

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9月号

今月の内容 ● お知らせ

- ・「食品産業の未来を変えるロボット活用最前線（あいちロボット産業クラスター推進協議会第3回オープンセッション）」の参加者を募集します
- ・発酵食品ワールドに出展します
- ・食品工業技術センター改修工事のご案内（再掲）

● トピックス

- ・インターンシップ実習生を受け入れました
- ・当センター職員が学会にて研究成果を発表しました

● 技術解説「うるち米で作る甘酒、もち米で作る甘酒」

お 知 ら せ

●「食品産業の未来を変えるロボット活用最前線（あいちロボット産業クラスター推進協議会第3回オープンセッション）」の参加者を募集します

愛知県では、食品製造業におけるロボットを活用した生産性向上をテーマとしたセミナーを開催します。国による支援施策の紹介に加え、食品製造現場での自動化の進め方、ロボットを活用した最新の自動化ソリューション事例、そして製造ロボットに関する金融支援や業界動向など、食品製造業が直面する課題の解決に向けた多角的な情報を提供します。

更に、講演終了後には、ロボットの実機展示や、ロボット導入に関する相談を出展企業に直接行えるポスターセッションも実施します。技術導入を検討されている企業の皆様にとって、貴重な情報収集および交流の機会となります。

食品製造業の生産性向上に関心のある方は、是非御参加ください。

【日 時】 2025年10月31日（金） 午後1時から午後5時まで

【場 所】 食品工業技術センター 大研修室

【対 象】 食品製造業の生産性向上に関心のある方 等

【参加費】 無料

【定 員】 60名（申込先着順）

【申込先】 Web ページ <https://forms.office.com/r/sd6EBzEupH> →

【申込期限】 2025年10月24日（金）

講演内容等詳しくは <https://www.pref.aichi.jp/press-release/25-3opensession.html> をご参照ください。

【問合せ先】 愛知県経済産業局産業部産業振興課ロボット産業グループ

電話：052-954-6352 メール：sangyoshinko@pref.aichi.lg.jp



●発酵食品ワールドに出展します

食品工業技術センターは、2025年10月29日（水）、30日（木）にAichi Sky Expo（愛知県国際展示場）にて開催されるFOOD STYLE JAPAN 2025中部の特別企画である発酵食品ワールドに出展します。

詳細はFOOD STYLE JAPAN 2025中部Webページ内の発酵食品ワールド特設ページ <https://foodstyle.jp/chubu/fermentedfood/> をご覧ください。



●食品工業技術センター改修工事のご案内(再掲)

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 10 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 0 5 2—3 2 5—8 0 9 1

トピックス

●インターンシップ実習生を受け入れました

愛知県では、学生の就業体験を通じた職業理解の促進や職業意識の醸成、県政への理解促進等を目的として、2002 年度から全庁的なインターンシップの受入れを実施しています。

当センターでも 8 月 4 日（月）～6 日（水）の 3 日間に 11 名の学生を受け入れ、酒や味噌醤油などの発酵食品の製麹や菌株の分析と日本酒の品質評価、クレーム対応のための異物鑑別や保存食品の劣化度合いの測定と賞味期限設定、微生物検査と同定、食品包材の特性評価など、加工食品の製造流通や品質管理に関わる業務を体験していただきました。

また、8 月 5 日（火）に開催した親子体験教室（当センター 8 月号トピックス参照）においても、イベントの準備や参加者の実験の補助など教室運営業務の補助に携わっていただきました。

●当センター職員が学会にて研究成果を発表しました

演 題	発表者	大 会 名	期 間
溜醤油の調理特性の解明	間野博信	日本調理科学会 2025 年度大会	2025 年 8 月 30,31 日