

平成14年度各部事業計画(1)

食品技術部会	応用生物部(部員6名)
対象業界の現状等	<p>対象業界、分野： 当部は食品バイオテクノロジー技術の応用、また、酵素工学等を活用した機能性・生理活性物質の検索などに関する研究・支援を行っているため、対象業界を特定することはできないが全業種に対応することにしており、食品業界全般はもとより環境関連に至るまで幅広く対応していくこととしている。</p> <p>現状： 県内食品業界の大半は中小・零細企業であり、製品管理や開発に係わる研究室、研究員などを設けている企業は少なく、新製品開発などにも遅れをとっている現状にある。バイオテクノロジー関連でも同様である。</p>
研究	<p>研究方針と今後の方向： 食品バイオテクノロジーや遺伝子工学の手法を応用した発酵食品に関与している微生物の改良、また、酵素工学を活用した食品生物資源からの有用成分の抽出、並びに機能性・生理活性物質の検索など、新事業創出へ向けて技術支援を行うが、今年度から基盤的・先導的研究のテーマの選定のあり方が公募による試験研究に移行することから、以下について計画している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・創業、新事業創出支援へ向けてのシステムづくりとして、企業の具体的ニーズをセンターと共同で解決するための勉強会「岩手生物素材高度利用検討会」をH13年度より発足させ、数回実施してきたが、業界からの希望としては県内の未利用農林水産物や加工廃棄物を特色ある素材として活用したいといったものが多かったので課題化を検討している。 ・また、前年度の基盤的先導的研究事業で行った「バイオアッセイによる環境モニタリング技術開発調査」では、本年度へ向け環境ホルモン、ダイオキシン等の測定法の開発について課題化を検討している。 ・さらに、農林水産省が平成14年度からの補助事業を予定している「先端技術を活用した農林水産研究高度化事業」に対応した「地産地消のための産学官連携によるプロジェクト課題化」を「雑穀の健康機能解明及び新規高機能性食品の開発・商品化」の課題でプロジェクト研究を計画している。 <p>・主要研究 雑穀の健康機能解明及び新規高機能性食品の開発・商品化</p>
技術者養成	<p>(1)海外研修生受け入れ(JICA) 醸造、食品保存技術(1~2名)</p> <p>(2)企業等の人材養成のための研修 企業からの要請により随時受け入れる。</p>
技術支援・相談	<p>(1)技術支援：企業ニーズ把握、情報提供などを行うため企業訪問を行う。 (訪問予定企業：60企業)</p> <p>(2)技術相談：企業の要望に応じて随時行う。</p> <p>(3)研究会の運営・支援： ・岩手食品加工研究会(年3回) ・北東北食品産業ネットワーク</p>

平成14年度各部事業計画(2)

食 品 技 術 部 会	応 用 生 物 部 (部員6名)
設備開放・ 依頼試験	<p>(1)依頼試験： 分析指導については食品業界を問わず実施する。</p> <p>(2)設備開放： 企業、一般消費者の要望に積極的に対応する。</p>
他機関連携 支援	<p>(1)先端技術を活用した農林水産研究高度化事業：農林水産省補助事業 産学官連携テーマ名：雑穀の健康機能解明及び新規高機能性食品の 開発・商品化</p> <p>機関名：岩手大学農学部 (独)東北農業研究センター 県農業研究センター (株)ニッテツ・ファイン・プロダクツ 県内パン製造業者(未定) (株)ベルセンター (株)和同産業</p>
H13年度 及びH14年 度成果公表 ・普及	<p>H13年度： 新製造技術関連講習会 地域ものづくり対策事業費補助金事業の技術普及講習会：4県共同研究 全体課題：生物資源の高度利用化技術に関する研究 分担課題：寒冷地生物資源の利用に関する研究 開催場所：大阪府、岩手県 講習対象：食品製造業ほか</p>

平成14年度各部事業計画(1)

食品技術部会	醸造技術部(部員5名)
対象業界の現状等	<p>対象業界：清酒、果実酒、味噌・醤油製造業</p> <p>現 状：清酒業界においては「吟ぎんが」、「ぎんおとめ」の県オリジナルの酒造好適米が開発され、明るい話題が見られたものの、清酒、みそ、醤油に代表される伝統食品業界は、食生活の変化、消費者ニーズの多様化等により、長期的な需要停滞状況が続いている。また食品の安全性、環境に優しい製造方法の開発等業界を取り巻く情勢は厳しいものがある。この現状を打破するには新製造技術開発、新製品開発や人材養成、技術力の向上が望まれており、この分野への技術支援が急務となっている。</p>
研究	<p>研究方針</p> <p>本県の農産物を活用した健康で安全な食品の提供、また品質の向上を図るため、新製造技術の開発、導入支援、また伝統技術の継承、人材養成を押し進め、地場産業の振興、活性化を図るため以下の研究を行う。</p> <p>主要研究</p> <p>(1) 県産清酒の品質向上研究推進事業(予算額：3,000千円)一部岩手県酒造組合より委託</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 県産清酒の品質向上に関する研究 <ul style="list-style-type: none"> 岩手県オリジナル酒造好適米「吟ぎんが」、「ぎんおとめ」が開発されたことから、オリジナル酵母等を活用した県産オリジナル清酒の開発、普及を進め、清酒産地イメージの向上を図る。そのため、農業研究センター、生物工学研究センター、岩手県酒造組合との連携を深め、また清酒の品質評価法としてセンサによる評価法を確立する。 <p>(2) 試験研究機関共同研究推進事業(予算額：788千円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ヤマブドウの成分分析および新商品開発 <ul style="list-style-type: none"> 林業技術センターで選抜を進めている多収系統の山ブドウの醸造特性評価を行う。また岩手のブドウ、果実に適した酵母の開発、醸造方法について試験する。
技術者養成	<p>企業からの研修生の受け入れや講習会等を開催し、新しい人材の発掘、基礎技術力の向上、新技術の普及を図る。</p>
技術支援・相談	<p>業界の抱える課題に対して、講習会、技術支援を行う。</p> <p>(1) 技術講習会：酒造講習会(1回)、味噌・醤油技術講習会(1回)</p> <p>(2) 技術支援：清酒貯蔵出荷管理、製造巡回支援、味噌醤油製造巡回支援等30企業</p> <p>(3) 研究会：果実酒研究会(1回)</p>
他機関連携支援	<p>(1) 県産清酒の品質向上研究推進事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 県産清酒の品質向上に関する研究(岩手県酒造協同組合) <p>(2) 試験研究機関共同研究推進事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ヤマブドウの成分分析及び新商品開発(林業技術センター) <p>(3) 団体支援</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 酒造技術研究委員会(岩手県酒造組合) ・ 南部杜氏自醸清酒鑑評会、南部杜氏夏季酒造講習会、南部杜氏選考委員会(南部杜氏協会) ・ 醤油JASきき味審査会(岩手県味噌醤油工業協同組合)
H13年度及び14年度成果公表・普及	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「吟ぎんが」、「ぎんおとめ」を使用した吟醸酒、純米酒の商品化 ・ 発泡性りんごジュースの商品化(特許出願中、共有者と実施契約締結) ・ フードシステム連携強化・循環推進支援事業 <ul style="list-style-type: none"> 環境に優しい製造技術の開発を目指し、清酒製造時の副産物として生成する米糠を利用した粕の少ない白醤油様新規調味料の開発普及を行う。 ・ 低アルコール清酒製造技術の普及

平成14年度各部事業計画(1)

食品技術 部 会	食品開発部 (部員4名)
対象業界の現状等	<p>主な対象業界 麺、パン、菓子、漬物、その他であるが、技術相談では水産業も含め多方面にわたっている。</p> <p>対象業界の現状 流通の広域化に伴い、食品の安全性や厳しい品質管理がユーザーや消費者から求められるようになってきている。また、遺伝子組み換え食品(既に実施)や原産地表示(今年4月)、アレルギー表示(今年4月)などに対する対応が求められている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・麺業界：盛岡冷麺については、他県産の追随が厳しいなか、12年4月から、公正取引委員会の表示の規則により県内産に限り「名産」「特産」「本場」などの表示が認められ、ブランドとしての評価を高めた。また、生めん業界ではひつつみが新たな岩手の特産品として売れ行きをのばしている。 ・パン業界：岩手県産小麦を学校給食で使用が検討されており、組合としてもナンブコムギを使用した製パン技術検討会を実施した。また、新たな商品として、玄米粉を使用した製パン技術についても検討している。 ・菓子業界：伝統的な菓子類が伸び悩み、特色ある製品開発が望まれる。 ・漬物業界：岩手の素材を活用した漬物の製品化が望まれる。
研 究	<p>研究方針 (1)小麦、雑穀等をはじめとする県産素材の有効利用、(2)冷麺、ひつつみなどのような地域特産物を活用した差別化商品の開発、(3)環境を意識した食品開発を研究の柱としている。</p> <p>経常研究 14年度は、農政部からの委託事業として従来から継続して実施している県産小麦品質評価試験を実施するほか、ナンブコムギの消費拡大に向けた加工品開発事業を実施する予定で検討中である。また、基盤先導研究では企業アンケートをもとにテーマ設定する予定である。</p>
技術者養成	<p>(1)海外研修生受け入れ(JICA) 食品保存技術、醸造(1~2名)</p> <p>(2)企業等の人材育成のための研修 企業からの要望により短期間の研修に対応する。</p>
技術支援・相談	<p>対象業界の抱える課題に対応し、技術講習会、技術支援等を実施する。</p> <p>(1)技術講習会 製麺技術、製パン技術について(2回)</p> <p>(2)技術支援、技術相談 13年度は異物混入対策、食品の保存技術、食品の加工技術について多くの相談があった。また企業訪問に行った際にも技術的な相談を受けることが多かった。相談件数は年々増加する傾向があり平成14年度も企業訪問による技術支援(40社程度を予定)や、来訪者に対する技術相談に積極的に対応する。</p> <p>(3)研究会 岩手食品加工研究会(3回)</p>

平成14年度各部事業計画(2)

食品技術 部 会	食品開発部 (部員4名)
設備開放・ 依頼試験	<p>(1)依頼試験 技術相談で特に必要と考えられる場合、顕微鏡による判定試験や簡易な成分分析を実施している。また、要望があれば企業の研究員にセンター設備を開放し、独自に微生物試験、成分分析を実施している。本年度も企業の要望に積極的に対応する。</p> <p>(2)設備開放 レトルト調理器、凍結乾燥機等の企業の新製品開発のための設備利用が多くなってきており、要望には積極的に応ずる。</p>
他機関連 携支援	<p>(1)受託研究 県農政部からの「県産小麦品質評価」試験。 「ナンプコムギの消費拡大に向けた加工品開発」事業</p> <p>(2)組合支援 生めん協同組合に対してひつつみの販売拡大に向けての機械製造技術、保存技術等、技術面からの支援。 乾麺工業組合、生めん協同組合に対して冷麺品質向上への技術的支援。 パン工業組合に対して、ナンプコムギの製パン技術についての支援。</p> <p>(3)市町村 現在まで、高田商工会から海産物利用の製品開発、宮古商工会から海産物の食品加工素材化、遠野ふるさと公社の「遠野イメージキャラクター特産品開発」、宮守商工会から特産品開発、東和町について等の技術相談や支援申込みがあり応じてきた。今後も引き続き支援を行う。</p>
H13年度及 び14年度 成果公表・ 普及	<p>(1)技術普及</p> <p>「県産米の加工米飯としての特性評価」 13年9月21日水稻新品種「いわてっこ」の名称発表会において、その炊飯特性について発表した。</p> <p>「小麦新品種「ネバリゴシ」の県産品加工適性評価」 14年1月24日関連業者対象に食味成果試験結果普及講習会を実施した。</p> <p>「豆腐製造工程残渣の食品素材化技術及び利用食品の開発」 今後企業訪問や業者の講習会等を通じて普及する。</p>