

事業報告

令和3年度

福島県

県産品加工支援センター

福島県県産品加工支援センター事業報告
令和3年度

目 次

1	福島県県産品加工支援センターの概要	
1-1	設置目的	1
1-2	組織	1
1-3	事業	2
2	事業実施の概要	
2-1	加工技術支援事業	3
2-2	6次化技術相談	4
2-3	広報・普及活動	4
2-4	関係機関との連携	4
2-5	加工食品放射能測定事業	4
3	各チームにおける事業実施の概要	
3-1	企画支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）	5
3-2	食品加工支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）	5
3-3	農産物流通加工支援チーム（農業総合センター生産環境部流通加工科）	5
3-4	農産物流通加工支援チーム分室（農業総合センター農業短期大学校）	5
4	加工支援センターの連絡先	7

1 福島県県産品加工支援センターの概要

1-1 設置目的

福島県の豊かな農林水産資源を基盤とした新たな「食」産業創造を図るために策定された「ふくしま・地域産業6次化戦略」に基づき、県の工業系の試験研究機関である「ハイテクプラザ」と農業系の試験研究機関である「農業総合センター」が連携・協力し、食品加工や流通に関する技術相談や技術支援を通じて「地域産業6次化」を推進するために、「福島県県産品加工支援センター（以下「加工支援センター」という。）」を平成22年4月1日に設置し、令和3年度で12年が経過した。



1-2 組織

加工支援センターは、ハイテクプラザ会津若松技術支援センター内に企画支援チームと食品加工支援チーム、農業総合センター内に農産物流通加工支援チーム、また、農業総合センター農業短期大学校に同チーム分室と、県内3箇所に活動拠点を置き、3公所が連携して事業を行う。

- (1) 企画支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）
食品加工・流通に関する技術支援の総合窓口を担う。
- (2) 食品加工支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）
食品加工関連技術に関する調査・研究及び技術支援を担う。
- (3) 農産物流通加工支援チーム（農業総合センター生産環境部、農業総合センター農業短期大学校）
食品加工・流通関連技術に関する調査・研究及び技術支援と食品加工の普及のための研修、指導を担う。

加工支援センター長はハイテクプラザ副所長（業務）、次長はハイテクプラザ会津若松技術支援センター所長及び農業総合センター生産環境部長をもって充てる。

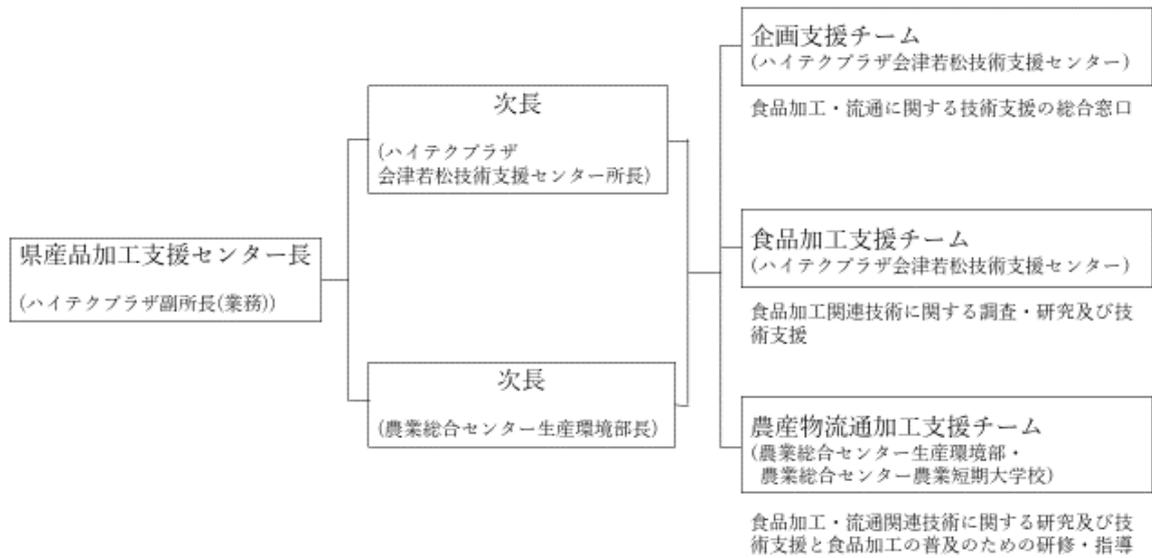


図1 県産品加工支援センター組織図

1-3 事業

加工支援センターは、食品加工等に関する次の業務を所掌し、本庁機関、各地方振興局、各農林事務所と連携を図り、効果的な食品加工・流通に関する技術支援を行った。

令和3年度も、食品加工に関する技術相談、試験・加工機器の利用、研修・セミナー、商品開発・技術移転などの活動を通して、地域の農産物が加工食品となって市場に出て行くまでの様々な支援に取り組んだ。

- (1) 技術相談に関すること
- (2) 食品加工・流通関連技術の開発及び成果普及に関すること
- (3) 加工食品の開発支援及び成果普及に関すること
- (4) 関係機関との連携コーディネートに関すること
- (5) その他、県産農林水産物を活用した「食」産業創出にかかる技術支援

2 事業実施の概要

2-1 加工技術支援事業（事業名：「技術で支える県産品加工支援事業」）

(1) 加工技術研修

企画支援チームでは、食品加工支援チームや農産物流通加工支援チームが開発した技術や試験研究成果の移転や普及、加工機械の紹介や情報提供のための研修を2回実施し、延べ47名が受講した（表1）。

本年度の研修は、コロナ感染拡大防止のために、ハイテクプラザ会津若松技術支援センターを会場として、オンライン併用で実施した。

表1 令和3年度加工技術研修の開催状況

回数	開催日	研修テーマ・内容	参加者数 (人)
1	令和3年8月24日	素材を活かす!! 野菜の機能性成分と食品の殺菌 (1) 講義 野菜に含まれる機能性成分について 講師 農産物流通加工支援チーム 古川鞠子 (2) 講義 食品の殺菌方法について 講師 食品加工支援チーム 鈴木英二 (3) 加工機のデモ アクアガスオープンによる加熱殺菌 講師 タニコー株式会社福島営業所 石坂一也	16
2	令和4年1月19日	食品衛生法の改正ポイントをおさえましょう!! リンゴの品種と特徴を知っていますか? (1) 講義 食品衛生法の改正について 講師 会津保健福祉事務所 山部孝祐 (2) 講義 リンゴの品種特性と加工 講師 食品加工支援チーム 馬淵志奈	31

(2) 企業訪問による課題解決（重点支援事業）

各農林事務所から推薦され、加工支援センター長が重点支援対象者に決定した7事業者に対し、訪問により相談内容を調査するとともに課題を抽出し、解決に向けた助言や指導、情報提供を行った。さらに、課題解決のために技術的な支援が必要な場合には、成分分析や細菌検査等の技術支援を行った（表2）。

表2 令和3年度重点支援対象者に対する技術支援の内容（件）

細菌検査	技術情報提供	成分分析	試作	その他
5	5	3	1	1

※重複あり

(3) 研修等支援活動

要望のあった団体等へ講師を派遣し、研修会等で食品加工に関する講義を行っている。本年度は、コロナ感染拡大防止のために、集合による研修会の実施が難しい状況が続いたことから、講師派遣に至らなかった。

2-2 6次化技術相談

電話及び来所等による相談対応の他、現地に赴いての相談対応を行った。6次化に関する相談件数は計134件で、生産管理、問い合わせ、加工技術に関する相談割合が高かった（図2）。その他としては、計測技術、製品試験などの相談があった。

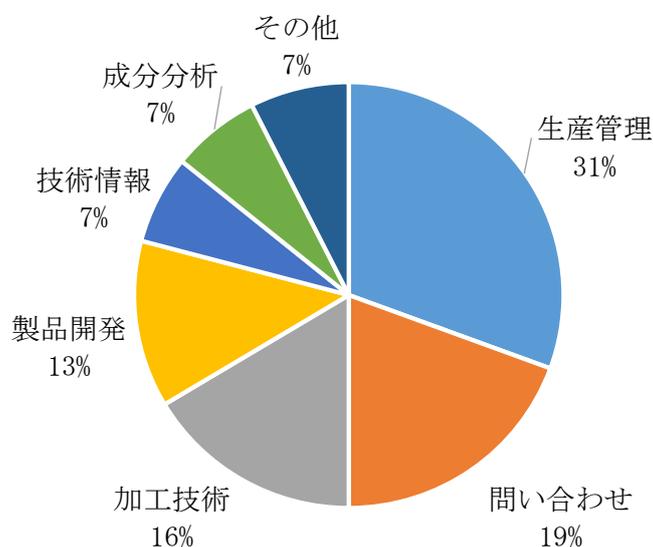


図2 6次化に関する技術相談の内容

2-3 広報・普及活動

- (1) 加工支援センターの成果を、支援事例集作成、ホームページへの掲載で公表した。
- (2) 地方ネットワーク交流会等での支援内容の紹介を行った。

2-4 関係機関との連携

- (1) 各地方の6次化ネットワークの交流会等に参加し、情報交換を図るとともに、各地方6次化ネットワーク事業の支援に協力した。
- (2) ふくしま地域産業6次化サポートセンターの支援員と連携して、6次化サポートセンター事業に協力した。

2-5 加工食品放射能測定事業

県内の食品加工業者等を対象とした、ゲルマニウム核種分析装置による加工食品の放射能検査を行った。

令和3年度は、延べ449検体実施した。また、放射能に関する相談（11件）にも対応した。放射性セシウム137が検出された検体は7件あったが、基準値を超える検体はなかった。

3 各チームにおける事業実施の概要

3-1 企画支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）

(1) 食品加工・流通に関する技術支援の総合窓口

6次化に関する技術相談の際、担当部署・担当者を調整した。

(2) 加工研修や重点支援事業、6次化加工業者に対する技術支援を行った（2-1、2-2参照）

3-2 食品加工支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）

(1) 福島県産果実の品質・加工適性評価（科学技術調整会議共同研究事業）

福島県産リンゴに着目し、成分や褐変特性などの特徴を品種毎に明らかにした。混濁ジュースやソリッドパックなどの加工試験を行い、成分分析や物性試験などから、加工適性を品種毎に評価した。

(2) 食品加工の技術支援

加工研修、6次化加工業者に対する技術支援を行った。

3-3 農産物流通加工支援チーム（農業総合センター生産環境部流通加工科）

(1) 県産農産物の加工技術の開発

ア あんぽ柿の剥皮適期の判断

原料果収穫時に果実カラーチャートを用いて果皮色を判定し、加工後のあんぽ柿の品質等の調査を行い、あんぽ柿の高品質加工技術の確立を図った。

イ 発芽玄米麴の安定生産法と特性解明

福島県オリジナル品種を利用し、発芽玄米麴の製麴に最適な浸水条件等を調査した。マイクロ波熱処理技術を利用し発芽玄米麴の安定生産方法の解明に取り組んだ。

ウ 県産果実の品質・加工適性評価（科学技術調整会議共同研究事業）

福島県産リンゴの加工適性評価を食品加工支援チームと共同で行った。

(2) 本県農産物の機能性成分の評価と利用技術の開発

アスパラガスとブロッコリーにおける機能性成分の含有量と局在を明らかにした。また、アスパラガスの加熱処理後の成分量の変化を明らかにした。

(3) 県産農産物の品質保持技術の開発

県産イチゴの長距離輸送を想定し、流通過程で生じる振動が果実品質に与える影響について調査を行い、県産イチゴ流通拡大に係る基礎データを収集した。

3-4 農産物流通加工支援チーム分室（農業総合センター農業短期大学校）

(1) 加工研修

農産加工に関心のある農業者等を対象に、9回の農産加工に関する集合研修を、基礎コース(春・秋)、応用コース(加工技術応用)に分けて開催した(表3)。基礎コースは営業許可と食品表示、殺菌と包装、瓶詰め・袋詰め食品、事例紹介、応用コースは加工技術応用を実施した。延べ46名が加工の基礎技術等を学んだ。

(2) 施設利用研修

6次化に取り組む農業者からの要請に応じ、随時実施した(表3)。施設を開放し、延べ8団体55名に実技支援を行った。

表3 農産物加工研修(農産物流通加工支援チーム分室)

研修コース	内容	受講者数 (人)
農産加工研修 基礎・春コース	営業許可と食品表示 殺菌と包装 瓶詰め・袋詰め食品 事例紹介	15
農産加工研修 基礎・秋コース	営業許可と食品表示 殺菌と包装 瓶詰め・袋詰め食品 事例紹介	15
農産加工研修 応用コース	新たな商品づくり 食品の殺菌	16
施設利用研修	自主研修活動 商品開発活動	55

4 加工支援センターの連絡先

企画支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）

〒965-0006 会津若松市一箕町鶴賀字下柳原 88-1

電話(0242)39-2974 FAX(0242)39-0335

食品加工支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター醸造・食品科）

〒965-0006 会津若松市一箕町鶴賀字下柳原 88-1

電話(0242)39-2977 FAX(0242)39-0335

農産物流通加工支援チーム（農業総合センター生産環境部流通加工科）

〒963-0531 郡山市日和田町高倉字下中道 116

電話(024)958-1719 FAX(024)958-1727

農産物流通加工支援チーム分室（農業総合センター農業短期大学校研修部）

〒969-0292 西白河郡矢吹町一本木 446-1

電話(0248)42-4114 FAX(0248)44-4553