

**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

平成7年設立当時の秋田県総合食品研究所

- 昭和2年(1927年) : 秋田県工業試験場醸造部 設立
- 昭和6年(1931年) : 秋田県醸造試験場として独立  
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主に行う。
- 平成7年(1995年) : 秋田県総合食品研究所 開所  
秋田市向浜地区のテクノリサーチゾーンに移転。加工食品の研究を中心とした食品加工研究所と、酒類や発酵食品の研究を中心とした醸造試験場からなる。
- 平成22年(2010年) : 秋田県総合食品研究センターと改称し、現在に至る。

## 役割

本県の食品産業を取り巻く様々な課題解決のための研究や、技術支援・人材育成を通じて、秋田県の食品産業の振興と県産農林水産物の利用拡大を図る。

## 技術支援

### 県内の食品関連企業等への積極的な技術支援による産業の振興

「総合窓口」による相談機能やシーズとニーズをマッチングするコーディネート機能の強化、共同研究・受託研究の推進、中核企業等を育成する研修・人材育成、開放研究室の貸出等を通じた企業育成、業界団体・研究会等と連携した技術支援等の展開を行います。

### 秋田の強みを生かした研究開発による地域の活性化

#### 生産地加工の取組拡大と高付加価値化による食品関連産業の振興

県内で生産されている高品質の農林水産物を、生産地である県内で加工し付加価値を高める取組を強化したり、ニーズが高まる中食・外食へ参入できる県内企業を育成します。



#### 「発酵の国あきた」ならではの微生物や酵素を活用した技術の開発

「AKITA雪国酵母」や「あめこうじ」などのオリジナル酵母や麹の研究開発、しょっつるや、いぶりがっこなどの加工技術の向上や多様な商品への活用等を行います。

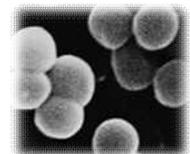


## 研究開発

#### 「美酒王国秋田」のさらなる発展を目指した技術開発や多様なニーズに応える酒類の開発

県のオリジナル酒造好適米や酵母を活用した清酒のラインナップを拡充するとともに、低精白米を原料とした高品質化清酒や清酒の持つ機能性効果の研究等を実施します。

ワインやウイスキーなどの多様なニーズに応える酒類の開発を行う県内企業を対象に技術支援を積極的に行い、また幅広い需要を提起します。



#### 高まる健康志向に対応した機能性食品分野への取組

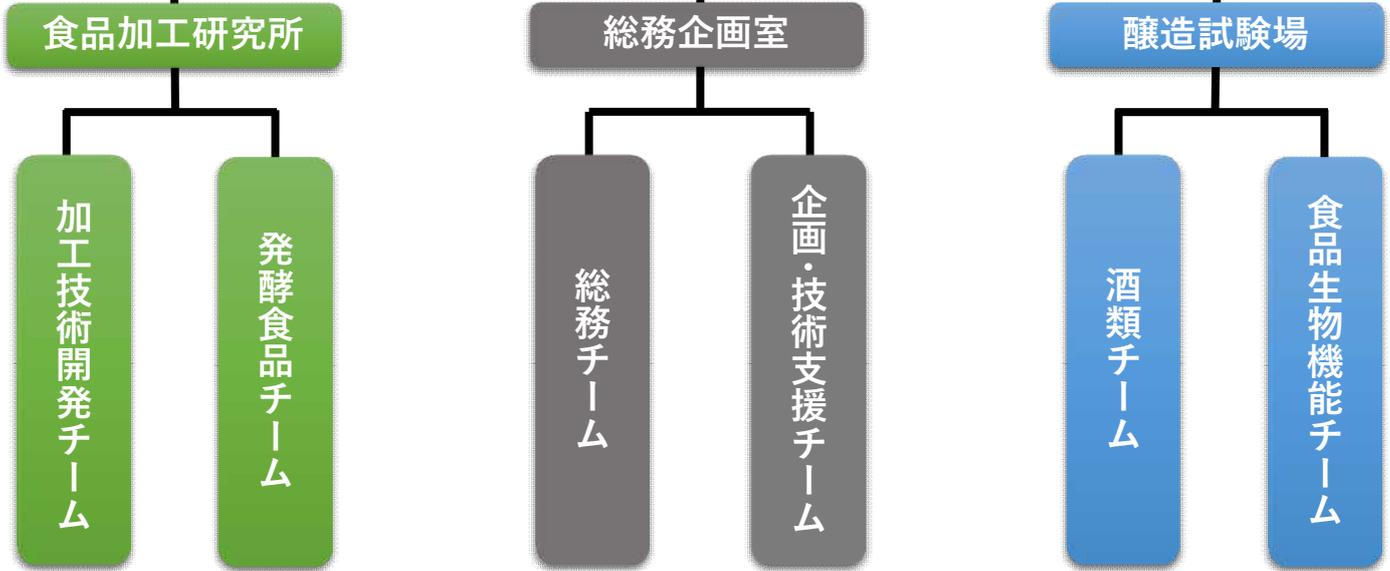
県産農林水産物など身近で摂取しやすい素材から機能性成分を探索したり、ライフステージに応じた運動と食を組み合わせた生活スタイルの提案のための研究や産学官連携によるヘルスケア事業の創出などの研究に取り組みます。



## 成果の活用

県内企業等に対して、開発したオリジナル技術等を移転したり、マーケットインの視点を重視した商品の開発を支援することにより、本県の食品産業の成長化を図る。

# 秋田県総合食品研究センター



研究開発

## 加工技術開発チーム

— 秋田の農林水産物を活かした商品開発 —



「豊かな水産加工」  
商品群



「あきたコメ活プロジェクト」  
商品群

## 酒類チーム

— 清酒の品質向上や多様な酒類の開発 —



酒米新品種  
いちほづみ ひやくでん  
「一穂積」 「百田」



「秋田美桜酵母」  
商品群

## 発酵食品チーム

— 新しい発酵食品の開発 —



いぶりがっこGI登録  
(令和元年5月)



「あめこうじ」  
商品群

## 食品生物機能チーム

— ヘルスケアのための機能性食品開発 —



機能性素材ギャバを用いた  
機能性表示食品



食物繊維たっぷりパン  
栄養強調表示食品

県内食品企の  
女性従事者  
ネットワーク

# 食品事業者を支援します



## 技術相談

県内食品事業者等の技術的な相談を、無料で受け付けておりますので、お気軽にご相談ください。

## 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出しています。

## 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）を有償で貸出していますので、セミナー等にご利用いただけます。

## 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るほか、依頼に基づく研修も実施しています。

## 研修員受入

県内企業の人材育成を支援するため、基礎から応用に至る技術習得や商品開発を目指した研修員の受け入れを行っています。

## 共同研究

企業等の希望により、共同で研究を行います。

## 開放研究室

県内企業の技術開発や商品開発を推進するため、専用の研究室（38m<sup>2</sup>, 36m<sup>2</sup>, 26m<sup>2</sup>の3部屋）を有償で貸出しています。

詳細はホームページを御覧ください。  
<http://www.arif.pref.akita.jp/>



## 交通案内

- 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40分  
 秋田新幹線 東京-秋田 3時間50分  
               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

あらやまち さぬき

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](mailto:info@arif.pref.akita.jp)