

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6月号

今月の内容 ●お知らせ

- ・2023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。
- ・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

- ・2023年度「新あいち創造研究開発補助金」の採択案件が決定されました
- 技術解説「アカエイのあらを利用した魚醤のにおい低減」

お 知 ら せ、ト ピ ッ ク ス

●「2023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「2023年度愛知のふるさと食品コンテスト」を開催します。

このコンテストは、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、応募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/shokuiku/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：2023年5月10日（水）から6月30日（金）必着

審査会：2023年8月3日（木）（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。

「『2023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/press-release/r5hurusato-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

Web ページ <https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/iitomoaichi/>



●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



●2023 年度「新あいち創造研究開発補助金」の採択案件が決定されました。

本県では、産業空洞化に対応するため「産業空洞化対策減税基金」を原資として、企業立地及び研究開発・実証実験を支援する制度を創設し、2012 年度から運用しています。

このうち、企業等が行う、次世代自動車、航空宇宙、環境・新エネルギーなどの将来成長が見込める分野の研究開発・実証実験を支援する「新あいち創造研究開発補助金」の「研究開発・実証試験」について、109 件の応募（うちトライアル型* 21 件）があり、73 件（うち、トライアル型 18 件）を採択することが決まりました。交付額合計は 7 億 6 千万円です。採択された事業のうち食品関連事業の案件は次表の 4 件でした。

(* トライアル型・・・過去に当該補助金の採択がない中小企業を対象にした申請区分)

2023 年度 新あいち創造研究開発補助金(研究開発(一般)・実証実験、トライアル型)
食品関連採択案件リスト

企業名(五十音順)	所在地	事業の名称
イチビキ(株)	名古屋市熱田区	味噌酵母の安価な製造方法の確立と有効性の評価に関する研究開発
(株)真誠	北名古屋市	ゴマの全ゲノム解析による有用遺伝子のマーカー開発および突然変異系統群作出から有用系統選抜の研究開発
(株)東洋発酵	大府市	産業廃棄物である種麹製造残渣を腸内フローラ改善用途にアップサイクルした機能性食品原料の研究開発
(株)フィレンツェ	名古屋市 中川区	GABAと食物繊維を豊富に含む製菓原料及びスイーツの研究開発