

岐阜県食品科学研究所年報

令和 6 年度

岐阜県食品科学研究所

目 次

1. 研究所の概要.....	1
1. 1 沿革.....	1
1. 2 敷地と建物.....	1
1. 3 組織及び業務内容.....	1
1. 4 職員構成.....	2
1. 5 決算.....	3
1. 6 新規導入設備.....	3
1. 7 主要試験研究設備.....	3
1. 8 工業所有権.....	5
2. 研究開発業務.....	6
2. 1 研究課題.....	6
2. 2 共同研究.....	11
2. 3 受託研究.....	11
2. 4 技術移転.....	11
3. 依頼試験・開放試験室・微生物頒布.....	13
3. 1 依頼試験.....	13
3. 1. 1 試験項目別.....	13
3. 1. 2 業種別.....	13
3. 2 開放試験室.....	13
3. 3 微生物頒布.....	13
4. 技術相談・技術支援.....	14
4. 1 技術相談.....	14
4. 2 巡回技術支援等.....	14
4. 3 緊急課題技術支援.....	14
4. 4 食品開発プロモータ派遣.....	15
4. 5 企業ニーズ調査.....	15
5. 研修・講演会・会議等の開催.....	16
5. 1 研修.....	16
5. 1. 1 企業技術者の育成.....	16
5. 1. 2 専門技術者の育成支援.....	16
5. 1. 3 研修生の受け入れ.....	16
5. 2 会議.....	16
6. 成果等の発表・広報.....	17
6. 1 研究成果発表会.....	17
6. 2 口頭発表・講演等.....	17
6. 3 誌上発表等.....	17
6. 4 展示会等.....	17
6. 5 新聞・雑誌・テレビ放映等.....	17
6. 6 出前講座等.....	18
6. 7 刊行物.....	19
6. 8 見学会等.....	19
7. 研修・学会・会議等への参加.....	20
7. 1 職員研修.....	20
7. 2 学会.....	20
7. 3 会議等.....	20
7. 3. 1 業界の会合等.....	20
7. 3. 2 委員会・会議・研究会等.....	20
8. 所外活動等.....	22
8. 1 学会等の活動.....	22
8. 2 審査会・技能検定等への職員派遣.....	22

1. 研究所の概要

1. 1 沿革

大正 7年		岐阜市に「岐阜県醸造試験所」を創設
昭和30年	4月	恵那郡山岡町に「岐阜県寒天研究室」を設立
昭和35年	4月	岐阜県醸造試験所を「醸造試験室」に改称
昭和44年	4月	岐阜県寒天研究室を「岐阜県寒天研究所」に改称
昭和48年	4月	醸造試験室を工業技術センターに統合
昭和56年	4月	寒天研究所を工業技術センターに統合
平成 6年	4月	工業技術センターの食品部門が独立し、「岐阜県食品加工ハイテクセンター」を設立
平成11年	4月	試験研究機関体制整備により「岐阜県製品技術研究所」に統合
平成17年	4月	食品加工ハイテクセンターを「食品研究部」に改称
平成18年	4月	組織改正により岐阜県製品技術研究所を「岐阜県産業技術センター」に改称
平成24年	4月	組織改正により食品研究部を「食品部」に改称
平成31年	4月	食品部を中核に「岐阜県食品科学研究所」を設立

1. 2 敷地と建物

○本所(管理調整係、試験研究部、産学連携部)

岐阜市柳戸1-1 〒501-1112 TEL 058-201-2360 FAX 058-201-2363

研究所・校舎	鉄筋コンクリート造3階建	2590.18m ²
ポンプ庫		6.00m ²
プロパン庫	軽量鉄骨造	3.89m ²

○寒天研究室

恵那市山岡町下手向1865-1 〒509-7607 TEL 0573-56-2556

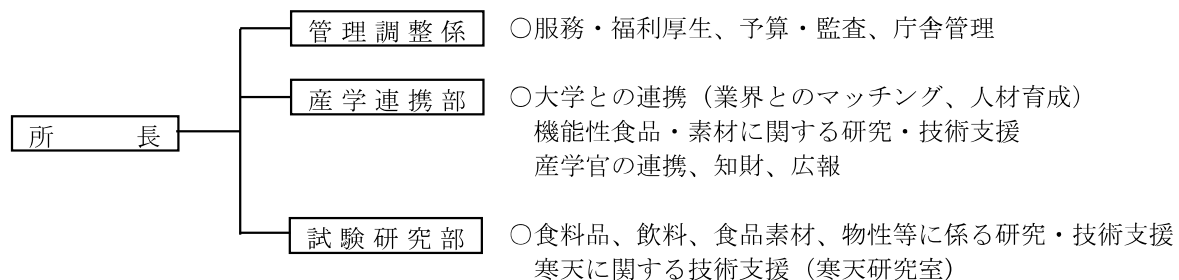
敷地面積		997.00m ²
本館	鉄筋コンクリート2階建	307.28m ²
倉庫	軽量鉄骨造平屋建	28.35m ²
水処理室	コンクリートブロック造平屋建	8.37m ²

○旧産業技術センター

羽島郡笠松町北及47

敷地面積		12,179.80m ²
本館	鉄筋コンクリート3階建	2,984.25m ²
実験棟	鉄筋コンクリート2階建	1,966.08m ²
渡廊下	軽量鉄骨造平屋建	42.00m ²
車庫	重量鉄骨造平屋建	77.40m ²
排水処理施設	重量鉄骨造平屋建	48.62m ²
食品加工ハイテクセンター	鉄筋コンクリート造2階建	523.00m ²

1. 3 組織及び業務内容



1. 4 職員構成

職名 \ 所属		所長	管理調整係	産学連携部	試験研究部	合計
研究職	所長	1				1
	部長			1	1	2
	主任専門研究員			2	2	4
	専門研究員			1		1
	主任研究員			1	2	3
	係長		1			1
	主任		2			2
会計年度任用職員			1	1	1	3
合計		1	4	6	6	17

(令和7年3月31日現在)

1. 5 決算

歳 入

科 目	決算額 (円)
県費 (交付金含む)	63,724,392
外部資金	2,474,000
生産物売払収入	356,120
手数料 (証紙収入含む)	3,416,900
雑入 (使用料など)	767,192
計	70,738,604

歳 出

科 目	決算額 (円)
財産管理費	0
一般管理費 (含家畜保健衛生費)	85,929
商工総務費	527,824
工鉱業振興費	18,378,715
工業研究費	51,746,136
計	70,738,604

歳出のうち研究開発費 (設備費除く)	14,322,134
歳出のうち設備費 (単建)	11,890,500

1. 6 新規導入設備

名 称	製造所名	型 式	性能・規格等
原子吸光分光光度計	日立ハイテクサイエンス	ZA-4300	光学系 ダブルビーム方式、ゼーマン方式、フレイム測定 高温対応、微量測定可能

1. 7 主要試験研究設備

名 称	製造所名	型 式	性能・規格等
超高速高分離液体クロマトグラフ光学・質量検査システム	日本ウォーターズ	ACQVITY UPLC H-Class	PDA検出器、QDa質量検出器
ヘッドスペースガスクロマトグラフ	アジレント・テクノロジー	7980B GCシステム	ヘッドスペースガスサンプラー、FID検出器
香気成分分析装置	ゲステル アジレント・テクノロジー	GERSTEL におい分析システム	本体：Agilent 5977B GC/MSシステム 注入法：液打ち、HSS、DHS、SPME、SBSE等 香気成分・RIデータベースAromaOffice2D付属
高速液体クロマトグラフ	日本ウォーターズ	Alliance HPLC	フォトダイオードアレイ検出器、示差屈折率検出器
有機酸分析装置	日本分光	LC-2000Plus	ポストカラム誘導体化法
糖鎖分析装置	日本分光	HPLCシステム4000シリーズ	ポンプ流速：0.001～10ml/min サンプル数：50本 検出器：PDA、示差屈折計、蛍光、円二色性
ゲル物質物性測定装置	タバイエスペック	PR-3ST	粘度、ゲル強度
水分活性測定装置	ノバシーナ	LabMaster-aw standard	電気抵抗式湿度センサー、恒温槽内蔵
水蒸気蒸留装置	ゲルハルトジャパン	VAP200	ケルダール自動蒸留、蒸留時間約3.5分
紫外可視分光光度計	日本分光	V-750	シングルモノクロメーターダブルビーム方式 波長：190～900nm、一滴測定ユニット付属
マイクロプレートリーダー	コロナ電気	SH-9000Lab	対応プレート 6、12、24、48、96、384ウェルプレート
フーリエ変換赤外分光光	日本分光	FT/IR-6200	シングルビーム、波数：7,800～350cm ⁻¹

度計			赤外顕微鏡付属、ライブラリ搭載
リアルタイムPCRシステム	ThermoFisher	StepOne	サンプルブロック及びプレート：48well
粒子計数分析装置	シスメックス	CDA-1000B	電気的検知帯方式
エチレン分析計	FELIX INSTRUMENTS	F-950	エチレン：0-200ppm、二酸化炭素：0-20%、酸素：0-100%
ロータリーエバポレーター	アイラ	N-1300V-W	回転数：10～310rpm（自動反転機能付） バス温度範囲：（室温+5）～90℃
熱分析装置	日立ハイテックスサイエンス	DSC7000X、STA7200RV	オートサンブラ、温度変調測定可（DSC7000X）、試料観察測定可（STA7200RV）
食品物性測定装置	サン科学	SUN RHEO METER CR-3000EX-S	破断強度測定、クリープ測定、応力測定、定深度測定、歪み率測定、クリアランス測定
ラピッドビスコアナライザー	エヌエスピー	RVA4800	設定温度 標準モード 0～99.9℃ 高温モード 0～140℃ 回転速度 20～2000rpm
バイオシェーカー	タイテック(株)	BR-43FL	使用温度範囲：4～70℃ 振とう方式：往復／旋回切換
デジタルマイクロスコープ	キーエンス	VHX-900	20-1000倍観察
卓上走査型電子顕微鏡*	日立ハイテックスサイエンス	Miniscope TM3030	低真空専用、15-30,000倍(反射電子像) EDX付属(分析元素: ⁵ B～ ⁹² U)
高速冷却遠心機	ベックマン・コールター	Avanti HP-26XP	アングル式（50-1000ml）、スイング式（15-50ml）
卓上多本架遠心機	(株) トミー精工	LCX-100	最高回転数10,000rpm 最大遠心加速度11,740G 最大容量250ml×4
脂肪分離用遠心機	KUBOTA	Super Vario-N	回転数設定：600～1,200rpm 遠心力表示：77～372×g
真空凍結乾燥機	東京理化工機	FDU-1200	除湿量1L/回、トラップ冷却温度-45℃
ショックフリーザー	ホシザキ	HBC-6TB3	収納数 1/1ホテルパン（深さ65mm）6枚、庫内温度制御-40～30℃
真空凍結乾燥機	東京理科器械	FD-550P	除湿量 10 L、予備凍結槽温度-30℃、乾燥棚温度プログラム付き
ニーダー	カジワラ	KQSV-1E	缶体容積150 L、缶体材質SUS304（缶内および接液部はSUS316）
レトルト殺菌装置	パナソニック産機システムズ	FCS-KM76	処理量250～300ccのパウチ30～45袋、処理温度70～121℃（96～100℃不可）
燻煙機	大道産業	SU-50F	能力5～8kg（ソーセージ）、煙材 スモークウッド
恒温恒湿機	ナガノサイエンス	LH34-15P	温湿度制御+10～85℃/20～98%R. H. 内容量800L
カントーミキサー	関東混合機工業	HM-30	回転数：155, 224, 279, 404rpm ボール容量：30L
エアシップ60	塚本鑛吉商店		タンク容量：60L 空気加圧式ろ過機
清酒用総酸度測定装置	京都電子工業	AT-710S	測定方式 電位差滴定 ビュレット精度 正確率0.1%
酒類用アルコール分析装置	京都電子工業	全自動SDKシステム	多検体オートサンブラ、振動式密度比重計
簡易アルコール分析器	(株) ウッドソン	アルコメイトAL-3	測定範囲：1%以下から35%まで 蒸留不要
穀粒判別機	静岡製機	ES-V	走査方式：光学系固定方式試料落下読取方式 測定対象：粳米、酒米、もち米、精米
グルコース自動分析機	TOADKK	GLU-12	GOD固定化膜を用いたH ₂ O ₂ 電極法
精米機	新中野工業	RP-5D	醸造用縦型精米機、金剛ロール、張込量60kg
醸造用蒸米機	福島製作所	パテント甑 GPK -	最大容量 65kg

		50 乾燥蒸気発生器 XK -1	
醸造用蒸米放冷機	ヤエガキフード &システム	YW-30	放冷量30kg
麹室	新洋技研工業		製麹量20kg、パネルヒーター
清酒醸造用タンク	新洋技研工業	サーマルUSタンク 30型、180型	タンク容量36L（30型）、200L（180型）、ブ ライン冷却式、底部ヒーター付き

*本物件は、財団法人JKAの補助事業により導入したものである。

（令和6年3月31日現在）

1. 8 工業所有権

出願年月日	番 号	名 称	主任者
H28. 11. 4	特許6949319号	フィットケミカル高度含有アブラナ科スプラウト及びその生産方法	横山 慎一郎 （企業との共同出願）
H29. 8. 25	特許7116942号	微生物で抗体を生産する方法	正木 和夫* （企業、酒類総研との共同出願）
H29. 12. 20	特許6985666号	ローヤルゼリー素材の製造方法、ローヤルゼリー素材、ローヤルゼリー含有飲食品、及びローヤルゼリー含有化粧品	澤井 美伯、吉村 明浩 （企業との共同出願）
H30. 4. 3	特許7057939号	ローヤルゼリー素材の製造方法、ローヤルゼリー素材、ローヤルゼリー含有飲食品、及びローヤルゼリー含有化粧品	澤井 美伯、吉村 明浩 （企業との共同出願）
R 4. 10. 27	特願2022-172458	食品発酵用乳酸菌およびその発酵物	横山 慎一郎、加島 隆洋
R 5. 12. 25	特願2023-217928	蜂蜜のアルコール発酵物の製造方法	澤井 美伯、吉村 明浩、 久松 賢太郎 （企業との共同出願）
R 6. 2. 21	特願2024-024153	新規酢酸菌とその利用	横山慎一郎、加島隆洋 （企業との共同出願）
R 6. 2. 21	特願2024-024380	新規ラクチプランチバチルス・プランタルム及びその利用	横山慎一郎、加島隆洋 （企業との共同出願）

*（独）酒類総合研究所

（令和7年3月31日現在）

2. 研究開発業務

2. 1 研究課題

課 題 名	新規酒米の評価と清酒製品の開発 (県産米を有効活用した岐阜ブランド商品の開発)
研 究 期 間	令和2年度～令和6年度(5年目)
研 究 者 名	澤井 美伯、吉村 明浩、久松 健太郎
研 究 区 分	プロジェクト研究(地場産業の技術継承・新商品開発プロジェクト)
共同研究機関等	岐阜県中山間農業研究所中津川支所、岐阜県酒造組合連合会
研究の概要 地元産の原材料を用いた加工食品は、地域性を訴求しやすいことから、地元消費だけでなく、お土産や輸出用の製品にも広がっている。清酒を醸造している県内の酒蔵においても県産米の使用割合が高まっており、新しい県産酒米の開発が求められている。本年度は、令和6年1月30日に品種登録出願し、同年5月24日に出版公表された「酔むすび(よいむすび)」について、酒米分析及び試験醸造を実施し、官能評価やその醸造特性を評価した。	
研究結果および成果 令和6年度産「酔むすび」の酒米分析、醸造試験を行った。東濃地域で栽培を開始した「酔むすび」は、吸水率や消化性のBrixが低い値となるなど、登熟期の高温による影響が示唆された。試験醸造では、蒸米の溶解性を改善する対策をしたことで最高ボーメが高い値となり、目標とするアルコールと日本酒度の清酒を醸造することができた。同等のアルコール、日本酒度の「ひだほまれ」で醸造した清酒と官能評価で比較したところ、「酔むすび」は淡麗辛口、「ひだほまれ」は濃醇辛口と評価された。	
研究成果の普及及び活動状況 令和6年度産「酔むすび」を用いて醸造された清酒が、多治見酒造組合及び中津川酒造組合の9蔵で製品化された。	
キーワード：酒米、清酒、日本酒	

課 題 名	米粉の粒度が製パン性に与える影響について (県産米を有効活用した岐阜ブランド商品の開発)
研 究 期 間	令和2年度～令和6年度(5年目)
研 究 者 名	水谷 恵梨、吉村 明浩、久松 賢太郎
研 究 区 分	プロジェクト研究(地場産業の技術継承・新商品開発プロジェクト)
共同研究機関等	岐阜県農業技術センター、岐阜大学、企業(めん類製造業)
研究の概要 グルテンフリーパンは、一般的に増粘剤などの食品添加物を使用して製造するが、近年は健康志向の高まりとともに食品添加物無添加のグルテンフリーパンの需要が増加している。そのため、当所ではα化米粉を増粘剤の代替品として、食品添加物無添加で県産米100%のグルテンフリーパンの開発を目指している。 今年度は、県産米ハツシモの米粉を75 μm以下、76-106 μm、107 μm以上にふるい分け、粒度毎の米粉特性、粒度と生地特性の関係および粒度がパンの品質に与える影響を検討した。	
研究結果および成果 米粉は粒度が小さいほどデンプン損傷度は高く、生地は80℃付近まで(練り-発酵-焼成の途中)の貯蔵弾性率が高いことが明らかとなった。しかし、80℃以降になると75 μm以下の貯蔵弾性率が低下し、100℃では粒度が大きいほど貯蔵弾性率が高くなった。 また、米粉パンは106 μm以下の粒度で膨らみが良く、クラムのきめの細かさは粒度に依存した。以上のことから、粒度76-106 μmの米粉生地の加工性はほかの粒度区分よりも優れていることが明らかとなった。	
研究成果の普及及び活動状況 パンシンポジウム2024にてポスター発表を行った。	
キーワード：ハツシモ、米粉、粒度、製パン性	

課 題 名	和菓子の高品質化に関する研究 (県産米を有効活用した岐阜ブランド商品の開発)
研 究 期 間	令和2年度～令和6年度(5年目)
研 究 者 名	吉村 明浩、久松 賢太郎
研 究 区 分	プロジェクト研究(地場産業の技術継承・新商品開発プロジェクト)
共同研究機関等	企業(その他の食料品製造業)
研究の概要 酒まんじゅうは、「発酵もと」を利用した生地で作った皮で包餡した製品である。発酵もとは当日使用した「もと」の一部に原料を追加する、いわゆる継ぎ足しにより維持されているが、風味の変化が起こりうるものが課題であった。そこで、本研究では酒まんじゅうの品質向上と安定化を目的として、昨年度までに発酵もことから13株の酵母を単離し、それらにアルコール生産性、アミノ酸度や有機酸組成の違いがあることを明らかにした。本年度は単離した酵母のうち、特徴のある酵母を用いて、発酵もとの調製方法の違いによる成分量の違いを調べた。	
研究結果および成果 単離した酵母のうち7株を用いて総米100 gの清酒小仕込み試験を行い、生成酒を調べたところ、清酒酵母とは異なる成分を示すことがわかった。小仕込み試験からアルコール生産性の良い酵母と酸生成に特徴のある酵母を用いて発酵もとを試作した。発酵もとは、一日毎にその一部を種として継代して一晩で作製する継代法と清酒醸造という中温速醸法で作成した。中温速醸法では継代法より多くのアルコールや香気成分を得られること、中温速醸法と継代法では得られる有機酸の組成が異なることがわかった。	
研究成果の普及及び活動状況 アルコール生産性の良好な酵母を用い、酒類製造の可能性評価を行った(令和5年度越山科学技術振興財団研究助成金)。	
キーワード: 酒まんじゅう、発酵、酵母、乳酸菌	

課 題 名	有用微生物の探索と機能性食品の開発に関する研究 (新価値創造によるサステイナブル社会推進プロジェクト)
研 究 期 間	令和3年度～令和7年度(4年目)
研 究 者 名	加島 隆洋、横山 慎一郎、小寺 美有紀
研 究 区 分	プロジェクト研究(新価値創造によるサステイナブル社会推進プロジェクト)
共同研究機関等	企業(野菜漬物製造業、その他の食料品製造業)
研究の概要 乳酸菌等を利用した食品開発は、嗜好性の向上のみならず、その代謝産物ならびに菌体成分の機能性が求められる時代になっており、現に機能性表示食品等に於いては、発酵微生物とその代謝産物によるものが多数存在している。本年度は赤かぶの無塩発酵漬物である“酸菜”より分離・選抜した乳酸菌高根株(TS-25株、γ-アミノ酪酸生産性)を用いて試作したGABA富化乳酸発酵甘酒の常温流通を想定し、35℃での保存によるGABAの減少について検討した。	
研究結果および成果 TS-25株と米麹との並行複発酵によってGABAを富化した甘酒(GABA含有量 65 mg/100 g)を瓶に充填後、加熱殺菌し、35℃暗所で貯蔵した。貯蔵後のGABA含量は、180日後には64 mg/100 gとなり、98.5 %が残存したが、360日後には55 mg/100 gまで減少し、84.6 %の残存となった。よって、機能性表示食品として常温流通(賞味期限240日)させる際には、GABAが2割減少することを考慮しておく必要があった。	
研究成果の普及及び活動状況 酸菜から分離した2株(No.25, No.49)を乳酸菌高根株として特許出願中。 本出願特許技術を活用した酸菜を販売中。	
キーワード: 乳酸菌、GABA、甘酒	

課 題 名	IoTを活用した清酒の高品質化研究 (県内製造業のDX支援技術開発プロジェクト)
研 究 期 間	令和4年度～令和6年度(3年目)
研 究 者 名	吉村 明浩、澤井 美伯、久松 健太郎
研 究 区 分	プロジェクト研究(県内製造業のDX支援技術開発プロジェクト)
共同研究機関等	岐阜県産業技術総合センター、企業(清酒製造業)
研究の概要 近年、酒造場では製品の劣化を抑えつつ適切な熟成を行うため、生成した清酒を速やかに瓶詰めし、火入れして貯蔵する方法が採用されているが、製品ごとに貯蔵に適切な温度や期間が異なるため、従来のタンク貯蔵以上に細やかな管理が求められる。そこで本研究では、IoTを活用した清酒貯蔵庫の温度測定システムを構築し、清酒の貯蔵積算温度を管理する手法を開発する。また、本システムで管理した清酒を官能評価等により熟成度を評価し、瓶貯蔵による品質管理技術の向上と貯蔵情報の販売への活用を目指す。 令和6年度は、企業の貯蔵庫で温度測定システムを運用して、貯蔵温度を収集し、熟成の進行(貯蔵温度×日数=積算温度)を調べた。また、積算温度の異なる清酒の官能評価、成分分析を行った。	
研究結果および成果 令和5年度に続き、令和4年度に構築した温度測定システムを企業の貯蔵庫で運用し、日毎温度の集積と積算温度の算出を行った。庫内温度は概ね10℃に維持され、純米大吟醸を保存し、積算温度0℃、1,500℃、3,000℃の清酒を調製した。 貯蔵した清酒はソムリエ(SAKE DIPLOMA認定者)の官能評価で、積算温度の違いにより香味の特徴の違いが認められ、それぞれに応じたペアリング料理を提案できた。成分分析により積算温度の増加と共に着色度が増加すること、グルタミンが減少すること、ベンズアルデヒドの増加傾向が認められることがわかった。	
研究成果の普及及び活動状況 研究成果パネル展示発表(R7/2/23) 温度測定システムを用いて温度管理を行い、積算温度の違いを打ち出した清酒が限定販売された。	
キーワード：温度測定システム、瓶貯蔵、積算温度	

課 題 名	ベビーリーフの機能性向上
研 究 期 間	令和6～8年度(1年目)
研 究 者 名	赤塚 久修、小寺 美有紀、横山 慎一郎
研 究 区 分	地域密着研究
共同研究機関等	企業(農業)
研究の概要 令和6年度から、県内企業からの要請を受け、温室栽培トマトの商品性を高めるべく、健康機能成分であるGABAの測定と、富化に関する取組を行った。当研究所が有するGABA富化技術を応用し、機能性成分が富化されたトマトの製品化(機能性表示食品届出を想定)を目指している。	
研究結果および成果 トマトを冷暗所で7日間高濃度炭酸ガス処理すると、グルタミン酸含量が減少し、GABA含量が上昇することが確認できた。高濃度炭酸ガス処理をしていない対象区トマトと比較すると、処理によりGABA含量は約1.5倍に増加した。7日間の高濃度炭酸ガス処理後に7日間冷暗所の大気雰囲気中に保存したトマトのGABA含量は処理直後の含量から減少せず、増加傾向がみられた。グルタミン酸に関しては、処理直後の含量から大きく変化しないことが分かった。本研究成果を県内企業に技術移転するため、共同研究企業の意向に沿い、令和7年度伴奏支援型イノベーション創出推進事業費補助金(実装ステージ)の申請を行うために、企業支援を継続している。	
研究成果の普及及び活動状況	
キーワード：トマト、GABA	

課 題 名	食品機能性成分の簡易的な類推手法の開発
研 究 期 間	令和 6 ～ 8 年度（1 年目）
研 究 者 名	小寺 美有紀、赤塚 久修、横山 慎一郎
研 究 区 分	地域密着研究
共同研究機関等	企業（はん用機械機器製造業）
研究の概要 簡易的に分析可能な他の指標を探索し、機能性成分の含有量を類推可能であるか評価を行うことにより、生産現場の品質管理に役立てることを目的としている。本年は、ガーデנקレススプラウト（GC）およびキンレンカに含まれるベンジルグルコシノレート（BG）の測定を目的に、県内企業と共同研究を行った。	
研究結果および成果 3日間栽培したGCに含まれるBGの含量測定によると、GC中に50～60mg/g DW（約35mg/10g RW相当）のBGが含まれていた。また、GC中のBG含量の経日変化を確認した結果、栽培 4 日目にかけてBG含量が増加し、その後成長とともに減少していく結果となった。キンレンカ（ナススタチウム）に含まれるBGの含量測定を終えた。GCスプラウトと比較してBG含量は1/10以下であった。栽培日数が長くスプラウトと比較してサイズが大きいことが一因と推測された。共同研究企業の大堀研磨工業所との研究成果をまとめ、「BGを豊富に含むGCスプラウト」を商品化した。	
研究成果の普及及び活動状況 県政記者クラブへの資料投げ込みを3月24日に行い、商品名「ペッパークレススプラウト」として同月28日より同社より販売開始した。	
キーワード： ガーデנקレス、スプラウト、ベンジルグルコシノレート	

課 題 名	県産資源を活用した酒類の開発
研 究 期 間	令和 4 ～ 6 年度（3 年目）
研 究 者 名	久松 賢太郎、吉村 明浩
研 究 区 分	地域密着研究
共同研究機関等	岐阜大学、企業（その他の食料品製造業）
研究の概要 近年、酒類業界においてもGI（地理的表示）の取得など地域性に着目した取り組みが増えている。そこで地域性をアピールポイントとした酒類の開発のため、県独自の酵母や地元産原材料を活用した酒類を検討する。本年度は岐阜県由来酵母でのビール醸造および蜂蜜酒の効率的な製造方法に関する研究を行った。	
研究結果および成果 加茂農林高校がシダレザクラから分離した酵母（加茂農林桜酵母）について、麦汁発酵試験を実施したところ、麦汁の主要な発酵性糖であるマルトトリオースまで発酵可能であることが示された。この酵母を使用して、15Lスケールの試験醸造を実施した結果、市販ビール酵母には劣るものの十分に発酵が可能であることが示された。加えて、フェルラ酸脱炭酸能を評価したところ、フェルラ酸から4-Vinylguaiacol（煙様の香り）を生成する能力があることが確認された。 この酵母を使用したビール醸造技術を技術移転し、県内メーカーによって500Lスケールでの製造を実施した。その結果、酵母由来の香りであるバナナやクローブ様の香りを有するアルコール度数8%のビールが製造可能となり、新規クラフトビールとして商品化された。	
研究成果の普及及び活動状況 開発した岐阜大学エール「多望之春-各務」を県内企業が販売中。 蜂蜜を効率的にアルコール発酵させる技術について特許出願中。 上記酵母を使用したクラフトビール「WILD MAGIC Vol.1-CHERRY BLOSSOM PETALS」を県内企業から販売中。	
キーワード： 酵母、ビール、蜂蜜酒	

課 題 名	米粉の粒度、セルロースナノファイバーを利用した、米粉入りカステラの形成改善および老化抑制
研 究 期 間	令和6年度
研 究 者 名	水谷 恵梨
研 究 区 分	越山科学技術振興財団研究助成金
共同研究機関等	岐阜大学
研究の概要 商品の高付加価値化を目的として、県の特産品である「ハツシモ」を加えたカステラの作製を試みている。しかし、米粉は小麦粉とは異なり、グルテンを含んでいないため、膨らみが悪いと言われている。一方、木材から作られたセルロースナノファイバー（CNF）には、米粉パンの膨らみや焼きしぼみの改善効果があることが報告されている。そこで、本研究では米粉入りカステラの形成改善と老化抑制を目指し、CNFの添加効果を調べるとともに、レシピの開発を試みた。	
研究結果および成果 小麦粉のみで焼成したカステラと米粉を50%置換し、CNFを添加したカステラの膨張力を比較したところ、小麦粉のみで焼成したカステラの方が1.14倍高かった。すなわち、米粉を50%置換したカステラにCNFを加えても小麦粉のみで焼成したカステラほどの膨張力は見受けられなかった。 また、小麦粉のみで焼成したカステラは、米粉を50%置換しCNFを添加したカステラよりも白く、米粉の置換とCNFの添加は、カステラの色味に影響を与えることが明らかとなった。	
研究成果の普及及び活動状況	
キーワード： カステラ、米粉、CNF、膨張力	

2. 2 共同研究

研究課題名	共同研究先業種等	契約期間
アルカリゲネス菌を用いたアンモニアと有機化合物の同時除去	設備工事業	R6. 4. 1- R7. 3. 31
県産資源を活用した酒類の開発	岐阜大学	R6. 5. 17- R7. 3. 31
酒まんじゅうの高品質化と酒まんじゅう由来の微生物の活用に関する共同研究	菓子製造業	R6. 5. 20- R7. 3. 31
高付加価値自然薯加工品の保存、高付加価値化に関する研究	金属製品製造業、岐阜大学	R6. 5. 28- R7. 3. 31
トマトの機能性成分富化	農業	R6. 6. 12- R7. 3. 31
乳酸菌高根株を用いた発酵食品の共同開発	食料品製造業	R6. 7. 5- R7. 3. 31
ガーデンクレススプラウト等の成分分析	はん用機械器具製造業	R6. 8. 20- R7. 3. 31
どぶろく特区に対応した酵母に関する共同研究	関市、岐阜大学	R6. 9. 6- R7. 3. 31
酸菜の製造における赤かぶ品種の研究	農業	R6. 10. 31- R8. 3. 31
酸菜の製造におけるスグリ（酸塊）添加効果の研究	専門サービス業	R6. 10. 31- R8. 3. 31
乳酸菌高根株を用いた無塩・減塩発酵漬物の開発	食料品製造業	R6. 11. 14- R8. 3. 31
酢酸菌の機能性評価研究	その他の食料品製造業	R6. 12. 23- R8. 3. 31
<i>Lichenicola</i> sp. 新種登録に関する基礎的研究	岐阜大学、その他の食料品製造業	R7. 2. 14- R8. 3. 31
県内産米を使用した米粉及び米粉パンの特性評価に関する研究	岐阜大学、食料品製造業	R6. 11. 1- R7. 3. 31
寒天残渣を利用したセルロースナノファイバーに関する研究	岐阜大学	R7. 1. 25- R7. 3. 31

2. 3 受託研究

研究課題名	委託元業種等	契約期間
各種澱粉の糊化・老化特性に関する研究	岐阜大学	R6. 1. 16- R7. 3. 31

2. 4 技術移転

技術（製品）の概要	技術移転方法（技術シーズ）	普及実績
IoTを活用した清酒の貯蔵管理技術	共同研究（IoTを活用した清酒の高品質化研究 令和4年度～令和6年度）	3種の貯蔵温度の製品を限定発売
ガーデンクレススプラウトの製品化	共同研究（県産資源を活用した酒類の開発 令和4年度～令和6年度）	「ペッパークレススプラウト」の商品化
新規酒米「酔いむすび」を使った清酒製造技術	共同研究（県産米を有効活用した岐阜ブランド商品の開発 令和2年度～令和6年度）	県内6酒造場で販売
加茂農林桜酵母を使用したクラフトビール醸造技術	共同研究（県産資源を活用した酒類の開発 令和4年度～令和6年度）	新規クラフトビールの商品化

泡なしG酵母を使用した焼酎醸造技術	令和6年度食品開発プロモータ派遣事業	焼酎の商品化
-------------------	--------------------	--------

3. 依頼試験・開放試験室・微生物頒布

3. 1 依頼試験

3. 1. 1 試験項目別

試 験 項 目	件 数
一般理化学試験	
定性	4
定量	226
水質	22
光学顕微鏡観察	5
赤外吸収スペクトル特性	19
低真空電子顕微鏡 EDX分析（定性）	46
食品試験	
微生物の検出	46
微生物数	34
醸造用水適否試験	45

試 験 項 目	件 数
保存試験	10
物性試験	230
寒天ジェリー強度	798
寒天抽出試験	3
酒類の比重	10
酵母の静置培養	139
水分活性	9
試料調整等	
試料作製	39
複本等の交付	1
計	1,686

3. 1. 2 業種別

業 種 名	件 数
農業	19
食料品製造業	
水産食料品製造業	514
パン・菓子製造業	95
その他の食料品製造業	635
飲料・たばこ・飼料製造業	
酒類製造業	217

業 種 名	件 数
化学工業	19
業務用機械器具製造業	5
宿泊業	29
地方公務	16
その他	137
計	1,686

3. 2 開放試験室

開放試験機名	利用件数
精米機	77
真空包装機	8
低真空電子顕微鏡	131
レオメーター	22
レトルト殺菌装置	16
ラピッドビスコアナライザー	25
超純水製造機	20

開放試験機名	利用件数
水分活性測定装置	5
デジタルマイクロスコープ	3
清酒用総酸性度測定装置	1
オーブン	4
真空凍結乾燥機	632
計	944

3. 3 微生物頒布

内 容	利用件数
醸造用酵母の頒布（泡なしG酵母）	136
醸造用酵母の頒布（多酸系酵母）	13
醸造用酵母の頒布（G 2 酵母）	87
計	236

4. 技術相談・技術支援

4. 1 技術相談

○業種別

業 種 名	件数
農業	15
食料品製造業	
水産食料品製造業	305
調味料製造業	19
パン・菓子製造業	38
その他の食料品製造業	287
飲料・たばこ・飼料製造業	
酒類製造業	160
繊維工業、木製品製造業、窯業	3
化学工業	15
プラスチック製品製造業	3

業 種 名	件数
金属製品製造業	0
機械器具製造業	5
放送業、情報サービス業 等	1
宿泊業、飲食店	7
卸売業、小売業	7
国家公務	2
地方公務	21
学校教育、学術・開発研究機関	44
協同組合	6
政治・経済・文化団体	28
その他	23
計	989

○分野別

分 野 名	件数
技術開発	262
製品開発、デザイン	34
加工技術	77
品質管理	440

分 野 名	件数
工程管理	7
試験方法	78
原材料	31
その他	60
計	989

4. 2 巡回技術支援等

業 種 名	件数	主な指導事項
食料品製造業	1	漬物の包装と流通方法について
酒類製造業	44	清酒、酒米、どぶろく、ビールの醸造、官能評価について等
計	45	

4. 3 緊急課題技術支援

対応期間	業 種 名	支 援 事 項
R6. 4. 8 - R6. 6. 14	食料品製造業	油の品質管理について
R6. 4. 17 - R6. 7. 29	食料品製造業	パンの香気成分分析について
R6. 5. 1 - R6. 9. 30	農畜産物・水産物卸売	どぶろく製造方法の習得
R6. 5. 15 - R6. 5. 24	食料品製造業	豆乳ヨーグルトにおける気泡の発生原因について
R6. 5. 31 - R6. 6. 30	酒類製造業	瓶詰め前後の香気成分の変化について
R6. 6. 3 - R6. 7. 19	食料品製造業	米粉麺の異臭の原因について
R6. 7. 12 - R6. 7. 31	酒類製造業	米の溶解性の推定方法について
R6. 8. 28 - R6. 9. 4	酒類製造業	凍結保存した清酒酵母の取扱い技術
R6. 9. 2 - R6. 11. 31	酒類製造業	発泡性の酒類の製造方法
R6. 9. 5 - R6. 9. 11	酒類製造業	清酒製造に関わる分析について
R6. 9. 11 - R6. 12. 20	酒類製造業	スパークリング清酒の製造について
R6. 10. 1 - R6. 11. 29	食料品製造業	干し柿を用いた果実酒の試験醸造について
R7. 2. 17 - R7. 3. 26	酒類製造業	ロットの異なる香気成分の差異について

4. 4 食品開発プロモータ派遣

プロモータ	企業数（指導日数）	支 援 事 項
中田 光彦	2企業（3日）	機能性表示食品の開発や届出について
荻谷 幹治	6企業（11日）	新たな清酒の醸造技術について
内田 伸二	2企業（2日）	地域食材を活用した新商品開発について
岩田 博	2企業（4日）	焼酎、清酒の醸造技術について

4. 5 企業ニーズ調査

訪問先企業の業種	件数
食料品製造業	21
飲料・たばこ・飼料製造業	12
組合・団体 等	5
農業	5
その他	12
計	55

5. 研修・講演会・会議等の開催

5. 1 研修

5. 1. 1 企業技術者の育成

期 間	研修課程名	内 容	対象者	受講者数
R 6. 6. 18	食品セミナー ～ 食品産業とSDGs ～	食欲をコントロールする脳内メカニズムについて	県内企業等	32
R 6. 9. 5	専門技術研修（社会人） 「酒造関連研修会」	県内の市販酒の官能評価および成分分析、品質評価	酒造関係者	24
R 6. 9. 20	分野横断応用研修「食品特性評価課程」	高速液体クロマトグラフの基礎・原理説明および糖分析の実践	県内企業等	4

5. 1. 2 専門技術者の育成支援

期 間	課 題	内 容	受講者数
R 6. 10. 2- R 6. 12. 4 (15日)	専門技術研修（学生） 地域食品産業実習	岐阜大学応用生物科学部学生を対象とした講義・実習	20
R 6. 10. 24- R 7. 2. 14 (32日)	専門技術研修（学生） 清酒醸造実習	岐阜大学応用生物科学部学生を対象とした清酒醸造実習	6
R 6. 12. 10- R 6. 12. 12 (2日)	専門技術研修（留学生） 日本酒の醸造体験（製麹）	岐阜大学グローバル推進機構の開催するウィンタースクールの一環	9

5. 1. 3 研修生の受け入れ

研修期間	所 属	研 修 内 容	人数
R 6. 4. 2 - R 6. 12. 27	企業	大吟醸酒の試験醸造	10
R 6. 6. 1 - R 6. 7. 31	岐阜大学大学院	食品の理化学特性の評価	1
R 6. 5. 22 - R 7. 3. 31	名古屋大学	米ぬかを用いた高栄養食品の開発	1
R 6. 8. 5 - R 6. 8. 7	岐阜農林高校	職業体験に関わる研修（食品栄養成分の分析等）	4
R 6. 8. 5 - R 6. 8. 7	市立岐阜商業高校	職業体験に関わる研修（食品栄養成分の分析等）	1
R 6. 9. 2 - R 6. 9. 5	岐阜大学大学院	食品の加工技術及び分析技術の習得	1

5. 2 会議

年月日	名 称	内 容	開催地	人数等
R 6. 7. 24	業種別懇談会（食品）	本研究所の業務に関する意見収集 業界の現況や課題、県への要望について調査、意見交換	岐阜大学	14名

6. 成果等の発表・広報

6. 1 研究成果発表会

年月日	題 目	発表者
R 6. 6. 18	岐阜県食品科学研究所・岐阜大学合同研究成果発表会（会場）	
	① 鶏肉における食中毒菌カンピロバクター汚染低減を目指して	岡田 彩加*
	② 食品加工技術が切り拓く新たな昆虫食品の可能性	今泉 鉄平*
	③ マイクロ野菜のGABA富化	赤塚 久修
	④ エクオールと腸内細菌について	小寺 美有紀

*岐阜大学応用生物科学部

6. 2 口頭発表・講演等

年月日	題 名	発表会名	発表者
R 6. 8. 30	かプロン酸エチルを高生産する岐阜県清酒酵母「G酵母」の開発と普及	日本食品科学工学会第71回大会	吉村 明浩
R 6. 11. 3	岐阜県産米ハツシモ100%のパン用米粉の開発	パンシンポジウム2024	水谷 恵梨
R 7. 3. 5	γ-アミノ酪酸（GABA）高生産乳酸菌株を利用した甘酒の開発	日本農芸化学会2025年度大会	横山 慎一郎 加島 隆洋

6. 3 誌上発表等

年 月	題 名	誌 名	発表者
R 7. 2. 3	Chitin promotes equol production via N-acetylglucosamine in fecal cultures	Anaerobes	小寺 美有紀 横山 慎一郎

6. 4 展示会等

年月日	題 名	出展会名等
R 6. 6. 29	シンポジウムおよび日本酒テイasting	令和6年度酒と食文化の実践的理解
R 6. 10. 25- R 6. 10. 26	マイクロ野菜のGABA富化、米粉パンミックス、研究所の支援事例	ものづくりテクノフェア
R 6. 11. 26- R 6. 11. 28	マイクロ野菜のGABA富化、岐阜県産米ハツシモ100%の食品添加物を含まないパン粉、高根乳酸菌	アグリビジネス創出フェア
R 6. 12. 6	マイクロ野菜のGABA富化、岐阜県産米ハツシモ100%の食品添加物を含まないパン粉、高根乳酸菌、G酵母など	岐阜ジョイント・ディグリーシンポジウム2024

6. 5 新聞・雑誌・テレビ放映等

報道日	タイトル・報道内容	報道機関等
R6. 4. 13	ぎふサテ！「新酒の出来栄え競う 県鑑評会 県知事賞に4点」	岐阜放送
R6. 4. 13	4酒造場に県知事賞 岐阜市 県新酒鑑評会で表彰	岐阜新聞
R6. 4. 14	エリアトピックス「岐阜県新酒鑑評会 表彰授与式」	シーシーエヌ
R6. 4. 14	県新酒鑑評会 今年は「香り高く華やか」	中日新聞
R6. 4. 17	まるっと岐阜「航空関連企業がニンニク 消費者庁の「機能性表示食品」に」	NHK岐阜放送
R6. 4. 17	水曜ドデスカ！「航空機部品メーカーが「ロケット発芽にんにく」を発売 岐阜県各務原市」	名古屋テレビ
R6. 4. 20	県特産米でパンいかが	読売新聞

R6. 4. 22	「ロケットにんにく」雇用の芽 H3部品工場、機能性表示食品発売へ 各務原の大堀研磨工業所 定年職人が	岐阜新聞
R6. 5. 27	工場ニンニク機能性商品に 大堀研磨	日刊工業新聞
R6. 6. 11	NITEバイオテクノロジーセンター、伝統の酒まんじゅうの発酵に関する微生物の提供を開始～約170年	共同通信 P R ワイヤー
R6. 6. 27	食品の最新研究成果報告 県食品科学研究所と岐阜大学が発表会	岐阜新聞
R6. 10. 10	研究者の県職員2人に最優秀賞 中部公設試験研究機関表彰	岐阜新聞
R6. 10. 18	美濃市産サツマイモで本格芋焼酎 紫屋が産地化へ商品化 耕作放棄地や給食センター跡地を活用	岐阜新聞
R6. 11. 2	美濃生まれの芋焼酎 フルーティーな仕上がり 紫屋	中日新聞
R6. 11. 7	「酔むすび」東濃に酒米 県の2研究所 42年ぶり開発 精米に強く大吟醸酒に「適」	中日新聞
R6. 11. 7	酒米 県内42年ぶり新品種「酔むすび」県が開発 東濃で栽培、ブランド酒へ	岐阜新聞
R6. 11. 10	県内の新品種 42年ぶり登場 岐阜県 酒造好適米「酔むすび」育成 中生高温に強く	日本農業新聞
R6. 11. 16	キャンパス発 名城大・日本酒研究会	読売新聞
R6. 11. 27	新種のコメで地元の味を追求した新たな酒を 1 ランク上の純米大吟醸クラスが目標	メーテレ
R6. 12. 4	酒米新品種「酔むすび」県内42年ぶり 東濃など中山間地域で栽培へ	読売新聞
R6. 12. 8	悠遊 ぎふ 県内各地に伝わる「正月の味」 ねずし	岐阜新聞社
R6. 12. 13	ちゃんと 【愛されフード】 ほぼ岐阜・高山市高根町だけの愛されフード『すな』をいただきます！	CBCテレビ
R7. 2. 15	「積算温度」違う3酒飲み比べて 三千盛 23日限定販売	岐阜新聞
R7. 2. 20	県が開発、東濃産の酒米新品種「酔むすび」の新酒飲んで	岐阜新聞
R7. 2. 21	純米大吟醸 IoT技術で製造	中日新聞
R7. 3. 1	ここでしか飲めない、酒祭り ORIBE NEWS	おりベネット ワーク
R7. 3. 4	デジタル技術で酒熟成 三千盛 温度管理科学的に	読売新聞
R7. 3. 25	まるっと岐阜 42年ぶり 県の研究所が開発した酒米「酔むすび」	NHK岐阜放送

6. 6 出前講座等

年月日	依頼者	テーマ	開催地	参加人数
R6. 4. 11	岐阜県酒造技術者会	春季酒造技術研究会	ホテルグランヴェール岐山 末広の間	26
R6. 5. 10	岐阜県酒造技術者会	令和5年度新酒鑑評会の分析結果について	ハートフルスクエアG	30
R6. 5. 24	岐阜県クラフトビール醸造者協議会	岐阜県内で採取された酵母によるビール醸造性評価	Cdr多目的ルーム・会議室	16
R6. 10. 11	日本酒造組合中央会中部支部	酒造技術者研修	あいち産業科学技術総合センター	16
R6. 12. 3	岐阜市立女子短期大学	地域食文化論	岐阜市立女子短期大学	51

6. 7 刊行物

名 称	発行回数	部数
食品科学研究所研究報告 第5号 令和5年度	1	300
令和5年度年報	1	WEB 掲載
機関情報誌 食科研通信 (No. 15～17)	3	WEB 掲載

6. 8 見学会等

年月日	団体名等	人 数	備 考
R 6. 5. 14	広島県・広島大学	7	見学会
R 6. 8. 27	中部経産局イノベーション推進課	2	見学
R 6. 9. 19	岐阜大学応用生物科学部	90	1年生見学会
R 6. 11. 22	国立大学法人東海機構経営協議会	33	視察
R 6. 12. 25	学生	3	働く現場見学ツアー
その他の所見学		10	
合計		145	

7. 研修・学会・会議等への参加

7. 1 職員研修

研修期間	研 修 名	研 修 先	派遣者氏名
R 6. 5. 15	食品の研究開発に役立つ熱分析 (DSC) の活用術	(株) テックデザイン	水谷 恵梨
R 6. 7. 30- R 6. 8. 1	GC/MSの操作法	アジレント・テクノロジー (株)	小寺 美有紀
R 6. 8. 2- R 6. 8. 30	研究のためのデータ分析講座	(株) データサイエンス研究所	久松 賢太郎

7. 2 学会

年月日	名 称	開催場所	参加者
R 6. 8. 29- R 6. 8. 31	日本食品科学工学会第71回大会	名城大	吉村 明浩
R 7. 3. 4- R 7. 3. 8	日本農芸化学会2025年度大会	札幌コンベンションセンター	横山 慎一郎 加島 隆洋

7. 3 会議等

7. 3. 1 業界の会合等

年月日	名 称	開催場所	内 容
R6. 4. 11	令和6年度酒造技術者会第1回役員会	岐阜市	役員会、意見交換
R6. 5. 8	一般社団法人岐阜県工業会 第1回幹事会	岐阜市	事業報告・計画
R6. 5. 22	岐阜県菓子工業組合 第57期通常総会	岐阜市	総会、意見交換
R6. 5. 24	岐阜県寒天水産工業組合 第69回岐阜県寒天展示品評会	恵那市	表彰授与式
R6. 6. 12	岐阜県食品産業協議会総会	岐阜市	総会、意見交換
R6. 6. 25	岐阜産業人クラブ 定時総会記念講演会・交流会	岐阜市	総会、意見交換
R6. 6. 26	一般社団法人岐阜県工業会 第31回通常総会・記念講演会	岐阜市	総会、記念講演会
R6. 11. 28	岐阜県酒造組合連合会 令和5年度通常総会	岐阜市	総会、意見交換
R7. 1. 17	岐阜県酒造組合連合会理事会・PR委員会	岐阜市	理事会、意見交換

7. 3. 2 委員会・会議・研究会等

年月日	名 称	開催場所	内 容
R6. 4. 11	酒造技術研究会 新酒鑑評会表彰式	岐阜市	研究進捗報告 表彰式
R6. 5. 10	酒造技術研究会	岐阜市	鑑評会分析結果報告、講演会
R6. 5. 29- R6. 5. 30	全国新酒鑑評会製造技術研究会	広島県	出品酒品質調査
R6. 7. 3	中部イノベネット2024年度運営委員会	Web	2023年度事業報告、2024年度事業計画 講演会
R6. 7. 4	2024年度東海北陸地域産業技術連携推進会議、東海・北陸地域部会合同総会	名古屋	本会議の取組、経産省の補助事業について 前年度活動報告、今年度活動方針 各機関の活動報告および意見交換
R6. 7. 17	近畿日本酒研究会2024年度総会	大阪府	東海の今後の方向性について討論
R6. 7. 18-	第97回公立鉦工業試験研究機関長	神奈川県	総会、講演、討議、企業視察

R6. 7. 19	協議会総会		
R6. 7. 19	酒造技術研究会	岐阜市	県内酒造場の設備見学、きき酒、機器説明会、講演会
R6. 8. 6	ひだほまれ産地交流会	高山市	生産者、実需者との意見交換
R6. 8. 28	酒造技術研究会	岐阜市	清酒やもろみの酸度・アミノ酸度の分析に使用する試薬の調製について
R6. 8. 30	酒米研究会	W e b	2023年度事業報告、2024年度事業計画
R6. 9. 5	イノベネットCD会議	W e b	2024年度事業計画、支援事例の紹介
R6. 9. 27	令和6年度中部公設試験研究機関 長会・研究者表彰式	名古屋市	中部地域の産業技術施策について 受賞記念講演会
R6. 10. 10	全国酒造技術指導機関合同会議	東京都	講演会、意見交換会
R6. 10. 17	産業技術連携推進会議食品・バイ オ分科会	京都府	総会、活動報告、講演会、見学会
R6. 12. 4	岐阜県と応用生物科学部との連携 会議	岐阜大学	県と大学の連携可能な研究テーマについて、 ラボツアー
R7. 1. 21	令和6年度第65回産業技術連携推進 会議総会	W e b	年度活動報告、感謝状授与案件の紹介 国補事業の紹介
R7. 3. 3	多治見中津川新酒研究会	多治見市	新酒品質評価
R7. 3. 5	西濃新酒研究会	大垣市	新酒品質評価
R7. 3. 6	飛騨新酒研究会	飛騨市	新酒品質評価
R7. 3. 7	関新酒研究会	関市	新酒品質評価

8. 所外活動等

8. 1 学会等の活動

学会等団体	役 職	職 員
(社) 日本生物工学会	中部支部委員	横山 慎一郎
公益財団法人日本食品科学工学会	中部支部運営委員	加島 隆洋
公益財団法人日本食品科学工学会	第71回大会実行委員	加島 隆洋
酒米研究会	幹事	澤井 美伯
中部イノベネット	運営委員	奥村 和之
中部イノベネット	窓口担当コーディネータ	光井 輝彰

8. 2 審査会・技能検定等への職員派遣

年月日	内 容	依 頼 元
R6. 4. 26	第69回岐阜県寒天展示品評会二次審査員	岐阜県寒天水産工業組合
R6. 5. 15	基礎級技能検定委員（パン）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 6. 5	基礎級技能検定委員（かまぼこ）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 6. 19	基礎級技能検定委員（パン）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 6. 26	基礎級技能検定委員（パン）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 7. 3	基礎級技能検定委員（パン）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 7. 10	基礎級技能検定委員（パン）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 7. 18	貯蔵出荷管理きき酒研究会審査員	多治見中津川酒造組合
R6. 7. 23	貯蔵出荷管理きき酒研究会審査員	関酒造組合
R6. 7. 31	基礎級技能検定委員（パン）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 8. 7	基礎級技能検定委員（パン）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 8. 8	貯蔵出荷管理きき酒研究会審査員	飛騨酒造組合
R6. 8. 21	基礎級技能検定委員（パン）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 8. 28	基礎級技能検定委員（パン）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 9. 4	基礎級技能検定委員（パン）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 9. 12	西濃市販酒研究会 審査員	西濃酒造組合
R6. 9. 17	令和6年度名古屋国税局酒類鑑評会品質評価員	名古屋国税局
R6. 9. 18	基礎級技能検定委員（かまぼこ）	岐阜県職業能力開発協会
R6. 9. 18	令和6年度名古屋国税局酒類鑑評会品質評価員	名古屋国税局
R6. 9. 20	令和6年度名古屋国税局酒類鑑評会品質評価員	名古屋国税局
R6. 10. 10	岐阜県発明くふう展審査委員（一般の部）	2024年岐阜県発明くふう展実行委員会
R6. 12. 11	基礎級技能検定委員（かまぼこ）	岐阜県職業能力開発協会
R7. 1. 29	基礎級技能検定委員（ハム・ソーセージ・ベーコン）	岐阜県職業能力開発協会
R7. 2. 26	基礎級技能検定委員（かまぼこ）	岐阜県職業能力開発協会
R7. 3. 3	新酒研究会審査員	多治見・中津川酒造組合
R7. 3. 5	新酒研究会審査員	西濃酒造組合
R7. 3. 6	新酒研究会審査員	飛騨酒造組合
R7. 3. 6	基礎級技能検定委員（パン）	岐阜県職業能力開発協会
R7. 3. 7	新酒研究会審査員	関酒造組合
R7. 3. 7	新酒研究会審査員	関酒造組合
R7. 3. 12	愛知県新酒品評会審査員	愛知県酒造組合
R7. 3. 13	岐阜県新酒鑑評会審査員	岐阜県酒造組合連合会
R7. 3. 14	第55回三重県新酒品評会審査員	三重県酒造組合
R7. 3. 19	令和6酒造年度名古屋国税局新酒品質評価会評価員	名古屋国税局
R7. 3. 21	飛騨杜氏会 全国新酒鑑評会出品酒の審査員	飛騨杜氏会
R7. 3. 25	令和7年度名古屋国税局ビールワークショップ ファシリテーター	名古屋国税局鑑定官室