

あいち産業科学技術総合センター 2025年12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

- ・このままでは物流がストップする!?すべての荷主に向けた物流セミナー
- ・2026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

●トピックス

- ・生酒の香りの劣化を抑制する新技術を開発しました
- ・「アグリビジネス創出フェア2025」・「アグリビジネス創出フェア2025 in 東海」に出展しました
- ・令和7年度酒造技術者研修の実習（清酒製造試験）を行いました

●技術解説

生酒の劣化臭「生老香（なまひねか）」を抑制する技術の開発

お 知 ら せ

●このままでは物流がストップする!?すべての荷主に向けた物流セミナー

このセミナーでは、物流に関する法制度の変化（下請法から取適法へ）や業界の現状を踏まえ、荷主企業としての責務について考える機会を提供します。発注・出荷・荷受担当者、経営者の方必見です。

詳細はこちらのwebサイトをご覧ください

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/butsuryu-seminar2026.html>



【日時】：2026年1月27日（火）15:00～16:30（受付開始14:30）

【場所】：ワインクあいち12階 中会議室1202（名古屋市中村区名駅4丁目4-38）

【対象】：荷主企業、支援機関（商工会など）

【定員】：80名（先着順）+オンライン参加（無制限）

【費用】：無料

【申込期限】：2026年1月20日（火）17:00

【内 容】

（1）講演1「荷主における取適法のポイント」

公正取引委員会事務総局 中部事務所 下請課長 勝上一貴 氏

（2）講演2「2024年問題の真実～持続可能な物流構築に向けた共創の必要性～」

名古屋学院大学 経営学部 データ経営学科教授・経営学部長 杉浦礼子 氏

（3）パネルディスカッション「物流の意識変容」

コーディネーター：杉浦礼子 氏

パネリスト：（社名五十音順）

・KTX(株) 代表取締役・千葉大学災害治癒学研究所特任教授 野田太一 氏

・桜運輸(株) 代表取締役 細江良枝 氏

・福山冷蔵(株) 代表取締役 福山衛 氏

【問合せ先】

愛知県 経済産業局 中小企業部 商業流通課 商業振興グループ

E-mail : shogyo@pref.aichi.lg.jp

●2026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

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 構成

2025年12月8日（月）から2026年1月16日（金）まで（要事務局による事前確認）

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）

県内の地域資源を活用した新事業展開のために行う事業（主要地場産業[食料品（飲料・飼料含む）、繊維工業、家具・装備品、窯業・土石製品、伝統的工芸品産業15種類業種）

（2）新事業展開応援助成金（農商工連携枠）

県内の地域資源の農林水産物を活用して、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て行う事業

4 対象事業（両助成金区分共通）

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/>



トピックス

●生酒の香りの劣化を抑制する新技術を開発しました

当センターは、盛田株式会社（名古屋市中区）及び名古屋文理大学（稻沢市）と共同で、フレッシュな香りやみずみずしい味わいが特徴である生酒の劣化臭（生老香（なまひねか））を抑制する技術を新たに開発しました。

従来、生酒の品質保持には高価な設備や煩雑な操作が必要でしたが、本開発技術は、鉱物の一種である酸性白土（さんせいはくど）を生酒に接触させるだけで生老香の生成を抑制できることが特徴です（特許第7299573号）。



詳しくは <https://www.pref.aichi.jp/press-release/20251120.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2025」・「アグリビジネス創出フェア 2025 in 東海」に出演しました

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 2025」（2025年11月 26～28日：東京ビッグサイト）、及び「アグリビジネス創出フェア 2025 in 東海」（2025年12月 10日（水）：名古屋大学 野依記念学術交流館）に出演しました。

特許技術（特許第7299573号）である「生酒の香の劣化を抑制する技術」について紹介し、多くの来場者がありました。



●令和7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。今年は10月27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。酵母は愛知県純米酵母FIA1Arg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



仕込作業

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12月18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 保藏包装技術室 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→



生酒の劣化臭「生老香(なまひねか)」を抑制する技術の開発

1. はじめに

清酒は国内市場が縮小傾向にある一方で、海外では和食ブームを背景に人気が高まっており、その輸出量は年々増加しています。2024年12月には「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、今後の清酒市場拡大への期待が高まっています。清酒の中でも「生酒」は女性や若者層に人気が高く注目されています。加熱処理を一切行わないことで生まれるフレッシュな香味が特徴の生酒ですが、「生老香」と呼ばれる劣化臭が出やすいという品質保持上の課題があり、低温で保存しても数か月で品質が落ちてしまうことが知られています。生老香を抑制する方法として、低温管理以外では限外ろ過技術が挙げられますが、導入にあたり高額な設備投資が必要となります。このため、より簡便で効果的な生老香抑制技術が求められていました。

当センターにおいて、これまでに培ってきた液状醸造食品を対象とする「たんぱく質吸着剤による品質劣化防止技術」を活用し、生老香の生成を抑制する新たな技術を開発しましたので本稿にて紹介します。

2. 技術開発について

生老香の主因子はイソバレルアルデヒド(i-Val)です。i-Valを生成する酵素(たんぱく質)を除去するため、いくつかのたんぱく質吸着剤の性能評価を行ったところ、生酒のi-Val生成を抑制可能な「酸性白土」を見出しました。さらに、この酸性白土の使用量や処理時間、処理温度等について最適化を図りました。

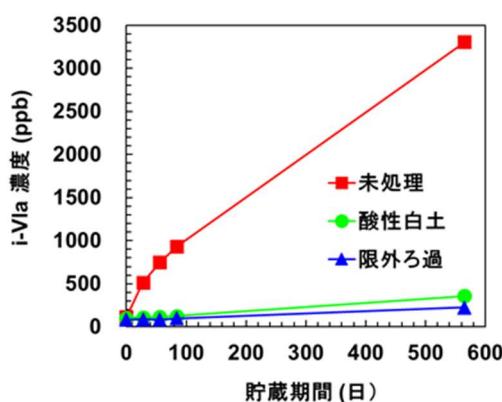


図1 25°Cでの長期保存試験

生酒の長期保存試験(25°C)を行った結果、酸性白土を2%添加することで、i-Val濃度は、酸性白土を使用しない場合の約1/10に抑えられました(図1)¹⁾。貯蔵後の香りや総合的な官能評価結果も、酸性白土を使用しない場合と比較して良好でした。

今回新たに開発した技術は、酸性白土を生酒に混ぜてから取り除くだけで生老香の主因子であるi-Valの生成を抑制できることが特徴です(図2)。高価な設備や複雑な操作を必要とせず、既存の工程に組み込むことができます。これにより、保冷が必要なために輸出が難しかった生酒を常温輸送することができ、清酒市場の拡大、さらには国際競争力の強化に繋がることが期待されます。



図2 開発技術のイメージ

本技術については2023年6月に特許を取得しています(特許第7299573号、清酒の劣化抑制剤、劣化が抑制された清酒及びその製造方法)。また、本技術の酸性白土は、2024年9月に国税庁の長官指定告示物品に指定され、清酒製造に使用できます。

3. おわりに

当センターでは本技術以外にも、清酒製造に係る様々な技術の開発に取り組んでいます。また、清酒製造技術に関わる依頼試験や技術相談も行っております。お気軽にご相談下さい。

参考資料

- 1) 三井、近藤ら：日本食品科学工学会第68回大会講演集、講演番号3Dp01(2021)