

Akita Research Institute of Food and Brewing



秋田県総合食品研究センター

Akita Research Institute of Food and Brewing

食品加工研究所

醸造試験場

昭和2年(1927年)からの伝統ある「醸造試験場」を前身とし、平成7年(1995年)秋田市向浜地区のテクノリサーチゾーンに「秋田県総合食品研究所」が開設されました。その後、試験研究機関の一元化やセンター化などを経て、平成22年(2010年)に「秋田県総合食品研究センター」となり、現在に至っています。

県内食品産業を技術面から 力強く推進する

「売れる商品づくりの開発支援」
「秋田らしい新技術の開発」

研究の3本柱と研究テーマ

的確な研究開発と新しい食品加工技術の開発を推進するとともに、これまで以上に積極的な技術支援を展開し、食品産業にインパクトを与える技術移転を目指していきます。



1 地域資源を活用した 新商品開発に関する研究

秋田のおいしさをそのまま消費地で
味わうことのできる加工・保存技術開発及び移転

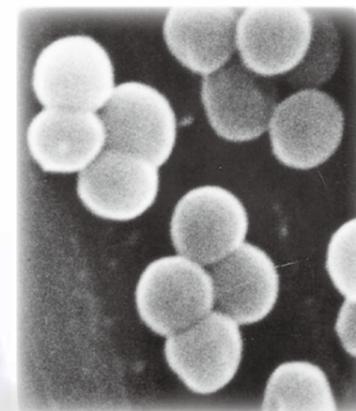
- ① 酒造適性を有する多収穫米の開発と秋田ブランド純米酒への利用
- ② 地域に根ざした農林水産物の販売促進と食の観光資源開発に資する技術開発
- ③ 秋田産海藻の利用加工を促進する技術開発研究



2 秋田独自の発酵技術を活用した 新商品開発に関する研究

秋田の技を活用した、特定名称酒や
多様な新発酵食品などの開発及び移転

- ① 秋田蔵付分離酵母を活用した純米酒多様化のための酵母開発
- ② 白神微生物を核とした白神ブランドの確立
- ③ 新たな市場に切り込む秋田発新規発酵食品の開発に関する研究



3 食品加工関連新技術、 バイオリファイナリーに関する研究

未来につながる基盤研究や新技術の確立及び移転

- ① 「食農医連携」による食品・バイオ関連産業の振興に関わる技術研究
- ② 循環型・低炭素社会の構築を目指したバイオリファイナリー技術の開発
- ③ 網羅的遺伝子・成分解析技術を用いた新しい醸造微生物の開発および安全性に関する技術開発と醸造・食品産業への活用

食品開発

Food development

— 食の観光資源開発と販売促進 —

秋田県の強みである農水畜産物等の食資源を初め、歴史や文化、観光などの地域資源を活用した商品開発や、地域のニーズに対応した食品の製造技術の開発などに取り組んでいます。商品開発全般に関する情報収集や販売促進の支援なども行います。



- ・県産原材料を利用した商品開発の支援
- ・既存商品の改善・改良に関すること
- ・既存商品販売促進のためのレシピ、食べ方等の提案などの支援

食品機能

Functional food

— 食の機能性解明と商品開発 —

食品の一次機能（栄養摂取）、二次機能（おいしさ）、三次機能（より健康に）に係わる新規評価法の確立と機能性の解明に関する研究を行っています。これらの成果にもとづいて、地域食材等を活用した農産加工品の商品開発や六次産業化支援に、食農医連携で取り組んでいます。



- ・食農医連携に関すること
- ・農産加工品の商品開発や六次産業化に関すること
- ・食品表示に関すること
- ・動物実験・ヒト試験などの実証試験に関すること

バイオリファイナリー

Biorefinery

— 未利用資源を有用物質にリファイニング —

食品工場から排出される加工残渣などの生ごみや、稲わらなどの農産未利用資源の有効利用に関する研究を行っています。石油代替エネルギーであるバイオエタノールや、生分解性プラスチックの原料となるコハク酸や乳酸の製造に関する技術開発に取り組んでいます。



- ・セルロース系バイオマスからの物質生産に関すること
- ・生分解性プラスチックに関すること

秋田県総合食品研究センター

食品加工研究所

企画管理室

醸造試験場

食品開発グループ

食品機能グループ

バイオリファイナリーグループ

酒類グループ

応用微生物グループ

Alcoholic beverage

酒類

— 米の秋田は酒の国 —

銘醸地として名高い秋田清酒の伝統技術を伝承しながら、原料米や酵母・麹菌などの醸造微生物の研究を行い、秋田清酒のさらなる品質向上を目指します。また、消費者の多様なニーズに対応した技術相談や研究を行い、商品開発を進めます。酒米生産者や酒類製造業者を対象とした講習会や研究会も行っています。



- ・酒類の製造技術に関すること
- ・酒類の製品開発に関すること

Applied microbiology

応用微生物

— 新しい発酵食品開発から遺伝子まで —

味噌・醤油や漬物などの発酵食品の品質向上や高付加価値化を目指して、醸造微生物（麹菌、酵母、乳酸菌など）の遺伝子解析、単離、育種などの研究と、現在の嗜好に対応した商品開発を行っています。また、食品中の微生物管理についての支援も行っています。



- ・味噌、醤油、漬物など発酵食品に関すること
- ・食品や工場の衛生管理に関すること
- ・その他微生物一般に関すること

Shirakami microbiology

白神微生物

— 白神微生物の分離と利用 —

白神山から白神こだま酵母や白神乳酸菌を分離し、パンや漬物などへの利用を研究しています。また、白神こだま酵母のアルコール耐性や消臭機能などの特性を利用して、新たな製品の開発も行っています。



- ・白神こだま酵母を使用した食品に関すること
- ・白神乳酸菌を使用した食品に関すること



交通アクセス

- 秋田駅から約7km
 バス 秋田駅西口のりば「県立プール線」
 終点「県立プール前」下車徒歩2分
 所要時間30分
- 県外から
 - 航空機 東京－秋田…1時間5分
 - 大阪－秋田…1時間20分
 - 名古屋－秋田…1時間10分
 - 札幌－秋田…55分
 - 秋田空港－秋田駅…リムジンバス 約40分
 - 秋田新幹線 東京－秋田…4時間
 - 仙台－秋田…2時間20分

秋田県総合食品研究センター

食品加工研究所
 醸造試験場

〒010-1623 秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4番26号
 TEL 018-888-2000
 FAX 018-888-2008
<http://www.arif.pref.akita.jp/>
 E-mail info@arif.pref.akita.jp