

食科研通信



- ・地域食品産業実習
- ・ウィンタースクール研修
- ・県オリジナル微生物を活用し、新たに3つの製品化が実現！

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、岐阜大学応用生物科学部の正規授業として実施しています。

本年度は13名が受講し、「知らなかった企業の仕事を知ることができて良かった」「ビールと味噌の加工実習を通して、発酵条件の重要性が理解できた」等の感想をいただきました。

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7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） 定員20名

概要：県内企業等で活躍している人材による実践的な講義と、加工食品の製造と分析を行う実習を組み合わせた授業

内容：講義（90分×7回）

- ・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）

製造加工実習（135分×8回）

- 「味噌」と「ビール」の製造技術や品質評価を学ぶ実習
- ・味噌の醸造、分析（5回）
- ・ビールの醸造、分析、官能評価（3回）



令和7年度企業講師

- 10/1 ツキオカフィルム製薬（株）
- 10/7 内堀醸造（株）
- 10/8 一丸ファルコス（株）
- 10/14 名古屋国税局鑑定官室
- 10/15 中日本カプセル（株）
- 10/22 （株）リパークレス
（株）東美濃ビアワークス
- 10/29 アピ（株）

令和8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_202504.pdf>

ウィンタースクール研修

岐阜大学グローバル推進機構が開催するウィンタースクール※の一環として、伝統的な日本の食品についての体験学習を行いました。海外の大学から9名の学生が参加し、当研究所の加工実験室で、県内企業から招聘した講師の指導のもと、「和菓子作り」と「こんにやく作り」を体験していただきました。試作した和菓子やこんにやくを試食し、「美味しい」との感想をいただきました。講師への質問も多くあり、日本の食文化について楽しく学んでいただくことができました。

「和菓子作り」にご協力いただいた（株）金蝶園総本家様、「こんにやく作り」にご協力いただいた（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7年12月 9日 13:00～15:00

令和7年12月11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

県オリジナル微生物を活用し、新たに3つの製品化が実現！

当研究所では、県内の食品関連産業の振興を推進するため、地域食材やヘルスケア関連食品等に関する研究開発を行うとともに、成果の県内企業への普及に取り組んでいます。

このたび、企業との共同研究や技術移転によって新たに以下の3製品を開発し、新商品として発売されました。

① フルーティーな香りを有するハイアルコールクラフトビール

県オリジナルの清酒酵母である「泡なしG酵母^{*1}」を活用し、ハイアルコールクラフトビール（アルコール度数13%）の醸造に成功しました。本製品には清酒酵母由来のフルーティーな吟醸香が含まれます。泡なしG酵母のクラフトビールへの展開は初です。

商品名：金華の頂（きんかのいただき）Strong Ale

ネット予約開始日：令和8年2月17日（火）

製造販売者：（株）東美濃ビアワークス



② コハク酸を高含有する赤かぶの無塩発酵漬物

県オリジナルの乳酸菌である「高根乳酸菌TS75株^{*2}」を活用し、コハク酸の高含有に成功しました。食塩やうま味調味料を使用しておらず、蕎麦や雑煮などの具材とすることで塩味とコクを付与し、食生活の減塩に貢献します。

商品名：寿菜（すな）紅白2種セット

発売日：令和8年2月18日（水）

製造販売者：（株）飛騨高山よしま農園



③ 血圧降下作用などが報告されるGABAを高含有する乳酸発酵甘酒

県オリジナルの乳酸菌である「高根乳酸菌TS25株^{*3}」を活用し、GABAの高含有に成功しました。爽やかな酸味と程よい甘味を呈し、通常の甘酒に比べて摂取カロリーを大幅に低減。本乳酸菌の漬物以外への展開は初です。

商品名：乳酸発酵甘酒「凧（なぎ）」

発売日：令和8年2月20日（金）

製造者：（株）日本自然発酵 荘川研究所

販売者：（株）Be・まる



※1：当研究所で頒布しているG酵母シリーズの中で最も強い発酵力を示す酵母

※2：高山市高根地区の伝統無塩漬物酸菜より単離されたコハク酸高生産性乳酸菌

※3：高山市高根地区の伝統無塩漬物酸菜より単離されたGABA高生産性乳酸菌

問い合わせ担当：① 主任研究員 久松
②③ 主任専門研究員 加島

