

# あいち産業科学技術総合センター 2026年3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

・ 2026年度「新あいち創造研究開発補助金」の公募を行います

### ● トピックス

・ 2025年度研究成果普及講習会を開催しました

### ● 技術解説

「ノシメマダラメイガの生態と食品工場における対策について」

## お 知 ら せ

### ● 2026年度「新あいち創造研究開発補助金」の公募を行います

愛知県では、2012年度から「産業競争力強化減税基金」による企業立地や研究開発等を支援する補助制度を運用しています。

このうち、次世代自動車や航空宇宙、ロボットなど、今後の成長が見込まれる分野において、企業等の研究開発等を支援する「新あいち創造研究開発補助金」について、2026年3月25日（水）から公募を開始します。

【公募期間】2026年3月25日（水）午前9時から4月7日（火）午後3時まで

【応募方法】電子申請のみ（あいち電子申請・届け出システムまたはJグランツ）

【説明動画】公募を開始するに当たり、説明動画を配信します。なお、説明動画の視聴は補助金の応募の必須要件ではありません。

動画掲載 URL [https://youtu.be/jU\\_TMCHAo4c](https://youtu.be/jU_TMCHAo4c)

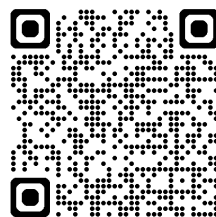
#### 【問合せ先】

愛知県経済産業局 産業部 産業科学技術課 研究開発支援グループ

電話：052-954-6370（ダイヤルイン） E-mail：[san-kagi@pref.aichi.lg.jp](mailto:san-kagi@pref.aichi.lg.jp)

公募要領や応募書類様式の入手等、詳細は下記補助金 Web ページ →  
をご覧ください。

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/shin-aichi/koubo2026.html>



#### 【新あいち創造研究開発補助金の概要】

対象分野	次世代自動車、航空宇宙、環境・新エネルギー、健康長寿、情報通信、ロボット、デジタル(AI)、カーボンニュートラル分野等の研究開発、実証実験
対象者	・大企業 ・中堅企業 ・中小企業（採択実績がない又は原則創業10年未満の場合はスタートアップ・トライアル枠も可） ・市町村(実証実験のみ)
補助率	・大企業：原則1/3以内 ・中堅企業及び市町村：原則1/2以内 ・中小企業：2/3以内 (ただし、上記区分であっても、航空宇宙産業特区関連事業、あいちシンクロトロン光センターを活用する事業は、2/3以内)
補助限度額	・デジタル(AI)・カーボンニュートラル枠、一般枠、実証実験：1億円 ・スタートアップ・トライアル枠：1,000万円
事業期間	最大2年（研究開発（一般枠）において適用）

対象事業	研究開発	実証実験
対象事業	県内に事業所を持つ企業等が行う、製品化に向けた次の①から④までのいずれかに該当する研究開発活動 ①外部機関と連携して実施する研究開発 ②アジアNo.1航空宇宙産業クラスター形成特区の目標達成に資する研究開発 ③あいちシンクロトン光センターを活用して実施する研究開発 ④産産連携により実施する研究開発※	企業等が技術の高度化若しくは実用化又は製品の普及を目指し県内で実施する、技術的・社会的な課題の検証活動について、次の①から④までのいずれかに該当する実証実験 ①次世代成長分野関連技術や地域資源を活用し、市町村等と連携して実施するもの。 ②次世代成長分野関連技術の高度化又は実用化に資するもの。 ③アジアNo.1航空宇宙産業クラスター形成特区の目標達成に資する実証実験 ④産産連携により実施する実証実験※
対象経費	部品・原材料費、機械装置費、委託・外注費、知的財産権取得費（複数年度事業のみ）等	部品・原材料費、機械装置費、委託・外注費、実証実験補助人件費、実証実験協力費、広報宣伝費、諸経費等

※「産産連携」は、自動車関連分野の中堅・中小企業が主体となる必要があります。

## トピックス

### ●2025年度研究成果普及講習会を開催しました

2026年3月9日（月）に当センターにて、「2025年度研究成果普及講習会」を開催しました。

#### （1）特別講演

今回の特別講演では、一般社団法人食品科学技術機構の今城敏代表理事に、「中小企業のためのHARPC実務 — HACCPとの違いとFSMA対応のポイント」と題して、ご講演いただきました。

#### （2）研究成果発表

以下の5題について研究成果を発表しました。

- ・溜醤油醸造用乳酸菌スターターセットの開発
- ・純米系清酒の熟成過程における成分変化について
- ・蛍光指紋法による揚げ油の劣化指標値の推定
- ・セルロース加工品の和菓子利用に向けた特性評価
- ・魚醤の旨味評価に関する研究



#### 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8年3月19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](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→

