

食科研通信



- ・食品セミナー・合同研究成果発表会を開催
- ・市販酒研究会、酒造関連研修会を開催
- ・第23回 国際栄養学会議 参加報告
- ・インターシップ受入れ
- ・職員表彰

食品セミナー・合同研究成果発表会を開催

令和7年6月27日に、食品セミナー及び岐阜大学応用生物科学部との合同研究成果発表会を、OKB岐阜大学プラザ（TOIC岐阜サイト）で開催し、企業、大学等22名の方にご参加いただきました。

食品セミナーでは、プラスチック成形の知見を応用してグルテンフリーパンを開発した経緯や、デンプンの新しいアルファ化技術についてご講演いただきました。

合同研究成果発表会では、食品科学研究所が3テーマ、岐阜大学応用生物科学部が1テーマの研究を発表しました。

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。

食品セミナー

「プラスチック成型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」

山形大学大学院 有機材料システム研究科

教授 西岡 昭博 氏

合同研究成果発表会

岐阜大学応用生物科学部

「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」

食農生命科学科 植物環境制御学研究室 教授 嶋津 光鑑

食品科学研究所

「 α 化米粉への置換が製パン性に与える影響について」

主任研究員 水谷 恵梨

「岐阜県内から採取された酵母のビール醸造評価」

主任研究員 久松 賢太郎

「IoTを活用した清酒の高品質化研究」

産業技術総合センター 機械部 主任専門研究員 横山 哲也

食品科学研究所 試験研究部 主任専門研究員 吉村 明浩

発表会終了後は、研究・技術支援成果物の展示、試食会を開催し、グルテンフリー米粉パンや酢菜の試食や、スプラウトやビール等、研究成果パネルの展示を行いました。



市販酒研究会、酒造関連研修会を開催

令和7年9月4日「市販酒研究会」を開催しました。これは岐阜県産日本酒の品質向上及び製造者の評価技術向上を目的に、今年度の醸造が始ま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78点、当所から試験醸造酒9点の出品があり、純米吟醸酒などの区分に分けて、名古屋国税局鑑定官や酒造技術者ら12名の審査員が、香りや味を評価しました。

午後からは「酒造関連研修会」を開催し、県内の酒造業者29名が参加しました。名古屋国税局主任鑑定官が「高温障害米対策について」、研究所職員が「今年度の酒造期に向けて」の題目で講義を行いました。酒造期が近いこともあり、参加者は真剣に講義を聴講されていました。



第23回 国際栄養学会議 参加報告

第23回 国際栄養学会議（IUNS-ICN 2025）がフランス パリで開催されました。今回の大会テーマは「SUSTAINABLE FOOD FOR GLOBAL HEALTH」とされ、各国から3,800名を超える参加がありました。プレゼンテーションでは、従来からの「栄養学の基礎研究」、「非伝染病／臨床栄養」、「食品科学」に加え、「気候変動・持続可能性と栄養」といった新たな分野も加わり、合計8分野で1,800件以上の報告がありました。当所からは、県のプロジェクト研究「新価値創造によるサステナブル社会推進プロジェクト」から、赤かぶの無塩発酵漬物「酸菜」と分離・選抜した γ -アミノ酪酸（血圧降下作用を示す成分）生産性乳酸菌を利用した食品開発について報告し、160件を超える反響がありました。シンポジウムでは、世界保健機関（WHO）の重要事項である「減塩」に関連した「心血管疾患予防のためのカリウム濃縮塩」の普及効果、また「持続可能な食資源としての海藻の可能性を探る」ではヘルシーで持続可能な食糧源となる海藻タンパク質の開拓プロジェクトなども紹介されました。



インターシップ受入れ

令和7年7月28日から31日にかけて、岐阜県立岐阜農林高等学校からインターンシップで2名の受入を行いました。研修では、当所の支援事業である依頼試験を体験するため、持参した食品に含まれる栄養成分を分析しました。研修生からは、「想像よりも細かい操作が多かった」「普段扱うことができない機器を使うことができ、良い経験になった」などの感想をいただきました。

令和7年9月1日から5日まで、岐阜大学から4名（大学院1名、学部生3名）の学生をインターンシップで受け入れました。市販酒研究会での出品酒の分析及び運営業務を職員と共に担いました。出品酒の分析では、日本酒度やグルコース、鉄分、着色度等を測定し、研究会当日は、出品酒の準備、審査員への配膳など研究会の運営を体験していただきました。



職員表彰

令和7年度中部公設試験研究機関研究者表彰（（公財）中部科学技術センター主催）において、当所の澤井美伯主任専門研究員が、最優秀賞である「産業技術総合研究所 中部センター 所長賞 指導功労者」を受賞し、記念講演を行いました。昨年度の加島隆洋主任専門研究員（研究功績者）に続き、当所では2年連続の受賞となります。



- ・業績タイトル
日本酒及び地域食品等の付加価値向上のための技術開発
および地域産業への普及支援
- ・業績の概要

「泡なしG酵母」及び酒米「酔むすび」の開発や、酒造業界や食品業界への技術支援、県内企業との共同研究、「地域食品産業実習」、「清酒醸造実習」での人材育成などの実績が評価されての受賞です。

