組んでいます。また我々センターは、地域企業の技術支援機関として、研究活動、技術相談、依頼試験を実施しています。また食品業界に関係する法令などの改正に関する情報や、新たな技術情報を、講習会や紙面を通して、随時提供していく所存です。利用者の皆様方には、今年度は改修工事の最中、ご不便をおかけし申し訳ございませんが、今後とも当センターをご利用いただきますようよろしくお願いいたします。



センター長 福田徳生

トピックス

●令和8年愛知県新酒品評会 表彰式が開催されました。

令和8年4月6日（月）に当センター大研修室にて令和8年愛知県新酒品評会の表彰式が行われました。県内酒造企業から純米吟醸酒の部 36点 20場、吟醸酒の部 23点 13場、純米酒の部 26点 17場、本醸造酒の部 15点 12場で、合計100点が出品されました。各部門において最も評価の高かった清酒が県知事賞を受賞し、大村知事より受賞蔵の杜氏に賞状が贈呈されました。

県知事賞受賞蔵は、以下の通りです。

- 純米吟醸酒の部 清洲桜醸造（株）
- 吟醸酒の部 中埜酒造（株）
- 純米酒の部 丸石醸造（株）
- 本醸造酒の部 金虎酒造（株）



令和8年度 研究テーマの概要

◇特別課題研究

(1) 溜醤油醸造用乳酸菌スターターの濃口醤油醸造における効果の明確化 (1/1)

醤油業界では、優れた醸造特性を有する *T. halophilus* をスターターとして添加し、アミン生成を抑制する取り組みが進んでいる。一方で、製造現場ではファージ発生が問題となっており、対策としてファージ感受性が異なる複数菌株をローテーションで使用方法が有効である。本研究では、愛知県の特産である溜醤油に有効な菌株について、濃口醤油における効果を明確にする。（県単事業）

(2) あいちの次世代型発酵を目指した醸造用微生物の育種開発と社会実装 (2/2)

低精白米を用いても吟醸香を産生する清酒酵母新株について、前年度に取得した候補株の醸造特性評価を行う。また、オフフレーバーを低減した野生酵母新株について、候補株の発酵試験を実施する。また多数の銘柄清酒の網羅的分析、官能検査より、主成分分析や深層学習などによる新しい評価系を構築する。〔（公財）科学技術交流財団〕知の拠点あいち重点研究プロジェクトⅤ期

(3) 養殖魚の感染疾病における早期診断・感染防止技術の開発 (2/2)

本県の主要な水産業の一つであるウナギの養殖では、エドワジエラ菌の感染によるパラコロ病の被害割合が高く、年間約50万尾相当のウナギが被害を受けている。現状では、魚病の発生から原因の特定までに数日を要し、その間に病気が蔓延するケースもある。本研究ではこうした課題への対応として、現場で簡易・迅速にエドワジエラ菌の菌数変化をモニタリングできる測定装置の開発を行う。〔（公財）科学技術交流財団〕知の拠点あいち重点研究プロジェクトⅤ期

(4) スペシャルティ酵素を用いた本格的腸活・機能性ノンアルコールビール製造への挑戦 (1/3)

スペシャルティ酵素を麦芽の糖化工程に適用し、発酵性糖を非発酵性オリゴ糖へ転換するという新規バイオプロセスにより、設備投資を要さずにアルコール生成そのものを抑制したノンアルコールビール製造法を開発する。〔（公財）科学技術交流財団〕知の拠点あいち重点研究プロジェクトⅤ期(国際枠)

(5) でんぷん分解性乳酸菌による小豆の共発酵 (1/1)

乳酸菌を用いた発酵技術は、食品の栄養価や機能性を高める手法として注目されており、特にγ-アミノ酪酸（GABA）等の機能性成分の生成が期待されている。小豆を乳酸菌により共発酵させることで、従来の小豆にはない新たな機能性を付加した小豆発酵物を試作する。〔（公財）豆類振興協会〕豆類振興事業（雑豆需要促進研究）

◇ 経常研究

(1) 画像による食品中の異物判別システムの検討 (1/1)

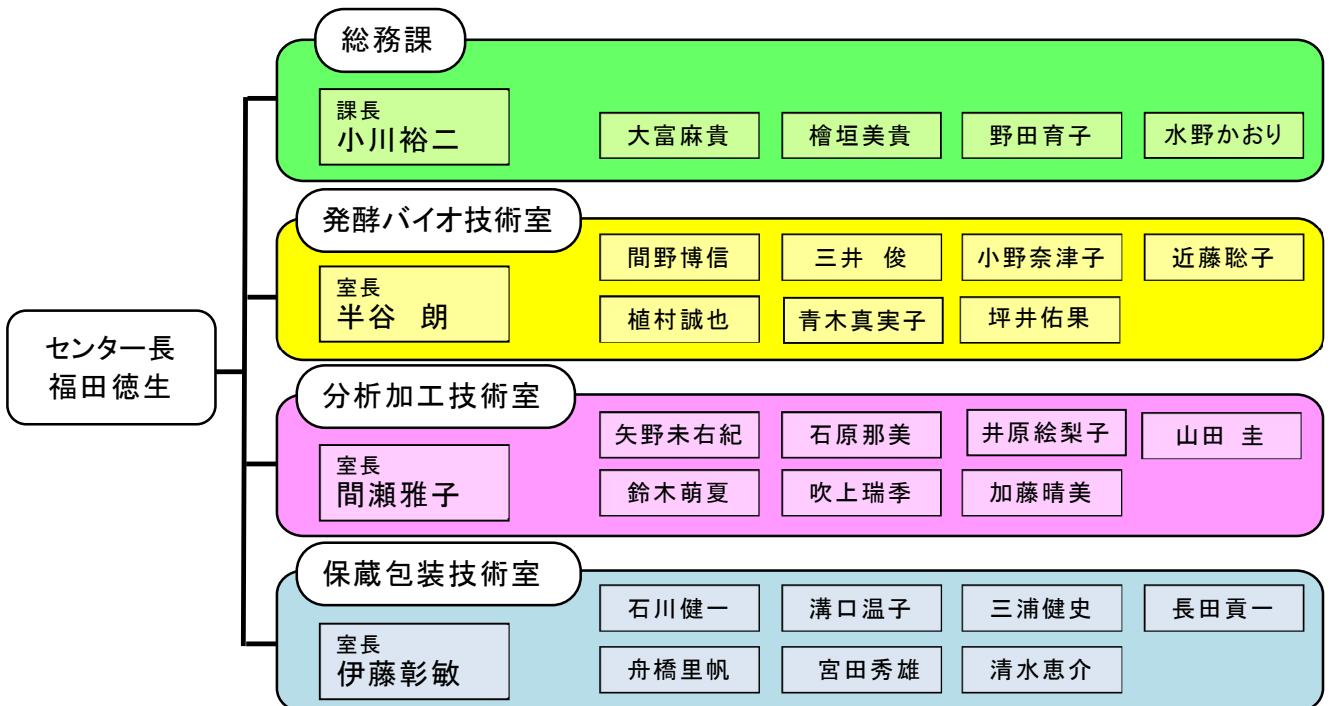
持ち込まれた異物について当センターの技術相談指導の過程で得られた膨大な数の蓄積画像の中から類似したものを探し出すことができる画像検索システムの構築を目指す。

(2) 米麴甘酒を用いたいろいろの評価 (1/1)

砂糖の代わりに米麴甘酒を甘味料として用い、名古屋の伝統的な和菓子である米粉いろいろの製造条件を検討する。従来よりも栄養価が高く、健康志向に配慮したいろいろの開発を目指す。

令和8年度 新体制及び人事異動

◇ 令和8年度 新体制



◇ 人事異動

【転入・新任】 () : 旧所属

センター長		福田 徳生 (産業技術センター化学材料技術室長)
総務課	主任	大富 麻貴 (計量センター)
発酵バイオ技術室	室長	半谷 朗 (保蔵包装技術室)
発酵バイオ技術室	技師	植村 誠也 (新規採用)
保蔵包装技術室	室長	伊藤 彰敏 (発酵バイオ技術室長)
保蔵包装技術室	主任研究員	石川 健一 (食品工業技術センター長)
保蔵包装技術室	主任	長田 貢一 (技術支援部瀬戸窯業試験場)
保蔵包装技術室	技師	舟橋 里帆 (技術支援部)

【転出】 () : 旧所属

産業技術センター三河窯業試験場	場長	吉元昭二 (保蔵包装技術室長)
あいち産業科学技術総合センター	企画連携部 室長補佐	鳥居貴佳 (保蔵包装技術室)
尾張繊維技術センター	素材開発室 技師	家田明音 (発酵バイオ技術室)

【退職】

保蔵包装技術室	主任研究員	丹羽昭夫
---------	-------	------

依頼試験等手数料のご案内

当センターでは、事業者の皆様のご依頼により、有料で食品原材料及び製品の分析・試験等を行い、その結果を成績書でご報告しています。主な依頼試験等の手数料は、以下のとおりです。また、これ以外の分析・試験項目等に関しましては、お気軽に担当者にお尋ね下さい。

(令和8年4月)

分析・試験項目	細項目等	金額
栄養成分6項目	水分、灰分、たんぱく質、脂質、炭水化物、エネルギー	¥15,300
栄養成分7項目	栄養成分6項目＋ナトリウム	¥20,000
栄養成分8項目	栄養成分7項目＋食物繊維	¥48,700
微生物菌数の測定	生菌数、一般細菌数	¥3,500
	かび、酵母、細菌などの菌数、乳酸菌数	1測定につき ¥5,500
微生物の試験	大腸菌群の定性試験	1試験につき ¥10,900
	同定試験	¥52,700
異物試験	顕微鏡的観察	1試料につき ¥2,700
	化学的物理的処理を要するもの	¥5,600
顕微鏡等によるもの (写真1枚付き)	光学顕微鏡によるもの	¥7,700～
	電子顕微鏡によるもの	¥18,000～
化学特性に関するもの	灰分、水分、pH	1測定につき ¥2,600
機器分析	赤外部分光法	¥11,600
	元素分析	¥11,600～
物性試験	酸素透過度、水蒸気透過度	1測定につき ¥17,000
物理試験	水分活性	1測定につき ¥9,900
食品工学的試験	凍結乾燥	1試験につき ¥21,300
	精白	¥10,200
保存試験	恒温器によるもの	1試料30日につき ¥2,000～¥11,400
全窒素、酸度、アミノ態窒素		¥2,600
脂質、食塩(灰化法)、全糖		¥4,700
食物繊維		各種 1成分につき ¥28,700
酸価(AV)		¥5,400
過酸化価(POV)		¥7,500
鉄、ナトリウム、カリウム、カルシウム		¥7,500～14,100

編集・発行

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター 令和8年4月20日発行

住所 〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1

TEL(直通) 総務課 052-325-8091 発酵バイオ技術室 052-325-8092

分析加工技術室 052-325-8093 保蔵包装技術室 052-325-8094

FAX 052-532-5791

URL: <https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: shokuhin@aichi-inst.jp

※(at)は@に置き換えてください。

フルカラーのweb版センターニュースはこちらから→

