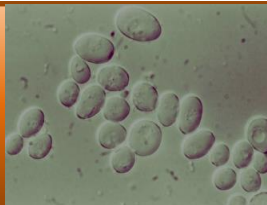


# 食科研通信



- ・ 合同研究成果発表会の報告
- ・ 市販酒研究会の報告
- ・ 食品開発プロモータ派遣事業のご案内
- ・ 食品科学研究所の技術支援事例の紹介
- ・ インボイス制度についてのお知らせ

## 合同研究成果発表会の報告

令和5年6月22日に、岐阜大学応用生物科学部との合同研究成果発表会を、オンラインと会場を併用して開催し、企業、大学等42名の方にご参加いただきました。

食品科学研究所と岐阜大学応用生物科学部の研究成果について報告するとともに、当研究所の技術支援事業の事例として、レモンリキュールを開発し異業種参入を果たした有限会社森瓦店（高山市）より、開発までの背景や、商品化までの取組みについて紹介いただきました。

発表テーマに関して興味をお持ちの方は研究担当者までお問い合わせください。

### 岐阜大学応用生物科学部の成果発表テーマ

- ・ 食肉由来ペプチドの抗うつ効果とその作用機序について  
食品免疫学研究室 准教授 北口 公司
- ・ 腸内細菌による食物リグナンから哺乳動物リグナンへの代謝機構  
バイオマス代謝化学研究室 准教授 鈴木 史朗
- ・ 温暖化に伴う柿への影響評価と適地マップの作成  
園芸学研究室 教授 山田 邦夫

### 食品科学研究所の成果発表テーマ

- ・ 水温が米粉パンの製パン性に与える影響について  
主任研究員 水谷 恵梨
- ・ 岐阜県内から採取した酵母によるビール醸造評価  
研究員 久松 賢太郎
- ・ (支援事例紹介) 技術支援事業を活用したリキュールの開発  
有限会社森瓦店 山下 絢 様

発表会終了後、希望者を対象に研究所の施設見学会を開催しました。また、当日参加できなかった方や発表を再度聞いてみたい方を対象に、後日（7月10～21日）、当日の発表を録画した映像をYouTubeで限定配信しました。



毎年、開催しますので、ぜひご参加ください。

## 市販酒研究会の報告

令和5年9月7日、「市販酒研究会」を開催しました。これは岐阜県で製造される日本酒の品質向上を目的に、日本酒の出荷が本格化するこの時期に毎年開催しています。本年度は、県内の酒造場から純米大吟醸酒から普通酒まで様々なカテゴリーで81本の出品があり、名古屋国税局鑑定官や酒造技術者ら11名の審査員が、出品酒の香りや味わいを評価しました。

審査方法は、従来の評価用紙への記述式からタブレット端末に入力するデジタル化を行い、評価結果を迅速に集計することが可能となりました。

これらの評価結果は、理化学分析のデータと共に出品された酒造場に報告し、市販酒の品質管理に利用されます。



## 食品開発プロモータ派遣事業のご案内

食品開発に関する技術的課題等を抱える県内の中小企業者等を対象に、専門知識や技術を持つ人材（食品開発プロモータ）を派遣してコンサルティングやアドバイスを行います。プロモータの派遣は予算の範囲内で行いますので、本事業の活用をお考えの方は、早めにご相談ください。詳細は研究所のHPをご覧ください（[https://www.food.rd.pref.gifu.lg.jp/pdf/promoter\\_dispatch\\_information.pdf](https://www.food.rd.pref.gifu.lg.jp/pdf/promoter_dispatch_information.pdf)）。

## 食品科学研究所の技術支援事例

### ① 乳酸菌高根株の利用による「醸しぬか床」のGABA高含有化

当研究所では、SDGsの達成に向けて新価値創造によるサステナブル社会推進プロジェクトを実施しています。「醸しぬか床」は、その一環として、廃棄されていた“特別栽培米の米ぬか”を100%使用し、当研究所オリジナルの乳酸菌と企業の“米麴”を同時並行的に働かせる“並行複発酵法”で令和4年度に開発した「ぬか漬けの素」です。今回、新たに“乳酸菌高根株”を利用することでGABAを高含有化させた製品の開発に成功しました。持続可能な農業とコラボした商品として6月上旬より販売されています。



乳酸菌高根株：高山市高根町の伝統食“酸菜（赤かぶの無塩発酵漬物）”より分離した乳酸菌（特許出願済）  
GABA：28mg/日の摂取でストレス緩和や血圧降下作用が期待されるアミノ酸の一種

従来製品の特徴はそのままに、GABAの高含有化を達成

- ・従来製品の2.7倍のGABAを含有（ぬか床100g当りGABA 86mgを含有）
- ・並行複発酵法で米ぬかに含まれる未利用成分（デンプン及びタンパク質）を酸味（乳酸、酢酸）と旨味（各種アミノ酸）、機能性成分（GABA）へ変換
- ・良好な酸味と風味があり、ぬか床を使用する前の熟成作業「捨て漬け」が不要。開封後そのまますぐに使える
- ・特別栽培米の米ぬか（安心安全な素材）を100%使用
- ・大腸菌等の腐敗細菌の増殖を防ぎ、アレルギー様食中毒の原因となるヒスタミンの生成を抑制

問い合わせ先：試験研究部 加島

### ② 岐阜大酵母を使用したクラフトビール「多望之春-各務（たぼうのはる-かかみ）」の開発

2022年より開始した岐阜大学応用生物科学部との共同研究により、岐阜大酵母を使用したクラフトビール、岐阜大学エール「多望之春-各務」が完成しました。

大学オリジナルブランドのクラフトビールとして、岐大酒にも使われている岐阜大酵母「GY115株」を用いて、当研究所で試作を繰り返しました。製品化は岐阜市内の企業に委託し、「かみのほゆず」と小麦を使用して苦味が少なく、スッキリとした味わいに仕上げました。清酒酵母を用いた「酒イーストビール」と呼ばれる、ビールと日本酒の特徴を併せもったスタイルのクラフトビールです。

岐阜大学エール「多望之春-各務」は、応用生物科学部100周年記念事業において披露された後、7月上旬より販売されています。



岐阜大酵母「GY115株」：岐阜大学が郡上市で採取した野生酵母から、当研究所との共同研究で選抜した清酒用酵母で、岐阜大学70周年の岐阜大酒「多望之春-岐山（ぎざん）」に採用されています

問い合わせ先：試験研究部 久松

## インボイス制度についてのお知らせ

令和5年10月1日より、「消費税の適格請求書等保存方式（インボイス制度）」が導入されます。当所（を含む県の研究機関）における「依頼試験手数料」および「開放機器利用料」は、いずれも課税取引であり、インボイス制度の対象になります。ご利用の際にはインボイスを発行します。なお、県のインボイス発行事業者登録番号は「T4000020210005」です。

