

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

2022年7月号

今月の内容 ● お知らせ

- ・「愛知の発明の日」記念講演会をオンライン開催します
 - ・令和4年度商品製造知識育成講座後期課程スクーリングが開催されました
 - ・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
 - ・食品工業技術センターでは様々な相談に対応しています（事故原因究明編）
- ### ● 技術解説「愛知県の酒類製造特区」

お 知 ら せ

● 「愛知の発明の日」記念講演会をオンライン開催します

愛知県では、生涯にわたり数多くの発明をなし、この地域の産業の礎を築いた豊田佐吉翁が明治31年に日本最初の動力織機の特許を取得した8月1日を「愛知の発明の日」と定め、発明や知的財産を大切に作る気運の醸成に努めています。

この度、「愛知の発明の日」記念講演会をオンラインで開催します。「愛知の発明の日」記念講演会では、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に向けた研究開発と、ヒット商品を生み出す知財戦略について、それぞれの分野で活躍されているお二人から御講演をいただきます。参加費無料となっていますので、是非ご参加ください。

【日時】2022年8月1日（月曜日）午後1時30分から午後4時まで

【開催形式】オンライン配信（YouTube Live）※録画

【内容】講演(1)「愛知から大阪へ～万博の取組みが研究開発のエンジンとなる」

株式会社シンク・コミュニケーションズ代表取締役

2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）会場運営プロデューサー

石川勝 氏

講演(2)「ヒット商品に学ぶ知財戦略“知的財産なしに語れない大ヒット商品の物語”」

元日清食品ホールディングス株式会社 知的財産部長 加藤正樹 氏

【定員】200名（要事前申込み、申込先着順）

【参加費】無料（ただし、通信費は自己負担となります）

【申込方法】申込専用フォームからお申込み下さい。

もしくは、申込書に必要事項を記載のうえ、FAXでもお申込み頂けます。

※申込書については、下記チラシ裏面にございます。

「愛知の発明の日」記念講演会チラシ [PDFファイル/1.53MB]

<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/423293.pdf>

※申込者には、講演会の2日前までに視聴用URLをメールでお送りします。

※定員に達し次第、受付を終了します。

【申し込み期限】2022年7月22日（金曜日）

【問合せ先】愛知県経済産業局産業部産業科学技術課研究開発支援グループ

TEL:052-954-6410（ダイヤルイン）

●令和4年度商品製造知識育成講座後期課程スクーリングが開催されました

商品製造知識育成講座後期課程スクーリング（主催：日本酒造組合中央会中部支部・愛知県酒造組合）が、コロナ対策として受講生を2班に分けて、6月15日から17日、22日から24日の日程で、当センターで開催されました。

この研修は、愛知県を中心に、岐阜県、三重県及び静岡県酒造メーカーの技術的人材育成を目的として毎年開催されているもので、今年度は、18名の参加がありました。

名古屋国税局鑑定官室及び当センター職員により、微生物実習（培養、顕微鏡）、原料米分析、活性炭処理実習、きき酒実習、分析実習（ふひょう分析、滴定）を行いました。



活性炭処理実習の様子

●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。か、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/genmen4.html>

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

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4年7月6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

フルカラーの Web 版センターニュースはこちらから→



●食品工業技術センターでは様々な相談に対応しています（事故原因究明編）

事故原因究明のために

◎食品混入異物の顕微鏡による形態観察

Q：小麦粉の袋の中にゴマ粒のような物が入っていました。これが何か知りたいのですが。

A：顕微鏡で拡大したところ、タバコシバンムシと考えられました。

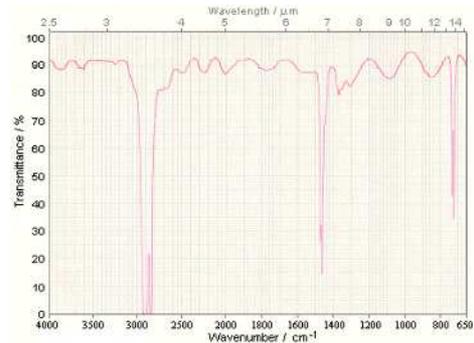


試験の項目	試験手数料	試験の概要
顕微鏡観察	2,700 円	顕微鏡を使用して試料の特徴を観察します。
光学顕微鏡写真撮影	7,700 円	拡大写真を撮影します。

◎機器分析による食品混入異物の同定

Q：製品の中にプラスチック様の異物があり、顕微鏡で観察したところ、フィルムの切れ端のようでした。この材質が何かわかりますか。

A：赤外分光光度計で測定したところ、材質はポリチレンの可能性が考えられ、この製品に使用されていた包装資材等が何らかの原因で、製品に混入したものと推測されました。



試験の項目	試験手数料	試験の概要
赤外分光法	11,600 円	主に有機物の化学的な構造を推定します。
元素分析	11,600 円	主に無機物の組成を推定します。

◎食品包装材料の性能評価

Q：スナック菓子の包装用フィルムを別の会社のフィルムに変更したところ、保管中に油の酸化臭が生じる事故が発生しました。この原因を知りたいのですが。

A：フィルムの酸素と水蒸気の透過度を調べたところ、フィルムの特性が仕様と異なり、酸素、水蒸気を通しやすく、油分の劣化が早まった事故でした。



試験の項目	試験手数料	試験の概要
酸素透過度	17,000 円	等圧法（JIS K 7126-2）で測定します。
水蒸気透過度	17,000 円	感湿センサ法（JIS K 7129-1）で測定します。

技術解説「愛知県の酒類製造特区」

1. はじめに

構造改革特別区域法による酒税法の特例措置として、2003年に「どぶろく特区」、2008年に「ワイン特区」、2017年に「焼酎特区」、2019年に「日本酒特区」が創設されました。製造免許にかかる最低製造見込数量の基準を緩和し、地方を活性化させる政策で、全国でこれまで(令和3年11月認定分まで)に、276件の適用があり、多くの地域で活用されています。今回は愛知県における酒類製造特区について紹介します。

2. 愛知県における酒類製造特区

愛知県では5つの自治体において、酒類製造における特区が認定されています(表)。その他の醸造酒とは「どぶろく」のことで、小規模事業者等が自ら生産した米を原料として、どぶろくの製造・提供に取り組んでいます。豊田市の果実酒特区ではブドウを用いたワイン醸造の他、特産果実であるモモ、ナシ、イチジク、ウメ、カキ、ブルーベリー、イチゴ、スイカを利用した酒類が製造されています。

また、どぶろく特区に認定されている大府市では、令和4年2月に第15回全国どぶろく研究大会が開催され、全国から出品されたどぶろくの香味を品評するどぶろくコンテストが行われました。

3. 食品工業技術センターの支援

食品工業技術センター(以後センター)は清酒の他、単式蒸留焼酎、みりん、リキュール及びその他の醸造酒の5つの試験製造免許を有し、酒類の試験研究を行うことができる設備を有しています。センターの技術支援により、酒類製造特区で製品化された事例を紹介します(写真)。

日進市はどぶろく特区に認定されています。その事業者として登録されている、あ

んこ椿酒造(株式会社ideai)は、センターの研修生制度を活用して、どぶろく製造技術を修得し、仕込配合や酵母選択といったどぶろくの製法を構築しました。また、成分分析等、センターの技術支援をうけて、製品化を実現しました(写真左)。

碧南市は焼酎特区に認定されています。その事業者である杉浦味淋株式会社は、焼酎製造開発に際し、当センターと共同研究を行いました。原料には碧南の特産にんじんである「へきなん美人」を使用することから、にんじんを発酵させるための最適な原料処理や使用量を精査しました。また、発酵性や風味改善の観点から白ワイン酵母の優位性を見出し、仕込配合を確立しました。発酵・蒸留の小仕込試験を経て、製品化を実現しました。碧南市のふるさと納税返礼品として利用されています(写真右)。

4. おわりに

センターは各種酒類の試験製造免許を活用し、試験研究ができる設備を有する県内唯一の機関です。特区申請に係る技術修得に関し、研究生制度による人材育成が行えるほか、技術支援や受託研究及び共同研究を通して、新製品開発を検討する「ものづくり」体制が整っています。酒類の事業展開及び研究開発に際し、お気軽にお声かけ頂き、ご利用ください。



写真 センターが支援した特区製品
左：ENCORE TSUBAKI(どぶろく)
右：にんじん焼酎紅(焼酎)

表 愛知県の酒類製造特区

申請主体	計画認定年月	特区名称	製造酒類	カテゴリー
豊田市	平成25年3月 (2013)	豊田市フルーツ酒特区	果実酒・リキュール	特産酒類
日進市	平成28年3月 (2016)	日進市どぶろく・果実酒特区	その他の醸造酒・果実酒	特定酒類
碧南市	平成29年3月 (2017)	醸造のまち碧南焼酎特区	単式蒸留焼酎	特産酒類
大府市	平成31年3月 (2019)	健康都市おおぶ どぶろく(DOBUROKU)特区	その他の醸造酒	特定酒類
設楽町	令和2年8月 (2020)	設楽のどうまいコメで酒づくり体験特区	清酒	製造体験

食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 伊藤彰敏 (052-325-8092)
研究テーマ：植物性乳酒の製造開発、各種原料米の醸造特性評価
担当分野：酒類醸造

