

岐阜県食品科学研究所・岐阜大学応用生物科学部

令和7年度 食品セミナー・合同研究成果発表会のご案内

時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素より、岐阜県および岐阜大学の各種事業にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

岐阜県食品科学研究所と岐阜大学応用生物科学部では、地域食品産業支援の一環として、食品セミナー・合同研究成果発表会を下記のとおり開催します。

ご多忙中とは存じますが、ご参加いただきますようご案内いたします。

■主 催 ■岐阜県食品科学研究所、岐阜大学応用生物科学部
■共 催 ■（一社）岐阜県工業会
■日 時 ■令和7年6月27日（金） 13：25～16：40（12：20開場）
■会 場 ■OKB 岐阜大学プラザ（TOIC 岐阜サイト） プレゼンテーションエリア
（岐阜市柳戸1-1 岐阜大学構内）
■申 込 ■別紙 申し込み方法にある URL または二次元バーコードからお申し込みください
■参加費 ■無料（定員：30人）
■次 第 ■
開会あいさつ <13：25～13：30>

○合同研究成果発表会<13：30～14：50>

岐阜大学応用生物科学部

★発表①「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」

応用生物科学部 食農生命科学科 植物環境制御学研究室 教授 嶋津 光鑑

スマート農業技術の普及により園芸施設内の環境データはリアルタイムで入手しやすくなりましたが、そのデータ活用は発展途上です。栽培中の植物の純光合成速度は、温室内の気象データをパラメーターとした生育モデルから推定できます。今回は本学フィールドセンターのトマト生産温室における栽培管理や収量評価への応用例を紹介します。

岐阜県食品科学研究所

★発表②「 α 化米粉への置換が製パン性に与える影響について」 試験研究部 主任研究員 水谷 恵梨

岐阜県で開発した「ハツシモSL」の用途拡大を目的に、グルテンフリーの米粉パンミックス粉を県内企業・大学と共同開発しました。グルテンフリー米粉パンは製パン性が安定しにくいと、従来商品は食品添加物を用いて改善させていました。今回は食品添加物の代わりに α 化米粉を使用し、 α 化米粉が製パン性に及ぼす影響を評価しました。

★発表③「岐阜県内から採取された酵母のビール醸造評価」 試験研究部 主任研究員 久松 賢太郎

全国的にクラフトビール事業者は増加傾向であり、数多くの商品が発売されています。こうした状況で、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。

今回、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ビール醸造に利用可能な酵母であることを明らかにしました。

★発表④「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

火入れ清酒の瓶貯蔵における品質管理技術の向上を目指して、IoTを活用した清酒貯蔵庫の温度測定システムを構築しました。本システムを酒造場で運用して日毎の貯蔵温度を測定、積算温度を算出し、貯蔵した清酒の分析と官能評価を行いました。温度測定システムの構築・運用と清酒の分析結果について、それぞれ報告します。

○食品セミナー <15：00～16：00>

「プラスチック成形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

私はプラスチック材料を専門とする研究者です。プラスチック製品は溶かして、流して、固めるという工程で作られます。この考え方や知見を製パンに應用することでグルテンフリーパンの開発を他に先駆けて実現しました。本講演ではプラスチックの代表的な物性でもある「粘弾性」の例を概説し、グルテンフリーパンの研究開発に至った経緯、その過程で開発した澱粉の全く新しいアルファ化技術についてお話ししたいと思います。この開発の過程で立ち上げました大学発ベンチャー企業も紹介します。

閉会あいさつ <16：00～16：05>

研究及び技術支援成果物の展示・試食会 <16：05～16：40>

- ・ハツシモを使ったグルテンフリー米粉パン（試食）、酢菜、スプラウト、ビール 等
- ・研究成果パネル展示

■■■■ 申し込み方法 ■■■■

岐阜県食品科学研究所・岐阜大学応用生物科学部

令和7年度食品セミナー・合同研究成果発表会

開催日：令和7年6月27日（金）

会 場：OKB 岐阜大学プラザ（TOIC 岐阜サイト） プレゼンテーションエリア
（岐阜市柳戸1-1 岐阜大学構内）

下記 URL または二次元バーコードからお申し込みください

★参加申込

URL: <https://logoform.jp/f/SmvR8>



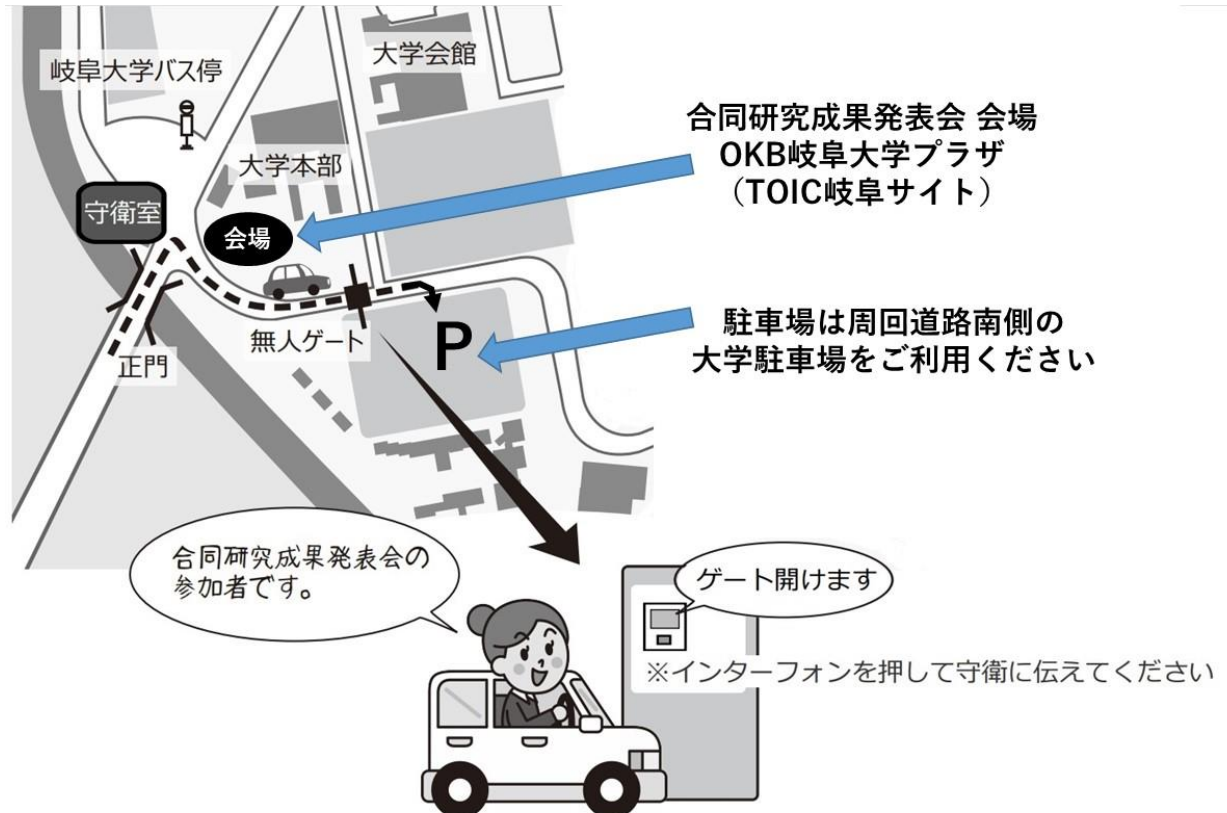
★申込期限 ： 令和7年6月23日（月） 定員に達し次第、締め切ります

*申し込みが定員に達したときは、人数調整をお願いする場合があります

*本成果発表会及び食品セミナーに関して、録画・録音・撮影等の行為は固くお断りします

*氏名等の個人情報は、本成果発表会のためのみに使用し、第三者に情報を提供することはありません

★アクセス



■■ 問い合わせ先 ■■

岐阜県食品科学研究所 産学連携部（担当：足立、澤井、横山）

〒501-1112 岐阜市柳戸1-1 TEL 058-201-2360