

# あいち産業科学技術総合センター 2021年5月号

## 食品工業技術センターニュース

- 今月の内容
- お知らせ
  - トピックス
  - 技術解説「地域ブランドを目指した人参焼酎の開発」

### お知らせ

#### ●当センターも出展！ アジア最大級「食の技術」の総合トレードショーFOOMA JAPAN 2021 国際食品工業展が開催されます！

6月1日（火）から4日間、Aichi Sky Expo（愛知県国際展示場）で開催されます。食品製造・加工プロセスのすべての課題を解決へと導く最先端の製品・技術・サービスを、Aichi Sky Expo 全館 60,000 m<sup>2</sup>をフルに使用して開催されます。あらゆる食のシーンのソリューションと未来への提案を、見て・触れて実感するチャンスです。

- 20分野に 690社以上が大集結！  
食品製造・加工（213社）、包装・充填（106社）、衛生対策・管理（75社）など全20分野に690社以上から最先端の技術・製品が展示されます。  
〈出展社名、出展製品は公式 Web サイトで公開中〉
- 食品産業の明日に有益な多彩なセミナー・シンポジウムが多数！  
FOOMA 特別セミナー「フードロボティクスセミナー」「GFSI(世界食品安全イニシアティブ)セミナー」、「日本食品工学会フォーラム」「農業施設学会シンポジウム」「美味技術学会シンポジウム」「農業食料工学会シンポジウム」など、連日開催されます。  
また、出展企業が自社の製品・技術・サービスなどについて詳しく説明する「出展社プレゼンテーションセミナー」もおすすりめです。  
〈来場事前登録、セミナー受講登録受付中！ 詳しくは公式 Web サイトをご覧ください。〉
- 当センターも出展！  
当センターの最新の研究成果や技術指導事例を展示します。

#### 【開催概要】

- (1) 展示会名 FOOMA JAPAN 2021（国際食品工業展）  
（主催：一般社団法人 日本食品機械工業会、後援：愛知県他）
- (2) 会 期 令和3年6月1日（火）から4日（金）までの4日間  
午前10時から午後5時まで
- (3) 会 場 Aichi Sky Expo（愛知県国際展示場） 常滑市セントレア 5-10-1
- (4) 入場料 公式 Web サイト上での完全来場事前登録制（無料）（当日券 1000円）

#### 【来場登録・問合せ先】

FOOMA JAPAN 運営事務局  
TEL 03-6809-3745  
公式 Web サイト <https://www.foomajapan.jp>

#### ●「2021年度 愛知のふるさと食品コンテスト」への出品商品を募集しています。

愛知県では、県内で生産された農林水産物を主な原材料に用いて、3年以内に製品化された加工食品（＝ふるさと食品）を対象とし、技術や味、包装デザインなどを競う「2021年度 愛

知のふるさと食品コンテスト」を開催します。

これは、県産農林水産物を活用した加工食品を新たに掘り起こし、農林水産物の利用拡大と生産振興に資することを目的として開催するものです。このコンテストで最優秀賞に選出された「ふるさと食品」は、一般財団法人食品産業センターが主催する全国規模でのコンテスト「優良ふるさと食品中央コンクール」に、愛知県代表として推薦します。

また、ふるさと食品コンテストへ出品された商品は、出品者の希望により県の Web ページ「いいともあいち情報広場」(<https://www.pref.aichi.jp/nousei/iitomo/iitomoaichi>) やリーフレット等に掲載し、広く一般に紹介します。

#### 【応募方法等】

必要書類を愛知県農業水産局農政部食育消費流通課へ電子メール又は郵送で提出

提出期間：令和3年5月10日（月）から6月30日（水）必着

審査会：令和3年8月4日（水）（審査に要する試食品を提供していただきます。）

出品要件、応募方法、審査基準などの詳細や応募書類の様式などは下記 Web ページをご覧ください。

「『2021年度 愛知のふるさと食品コンテスト』への出品を募集します」

(<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/shokuiku/r3hurusato-boshu.html>)

#### 【申込み・問合せ先】

愛知県農業水産局農政部食育消費流通課 需要拡大・ブランド力強化グループ  
〒460-8501 名古屋市中区三の丸 3-1-2

TEL 052-954-6434 FAX 052-954-6940

E-mail : [shokuiku@pref.aichi.lg.jp](mailto:shokuiku@pref.aichi.lg.jp)

Web ページ <https://www.pref.aichi.jp/nousei/iitomo/iitomoaichi/news.html>

### ●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から引き続き 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/genmen3.html>

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

## トピックス

### ●当センターの研究者が全国食品関係試験研究場所長会から表彰を受けました。

当センター 保蔵包装技術室の丹羽昭夫主任研究員が、全国食品関係試験研究場所長会から令和2年度優良研究・指導業績表彰を受けました。これは、丹羽主任研究員が取り組んできた「深海魚を使用した魚醤及びふりかけの開発」に係る研究と技術指導への貢献が認められたものです。

今後も、この技術力を生かし、企業の皆様と地域を支える技術パートナーとして、より一層お役に立てるよう努めてまいります。技術的に困りのことがございましたら、お気軽にご相談ください。



### ●2021年度の外部資金による研究助成事業に採択されました。

次の課題が採択されました。2021年度の特例課題研究として取り組みます。

- 酵母と酢酸菌の共生系を用いた発酵緑茶の特徴と機能性の評価 [(公財)飯島藤十郎記念食品科学振興財団 2020年度学術研究助成]

## 技術解説「地域ブランドを目指した人参焼酎の開発」

### 1. はじめに

近年、酒類業界において、地域の原材料を活用した地産地消型の地域ブランド酒類の開発が全国的に行われています。国の構造改革特区制度による特産酒類の製造事業で、愛知県碧南市は平成29年12月に「焼酎特区」に認定されました。特区では酒税法で定められた最低製造数量基準よりも小規模で焼酎を製造することができますが、地域に根差した原料を使用し、販売することが義務付けられています。今回、杉浦味淋株式会社（碧南市）が事業者として認定され、原料として碧南市の特産人参である「へきなん美人」を使用することになりました（図1A）。本稿では、杉浦味淋株式会社とあいち産業科学技術総合センターの共同研究による人参焼酎の開発について紹介します。

### 2. 焼酎について

酒税法により、焼酎は連続式蒸留（甲類）焼酎と単式蒸留（乙類）焼酎の2つに分類されています。前者は主にサトウキビを原料として発酵させたアルコールを蒸留したもので、酎ハイやサワーに使われます。一方、単式蒸留焼酎は、米麴を使用した1次もろみ工程と、このもろみに米、麦及び芋など焼酎の風味を特徴化させる原料を加えた2次もろみ工程の2段階で発酵させたアルコールを蒸留したもので、原料の特性を味わえる焼酎として親しまれています。今回開発に取り組んだ人参焼酎は単式蒸留焼酎です。

### 3. 人参焼酎の開発

まず、人参が酵母によるアルコール発酵を阻害しないことを確認し、人参使用比率が50%となる仕込配合を確立させました。仕込には人参ペーストを使用し、風味保持のため、加熱工程を除外しました。また、もろみ中の酸度の経過を精査し、発酵温度及び日数を確定しました。アルコール発酵は酵母により行われます。そこで、各種酒類製造酵母により、もろみの発酵試験（図1B）を実施したところ、アルコール発酵能や風味において白ワイン酵母が最も優れていました。

発酵完了後のもろみを蒸留した製成酒は、香りが華やかで、ほのかに人参の風味を感

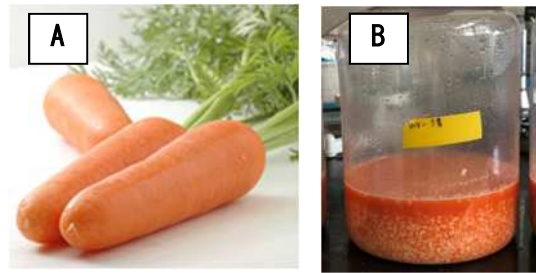


図1 へきなん美人と人参焼酎もろみ

じる焼酎でした。GC-MSを用いた香気成分分析で、人参焼酎に特異的な香気成分を検出することができました（図2 矢印）。

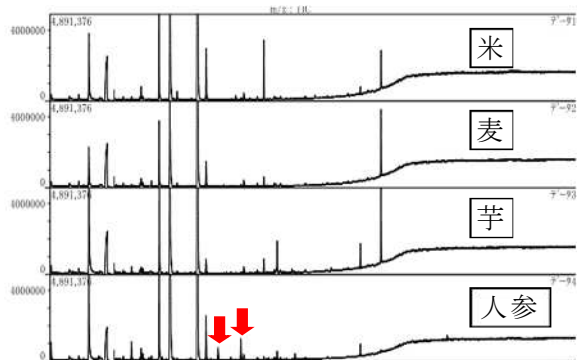


図2 GC-MSによる焼酎香気成分の比較

仕込配合や発酵条件、酵母の選択を踏まえ、杉浦味淋株式会社は、「新あいち創造研究開発補助金」制度を活用し、人参焼酎の開発・実証試験を行いました。その結果、ワイン酵母に由来する華やかな香りと、人参の風味を感じる個性的な焼酎を開発することに成功しました。今後は熟成試験などを経て、碧南ブランド焼酎として製品化を行う予定です。

### 4. おわりに

当センターは清酒、単式蒸留焼酎、みりん、リキュール及びその他の醸造酒に関する試験製造免許を保持しています。共同研究や受託研究による各種酒類の試験研究及び製造試験が可能であり、新製品開発支援を積極的に行っています。お気軽にお問い合わせください。（あいち産業科学技術総合センターニュース 2021年3月号より転載）

発酵バイオ技術室：伊藤彰敏

研究テーマ：発芽米を利用したビール様酒類の開発

担当分野：酒類製造技術

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3年5月19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 : <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: [shokuhin@aichi-inst.jp](mailto: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

