

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

2025年6月号

今月の内容 ● お知らせ

- ・「2025 年度 親子体験教室」への参加者を募集します
- ・ 2025 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

● トピックス

- ・「新あいち創造研究開発展」に研究成果を出展しました
- ・「吹上酒蔵まつり」に出展しました

● 技術解説「ゲノム編集を突然変異の目標値としての利用」

お 知 ら せ

● 「2025 年度 親子体験教室」への参加者を募集します

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では、愛知の発明の日になみ、小学校 3 年生～6 年生を対象に、季節のジャム作りを体験する親子体験教室を開催します。生活に身近な食材を知り、ジャム作りを体験することで、科学や発明、モノづくりに対する興味を育んでいただくことを目的としています。皆様のご参加をお待ちしています。

【応募方法等】

開催内容：ブルーベリーを使ったジャム作りを体験し、試食すると共に、ジャムのおいしさについて学習します。

開催日時：令和 7 年 8 月 5 日(火) 14:00～16:00 ごろ

開催場所：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

対象：愛知県内の小学校 3 年生～小学校 6 年生。必ず保護者同伴でご参加ください。
定員 6 組(定員になり次第、締切りとさせていただきます)

参加費：無料

申込方法：FAX または E-mail でお申し込みください。

E-mail：件名を「親子体験教室」として、以下の内容をご記入の上、
「shokuhin-seminar@aichi-inst.jp」へご送信ください。

- ①参加されるお子様のお名前 ②学年 ③学校名
- ④保護者のお名前 ⑤ご住所 ⑥食物アレルギーの有・無（種類）
- ⑦ご連絡先(電話番号、メールアドレス等)

申込期間：令和 7 年 6 月 20 日（金）～7 月 18 日(金)まで

申込先着順、定員になり次第、締切ります。参加の可否は申込者全員にお知らせします。

問合先：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
〒451-0083 愛知県名古屋市西区新福寺町 2-1-1
TEL (052) 325-8094(直通) FAX (052) 532-5791
担当：保蔵包装技術室 宮田、清水、吉元

参考：詳細は、食品工業技術センター web ページをご覧ください。
<https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/access/>

●2025 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。

愛知県では、「産業空洞化対策減税基金」を財源とした補助制度の一つとして、次世代自動車、航空宇宙、環境・新エネルギーなど、今後の成長が見込まれる分野において、企業等が行う研究開発・実証実験を支援する「新あいち創造研究開発補助金」を 2012 年度に創設しました。2025 年度は基金の名称を「産業競争力強化減税基金」に改め、補助制度の一部を見直し公募を行いました。114 件の応募（うちスタートアップ・トライアル枠* 31 件）があり、65 件（うち、スタートアップ・トライアル枠 23 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 12 件でした。

（*スタートアップ・トライアル枠・・・過去に本補助金の採択実績がない中小企業や新たな事業展開を図るスタートアップを対象とし、予算の範囲内で優先的に採択する申請区分）

2025 年度 新あいち創造研究開発補助金（スタートアップ・トライアル枠、研究開発（一般枠）・実証実験）

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
（株）アグメント	知多郡 阿久比町	竹粉パウダーに含まれる乳酸菌を使って、低コストで土壌改良剤と畜産飼料を供給するための研究開発
アグリロジ（株）	海部郡 飛島村	ドローン直播と品質分析による県産米の商品化技術の研究開発
（株）KEEP-LAB.	知多市	電圧負荷式カゴ台車を活用したコールドチェーン事業の研究開発
合同会社トラゲット	名古屋市 千種区	愛知県産清酒酵母 FIA を活用した、世界初の醸造ソフトドリンク Kombucha の研究開発
水谷酒造（株）	愛西市	食用米「あいちのかおり」を活用した日本酒の香味設計と品質安定化の研究開発
（株）ヤマミ醸造	半田市	ハラル基準をクリアできる安定的な低アルコールたまりしょうゆの醸造方法の確立
（株）UBeing	名古屋市 昭和区	革新的な電気味覚技術を利用した食体験に関する研究開発
イチビキ（株）	名古屋市 熱田区	麴の安全性の証明に関する研究開発
オリザ油化（株）	一宮市	ミモザフラワーを原料とする社交不安障害（SAD）改善機能性食品原料の研究開発
フルハシ EPO（株）	名古屋市 中区	食品残渣を活用した海藻用栄養塩供給資材製造技術の研究開発
（株）ベルデアクア	名古屋市 中区	排水・廃棄物・臭みゼロの閉鎖循環式陸上養殖システムに関する実証実験
ヤマサちくわ（株）	豊橋市	水晒し工程で流出する魚肉たんぱく質他、栄養成分、旨味成分の回収、有効利用に関する研究開発

トピックス

●「新あいち創造研究開発展」に研究成果を出展しました

2025 年 6 月 4 日(水)から 6 日(金)まで、Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場)において「新あいち創造研究開発展」が開催されました。これは、「新あいち創造研究開発補助金」※を活用して取り組まれた研究成果を一堂に集めたもので、本展では、企業 64 社による研究開発成果の展示・商談に加え、大学・研究機関等 6 団体によるブース展示や、出展者のプレゼンテーションが行われました。

食品工業技術センターは「紫黒米「峰のむらさき」の色調を生かしたルビー色のポン酢の開発」における技術移転事例についてパネル及び成果物の展示を行いました。

当センターでは、今後も各種展示会に積極的に出展し、研究成果の普及に努めるとともに、企業の製品開発の支援に努めてまいります。



●吹上酒蔵まつりに出展しました

2025 年 6 月 7 日(土)に吹上ホールにおいて「吹上酒蔵まつり」が開催されました。

当センターの技術シーズをもとに県内企業と連携し、製品化を実現した成果として、「紫黒米「峰のむらさき」の色調を生かしたルビー色のポン酢の開発」、「米麴を主原料とした新タイプビールテイストアルコール飲料の開発」、「製パンにおける白醤油の添加効果が科学的に明らかになりました」に関するパネル展示や製品の紹介を行いました。



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 : <https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: shokuhin@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→

