

食品工業技術センターの活動内容と関連図書を紹介します

～ 広島の食文化を支えて70年／酒造りを支えて100年 ～

1 概要

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターは、県内の中小の食品製造企業の支援を主な業務としております。この度、広く県民の皆さんに当センターの活動内容を知っていただくことを目的に、県立図書館で資料展示を行うこととしました。

食品工業技術センターの生い立ちは古く、大正7年の広島県工業試験場醸造部設置にまでさかのぼります。その後、幾度かの組織変遷を経て、昭和27年に、総合的な食品企業の支援機関として食品工業試験場がスタートしました。

近年は、介護食の革新的な製造技術である“凍結含浸法”^{とうけつがんしんぽう}の発明や、清酒の多様化を実現する様々な醸造技術の開発など、幅広く食品分野で成果を上げており、みなさんの豊かな食生活に寄与するこれらの研究成果の一部をご紹介します。

また、県立図書館では、これらの展示に併せて、司書が選んだ食品工業技術に関連する図書約280冊（うち中学生までを対象としたもの100冊）を展示・貸出しします。

報道機関の皆様には、この企画展示の周知にご協力いただければ幸いです。



2 企画内容

(1) 展示場所

県立図書館 展示コーナー
(広島市中区千田町三丁目7番47号 広島県情報プラザ内)

(2) 展示期間

令和3年10月1日(金)～12月5日(日) (県立図書館の開館時に限る)

(3) 展示内容

- ①ポスター「食品工業技術センターが目指す豊かな食生活」
- ②ポスター「食品工業技術センターの紹介」
- ③ポスター「食品加工研究部の紹介」
- ④ポスター「柑橘果皮の有効利用」
- ⑤ポスター「味噌製造コストを削減する新味噌酵母の開発」
- ⑥ポスター「扁平精米法が日本酒の品質に及ぼす影響の把握」及び扁平・原形・球形精白米実物
- ⑦ポスター「凍結含浸法を用いた高齢者・介護用食品の開発」及び食品サンプル
- ⑧ポスター「酒粕の菓子原料化技術の開発」及び酒香スイーツ実物^{しゅっか}
- ⑨センター刊行物の紹介
- ⑩食品工業技術関連図書
- ⑪食品工業技術関連図書（中学生までを対象とした資料）

ひろしま一途な純米酒



お好み焼きや焼きガキなど広島の郷土料理に合う清酒の開発



食品の見た目をそのままに軟らかくする凍結含浸法の開発

食品工業技術センターは、県立総合技術研究所の食品専門機関として、県内の中小企業のみなさまに寄り添い、食品製造に関する様々な技術支援を行っています。支援内容や支援事例は、当センターホームページの「利用案内」や「支援事例」からご覧頂けます。

当センターHPのトップページには、次のキーワード検索かQRコードからアクセスしてください。

また、相談は無料で行っていますので、お気軽にお問い合わせください。

(電話 082-251-7433, メール skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp)

広島 食品工業技術センター

