

資料番号	総務 6
------	------

令和 8 年 8 月 19 日
 課 名 総務局研究開発課
 担当者 研究開発担当部長（兼）
 研究開発課長 東
 内 線 2404
 課 名 商工労働局自動車・新産業課
 担当者 課長 出射
 内 線 3361

令和 8 年度 県立総合技術研究所 食品工業技術センター 「成果発表会」の開催について

1 要旨・目的

県立総合技術研究所食品工業技術センターの利活用の促進を図るため、技術や研究成果を事業者や業界等に広く紹介する「成果発表会」を開催する。

2 現状・背景

センターの取組や保有技術等を広く紹介し、更なる利用、支援機会の創出を図るため、毎年開催している。

3 概要

(1) 実施主体

県立総合技術研究所 食品工業技術センター

(2) 実施期間（日時）

令和 8 年 10 月 15 日（木）13：00～17：00

(3) 場所

県立総合技術研究所 食品工業技術センター 5 階大会議室
 （広島市南区比治山本町 12-70）

(4) 実施内容

ア 特別講演

（ア）酢酸菌食品の可能性について

講演者：キューピー株式会社 酢酸菌事業企画部 奥山洋平 氏

（イ）研究開発を商品価値へとつなげる新たなアプローチ

—食品に求められる感性価値という設計視点（入門編）—

講演者：一般社団法人感性実装センター 副センター長 上席研究員
 小澤真紀子 氏

イ 成果発表

（ア）劣化臭低生産清酒酵母の開発 —酵母による香味品質の長期維持—

生物利用研究部 主任研究員 山崎梨沙

（イ）牡蠣とポン酢の相性比較 —ポン酢が牡蠣のにおいに及ぼす影響—

食品加工研究部 主任研究員 大坂隆志

（ウ）咀嚼（そしゃく）時の食感解析法の改良 —個人差を排したデータ解析法—

食品加工研究部 研究員 大上真歩

ウ ポスター発表

センターの成果及び技術支援事例を発表します。

エ 施設見学

所内の設備等を案内します。

4 過去の成果発表会について

食品工業技術センターHP

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/26/happyokai.html>



令和8年度 県立総合技術研究所
食品工業技術センター 成果発表会

参加費 無料

要事前申込

どなたでも参加可能

商品や技術開発などに関心のある食品製造企業にお勧めです

- 1 日時 令和8年10月15日(木) 13:00~17:00
2 場所 県立総合技術研究所 食品工業技術センター 5階大会議室
(広島市南区比治山本町 12-70)

3 内容

(1) 特別講演 (13:05~14:35)

ア タイトル: 酢酸菌食品の可能性について (13:05~13:55)

講演者: キューピー株式会社 酢酸菌事業企画部 奥山洋平 氏

概要: 酢酸菌は、世界最古の調味料と呼ばれるお酢の発酵などに使われています。キューピー株式会社では、長年マヨネーズの原料であるお酢と酢酸菌の研究を重ねてきました。その研究のベースを活かした、「美味しく健やかな暮らしに役立てられるような酢酸菌入り商品の開発(酢酸菌にごり酢、酢酸菌入り加工食品など)」と、「有志企業による酢酸菌入り発酵食品の普及活動」について、事例を交え紹介します。

イ タイトル: 研究開発を商品価値へとつなげる新たなアプローチ

-食品に求められる感性価値という設計視点(入門編)- (14:05~14:35)

講演者: 一般社団法人感性実装センター 副センター長 上席研究員

小澤真紀子 氏

概要: 近年、食品市場では、商品開発に感性価値の視点を取り入れる動きが広がり、商品の市場競争力を高める要素として注目されています。消費者の心を動かし、共感を生み出す感性価値が、食品選択に影響を与える重要な要素となってきたためです。本講演では、研究開発の成果を商品価値へとつなげる新たなアプローチとして、感性価値を商品に実装する感性実装の基礎について、食品分野の実践的事例を交えながら紹介します。

(2) 成果発表 (14:45~15:55)

表題	内容	発表者	時間
劣化臭低生産清酒酵母の開発 —酵母による香味品質の長期維持—	清酒は、貯蔵や流通の過程で不快な劣化臭が生じることがあり、特に輸出や常温流通で問題となっています。本発表では、この劣化臭の生成が緩やかな新規清酒酵母を開発したことについて紹介します。本酵母は、「ひろしま LeG-爽」「ひろしま LeG-彩」として実用化され、複数の酒造会社で展開され、注目されています。	生物利用 研究部 主任研究員 山崎梨沙	14:45 ~ 15:15
牡蠣とポン酢の相性比較 —ポン酢が牡蠣のにおいに及ぼす影響—	本県の生産量が多い牡蠣(カキ)について、各種ポン酢との相性を比べるために、牡蠣のにおいに及ぼす影響を評価しました。ポン酢に用いるカンキツ果汁の違いにより、異なる傾向が認められたことについて紹介します。	食品加工 研究部 主任研究員 大坂隆志	15:15 ~ 15:35

咀嚼（そしゃく）時の食感解析法の改良 — 個人差を排したデータ解析法 —	加工リンゴにおける「シャリシャリ食感」の数値化を目指し、咀嚼時の咬筋活動の計測を行いました。本手法は、咀嚼時のデータを取得できる一方、被験者の噛む力や骨格による個人差があることが問題でした。そこで、均質素材である「コンニャク」を被験者の基準値として導入することで、個人差を低減することができたことについて紹介します。	食品加工研究部 研究員 大上真歩	15:35 ～ 15:55
---	--	------------------------	---------------------

(3) ポスター発表（16：00～17：00）

研究成果ポスター18 課題

No.	タイトル	担当部
1	デジタル技術を活用した清酒製造管理技術の開発	生物利用
2	夏場の高温に強い広島県オリジナル酒造用好適米品種「萌えいぶき」、「広系酒 44 号」の開発	生物利用
3	新規の育種法導入による輸出用清酒の品質向上に寄与する清酒酵母の開発	生物利用
4	メタボローム解析技術の発酵食品への適用	生物利用
5	果皮酢製造技術の開発と商品化	生物利用
6	酒粕の乳酸発酵による新たな食品素材の開発	生物利用
7	有機溶媒不用な油脂含有食品からの分析用油脂調製方法【遠心抽出法】	食品加工
8	歯ごたえあり・退色しない 野菜・果実の加熱劣化抑制技術の開発	食品加工
9	発酵小豆の製造技術の開発	食品加工
10	異なるカンキツ果汁を用いて調製したポン酢が牡蠣のにおいに及ぼす影響	食品加工
11	広島県特産品副産物「酒粕」の菓子原料化技術の開発	食品加工
12	食品製造副産物を活用した発酵ヴィーガン栄養バーの開発	食品加工
13	ゆず果皮ペーストの簡易製造方法の開発	食品加工
14	レモン品種「イエローベル」の“さのう”の製造技術	食品加工
15	減圧を用いない凍結含浸法「常圧含浸法」の開発	食品加工
16	凍結含浸技術を活用した高付加価値食品製造技術の開発	食品加工
17	皮ごと美味しく食べられるカンキツ加工技術の開発	食品加工
18	素材の特長を活かした糖漬け・乾燥品（果実・野菜）加工技術の開発	食品加工

活用事例集による技術支援事例ポスター19 事例

タイトル	支援企業
純粋赤酢	尾道造酢株式会社
清酒用バッチ式自動瓶燗・急冷システム「ヒートリード」	有限会社キクブランドウー
省スペースで処理効率の高い新たな「レトルト殺菌装置」	レトリューション株式会社
広島県産 100%の牡蠣を無添加濃縮カキ調味料「広島オイスター」	楠原壘罐詰工業株式会社
ブドウから分離した清酒実醸造への活用	三輪酒造株式会社
無添加生味噌のパッケージふくれ低減 味噌醸造用酵母	広島県味噌協同組合
ビネガードリンク「KAHISU®」	尾道造酢株式会社
カロリーサポート やわらかごはん	食協株式会社
「りらく®」やわらか惣菜	三島食品株式会社
介護食調理を容易にする調味料「TORON®（とろん）」	有限会社クリスターコーポレーション
見た目も美味しいやわらか素材 New 素材 de ソフト	Umios 株式会社
やわらかシリーズ	株式会社メディカルフードサービス
ひろしま檸檬アルベドコンフィチュール	株式会社クラフトワン、株式会社島ごころ
ラサーナ ダメージヘアケアシリーズ	株式会社ヤマサキ
蔵付酵母を使用した清酒	藤井酒造株式会社
HIROSHIMA 檸檬 TEA シリーズ	株式会社クラフトワン
常温で長期保存が可能なスイーツ「フィナンシェ」	株式会社東工電設
ひろしま吟醸菓 酒々【SASA】	株式会社御菓子所高木
Sake Silk トリュフ	株式会社 Rainbow Sake

(4) 施設見学 (16:30~17:00)

問い合わせ先：082-251-7433
skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp

広島県 食品工業技術センター

検索