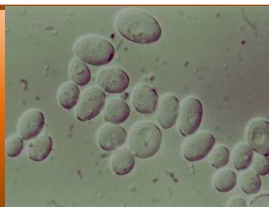


食科研通信



- ・地域食品産業実習
- ・ウィンタースクール研修
- ・県オリジナル酵母を使った初めての焼酎の製造支援
- ・県オリジナル酵母「加茂農林桜酵母」を使用した初のクラフトビールの製造支援

地域食品産業実習

岐阜大学応用生物科学部の3年生を対象に、地域食品産業実習を実施しました。本研修は、次世代の企業技術者の育成を目的に、食品業界に特化した専門技術を習得できる内容を企画し、昨年度から岐阜大学の正規授業として実施しています。

本年度は20名が受講し、「受講してよかった」「地元企業の理解が深まった」「製品ができるまでの工程を数値や食味を確認しながら体験できた」等の感想を頂きました。

なお、ご協力を頂いた8名の企業講師には、深く感謝申し上げます。

令和6年度実施内容

応用生物科学部3年生を対象にした選択科目（1単位） 全15回

概要：地域食材を活用した食品の製造と作った食品を分析評価する製造加工実習、岐阜県や企業で活躍している人材による実践的な講義を組み合わせた授業

内容：製造加工実習（135分/回） 定員20名

職員による「味噌」と「ビール」の製造技術や品質評価

- ・味噌の醸造、分析（5回）

- ・ビールの醸造、分析、官能評価（3回）

講義（90分/回） 定員20名+α

- ・当研究所職員による講義（0.5回）

- ・企業講師による講義（6.5回）

令和7年度の企業講師も募集しておりますので、ご興味のある方はご連絡ください。

<https://www.food.rd.pref.gifu.lg.jp/pdf/recruit_lecturer_202405.pdf>



令和6年度企業講師

10/2 名古屋国税局鑑定官室

10/8 内堀醸造（株）

10/9 HANAMAZA PAN
（株）リパークレス

10/16 中日本カプセル（株）

10/22 アピ（株）

10/23 一丸ファルコス（株）

10/29 ツキオカフィルム製菓（株）

ウィンタースクール研修

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※の一環として、見学会&体験学習を行いました。海外の大学から9名の学生が参加され、当研究所の地域の食品業界を支援する取り組みについて説明させていただき、実際に「麴（甘酒）作り」と「こんにゃく作り」を体験していただきました。学生からは多くの質問を頂き、慣れない日本食の試食にも積極的で、楽しく日本の食文化について学んでいただくことができました。

後日、体験学習の内容についてポスター発表を行い、「日本の伝統的な食品加工を体験出来て面白かった」「作ったこんにゃくは美味しかった」などの感想を頂きました。

なお、「こんにゃく作り」体験学習に全面的ご協力をいただきました（株）谷田商店様には、深く感謝申し上げます。

※岐阜大学が海外の大学と連携して開設するジョイント・ディグリープログラム（連携大学間で共同教育プログラムを開設し、当該大学が共同で単一の学位を授与するもの）を円滑に開始することを目的に、研究活動や企業・研究所等の見学、自然・文化体験など様々な活動を通して交流し、お互いの理解を深めるプログラム。

開催日時：令和6年12月10日 13:00～15:00

令和6年12月12日 13:00～15:00

参加学生：インド工科大学グワハティ校 7名

マレーシア国民大学 2名



県オリジナル酵母を使った初めての焼酎の製造支援

農畜産物の生産及び加工、販売を行う株式会社紫屋は、美濃市の耕作放棄地を活用してサツマイモの新産地作りに取り組んでいます。当研究所では、このサツマイモをはじめ地域産の原料を使用した焼酎の開発について相談を受け、県オリジナル清酒酵母（G酵母※1）を活用した醸造技術について支援しました。

また、市の給食センター跡地を醸造所に改修して自ら醸造を行うため、当研究所の食品開発プロモータ派遣事業※2を活用し、焼酎製造免許の取得に必要な工場設備や酒税対応に関する助言・指導を行いました。

完成した焼酎は、G酵母を活用した初めての焼酎であり、華やかな香りに仕上がっています。令和6年10月19日に、みのまち屋台市でお披露目され、その後、各種メディアに取り上げられました。酒飯店での評判も高く、順調な販売が続いています。ぜひ、地域発の新たな焼酎を味わってください。

※1：県が開発した、発酵力が強く吟醸酒向きの清酒酵母。
これまでに、県内29酒造所で利用されている。

※2：技術相談等の内容に応じて、専門的知識や技術を持つ人材を企業に派遣し、課題解決や新商品開発等を支援する当研究所の支援事業。



商品名：本格芋焼酎Ekkyo（えっきょう）
価 格：720ml 瓶 1, 890円（税込み）
特 長：美濃市産のサツマイモと県産の米麹とG酵母で作った、華やかな香りの本格芋焼酎
原材料：サツマイモ（紅はるか）、米麹（みのにしき）
販 売：株式会社 紫屋（美濃市生櫛1557-1）
電話 0575 28 4110
その他、酒飯店や道の駅（美濃にわか茶屋）で販売されています。
詳しくは、お問い合わせください。

県オリジナル酵母「加茂農林桜酵母」を使用した初のクラフトビールの製造支援

令和7年1月現在、岐阜県では13社のクラフトビール醸造所があり、他社製品との差別化のため、ビール醸造に利用可能な岐阜県オリジナル酵母のニーズが高まっています。

当研究所では、県立加茂農林高等学校内のシダレザクラの花から採取した「加茂農林桜酵母」に着目し、岐阜大学との共同研究により市販ビール酵母並みの発酵力を有することを明らかにしました。

加茂農林高等学校食品学科では、平成26年度から「地域由来の花から花酵母の分離と食品への利用」の取組みを行っており、「加茂農林桜酵母」はこれまでに延べ3,000サンプル以上の検体から採取した酵母のひとつです。今回、この酵母の培養方法や発酵手法を技術移転し、株式会社東美濃ビアワークスが、この酵母を使用したクラフトビール「WILD MAGIC Vol.1-CHERRY BLOSSOM PETALS」を製品化し、12月7日（土）に開催の「カマド4周年感謝祭」で紹介、販売しました。



商品名：WILD MAGIC Vol.1（ワイルドマジック）
-CHERRY BLOSSOM PETALS
（チェリーブロッサムペタルズ）
価 格 330ml 瓶 800円（税込）
※自社販売価格 限定生産品
特 長 ビアスタイル：ベルジャントリペル
アルコール度数：8%
酵母由来のアロマは、バナナやクローブを思わせるフルーティーさと共に、スパイシーさと、うっすらと木のような香りも併せ持ちます。口に含めば、小麦麦芽由来の滑らかな口溶けと、8%のアルコール感で、長い余韻に包みこまれます。

