あいち産業科学技術総合センター 2022年11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
 - ・2023 年度「あいち中小企業応援ファンド新事業展開応援助成金 (地場産業枠・農商工連携枠)」の公募説明会の開催について
- ●トピックス
 - 「地産・地消:とうふまつり」が開催されました
 - 令和4年度酒造技術者研修の実習(清酒製造試験)が始まりました
 - 「アグリビジネス創出フェア2022」に出展しました
 - ・「食品入門講座」が開催されました
- ●技術解説「遺伝子組換え表示制度について」

お知らせ

●2023 年度「あいち中小企業応援ファンド新事業展開応援助成金 (地場産業枠・農商工連携枠)」の公募説明会の開催について

あいち産業振興機構では、中小企業者等が行う地域資源を活用した新製品(商品)開発、販路拡大などの新事業展開を支援するため、「あいち中小企業応援ファンド新事業展開応援助成金」を実施しています。

2022 年 12 月 12 日(月)より、2023 年度「新事業展開応援助成金(地場産業枠・農商工連携枠)」の申請事業者の募集期間となります。また、事前に公募説明会も開催されます。

- 1 助成金区分
- (1) 新事業展開応援助成金(地場産業枠)

主要地場産業(繊維、窯業、食品、家具及び伝統的工芸品)の分野で県内の地域資源を活用した新事業展開

(2) 新事業展開応援助成金(農商工連携枠)

あいち産業科学技術総合センターや愛知県農業総合試験場等と連携し、県内の地域資源の 農林水産物を活用した新事業展開

2 公募説明会

会場	開催日	時間	場所	定員
名古屋	2022 年 12 月 5 日(月)	午後 1 時 30 分から 午後 2 時 30 分まで (終了後、個別相談会 を開催します)	愛知県産業労働センター (ウインク愛知) 9階 901 会議室 名古屋市中区名駅 4-4-38	60 名 (申込先着順)
岡崎	2022年 12月6日(火)		岡崎市図書館交流プラザ りぶら3階301会議室 岡崎市康生通西4-71	40 名 (申込先着順)

3 申込み・問合せ先

公益財団法人あいち産業振興機構 新事業支援部 地域資源活用・知的財産グループ TEL 052-715-3074 FAX 052-563-1438

詳しくは同機構の Web サイトをご覧ください。https://www.aibsc.jp/support/1182/

トピックス

●「地産・地消:とうふまつり」が開催されました。

うまい愛知県産とうふの普及促進を図るため、金山総合駅コンコース特設会場において「地産・地消:とうふまつり (11 月 12 日(土) \sim 13 日(日))」が開催されました。

13 日(日)には本年度の豆腐品評会の表彰式も行われました。

- ・農林水産省東海農政局長賞 「よせとうふ」 (㈱石川商店 刈谷市)
- ・愛知県知事賞「味彩 きぬこし」 (パイミート㈱ 大府市)
- ·名古屋市長賞 「昔味」(髙橋豆腐店 名古屋市中川区)
- ・愛知県中小企業団体中央会会長賞「白だし寄せ豆富」 (にこや本店 碧南市)



●令和4年度酒造技術者研修の実習(清酒製造試験)が始まりました。

当センターでは、県内の清酒製造業者の酒造技術の向上や県 産酒の品質向上を図るため、清酒製造試験を通じて酒造技術の 指導及び研修を行っています。

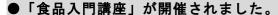
今年度も 11 月 1 日(火)から清酒の試験製造が始まりました。 精米や洗米に始まり、製麹を経て、総米 80kg のタンクを 4 本仕 込中です。これから約 1 か月掛けて、発酵管理や各種分析を行 っていきます。試験で得られた技術や知見は県内清酒製造業者 に還元され、本県の清酒製造の技術向上に役立てています。



●「アグリビジネス創出フェア2022」に出展しました。

当センターの研究や企業との連携等の成果を紹介し、広く活用していただくために、「アグリビジネス創出フェア 2022」(2022 年10月 26日(水)~28日(金):東京ビッグサイト)に出展しました。「全国食品関係試験研究場所長会」の展示ブースにて「碧南特産人参「へきなん美人」を利用した地域ブランド焼酎の開発」「低温焙煎によるコーヒー豆飲料の開発」「ナノカーボン材料を用いた食品乾燥用遠赤外線ヒーター」について紹介しました。

Web サイト (https://agribiz.maff.go.jp/) は 2022 年 9 月 29 日(木) から 2023 年 3 月 15 日(水)まで公開中です (来場者登録が必要です)。



主として企業の入社後 1 から 10 年の技術者、または技術的な基礎知識を必要としている営業担当者を対象として、食品関連業界に共通する基礎知識・技術を習得して頂く目的で、座学 7 科目、講義と実習および見学(10 月11 日(火)、18 日(火)、および 25 日(火)) が行われました。



