

# 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

## 今月の内容

### ●お知らせ

- ・2024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

- ・「メッセナゴヤ2023」に出展しました
- ・令和5年度酒造技術者研修（座学）が開催されました
- ・令和5年度清酒製造試験が始まりました

### ●報告「酒類醸造講習（短期製麴コース）に参加して」

## お 知 ら せ

### ●2024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。2023年12月11日(月)より、2024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。

#### 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	2023年 12月1日(金)	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 (ウイंकあいち) 18階 セミナールーム 名古屋市中区名駅4-4-38	60名 (申込先着順)
岡崎	2023年 12月4日(月)		岡崎商工会議所 中ホール 岡崎市竜美南1丁目2	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

### ●「メッセナゴヤ2023」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、日本最大級の異業種交流展示会「メッセナゴヤ2023」（2023年11月8日(水)～10日(金)：ポートメッセなごや）「知の拠点あいち」の展示ブースに当センターが企業と共同開発した「米麴を主原料とした新タイプアルコール飲料」を展示・紹介しました。



### ●令和5年度酒造技術者研修（座学）が開催されました

酒造技術者研修（主催：日本酒造組合中央会中部支部・愛知県酒造組合）が10月12日、13日、26日、27日の4日間にわたり、当センターで開催されました。この研修は、愛知県及び東海3県の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11名の参加がありました。名古屋国税局鑑定官室をはじめ各県の酒類担当研究員及び当センター職員が講師を務めました。清酒製造に関する各論や吟醸酒製造に関する座学が実施されました。また、清酒の分析や官能審査の実習を行いました。



### ●令和5年度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。10月30日(月)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4本で仕込中です。これから約1か月かけて、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。



製麴作業



仲添仕込作業

#### 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5年11月21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 : <https://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→



## 酒類醸造講習（短期製麴コース）に参加して

### 1. はじめに

食品工業技術センターは、清酒の試験製造免許を保有しており、清酒試作試験に必要な甕や麴室などの設備を完備しています。新規開発された愛知県産酒造好適米や酵母を用いて毎年総米 80 kg での清酒の試作試験をしています。最新の製麴方法を学び、当センターの製麴技術向上を目的に、独立行政法人酒類総合研究所で令和 5 年 9 月 11 日から 9 月 15 日まで開催された第 117 回酒類醸造講習（短期製麴コース）に参加しましたので、その概要をご紹介します。

### 2. 独立行政法人酒類総合研究所の概要

独立行政法人酒類総合研究所は酒類に関する国の研究施設であり、前身は国税庁醸造研究所でしたが、平成 13 年に独立行政法人となりました。広島県東広島市の広島中央サイエンスパーク内に位置し、酒類研究の中核を担っており、清酒や焼酎だけでなく、ビールやワインなどに関する研究も幅広く行っています。研究の他にも、各種酒類の鑑評会の開催や酒類の分析手法の開発、酒類製造業者への講習会やセミナー開催などを行っています。敷地内には講習会参加者や研修生が宿泊できる鏡山寮があり、長期間の講習会や研修でも参加しやすくなっています。

### 3. 研修内容

麴とは米などの穀類にカビ（糸状菌）を生育させて、糖化力を持たせたものをいい、製麴は清酒製造において最も重要な工程です。米、麴菌はともに生物であり、毎年同じ製麴手順を踏んでいてもその年の気象条件などにより、麴の出来具合が変わってしまいます。そこで、温度、米の水分量などをよく考慮し、麴の様子を十分に観察しながら丁寧に製麴をすることで良い麴を作ることができます。良い麴とは、米の中心まで麴菌の菌糸が伸びており、アミラーゼやプロテアーゼなどの酵素を十分に生産しているものを言います。良い麴を作ることによって、米がよく溶け、美味しい清酒を製造することができます。

本講習では、清酒製造に従事する製麴初心者向けに、製麴に関する基礎的な知識、技術

を座学と実習で学びました。今回は全国 17 の酒造会社から受講生が集まりました。

講習は 5 日間で、洗米から出麴までの一連の作業を班に分かれて行いました。各班で使用する種麴、原料米の品種が異なるので、班内でどのような水分管理、温度管理をするべきなのか話し合い、その都度先生方からのご助言を頂きながら作業を進めました。

実習の合間には座学で製麴概論や酵素学についての授業を受けました。講師には酒類総合研究所の職員だけでなく、酒造会社や種麴製造企業から講師を招き、授業をしていただき、より現場に近い知識も身につけることができました。座学で学んだ知識を活かしながら深く検討し、製麴することで、良い麴を作ることができました（写真）。



写真 講習で作製した麴

### 4. おわりに

講師を担当していただいた先生方からは熱心なご指導を賜り、製麴での基本的な考え方や理論、技術を学ぶことができました。これらの知識・経験を生かして今年からの清酒の試験醸造ならびに酒造会社への技術指導をより有意義な内容にすることができると感じています。

末筆になりますが、お忙しい中ご指導を頂きました広報・産業技術支援部門日下一尊部門長ならびに独立行政法人酒類総合研究所の職員の皆様にご心よりお礼申し上げます。