令和７年度

総合食品研究センター業務概要

秋田県総合食品研究センター

１ 所在地.....1
２ 沿革.....1
３ 組織体制.....2
（１）組織の概要.....2
（２）職員数.....2
（３）業務分担.....3
４ 事業概要.....4
（１）当初予算.....4
（２）土地・建物・施設設備 4
５ 研究計画.....5
（１）基本方針.....5
（２）基本方針を支える２つの柱.....5
（３）重点推進分野.....5
（４）令和７年度実施課題.....6
（５）令和６年度終了課題報告.....14
６ 主要行事・会議等.....27
（１）試験研究成果発表会.....27
（２）研究管理のための所内検討会.....27
（３）所内に設置されている委員会.....28
７ 技術支援.....29
（１）技術指導・相談.....29
（２）研修業務.....31
（３）共同研究･受託研究等.....34
（４）外部資金.....35
（５）再配当事業等.....36
（６）受入研修.....36
（７）開放研究.....37
（８）交流会・研究会の開催.....37
（９）研究倫理審査委員会の開催.....37
(10) 委員等委嘱 37
(11) 講師等派遣.....41
８ 研究成果の発表・広報.....42
（１）主要刊行物の発行状況.....42
（２）外部発表論文実績.....42
（３）学会・研究会等発表実績.....43
（４）新聞等への掲載.....44
９ 知的財産.....47
１０ 職員の研修.....48
１１ 表彰.....48
１２ 学位取得.....48
１３ 視察・見学対応.....49
《参考資料》
品評会・鑑評会等.....50
１ 令和６年度 秋田県清酒品評会.....50
２ 令和６年度 秋田県清酒鑑評会.....53
３ 第７０回 秋田県味噌・醤油品評会.....55

1 所在地

秋田県秋田市新屋町字砂奴寄４番地の２６

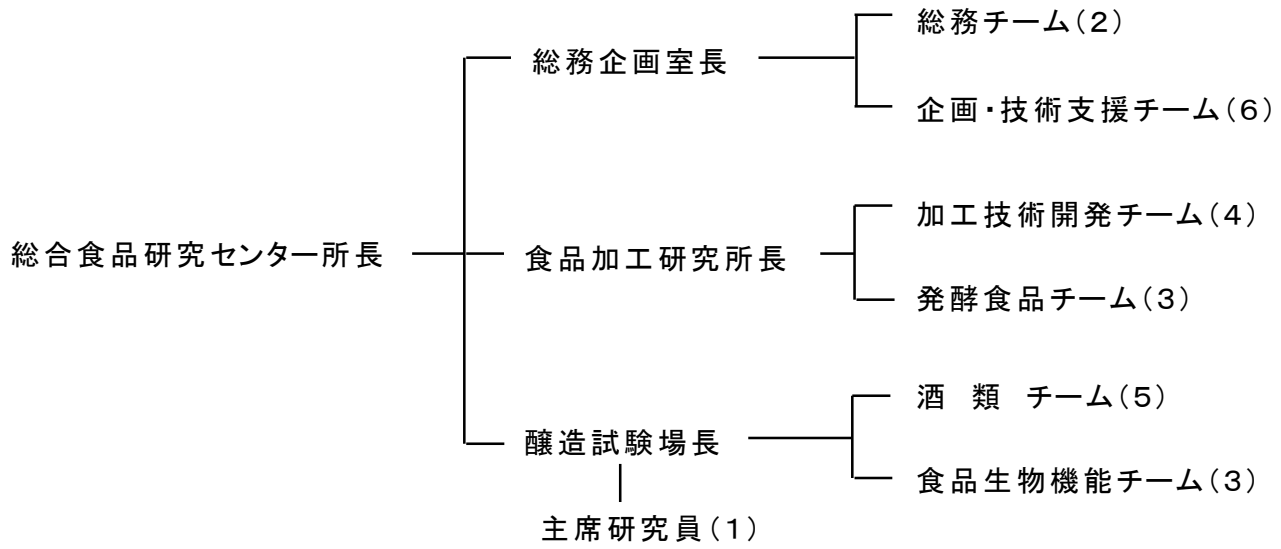
2 沿革

大正 12 年	(1923)	：通常秋田県議会醸造試験場設置建議案可決
昭和 2 年 10 月	(1927)	：秋田県工業試験場醸造部として、秋田市上中城町に創設
昭和 6 年 5 月	(1931)	：秋田県醸造試験場として独立 清酒、味噌、調味料、清涼飲料水に関する研究開始
昭和 25 年 11 月	(1950)	：秋田市本町に新築移転
昭和 29 年 11 月	(1954)	：秋田市長野町に新築移転
昭和 40 年 4 月	(1965)	：秋田市八橋に新築移転(酒類部門、発酵食品部門)
昭和 41 年 4 月	(1966)	：系科制施行(管理系、醸造科、分析科)
昭和 43 年 4 月	(1968)	：改組　(管理系、指導科、研究科)
昭和 45 年 4 月	(1970)	：改組　(管理系、酒類科、発酵食品科)
昭和 49 年	(1974)	：食品加工部門を設置 (管理科、酒類科、発酵食品科、食品加工科)
昭和 60 年	(1985)	：県、バイオテクノロジー研究構想と試験研究体制の強化について検討
昭和 61 年	(1986)	：秋田県議会(高度技術産業・交通対策特別委員会)がバイオテクノロジー研究の推進と県食品産業振興策について提言 醸造試験場研究体制の強化拡充決定 醸造試験場の整備強化構想について検討開始
平成元年 5 月	(1989)	：県食品加工産業懇談会発足
平成元年 12 月	(1989)	：県食品関係団体と県議会商工観光議員連盟、醸造試験場の整備強化策提案
平成 2 年 4 月	(1990)	：県醸造試験場整備検討委員会発足、検討開始 県食品研究所構想策定(商工労働部)
平成 2 年 8 月	(1990)	：県食品研究所整備検討委員会発足、検討開始
平成 3 年 4 月	(1991)	：県総合食品研究所整備基本構想策定 農政部へ移管
平成 4 年 2 月	(1992)	：県議会、県総合食品研究所設置事業調査予算可決
平成 5 年 2 月	(1993)	：県議会、県総合食品研究所設置事業予算可決
平成 5 年 4 月	(1993)	：県食品研究所建設事業着手
平成 7 年 4 月	(1995)	：県総合食品研究所開所 (総務管理課、食品加工研究所、醸造試験場)
平成 8 年 4 月	(1996)	：農業技術交流館加工部門を分室として統合
平成 17 年 5 月	(2005)	：学術国際部へ移管
平成 18 年 4 月	(2006)	：農林水産技術センターに統合 部門制からグループ制に移行 (管理室、食品加工研究所、醸造試験場)

平成 21 年 3 月	(2009)	：分室を廃止
平成 21 年 4 月	(2009)	：農林水産技術センターから独立・単独公所 （企画管理室、食品加工研究所、醸造試験場）
平成 22 年 4 月	(2010)	：産業労働部へ移管　総合食品研究センターに名称変更
平成 24 年 4 月	(2012)	：観光文化スポーツ部へ移管
令和 5 年 4 月	(2023)	：企画管理室から総務企画室に名称変更 （総務企画室、食品加工研究所、醸造試験場）

３ 組織体制

（１）組織の概要（令和７年４月１日現在）



（２）職員数　（令和７年４月１日現在）

区　　分	研究職	行政職	計
総務企画室	6	4	１０
食品加工研究所	8	0	8
醸造試験場	１０	0	１０
計	２４	4	２８

※所長は総務企画室に含む。

（３） 業務分担（令和７年４月１日現在）

チーム等名		業務内容	職　名　氏　名
センターの総括			所　長　黒澤　正弘
総務企画室		室の総括・事務の総括	室　長　高橋　勝則
	総務チーム	人事、予算・決算、財産管理、庶務一般	ﾁｰﾑﾘｰﾀﾞｰ　佐藤真衣子 副主幹　安宅　仁美
	企画・技術支援チーム	研究企画・評価、公設試連携、成果発表、広報、食品関連情報収集、技術相談、成果技術移転コーディネート、研修、知的財産、共同研究、外部資金活用	主任研究員(兼)TL　樋渡　一之 ｼﾆｱｴｷｽﾊﾟｰﾄ　佐藤　捷夫 専門員　渡辺　隆幸 専門員　戸松　誠 主任研究員　松井ふゆみ 研究員　小山　愛美
食品加工研究所		所の総括 所の総括補佐、食品開発技術研究	所　長　髙橋　徹
	加工技術開発チーム	秋田特産食品開発、農水産物・製品開発研究	主任研究員(兼)TL　福田　敏之 上席研究員　木村　貴一 研究員　藤井　康年 研究員　五十嵐あかり
	発酵食品チーム	味噌、醤油、漬物など発酵食品に関すること、食品工業の衛生管理に関すること	主任研究員(兼)TL　杉本　勇人 主任研究員　上原　健二 主任研究員　小泉　英誉
醸造試験場		場の総括 場の総括補佐、発酵技術研究	場　長　畠　恵司 主席研究員　戸松さやか
	酒類チーム	酒類製造技術研究及び製品開発	主任研究員(兼)TL　上原　智美 上席研究員(兼)清酒技術指導ﾌｪﾛｰ　大野　剛 主任研究員　佐藤　友紀 研究員　中村勇之介 研究員　工藤　駿斗
	食品生物機能チーム	食品や微生物発酵代謝物に含まれる機能性成分の探索と素材化・利用研究開発、ヒト試験による機能性検証と保健機能食品開発支援	主任研究員(兼)TL　佐々木　玲 主任研究員　児玉　雅 主任研究員　横田　早希

ＴＬ：チームリーダー

４ 事業概要

（１） 当初予算（令和７年度）

（単位：千円）

事　業　名	予算額	財　源　内　訳					
		一般財源	国庫支出金	繰入金	諸収入	使用料	財産収入
給与費	232,951	232,951					
管理運営費	68,906	64,016			1,841	1,663	1,386
政策(研究推進費他)	21,378	9,889	398		11,091		
政策(施設・設備整備費)	0						
計	323,235	306,856	398		12,932	1,663	1,386

（２） 土地・建物・施設設備

①土地

区分	面積（㎡）
宅地	23,748.03
保安林	14,166.07
計	37,914.10

②主要施設

名　称	面積（㎡）	構　造
本館棟	7,243.45	ＲＣ造、二階建
特殊ガス棟	118.75	ＲＣ造、平屋建
車庫棟	112.00	鉄骨造、平屋建
浄化槽棟	69.94	ＲＣ造、地下１　地下２
物置棟	26.50	木造、平屋建
合 計	7,570.64	

③主要機械・機器

品　名	場所・実験室
レトルト試験機	加工試験室
高速アミノ酸分析計	成分分析室
近赤外線分光光度計	成分分析室
イオンクロマトグラフ	成分分析室
卓上電子顕微鏡	電顕室
粒度分布測定機	物性分析室
高速液体クロマトグラフ質量分析装置	バイオリファイナリー研究室
元素分析装置	バイオリファイナリー研究室
原子発光分光光度計	バイオリファイナリー研究室
動的粘弾性測定装置	物性分析室
ラピッド・ビスコ・アナライザー	物性分析室
ガスクロマトグラフ質量分析装置	質量分析室
蛍光マルチカラーイメージングシステム	生物機能実験室
迅速アルコール・総酸・アミノ酸測定システム	酒類研究室
微生物モニタリングシステム	微生物培養室

５　研究計画

（１）基本方針

本県の食品産業を取り巻く様々な課題や少子高齢化における未病※対策等の社会ニーズに応えるための研究や技術開発を推進し、得られた成果を県内企業等に移転することにより、豊かで健康な社会に貢献する「社会実装」を実践します。

また、開発したオリジナル技術などを県内の多様な機関や団体等と連携して様々な県内企業等に移転することにより、食品をはじめとする農業からサービス業までの幅広い関連分野の振興を図り、地域活性化につなげます。

（２）基本方針を支える２つの柱

① 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

本県の食品や関連する分野の振興を図るため、直面する喫緊の課題の解決に向けて、既存の技術シーズの活用やオリジナル技術の開発を通じた企業等の支援を積極的に展開します。

② 秋田の強みを活かした研究開発による地域の活性化

いにしえから育まれてきた発酵技術や豊富で品質の高い農林水産物など秋田の強みを活かした研究を通じて、健康志向などの顕在化する社会のニーズに応えるとともに、地域の未来に貢献できる新たなシーズを創出します。

（３）重点推進分野

発酵技術や微生物の研究、豊富な農林水産物を活用した商品や加工技術の開発などを通じて、社会のニーズに応え地域の未来に貢献することができる多様な価値創造型技術シーズの創出を目指した社会実装を強く意識した取組を展開することにより、食品や関連する分野の成長を目指します。

① 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

② 「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

③ 「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

④ 高まる健康志向に対応した機能性食品分野への取組

※未病：健康と病気を「二律背反」の概念で捉えるのではなく、心身の状態は健康と病気の間を連続的に変化するものとして捉え、この全ての変化の過程を表す概念が未病である（厚生労働省、健康･医療戦略より）。

（４）令和７年度実施課題（政策課題）

研究計画に沿って実施する課題一覧

課題番号	課　題　名	研　究期　間（年度）	R７当初予　算（千円）	担　当チーム	頁
1	花弁の食品利用技術開発 **重点推進分野①**	R5～R7	678	加工技術開発	7
2	いぶりがっこの製造及び未利用素材の活用に関する研究 **重点推進分野②**	R7～R9	1,289	発酵食品	8
3	輸出向け発酵調味料の開発と高品質化 **重点推進分野②**	R7～R9	2,396	発酵食品	9
4	秋田県産清酒の販路拡大に向けた海外市場向け清酒に関する調査 **重点推進分野③**	R6～R7	1,048	酒類	10
5	データ活用による新しい日本酒製造支援の基盤構築 **重点推進分野③**	R7～R9	2,422	酒類	11
6	網羅的解析データを活用した県産食品・素材の競争力強化手法の開発 **重点推進分野④**	R6～R8	1,165	加工技術開発	12
7	フードテックによる食品副産物の利活用に関する研究 **重点推進分野④**	R7～R9	1,289	食品生物機能	13

※重点推進分野：前ページの（３）重点推進分野を参照。

課 題 番 号	課題名：花弁の食品利用技術開発
1	**重点推進分野①**

研究期間：R5～R7 担　当　：加工技術開発チーム 共同研究：	当初予算　678（千円） （内訳）国庫　（千円） 一般　678（千円） 諸費

研究の目的

近年、食品利用できる花、エディブルフラワーが注目されており、市場規模が急速に拡大している。秋田県が品種開発および生産拡大に力を入れている「ダリア」をはじめとした花弁（かき）は生花として 26.6 億円の農産出荷額があるが、食品には利用されていない。そこで、更なる需要拡大を目指し、花弁の食品利用技術開発を行う。具体的には、色彩への科学的なアプローチで美しい色調を保つ加工保存技術の開発を行い、食利用されていなかった素材の活用を目指す。

令和７年度の試験計画

1）花弁などの保存技術開発
2）ポリフェノール活用技術開発

令和６年度までの実績・成果

【技術的】
花色の評価法開発
花色保持の証明
殺菌条件：乾熱 121℃35 分を確認
【実用化】
製造できる事業者（技術移転先）を見つけること
食品用に栽培してくれる農家を探すこと
利用希望者（技術移転先）を見つけること

成果の発表、活動等

・令和６年度秋田県総合食品研究センター試験研究成果発表会　口頭発表
・令和６年度第１回あきた産学官連携フォーラム　ポスター発表

課題番号 2	課題名：いぶりがっこ製造及び未利用素材の活用に関する研究 **重点推進分野②**
研究期間：R7～R9 担　当　：発酵食品チーム 共同研究：	当初予算　1,289（千円） （内訳）国庫　（千円） 一般　1,289（千円） 諸費

研究の目的

（１）秋ダイコン新品種候補及び既存の春ダイコンの加工特性や製造適性を試験し、「いぶりがっこ」の品質向上と生産の増強を行う。

（２）「いぶりがっこ」の製造において pH の調整や水分活性の調整を行い、保存性が向上する製造条件を見出し、現場での水分活性等のコントロール法を構築することで、保存性が向上した製造法へと改良を行う。

（３）廃棄物として取り扱われている「いぶりがっこ」の漬け液をより使用し易い形態に加工し、官能評価や成分分析等を基に、調味料又は食品加工への活用を普及させる。

令和７年度の試験計画

1)原料ダイコンの加工特性評価

2)保存性を向上させた製造法への改良

3)未利用素材の活用

令和６年度までの実績・成果

本年度からの新規課題のため、記載なし。

成果の発表、活用等

本年度からの新規課題のため、記載なし。

課題番号	課題名：輸出向け発酵調味料の開発と高品質化 **重点推進分野②**
3	

研究期間：R7～R9 担　当　：発酵食品チーム 共同研究：	当初予算　2,396（千円） （内訳）国庫　1,107（千円） 一般　1,289（千円） 諸費

研究の目的

（1）ＥＵへの輸出に向けた多麹味噌製造技術を開発するため、多麹味噌の熟成温度や原料処理方法の違いによる着色及び熟成の進み方を指標化するとともに、味噌の賞味期限を延長させる製造技術の開発を行う。

（2）風味特性に優れた味噌・醤油用微生物を開発するため、味噌・醤油特徴香の生成機構を解明し、微生物の育種及び評価を行う。

（3）ハラルやヴィーガン等に対応した調味料を開発するため、低アルコール醤油や動物性原料不使用調味料の試作・評価を行う。

令和７年度の試験計画

1)EU への輸出に向けた多麹味噌製造技術の開発

2)味噌・醤油特徴香の生成機構の解明

3)ハラル、ヴィーガン等に対応した調味料の開発

令和６年度までの実績・成果

本年度からの新規課題のため、記載なし。

成果の発表、活用等

本年度からの新規課題のため、記載なし。

課題番号 4	課題名：秋田県産清酒の販路拡大に向けた海外市場向け清酒に関する調査 **重点推進分野③**
研究期間：R6～R7 担　当　：酒類チーム 共同研究：	当初予算　1,048（千円） （内訳）国庫　398（千円） 一般　650（千円） 諸費

研究の目的

本研究は、海外市場向け清酒に関する調査を目的とする。はじめに、実際に海外に輸出されている秋田県産清酒と、海外市場向けコンテストで上位入賞している清酒を評価分析し、海外市場が求める清酒の品質を検討する。また、清酒の流通行程の調査と、現地で飲用される状態を再現した清酒の評価により、課題の洗い出しを行う。以上の本調査で明らかにした課題のうち、微生物開発で対応可能なものがあれば、開発準備を進める。

令和7年度の試験計画

1)海外市場の理解に向けた清酒の分析及び官能評価
2)輸出時の温度履歴を基にした清酒の品質評価と分析

令和6年度までの実績・成果

【中課題①】SAKE COMPETITON、Kura Master、I.W.C.の上位受賞酒を入手し、官能評価・機器分析・統計解析に供し、コンテストごとに評価されている酒質やすべてのコンテストで評価されている酒質について示唆した。
【中課題②】秋田県内の清酒をニュージーランドに輸出した際の温度履歴を入手し、実際に輸出された品と同ロットの清酒を用いて輸出時の温度履歴を再現した加速試験を行った。その後、官能評価と着色度の評価を行い、変化を確認した。
【小課題】
生老香の主要な香気成分であるイソバレルアルデヒドの定量法の条件最適化の検討を行い、固相抽出方法及びHPLC-UVでの定量法を確立した。

成果の発表、活用等

なし

課題番号 5	課題名：データ活用による新しい日本酒製造支援の基盤構築 **重点推進分野③**

研究期間：R7～R9 担　当　：酒類チーム 共同研究：	当初予算　2,422（千円） （内訳）国庫　982（千円） 一般　1,440（千円） 諸費

研究の目的

本研究は、今後の日本酒の品質の動向を把握するための分析・解析方法について改めて策定し、本県におけるデータを活用した日本酒製造支援基盤の構築を目指すものである。日本酒製造場における人員の減少や働き方改革等に対応した省力化と迅速化を狙った判断材料としてのＡＩ化やデータベース化を目指すためにも、データの蓄積と標準化された分析・解析手法の策定が求められる。秋田県清酒鑑評会の出品酒を中心に日本酒の機器分析とデータ解析を行い、分析・解析方法を最適化・標準化する。これ以降、本センターの分析では本課題内で確立した手法を継続して行うものとする。また、こうした解析データを現場への技術普及、人材育成と技術支援に活用していくために、県内の若手酒造技術者を中心としたデジタルチャットツールを利用した情報交換コミュニティ「秋田県酒造技術ネットワーク」の構築を行う。前年度までの研究成果である低アルコール日本酒の製造に対応した酵母及び醸造技術の普及、業界動向や希望をいち早く反映するための農業試験場と連携した酒米開発事業に関する情報提供など、研究成果や取組についての技術普及活動も本課題内で行い、迅速な社会実装と共に時代の変化に即した技術支援体制の構築を目指す。

令和７年度の試験計画

1)新たな分析技術を取り入れたデータ活用による日本酒解析
2)秋田県酒造技術ネットワーク構築プロジェクト
3)新たな酒造技術の開発と普及

令和６年度までの実績・成果

本年度からの新規課題のため、記載なし。

成果の発表、活用等

本年度からの新規課題のため、記載なし。

課題番号 6	課題名：網羅的解析データを活用した県産食品・素材の競争力強化手法の開発 **重点推進分野④**
研究期間：R6～R8 担　当　：加工技術開発チーム 共同研究：	当初予算　1,165（千円） （内訳）国庫　（千円） 一般　1,165（千円） 諸費

研究の目的

メタボローム解析は、質量分析計を用いて試料中に含まれる多数の成分を網羅的に同定・解析する分析技術である。本研究では、このメタボローム解析技術を食品関連分野において実用的に活用できるよう最適化を図るとともに、県内の食品関連企業への導入体制を整備する。また、網羅的解析データの具体的な活用事例を順次蓄積することで、新たな商品開発や既存商品の付加価値の再発見に貢献し、県産食品・素材の競争力向上を目指す。

令和7年度の試験計画

1)分析方法の整備
2)品質評価方法の検討
3)品質管理への応用

令和6年度までの実績・成果

納豆や植物オイルを対象に、前処理・抽出方法を含む分析手法を検討し、最適な方法を構築した。23種類の納豆についてGC-MSおよびLC-MSによる成分解析を行い、県内製品の特徴成分を明らかにした。植物由来オイルについては、モデル香料に特有の成分を同定し、オリジナル香料開発に向けた基礎データを取得した。また、グラフィカルモデリングを用いた多変量解析手法の活用も検討した。

成果の発表、活用等

なし

課題番号 7	課題名：フードテックによる食品副産物の利活用に関する研究 **重点推進分野④**
研究期間：R7～R9 担　当　：食品生物機能チーム 共同研究：	当初予算　1,289（千円） （内訳）国庫　（千円） 一般　1,289（千円） 諸費

研究の目的

本研究では、今後増加が見込まれる食品副産物をアップサイクルすることで新たな付加価値を創出する研究開発に取り組み、県内食品産業の持続可能な

産業化を支援することを目的とする。一次機能(栄養機能)の強化：本県の主要産業である清酒製造における副産物「酒粕」の有効利用を目的に、製造法の違いによる酒粕の特徴を明らかにし、それぞれの特徴に合わせた食品素材化を検討する。二次機能(感覚機能)の向上：本県特産品副産物の給餌が養殖魚の食味や肉質に与える効果について、官能試験及び理化学分析により、その優位性を見出し、養殖魚のブランド化に貢献する。三次機能(生体調節機能)成分の生産：最新のフードテックにより機能をデザイン・コントロールした微生物（スマートセル）を用いて、食品副産物から効率的に機能性成分を生産するための基盤研究に取り組む。

令和7年度の試験計画

1)一次機能（栄養機能）の強化
2)二次機能（感覚機能）の向上
3)三次機能（生体調節機能）の生産

令和6年度までの実績・成果

本年度からの新規課題のため、記載なし。

成果の発表、活用等

本年度からの新規課題のため、記載なし。

（５）令和６年度終了課題報告（政策課題）

課題一覧

課題番号	終　了　課　題	研　究 期　間	担　当 チーム	頁
1	生産地加工における農林水産物の高付加価値化 **重点推進分野①**	R4～R6	加工技術開発	15
2	新規麹菌を用いた秋田オリジナル甘酒の開発 **重点推進分野②**	R4～R6	発酵食品	17
3	輸出向け発酵調味料の開発 **重点推進分野②**	R5～R6	発酵食品	19
4	新しい生活様式に対応した低アルコール及び複合型アルコール飲料の開発 **重点推進分野③**	R4～R6	酒類	21
5	ライフステージに応じた機能性食品の開発 **重点推進分野④**	R4～R6	食品生物機能	23
6	発酵特性デザインを可能とする味噌用酵母育種技術の検討 **重点推進分野②**	R6	発酵食品	25

課題番号	課題名：生産地加工における農林水産物の高付加価値化 **重点推進分野①**
1	

研究期間：R4～R6 担　当　：加工技術開発チーム 共同研究：	当初予算　900（千円） （内訳）国庫　（千円） 一般　900（千円） 諸費

研究の目的

県産農産物を活用した新たな加工技術の開発を行うことにより多様な商品開発への活用を進め、県内食品産業の活性化を図るため、米を活用した簡便なペースト製造方法の開発、青果物の色素や成分保持技術の開発、畜肉類を対象とした発酵食品製造技術の開発に取り組む。

研究の方法

1）米ペースト製造技術開発
- 米ペースト製造技術の確立および技術移転
- 米ペースト利用食品の加工特性評価、商品開発支援

2）戦略作物の有効活用技術開発
- 果菜類の加工技術開発および技術移転
- 畜肉素材の加工技術開発および技術移転

実績・成果

1）米ペースト製造技術開発
- ミキサーによって粗粉砕した玄米粒を炊飯することで、小規模かつ簡便にペースト状の米加工品を調製する技術を開発した。また、粗粉砕の時間や使用する玄米の品種（糯種または粳種）を調整することで、得られる米ペーストの粘弾性を自在に制御できることが明らかとなった。
- 玄米ペーストを配合した食パンは米粉配合時よりも比容積が大きく、柔らかくなった。また、焙焼した玄米を使用することによって着色度合いが高まり「玄米らしさ」が強調された。
- 製造技術及び試作品提示による技術情報の提供を 7 社へ実施し、2 件の商品化を支援中である。

2）戦略作物の有効活用技術開発

①果菜類の加工技術開発

加熱殺菌時におけるレンコンの組織軟化を抑制し、シャキシャキとした食感および変色を防ぐことで、無漂白かつ常温流通が可能な水煮レンコンの製造技術を確立した。この技術により、2 件の商品化を実現した。

②畜肉類の加工技術開発

鶏肉を乾燥させ、鰹節製造に用いられるカビを接種することで、鶏節様製品の加工技術を開発した。検討の結果、カビ付け時の乾燥重量減少率は 65～68%、最終乾燥では 71%以上が適切であることが判明した。得られた鶏節様試作品では、通常の乾燥肉と比較して遊離アミノ酸含量の増加が確認された。本技術に関する情報提供を 4 社に対して実施した。

成果の発表、活用等

【投稿論文、専門誌投稿等】

・髙橋徹、小山愛美、小泉英誉、粗粉砕後に炊飯したペースト状米加工品の特徴、秋田県総合食品研究センター報告25号（掲載予定）

【技術移転、普及、商品化等】

・玄米ペースト配合加工品 2 件の商品化を支援中
・製造技術及び試作品提示による情報提供を 7 社へ実施
・常温流通可能なレンコン水煮 2 商品（技術支援申請書、現地試作 2 回、農事組合法人ニューファーム秋田）
・鶏節製造技術に関する情報提供を 4 社へ実施

課題番号	課題名：新規麹菌を用いた秋田オリジナル甘酒の開発
2	**重点推進分野②**

研究期間：R4～R6 担　当　：発酵食品チーム 共同研究：	当初予算　1,100（千円） （内訳）国庫　（千円） 一般　1,100（千円） 諸費

研究の目的

令和2年度に開発した新規麹菌NGA-3株を多様な商品開発に活用するため、その具体的な特性を把握すると共に、県内企業と連携して新規麹菌を利用した品質の高い甘酒を開発したり、品質を安定化する技術を開発する。

研究の方法

1）魅力ある新たな秋田オリジナル甘酒開発とその商品群形成
　①新規麹菌を活用した甘酒を開発し、技術移転する
　②米麹、甘酒の新たな利用法を明らかにし、技術移転する
2）甘酒品質安定化技術の開発
　甘酒の品質安定化技術を開発し、情報提供する。

実績・成果

1）魅力ある新たな秋田オリジナル甘酒開発とその商品群形成
　①新規麹菌を活用した甘酒を開発し、技術移転する
　・機能性成分エルゴチオネインや高種麹生産性を特徴とする新規麹菌NGA3株を用いた甘酒を開発した。
　・新規麹菌NGA3株を用いた種麹が製品化され、それを用いた米麹製造法や甘酒製造法をあめこうじ製造認定企業8社に技術移転した。令和7年度以降にNGA3株を用いた甘酒が各社から商品化予定。
　②米麹、甘酒の新たな利用法を明らかにし、技術移転する
　・71個の利用法を調査し、うち6個については試作を実施し、県内企業2社に対して情報提供を行った。
　・あめこうじ入り調味料（塩麹もろみ）を活用した商品開発に協力し、22アイテムが新商品として上市された。
2）甘酒品質安定化技術の開発
　・衛生度の低い麹では、糖化に必要な酵素活性が低くなることを明らかにした。
　・甘酒の着色を抑えながら甘味を最大限引き出し、且つエルゴチオネイン含有量を高めるには、55℃での糖化が最適であることを明らかにした。
　・種麹使用量を減らすと褐変化酵素活性が増大することを明らかにした。

・上記 2 点の成果をもとに、甘酒品質安定化に係る資料を 1 部作成し、あめこうじ製造認定企業 8 社に対して情報提供を行った。

成果の発表、活用等

【投稿論文、専門誌投稿等】

・上原健二、松井ふゆみ、杉本勇人、あめこうじ甘酒に含まれる機能性成分と製造条件の違いが甘酒品質に与える影響、秋田県総合食品研究センター報告 25 号（掲載予定）

【特許の取得・申請状況】

・「高糖化力、低チロシナーゼ活性、且つ種麹生産に適した新規麹菌」査定登録（第 7623651 号）

【成果の報道状況】

・2025/3/18 秋田オリジナル麹「あめこうじ」を活用した商品報告会（イオン東北）

【技術移転、普及、商品化等】

・株式会社秋田今野商店と上記特許（新規麹菌 NGA3 株の菌株特許）に係る実施許諾契約を結び、種麹製品化支援を行った。
・NGA3 種麹を用いた米麹製造法、甘酒製造法をあめこうじ製造認定企業 8 社に技術移転した。令和 7 年以降に各社から NGA3 株を用いた甘酒が商品化予定。
・あめこうじの活用方法についてイオン東北に情報提供し、22 アイテムの商品化支援を行った。

【各種研修、講習会】

・令和 4～6 年度あめこうじ品質評価会における学習会で情報提供（あめこうじ製造認定企業 8 社に対して）
・2024/11/15 あきた機能性素材食品研究会にて、あめこうじについて情報提供を行った。

課題番号	課題名：輸出向け発酵調味料の開発
3	**重点推進分野②**

研究期間：R5～R6	当初予算	846（千円）
担　当　：発酵食品チーム	（内訳）国庫	214（千円）
共同研究：	一般	632（千円）
	諸費	

研究の目的

味噌・醤油は発酵食文化を担う重要な産業であるが、人口減少に伴う産業規模の縮小が懸念されており、新規市場の開拓が急務である。味噌・醤油は全国的に地域色が強く、地域（県内）での消費が大半を占めていることから、海外市場への参入が重要と考えられる。そこで、発酵調味料の輸出に向けて、各国が定める輸入食品に対する規定や諸外国の食嗜好の調査を行い、輸出に適した発酵調味料の開発へと発展させることを目的とする。

研究の方法

1）発酵調味料の輸出に必要な情報収集（ニーズ調査）
2）日持ち性の高い発酵調味料開発に向けた検討
3）動物性加工原料不使用の発酵調味料のシーズ開発

実績・成果

1）発酵調味料の輸出に必要な情報収集（ニーズ調査）
- 味噌の輸出に際しての課題：
  ①賞味期限の延長、②大手企業との差別化、③ハラル・ビーガンへの対応
  →R7 年度からの新規課題に反映。
- 秋田県味噌醤油工業協同組合組合員（受益対象者）32 社への意向・動向アンケート：28 社中 14 社がすでに輸出している、または輸出に興味があると回答。
- 県外事業者の調査：中小規模の 13 社に聞き取り。輸出規模は大きくない。対象国は、フランスおよびアジア圏が多かった。
- フィンランドおよびフランスにおける味噌の嗜好調査：フィンランドでは味噌は好意的に受け入れられた。また、この 2 か国では、秋田味噌よりも淡い色の味噌が好まれることがわかった。
- 情報共有：8 社に対し、県内外の味噌製造事業者の輸出への取組みや、輸出事業における留意点、海外の嗜好調査結果等を説明した。

2）日持ち性の高い発酵調味料開発に向けた検討
- メラノイジンを分解でき、かつ食品に使用可能な微生物として乳酸菌の利用が期待されたが、センター保有株では分解能はみられなかった。

3）動物性加工原料不使用の発酵調味料のシーズ開発

・草醤として、いぶりがっこの漬け液を常温流通・長期保存可能な製品として加工し、商品化した。

成果の発表、活用等

【投稿論文、専門誌投稿等】

・総合食品研究センター報告投稿予定

【成果の報道状況】

・2024 年 9 月：いぶりがっこ漬け液調味料「いぶりがっこ本舗きむらやのだし」発売

【技術移転、普及、商品化等】

・株式会社雄勝野きむらやより、いぶりがっこ漬け液を活用した調味料「いぶりがっこ本舗きむらやのだし」を発売（製造は日南工業株式会社）。
・県内企業の輸出に関する意向・動向調査：調書 28 件
・県外企業の輸出に関する動向調査：調書 3 件
・海外現地調査報告書 1 件

【各種研修、講習会】

・2024 年 7 月 2 日：秋田県味噌醤油工業協同組合見学会において、参加者（組合員）8 社に対し、県内外企業の輸出への取組みや、輸出事業における留意点、海外の嗜好調査結果等の情報提供を行った。
・2025 年 1 月 28､29 日：食のあきた推進課実施の味噌醤油製造事業者向けハラルセミナー（4 社が参加）に協力した。また、稲庭うどん製造 1 社、いぶりがっこ製造 1 社、味噌醤油製造 1 社のハラル向け商品製造に向けた現状把握のための現地調査を行った。

課題番号 4	課題名：新しい生活様式に対応した低アルコール及び複合型アルコール飲料の開発 **重点推進分野③**
研究期間：R4～R6 担　当　：酒類チーム 共同研究：	当初予算　1,125（千円） （内訳）国庫　（千円） 一般　1,125（千円） 諸費

研究の目的

コロナ禍による外食から家飲みへのシフトや、健康志向などを背景としたノンアルコールや低アルコール飲料に対するニーズの高まりなど、アルコール飲料に対するニーズや消費動向が大きく変化している。そこで、これまでの知見や研究成果等を踏まえ、これらのニーズに対応する新たなアルコール飲料の開発を行うことにより酒類市場を開拓し、関連業界全体の活性化を図る。

研究の方法

1）新形態アルコール飲料の開発
　①瓶内発酵発泡酒
　②家飲み形態用酒
2）低アルコール用酵母及び製造技術の開発
　①酵母開発
　②製造技術開発
3）健康志向及び複合型アルコール飲料の開発
　①健康志向酒
　②複合型酒
4）食品との相性を追求した酒類の開発基盤構築
　①ペアリング評価方法の確立と実践
　②ペアリング酒の開発

実績・成果

1）新形態アルコール飲料の開発
　・ウェブアンケートを活用して家飲み需要が高いことや小容器形態の需要が高いことを改めて確認した→県内の日本酒製造場へ情報提供
　・二次発酵開始時のアルコール濃度によって最適な製造条件が異なることを明らかにし、瓶内二次発酵酒（スパークリング日本酒）の製造の検討を行い、技術移転を実施した
　→5蔵へ技術移転、6点の商品化

2）低アルコール用酵母及び製造技術の開発
・種々の製造方法を組み合わせた仕込み試験のデータを活用して製成酒のピルビン酸濃度が低くなる仕込み条件を統計解析（U 検定）により明らかにした
・約 30 の候補株を用いて複数回の小スケール仕込み試験を実施し、最終的に 2 種類の酵母を選抜した（1 株は試験醸造まで完了）
・製造技術に基づく技術支援を実施した→2 蔵へ技術移転、2 点の商品化
3）健康志向及び複合型アルコール飲料の開発
・各種展示会に参加し、ハーブ酒や薬草系リキュールについての情報収集を行った
・「エッセンス法」と「抽出法」を組み合わせたリキュールの製造方法を検討し、衛生管理を含めた技術支援を行い、商品化に寄与した→2 蔵へ技術移転、1 点の商品化
4）食品との相性を追求した酒類の開発基盤構築
・日本酒の 2 つの香りタイプの違いによる食品との相性を調査した
・食品と日本酒の相性を評価する際の項目について検討した

成果の発表、活用等

【投稿論文、専門誌投稿等】
・2 年以内に専門誌（日本醸造学会誌）へ投稿予定。

【特許の取得・申請状況】
・申請検討中（R7 年度開始の後継課題で対応する）。

【成果の報道状況】
・本課題に関連した商品が報道された。
香る日本酒「零れ桜」秋田県醗酵工業の女性社員チームが開発　（河北新報 R5.3.1）
女性チームが清酒開発　（秋田魁新報社 R5.3.8）

【技術移転、普及、商品化等】
商品化：9 点、技術移転：9 社
・天花 8 スパークリング（株式会社大納川）
・天の戸 Sparkling Sake 純米大吟醸　いちほづみ（浅舞酒造株式会社）
・天の戸 11 活性にごり（浅舞酒造株式会社）
・naba prototype（株式会社那波商店）：3 タイプ
・発泡清酒 mash trip
・発泡清酒 究
・零れ桜　大吟醸生酒（県醗酵工業株式会社）
・商品名未定（小玉醸造株式会社）：R7. 5 月以降発売予定
・北限の桃リキュール（千歳盛酒造株式会社）

【各種研修、講習会】
・R6.11.22　秋期酒造講習会で情報発信した

課 題 番 号	課題名：ライフステージに応じた機能性食品の開発
5	**重点推進分野④**

研究期間：R4～R6 担　当　：食品生物機能チーム 共同研究：	当初予算　1,100（千円） （内訳）国庫　（千円） 一般　1,100（千円） 諸費

研究の目的

生涯にわたる健康づくりを進めるためには、幼年期から老年期までの各ライフステージ特有の健康面での課題を解決する必要がある。そこで、食を起点にした予防対策を進めるため、県産農産物等から機能性成分を探索し、それらの素材を活用した機能性表示食品や栄養機能食品の開発を進めることにより、本県食品産業に新たな分野を育成するとともに成長が期待される健康食品市場の開拓を図る。

研究の方法

1）食の発信
2）食の素材化
3）食の機能性

実績・成果

1）食の発信
- あきた機能性食品素材研究会や展示会、企業訪問を通じて、ニーズ調査を行った。
- 研究成果および機能性食品開発に関する当センターでの取組みについて、積極的な外部発信を行った（論文投稿2件、学会発表5件、外部発表1件、プレスリリース等4件）。

2）食の素材化
- 県内企業による機能性表示食品開発を支援した（2商品）。
- 乳酸発酵を用いて酒粕を主原料としたGABA高含有食品素材を開発した。

3）食の機能性
- 生活習慣病に対する培養細胞を用いた評価系を構築し、機能性を有する県産食資源の探索を実施した。
- 機能性を有することを見出した農産物から機能性成分の候補物質を見出した。

成果の発表、活用等

【学会発表】
- 佐々木 玲、褐色脂肪細胞のBATokine産生を指標としたスクリーニング系の構築（第96回 日本生化学会大会、2023.10.31、福岡国際会議場・マリンメッセ福岡B館）

・佐々木 玲、褐色脂肪細胞の生理活性物質産生に対する食品成分の作用評価（日本農芸化学会 2024 年度大会、2024.3.25、東京農業大学）
・佐々木 玲、秋田県における保健機能食品の開発と展望、日本食品科学工学会 東北支部市民フォーラム.（令和 4 年 11 月 5 日、秋田カレッジプラザ）
・佐々木 玲，秋田県の取り組み事例から見る食品の機能性と食品開発，令和 6 年度　日本調理学会東北・北海道支部　講演会（令和 6 年 6 月 22 日、秋田キャッスルホテル）
・佐々木 玲[1]、市橋 杏里[2]、大友 宣理[2]、畠 恵司[1]（秋田県総食研[1]、秋田銘醸株式会社[2]）：乳酸菌 *Lactobacillus brevis* IFO12005 を用いた酒粕でのγ-アミノ酪酸高生産条件の検討，令和 6 年日本醸造学会大会(令和 6 年 10 月 9 日、北とぴあ）
・佐々木 玲、秋田県における保健機能食品の開発と展望　―爛漫ギャバ粉末を配合した機能性表示食品開発－、ifia/HFE JAPAN 2022.（令和 4 年 5 月 19 日、東京ビックサイト）

【投稿論文、専門誌投稿等】
・佐々木 玲、黒崎 文華、戸松 さやか、畠 恵司（総合食品研究センター)、市橋 杏里、小野 真紀子、大友 理宣（秋田銘醸株式会社)、秋田県におけるアップサイクル食品開発～低利用資源から機能性表示食品対応素材へ～、食品と開発、57(9)、2023.
・佐々木 玲、市橋 杏里、黒崎 文華、増田 祥子、石川 俊春、本庄谷 徹、小野 真紀子、大友 理宣、畠 恵司 ： 酒粕を用いた *Lactobacillus brevis* IFO12005 によるフェドバッチ培養でのγ-アミノ酪酸の高生産，日本醸造学会誌，119(12)，887-895，2024

【成果の報道状況】
・機能性表示食品【爛漫 GABA】（令和 4 年 1 月 24 日）
・「美酒爛漫」×「ローズメイ」 コラボレーションにより生まれた初の機能性表示食品「GABA 蜜」誕生！（令和 5 年 5 月 30 日）
・日本経済新聞，ローズメイ「GABA 蜜」あす発売（令和 5 年 5 月 31 日）
・秋田魁新報，秋田の素材で機能性表示食品 ローズメイ×秋田銘醸「ＧＡＢＡ蜜」（令和 5 年 6 月 13 日）

【技術移転、普及、商品化等】
・機能性表示食品
GABA 蜜（ギャバみつ)、みんなで歩幸生活®（株式会社ローズメイ）
GABA 含有せんべい（奥羽食品工業株式会社、ホンダ製菓株式会社、株式会社美多加堂）
・機能性食品素材
酒粕乳酸発酵 GABA 粉末（秋田銘醸株式会社）

【各種研修、講習会】
・あきた機能性食品素材研究会 情報交換会（令和４年度～６年度、年１回開催）
・令和６年度 秋田県総合食品研究センター試験研究成果発表会

課題番号 6	課題名：発酵特性デザインを可能とする味噌用酵母育種技術の検討 **重点推進分野②**
研究期間：R6 担　当　：発酵食品チーム 共同研究：	当初予算　300（千円） （内訳）国庫　（千円） 一般　300（千円） 諸費

研究の目的

従来の酵母育種法の欠点は、紫外線照射等により重要な性質が失われる可能性にある。それを解決する手段として交雑育種法の利用が期待されているが、味噌用酵母の場合、交雑による育種技術への応用はこれからの課題である。そこで本研究では、味噌用酵母における交雑育種の基本技術を開発するとともに、発酵試験等により交雑育種の効果を確認することで、育種への応用可能性を調査する。

研究の方法

1）最適な交雑条件の探索
2）最適な胞子形成条件の探索
3）交雑育種の有効性評価

実績・成果

1）最適な交雑条件の探索
モデル味噌用酵母（NBRC1876 株と NBRC1877 株）や、実用酵母株（ゆらら酵母）の交雑条件を検討し、「培地全窒素 0.02%、培地 pH5.0、培養温度 20℃」が最適条件であることを明らかにした。

2）最適な胞子形成条件の探索
モデル味噌用酵母交雑株（親株：NBRC1876 と 1877 の 2 株）の最適胞子形成条件を検討し、「嫌気条件で前培養、培地全窒素 0.02%、培地グルコース濃度 0.25%、培養温度 20℃、培養期間 4 日間」が胞子形成に適した条件であることを明らかにした。

3）交雑育種の有効性評価
モデル味噌用酵母交雑株（親株：NBRC1876 と 1877 の 2 株）から得られた胞子由来酵母株のゲノムを確認したところ、多くが親株それぞれの遺伝子を受け継いでいたことから、交雑とそれに続く胞子形成によりゲノム情報が異なる新たな酵母株を育種できることを示した。

1～3 の研究により交雑育種技術を開発し、味噌用酵母における交雑育種マニュアルを 1 部作成した。

成果の発表、活用等

【技術移転、普及、商品化等】

本研究課題で得られた成果は、R7 年度政策課題「輸出向け発酵調味料の開発と高品質化」内でも活用する予定としている。

６ 主要行事・会議等

（１）試験研究成果発表会（令和６年９月３日）

総合食品研究センター研修室(1)
見学ツアー参加者：24 名
発表会参加者：54 名
YouTube アーカイブ視聴回数：８４１回（９／３～３／３１）

研究成果発表

１ 酒類工程中に存在する微生物の同定と PCR による検出
酒類チーム　主任研究員　上原　智美

２ 酒粕を主原料とした機能性食品素材の開発
食品生物機能チーム　主任研究員　佐々木　玲

３ 秋田のウイスキー今昔と秋田の風土に合わせたウイスキーの製造法
発酵食品チーム　主任研究員　杉本　勇人

４【花から始まる食の革命!】花を食べる、その可能性と魅力
加工技術開発チーム　上席研究員　木村　貴一

（２）研究管理のための所内検討会（令和６年度）

会議・検討会	開催日	開　催　場　所
計画検討会	R6.4.22-23	総合食品研究センター研修室(1)
中間検討会	R6.10.15	総合食品研究センター研修室(1)
成果検討会	R7.3.18-19	総合食品研究センター研修室(1)

（３）所内に設置されている委員会（令和６年度）

委員会名	委　員
センター報告	◎黒澤所長、○髙橋（徹）加工所長、○畠場長、佐藤（功）室長、戸松（さ）主席研究員、佐藤（健）ＴＬ、樋渡ＴＬ、福田ＴＬ、杉本ＴＬ、上原ＴＬ、佐々木ＴＬ
人材育成	◎畠場長、○戸松（さ）主席研究員、髙橋（徹）加工所長、佐藤（功）室長、佐藤（健）ＴＬ、樋渡ＴＬ、福田ＴＬ、杉本ＴＬ、上原ＴＬ、佐々木ＴＬ
技術支援	◎髙橋（徹）加工所長、○戸松（さ）主席研究員、畠場長、佐藤（功）室長、佐藤（健）ＴＬ、樋渡ＴＬ、福田ＴＬ、杉本ＴＬ、上原ＴＬ、佐々木ＴＬ
試薬ガス･廃棄物	◎髙橋（徹）加工所長、○佐々木ＴＬ、小泉主任研究員、松井主任研究員、大野上席研究員、樋渡ＴＬ、渡辺専門員
組換実験	◎畠場長、福田ＴＬ、上原（健）主任研究員、工藤研究員、横田主任研究員、藤井研究員
図書・デジタル	◎黒澤所長、○中村研究員、木村上席研究員、杉本ＴＬ、中村研究員、児玉主任研究員、樋渡ＴＬ、藤井研究員

◎：委員長、○：副委員長、ＴＬ：チームリーダー

7　技術支援

（１）技術指導・相談

①技術相談　　（R6 年度）

業　種	件数	割合(%)	業　種	件数	割合(%)
豆腐	1	0.2	水産加工	33	5.0
めん類	9	1.4	畜産加工	14	2.1
菓子	22	3.4	米飯・米加工	18	2.7
パン	10	1.5	製粉穀類	9	1.4
味噌・醤油・麹	68	10.4	バイオマス利用	5	0.8
清酒・濁酒	251	38.3	白神微生物	3	0.5
果実酒・ビール・蒸留酒	52	7.9	乳製品	1	0.2
その他アルコール類・酢	19	2.9	ソース･ドレッシング類	1	0.2
漬物	34	5.2	冷凍食品	0	0.0
納豆	11	1.7	そうざい	6	0.9
飲料	3	0.5	その他	37	5.6
野菜山菜果実加工飲料	49	7.5			
			計	656	100.0

※「③現地技術支援」に係る支援・相談数を含む総数

②技術支援申請　　（R6 年度）

	期　間	相　談　事　項	担当チーム
1	R6.8.17～ R6.11.1	いちじくリキュールの常温流通を目指した試作試験	酒類、発酵
2	R6.8.19～ R6.11.19	瓶内二次発酵清酒の開発	酒類

3	R6.8.19～ R6.11.29	ハードサイダーの常温流通について	酒類
4	R6.11.5～ R7.7.7	つゆの保存試験	発酵食品
5	R6.11.18～ R7.3.30	しょっつる新商品への技術支援	発酵食品
6	R6.11.27～ R7.3.31	麦味噌の製造方法	発酵食品

③現地技術支援　　（R6 年度）

支援内容等	支援件数	内　訳
技術実地支援	151 件	清酒・濁酒×60 回、味噌・醤油・麹×18 回、果実酒・ビール・蒸留酒×12 回、漬物×10 回、水産加工×8 回、野菜山菜果実加工飲料×6 回、菓子×5 回、麺類×4 回、パン×4 回、畜産加工×4 回、バイオマス×2 回、米飯・米加工×1 回、納豆×1 回、製粉穀類×1 回、ソース・ドレッシング類×1 回、そうざい×1 回、その他×13 回
貯蔵出荷管理支援(酒類)	21 件	
酒造技術巡回支援(酒類)	27 件	
	計 199 件	

（２）研修業務

①食品加工研修（15 件）

	研　修　名	開催日	受講者数	場　　所
1	食品衛生検査研修	R6. 7.26	2 名	総合食品研究センター
2	甘酒製造に必要な麹の役割	R6. 7.30	2 名	総合食品研究センター
3	食品衛生検査研修	R6. 9.10	1 名	総合食品研究センター
4	機能性表示食品	R6.10.24	2 名	総合食品研究センター
5	煎餅の製造方法	R6.10.24	2 名	総合食品研究センター
6	甘酒製造に必要な麹の役割	R6.10.25	2 名	総合食品研究センター
7	味噌仕込み研修	R6.10.25	2 名	総合食品研究センター
8	漬物製造研修	R6.11. 1	2 名	総合食品研究センター
9	漬物製造研修	R6.11.14	2 名	総合食品研究センター
10	甘酒製造に必要な麹の役割	R6.11.14	1 名	総合食品研究センター
11	オーダーメイド基礎研修 ドライフルーツ	R6.12.17	2 名	総合食品研究センター
12	オーダーメイド基礎研修 いぶりがっこ研修	R7. 1.23	11 名	美郷町役場第 2 庁舎
13	オーダーメイド基礎研修 ジャム研修	R7. 1.23	16 名	羽後町文化交流施設
14	オーダーメイド基礎研修 焼き菓子と油脂	R7. 2.28	3 名	東成瀬村
15	煎餅の製造方法	R7. 3.12	2 名	総合食品研究センター
	合　　計		52 名	

②成果普及講習（1件）

	研　修　名	開催日	受講者数	場　　所
1	渋柿の食品利用	R6. 8.21	2名	総合食品研究センター
	合　　計		2名	

③酒造研修（3件）

	研　修　名	開 催 日	受講者数	場　　所
1	令和6年度秋田県清酒製造技術者研修（きき酒実習）	R6.7.17-18	48名	協働大町ビル
2	令和6年度山内杜氏組合酒造講習会	R6.7.31～R6.8.2	166名	横手セントラルホテル
3	令和6年度秋期酒造講習会	R6.11.22	32名	協働大町ビル
	合　　計		246名	

④あきた県庁出前講座（19 件）

	研　修　名	開 催 日	受講者数	場　所
1	県産米を活用した商品開発	R6. 4.19	30	能代市
2	秋田の酒の魅力	R6. 4.25	35	にかほ市
3	あめこうじと発酵食品	R6. 4.26	30	能代市
4	秋田の酒の魅力	R6. 5. 8	28	秋田市
5	あめこうじと発酵食品	R6. 5.15	20	秋田市
6	あめこうじと発酵食品	R6. 5.24	25	秋田市
7	秋田の高齢者向け食品	R6. 6.18	12	能代市
8	秋田のお酒の魅力	R6. 8.17	30	秋田市
9	秋田の高齢者向け食品	R6. 9.17	12	潟上市
10	秋田の高齢者向け食品	R6. 9.24	6	能代市
11	県産米を活用した商品開発	R6. 9.24	41	秋田市
12	秋田の高齢者向け食品	R6. 9.27	20	横手市
13	秋田の高齢者向け食品	R6.10.23	10	秋田市
14	秋田の高齢者向け食品	R6.10.24	30	能代市
15	秋田の高齢者向け食品	R6.12. 3	22	秋田市
16	秋田の酒の魅力	R6.12.10	10	男鹿市
17	秋田の酒の魅力	R6.12.17	30	秋田市
18	秋田の高齢者向け食品	R7. 2. 3	60	秋田市
19	あめこうじと発酵食品	R7. 2.27	41	大館市
		合　　計	492 名	

（３）共同研究･受託研究等

	企業名等	課題名	期間	担当チーム」
1	FLALU 株式会社	植物由来オイルの網羅的解析によるオリジナル香料の開発	R5.10.2～R6.9.30 （2 年間）	場長、主席 加工技術開発
2	高茂合名会社	発酵調味料の開発と利用に関する研究	R6.7.5～R7.3.31	加工技術開発
3	独立行政法人 酒類総合研究所	出芽酵母の QTL 解析系を利用した HEMF 生合成酵素遺伝子の探索	R6.7.8～R7.3.31	発酵食品
4	秋田銘醸株式会社	酒造好適米における原料米評価および醸造適性試験	R6.9.2～R7.3.31	酒類
5	株式会社秋田今野商店	減塩・低塩味噌製造に適した有用酵母の探索	R6.9.2～R7.3.31	発酵食品
6	畑がない農家	柿酢の製造に関する研究	R6.10.1～R7.9.30 （2 年間）	加工技術開発
7	株式会社齋彌酒造店	酒造好適米における原料米評価と高品質な清酒醸造への反映	R6.10.1～R7.3.31	酒類
8	小玉醸造株式会社	新商品開発のための自社蔵付酵母の醸造特性の把握	R6.11.15～R7.11.14 （2 年間）	酒類
9	JA こまち	JA こまち産酒造好適米のブランド化	R6.11.16～R7.3.31	酒類
10	（受託） 湯沢市	令和６年湯沢市酒造好適米品評会　二次審査（成分審査）	R6.11.21～R7.2.28	酒類
11	プラットホーム株式会社、(株)日立産機システム、(株)日立ソルーションズ	輸送時における日本酒の品質変化の追跡	R6.11.27～R8.3.31 （2 年間）	酒類
12	福禄寿酒造株式会社	酒造好適米における原料米評価と高品質な清酒醸造への反映	R6.12.10～R7.3.31	酒類

13	株式会社ふる里食効研究所	食品製造時および保存時のおける GABA 量の変動評価	R7.1.7～R8.3.31 **（2 年間）**	食品生物機能
14	天寿酒造株式会社	天寿酒米研究会産酒造好適米のブランド化	R7.1.29～R7.3.31	酒類

（４）外部資金

	交付元	課　題　名	担当グループ	期　間	採択額（千円）
1	特定外部資金：科研費（若手研究）	褐色脂肪細胞の機能亢進と炎症抑制に関する食品成分の検索と機能解析	食品生物機能	R6.4.1～R7.3.31	428
2	特定外部資金：科研費（若手研究）	昆虫細胞に特異なバキュロウィルスレセプターの同定	食品生物機能	R6.4.1～R7.3.31	780
3	特定外部資金：科研費（若手研究）	褐色脂肪細胞の機能亢進が炎症性サイトカインに及ぼす影響の解明と食品成分による制御	食品生物機能	R6.4.1～R7.3.31	2,520
4	伊徳地域振興財団研究助成金	”何でも寒天”が東京進出の野望を果たす。	企画・技術支援	R6.4.1　～　R7.3.31	1,000

（５）再配当事業等

	事業名	課題名	担当グループ	備考（再配当元）
1	【デジタル田園都市国家構想交付金】 あきたの食プラットフォーム構築事業	あきたの食情報基盤構築事業	企画・技術支援	(食のあきた推進課)
2	【デジタル田園都市国家構想交付金】 資源循環型酒造りモデル実証事業	資源循環型酒造りモデル実証事業	酒類	(食のあきた推進課)
3	【デジタル田園都市国家構想交付金】 オール秋田で世界へ挑戦！産学官連携輸出促進プロジェクト	地域教育機関と連携した欧州向けブランディング事業	企画・技術支援 酒類	(食のあきた推進課)

（６）受入研修

①研修員制度

	研修名	開催日	受講者数
1	リキュールの製造法	R6. 5.14～R6. 5.17	2名
		合計	2名

②短期技術研修制度（インターンシップ）

研修者の所属	期間	人数
女性2名(秋田大学理工学部生命学科、東京農業大学大学院)	R6.9.2～R6.9.6	2名

（７）開放研究

①開放研究室

利用企業等	利用期間	備 考
1 ＦＬＡＬＵ(株)	R6.4.1～R7. 3.31	
2 秋田総合科学センター	R6.4.1～R7. 3.31	

②施設設備利用

機器設置施設名		利用件数
総合食品研究センター	研修室	2 件
	機器利用	12 件

（８）交流会・研究会の開催

交 流 会 等 名	開 催 日	開 催 場 所
あきたのギバサ研究会	R6.6.18	総合食品研究センター
しょっつる研究会	R6.10.21	総合食品研究センター
あきたふうどミーティング	R6.11.6	湯沢市（雄勝野きむらや、雄勝文化会館）
あきた機能性食品素材研究会	R6.11.15	総合食品研究センター
秋田応用生命科学研究会	R6.11.22	総合食品研究センター
あめこうじ品質評価会	R6.12.6	総合食品研究センター
あきたふうどミーティング	R7.3.4	総合食品研究センター

（９）研究倫理審査委員会の開催

実績なし。

（１０）委員等委嘱（２１件、延べ４７人）

	委員会等の名称 （依頼元、依頼日、実施日）	委員名	職　名	氏　名
	<依頼元：国・県部局・市町村等>			
1	リーディングカンパニー創出応援事業に係る審査委員会 （県地域産業振興課、依頼 R6.4.22、実施 R6.6.6）	審査委員	食品加工研究所長	髙橋　徹
2	第 147 回秋田県種苗交換会 （県農林水産部、依頼 R6.6.19、実施 R6.10.30-31）	審査部長	食品加工研究所長	髙橋　徹
		審査員	主任研究員(兼)加工技術開発 TL	福田　敏之
		〃	主任研究員(兼)発酵食品 TL	杉本　勇人
		〃	シニアエキスパート	戸松　誠
		〃	研究員	小山　愛美
3	秋田市 6 次産業化懇話会 （秋田市産業振興部、第 1 回依頼 R6.5.14、実施 R6.6.5、第 2 回依頼 R6.8.15、実施 R6.10.31）	委　員	主任研究員	樋渡　一之
4	食品産業価格高騰対策事業費補助金に係る審査委員会 （県食のあきた推進課、依頼 R6.7.8、 実施 R6.8.30）	委　員	主任研究員	樋渡　一之
	<依頼元：協会・企業等>			
1	第 65 回全国味噌鑑評会審査 （中央味噌研究所、依頼 R6.6.10、 実施 R6.10.16-17）	審査員	専門員	渡辺　隆幸
2	令和 6 年度秋田県自主的衛生管理認証制度に基づく第 1 回認証審査会 （秋田県食品衛生協会、依頼 R6.7.9、実施 R6.8.30）	審査員	主任研究員	松井ふゆみ
3	令和 6 年度前期技能検定委員 （秋田県職業能力開発協会、依頼 R6.7.4、実施 R6.8.20-21）	委　員	主席研究員	戸松さやか
		〃	主任研究員(兼)酒類 TL	上原　智美

		委　員	上席研究員(兼)清酒技術指導ﾌｪﾛｰ	大野　剛
		補佐員	醸造試験場長	畠　恵司
		〃	研　究　員	佐藤　友紀
		〃	〃	中村勇之介
		〃	〃	工藤　駿斗
4	東京ｳｲｽｷｰ&ｽﾋﾟﾘｯﾂｺﾝﾍﾟﾃｨｼｮﾝ(TWSC)2025【洋酒部門】 (TWSC 実行委員会、依頼 R6.11.22、実施[一次審査]R7.2、[二次審査]R7.3)	審査員	主任研究員(兼)発酵食品TL	杉本　勇人
5	令和 6 年度秋田県自主的衛生管理認証制度に基づく第 2 回認証審査会 (秋田県食品衛生協会、依頼R7.1.28、実施 R7.3.14)	審査員	上席研究員	木村　貴一

<依頼元：県酒造組合・酒造関連企業等>

1	第 70 回秋田県味噌醤油品評会	審査長	総合食品研究センター所長	黒澤　正弘
	(秋田県味噌醤油工業協同組合、依頼 R6.8.21、実施 R6.10.8)	審査員	主任研究員	上原　健二
		〃	専　門　員	渡辺　隆幸
2	令和 6 年度清酒品評会	審査員	主任研究員(兼)酒類TL	上原　智美
	(秋田県酒造組合、依頼 R6.8.2、実施 R6.9.5-6)	〃	上席研究員(兼)清酒技術指導ﾌｪﾛｰ	大野　剛
		〃	研　究　員	佐藤　友紀
3	令和 6 年度山内杜氏組合杜氏試験	試験委員	醸造試験場長	畠　恵司
	(山内杜氏組合、依頼 R6.6.24、実施 R6.8.8)	〃	主席研究員	戸松さやか
		〃	主任研究員(兼)酒類TL	上原　智美
4	令和 6 年度山内杜氏組合自醸酒鑑評会(山内杜氏組合、依頼 R6.6.24、実施 R6.7.11)	審査長	醸造試験場長	畠　恵司
		審査員	主任研究員(兼)酒類TL	上原　智美
		〃	上席研究員(兼)清酒技術指導ﾌｪﾛｰ	大野　剛
		〃	研　究　員	佐藤　友紀
5	清酒用種麹鑑定	審査員	醸造試験場長	畠　恵司
	((株)秋田今野商店、依頼 R6.8.7、	〃	主席研究員	戸松さやか
	実施 R6.9.20)	〃	主任研究員(兼)酒類TL	上原　智美

		審査員	研　究　員	工藤　駿斗
6	令和6年東北清酒鑑評会	品質評価員	主任研究員(兼)酒類TL	上原　智美
	(仙台国税庁鑑定官室、依頼R6.9.5、実施 R6.10.1-2(佐藤)・R5.10.4(上原))	〃	研　究　員	佐藤　友紀
7	令和6年度湯沢市酒造好適米品評会	審査員	上席研究員(兼)清酒技術指導ﾌｪﾛｰ	大野　剛
	(湯沢市酒米生産流通対策協議会、依頼R6.10.10、実施 R6.11.13)	〃	研　究　員	中村勇之介
8	令和6年事務年度全国市販酒類調査品質評価会	品質評価員	上席研究員(兼)清酒技術指導ﾌｪﾛｰ	大野　剛
	(仙台国税庁鑑定官室、依頼R6.10.31、実施 R5.12.5-6)			
9	第60回山形県新酒鑑評会	審査員	主任研究員(兼)酒類TL	上原　智美
	(山形県酒造組合、依頼 R7.1.23、実施 R7.3.13-14)			
10	令和6年度秋田県清酒鑑評会	審査員	主任研究員(兼)酒類TL	上原　智美
	(秋田県酒造組合、依頼 R7.1.24、実施 R7.3.11-12)	〃	上席研究員(兼)清酒技術指導ﾌｪﾛｰ	大野　剛
		〃	研　究　員	佐藤　友紀
11	岩手県新酒鑑評会	審査員	研　究　員	佐藤　友紀
	(岩手県酒造組合、依頼 R7.2.10、実施 R7.3.4-5)			
12	南部杜氏自醸酒鑑評会	審査員	上席研究員(兼)清酒技術指導ﾌｪﾛｰ	大野　剛
	(南部杜氏協会、依頼 R7.2.21、実施 R7.4.10-11)			

TL:チームリーダー

（１１）講師等派遣（１２件）

	月　日	主催者	内　容	担当ﾁｰﾑ	派遣者
1	R6.5.8	九州酒造研究会	麹室の衛生環境の改善について	酒　類	上原　智美
2	R6.5.18	秋田県建築士会 女性委員会	秋田の酒の魅力	企画･技術支援	高橋　仁
3	R6.5.31	日本食品微生物学会	第 54 回学術ｾﾐﾅｰ	酒　類	上原　智美
4	R6.6.13	JA こまち酒米部会	令和５年産酒造好適米分析結果について	酒　類	大野　剛
5	R6.6.22	(一社)日本調理科学会東北･北海道支部	秋田県の取組事例から見る食品の機能性と食品開発	食品生物機能	佐々木　玲
6	R6.7.2	秋田県味噌醤油工業協同組合	工場見学会及び情報交換	発酵食品	松井ふゆみ 渡辺　隆幸
7	R6.7.24	(一社)南部杜氏協会	夏期酒造講習会研究科(麹)	酒　類	上原　智美
8	R6.6.13	秋田県商工会議所青年部連合	全国に誇る秋田の酒	酒　類	大野　剛
9	R6.11.22	山内杜氏組合	AKITA雪国酵母(UT-1)の今と昔	酒　類	上原　智美
			令和６年産米の現状と対策	酒　類	大野　剛
10	R7.1.18	秋田市観光振興課	秋田の発酵食品について	企画･技術支援	渡辺　隆幸
11	R7.2.7	秋田市観光振興課	秋田の清酒の魅力	醸造試験場長	畠　恵司
12	R7.2.28	県食のあきた推進課「秋田美彩館」第２回店舗改善講習会	秋田のお酒の魅力について	酒　類	工藤　駿斗

８ 研究成果の発表・広報

（１）主要刊行物の発行状況

	誌　　名	発行時期	部　数　等
1	令和６年度業務概要	R6.5.20	総合食品研究センターＨＰ掲載
2	ARIF Letter 29 「あめこうじ生誕 10 周年」	R7.3.31	美の国あきたＨＰ、及び総合食品研究センターＨＰ掲載予定

（２）外部発表論文実績 （件）

1)	論文題名：	The evaluation of lipid analysis for PXB-cells LA as a human non-alchoholic fatty liver disease model.
	著 者 名：	Masaki Takahashi,Sayaka Tomatsu,Mutsumi Inamatsu, Nami Yoshikawa,Keishi Hata,Masakazu,Kakuni
	雑 誌 名：	BPB Reports,7,147-156(2024)
	発 行 日：	2024 年 8 月 5 日
2)	論文題名：	酒粕を用いた Lactobacillus brevis IF012005 によるフェドバッチ培養でのγ-アミノ酪酸の高生産
	著 者 名：	佐々木玲、市橋杏里、黒崎文華、増田祥子、石川俊春、本庄谷徹、小野真紀子、大友理宜、畠恵司
	雑 誌 名：	日本醸造協会誌,119,887-895(2024)
	発 行 日：	2024 年 10 月 21 日
3)	論文題名：	秋田県における保健機能食品開発：県内企業の素材を機能性食品開発へ
	著 者 名：	畠恵司、須藤あさみ、児玉　雅、戸松　さやか
	雑 誌 名：	New Food Industry, 67, 83-85 (2025)
	発 行 日：	2025 年 2 月 1 日

（3）学会・研究会等発表実績（件）

1)	発表学会	：	第 1 回例会　九州酒造研究会
	演題名	：	麹室の衛生環境の改善について～秋田県の事例紹介～
	発表者	：	上原智美
	発表日と場所	：	令和 6 年 5 月 8 日、博多サンヒルズホテル
2)	発表学会	：	第 54 回食品微生物学会学術セミナー（秋田）
	演題名	：	秋田県の清酒酵母開発
	発表者	：	上原智美
	発表日と場所	：	令和 6 年 5 月 31 日、秋田県総合保健センター
3)	発表学会	：	令和 6 年度　日本調理学会東北・北海道支部　講演会
	演題名	：	秋田県の取り組み事例から見る食品の機能性と食品開発
	発表者	：	佐々木玲
	発表日と場所	：	令和 6 年 6 月 22 日、秋田キャッスルホテル
4)	発表学会	：	令和 6 年日本醸造学会大会
	演題名	：	乳酸菌 *Lactobacillus brevis* IF012005 を用いた酒粕でのγ-アミノ酪酸高生産条件の検討
	発表者	：	佐々木玲 1、市橋杏里 2、大友宣理 2、畠恵司 1 （秋田県総食研 1、秋田銘醸株式会社 2）
	発表日と場所	：	令和 6 年 10 月 9 日、北とぴあ（東京）
5)	発表学会	：	令和 6 年度産業技術連携推進会議東北地域部会 秋季　食品・バイオ分科会
	演題名	：	清酒の香りがヒトの脳波に及ぼす影響
	発表者	：	佐藤友紀
	発表日と場所	：	令和 6 年 10 月 18 日、産業技術総合研究所東北センター

6) 発表学会	： あきた産学官連携フォーラム
演題名	： ダリアの食品利用と食用菊の健康機能 秋田の食文化を彩り豊かなお土産に
発表者	： 木村貴一、小山愛美
発表日と場所：	令和 6 年 12 月 5 日、秋田拠点センターアルヴェ
7) 発表学会	： 日本農芸化学会 2025 年度札幌大会
演題名	： バキュロウイルス感染に関与する宿主タンパク質の同定と機能分析
発表者	： 横田早希 1、岡本園子 2、佐藤凪紗 2、鈴木健裕 3、堂前直 3、後藤猛 2（秋田県総食研 1、秋田大理工 2、理研 CSRS3）
発表日と場所：	令和 7 年 3 月 7 日、札幌コンベンションセンター

（4）新聞等への掲載（16 件）

	誌名、テレビ等	掲載月日	内容	担当グループ等
1	秋田魁新報	R6. 4.11	造り立てビール　店内で試飲	酒類
2	AKT 秋田テレビ	R6. 5. 9	廃棄される「漬け汁」を活用 いぶりがっこの風味漂うクラフトビールが完成	発酵食品
3	日本経済新聞	R6. 5.10	クラフトビール いぶりがっこ風味開発　秋田の 3 事業者	発酵食品
4	ABS 秋田放送	R6. 5.10	いぶりがっこがクラフトビールに！ 使うのは漬け汁	発酵食品
5	秋田魁新報	R6. 5.11	いぶりがっこの漬け液使用 クラフトビール限定発売	発酵食品
6	朝日新聞	R6. 5.15	「もったいない」で新ビール 「いぶりがっこ」漬け液　生かす	発酵食品

7	秋田魁新報	R6. 5.22	いぶりがっこ 機内食に 日航と県　共同開発	発酵食品
8	秋田魁新報	R6. 5.23	新酒鑑評会　本県金賞 10 点、全国 5 番目	酒類
9	秋田魁新報	R6. 7. 1	あきた食のチャンピオンシップ 最高賞に小玉醸造「岑」	酒類
10	秋田朝日放送	R6. 9. 6	県清酒品評会 89 点出品、出来栄え競う	酒類
11	秋田魁新報	R6.10. 9	県味噌醤油品評会 計 22 社、65 点出品	発酵食品
12	秋田魁新報	R6.10.30	県清酒品評会 県知事賞に 9 点選出	酒類
13	秋田魁新報	R6.11. 1	いぶりがっこ漬け液 風味生かし商品化	発酵食品
14	AKT 秋田テレビ	R6.11. 6	廃棄される“漬け液”で「だし」開発 いぶりがっこの風味生かした調味料 業務用に商品化	発酵食品
15	秋田魁新報	R6.11. 8	県味噌醤油品評会 県知事賞に 6 点	発酵食品
16	秋田魁新報	R6.11.12	24 年東北清酒鑑評会 本県、優等賞に 15 点	酒類
17	秋田魁新報	R7.1.15	受験生よサキホコレ　ブランド名生かし エール	酒類
18	秋田魁新報	R7.1.27	大館のとんぶり製造技術　国登録無形民 俗文化財へ	加工技術開発
19	日本経済新聞	R7.1.30	「天巧」　小玉醸造限定 35 本	酒類
20	秋田魁新報	R7.2.3	トンブリ海外普及も可能	加工技術開発
21	秋田魁新報	R7.2.5	さくらワイン最高の出来（秋田美桜酵母）	酒類

22 秋田魁新報	R7.2.6	いぶりんピック	発酵食品
23 秋田魁新報	R7.2.20	秋田土産バイヤー品定め 観光物産見本市、小売業者向け商品展示会	全チーム
24 秋田魁新報	R7.2.21	イオンスタイル山王オープン日決定 （あめこうじ、爛漫塩麹もろみ、白神こだま酵母）	発酵食品 加工技術開発
25 秋田魁新報	R7.2.25	トンブリ文化財登録 継承と普及への弾みに	加工技術開発
26 秋田魁新報	R7.2.26	トンブリ輸出へ技術研究 トップセールスで好感触	加工技術開発
27 秋田魁新報	R7.3.4	美桜酵母上品なビールに	酒類
28 秋田魁新報	R7.3.5	白神酵母で悪臭抑制	加工技術開発
29 秋田魁新報	R7.3.11	25年秋田県清酒鑑評会 ２５蔵の新酒の出来栄え審査　秋田市で清酒鑑評会「コメのうまみ感じる」	酒類
30 mari mari	R7.3.14	What is 秋田のジン （秋田杉ジン、岑、ナイトトラベラー）	発酵食品
31 AKT秋田テレビ	R7.3.19	秋田県オリジナル「あめこうじ」活用した惣菜（爛漫塩麹もろみ、白神こだま酵母） 魚・肉・揚げ物など9品販売スタート　イオン東北	発酵食品 加工技術開発
32 秋田魁新報	R7.3.27	千彩万食	全チーム

９　知的財産

（登録９件　令和７年４月１日現在）

No	特許の名称	発明者*)	共同出願人	出願日 出願番号	公開日 公開番号	登録日 登録番号	備考 （実施許諾先）
1	γ－アミノ酪酸含有組成物を含む飼料とその製造方法	戸枝一喜 (押部明徳) (大友理宣)	(独)東北農業研究センター 秋田銘醸(株)	2006.6.2 特願 2006-155356	2007.12.13 特開 2007-319126	2013.2.15 特許第 5196094 号	秋田銘醸(株)
2	油脂組成物及びその製造方法	堀一之 (白川和宏) (池本敦)	(株)おもてなしせんぼく (国)秋田大学	2006.12.25 特願 2006-347860	2008.7.10 特開 2008-156509	2011.12.9 特許第 4877597 号	(株)坂本バイオ 小林テック(株)
3	脂質代謝改善剤、健康食品、食品添加物、医薬、動脈硬化予防・改善剤、香粧品、及び脂質代謝改善剤の製造方法	畠恵司 (濱田健太郎) (木内高信)	(株)Harvestech	2011.2.15 特願 2011-030166	2012.9.6 特開 2012-167069	2013.8.23 特許第 5344494 号	
4	新規麹菌	小笠原博信、高橋仁 (今野宏) (佐藤勉)	(株)秋田今野商店	2013.7.17 特願 2013-148474	2015.2.2 特開 2015-019605	2015.9.11 特許第 5803009 号	(株)秋田今野商店
5	新規発酵調味料	高橋慶太郎 (鈴木彦衛) (大塚幸絵)	ヤマカノ醸造(株)	2014.9.29 特願 2014-198144	2016.5.9 特開 2016-067240	2018.2.9 特許第 6283810 号	ヤマカノ醸造(株)
6	カプロン酸低生成酵母	上原智美、渡邉誠衛、大野剛、高橋仁		2015.11.17 特願 2015-225068	2017.5.25 特開 2017-86047	2019.9.13 特許第 6582275 号	秋田県酒造協同組合
7	エタノールを含む消毒用組成物及びその製造法	進藤昌		2016.8.2 特願 2016-151672	2018.2. 特開 2018-20965	2020.11.27 特許第 6800454 号	(株)サノ
8	菌体外多糖生産性乳酸菌およびその利用	木村貴一、戸松誠、高橋慶太郎 (近藤敦)	テーブルマーク(株)	2018.5.16 特願 2018-094660	2019.11.21 特開 2019-198270	2022.9.26 特許第 7146187 号	
9	高糖化力、低チロシナーゼ活性、且つ種麹生産に適した新規麹菌	上原健二、渡辺隆幸、小笠原博信、中村勇之介 (今野宏) (佐藤勉)	(株)秋田今野商店	2021.3.2 特願 2020-032713	2022.9.14 特開 2022-133812	2025.1.21 特許第 7623651 号	(株)秋田今野商店

*) 括弧内は共同出願の発明者

１０ 職員の研修

	研修の名称	主催者(期間)	研修内容	所属・役職・氏名
1	令和6年度農林水産関係研究リーダー研修	農林水産省 (R6.7.9～R6.7.10)	研究リーダーとして必要な知見の習得及び能力の向上	醸造試験場 主席研究員 戸松　さやか
2	公設試験研究機関研究職員研修	中小企業大学校 (R6.9.24～R5.9.27)	公設試験研究機関の研究職員に求められる企業コンサルティング能力の向上を目的とした、技術経営・マネジメント能力の習得	企画・技術支援チーム 研究員 小山　愛美
3	令和6年度農林水産関係中堅研究者研修	農林水産省 (R7.1.21～R7.1.22)	農林水産関係試験研究機関の中堅研究者のキャリアパスとした、必要となる知見の習得や企画・立案能力の開発	食品生物機能チーム 主任研究員 佐々木　玲

１１ 表彰

実績なし。

１２ 学位取得

実績なし。

13 視察・見学対応（15 件、延べ 142 人）

	年 月 日	視 察 ・ 見 学 者	見学者数
1	R6. 5.14	個人	1
2	R6. 7.19	由利本荘市商工会	14
3	R6. 7.24	インターンシップ（食のあきた推進課）	5
4	R6. 7.26	秋田市立御所野学院高等学校	23
5	R6. 9. 2	インターンシップ（総合食品研究センター）	2
6	R6. 9. 4	秋田県立秋田明徳館高等学校	23
7	R6. 9. 12	横手市雄物川地区生活研グループ連絡協議会	17
8	R6.10. 2	横手市大雄ホップ農協職員	1
9	R6.10.18	秋田大学理工学部物質科学科	4
10	R6.11.11	鶴岡商工会議所小売商業部会	13
11	R6.11.11	TOKYO NODE DINING	1
12	R6.11.13	秋田化学協会	28
13	R7. 2. 6	農林中央金庫秋田支店	5
14	R7. 2.13	流山キッコーマン㈱	3
15	R7. 3. 6	個人	2
	見学者合計	15 個人・団体	延べ 142 名

《参考資料》

品評会・鑑評会等

１　令和６年度 秋田県清酒品評会〈共催：秋田県酒造組合、秋田県〉

(1) 期日・会場

①審査期日　令和 6 年 9 月 5 日～6 日　　協働大町ビル

②表 彰 式　令和 6 年 10 月 29 日　　ホテルメトロポリタン秋田

(2) 審査員

審査長	秋田県総合食品研究ｾﾝﾀｰ醸造試験場酒類チーム	主任研究員(兼)TL	上原　智美
審査員	仙台国税局課税第二部鑑定官室	主任鑑定官	藤田　大輔
〃	秋田県立大学生物資源科学部	准　教　授	伊藤　俊彦
〃	栃木県産業技術センター食品技術部	主任研究員	筒井　達也
〃	秋田県総合食品研究ｾﾝﾀｰ醸造試験場酒類チーム	上席研究員(兼)酒類技術指導ﾌｪﾛｰ	大野　　剛
〃	〃	研　究　員	佐藤　友紀
〃	秋田県酒造組合酒造技術研究委員会	副 委 員 長	齋藤浩太朗
〃	〃	委　　員	齋藤　雅昭
〃	〃	〃	佐々木亮博
〃	〃	〃	小舘　　厳
〃	〃	〃	佐藤　　治
〃	山内杜氏組合	杜　　氏	菊地　　格
〃	〃	〃	遠田　嘉人
〃	〃	〃	一関　　仁

オブザーバー	仙台国税局課税第二部鑑定官室	財 務 技 官	小川結実子
〃	秋田県総合食品研究センター醸造試験場	場　　長	畠　　恵司
〃	〃	主席研究員	戸松さやか
〃	秋田県総合食品研究ｾﾝﾀｰ醸造試験場酒類チーム	研　究　員	工藤　駿斗
〃	秋田県酒造組合酒造技術研究委員会	委　　員	富岡　浩子

TL：ﾁｰﾑﾘｰﾀﾞｰ

(3) 出品状況

① 秋田県産米の部　　21 工場　　40 点

② 吟醸酒の部　　26 工場　　49 点

(4) 審査方法

秋田県産米の部、及び吟醸酒の部のそれぞれの出品酒について、プラカップを用いたきき酒を行った。

1 審においては、プロファイル法により出品酒の個別の特徴を評価するとともに、5 段階の採点法による総合評価を行い、1 審の結果、相対的に品質の優れた出品酒が 2 審に進み、5 段階の採点法による総合評価を行った。

(5) 審査結果

秋田県産米の部、吟醸酒の部のそれぞれについて、平均評点および審査員の短評と評点頻度を付した評価票を各出品者に通知し、今後の品質管理の参考としていただいた。

審査の結果、秋田県産米の部の上位 3 工場に対して秋田県知事賞、首席工場の杜氏には秋田県総合食品研究センター醸造試験場長賞を授与した。吟醸酒の部の上位 6 工場に対して秋田県知事賞を、首席工場の杜氏には秋田県総合食品研究センター醸造試験場長賞を授与した。

① 秋田県産米の部

秋田県知事賞

銘　　柄	原料米品種	受　　賞　　者
髙　清　水	秋田酒こまち	秋田酒類製造(株)本社蔵
雪 の 茅 舎	秋田酒こまち	(株)齋彌酒造店
酔　楽　天	百　　田	秋田酒造(株)

秋田県総合食品研究センター醸造試験場長賞

銘　　柄	受　　賞　　者
髙　清　水	秋田酒類製造(株)本社蔵 杜氏　菊地　　格

② 吟醸酒の部

秋田県知事賞

銘　　柄	受　　賞　　者
酔　楽　天	秋田酒造(株)
髙　清　水	秋田酒類製造(株)本社蔵
髙　清　水	秋田酒類製造(株)御所野蔵
一 白 水 成	福禄寿酒造(株)
天　　寿	天寿酒造(株)
太　平　山	小玉醸造(株)

秋田県総合食品研究センター醸造試験場長賞

銘　　柄	受　　賞　　者
酔　楽　天	秋田酒造(株) 杜氏　小館　巌

２　令和６年度 秋田県清酒鑑評会〈共催：秋田県酒造組合、秋田県〉

(1) 期日・会場

①審査期日　　令和 7 年 3 月 11 日　　協働大町ビル

②製造者評価会　　令和 7 年 3 月 12 日　　協働大町ビル

③製造技術者きき酒会　　令和 7 年 3 月 12 日　　協働大町ビル

(2) 審査員

審査長	秋田県総合食品研究ｾﾝﾀｰ醸造試験場酒類ﾁｰﾑ	主任研究員(兼)TL	上原　智美
審査員	(独)酒類総合研究所醸造微生物研究部門	部　門　長	赤尾　　健
〃	仙台国税局 課税第二部鑑定官室	鑑　定　官	加藤　裕子
〃	秋田県立大学生物資源科学部	准　教　授	伊藤　俊彦
〃	(地独)青森県産業技術ｾﾝﾀｰ弘前工業研究所	主任研究員	小倉　　亮
〃	(地独)岩手県工業技術ｾﾝﾀｰ	主査専門研究員	佐藤　稔英
〃	山形県工業技術ｾﾝﾀｰ食品醸造技術部	部　　長	石垣　浩佳
〃	宮城県産業技術総合ｾﾝﾀｰ	総括研究員	橋本　建哉
〃	福島県ﾊｲﾃｸﾌﾟﾗｻﾞ会津若松技術支援ｾﾝﾀｰ	専門研究員	高橋　　亮
〃	秋田県総合食品研究ｾﾝﾀｰ醸造試験場酒類ﾁｰﾑ	上席研究員	大野　　剛
〃	〃	研　究　員	佐藤　友紀
〃	山内杜氏組合	会　　員	佐々木亮博
〃	〃	会　　員	一関　　仁
〃	酒造技術研究委員会	委　　員	小館　　厳
〃	〃	委　　員	富岡　浩子
オブザーバー	秋田県総合食品研究ｾﾝﾀｰ醸造試験場	場　　長	畠　　恵司
〃	秋田県総合食品研究ｾﾝﾀｰ醸造試験場酒類ﾁｰﾑ	研　究　員	中村勇之介

TL：チームリーダー

(3) 出品状況　　25 工場　　90 点

(4) 審　査

出品酒について、NRIB カップ※を用いたきき酒を行った。プロファイル法により出品酒の個別の特徴を評価するとともに、5 段階の採点法による総合評価を行った。

※NRIB カップ：(独)酒類総合研究所が作成した、清酒及び本格焼酎･泡盛の審査に使用するオリジナルプラスチックカップのこと。全国新酒鑑評会の審査に使用されている。

(5) 審査結果

平均評点および審査員の短評と評点頻度を付した評価票を各出品者に通知し、今後の品質管理の参考としていただいた。

３　第７０回 秋田県味噌・醤油品評会

〈主催：秋田県味噌醤油工業協同組合、後援：秋田県〉

(1) 期日・会場

① 味噌審査	令和 6 年 10 月 8 日	秋田県味噌醤油工業協同組合
② 醤油審査	令和 6 年 10 月 8 日	秋田県味噌醤油工業協同組合
③ 展示研究会及び表彰式	令和 6 年 10 月 18 日	秋田県味噌醤油工業協同組合

(2) 審 査 員

審査長	秋田県総合食品研究センター	所　　長	黒澤　正弘
審査員	秋田県総合食品研究ｾﾝﾀｰ食品加工研究所	主任研究員	上原　健二
〃	秋田県総合食品研究ｾﾝﾀｰ総務企画室	専　門　員	渡辺　隆幸
〃	(一社)中央味噌研究所	理　　事	小川　由高
〃	(一財)日本醤油技術センター	理　　事	松本　秀樹
〃	(一財)日本醤油技術センター	エリア審査員	尾張 かおる
〃	紫研会	会　　長	齊藤　春郎
〃	〃	副　会　長	三浦　将人
〃	〃	副　会　長	諏訪　裕二
〃	〃	幹　　事	佐藤　光昭

(3) 審査

審査は、味噌・醤油とも一審は 100 点法により採点し、決審については審査員の合議により順位を決定した。

(4) 審査結果

	味噌部門	醤油部門
秋田県知事賞	(株)安藤醸造 ヤマキチ味噌醤油醸造元 小玉醸造(株)	(株)安藤醸造 (有)マルイチしょうゆみそ醸造元 ヤマキチ味噌醤油醸造元
秋田県総合食品研究ｾﾝﾀｰ所長賞	(有)マルイチしょうゆみそ醸造元 黒澤糀屋 (株)浅利佐助商店	(株)浅利佐助商店 小玉醸造(株) 伊富味噌醤油店

味噌、醤油の部で秋田県知事賞を受賞したトップの工場の杜氏に対して、秋田県総合食品研究センター所長杜氏表彰を行った。

味噌の部	(株)安藤醸造	杜氏	鬼川　誠
醤油の部	(株)安藤醸造	杜氏	津嶋　篤