

# 秋田県総合食品研究センター

## 中長期計画

平成23年3月25日

## 目 次

第 1 今後の総食研のあり方を見据えた新たな中長期計画の策定 . . . . .	1
1 策定の趣旨 . . . . .	1
2 計画の期間 . . . . .	1
第 2 総食研のミッションと基本方針 . . . . .	2
第 3 現行の中長期計画における成果と課題 . . . . .	2
1 主な成果 . . . . .	2
2 課題 . . . . .	4
第 4 取り組む研究開発や技術支援 . . . . .	4
1 研究の重点推進分野 . . . . .	5
2 研究テーマのロードマップ . . . . .	7
3 研究開発等の視点 . . . . .	10
4 技術支援活動等の内容 . . . . .	10
第 5 計画の推進方策 . . . . .	12
1 効率的な運営方法や施設規模、組織体制の見直し . . . . .	12
2 人員の配置に関する計画 . . . . .	12
3 施設・設備の整備に関する計画 . . . . .	13
4 予算や財源の確保に関する計画 . . . . .	13
第 6 産学官連携や技術移転（技術普及）の促進 . . . . .	13
1 企業、大学や公設試同士の連携強化 . . . . .	13
2 コーディネート活動の充実・強化 . . . . .	14
3 研究成果等の技術移転・普及の促進 . . . . .	15
第 7 研究員の資質向上等 . . . . .	15

# 第1 今後の総食研のあり方を見据えた新たな中長期計画の策定

## 1 策定の趣旨

食品産業は、有数の地場産業として地域経済の動向に深く関与し、多数の雇用と所得を生みだしているとともに原材料の受入先として、農林水産業の振興にも大きな役割を果たしています。

総合食品研究センター（以下「総食研」という。）は、平成19年度に学術国際部農林水産技術センターの内部組織として中長期計画を策定し、最新の科学技術を食品や酒類に生かす研究開発を進めながら、技術支援、人材育成、情報提供などに幅広く取り組み、秋田県の主要な地場産業である食品加工業及び酒類製造業（以下「食品事業者」という。）の振興と県産農林水産物の利用拡大を目指してきました。

しかし本県の食品産業においては、一次産品に付加価値を付ける食品事業者の多くが中小零細であり、企業規模拡大などの育成は必ずしも十分とは言えません。

平成22年度からスタートした県政運営指針である「ふるさと秋田元気創造プラン」（以下「プラン」という。）では、「戦略的展開による食品産業の振興」を推進するとしています。

また、平成22年度には、所管が産業労働部となり、これまでの成果や課題などについて実績を把握し、検証することが必要な時期になってきています。

このため、総食研のあるべき姿を再確認しながら、今後の研究開発及び技術支援の方向性等を示す「新中長期計画」を策定するものです。

## 2 計画の期間

この計画の期間は、平成23～32年度までの10年間とし、平成23～27年度を中期、平成28年度以降を長期とします。なお、平成23～25年度に実施すべきものについても、短期計画として掲げています。

食品産業は、変化のテンポが早いことから、本計画においては、こうした変化に的確に対応するため、現時点で想定される研究課題等を掲げていますが、具体的な課題は、今後の状況変化に応じて設定していくことにします。

## 第2 総食研のミッションと基本方針

これまで総食研では、設置目的である試験研究、技術支援、研修の各業務を推進するため、県内食品事業者からの研究ニーズ、食品産業の動向、県の施策等を踏まえ、食品の加工及び酒類の製造に関する研究開発や技術支援に取り組んできました。

その内容として、県産農林水産物に含まれる健康の維持・増進に寄与する機能性成分の解明や、新たな酵母・乳酸菌・麹菌の収集と選抜・改良、さらに、味・香り等風味の向上や鮮度を保持する高度な加工技術の開発を進めてきました。

これらの研究成果は、県内食品事業者への技術移転・普及促進により、多くの「秋田ブランド商品」開発を支援し、食品産業の活性化に寄与してきました。

総食研のミッションは、食品産業の振興を技術面から力強く推進することではありますが、これまでの県内食品産業は販売先が県内主体であったことから、県人口の減少に伴い出荷額も低迷している現状にあります。

これからは、県外や国外の販売に向けた商品の生産にシフトしなければ、秋田の食品産業はますます停滞する恐れがあります。

このようなことから総食研の基本方針は、県内食品産業を取り巻く現状と県外のニーズに対応したものとしていくことが必要です。このため、これまで以上にマーケットインの視点を重視し、全国マーケットの動向と食品事業者の研究ニーズを踏まえ、地域資源の特性・独自性を最大限活用した「売れる商品づくりの開発支援」及び「秋田らしい新技術の開発」を行うこととします。

## 第3 現行の中長期計画における成果と課題

現行中長期計画(平成19年度～平成28年度)における、主な成果と課題は次のとおりとなっています。

### 1 主な成果

#### (1) 試験研究業務

##### ① 食品の生理機能と物理化学特性解明及び利用技術に関する研究

高齢者やシニア世代に適した食品とするため、栄養・食感・生理の3機能をバランス良く兼ね備えた研究開発および商品化を行いました。

##### i) 県産食材の生理機能性を活用した高齢者むけ食品の開発【H19～H21】

「こざきねり」や「淡雪こまちがゆ」が商品化されました。

##### ii) 温度及び圧力処理を駆使した高品位な加工技術の開発【H18～H20】

##### iii) 特定保健用食品を指向した機能性成分の探索と食品素材の開発【H21～23】

「ヤマブシタケのサプリメント」が商品化されました。

## ② 食品及び酒類の安全性と高度加工技術に関する研究

県産農林水産物および酒類の高付加価値化と安全性を担保するための高度加工技術の開発を行いました。

### i) 県産水産資源及びジュンサイの有効利用技術の開発【H15～H19】

「海とろろ」が商品化されました。

### ii) 県産農産物の新規需要を開拓するための加工技術の開発【H15～H19】

「まるごと秋田味噌」（県内味噌メーカー11社）など4点が商品化されたほか、酒類に関しては酵母のブレンド技術の開発による新商品が多数あり、種麹菌N54Gも商品化されました。

## ③ 微生物・酵素の利用技術の高度化と環境対策に関する研究

本県伝統の発酵・醸造技術を基盤として白神微生物資源のより一層の利活用をすすめるとともに、食品廃棄物や農林水産廃棄物のカスケード利用による資源循環型社会の構築を支援してきました。

### i) 白神微生物バンクの有効活用に関する研究【H15～H19】

製パン用プレミックスが商品化されました。特許出願3件。

### ii) 白神微生物の産業利用に関する研究【H20～H22】

食品素材「塩もろみ」が開発されました。特許出願1件。

### iii) 食品廃棄物・農林水産廃棄物のカスケード利用によるゼロエミッション技術の開発に関する研究【H19～H21】

セルロース系バイオマスから効率よくバイオエタノールを生産する菌を発見し、新規な発酵システムが開発されました。特許出願4件。

## (2) 技術支援業務

### ① 技術相談等への対応

食品事業者が抱える個別の技術的な課題に対しては、技術相談や技術指導申請に基づきその解決に向けた支援を実施しています。また、酒造業界に対しては醸造元からの要請や計画に基づき巡回技術指導を実施し支援しています。

技術相談件数は年間500件前後に上り、県産農林水産物を活用した新商品開発につながっています。

### ② 共同研究や受託研究の実施

食品事業者からの技術相談等から発展した共同研究や受託研究を実施し、新商品開発や食品加工技術の向上につながっています。

### ③ 研修会の開催

食品事業者を対象とした食品加工研修や酒造業界を対象とした講習会を計画的に開催し、新商品開発や食品加工技術及び酒造業界における酒造技術の向上につながっています。

### ④ 研修員の受け入れ

食品産業に従事する技術者や、県内の大学の学生等を、申し込みに応じて研修員として受け入れ、開放研究室や研究機器を活用した技術レベルの向上や新技術取得のために支援しています。

近年の事例としては、濁酒製造技術のために研修員として受け入れ、濁酒製造場の開設につながっています。

## 2 課題

これまでの試験研究と技術支援の主な課題としては、成果の出口や達成時期が明確に示されないままに進めた傾向があったことから、結果として研究成果の産業化の遅れにつながっていることが挙げられます。

### (1) 試験研究業務

- ① **食品の生理機能と物理化学的特性解明および利用技術に関する研究**  
研究・開発は順調に推移したが、研究成果の産業化があまり進んでいないことから、より積極的な普及と技術移転を行う必要があります。
- ② **県特産品の安全性と高度加工技術に関する研究・開発**  
開発された新商品等により地域食品ブランドの確立につながるような成功を生み出す必要があります。
- ③ **微生物・酵素の利用技術の高度化**  
総食研の豊富なシーズである微生物群や酵素の高度利用化技術を基盤として、さらなる産業支援につながるような研究開発を行う必要があります。

### (2) 技術支援業務

- ① **研修の開催**  
食品事業者が抱える課題が個別に違うことや、企業間の競争的な要素を含むことが多く、集合研修では対応が難しい点もあるため、カリキュラムの作成には留意する必要があります。
- ② **食品事業者等からの技術相談**  
相談内容が幅広く研究員の減少等により十分な対応が出来ない場合もあるため、食品事業者のニーズに応える技術継承の仕組みについても検討していく必要があります。

## 第4 取り組む研究開発や技術支援

プランには戦略を推進する主な取り組みとして、「販売を起点とした食品加工技術の開発と移転の推進」を総食研に求めており、これを着実に遂行するため、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、課題とされた研究の成果や技術の普及について、フォローアップの強化などにより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。

また、秋田の食品産業が勝ち残るためには、徹底したニーズの掘り起こしがカギとなります。平成22年7月から実施した食品事業者への調査結果では「売れる商品をどう作っていくか」が一番解決したい課題としていることから、食品事業者の商品開発に関する研究や技術支援に対するニーズを、研究員自らが訪問して把握するとともに、産業労働部や農林水産部等と連携し県外事務所やアンテナショップ、イベントを活用した情報把握を行い、トレンドな商品開発に取り組めます。

さらに、関係部局の食品産業の振興施策と整合性を図りながら、研究の成果が地域や県内の中核となる食品事業者の育成や新商品の開発により、食料品の出荷額向上につながるよう支援に取り組めます。

## 1 研究の重点推進分野

総食研における研究は、

- ・食品加工研究所対応として米・野菜・肉などの「地域資源活用技術の研究」
  - ・醸造試験場対応として酒・味噌・漬物・微生物など「発酵技術の研究」
  - ・両者に共通する新規微生物の発見や加工するための「新技術確立の研究」
- の3分野が普遍的なものであり、3本柱として重点的に推進します。

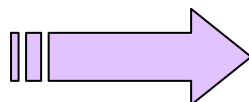
この3分野の研究活動の具体的なテーマは、対象となる米・野菜・酒・味噌・新規微生物等の素材や技術の活用等に関する、業界ニーズに対応して決定されるべきものであり、時宜に応じて設定していくこととします。

なお、食品廃棄物や稲わらなどのセルロース系バイオマスからのバイオリファイナリー製品の開発研究などについては、物質変換技術が確立し成果として事業化が可能な段階となった時点で、産業技術センター等と連携して技術移転を行い、総食研は時宜に応じたフォローを実施していきます。

### 【現行計画及び新しい計画の柱】

#### 現行計画の3本柱

- ① 食品の生理機能と物理化学特性解明及び利用技術研究
- ② 食品及び酒類の安全性と高度加工技術研究
- ③ 微生物・酵素の利用技術の高度化と環境対策研究



#### 新計画の3本柱

- ① 地域資源を活用した新商品開発研究
- ② 発酵技術を活用した新商品開発研究
- ③ 食品加工関連新技術研究+バイオリファイナリー

【新3本柱の具体的な研究テーマ】

(1) 地域資源（秋田県産農林水産物）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水稲糯品種の加工特性の高品位化と物理化学特性評価システムによる米加工品の品質評価（H22～24）
  - ②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（H22～26）
  - ③地域に根ざした県産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（H23～）
  - ④先端的評価技術を活用した生理機能性食品群の開発（H25～）

(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秋田ブランド発泡清酒の開発（H21～26）
  - ②秋田ブランド純米酒の開発（H22～26）
  - ③「蔵付き」醸造微生物の検索と酒類への利用（H23～25）
  - ④秋田伝承の酒造技術の活用による新商品の開発（H24～）
  - ⑤清酒醸造技術の活用による新商品の開発（H24～26）
  - ⑥高CP（コストパフォーマンス）の吟醸酒、アルコール飲料、海外販売を旨とした酒類などの新商品開発（H26～）
  - ⑦トランスポゾン技術を応用した多様な優良麹菌遺伝子バンクの構築（H22～24）
  - ⑧白神微生物を核とした白神ブランド新商品の開発（H23～）
  - ⑨秋田ブランド発酵食品等の新食品の開発（H25～）

(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生活習慣病改善評価のための新規動物実験代替法の確立及び県産農水産物に含まれる生理機能性解明（H22～24）
  - ②地域資源を活用した「医食工連携」による新産業創出に関する研究（H25～）
  - ③トランスポゾン技術を活用した醸造微生物の開発（H25～）
  - ④食品廃棄物などのセルロース系バイオマスからのバイオリファイナリー製品の製造技術の開発（H22～）
  - ⑤長香穀による土壌浄化の実用化に向けたカドミウム高含有バイオマスの有効利用技術の開発（H22～24）
  - ⑥バイオリファイナリー技術の活用支援（H25～）



## 2 研究テーマのロードマップ

分野名 地域資源(秋田県産農林水産物)を活用した新商品開発に関する研究											
課題名等	期間	H23～H25(3年間)			H26～概ねH32(7年間)						
		H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	H32
(秋田の旨いもの活用)		米、野菜・山菜、水・畜産物、雑穀類などの地域資源を活用した新商品開発に関する研究									
①水稲糯品種の加工特性の高品位化と物理化学特性評価システムによる米加工品の品質評価		水稲糯品種の品質評価方法の開発(H22～H24)			水稲糯品種の加工食品の開発(H25～H27)						
②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		農試多収穫米系統の分析(H22～H24)			酒造好適米の新品種開発(H27～)						
③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		県内各地域での資源の調査及び資源を活用した商品開発・普及(H23～H25)			県内他地域での資源の調査及び資源を活用した商品開発・普及(H26～)						
④先端的評価技術を活用した生理機能性食品群の開発		先端的評価技術を活用した生理機能性食品群の開発(H25～)									

分野名 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

課題名等	H23～H25(3年間)			H26～概ねH32(7年間)						
	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	H32
(秋田ならではの技を活用)	酒、味噌・醤油、漬物、納豆、調味液など発酵技術を活用した新商品開発に関する研究									
酒類の開発研究	<p>小仕込み試験及び試作品の作成(H21～H23) 秋田ブランド発泡酒製造の技術移転 (H24～H26)</p> <p>①秋田ブランド発泡清酒の開発研究</p> <p>小仕込み試験及び試作品の作成(H23～H26)</p> <p>②秋田ブランド純米酒の開発に関する研究</p> <p>微生物の収集・分析・試験醸造 (H23～H25)</p> <p>③蔵付き醸造微生物の検索と酒類への利用</p> <p>蒸留酒の開発 (H24～H27)</p> <p>④秋田伝承の酒造技術の活用による新商品の開発</p> <p>山内杜氏の酒造技術の数値化 (H24～H26)</p> <p>⑤清酒醸造技術の活用による新商品の開発</p> <p>高CPの吟醸酒、アルコール飲料、秋田ブランド純米酒、海外販売を目指した酒類などの新商品開発研究 (H26～)</p> <p>⑥高CPの吟醸酒、アルコール飲料、秋田ブランド純米酒、海外販売を目指した酒類などの新商品開発研究</p>									
発酵食品の開発研究	<p>多様化麹菌バンクの作成 (H22～H24)</p> <p>⑦トランスポゾン技術を活用した醸造微生物の開発</p> <p>トランスポゾン技術を応用した商品開発 (H22～H24)</p> <p>試料採取・培養条件検討・特徴的な微生物の特性解明 (H23～H25)</p> <p>⑧白神微生物を核とした白神ブランド新商品の開発</p> <p>循環型食品製造技術の開発 (H23～H25)</p> <p>⑨秋田ブランド発酵食品等の新商品開発研究 (H25～)</p>									

分野名 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

課題名等	H23～H25(3年間)			H26～概ねH32(7年間)						
	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	H32
(未来につながる研究)	新規微生物、DNA鑑定技術、トランスポゾン技術活用、バイオエタノール製造など 食品加工関連新技術に関する研究									
①生活習慣病改善評価のための新規動物実験代替法の確立および県産農水産物に含まれる生理機能性	活性物質単離・構造解析(H22～H24)			先端的評価技術を活用した生理機能性商品群の開発(H25～)						
②地域資源を活用した「医食工連携」による新産業創出に関する研究				高齢者の咀嚼運動・味覚特性を考慮したメディケアフーズの開発(H25～)						
③トランスポゾン技術を活用した醸造微生物の開発				トランスポゾン技術を活用した醸造微生物の開発(H25～)						
④食品廃棄物などのセルロース系バイオマスからのバイオリファイナリー製品の製造技術の開発	バイオエタノール製造技術の開発(H22～H24)									
	生物変換によるコハク酸製造技術の開発(H22～H24)									
⑤長香穀による土壌浄化の実用化に向けたカドミウム高含有バイオマスの有効利用技術の開発	カドミウム高含有バイオマス有効利用技術の開発(H22～H24)									
⑥バイオリファイナリー技術の活用支援				バイオリファイナリー技術の活用支援(H25～)						

### 3 研究開発等の視点

#### (1) 総食研でしかできない、独自性のある研究課題の設定

総食研のオリジナル技術のブラッシュアップを図るとともに、「売れる商品づくり」を今まで以上に意識した研究課題設定と成果の迅速な技術移転を進めることにより、新たな商品開発支援・ブランドの確立につなげ、県内食品事業者の育成・発展に取り組みます。

#### (2) 産学官連携による研究開発の推進

酒米開発とそれを活用した醸造技術・醸造機器の開発など、これまでの県内産学官の英知を結集して取り組んできた実績を生かしながら、例えば機械メーカーとの共同研究による、新たな食品の製造技術と装置の開発などに取り組みます。

### 4 技術支援活動等の内容

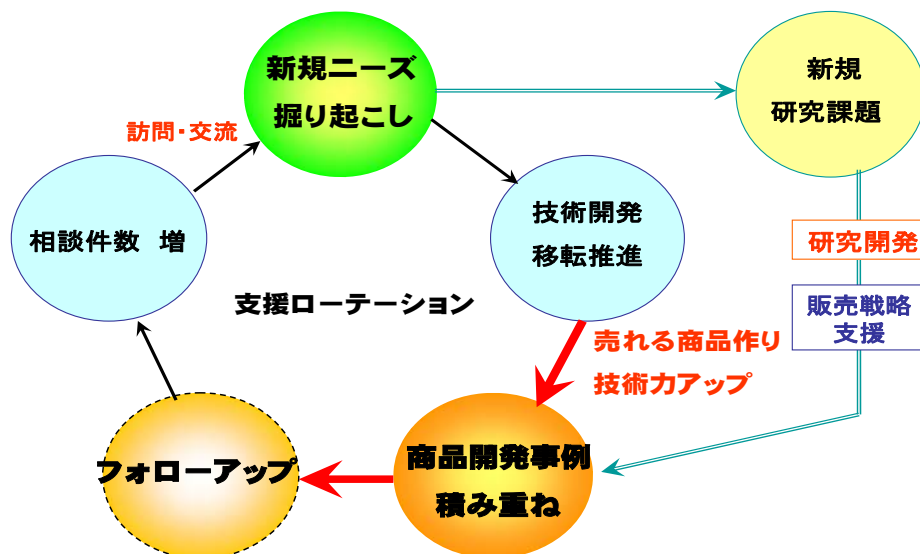
総食研業務において、技術相談・共同研究等・研修会開催・研修員受入などの技術支援活動は、研究開発と双璧をなす業務となっています。

この活動は研究ニーズの発掘とともに、県内食品事業者の牽引役となり得る中核事業者など、やる気のある事業者への支援活動にもつながります。

プランに示されている、戦略的展開による食品産業の振興を図るため、食品事業者への積極的な巡回訪問や地域ごとの相談会を開催し、技術的なニーズや課題等の聞き取りを行うなど、きめ細やかな売れる商品づくりの支援に取り組みます。

また、商品販売後は、技術のブラッシュアップも含め、売れる商品になるようフォローアップを関係機関と連携して取り組みます。

#### 技術支援活動の強化



**(1) 技術相談への対応**

食品事業者が抱える個別の短期的な課題は、技術相談や技術指導申請に基づき課題の解決を図っていきます。また、酒造業界については、技術相談とは別に要請や計画に基づき巡回指導に取り組みます。

**(2) 企業等との共同研究や受託研究の実施**

これまで培った技術やシーズを積極的に活用しながら、食品事業者の研究ニーズに応じて、共同研究や受託研究に取り組みます。

**(3) 食品や酒類に関する研修の実施**

食品事業者を対象とした食品加工研修や、酒造業界を対象とした酒造講習会の開催により、新商品開発や加工技術のレベルアップを支援します。また、要望に応じて研修員として受け入れ、研究員の指導のもと企業の人材育成の支援に取り組みます。

**(4) 開放研究室や研究機器の利用促進**

食品事業者のニーズに応じて、開放研究室や食品加工や分析に関する研究機器の利用を促進し、課題の解決や新商品の開発支援に取り組みます。

**(5) 業界団体への支援**

酒造組合や味噌醤油工業協同組合が実施している日本酒や味噌・醤油の各種品評会への支援により、業界全体のレベルアップに取り組みます。

**(6) フォローアップの強化**

技術相談や共同研究などによる、食品加工技術や新商品開発の目的を達成した食品事業者に対して、定期的な訪問などにより技術のブラッシュアップ支援に取り組みます

**(7) 技術支援活動等の目標**

上記に掲げる業務を実施することにより、県内食品事業者からの技術相談件数を、平成25年度には平成21年度の20%増を目指します。

指標名	単位	H21年度実績値	H23年度目標値	H24年度目標値	H25年度目標値
技術相談件数	件	478	510	540	580

## 第5 計画の推進方策

### 1 効率的な運営方法や施設規模、組織体制の見直し

#### (1) 効率的な運営

県内の食品事業者はその多くが中小零細であり、新たな商品開発に携わるための研究員の独自確保や機器整備などは、望めない状況にあります。

総食研は、開設以来、常に秋田県産農林水産物の有効活用をキーワードとして、食品事業者の支援を行うとともに、県内企業はもとより、農産加工グループ、女性起業家などからの技術支援や問い合わせに随時対応してきました。

食品事業者への支援については今後もこの方法を維持し、より効率的・効果的に対応できるよう常に運営方法の検討に取り組みます。

#### (2) 組織体制の見直し

人事交流や退職等による人事異動に伴い専門分野の技術支援等へ対応できる研究員不足が生ずるほか、機器の操作に通じている研究員が不在となり使用されない機器が出てくる場合もあります。

こうした状況を回避するためには、専門知識・技術を常にグループで共有するとともに、技術マニュアルの作成などにより後継者の育成に取り組みます。

今後は、食品産業の振興という目的達成に向け、「人材の効率的運用」、「事業化を最終目的とする具体的研究（基盤・応用）」をコンセプトに、研究期間内であっても事業化の見込みのない分野、将来性の低い分野を廃止・縮小するなど戦略的かつ機動的な組織への再編を逐次検討しながら体制の構築に取り組みます。

### 2 人員の配置に関する計画

食品産業の振興という課題を解決するためには、濃密な技術支援活動や総食研の新規研究ニーズへの対応に支障を及ぼさないような研究員の確保が必須となります。

また、研究員の新規採用は、研究員間に知的刺激が生まれ、モチベーションの向上につながるとともに、年齢構成のアンバランスの修正、本庁や総食研内の人的交流の余地が生まれ、研究環境が活性化します。

そのためにも、研究員の計画的な採用を進め人員の確保に取り組みます。また、持続的な研究を推進するための退職者の再任用制度の活用を検討します。

### 3 施設・設備の整備に関する計画

総食研の重要な責務である本県食品産業の振興を推進するためには、「基盤となる研究」や「新商品の開発につながる研究」と同時に「技術支援」に対応できる施設・設備の整備が重要となります。

しかし、施設・設備の多くが平成7年の開設当初に導入されたものであり、既に耐用年数を大幅に経過し、部品の販売終了などにより修理不能なものが出てきています。

今後の整備にあたっては、研究や技術支援の根幹に関わる設備導入や機器更新を最優先とするほか、機器の更新では、稼働実績や他の公設試、秋田大学、県立大学等が保有している機器の共同利用などを検討し、計画的に取り組みます。

### 4 予算や財源の確保に関する計画

予算の減少に伴い管理経費においては、これまで外部委託していた構内整備などを職員が担わざるを得ない状況となっています。

また、研究経費については、外部資金を導入して県予算不足を補っていることから、政策研究との整合性を図りながら、その導入による研究経費の確保に取り組みます。

ただし、外部資金の募集内容は、広域的で高レベルな課題が多く、県内食品事業者の抱える課題解決に直結しない場合もあるため、十分に考慮した上で、間接的に秋田県に寄与するものは導入に向けて検討を進めます。

食品事業者との共同研究・受託研究は、やる気のある企業支援になるとともに、総食研の貴重な財源確保手段であり、企業を取り巻く経済情勢が厳しい状況においても企業の意欲をかきたてるよう、保有する技術力を積極的にアピールしながら相手先の確保に取り組みます。

## 第6 産学官連携や技術移転（技術普及）の促進

### 1 企業、大学や公設試同士の連携強化

総食研には、大学や公設試等との連携による基礎研究の成果を速やかに食品事業者へ技術移転するとともに、将来の食品産業の担い手となる優秀な学生育成の一端を担うことも期待されています。

## (1) 企業等との連携強化

総食研は、開設以来、県内企業とは「共同研究」や「技術支援」等により研究を進めており、その成果として県内食品事業者と共同で多くの特許申請や特許取得を行っています。

今後もこれまで蓄積した研究シーズを活用して、酒類の高度化、新規用途酵母や乳酸菌の開発、新規加工食品等について、集中支援企業の選定などで県内食品事業者との共同研究を強化することにより、県内企業が使用できかつ産業振興につながる特許取得を目指します。

また、醸造試験場では県内外の杜氏団体との技術交流に参加しており、このような酒類業界や食品製造業界からの各種要望に応じた技術研修会の場を活用した総食研シーズの普及・移転に継続して取り組みます。

## (2) 大学や公設試との連携強化

### ① 大学との連携

県立大学や秋田大学、聖霊女子短期大学等の教職員との連携を密にし、所属の学生を対象に、研修員や短期技術研修（インターンシップ含む）として受け入れることにより研究交流を推進に取り組みます。

また、総食研の研究員を講師として派遣するなど、継続した人材交流を行うとともに、外部資金獲得による共同研究の実施に取り組みます。

### ② 公設試との連携

日本酒を始めとする米を原料とする研究や、水・畜産物などを活用した研究には農林水産技術センターとの連携が、食品加工機器等の開発研究には産業技術センターとの連携が不可欠であり、引き続き研究交流に取り組みます。

また、業務中に得られたマーケット情報で、他の公設試に関連する事案を入手した場合はフィードバックするなど情報の共有に取り組みます。

## 2 コーディネート活動の充実・強化

総食研は、食品加工技術に関する支援の拠点として、全国的なマーケットの動向と食品事業者等の研究ニーズを踏まえ、県内食品事業者の生産性の向上と高付加価値商品及び技術の開発・移転という使命があります。



これを果たすため、マーケットインの視点から、研究員自らが食品流通業者や食品事業者のニーズ収集、蓄積された多様な食品加工技術のシーズをマッチングすることにより、売れる新商品の開発に向け双方の考えや思いを伝えるコーディネート活動を、関連事業を所管する課や関係団体と連携し積極的に取り組みます。

### **3 研究成果等の技術移転・普及の促進**

#### **(1) 成果のPR**

総食研の研究成果について、県外のアンテナショップやデパート等で開催される県産品フェアなどにおいて、テストマーケティングを実施するなど事業を所管する課と共同したアピールに取り組みます。

#### **(2) 情報発信力の強化**

総食研の研究シーズの広報手法として一般公開、研究成果報告会、ホームページ公開やメールマガジンなどを用いて情報発信を行ってきました。

今後も、総食研の存在やこれまでの事業成果を積極的アピールするため、企業訪問時の成果PR手法の見直しを行うとともに、事業所管課や他の公設試、共同研究先の食品事業者との連携による、インターネットを活用したPRなど効果的な情報発信に取り組みます。

#### **(3) 知的財産権の創造・利活用促進**

総食研では、これまで100件を超える特許出願を行い、その中で現在保有している内容をホームページ上で公開しています。

これらの成果の活用と併せて、これからは「出すだけの特許」から食品事業者が「使える特許」とするために、企業ニーズとのマッチングを図りながら、知的財産権の取得・活用につなげるとともに、それらの実施許諾により積極的な技術移転・普及に取り組みます。

## **第7 研究員の資質向上等**

総食研が、ユーザーとなる県民、生産者及び食品事業者に役立つとともに、県内食品産業の振興を図るために、次のような視点から研究員の意識改革や知識の取得などにより、資質の向上に取り組みます。

**(1) 研究能力の向上**

食品事業者への調査結果では、総食研に対して、これまで以上に技術レベルの向上が求められていることを踏まえ、研究成果等の移転を促進するため、研究員自らが「売れる商品づくり」という意識を強く持ち、これまで以上にユーザーのニーズを把握し、課題等を解決する能力育成に取り組みます。

**(2) 研究以外の知識向上**

ユーザーのニーズ把握や成果移転の促進を図るために、リサーチする手法やプレゼンテーション方法など研究以外の知識取得と向上に取り組みます。

**(3) 研究関連知識の向上**

食品加工や醸造に関連する学会及び研究会への積極的参加や論文発表を促すとともに、最新機器に関する知識や知財に関する知識を取得することにより、研究や技術支援のレベルアップに取り組みます。

**(4) 人事交流の促進**

行政部局等との積極的な人事交流により、若い世代から総食研の現場の研究や技術を十分に理解し、有効に活かした県の戦略を策定することができる人材の、計画的な養成に取り組みます。

**(5) 情報交換や交流の促進**

企業ニーズ等を実感しそれに応じた課題解決や、県の戦略に沿った研究開発を推進するため、積極的な企業訪問や業界の会合への参加を行うとともに、組織や分野を超えたプロジェクト等への参画に取り組みます。