

# 岐阜県食品科学研究所年報

令和7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.....	10
2. 3 受託研究.....	10
2. 4 技術移転.....	10
3. 依頼試験・開放試験室・微生物頒布.....	11
3. 1 依頼試験.....	11
3. 1. 1 試験項目別.....	11
3. 1. 2 業種別.....	11
3. 2 開放試験室.....	11
3. 3 微生物頒布.....	12
4. 技術相談・技術支援.....	13
4. 1 技術相談.....	13
4. 2 巡回技術支援等.....	13
4. 3 緊急課題技術支援.....	13
4. 4 食品開発プロモータ派遣.....	14
4. 5 企業ニーズ調査.....	14
5. 研修・講演会・会議等の開催.....	15
5. 1 研修.....	15
5. 1. 1 企業技術者の育成.....	15
5. 1. 2 専門技術者の育成支援.....	15
5. 1. 3 研修生の受け入れ.....	15
5. 2 会議.....	15
6. 成果等の発表・広報.....	16
6. 1 研究成果発表会.....	16
6. 2 口頭発表・講演等.....	16
6. 3 誌上発表等.....	16
6. 4 展示会等.....	16
6. 5 新聞・雑誌・テレビ放映等.....	16
6. 6 出前講座等.....	17
6. 7 刊行物.....	18
6. 8 見学会等.....	18
7. 研修・学会・会議等への参加.....	19
7. 1 職員研修.....	19
7. 2 学会.....	19
7. 3 会議等.....	19
7. 3. 1 業界の会合等.....	19
7. 3. 2 委員会・会議・研究会等.....	19
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 <sup>2</sup>
ポンプ庫		6.00m <sup>2</sup>
プロパン庫	軽量鉄骨造	3.89m <sup>2</sup>

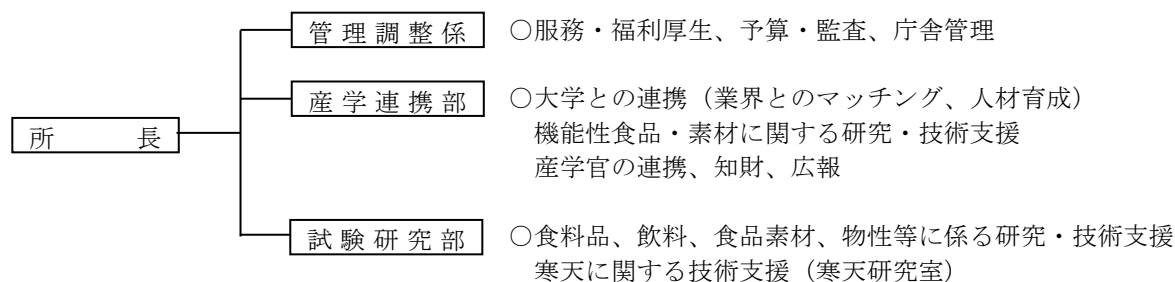
### ○寒天研究室

恵那市山岡町下手向1865-1 〒509-7607 TEL 0573-56-2556		
敷地面積		997.00m <sup>2</sup>
本館	鉄筋コンクリート2階建	307.28m <sup>2</sup>
倉庫	軽量鉄骨造平屋建	28.35m <sup>2</sup>
水処理室	コンクリートブロック造平屋建	8.37m <sup>2</sup>

### ○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 <sup>2</sup>
本館	鉄筋コンクリート3階建	2,984.25m <sup>2</sup>
実験棟	鉄筋コンクリート2階建	1,966.08m <sup>2</sup>
渡廊下	軽量鉄骨造平屋建	42.00m <sup>2</sup>
車庫	重量鉄骨造平屋建	77.40m <sup>2</sup>
排水処理施設	重量鉄骨造平屋建	48.62m <sup>2</sup>
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 <sup>2</sup>

## 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				1	2	4
	専門研究員				2		1
	主任研究員					2	2
	研究員					1	1
事務職	係長			1			1
	主査・主事（兼務）			2			2
会計年度任用職員				1	1	1	3
合計			1	4	5	7	17

（令和8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)	107,313,094
外部資金	2,179,000
生産物売払収入	341,600
手数料 (証紙収入含む)	3,815,670
雑入 (使用料など)	520,262
計	114,169,626

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)	0
商工総務費	564,886
工鉱業振興費	47,450,800
工業研究費	66,153,940
計	114,169,626

歳出のうち研究開発費 (設備費除く)	24,350,892
歳出のうち設備費 (単建)	31,302,600

## 1. 6 新規導入設備

名称	製造所名	型式	性能・規格等
製麹装置	東洋商会	寺澤式超小型製麹機 Standard	処理量0.1~10kg、加圧・減圧による麹品温制御
フーリエ変換赤外分光光度計	日本分光	FT/IR-4XST	密閉型干渉計、波数 7,800~350cm <sup>-1</sup> 、最高分解0.4cm <sup>-1</sup> 、S/N比 35000:1、ライブラリ搭載、赤外顕微鏡

## 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
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

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
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	電氣的検知帯方式
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	日立ハイテクサイエンス	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*	日立ハイテクサイエンス	Miniscope TM3030	低真空専用、15-30,000倍(反射電子像) EDX付属(分析元素： <sup>5</sup> B～ <sup>92</sup> 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	東京理化工機	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
カンターミキサー	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 <sub>2</sub> O <sub>2</sub> 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 - 50 乾燥蒸気発生器 XK -1	最大容量 65kg
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8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. 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 5. 12. 25	特許7778321号	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	特許7849700号	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 4. 10. 27	特願2022-172458	乳酸菌及び発酵物	横山 慎一郎、加島 隆洋
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)

(令和8年4月20日現在)

## 2. 研究開発業務

### 2. 1 研究課題

課 題 名	岐阜県産種の魅力向上に資する新酵母の開発
研 究 期 間	令和7年度～令和11年度（1年目）
研 究 者 名	吉村 明浩、澤井 美伯、久松 賢太郎
研 究 区 分	プロジェクト研究（県オリジナル酵母プロジェクト）
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	<p>県内酒造場は、地元産の原材料を使用した酒の割合が増加しており、県産酒米の「ひだほまれ」や「酔むすび」と県酵母「G酵母」シリーズを組み合わせた製品も増えている。最近、品評会や展示会では香りの華やかな清酒の評価が高いことから、カプロン酸エチルを高生産する新たな県酵母が求められている。本年度は、G酵母を元に開発した候補株について、試験醸造を実施し、成分の分析と官能評価を行った。</p>
研究結果および成果	<p>カプロン酸エチル高生産酵母の候補である61-16株の特性を既存のG酵母と比較検討した。総米200gの小仕込み試験および総米10kgの試験醸造において、61-16株はG2の2倍程度高い約10ppmのカプロン酸エチルを生産した。総米10kgの試験醸造では、発酵力は対照のG酵母およびG2酵母と比べて低いものの、発酵後期でも極端な発酵の鈍りは認められなかった。官能評価においても、61-16株はカプロン酸エチルの華やかさが感じられ、NFGおよびG2とは異なる香りの特徴が示された。</p>
研究成果の普及及び活動状況	<p>G2酵母を元とする他の候補株についても試験醸造等による検討を行う。</p>
キーワード	酵母、清酒、日本酒

課 題 名	和菓子の食感改善に向けた老化抑制に関する研究
研 究 期 間	令和7年度～令和10年度（1年目）
研 究 者 名	水谷 恵梨、早崎 馨凜、吉村 明浩
研 究 区 分	地域密着研究
共同研究機関等	企業（その他の食料品製造業）
研究の概要	<p>ご飯やパン、団子など澱粉を主成分とする食品は、製造直後から硬化が始まり、時間経過とともに硬くばそばそとした食感になる。この品質劣化は、澱粉の老化が要因の一つと考えられており、製造者はこれを考慮して賞味期限を短く設定している。そのため、糖や加工澱粉等を添加して澱粉の老化を抑制する等、食品の品質劣化を遅らせるための様々な研究が行われてきた。日本の伝統的な和菓子の一つである酒饅頭は、賞味期限が短く老化が早い食品の一つであり、糖を使用して老化抑制を検討した報告はあるが、酵素を利用した酒饅頭の老化抑制についての報告は見当たらない。そこで、本研究では酵素が酒饅頭皮に及ぼす影響について検討を行うこととした。</p>
研究結果および成果	<p>水あめ、<math>\alpha</math>-アミラーゼ、<math>\beta</math>-アミラーゼを添加して饅頭皮を作製し、酵素が饅頭皮の物性に与える影響を経時変化も含めて検討した。その結果、<math>\alpha</math>-アミラーゼを添加した饅頭皮は、水あめに比べて柔らかくべたつきが増加し、<math>\beta</math>-アミラーゼを添加した饅頭皮は、水あめに比べてふわふわとした食感で、べたつきが低下した。経時変化による品質劣化の抑制効果については、酵素を用いることで饅頭皮の物性は変化し、経時変化による硬化の様子も異なるものの、水あめと比較して抑制される可能性が示唆された。</p>
研究成果の普及及び活動状況	なし
キーワード	酒まんじゅう、澱粉、老化、酵素

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
研 究 期 間	令和3年度～令和7年度（5年目）
研 究 者 名	加島 隆洋、横山 慎一郎
研 究 区 分	プロジェクト研究（新価値創造によるサステナブル社会推進プロジェクト）
共同研究機関等	企業（その他の食料品製造業）
<p>研究の概要</p> <p>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。そこで、はちみつの蜜源でもある桜花から有用微生物の取得を目的に、酢酸菌の探索を行った。</p>	
<p>研究結果および成果</p> <p>桜花73検体より単離した酢酸菌候補株108株から5株を選抜し、それらの16S rRNA遺伝子解析によって2株（A192, F231）の酢酸菌を取得した。そのうちA192株に関しては、3%エタノール加YPGD液体培地での培養において、酢酸とグルコン酸の顕著な蓄積が認められ、<i>Gluconacetobacter takamatsuzukensis</i> T61213-20-1a と99.7%の相同率を示した。また、A192株の殺菌・凍結乾燥菌末は、マウスマクロファージ様細胞株J774.1細胞のIL-12産生誘導刺激を増加させ、<i>Komagataeibacter saccharivorans</i> (JCM 25288) 及び <i>Komagataeibacter xylinus</i> (NBRC 13773) よりも高い活性を示した。</p>	
<p>研究成果の普及及び活動状況</p> <p>特許取得（特許7849700号 新規酢酸菌とその利用）</p>	
<p>キーワード：桜花、酢酸菌</p>	

課 題 名	植物工場野菜の機能性向上
研 究 期 間	令和6～8年度（2年目）
研 究 者 名	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（農業）
<p>研究の概要</p> <p>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。機能性成分が富化されたトマトの製品化を目指している。</p>	
<p>研究結果および成果</p> <p>共同研究企業が栽培する塩ストレス栽培トマトは、GABA含量が通常栽培トマトの約1.4倍となることが確認できた。</p>	
<p>研究成果の普及及び活動状況</p> <p>機能性成分が富化されたトマトを機能性表示食品に届出中。</p>	
<p>キーワード：トマト、塩ストレス、炭酸ガス、GABA</p>	

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（2年目）
研 究 者 名	足立 良富、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）
<p>研究の概要</p> <p>機能性表示食品の含有する機能性関与成分について、簡易的に分析可能な他の指標を探索し、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、ルッコラスプラウトに含まれる機能性関与成分であるβカロテンを対象として、スプラウト中の含有量を調査するとともに、簡易類推法の開発について検討した。</p>	
<p>研究結果および成果</p> <p>ルッコラの成葉およびベビーリーフ（生育期間21日）中のβカロテン含有量を、公定法であるHPLC分析により調査した結果、ベビーリーフのβカロテン含有量は成葉を大きく超えていることが分かった。一方、簡易類推技術として分光分析を検討した。文献より分光分析によるハウレンソウのβカロテン簡便定量法をルッコラに適用し、含有量を類推した結果、成葉、ベビーリーフ共にHPLC分析に比べ約40%低い値が算出された。</p>	
<p>研究成果の普及及び活動状況</p> <p>なし</p>	
<p>キーワード：ルッコラ、スプラウト、カロテン</p>	

課 題 名	多様な商品設計を可能とする酒造技術開発
研 究 期 間	令和7～9年度（1年目）
研 究 者 名	久松 賢太郎、吉村 明浩、澤井美伯
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）
<p>研究の概要</p> <p>多様な商品設計を可能とするために、「米の溶解性向上に関する技術開発」と「新規酵母による醸造技術開発」に取り組む。本年度は、ミネラルが米の溶解性に与える評価と、新規野生酵母の採取を実施した。</p>	
<p>研究結果および成果</p> <p>各種無機塩を添加し米の溶解性を評価した結果、硫酸濃度依存的に米の溶解性が改善することが明らかになった。硫酸塩添加で小仕込み試験を実施し、粕歩合が低減できることを明らかにした。県内各地から野生酵母の採取を実施し、新たに7検体の<i>Saccharomyces cerevisiae</i>を得た。また、近年サワービールなどで利用される<i>Lachancea</i> 属酵母も5検体採取された。</p>	
<p>研究成果の普及及び活動状況</p> <p>岐阜県清酒酵母「泡なしG酵母」を使用したハイアルコールクラフトビール「金華の頂」が県内企業から、岐阜県清酒酵母「G2酵母」を使用した吟醸香を多く含むクラフトビール「黄金と白銀with sake yeast」が県内企業から発売中。</p>	
<p>キーワード：酵母、ビール、日本酒</p>	

課 題 名	炭酸ガスによる農作物のGABA富化技術開発
研 究 期 間	令和7年度
研 究 者 名	赤塚 久修
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	企業（農業）
研究の概要	<p>ガス置換可能な市販の真空包装機を応用して、植物のGABAを人為的に富加する技術を確立すると共に、処理条件確立後のGABA含量の品質管理として、酵素法を用いた簡便な定量測定手法を評価する。ガス置換可能な市販の真空包装機を応用して、植物のGABAを人為的に富加する技術が確立すれば、栽培スケールの大小に関わらず、多くの野菜や果物へ広く応用できる可能性がある。</p>
研究結果および成果	<p>市販の真空包装機のガス置換機能の設定により、包装袋中の炭酸ガス濃度を50%～90%の間に変化できることを確認した。この成果を基に、令和8年度には、野菜や果物を真空包装機により炭酸ガスを充填した袋中に封入し、GABAを人為的に富加できるかどうか調査している。合わせて、酵素法を用いた簡便な定量測定手法が可能であるか、確認を行っている。（令和8年10月まで継続）</p>
研究成果の普及及び活動状況	なし
キーワード：	マイクロリーフ、炭酸ガス、GABA

## 2. 2 共同研究

研究課題名	共同研究先業種等	契約期間
乳酸菌高根株を用いた発酵食品の共同開発	発酵研究所	R6. 7. 5- R8. 3. 31
酸菜的製造における赤かぶ品種の研究	農園業者	R6. 10. 31- R8. 3. 31
酸菜的製造におけるスグリ（酸塊）添加効果の研究	観光事業者	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	漬物事業者	R6. 11. 14- R8. 3. 31
酢酸菌の機能性評価研究	健康食品企業	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（医学部）、健康食品企業	R7. 2. 14- R8. 3. 31
多様な商品設計を可能とする酒造技術開発	岐阜大学（応用生物学部）	R7. 5. 16- R8. 3. 31
トマトの機能性成分富化	農業生産法人	R7. 5. 27- R8. 3. 31
真空包装機および瞬間冷凍装置を応用したGABA富化農作物の高品質化維持技術の開発	営農業者	R7. 6. 20- R8. 3. 31
どぶろく特区に対応した酵母に関する共同研究	関市役所、岐阜大学（応用生物学部）	R7. 6. 30- R8. 3. 31
酒饅頭の食感改善に関する研究	和菓子メーカー、岐阜大学（応用生物学部）	R7. 11. 21- R8. 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	R7. 9. 22- R8. 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
G2酵母を使用したビール醸造技術	共同研究（多様な商品設計を可能とする酒造技術開発 令和7年度～令和9年度）	新規クラフトビール発売
NFG酵母を使用したビール醸造技術	酵母頒布、実地支援、試験醸造データの提供	
乳酸菌高根株を用いた無塩発酵漬物	共同研究（有用微生物の探索と機能性食品の開発 令和3年度～令和7年度）	無塩漬物3種を販売
乳酸菌高根株を用いたGABA富化乳酸発酵甘酒の開発	共同研究（有用微生物の探索と機能性食品の開発 令和3年度～令和7年度）	乳酸発酵甘酒およびこれを配合した黒酢飲料を商品化
多酸系G酵母を使用した清酒製造技術	技術相談からの酵母の頒布	

### 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	3
定量	268
水質	6
光学顕微鏡観察	27
赤外吸収スペクトル特性	45
熱特性	2
低真空電子顕微鏡 EDX分析（定性）	31
食品試験	
微生物の検出	46
火落菌の検出	1
微生物数	47
醸造用水適否試験	40

試験項目	件数
保存試験	43
物性試験	241
微生物拡大培養	3
寒天ジェリー強度	761
寒天抽出試験	1
酒類の比重	14
酵母の静置培養	165
水分活性	5
香気性成分分析（定性）	9
試料調整等	
試料作製	46
複本等の交付	0
計	1,804

##### 3. 1. 2 業種別

業種名	件数
農業	14
工事業	58
食料品製造業	
水産食料品製造業	964
調味料製造業	19
パン・菓子製造業	204
その他の食料品製造業	129
飲料・たばこ・飼料製造業	
酒類製造業	242
繊維工業、紙業	21

業種名	件数
化学工業	6
プラスチック製品製造業	1
金属製品製造業	9
機械器具製造業	5
その他の製造業	28
小売業、卸売業	1
学校教育、学術・開発研究機関	13
宿泊業、飲食店	37
地方公務	13
その他	40
計	1,804

#### 3. 2 開放試験室

開放試験機名	利用件数
精米機	55
真空包装機	11
低真空電子顕微鏡	122
レオメーター	27
レトルト殺菌装置	11
真空凍結乾燥機	136
遠心機	3
蒸し器	15
ラピッドビスコアライザー	44

開放試験機名	利用件数
超純水製造機	16
水分活性測定装置	34
デジタルマイクロスコープ	5
清酒用総酸性度測定装置	1
オープン	15
高速液体クロマトグラフ	32
送風乾燥機	20
有機酸・グルコース分析装置	6
計	553

### 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）	124
醸造用酵母の頒布（多酸系酵母）	15
醸造用酵母の頒布（G 2酵母）	92
乳酸菌の頒布（HN08）	5
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	4
工事業	16
食料品製造業	
水産食料品製造業	513
調味料製造業	21
パン・菓子製造業	17
その他の食料品製造業	93
飲料・たばこ・飼料製造業	
清涼飲料製造業	2
酒類製造業	125
繊維工業、紙業	17
化学工業	12

業 種 名	件数
金属製品製造業	9
機械器具製造業	17
その他の製造業	3
放送業、情報サービス業 等	8
小売業、卸売業	3
学校教育、学術・開発研究機関	29
宿泊業、飲食店	12
協同組合	2
政治・経済・文化団体	25
国家公務	3
地方公務	7
その他	9
計	947

#### ○分野別

分 野 名	件数
技術開発	277
製品開発、デザイン	32
加工技術	53
品質管理	422

分 野 名	件数
工程管理	4
試験方法	51
原材料	50
その他	58
計	947

### 4. 2 巡回技術支援等

業 種 名	件数	主な指導事項
酒類製造業	42	清酒、酒米、どぶろく、ビールの醸造、官能評価について等
その他	0	
計	42	

### 4. 3 緊急課題技術支援

対応期間	業 種 名	支 援 事 項
R7. 4. 10 - R7. 7. 31	食料品製造業	トマト機能性成分の含有量データの提供
R7. 5. 26 - R7. 7. 31	NPO	唐辛子のアミノ酸分析調査
R7. 5. 27 - R7. 9. 30	食料品製造業	オーツ加工品のビール業界への利用
R7. 7. 1 - R7. 10. 30	食料品製造業	米粉の殺菌処理条件についての検討
R7. 7. 7 - R7. 7. 31	家電製造業	ヨーグルトメーカーを使った製麴の製造方法
R7. 7. 29 - R7. 10. 31	酒類製造業	麴力価測定法の習得
R7. 8. 18 - R7. 8. 22	酒類製造業	酵母の凍結菌体の復元方法について指導
R7. 8. 21 - R7. 12. 25	飲料製造業	飲料水中の浮遊物の調査
R7. 10. 23 - R7. 12. 25	酒類製造業	輸入米の溶解性調査
R7. 11. 7 - R8. 1. 9	酒類製造業	酵母の醸造特性の確認
R7. 12. 23 - R8. 1. 30	食料品製造業	チーズフレケーキの保存性について
R8. 1. 13 - R8. 3. 2	酒類製造業	野生酵母の発酵特性把握

#### 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 (8日)	機能性表示食品の開発や届出について
内田 伸二	4企業 (9日)	食品の殺菌および賞味期限設定について

#### 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	13
組合・団体等	8
農業	7
その他	10
計	59

## 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 7. 6. 27	食品セミナー ～プラスチック成形と逆転 の発想の融合により実現し た米粉100%による製パン 技術の開発～	プラスチック成型の知見を応用し たグルテンフリー米粉パンの開発	県内企業等	22
R 7. 9. 4	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	29
R 7. 9. 26	分野横断応用研修「食品特 性評価課程」	水分活性装置の基礎、装置説明、 及び実践	県内企業等	3

#### 5. 1. 2 専門技術者の育成支援

期 間	課 題	内 容	受講者数
R 7. 10. 14- R 7. 12. 3 (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	13
R 7. 10. 23- R 7. 12. 18 (25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	7
R 7. 12. 9- R 7. 12. 11 (2日)	専門技術研修（留学生） 和菓子・こんにゃくづくり 体験	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 7. 5. 16 - R 8. 3. 31	企業	大吟醸酒の試験醸造	9
R 7. 7. 28 - R 7. 7. 31	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）	2
R 7. 9. 1 - R 7. 9. 5	岐阜大学大学院 自然科学技術研究科	食品の成分分析・研究会の補助業務（日本酒）	1
R 7. 9. 1 - R 7. 9. 5	岐阜大学 応用生物科学部	食品の成分分析・研究会の補助業務（日本酒）	3
R 7. 10. 23 - R 7. 12. 11	岐阜大学大学院 自然科学技術研究科	清酒醸造実習	1
R 7. 10. 23 - R 7. 12. 12	岐阜県酒造組合連合 会	清酒醸造実習	1

### 5. 2 会議

年月日	名 称	内 容	開催地	人数等
R 7. 7. 23	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	18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 7. 6. 27	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 温室環境データを利用した植物生育モデルの栽培管理への利用	嶋津 光鑑*
	② α化米粉への置換が製パン性に与える影響について	水谷 恵梨
	③ 岐阜県内から採取された酵母のビール醸造評価	久松 賢太郎
	④ IoTを活用した清酒の高品質化研究	吉村 明浩

\*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 7. 8. 25	乳酸発酵による甘酒のGABA富化に関する研究	第23回国際栄養学会議	加島 隆洋 横山 慎一郎
R 7. 9. 3	酒まんじゅう醗から分離したMicrobacteriaceae科の新属新種の提唱	第39回日本放線菌学会大会	吉村 明浩 澤井 美伯
R 7. 9. 11	野生酵母KN-17株のマルトトリオース資化能力とエールビール醸造特性	第77回日本生物工学会大会	久松 賢太郎 吉村 明浩 澤井 美伯
R 7. 11. 18	パン発酵に向けた野生酵母KN-17株のマルトトリオース資化能力の解析	パンシンポジウム2025	久松 賢太郎 吉村 明浩 澤井 美伯

### 6. 3 誌上発表等

年 月	題 名	誌 名	発表者
R 7. 8. 27	カプロン酸エチルを高生産する岐阜県清酒酵母「G2」の開発と普及	日本食品科学工学会誌	吉村 明浩

### 6. 4 展示会等

年月日	題 名	出展会名等
R 7. 8. 1- R 8. 1. 31	県産米を使用したグルテンフリーパンの開発	テクノプラザ展示
R 7. 11. 26- R 7. 11. 28	新酒米「酔いむすび」を使用した新酒および新規生理作用を有するスプラウト	アグリビジネス創出フェア
R 7. 12. 5	新酒米「酔いむすび」を使用した新酒および新規生理作用を有するスプラウト	岐阜JDPシンポジウム2025
R 8. 3. 13- R 8. 3. 22	令和7年度「酔いむすび」使用新酒等 岐阜県日本酒イベント	アクティブG Gストリート・であ い広場

### 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
R7. 4. 11	新酒の出来 確かめる 岐阜で鑑評会 4部門25点入賞	中日新聞
R7. 4. 16	4酒造場に県知事賞 岐阜市で県新酒鑑評会表彰	岐阜新聞
R7. 4. 18	水耕栽培スプラウト拡充 大堀研磨工業所 岐阜県研究所と開発	日刊工業新聞
R7. 7. 12	県産素材使ったビールやパン用米粉を開発 県食品科学研と岐阜大	岐阜新聞

R7. 9. 16	(ぎふチャン) 県議会だより	岐阜放送
R7. 10. 14	県職員の研究員 2人が最優秀賞 中部公設機関表彰	岐阜新聞
R7. 11. 2	ビールに日本酒の甘味 美濃加茂の醸造所、新商品発売	岐阜新聞
R7. 11. 9	県職員 2人最優秀賞 中部公設試験研究機関研究者表彰	中日新聞
R7. 12. 12	「SAKETOMO」 大学生がキャンパス内で本格的な日本酒造り!	webメディア
R7. 12. 13	新品種酒米「人結ぶ酒に」 岐阜県開発 栽培広がる	読売新聞
R7. 2. 20	2週間でやせ型の腸に!?～米ぬかを用いた高栄養食「CHOCU」を通じ、人々に健康を届ける～	日刊工業新聞
R8. 3. 3	岐阜県研究所微生物で3商品 企業と共同開発 ビールや漬物	読売新聞

## 6. 6 出前講座等

年月日	依頼者	テーマ	開催地	参加人数
R7. 6. 4	産業技術連携推進会議 近畿地域部会近畿日本酒 研究会	近畿日本酒研究会2025年度総会 研 究報告	ウイंकあいち	25
R7. 6. 6	岐阜県クラフトビール醸 造者協議会	岐阜県内から採取された酵母のビー ル醸造評価	Cdr多目的ルーム・ 会議室	29
R7. 7. 12	岐阜大学応用生物科学部	酒と食の文化の実践的理解シンポジ ウム	岐阜大学応用生物科 学部	100
R8. 2. 4	中部電友協同組合	岐阜県の清酒について	OKBふれあい会館	15
R8. 2. 19	岐阜県和菓子協会	地域資源を生かした食品づくり -ハツシモ米粉パンと酒づくり-	千成寿司本店	22
R8. 2. 24	岐阜県クラフトビール醸 造者協議会	岐阜県由来原材料を使用したクラフ トビール醸造	岐阜市文化センター	20

## 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6号 令和6年度	1	300
令和6年度年報	1	WEB 掲載
機関情報誌 食科研通信 (No. 18~20)	3	WEB 掲載

## 6. 8 見学会等

年月日	団体名等	人 数	備 考
R 7. 4. 30	産業労働部長他	4	視察
R 7. 5. 19	産業イノベーション推進課	6	見学
R 7. 5. 29	企画経済委員会	7	視察
R 7. 6. 3	長野県産業労働部他	4	視察
R 7. 6. 11	東海農政局	3	事業説明および視察
R 7. 7. 11	鳥取大学研究推進機構研究戦略本部	2	視察
R 7. 7. 16	三重県、三重県工業研究所職員	8	視察
R 7. 8. 7	岐阜大学コーディネータ	5	視察
R 7. 10. 3	岐阜県酒造組合連合会	3	見学
R 7. 10. 23	研究員研修会	25	見学および交流
R 7. 12. 5	インド工科大学グワハティ校学長他	7	視察
R 7. 12. 17	岐阜大学食農生命科学科1年生	57	見学
R 7. 12. 23	森永製菓社長他	6	視察
R 8. 2. 18	加茂農林高校食品学科生徒	9	見学
R 8. 3. 24	インド工科大学グワハティ校教授他	6	視察
	合計	152	

## 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 7. 8. 18- R 7. 8. 22	クラフトビール醸造研修	(株) 東美濃ビアワークス	久松 賢太郎
R 7. 12. 5- R 7. 12. 9	科学技術者のための分かりやすい統計	(株) 情報機構	水谷 恵梨
R 7. 12. 15- R 7. 12. 18	玉掛け技能講習	一般社団法人日本クレーン協会岐阜支部	吉村 明浩
R 7. 12. 15- R 7. 12. 18	クレーン運転特別教育	一般社団法人日本クレーン協会岐阜支部	吉村 明浩

### 7. 2 学会

年月日	名称	開催場所	参加者
R 7. 8. 25	第23回国際栄養学会議	パリ・デ・コングレ	加島 隆洋 横山 慎一郎
R 7. 9. 3	2025年度（第39回）日本放線菌学会大会	グランシップ静岡	吉村 明浩 澤井 美伯
R 7. 9. 11	第77回 日本生物工学会大会	広島工業大学	久松 賢太郎 吉村 明浩 澤井 美伯
R 7. 11. 18	パンシンポジウム2025 第11CHUBU懇談会	半田赤レンガ建物	久松 賢太郎 吉村 明浩 澤井 美伯

### 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
R7. 4. 10	岐阜県酒造技術者会第1回役員会 第32回岐阜県新酒鑑評会表彰授与式	岐阜市	意見交換、表彰授与式
R7. 5. 8	岐阜県工業会 第1回幹事会	岐阜市	事業報告・計画
R7. 5. 9	岐阜県酒造技術者会第2回役員会、 酒造技術者会総会、酒造技術講演会	岐阜市	意見交換
R7. 5. 21	岐阜県菓子工業組合 第58期通常総会	岐阜市	総会、意見交換
R7. 5. 23	第70回岐阜県寒天展示品評会	恵那市	表彰授与式
R7. 6. 17	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
R7. 6. 25	岐阜県工業会第32回通常総会・講演会	岐阜市	総会、講演会
R7. 6. 25	岐阜県食品産業協議会 第49回通常総会	岐阜市	総会、意見交換
R7. 7. 23	岐阜県工業会 第2回幹事会	関市	意見交換
R7. 8. 28	岐阜県酒造技術者会第3回役員会	岐阜市	意見交換
R7. 10. 16	発明くふう展	岐阜市	審査、表彰
R7. 11. 25	岐阜県工業会 第3回幹事会	大垣市	意見交換
R7. 11. 28	岐阜県酒造組合連合会 令和7年度通常総会	岐阜市	総会、意見交換
R8. 1. 19	岐阜県酒造組合連合会PR委員会	岐阜市	意見交換
R8. 1. 30	岐阜県工業会新春講演会	岐阜市	講演会
R8. 2. 3	産業人クラブ講演会・交流会	岐阜市	講演会、交流会
R8. 2. 27	岐阜県工業会人材育成・交流委員会、技術委員会	各務原市	会合
R8. 2. 27	ひだほまれ品質コンクール	高山市	表彰授与式

R8. 3. 2	工業会総務委員会	各務原市	
----------	----------	------	--

### 7. 3. 2 委員会・会議・研究会等

年月日	名 称	開催場所	内 容
R7. 4. 10	春季酒造技術研究会	岐阜市	講演会、研究進捗報告
R7. 5. 26	「モノづくり」産業支援機関連携会議	岐阜市	商工労働部関係部署、機関および関連財団による業務紹介等
R7. 5. 28- R7. 5. 39	全国新酒鑑評会製造技術研究会	東広島市	出品酒品質調査
R7. 6. 6	クラフトビール醸造者協議会	岐阜市	研究内容の紹介、クラフトビールの品質評価
R7. 7. 2	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	名古屋市	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
R7. 6. 20	中部イノベネット2025年度運営委員会	W e b	2024年度事業報告、2025年度事業計画講演会
R7. 6. 4	近畿日本酒研究会2025年度総会	名古屋市	各機関の活動報告および意見交換、講演会
R7. 7. 16	多治見・中津川酒造組合貯蔵出荷管理き酒研究会	瑞浪市	貯蔵酒の品質評価、出荷管理の指導
R7. 7. 23	関酒造組合貯蔵出荷管理き酒研究会	美濃市	貯蔵酒の品質評価、出荷管理の指導
R7. 7. 30	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
R7. 8. 1	中部イノベネットコーディネータ会議	名古屋市	2025年度事業計画、支援事例の紹介
R7. 8. 6	飛騨酒造組合貯蔵出荷管理き酒研究会	高山市	貯蔵酒の品質評価、出荷管理の指導
R7. 8. 20	第2回新酒米による産地づくり研究会	瑞浪市	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	清酒の成分分析
R7. 9. 4	市販酒研究会	岐阜市	貯蔵酒の品質評価、官能評価技術の養成
R7. 9. 4	酒造関連研修会	岐阜市	講演会
R7. 9. 5	第48回酒米懇談会	東京都	2024年度事業報告、2025年度事業計画
R7. 9. 16	西濃市販酒研究会	大垣市	貯蔵酒の品質評価、出荷管理の指導
R7. 9. 26	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
R7. 9. 30- R7. 10. 3	名古屋国税局酒類鑑評会	名古屋市	出品酒の品質評価
R7. 10. 7	清酒酵母・麴研究会	東京都	講演会
R7. 10. 10	全国酒造技術指導機関合同会議	東京都	各機関の活動報告および意見交換
R7. 10. 17	酒造技術者研修	名古屋市	講義
R7. 10. 20	産業技術連携推進会議食品・バイオ分科会	W e b	総会、活動報告、講演会、見学会
R7. 11. 9	岐阜県と応用生物科学部との連携会議	岐阜市	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. 12. 6	野生酵母研究会	鈴鹿市	意見交換
R8. 1. 19	令和7年度第66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
R8. 2. 13	全国食品関係場所長会 令和7年度定期総会・表彰式	つくば市	年度活動報告、表彰式
R8. 2. 19	多治見中津川新酒研究会	多治見市	新酒の品質評価および指導
R8. 2. 19	酔いむすび検討会	多治見市	生産者、実需者との意見交換
R8. 2. 24	クラフトビール協議会	岐阜市	研究内容の紹介およびクラフトビールの品質評価
R8. 3. 3	西濃酒造組合新酒研究会	大垣市	新酒の品質評価および指導

R8. 3. 5	飛騨酒造組合新酒研究会	高山市	新酒の品質評価および指導
R8. 3. 5- R8. 3. 6	静岡県杜氏研究会新酒研究会	沼津市	新酒の品質評価
R8. 3. 6	関酒造組合新酒研究会	美濃加茂市	新酒の品質評価および指導
R8. 3.13	愛知県新酒品評会	名古屋市	新酒の品質審査会
R8. 3.13	令和8年静岡県清酒鑑評会	沼津市	新酒の品質審査会
R8. 3.16	三重県新酒品評会	津市	新酒の品質審査会
R8. 3.17	令和7酒造年度名古屋国税局新酒品質評価会	名古屋市	新酒の品質評価および意見交換
R8. 3.23	飛騨杜氏会研修会	高山市	出品酒の品質評価
R8. 3.26	名古屋国税局ビールワークショップ	名古屋市	クラフトビールの品質評価

## 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
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	横山 慎一郎

### 8. 2 審査会・技能検定等への職員派遣

年月日	内容	依頼元
R7. 4. 25	第70回岐阜県寒天展示品評会二次審査 審査員	岐阜県寒天水産工業組合
R7. 6. 11	基礎級技能検定委員 (パン)	岐阜県職業能力開発協会
R7. 7. 9	基礎級技能検定委員 (パン)	岐阜県職業能力開発協会
R7. 7. 16	多治見・中津川酒造組合貯蔵出荷管理利き酒研究会 審査員	多治見・中津川酒造組合
R7. 7. 23	関酒造組合貯蔵出荷管理きき酒研究会 審査員	関酒造組合
R7. 8. 6	飛騨酒造組合貯蔵出荷管理きき酒研究会 審査員	飛騨酒造組合
R7. 9. 16	西濃市販酒研究会 審査員	西濃酒造組合
R7. 9. 30- R7. 10. 03	令和7年度名古屋国税局酒類鑑評会品質評価会 品質評価員	名古屋国税局
R7. 10. 16	岐阜県発明くふう展 審査委員 (一般の部)	岐阜県発明くふう展実行委員会
R7. 12. 10	基礎級技能検定委員 (パン)	岐阜県職業能力開発協会
R8. 2. 19	多治見中津川酒造組合新酒研究会 審査員	多治見中津川酒造組合
R8. 2. 25	令和7事務年度全国市販酒類調査 品質評価員	名古屋国税局
R8. 2. 27	第4回飛騨産ひだほまれ品質コンクール 審査員	飛騨酒造組合
R8. 3. 3	西濃酒造組合新酒研究会 審査員	西濃酒造組合
R8. 3. 5	飛騨酒造組合新酒研究会 審査員	飛騨酒造組合
R8. 3. 6	静岡県杜氏研究会新酒研究会 審査員	静岡県杜氏研究会
R8. 3. 6	関酒造組合新酒研究会 審査員	関酒造組合
R8. 3. 12	岐阜県新酒鑑評会 審査員	岐阜県酒造組合連合会
R8. 3. 13	令和8年静岡県清酒鑑評会 評価員	静岡県酒造組合
R8. 3. 13	愛知県新酒品評会 審査員	愛知県酒造組合
R8. 3. 16	三重県新酒品評会 審査員	三重県酒造組合
R8. 3. 17	令和7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
R8. 3. 23	飛騨杜氏会研修会 審査員	飛騨杜氏会
R8. 3. 26	名古屋国税局ビールワークショップ ビール審査パネル	名古屋国税局