あいち産業科学技術総合センター **2024年12月号** 食品工業技術センターニュース

今月の内容 ●トピックス

- ・紫黒米「峰のむらさき」の色調を活かしたルビー色のぽん酢を開発しました
- 「アグリビジネス創出フェア2024」・「アグリビジネス創出フェア 2024 in 東海」に出展しました
- ・研究成果・技術支援事例集「明日を拓く技術開発」を発行しました
- ・令和6年度酒造技術者研修の実習(清酒製造試験)を行いました
- ●お知らせ
- 2025 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)」の募集開始について
- ●技術解説「溜醤油醸造用乳酸菌スターターセットの開発」

トピックス

●紫黒米「峰のむらさき」の色調を活かしたルビー色のぽん酢を開発しました

当センターは、株式会社三井酢店(阿久比町)と共同で紫黒米を使用した「古代米のぽん酢」を開発しました。紫黒米の色調を活かしたぽん酢の製造は、全国初の試みです。

「古代米のぽん酢」は、愛知県農業総合試験場山間農業研究所(豊田市)が育種開発した紫黒米「峰のむらさき」、南知多町の魚醤「しこの露」、碧南市の白醤油など愛知県産の原材料、調味料を活用して製品化された色鮮やかなルビー色のぽん酢です。2024 年 12 月 20 日(金)から株式会社三井酢店のオンラインショップで初回販売(800 本)を開始します。

なお、本取組は2024年度新あいち創造研究開発補助金の成果によるものです。

詳しくは https://www.pref.aichi.jp/press-release/20241213.html 問合せ先 食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 電話:052-325-8092





●「アグリビジネス創出フェア2024」・「アグリビジネス創出フェア 2024in 東海」 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 2024」(2024 年 11 月 $26\sim28$ 日:東京ビッグサイト)、及び「アグリビジネス創出フェア 2024 in 東海」(2024 年 12 月 5 日(木):名古屋大学 野依記念学術交流館)に出展しました。

重プロIV期の研究成果である「人工シデロフォア技術を用いた大腸菌群検出技術・装置の開発〜お待たせしません! 大腸菌群を迅速検査〜」について紹介し、多くの来場者がありました。



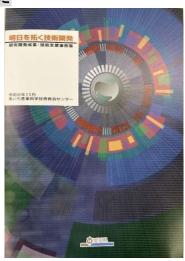


●研究成果・技術支援事例集「明日を拓く技術開発」を発行しました

愛知県では、県内企業が抱える技術課題を解決するため、あいち産業科学技術総合センターにおいて、研究開発や技術支援を行っています。この中で得られた最新の研究成果と技術支援事例を、広く企業の皆様に知っていただき、課題解決等に御活用いただくため、冊子「明日を拓く技術開発」を発行しました。本冊子は、本部、各技術センター・試験場で配布するとともに、Webページでも公開しています。

(https://www.aichi-inst.jp/)



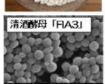


○生活関連(BtoC)向け製品開発の例

No.31 米麹を主原料とした新タイプのビールテイストアルコール飲料(食品工業技術センター (名古屋市))

米麹を利用した新タイプのビールテイストアルコール飲料の製造法を、県内企業と共同で研究開発し、製品化しました。(新あいち創造研究開発補助金事業に採択され実施。)







●令和6年度酒造技術者研修の実習(清酒製造試験)を行いました

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。2024年10月28日(月)から清酒の試験製造を始めました。愛知県産酒造好適米「若水」及び「夢吟香」を原料米に使用し、精米や洗米に始まり、製麹を経て、総米80kgの大吟醸酒仕込を4本行いました。酵母は愛知県純米吟醸酵母FIA1ArgCERを使用しました。アルコール分や呈味成分を分析しながらもろみを管理し、上槽(搾り)を迎えました。試験醸造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。



製麹作業



上槽(搾り)作業



検定作業

お知らせ

●2025 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)」の募集開始ついて

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。

1 募集期間

2024年12月9日(月)から2025年1月17日(金)まで

2 対象者

中小企業者等(中小企業者、中小企業者グループ、小規模企業者、中小企業者団体、一般 社団法人及び一般財団法人)

- 3 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

- 4 对象事業 (両助成金区分共通)
 - (1)①新製品(商品)開発、②販路拡大、③人材育成(①、②につながるもの)
 - (2) ①新製品(商品)開発、②販路拡大、③人材育成(①、②につながるもの)
- 5 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 https://www.aibsc.jp/support/1182/



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6年12月20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(at)aichi-inst.jp ※(at)は@に置き換えて下さい。

フルカラーの web 版センターニュースはこちらから→

