

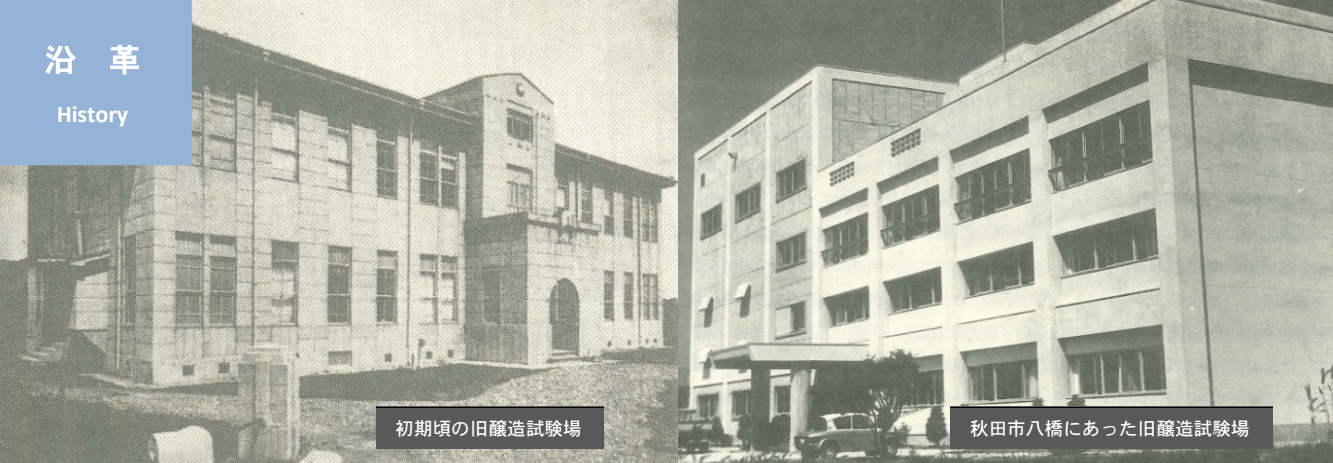
**AKITA RESEARCH INSTITUTE
OF FOOD AND BREWING**



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**



初期頃の旧醸造試験場

秋田市八橋にあった旧醸造試験場

秋田県総合食品研究センターは、昭和2年（1927年）に設立された秋田県工業試験場醸造部に端を発しており、昭和6年（1931年）に設立された前身の秋田県醸造試験場では、酒類や味噌・醤油などの発酵食品、野菜加工品などの試験研究を平成6年（1994年）まで行ってきました。当時、食品産業の技術開発力の進歩に対応した試験研究機能のさらなる強化が求められる中、醸造試験場の移転整備と対応分野の拡大が必要とされ、平成7年秋田市向浜地区のテクノリサーチゾーンに、一般加工食品の研究を中心とした食品加工研究所と、酒類の研究を中心とした醸造試験場からなる「秋田県総合食品研究所」が設立されました。その後、秋田県の食品産業全体を支援する試験・研究機関として組織の充実を図るため、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 新規酒造好適米及び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

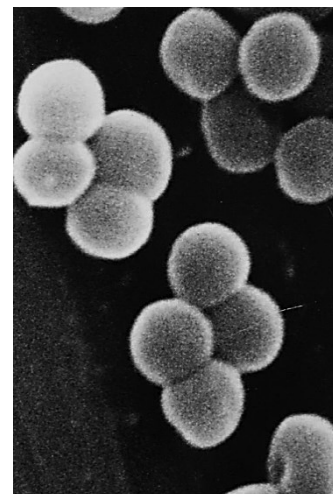
- ① 純米酒多様化のための酵母開発
- ② 新たな市場に切り込む秋田発新規発酵食品の開発に関する研究



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・バイオ関連クラスター形成に関する研究
- 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

－秋田の食資源を活かした商品開発－

秋田県の豊かな農林水産物等、食資源の品質・特徴・歴史・地域性を活かした、おいしくてストーリー性のある食品開発を企業の皆様が行えるよう支援に取り組んでいます。商品開発全般に関する情報収集、新しい製造技術や販売促進のための手法などの開発・研究を行っています。



- ・品質を活かした新商品開発や既存商品改良に関すること
- ・白神微生物や乳酸菌の利活用に関すること

食品機能

Functional food

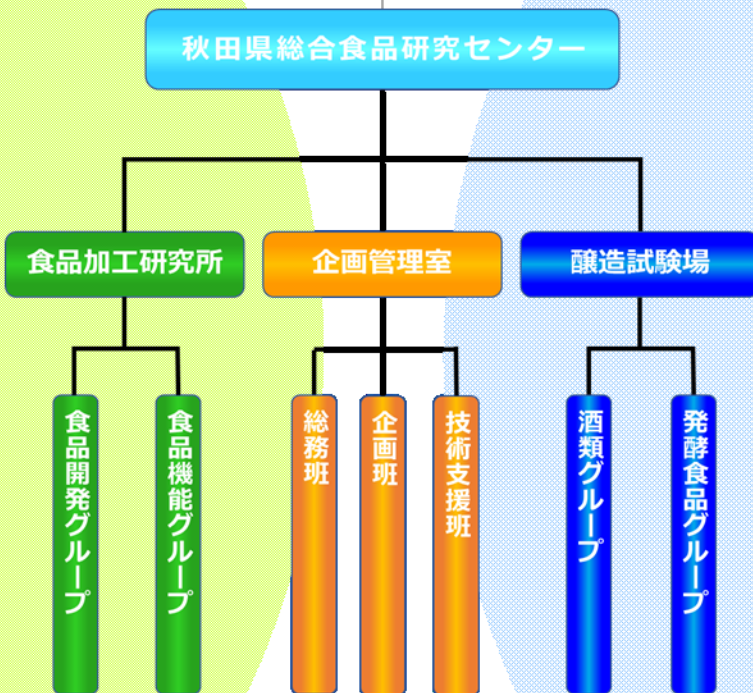
－健康寿命延伸のための機能性食品開発－

長寿国であるわが国では、健康上問題なく日常生活を送れる健康寿命延伸のため、生活習慣、食事の改善や積極的な運動が提唱されています。この健康寿命延伸を目的に、生活習慣病や高齢者特有の疾病に対応する秋田県産食材の機能性研究を行っています。これらの研究成果を、機能性表示食品やスマイルケア食（介護食）の開発につなげていきます。



- ・県産食材からの機能性成分の探索とそれを活用した商品化
- ・ヒト試験による効能効果の検証

秋田県総合食品研究センター



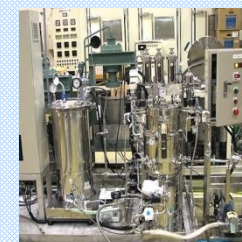
銘醸地として名高い本県の秋田清酒の伝統技術を伝承しながら、原料米や酵母・麹菌などの醸造微生物の研究を行い、秋田清酒のさらなる品質向上を目指します。また、消費者の多様なニーズに対応した技術相談や研究を行い、商品開発を進めます。酒米生産者や酒類製造業者を対象とした講習会や研修会も行っています。



- ・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

－発酵技術で秋田の未来を開く－

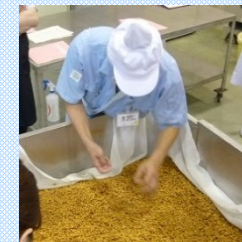
食品工場から排出される加工残渣などの生ゴミや、稲わら、杉間伐材などの農産未利用資源の有効利用に関する研究を行っています。本研究の成果を付加価値の高い化学製品を製造するバイオコンビナートの建設に繋げ新規な産業の創設を目指します。また、桜の花から分離した酵母を利用したビール・ワイン・清酒・パンなどの商品開発も行っています。



- ・バイオマスからの有用物質の生産に関すること
- ・秋田美桜酵母を使用した発酵食品に関すること

－新しい発酵食品の開発－

秋田味噌・秋田醤油・いぶりがっこなどの発酵食品の品質向上や高付加価値化を目指し、秋田オリジナルの醸造微生物（麹菌・酵母・乳酸菌）の開発と県産農産物の特長を生かした商品開発に関する研究を行っています。また食品中の微生物や工場の衛生管理についての技術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
- ・食品工場の衛生管理に関すること

食品企業を支援します

当研究センターでは、食品関連企業・団体の皆様にご利用いただける様々な制度を用意しています。

01 技術相談

県内食品企業の技術的な問題に対して、技術的な支援や相談を行っています。お気軽にご相談ください。

02 研究機器の貸出

当研究センターで所有する研究機器を、有償で貸し出しています。

03 施設の貸出

研修室（収容人数 40人 及び 100人）や、技術研修室（収容人数 20人）を有償で貸し出しています。セミナー等にご利用いただけます。

04 研修

年間カリキュラムに基づいて座学や実習を実施しています。また、依頼に基づく研修も実施しています。当センターホームページをご参照ください。<http://www.arif.pref.akita.jp/>

05 研修員受入

基礎から応用に至る技術習得や新商品開発を目指した企業からの研修員を受け入れ、人材育成をバックアップします。

06 共同研究

企業等の希望により、共同で研究を行います。

07 開放研究室

県内企業の新技术・新製品開発を促進するため、専用の研究室（38m²、36m²、26m²の3部屋）を有償で貸し出しています。



微生物研修



加工研修



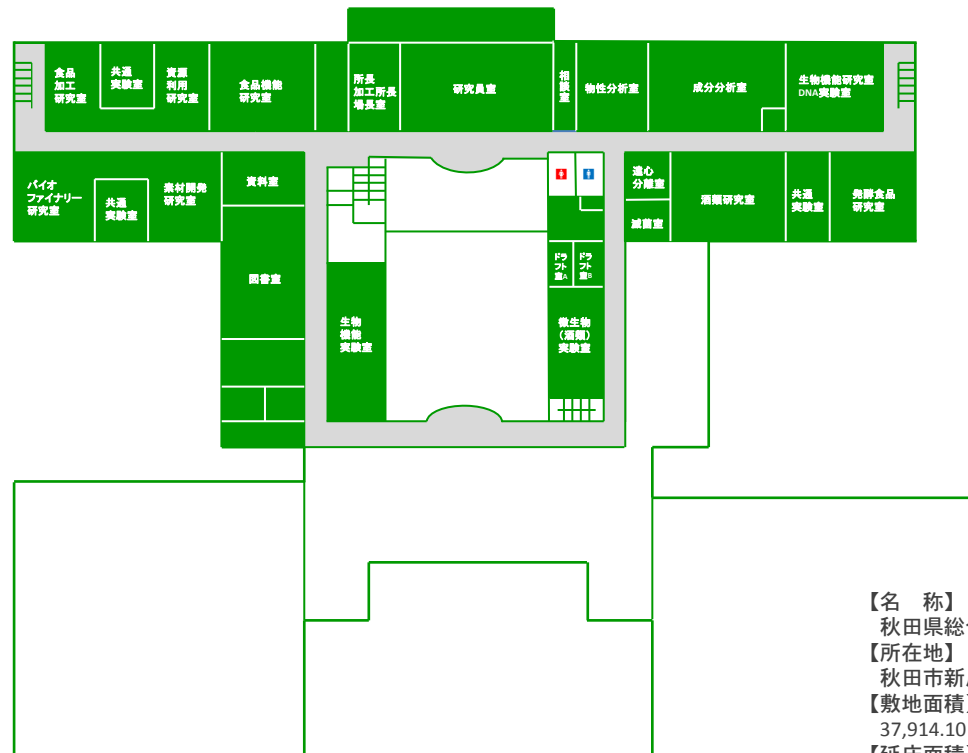
研修室



開放研究室

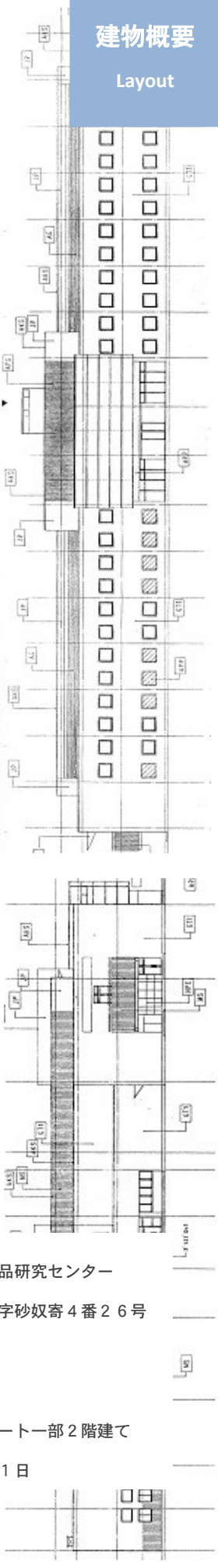


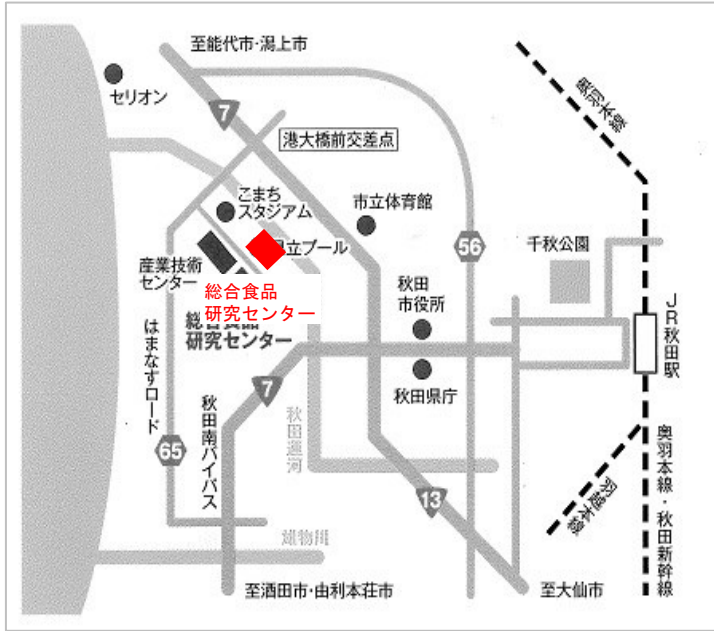
1F



2F

【名称】
秋田県総合食品研究センター
【所在地】
秋田市新屋町字砂奴寄4番26号
【敷地面積】
37,914.10m²
【延床面積】
7,570.64m²
【構造】
鉄筋コンクリート一部2階建て
【開設年月日】
平成7年4月1日





交通アクセス

- 秋田駅から約7 km
 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