

# 食品工業技術センターニュース

## 今月の内容

### ●お知らせ

- ・食品工業技術センター改修工事のご案内

### ●トピックス

- ・親子体験教室「食品を科学する～ジャム作り教室～」を開催しました
- ・「2025年度 愛知のふるさと食品コンテスト」が開催されました
- ・東海学園大学「食品開発専攻」のみなさんが見学に訪れました
- ・知の拠点あいち重点研究プロジェクトⅤ期に取組みます

### ●技術解説

- 「マイワシの脂質含有量について」

## お知らせ

### ●食品工業技術センター改修工事のご案内

愛知県では県有施設を維持、更新するにあたり、長寿命化計画を策定し、施設の長寿命化を図ることとしています。このたび、同計画に基づき下記のとおり食品工業技術センターの長寿命化改修工事を行うこととなりました。工事期間中、利用者の皆様方には、ご不便等をお掛けしますが、ご理解、ご協力をお願いいたします。

#### 1 改修工事の概要

- (1)実施期間 令和7年9月1日から令和8年12月まで（予定）
- (2)工事内容 本館棟、試作棟の外部改修、内部改修

#### 2 改修工事に伴う業務への影響

##### (1)技術相談・指導業務

原則、影響はありませんが、試験設備を使用する技術相談及び指導につきましては制限されることがあります。

##### (2)依頼分析・試験業務

試験設備の使用が制限される期間がありますので、試験期間が遅延する可能性があります。分析や試験をご依頼される前に一度ご相談ください。

##### (3)研修生の受入

研修内容、使用する試験設備等により対応できない場合がありますので、希望される際はご相談ください。

##### (4)講演会、講習会

工事期間中、センター内施設が原則使用できないこともあります。他会場の利用あるいはオンライン形式での開催を検討します。

#### 3 問い合わせ先

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総務課  
電話052-325-8091

## トピックス

### ●親子体験教室「食品を科学する～ジャム作り教室～」を開催しました

豊田佐吉が最初の動力織機の特許を取得した明治31年8月1日にちなんで、愛知県では8月1日を「愛知の発明の日」と定め、この日を中心とした夏休み期間に、広く県民の皆様知的財産の重要性について考えていただく機会として様々なイベントを行っています。

食品工業技術センターでは、8月5日（火）に小学生とその保護者5組にご参加頂き、モノづくりの体験教室を開催しました。

季節の果物の美味しさについて学習し、親子で協力しながらブルーベリージャムを作っていました。美味しさの要素である甘味や酸味については、ジャムの作製前にブルーベリー果汁と砂糖の調合割合の違う溶液を調製し、実際に試飲することで、好みの味バランスのジャムのレシピを決定しました。作製したジャムについては、甘味を **Brix**、酸味を **pH** として測定し、数値により味を評価しました。また、**pH**の違いによりジャムの色彩が変化することを、比色管を用いて観察しました。家庭調理であるジャム作りの体験を通して、科学への興味を深めて頂きました。



### ●「2025年度 愛知のふるさと食品コンテスト」が開催されました

愛知県では、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ため、7月31日（木）に「2025年度 愛知のふるさと食品コンテスト」を開催しました。書面審査（技術又は製品の新規性、県産原料の利用度、独創性、郷土色の豊かさ、包装デザイン、ネーミング、広告宣伝・販路開拓、価格、食味）の後、上位10点について食味審査を行った結果、「ごはんに合う蜂蜜のおみそ」（有限会社愛光園 Happiness-bee）を最優秀賞（知事賞）、「名古屋金のえび天」（株式会社坂角総本舗）と「とよかわ大葉フランクフルト」（株式会社ヤマグチファーム）を優秀賞（愛知食品産業振興協会会長賞）に選出しました。最優秀賞の商品を、一般財団法人食品産業センターが主催する「優良ふるさと食品中央コンクール」の愛知県代表として県から推薦します。

詳細は、下記の愛知県 Web ページをご覧ください。

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/r7hurusato-kekka.html>



「ごはんに向合う蜂蜜のおみそ」

「名古屋金のえび天」

「とよかわ大葉フランクフルト」

## ● 東海学園大学「食品開発専攻」のみなさんが見学に訪れました

夏休み期間中の7月31日（木）に、令和5年4月より新設された東海学園大学健康学部「食品開発専攻」の1年生50名が当センターに来訪されました。愛知県の食品産業の現況、当センターの試験研究に関する取組や企業への技術支援について学んで頂きました。また、食品開発に関する知識を深めていただくため、食品の試験研究で活用される分析機器や設備、酒類試作室などの施設見学を行いました。



## ● 知の拠点あいち重点研究プロジェクトV期に取り組めます

愛知県では、本県産業が抱える主要な技術的課題の解決を目指して、産学行政が連携して取り組む研究開発を支援する「知の拠点あいち重点研究プロジェクトV期」を今年度から実施しています。

当センターでは以下の研究テーマに参画し、県内企業が有する課題の解決や新技術の開発・実用化、新産業の創出等に努めます。

### 【挑戦枠】アグリフィッシュ分野

- ・あいちの次世代型発酵を目指した醸造用微生物の育種開発と社会実装  
(名城大学、盛田(株)、(株)ビオック、(株)花酵母factory)
- ・養殖魚の感染疾病における早期診断・感染防止技術の開発  
(名古屋工業大学、(株)槌屋、(株)LaLa Product、ケイ・アイ化成(株))

### 【国際枠】ヘルスケア分野

- ・スペシヤリティ酵素を用いた本格的腸活・機能性ノン・ローアルコールビール製造への挑戦  
(愛知県立大学、天野エンザイム(株)、ミュンヘン工科大学、バイエルン州立ヴァイイエンシュテファン醸造所)

詳細は、下記の愛知県 Web ページをご覧ください。

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/san-kagi/juupuro.html>

### 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8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@aichi-inst.jp](mailto: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 →

