あいち産業科学技術総合センター　2025年5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
・「2025 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
● トピックス
・2024 年度の外部資金による研究助成事業に採択されました
・「AXIA EXPO 2025」内「新あいち創造研究開発展 2025」に出展します
● 技術解説「レオメータを用いた食品の破断強度解析」

お　知　ら　せ

●「2025 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（2022 年 5 月 7 日以降）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「2025 年度愛知のふるさと食品コンテスト」を以下のとおり開催します。

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 1988 年から開催しています。

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。主食、惣菜、菓子、飲料など、食品の種類は問いません。多くの企業や団体からの出品をお待ちしています。

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】

必要書類を提出期間内に県農業水産局農政部食育消費流通課宛てに提出

提出期間：2025 年 5 月 7 日（水）から 6 月 27 日（金）必着

審 査 会：2025 年 7 月 31 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。

「『2025 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ます」
（https://www.pref.aichi.jp/press-release/r7hurusato-boshu.html）

【提出先及び問合せ先】

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
電話　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/

トピックス

●2024 年度の外部資金による研究助成事業に採択されました

次の課題が採択されました。2025 年度の特別課題研究として取り組みます。

○ファージ感受性が異なる菌株から構成される溜醤油醸造用乳酸菌スターターセットの開発［内藤科学技術振興財団］

●「AXIA EXPO 2025」内「新あいち創造研究開発展 2025」に出展します

愛知県では、「新あいち創造研究開発補助金」を 2012 年度に創設し、これまで 966 件の支援を行ってきました。この補助金を活用して取り組まれた研究開発や実証実験の成果を一堂に集め、事業化や販路・取引拡大につなげることを目的として、「新あいち創造研究開発展 2025」を「AXIA EXPO 2025」内において実施します。

1　日時

2025 年 6 月 4 日（水）から 6 月 6 日（金）　午前 10 時から午後 5 時まで

2　会場

愛知県国際展示場「Aichi Sky Expo」（常滑市セントレア 5 丁目 10-1）

展示ホールＤ内の約 3,000 平方メートル

当センターからは、2024 年度新あいち創造研究開発補助金事業において株式会社三井酢店(阿久比町)と共同開発した「古代米のぽん酢」を出展します。

「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及び調味料を活用しています。紫黒米の色素（アントシアニン）を有効利用したルビー色のぽん酢を紹介します。

「峰のむらさき」玄米

ルビー色の「古代米のぽん酢」

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７年５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@に置き換えてください。
フルカラーの web 版センターニュースはこちらから→