

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)～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」（榑石川商店 刈谷市）
- ・愛知県知事賞
「味彩 きぬこし」（パイミート榑 大府市）
- ・名古屋市長賞
「昔味」（高橋豆腐店 名古屋市中川区）
- ・愛知県中小企業団体中央会会長賞
「白だし寄せ豆腐」（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、製麴を経て、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。

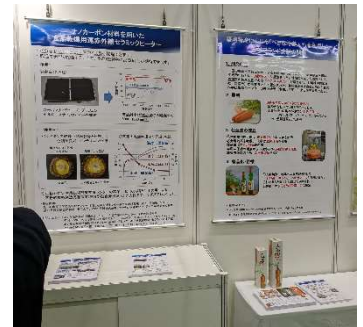


●「アグリビジネス創出フェア2022」に出展しました。

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）。



●「食品入門講座」が開催されました。

主として企業の新入社後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。



遺伝子組換え表示制度について

1. はじめに

令和5年（2023年）4月1日から新たな遺伝子組換え表示制度が施行されます。これは、平成31年（2019年）4月25日に食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成31年内閣府令第24号）が公布されたことによるものです。消費者に対して信頼性・実行性のある情報提供を行うための遺伝子組換え表示制度には、義務表示と任意表示があります。義務表示については現行制度からの変更はありませんが、任意表示は新しい制度になります。そこで本稿では、新たな遺伝子組換え表示制度における義務表示及び任意表示についてご紹介します。

2. 義務表示制度（現行と変更なし）

遺伝子組換え食品とは、他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、その性質を持たせたい植物などに組み込む技術を利用して作られた食品です。科学的な評価を行い、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。

義務表示の対象となるのは表に示す9種類の農産物及びこれを原材料とする33加工食品群です。組み換えられたDNAまたはこれによって生じたたんぱく質が、広く認められた最新の検出技術によってその検出が可能とされているものについては、「遺伝子組換え」「遺伝子組換え不分別」などの表示が義務付けられています。なお、加工食品で遺伝子組換え農産物が主な原材料（全原材料中重量で上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの）でない場合、表示義務はありません。

表示方法については、分別生産流通管理をしているかどうかの一つのポイントになります。分別生産流通管理（IPハンドリング、IP管理）とは、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって相互に混入が起こらないよう管理し、それが書類等により証明されていることをいいます。

分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合、分別流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示しなければなりません。

分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別してい

ない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合は、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する必要があります。また、大豆及びとうもろこしに関しては、分別生産流通管理をしたものの遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合も、やはり分別されていない旨を表示しなければなりません。

3. 任意表示制度（令和5年4月1日施行）

遺伝子組換え表示の義務対象となる9種類の農産物及びこれを原材料とする33加工食品群のうち、遺伝子組換え農産物の混入を避けるため、適切に分別生産流通管理が行われた農産物及びこれを原材料とする加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありませんが、任意で適切に分別生産流通管理を行っている旨の表示をすることができます。また、適切に分別生産流通管理が行われたうえで、さらに遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認した非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品については、任意で「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等の表示をすることができます。

現行制度では、大豆及びとうもろこしについては、分別生産流通管理を実施し、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入を5%以下に抑えているものについては、「遺伝子組換えでない」旨の表示が可能でしたが、新制度では、適切に分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる場合に限られますので、ご注意ください。

4. おわりに

経過措置として、令和5年3月31日までに改正前の食品表示基準により表示した食品について同年4月1日以降も販売することはできますが、施行前でも改正後の食品表示基準に即した表示は可能ですので、表示の早期切替えがおすすめです。

遺伝子組換え表示制度について何かご不明の点等ありましたらご相談に応じますので、お問い合わせください。

（参考サイト）

消費者庁

「遺伝子組換え表示制度に関する情報」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified

表 遺伝子組換え義務表示の対象品目

対象農産物（9種類）	加工食品（33食品群）
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）	1 豆腐・油揚げ類
	2 凍り豆腐、おから及びゆば
	3 納豆
	4 豆乳類
	5 みそ
	6 大豆煮豆
	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰
	8 きなこ
	9 大豆いり豆
	10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの
	11 調理用の大豆を主な原材料とするもの
	12 大豆粉を主な原材料とするもの
	13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの
	14 枝豆を主な原材料とするもの
	15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	16 コーンスナック菓子
	17 コーンスターチ
	18 ポップコーン
	19 冷凍とうもろこし
	20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰
	21 コーンフラワーを主な原材料とするもの
	22 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）
	23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの
	24 16から20までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	25 ポテトスナック菓子
	26 乾燥ばれいしょ
	27 冷凍ばれいしょ
	28 ばれいしょでん粉
	29 調理用ばれいしょを主な原材料とするもの
30 25から28までに掲げるものを主な原材料とするもの	
なたね	
綿実	
アルファルファ	31 アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	33 パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

分析加工技術室：矢野未右紀

研究テーマ：米粉の特性が和菓子の物性に及ぼす影響について

担当分野：異物分析、微生物利用

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

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→

令和 4 年 1 1 月 2 1 日発行

