

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ニュース

2023年4月号

- 今月の内容
- 新任のごあいさつ
 - お知らせ
 - ・新型コロナウイルス感染症に係る依頼試験手数料等の減免の継続について
 - トピックス
 - ・令和5年愛知県新酒品評会 表彰式が開催されました。
 - 令和5年度 研究テーマの概要
 - 令和5年度 新体制及び人事異動

新任のごあいさつ

センター長 山本晃司



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山本晃司です。新任にあたり、ご挨拶申し上げます。

平成3年4月に愛知県職員として新規採用され、当センターに配属となってから28年間当センターに勤務し、4年間、本部企画連携部（豊田市）、産業技術センター（刈谷市）での勤務を経て戻ってまいりました。自分の原点である職場に戻れたことをとてもうれしく思っています。この4年間の大部分がコロナ禍であり、オンライン技術相談、在宅勤務が導入されるなど、人との接触を避けることが良とされ勤務態勢が大きく様変わりしました。しかし、新型コロナの感染症法上の位置づけが5月8日に季節性インフルエンザと同じ「5類」に移行します。そして、コロナ禍前に近い状態に戻り、県内企業を始め様々な方々と接する機会が増えることを大いに期待します。

入所当初は、水産加工食品担当その後、調味食品担当を経て酒類担当となりました。その間、自分が行った地域資源を利用した研究が、「豊浜魚醤しこの露」（豊浜水産物加工業協同組合）、「古代米のお酢」（株）三井酢店）、シンクロトロン光で育種した酵母を使用した清酒「愛してる」（中埜酒造（株））などの製品化へと繋がりました。これら製品は、現在も造り続けられており、関わった組合や企業の皆様には大変感謝しています。このように、企業の方々と出口を目指して、共同開発を進めることは、自分に対する高いモチベーションであり、自分を成長させてくれた根源だと強く感じています。

当センターの使命は、地域企業に対する技術相談・指導、依頼試験、研究、講演・講習会、情報発信等の幅広い技術支援を実施し、産業振興を図ることです。そのために、当センターが町医者のような存在になれることを目指して、食の安全・安心の確保、食品副産物・廃棄物の有効利用、新製品開発等々、皆様方が抱える技術課題の解決に職員一同精一杯ご対応させていただき所存です。

引き続き皆様方のなご一層のご利用を是非お願いいたします。

お知らせ

●新型コロナウイルス感染症に係る依頼試験手数料等の減免の継続について

あいち産業科学技術総合センターでは、新型コロナウイルス感染症により事業活動に影響を受けている、県内中小企業の皆様の経済的な負担軽減と持続的な技術支援を図るため、センター（工業、窯業、食品、繊維の各技術センター・試験場）における依頼試験手数料と機器貸付料を昨年度同様 50%減免します。

詳細は、下記の県 Web ページをご覧ください。食品工業技術センターまでお問い合わせください。

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/genmen5.html>

食品工業技術センター TEL 052-325-8091 FAX 052-532-5791

トピックス

●令和5年愛知県新酒品評会 表彰式が開催されました。

令和5年4月11日（火）に当センター大研修室にて令和5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 36点20場、純米酒の部 32点18場、本醸造酒の部 18点11場で、合計126点が出品されました。各部門において最も評点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 鶴見酒造（株）

吟醸酒の部 金虎酒造（株）

純米酒の部 清洲桜醸造（株）

本醸造酒の部 関谷醸造（株）本社



令和5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セットの開発 (1/2)

－溜醤油醸造用乳酸菌スターター株の分離(1/1)－

近年、醤油醸造では優れた醸造特性を有する耐塩性乳酸菌 *Tetragenococcus halophilus* をスターターとして諸味に添加することで、醤油品質の向上を図る取り組みが行われている。しかし、同じ菌株を使用し続けると工場にバクテリオファージが発生し、発酵不全が生じてしまう。そこで、安定的な品質向上の実現を目指し、県内メーカーより入手した多様な諸味から、バクテリオファージへの感受性が異なり、優れた醸造特性を有する菌株を複数取得する。

◇経常研究

(1) 酸生成に特徴を有する愛知県酵母の開発 (1/1)

－酸生成に特徴を有する愛知県酵母の開発 (1/1)－

近年、味わいに特徴のある清酒、例えば、さわやかな酸味（主にリンゴ酸）を有する清酒製造に対応する酵母の需要が増加している。そこで本研究では、これまでに育種した愛知県酵母を親株とし、変異処理、薬剤耐性を指標とした選抜、発酵試験、清酒小仕込試験による選抜を行い、醸造特性を評価することで、リンゴ酸を高生産し、かつ吟醸香を高生産する酵母を育種する。

(2) 糯米を使用した菓子の低温における物性評価 (1/1)

－糯米を使用した菓子の低温における物性評価 (1/1)－

糯米新品種「やわ恋もち」と既存の品種の糯米を使用した和菓子について、低温における物性の特性とその経時変化を評価し、品種ごとの特性を把握する。評価結果をもとに、低温で好ましい食感が得られる和菓子の原材料としての糯米の活用方法を確立する。

(3) 蛍光指紋による食用油の品質評価 (2/2)

－蛍光指紋による食用油の品質評価方法の確立 (1/1)－

食品の中には、特定の波長の光（励起光）を照射すると、様々な波長の蛍光を発する物質が含まれていることが多くあり、食品の蛍光指紋の測定により品質評価が行えるとして近年注目されている。本研究では、令和4年度に実施した食用油の成分分析値と蛍光指紋との相関性の評価を活用し、簡便に多くの情報を得られる蛍光指紋を活用した食用油の品質を評価する方法を確立する。

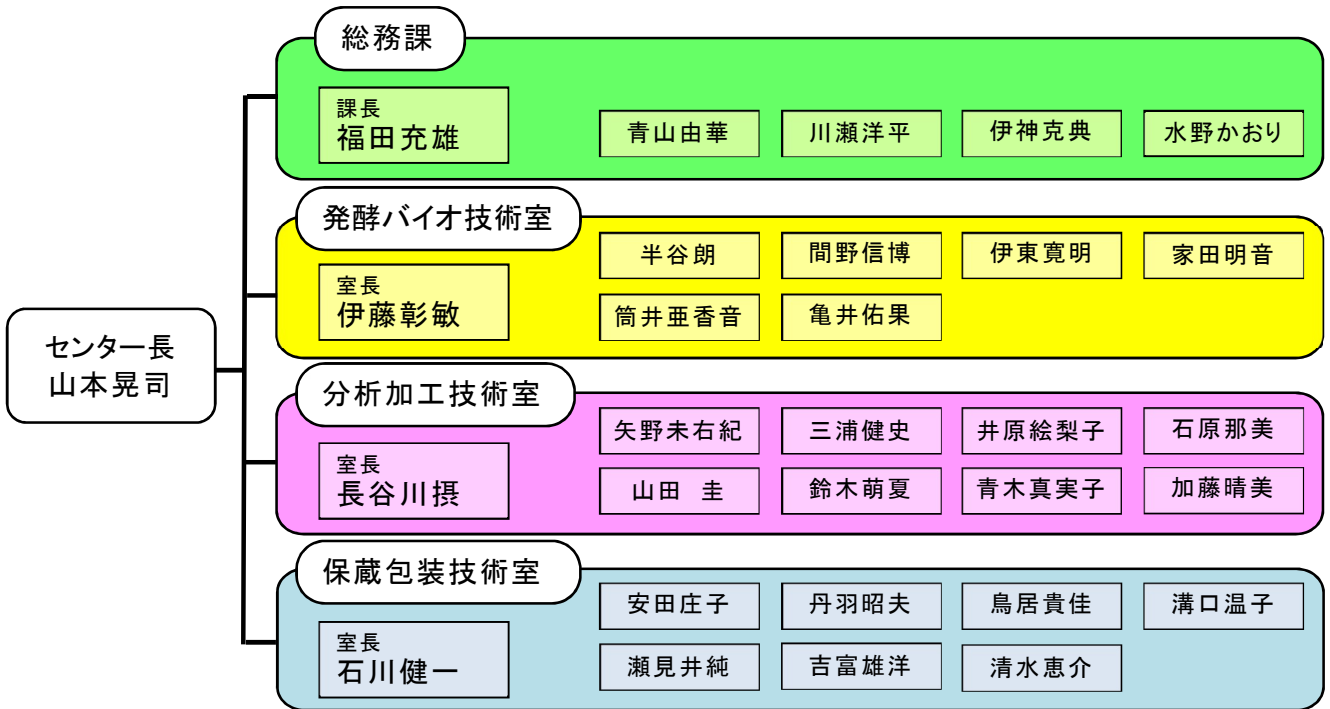
(4) 大豆麴粉末を使用した大豆ミート食品の開発 (1/1)

－大豆麴粉末を使用した大豆ミート食品の開発 (1/1)－

代替肉として注目されている大豆ミートについて、「大豆麴」と脱脂大豆や乾燥おから等の「大豆資源」を活用し、エクストルーダ加工により大豆ミート食品を開発する。大豆麴の活用により、遊離アミノ酸や水酸化イソフラボン等が生成され、旨味や機能性成分含量の高い大豆ミート食品の創出を目指す。

令和5年度 新体制及び人事異動

◇ 令和5年度 新体制（令和5年4月1日現在）



◇ 人事異動

【転入・新任】（ ）：旧所属

センター長	山本 晃司（産業技術センター）
総務課	課長 福田 充雄（産業科学技術課）
総務課	主事 川瀬 洋平（名古屋高等技術専門校）
発酵バイオ技術室	主任研究員 半谷 朗（産業技術センター）
分析加工技術室	室長 長谷川 撰（分析加工技術室）
分析加工技術室	主任研究員 三浦 健史（産業振興課）
分析加工技術室	主任 山田 圭（常滑窯業試験場）
保蔵包装技術室	室長 石川 健一（三河繊維技術センター）
保蔵包装技術室	主任研究員 溝口 温子（企画連携部）

【転出】（ ）：旧所属

尾張繊維技術センター センター長	加藤 久也（センター長）
産業振興課 主査	三井 俊（発酵バイオ技術室）
産業技術センター 環境材料室長	森川 豊（分析加工技術室）
企画連携部 主任研究員	日渡 美世（分析加工技術室）

退職 船橋 昌利（総務課） 退職 清水 竹子（総務課）
 退職 近藤 徹弥（保蔵包装技術室） 退職 中莖 秀夫（保蔵包装技術室）

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5年4月18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

フルカラーの web 版センターニュースはこちらから→

