

平成25年度 成果集

広島県の食のブランド化に貢献する 研究開発と技術支援

特集

○食のバリアフリーを実現する広島発“凍結含浸法”！

○「広島レモン」の周年出荷実現と新機能解明で県民とレモン関連産業に貢献！



「ハートレモン」



かき高品質化技術



凍結含浸技術



種雄牛「紅勝白」



新酵母「広島もみじ酵母」

平成26年6月



広島県立総合技術研究所
Hiroshima Prefectural Technology Research Institute

はじめに

最近ますます、グローバルな情勢が日本の経済、産業に大きな影響を与えてきています。

中国、韓国などアジア新興国の技術面でのキャッチアップや低価格を武器とした世界的なシェアの急拡大は、かつて日本のお家芸であった電子機器産業に大きな打撃を与え、また、自動車などの基幹産業においては、新興国の旺盛な需要を取り込むための生産拠点の海外シフトや国産分業体制が進み、製造業の空洞化が懸念されています。

また、TPPなどの国際的な経済連携協定は、日本の農業などにも大きな打撃を与える可能性が叫ばれています。

このような情勢の中でこそ、日本独自のアイデアや独創的な技術を活かした製品や産物を創り出して、国際的に日本の強みを再認識させるとともに、将来に向けた人類社会への貢献を成し遂げていくことが求められています。それこそが日本の使命であるとも感じています。

我々広島県立総合技術研究所でも、公設試験機関として、社会に貢献できる技術の開発と普及を目指して研究開発と技術支援に取り組んでいます。

今年度の成果集では、食品及び農水産業での成果を中心に取り上げました。

特集として、「食のバリアフリーの実現」として全国からも注目を集めてきている“凍結含浸法”と、広島県ブランド製品の代表である「広島レモン」の商品力アップにつながるいくつかの取組みを取り上げました。

また、その他の成果として、研究開発では保健環境、工業、農業、畜産、水産、林業の分野で独自の技術を開発し、まさに成果移転を開始したところです。技術支援では、具体的な製品化や技術供与で、目に見える成果が上がってきています。

これらの技術が、今後さらに少しでも多くの県内の企業様や農林水産事業者様の生産性向上や製品開発のきっかけとなり、事業の発展にご活用いただけることを願っています。

平成26年6月

広島県立総合技術研究所

所長 松岡 孟

目次

	ページ
総合技術研究所の研究開発と技術支援について	1
平成25年度研究課題実施結果一覧表	3
特集	
食のバリアフリーを実現する広島発“凍結含浸法”！	7
「広島レモン」の周年出荷実現と新機能解明で県民とレモン関連産業に貢献！	11
研究成果	
市販の装置を用いて 耐熱性の食品腐敗菌を迅速測定	18
超小型視線検出装置による目視確認サポート装置の開発	19
クリスマス需要を狙ったイチゴの増収技術	20
緻密な溶射皮膜を形成する技術	21
日本初「クローン検定」で種雄牛を選抜	22
飼料イネ新品種「たちあやか」で収穫適期拡大	23
漁獲外傷魚の延命・回復技術の開発	24
「広島かき」シーズン当初の身入りを促進する技術	25
スギ材の枠組壁工法構造用材への利用拡大	26
技術支援成果	
広島発の新酵母による県産酒の需要拡大	28
りんごジュレの製品化を支援	29
高耐久性・高意匠性を両立する木質流動成形体の開発	30
介護の負担を軽減する24時間安心見守りシステムの開発	31
「せとだハートレモン」型枠の開発	32
飼料イネ「たちすずか」WCSの給与技術支援	33
茎葉多収飼料イネ「たちすずか」に適した窒素施用時期	34
麦の一発施肥法の確立	35
高鮮度なむき身かきを生産する技術の開発	36
資料	
平成25年度追跡評価結果	38
平成25年度受賞実績	40
広島県知的財産一覧	43
広島県立総合技術研究所各施設の連絡先	46