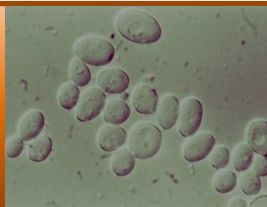


食科研通信



- ・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
- ・職員研修（山形大学）参加報告
- ・インターシップ受入れ
- ・職員の資格取得

食品セミナー・合同研究成果発表会を開催

令和8年6月23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18名の方にご参加いただきました。

食品セミナーでは、加賀レンコンの澱粉の性質が他県産と異なること、また部位でも異なるため、石川県では節ごとに異なる料理として食されることなどをご講演いただきました。参加者からは「地域の特産物の特徴を科学的に検証する取り組みは、地域の大学や試験場において重要な活動のひとつ」といったご意見をいただきました。

食品セミナー

「澱粉の性質からみた石川県産レンコンとサツマイモの魅力
ー「加賀レンコン」と「兼六」ー

石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 食品素材科学研究室
教授 本多 裕司 氏

合同研究成果発表会

岐阜大学応用生物科学部

「機能性脂質生産菌の探索とメダカ生体評価系の構築」

食農生命科学科 食品発酵学研究室 助教 中川 香澄

「岐阜大学農場と食品加工部門」

食農生命科学科 植物生産管理学研究室 教授 大場 伸也

食品科学研究所

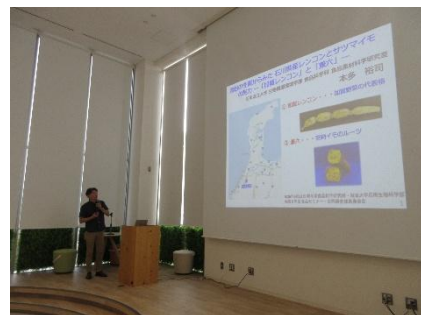
「新規酒米「酔（よい）むすび」の開発」

試験研究部 主任専門研究員 澤井 美伯

「有用微生物の探索と機能性食品の開発に関する研究」

産学連携部 主任専門研究員 加島 隆洋

発表会終了後は、研究成果パネル、成果物の展示・試食会を開催し、乳酸発酵甘酒の試飲、無塩発酵漬物“酸菜”や各種クラフトビール、新規酒米「酔むすび」等の紹介を行い、参加者との交流の機会となりました。



市販酒研究会、酒造関連研修会を開催

令和8年9月3日「市販酒研究会」を開催しました。県産日本酒の品質向上と製造者の評価技術向上を目的に、今秋からの出荷に合わせたこの時期に毎年開催しています。県内酒造場からの出品84点と当所の試験醸造酒5点を、純米吟醸酒などの区分に分け、名古屋国税局鑑定官や酒造技術者ら12名で、香りや味を評価しました。その後、出品酒造場の技術者も参加して意見交換を行いました。

午後からは「酒造関連研修会」を開催、県内の酒造業者22名が参加しました。名古屋国税局主任鑑定官が「製造場の衛生管理」、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。若手の技術者も多く参加され熱心に講義を聴講されていました。



職員研修（山形大学） 参加報告／水谷主任研究員

山形大学大学院有機材料システム研究科の西岡研究室では、主に高分子材料（プラスチック）のレオロジー（流動・変形特性）や成形加工技術を研究しています。また、この知識を生かし、食品レオロジーの研究にも力を入れており、米粉100%グルテンフリーパンなど、グルテンフリー食品の研究開発が有名です。食品のレオロジー制御に重要な材料である非晶性米粉（ α 化米粉）についても研究を行っており、 α 化米粉を無加水で製造する技術も有しているため、 α 化米粉の製造技術と米粉特性（レオロジーなど）の測定・評価方法を学びました。

持ち込んだ米から α 化米粉を製造し、X線回折装置等で測定・評価することによりそれぞれの分析における試料調製方法や測定条件の設定方法、測定技術およびデータ解析手法を学ぶことで、他の試料を測定・評価する際にも活用できる知見を得ることができました。

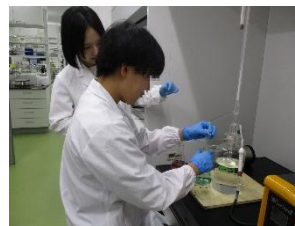
今回の研修を通じて得られた知識や技術は、現在取り組んでいる研究開発業務だけでなく、企業から寄せられる技術相談への対応にも活用していきます。



アルファ化粉粉碎機
(ウエストKGW-501試作機)

インターシップ受入れ

令和8年7月27日から29日にかけて、岐阜県立岐阜農林高等学校からインターシップで4名の学生を受け入れました。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、「機器分析の作業は大変だったが、やりがいを感じた」「貴重な体験ができ、研究職につきたいという思いが強くなった」「初めて見る機器が新鮮で楽しく学ぶことができ、食品分析に興味湧いた」「分析結果の計算や薬品の取扱いなど丁寧に教えてもらえた」などの感想をいただきました。



職員の資格取得／久松主任研究員

このたび、当研究所でビールに関する研究を担当する久松主任研究員がビアジャッジセミナーを受講し、シニアビアジャッジとして認定されました。ビアジャッジには、ビールの外観、香り、味わい、バランスなどを総合的に評価する技術に加え、ビールのスタイルや醸造方法に関する幅広い知識が求められます。今回のセミナーでは、さまざまなビールの特徴や香味、官能評価の方法について専門的に学び、品質評価に関する知識と技術をさらに深めました。

現在、当研究所では、野生酵母などを活用した特色あるクラフトビールの開発に向けた研究を進めています。今後は、シニアビアジャッジとして習得した専門知識と評価技術を研究に活かすとともに、県内事業者の皆さまの製品開発や品質向上、技術相談などの支援にも役立ててまいります。

