

## 平成 21 年度 食品加工技術センター 事業報告

### (検査分析事業)

区 分	事 業 内 容
<p>検査分析</p> <hr/> <p>依頼のあった食品の成分等について公的試験研究機関としての証明を行う。</p>	<p>項目数 153件 (試験 60件、分析 90件、謄本 3件)</p> <p>主な依頼試験 : 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 耐熱性菌数、真菌数、糖度測定 など</p> <p>主な依頼分析 : 水分、タンパク質、脂質、無機質分析 など</p>

### (試験研究事業)

区 分	事 業 内 容
<p>加工食品の開発及び製造技術改良試験研究</p> <hr/> <p>圏域の食品加工技術力の高度化を図るため、圏域農畜水産物を原料とする加工食品の開発や製造技術改良に関する試験研究を行う。</p>	<p>①ナガイモ粘質物の特性と機能性評価 (2)</p> <p>②十勝産豆類を用いた商品の開発</p> <p>③チーズホエーを利用した発酵飲料の開発</p> <p>④チコリ根由来イヌリンの物理的機能性の検討</p> <p>⑤十勝産農畜水産物からの加工食品の開発 ～サケ白子を用いた製品開発の検討 (2)～</p>

### (技術指導事業)

区 分	事 業 内 容
<p>食品加工相談室</p> <hr/> <p>圏域の企業等からの食品加工に関するさまざまな相談に対し、指導や助言を行う。</p>	<p>相談件数 250件</p> <p>( 農産物 156、畜産物 56、水産物 21、その他 17 )</p>
<p>食品加工技術高度化指導</p> <hr/> <p>圏域の企業等が直面している生産現場における技術的課題に対する加工技術の指導や助言を行う。</p>	<p>指導企業数 71 (農産物 49、畜産物 12、水産物 6、その他 4)</p> <p>帯広 40、音更 3、士幌 1、上士幌 0、鹿追 1 新得 0、清水 2、芽室 7、中札内 0、更別 0 大樹 1、広尾 0、幕別 4、池田 8、豊頃 0 本別 3、足寄 1、陸別 0、浦幌 0</p>
<p>移動食品加工技術センター</p> <hr/> <p>講習会等を地域開催することにより、地域で必要とされている食品加工技術に関する知識の普及と実技指導を行う。</p>	<p>第1回(H21.11.17) 池田町 ・漬物の加工と保存性向上について (講習会)</p> <p>第2回(H22.1.26) 帯広市 ・豆の特徴と利用方法の工夫について (講習会)</p> <p>第3回(H22.2.25) 鹿追町 ・地域特産品の製造・販売における品質管理について (講習会)</p>

(技術交流事業)

区 分	事 業 内 容
<p>加工技術研究会</p> <p>圏域における農畜水産物の新たな技術開発、実用化方策を検討する研究会の開催を行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・十勝圏地域食品加工技術者の会 十勝の食材の有効利用に関する情報交換 新規部会（流通技術検討部会）の設置・活動方針に関する検討 食品販路拡大ワークショップin十勝の開催（ヒューマンネット十勝との共催） [第1回:H21.6.12、第2回:H21.10.5、第3回:H22.1.5、第4回:H22.3.10]</li> <li>・十勝圏ナチュラルチーズ品質管理研究会 チーズ品質管理に関する情報提供及び意見交換 (賞味期限の設定、クレーム処理に関する課題解決に向けた情報共有) チーズ商品の微生物検査の共同実施 [第1回:H21.8.21、第2回:H22.2.15]</li> <li>・冷凍食品研究会 地域の特色を活かした新商品開発に関する意見交換・情報提供 [第1回:H22.1.22、第2回:H22.3.5]</li> <li>・加工技術研究会 スクラム十勝シンポジウム2009(H21.11.5) 「十勝の食と農を活性化する産学官連携の今」 (当センターを含む十勝圏域公設研究機関の産学官連携事例紹介) 基調講演「地域イノベーションと産学官連携」 国立大学法人北海道大学 産学官連携本部 副本部長 荒磯 恒久 氏 事例紹介／話題提供             <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域資源を活用したパーラー排水浄化システムの開発について 国立大学法人帯広畜産大学 産学官連携コーディネーター 藤倉 雄司 氏</li> <li>・衛星画像を利用したてん菜栽培支援システムの構築 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構北海道農業研究センター バレイショ栽培技術研究チーム 研究員 山田 龍太郎 氏</li> <li>・おいしい地鶏を十勝から！～北海地鶏Ⅱを活用した新得町での取り組み～ 北海道立畜産試験場 家畜研究部 中小家畜飼養科 研究員 国重 亨子 氏</li> <li>・とちか春まき小麦導入プロジェクト（はるこプロ）について 北海道立十勝農業試験場 技術普及部 次長 高宮 泰宏 氏</li> <li>・十勝産大豆の豆腐を用いた“豆腐のお土産プロジェクト” 食品加工技術センター 研究員 佐々木 香子</li> <li>・十勝牧場と外部機関との連携 独立行政法人家畜改良センター十勝牧場 次長 藤田 優 氏</li> </ul> </li> </ul>
<p>商品開発研究会</p> <p>商品開発に係わる周辺技術を検討する研究会開催を行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・雑豆類需要拡大検討研究会 需要拡大を目的とした利用・PR方法に関する検討・意見交換 雑豆類の販路確保・拡大に関する事業展開 雑豆類の特性・利用方法に関する知識啓発、情報収集 (若年層を対象とした「豆料理コンテスト」の開催による調理方法情報の収集) (パンフレット、ホームページでの情報提供・普及啓発 など) [第1回:H21.7.30、第2回:H21.10.24、第3回:H22.2.8]</li> </ul>

(情報提供事業)

区 分	事 業 内 容
<p>センター蔵書の閲覧</p> <p>技術者の知識向上のために図書室の開放を行う。</p>	<p>図書の分類、リストの作成により、閲覧コーナーを開設。</p>
<p>ホームページの公開</p>	<p>事業内容、行事案内、研究成果等を公開(随時更新)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アドレス <a href="http://www.food-tokachi.jp/">http://www.food-tokachi.jp/</a></li> </ul>
<p>研究成果発表会の開催</p>	<p>平成22年3月25日開催(会場:十勝産業振興センター)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出席者数:103名</li> </ul>

(人材養成事業)

区 分	事 業 内 容
実技講習会	<p>第1回(H21.5.12・14) 微生物検査の基礎(初級・第1回) 8名受講</p> <p>第2回(H21.5.19・21) 微生物検査の基礎(初級・第2回) 5名受講</p> <p>第3回(H21.5.26・28) 微生物検査の基礎(中級) 8名受講</p>
技術者養成のための実技を含む講習会の開催を行う。	
関係実務講習会	<p>第1回(H21.7.16) 「食品安全衛生におけるマネジメントシステムについて」 (株) グローバルマネジメントシステム 代表取締役 沼尻 卓夫 氏</p> <p>第2回(H21.9.17) 「適正な食品表示のあり方について」 (北海道十勝支庁、(独) 農林水産消費安全技術センター札幌センター小樽事務所との共催)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ J A S法に基づく食品表示について 農林水産消費安全技術センター 小樽事務所</li> <li>・ 計量法に基づく食品表示について 北海道計量検定所釧路支所</li> <li>・ 食品衛生法に基づく食品表示について 北海道十勝保健福祉事務所 生活衛生課</li> <li>・ 健康増進法に基づく食品表示について 北海道十勝保健福祉事務所 健康推進課</li> </ul> <p>第3回(H21.10.21) 「味と香りで勝負する！ブランド化推進セミナーin十勝」 (帯広信用金庫、北海道立食品加工研究センター、金融機関食品産業高付加価値化推進プラザとの共催)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 北海道立食品加工技術センターの概要 北海道立食品加工研究センター 食品バイオ部長 長島 浩二 氏</li> <li>・ 味覚センサーが拓く北海道の食品ブランディング手法のご紹介 (株) 味香り戦略研究所 代表取締役 小柳 道啓 氏</li> <li>・ 地域独自スターター・プロピオン酸菌を併用したチーズ製造について 北海道立食品加工研究センター バイオテクノロジー科長 川上 誠 氏</li> <li>・ 地域独自スターター酵母を併用したカマンベールチーズ製造について 食品加工技術センター主任研究員 葛西 大介</li> </ul>
商品開発に必要な法令等を含む実務レベルの講習会の開催を行う。	
研修生の受入	<p>畜産加工業(音更町) 畜肉の成分分析技術の習得 1名</p> <p>農産物加工業(浦幌町) 微生物検査技術の習得 1名</p> <p>農産物加工業(池田町) 微生物検査技術の習得 1名</p>
管内技術者、研究者の技術修得のための指導を行う。	

他の行事への参画状況	
(主催者)	(行事の名称)
北海道立食品加工研究センター	北海道立食品加工研究センター平成21年度研究成果発表会
(財)北海道科学技術総合振興センター	道産米粉研究推進委員会
(財)北海道科学技術総合振興センター	北海道地域イノベーション創出協働体フォーラム
(財)北海道科学技術総合振興センター	北海道地域イノベーション創出協働体 第1回運営会議
十勝地域産業活性化協議会	十勝地域産業活性化協議会事務局会議
十勝菓子工業組合	十勝菓子工業組合総会
北海道	平成21年度公設水産加工研究施設連絡会議
帯広市	帯広地域産学官連携推進会議幹事会
日本政策金融公庫 ほか	アグリフードEXPO2009
大阪府	バイオエタノール利用推進会議
北海道技術・ビジネス交流会実行委員会	ビジネスEXPO 第23回北海道技術・ビジネス交流会
農林水産省	アグリビジネス創出フェア2009
(財)中小企業異業種交流財団 ほか	農商工連携マッチングフェア in とかち
※講師等の派遣 10件	