

ARIF Letter

Vol. 25

Letter from the Akita Research Institute of Food and Brewing



あきたコメ活プロジェクト

「あきたコメ活プロジェクト」は、米加工分野の成長を目指し
2018年に発足しました

コメ活プロジェクト

1. コメ活プロジェクトとは？

秋田県は、米の収穫量が全国3位であるにもかかわらず、米加工品出荷額は全国でも低位となっています。米加工分野の成長が大きな課題となっており、この分野の振興を図り、将来、食品産業の基幹に成長するよう、県内企業や関係団体、行政が連携して「あきたコメ活プロジェクト」を設立しました。地方創生推進交付金を活用し、H30年度からR2年度まで集中的に展開しています。対象分野は、図1のとおりです。

2. 活動内容について

主な取り組みとして、

- 商品開発の支援
 - 開発商品のブランディング
 - 販路開拓の支援
- が挙げられます。

当センターのオリジナル技術による商品開発、技術移転のほか、マッチングスタッフによる企業訪問、専門アドバイザーによる指導や開発商品の消費者リサーチ、商談会への出展支援、によるフォローアップ等の支援や対策を展開しています。

当センターでは、県内メーカーとの共同研究等により、R3年度までに20種類程度の

商品開発を目指し、技術移転等を進めていく計画です。

現在、当センターでは6つの関連研究課題に取り組んでいます。

米菓製造における加工技術の開発

次世代型あめこうじの開発と秋田米を活用した発酵食品への応用

新規コメ発酵素材(調味料)の開発・応用と機能

蔵独自の住みつき酵母を利用したコメ味噌などの発酵食品の開発

酒造工程の微生物を制御することによる日本酒の高品質化

県産原料を活用した新規アルコール飲料等の開発と高品質化

その成果は商品の開発や改良に結び付いています。



図1 対象となる分野



図2 「秋田コメ加工品カタログ2020-2021」より

また、新たな取り組みとして、秋田県が開発した極良食味米品種「サキホコレ」のトップブランド化を後押しするため、R4年度の市場デビューに向け、「サキホコレ」オリジナル加工品の開発に取り組んでいます。米菓や日本酒をはじめとする、個性豊かな商品群の誕生にご期待ください。

3. コメ活商品について

プロジェクトにより開発・改良された新商品などを県内外に広く知ってもらうため、秋田米を活用した様々な商品を掲載した「あきたコメ加工品カタログ2020-2021」を作成しました（図2、図3）。

「あきたコメ活プロジェクト推進協議会」には多くの県内企業や商工団体などが参画しています。

（87社12団体、R2年12月現在）

登録を希望される場合は、総合食品研究センターまでご連絡ください。



図3 「秋田コメ加工品カタログ2020-2021」より

センターからのお知らせ／News from ARIF

ロゴマーク申請書について

「あきたコメ活プロジェクト」では、商品群の差別化を図ることを目的として、秋田米使用食品の商品プロモーション用ロゴマークを作成し、運用しています。

- ロゴマークを使用するためには、総合食品研究センターへ申請書を提出し、承認を受ける必要があります。
- 申請書は、総合食品研究センターホームページからダウンロードできます。
- ロゴマーク使用について、お気軽にご相談ください。



図4 ロゴマークのデザイン

センターからのお知らせ／News from ARIF

秋田県総合食品研究センター報告 第22号

秋田県総合食品研究センター報告は、年度ごとに発行する研究報告書です。食品の研究に関する原著論文、総説、特許の要約、学会発表要旨、外部発表論文要約など、独創的で価値の高い発見や成果を掲載しています。是非、ご覧ください。

主な内容

○ 原著論文(報文)

- 1)キクイモのイヌリン糖鎖重合度組成比と遊離糖
- 2)アカモクの相対粘度とフコイダン調整法
- 3)海藻由来DPP4阻害物質について

○ 原著論文(研究ノート)

- 1)米菓の膨化に与える加熱の影響

○ 解説

- 1)秋田県内食品企業の女性従事者ネットワーク

「あきたふうどミーティング」の取組

- 2)秋田のウイスキーの歴史

○ 特許4件

○ 学会発表22件

○ 外部発表論文8件

○ 外部発表論文再掲載1件

ISBN 4195 0200

秋田県総合食品研究センター報告

第 22 号
令和 2 年（2020 年）Bulletin of the Akita Research
Institute of Food and Brewing
(ARIF)

No. 22, 2020

センター報告は、下記のセンターホームページで公開しています。

■ホームページ■

<http://www.arif.pref.akita.jp/>



編集後記

秋田のお米はそのまま食べて美味しいだけではなく、コメ加工品にも様々に活用されています。コメ活商品が広く流通し、その魅力を知ってもらえるよう活動を継続していくことで秋田の食品産業の活性化を図っていきたいと思います。

ARIF Letter

発行日 令和 3 年 2 月 1 日

発行者 秋田県総合食品研究センター

編 集 秋田県総合食品研究センター

〒010-1623

秋田県秋田市新屋町字砂奴寄 4-26

TEL:018-888-2000

FAX:018-888-2008

MAIL:info@arif.pref.akita.jp