

令和 8 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8年度実施課題	6
	（5）令和7年度終了課題報告	16
6	主要行事・会議等	21
	（1）試験研究成果発表会	21
	（2）研究管理のための所内検討会	21
	（3）所内に設置されている委員会	22
7	技術支援	23
	（1）技術指導・相談	23
	（2）研修業務	25
	（3）共同研究・受託研究等	28
	（4）外部資金	29
	（5）再配当事業等	30
	（6）受入研修	30
	（7）開放研究	30
	（8）交流会・研究会の開催	31
	（9）研究倫理審査委員会の開催	31
	（10）委員等委嘱	31
	（11）講師等派遣	34
8	研究成果の発表・広報	36
	（1）主要刊行物の発行状況	36
	（2）外部発表論文実績	36
	（3）学会・研究会等発表実績	37
	（4）新聞等への掲載	38
9	知的財産	41
10	職員の研修	42
11	表彰	42
12	学位取得	42
13	視察・見学対応	43
	《参考資料》	
	品評会・鑑評会等	44
	1 令和7年度 秋田県清酒品評会	44
	2 令和7年度 秋田県清酒鑑評会	47
	3 第71回 秋田県味噌・醤油品評会	49

1 所在地

秋田県秋田市新屋町字砂奴寄 4 番地の 2 6

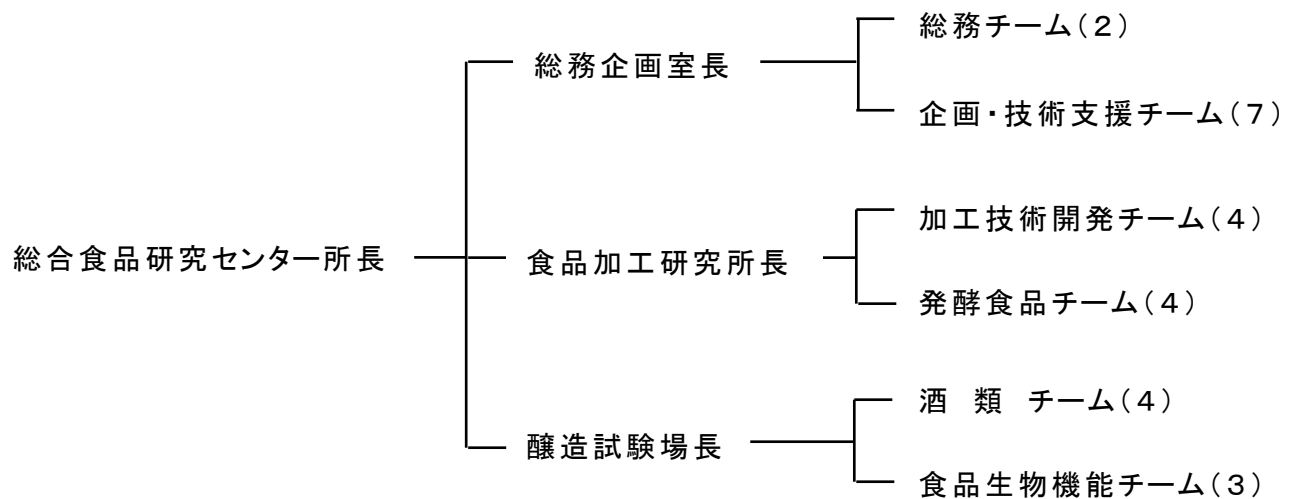
2 沿革

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 8 年 4 月 1 日現在)



(2) 職員数 (令和 8 年 4 月 1 日現在)

区 分	研究職	行政職	計
総 務 企 画 室	7	4	1 1
食品加工研究所	9	0	9
醸 造 試 験 場	8	0	8
計	2 4	4	2 8

※所長は総務企画室に含む。

(3) 業務分担（令和8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	小松 修
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	チームリーダー 副 主 幹	安宅 仁美 猪又 純子
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 シニアエキスパート 主任研究員 主任研究員 主任研究員 専 門 員 専 門 員	樋渡 一之 佐藤 捷夫 上原 智美 松井ふゆみ 小山 愛美 渡辺 隆幸 戸松 誠
食品加工研究所	所の総括 食品開発技術研究	所 長	高橋 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 上席研究員 研 究 員 研 究 員	福田 敏之 木村 貴一 藤井 康年 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 主任研究員 主任研究員 研 究 員	杉本 勇人 上原 健二 小泉 英誉 高橋奈津美
醸造試験場	場の総括 発酵技術研究	場 長	戸松さやか
酒類チーム	酒類製造技術研究及び製品開発	上席研究員(兼)TL 主任研究員 主任研究員 研 究 員	大野 剛 佐藤 友紀 梅川 結 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 主任研究員 主任研究員	佐々木 玲 児玉 雅 横田 早希

TL：チームリーダー

4 事業概要

(1) 当初予算（令和8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	県 債	諸収入	使用料	財産収入
給与費	229,656	229,656	0	0	0	0	0
管理運営費	65,890	61,977	0	0	1,660	1,524	729
政策（研究推進費他）	25,518	7,800	2,778	0	14,940	0	0
政策（施設・設備整備費）	6,000	600	0	5,400	0	0	0
計	327,064	300,033	2,778	5,400	16,600	1,524	729

(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	R C 造、二階建
特殊ガス棟	118.75	R C 造、平屋建
車庫棟	112.00	鉄骨造、平屋建
物置棟	26.50	木造、平屋建
合 計	7,500.70	

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	電子顕微鏡室
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	成分分析室
原子発光分光光度計	成分分析室
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8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)	R8当初 予 算 (千円)	担 当 チー ム	頁
1	花卉の食品素材化技術開発 重点推進分野①	R8～R10	350	加工技術開発	
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	1,199	発酵食品	
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	2,216	発酵食品	
4	All AKITA SAKE が世界を酔わす：新たな醸造微生物の開発と酒米の研究 重点推進分野③	R8～R10	2,266	酒類	
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	1,965	酒類	
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	1,083	加工技術開発	
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	1,199	食品生物機能	
8	熊肉の部位及び加熱条件が香りに及ぼす影響及び秋田県における熊肉の利用実態調査 重点推進分野①	R8	300	加工技術開発	

※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 1	課 題 名 : 花 卉 の 食 品 素 材 化 技 術 開 発 重点推進分野①
研究期間：R8～R10 担 当 : 加工技術開発チーム 共同研究：	当初予算 350（千円） (内訳) 国庫 (千円) 一般 350（千円） 諸費

研究の目的

本研究は、秋田県に根付く特徴的な「花食文化」と、日本独自の「つまもの」文化を融合させ、新たな食品素材を創出することを目的とする。前課題において開発された「NAMAHA GE ダリア」乾燥素材は、食品事業者から高い評価を得ており、中課題 1「NAMAHA GE ダリア素材の実用化を目指すフォローアップ」ではその実用化を推進する。さらに、中課題 2「生花の美観と香気を生かす加工技術開発」においては、NAMAHA GE ダリア以外の県産花卉を対象に、香りの活用法や加工適性を検討し、視覚的にも美しい食品素材の開発を目指すものである。

令和 8 年度の試験計画

中課題 1：NAMAHA GE ダリア素材の実用化を目指すフォローアップ：

中課題 2：①香り定量法の開発

②香気を生かす素材化加工技術開発

令和 7 年度までの実績・成果

新規課題のため記載なし。

背景として、前年度までに、ダリアの食品素材化技術を開発し、乾燥素材として 6 ヶ月間の品質保持を実現する NAMAHA GE ダリア 3 品種、湿潤素材として NAMAHA GE ダリア 2 品種を選抜した。技術移転を実施したが、商品化に至っていない。

成果の発表、活用

新規課題のため、記載なし。

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 1,199 (千円) (内訳) 国庫 (千円) 一般 1,199 (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及び夏ダイコンの加工特性や製造適正を試験し、「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コントロールを行い、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 8 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 7 年度までの実績・成果

- (1) 農業試験場との打ち合わせにより、春及び夏ダイコンの候補からトップランナーを選抜し、現場での試験製造を行った。秋ダイコンと比べると、いぶりがっこの太さ等が異なるが、味わいに大きな差がなかった。秋ダイコンの仕込み（センターで実施）では、糖による水分活性のコントロールが可能であることを実証し、pH のコントロールについて米糠の使用法を検討する必要があった。
- (2) 模擬漬け液の基礎試験により、Brix と水分活性に相関があることがわかった。これを基に、漬け液を希釈または加糖・加塩したサンプルにより相関図を作り、これにより Brix による水分活性の予測が可能であることがわかった。
- (3) いぶりがっこの漬け液のアミノ酸と有機酸を測定したところ、アミノ酸量が少ないがコハク酸が多いことがわかった（醤油と比較して）。漬け液の加工では、粉末化することができ、常温流通できる漬け液商品を 2 品開発した。漬け液の利用では、シャトレゼの揚げ餅燻製醤油に採用され、販売されている。

成果の発表、活用

なし

課 題 番 号 3	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
研究期間 : R7～R9 担 当 : 発酵食品チーム 共同研究 :	当初予算 2,216 (千円) (内訳) 国庫 1,017 (千円) 一般 1,199 (千円) 諸費

研究の目的

- (1) 輸出に向けた多麴味噌製造技術を開発するため、多麴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調べ、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) 各種条件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8年度の試験計画

- (1) 輸出に向けた多麴味噌製造技術の開発
- (2) 味噌・醤油用微生物の開発
- (3) 各種条件に対応した調味料の開発

令和7年度までの実績・成果

- (1) 麴歩合、発酵温度及び熟成温度が異なる8種類の味噌を試験醸造した。味噌の色は、同じ温度で発酵・熟成を行った場合、麴歩合30歩の方が10歩よりも着色が進行しなかった。また、色の濃さは積算温度に依存しないことが示唆された。耐塩性酵母数は、発酵温度15℃と30℃で比較すると、15℃の方が増減は少なく、安定した傾向にあった。
- (2) HEMF生成活性を有する酵素を新たに2種類同定し、うち1つはアルカリ側で高い活性を示すことが明らかとなった。
- (3) 醤油中のアルコール除去試験では、除去方法を確立し、アルコール濃度1%を0%にすることができた。各種調味料の試作・評価では、秋田みそ・しょうゆPR協議会や秋田大学と協力し、ハラル・ビーガン対応のサンバルソース風のスパイス味噌を試作し、「旅スル味噌」を商品化した。

成果の発表、活用

なし

課 題 番 号 4	課 題 名 : A11 AKITA SAKE が世界を酔わす : 新たな醸造微生物の開発と酒米の研究 重点推進分野③
研究期間 : R8～R10 担 当 : 酒類チーム 共同研究 :	当初予算 2,266 (千円) (内訳) 国庫 996 (千円) 一般 1,270 (千円) 諸費

研究の目的

麹菌や酵母など、育種・開発を最終目標としているものについては、育種方針の決定やスクリーニングの検討を目的とする。原料米に関しては、仕込み試験による醸造条件の検討と 4-MMP の分析方法についての検討を目的とする。

令和 8 年度の試験計画

- (1) 生酒の酒質変化を軽減する麹菌の育種開発
- (2) 新たな特徴を持つ秋田オリジナル酵母の開発
- (3) 特徴的な香気生成に寄与する秋田オリジナル酒米の醸造条件検討

令和 7 年度までの実績・成果

新規課題のため、記載なし。

成果の発表、活用

新規課題のため、記載なし。

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 1,965 (千円) (内訳) 国庫 765 (千円) 一般 1,200 (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標準化された分析・解析方法について改めて策定し、蓄積されたデータを活用した日本酒製造支援基盤の構築を目指す。

令和8年度の試験計画

中課題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

- ① 新たな香気成分の分析法の確立
- ② 原料米の溶解性に係る定量的データの取得

中課題2 : 「秋田県酒造技術ネットワーク」構築プロジェクト

中課題3 : 新たな酒造技術の開発と普及

- ① 低アルコール日本酒の製造に対応した酵母および醸造技術の普及
- ② 農業試験場との酒造好適米開発事業における育種中品種の醸造特性解明

令和7年度までの実績・成果

中課題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

- ① 新たな香気成分の分析法の確立
 - ・ 県清酒鑑評会出品酒のサンプリング
 - ・ MBTH 法によるアセトアルデヒドの簡易定量の可能性が示唆された。
- ② 原料米の溶解性に係る定量的データの取得
 - ・ 前年度までに溶解性予測試験（尿素崩壊性試験、RVA、DSC）について条件検討を行い、データの積み上げを開始した。また、試験醸造も実施し、試験製造ベースでの溶解性データ等を取得した。

中課題2 : 秋田県酒造技術ネットワーク構築プロジェクト

- ・ Discord、Rocket.Chat、Mattermost、Zulip 等のオープンソースあるいはフリーのチャットツールについて、セキュリティや必要な機能を備えているかを確認した。
- ・ Mattermost について、PC 上に Linux サーバーUbuntu の仮想環境を構築し、実際にMattermostを導入した試用試験を行い、必要な条件を満たしていることを確認した。
- ・ データベース機能の試用を行い、Mattermost と同じデータ領域で管理する手段について検討を行った。

中課題 3：新たな酒造技術の開発と普及

① 低アルコール日本酒の製造に対応した酵母および醸造技術の普及

＜低アルコール醸造における最適製造条件の探索とデータ解析＞

- ・ 精米歩合 60%の秋田酒こまちを使用し、発酵助剤（フェルメイド K：なし／あり）、浸漬吸水率（27%／32%）、麴歩合（15%／22%）、発酵温度（10℃／15℃）、酵母（UT-1／UT-2）の 5 因子を組み合わせた計 32 点の仕込み試験の実施および製成酒の一般、香気成分、有機酸組成の分析
- ・ 分析データに対し、分散分析（ANOVA）および平均値の変化率を用いた統計解析
- ・ 上記解析に基づく、各製造条件が酒質成分に与える実質的な影響の評価

＜実用化に向けた技術移転ほか＞

- ・ 特許取得へ向けた検討を行い、4 月 8 日出願完了
- ・ 酒造場での試験醸造の実施（新規酵母を使用した商品化 2 点）

② 農業試験場との酒造好適米開発事業における育種中品種の醸造特性解明

- ・ 秋系酒 1050 については、通常の吸水歩合とされる 150%では、ボーメ 10 を記録した。吸水 180%が適切と判断された。生成酒量は秋田酒こまち比で概ね 120%となった。
- ・ 秋系酒 1070 については、「マスカット」「ライチ」様と評価されるチオール香が確認された。

成果の発表、活用

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 1,083（千円） (内訳) 国庫 (千円) 一般 1,083（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代謝産物を網羅的に同定・解析する技術。食品分野への応用により、成分の同定や定量が可能となり、品質や風味の把握、新規成分の発見などが期待される。また、これにより県内商品の高付加価値化にも寄与できる。本研究では、食品分野でのメタボローム解析技術の最適化や企業への導入体制を整え、商品開発や既存商品の付加価値向上を目指す。

令和8年度の試験計画

(1) 分析方法の整備

- ・測定対象に合わせた適切な分析方法の検討
- ・標準作業手順書の整備

(2) メタボローム解析による品質評価

- ・網羅的解析データを効率的に分析するための数学的な手法について検討
- ・多変量データに含まれる変数間の関係性を可視化する解析手法の検討

(3) メタボローム解析の品質管理への応用

- ・食品の経時的変化（劣化）等の網羅的解析

令和7年度までの実績・成果

前年度までに、納豆成分分析法について回収率に課題のあったアミノ酸および糖・有機酸分析の前処理条件を最適化し、良好な回収率を確保するとともに標準作業手順書（SOP）を作成し分析法の標準化を行った。また、非標的メタボローム解析基盤を構築し、保存中の成分変動を網羅的に把握可能とした。さらに、刺身保存試験において脂質酸化由来と考えられるヘキサナールの増加傾向を確認し、劣化マーカー候補としての可能性を示唆した一方で、微量揮発性成分の検出感度に課題があり、分析条件の改良が必要であることを明らかにした。

成果の発表、活用

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 1,199 (千円) (内訳) 国庫 (千円) 一般 1,199 (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。

令和 8 年度の試験計画

- (1) 一次機能（栄養機能）の強化：酒粕由来の新たな食品素材の開発
- (2) 二次機能（感覚機能）の向上：エゴマ粕を活用した高付加価値飼料による養殖魚の高品質化
- (3) 三次機能（生態調整機能）成分の生産：大豆粕からの機能性成分エクオール生産技術の確立

令和 7 年度までの実績・成果

- (1) 一次機能（栄養機能）の強化：酒粕由来の新たな食品素材の開発
液化普通酒の酒粕は炭水化物の割合が少なかった一方で、大吟醸・純米大吟醸の酒粕には、炭水化物が多く残存し、未分解のアミロペクチンが多く存在していた。
- (2) 二次機能（感覚機能）の向上：エゴマ粕を活用した高付加価値飼料による養殖魚の高品質化
エゴマ搾油粕の給餌は、ニジマスの成長性や食味に対する悪影響を与えることなく、魚肉中に α -リノレン酸を蓄積させることができることを示した。
- (3) 三次機能（生体調節機能）成分の生産：大豆粕からの機能性成分エクオール生産技術の確立
当センター保有の乳酸菌 133 株を対象に、縮重 PCR 法を用いたエクオール生合成遺伝子（dznr, dhdr, thdr）のクローニングを試みたが、いずれの株においても標的遺伝子は検出されなかった。これより、当該菌株はエクオール生合成遺伝子を有していないことが示唆された。

成果の発表、活用

なし

課 題 番 号 8	課 題 名：熊肉の部位及び加熱条件が香りに及ぼす影響及び 秋田県における熊肉の利用実態調査 重点推進分野①
研究期間：R8 担 当：加工技術開発チーム 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

秋田県において捕獲されたツキノワグマの約 98%は有効利用されていない。その原因としては、処理加工施設数や製品の不足、それに伴う消費者の食経験の乏しさが考えられる。熊肉の利用を増加させるためには、熊肉及びその加工品の流通を拡大し、消費者の食経験の機会を創出することが重要である。

一般に、食肉においては、脂質酸化が香りに影響を及ぼすことから、脂肪含量の違いが香りに影響を及ぼす可能性が考えられる。さらに、加熱温度が香りに影響を及ぼすことから、加熱条件の違いが香りに影響を及ぼす可能性が考えられるが、熊肉においては検討されていない。また、食肉の香りについては、牛肉をはじめとして様々な動物種で検討が行われている。しかし、熊肉の香りについては、特に官能評価と機器分析のデータを組み合わせた複合的な検討は行われていない。

そこで本研究課題では、部位及び加熱条件の違いが香りに及ぼす影響を、官能評価を中心として検討する。あわせて、特徴的な官能特性が認められた場合には、香気成分分析を行い、官能評価と機器分析データを組み合わせた解析により熊肉の香りに特徴的な成分を明らかにする。

また、秋田県で捕獲されたツキノワグマの利用実態は十分に把握されていない。そこで本研究では、秋田県における熊肉の利用実態を調査し、熊肉の有効利用に向けた課題と可能性について検討する。

令和 8 年度の試験計画

- (1) 熊肉の部位及び加熱条件が香りに及ぼす影響
- (2) 秋田県における熊肉の利用実態調査

令和 7 年度までの実績・成果

新規課題のため、記載なし。

成果の発表、活用

新規課題のため、記載なし。

(5) 令和7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	花卉の食品利用技術開発 重点推進分野①	R5～R7	加工技術開発	
2	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	酒類	

課 題 番 号 1	課 題 名 : 花卉の食品利用技術開発 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」をはじめとした花卉(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、花卉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、食利用されていない素材の活用を目指す。

研究の方法

- ・技術普及活動：企業、生産農家などを積極的に訪問し、技術普及を図る。
- ・技術移転の支援： BtoB 製造事業者の製品化に向けた試作のために技術支援を実施した。
- ・大曲の花火ダリアの乾燥素材適性を、本課題にて開発した手法 (FD 後保存試験) を用いて実施する。

実績・成果

- ・技術普及活動： 前年度までに生産農家 1 戸、BtoB 製造業者 1 社、BtoC 利用希望者 11 社を獲得していた。

今年度は、秋田県農業科学館、大曲農業高校、エディブルフラワー生産者 1 戸を訪問し、技術普及活動を実施した。

さらに、農業科学館からは、大曲の花火ダリアの加工適正調査と技術セミナー講師を依頼され講演した。セミナー参加者は、大曲の花火ダリア生産農家 (1 戸 3 名)、エディブルフラワー生産農家、生花店、カフェ経営者、大仙市職員の計 9 名であった。参加者の反応は好意的であり、積極的な活用への期待感が伺えた。一方で、事業化にあたっては栽培農家の不足がボトルネックであることが改めて浮き彫りとなった。

また、R7 年度から食用ダリア栽培に挑んでいる栽培農家について、今年の極端な小雨と大雨、異常高温により、食用に栽培していたダリアが全滅した。次年度以降も取り組む意思を示していただけしたが、ご苦勞をおかけしている。

- ・技術移転の支援： 食用ダリアの入荷目処が立たなくなったため、技術移転先であるフラワートと共同でサンプリングを行った。しかしながら悪天候や日程が合わず、初霜が降りた当日にサンプリングを実施した。そのため、花の状態があまり芳しくなかった。技術移転先では、花頭の前処理を行ったのち凍結し、凍結乾燥による製造試験を実施した。

開発した花頭の画像解析による色差分析を応用することで、簡易な検査用色差計としての利用を打診された。本課題で開発した分析法は反射型の色差計と言える。相談者は透過型を必要としていたため利用は難しいが、今後は簡易かつ低コストな反射型色差計として技術移転を検討する。

- ・大曲の花火ダリアの乾燥素材適性： 農業科学館より大曲の花火ダリア無農薬サンプルとして紫銀乱、花紫音、紫ながれ、薄紅天女、紅遊星、橙炎を提供いただいた。

凍結時、FD 後の変化などを指標に全体的に感想加工に適性はあるように思われた。中でも、紫銀乱、花紫音、紫ながれ、薄紅天女は加工適性が高く、紅遊星と橙炎は若干適性が低いように思われた。FD 後、花紫音と紅遊星は色が非常に濃くなり、生花からの色の変化はとても大きかった。現在、保存試験を実施している。

成果の発表、活用等

- ・秋田県立農業科学館主催セミナーにて発表

課 題 番 号 2	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。

研究の方法

【中課題①】海外市場の理解に向けた清酒の分析及び官能評価

- ・市販清酒 80 点について、官能評価 (12 項目・5 尺度)、機器分析 (11 項目)、クラスター分析
- ・定義したクラスターごとに特徴を抽出
- ・参加した 9 社に対し、解析のフィードバックを実施

【中課題②】輸出時の温度履歴を基にした清酒の品質評価と分析

ニュージーランド輸出時の温度履歴を再現し、市販清酒を保存試験

- ・シンガポールおよびオーストラリア輸出前後の市販清酒について、官能評価

【小課題】生老香低減麹菌の開発準備

- ・イソバレルアルデヒドまたは総アルデヒドの簡易定量法の検討

実績・成果

【中課題①】海外市場の理解に向けた清酒の分析及び官能評価

- ・秋田県内外の市販清酒について、13 のクラスターに分類した
- ・クラスター分析の結果を基に、SAKE COMPETITION や Kura Master で評価傾向にある酒質について予測を実施
- ・取り組みに参加した 9 社に対し、解析結果に基づくフィードバックを行った結果、下記の反応や要望が得られた

【反応】

- ・具体的な改善策を提示してもらえるので取り組みやすい
- ・どの部門にどの市販酒を出品するべきかが明確になる
- ・トレンドや自社の立ち位置を把握するうえで興味深い、継続して欲しい

- ・ 県外酒については正直わからない銘柄が多く、知る機会になった

【要望】

- ・ 酒米品種ごとの品質の違いなども解析して欲しい
- ・ 個々の製造場だけではなく県内で広く共有すべき
- ・ 積み上げたデータベースからこれまでにないお酒の開発に繋げて欲しい
- ・ 製造場ごとに意識している県外銘柄があるはず、解析対象として提供を募ると良い

【中課題②】輸出時の温度履歴を基にした清酒の品質評価と分析

- ・ シンガポール及びオーストラリア輸出時における積算温度と平均温度を取得した。
 - ・ 官能評価を行った結果、シンガポールやオーストラリアの輸出酒には目立った品質の変化は見られなかった。
 - ・ 一方で、瓶に比べ真空パックに充填した清酒における生老香が低い傾向が一部見られた。
 - ・ ニュージーランド輸出条件を再現した清酒においては、老香や生老香の増加が見られた。
- また、一部の生酒では甘味やグルコースの増加も認められた。

【小課題】生老香低減麹菌の開発準備

- ・ シッフ法および MBTH 法を用いた簡易定量法の検討を行った。
- ・ 最小検出限界として、シッフ法では 20 ppm までだったのに対し、MBTH 法では少なくとも 500 ppb まで検量線の直線性を確認できた。
- ・ 本課題での検討により確立した MBTH 法による i-Val の簡易定量法の手順は以下の通り。
 1. 分注：試料または標準溶液 0.5 mL を試験管に取る。
 2. アジン形成：0.4% MBTH 溶液 0.5 mL を加え、25℃で 30 分間静置する。
 3. 発色：0.2% 塩化第二鉄溶液 2.5 mL を加え、混合後 10 分間静置する。
 4. 停止：アセトン 1.5 mL を加え、混合して気泡を除去する。
 5. 測定：波長 670 nm で吸光度を測定する。

成果の発表、活用等

【中課題①】海外市場の理解に向けた清酒の分析及び官能評価

- ・ 成果の一部を醸造試験場報告会（オンライン）で口頭発表した

【中課題②】輸出時の温度履歴を基にした清酒の品質評価と分析

- ・ 現在のところ、予定なし

6 主要行事・会議等

(1) 試験研究成果発表会（令和7年8月26日）

総合食品研究センター研修室(1)

見学ツアー参加者：22名

発表会参加者：45名

YouTube アーカイブ視聴回数：802回（10／30～3／31）

研究成果発表

- 1 麹菌から甘酒を変える。ー高機能化と品質安定化を目指した研究開発の紹介ー
発酵食品チーム 主任研究員 上原 健二
- 2 秋田の食を再発見ーからだにうれしい、秋田の伝統食品ー
食品生物機能チーム 主任研究員 児玉 雅
- 3 パンに“お米らしさ”をプラスするー玄米ペーストという選択肢ー
加工技術開発チーム 研究員 五十嵐 あかり
- 4 資源循環型酒造りー酒粕を活用した窒素循環ー
酒類チーム 上席研究員 大野 剛

(2) 研究管理のための所内検討会（令和7年度）

会議・検討会	開催日	開催場所
計画検討会	R7. 4. 30	総合食品研究センター研修室(1)
中間検討会	R7. 10. 8-9	総合食品研究センター研修室(1)
成果検討会	R8. 3. 9、3. 16	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7年度）

委員会名	委 員
人材育成	◎高橋（徹）加工所長、○戸松（さ）主席研究員、畠場長、高橋室長、佐藤T L、樋渡T L、福田T L、杉本T L、上原T L、佐々木T L
技術支援	◎畠場長、○戸松（さ）主席研究員、高橋（徹）加工所長、高橋室長、佐藤T L、樋渡T L、福田T L、杉本T L、上原T L、佐々木T L
試薬ガス・廃棄物	◎高橋（徹）加工所長、五十嵐研究員、小泉主任研究員、佐藤主任研究員、佐々木T L、樋渡T L、戸松専門員
組換え実験	◎畠場長、木村上席研究員、上原（健）主任研究員、工藤研究員、横田主任研究員、小山研究員
図書・デジタル	◎黒澤所長、○中村研究員、藤井研究員、杉本T L、児玉主任研究員、樋渡T L、松井主任研究員

◎：委員長、○：副委員長、T L：チームリーダー

7 技術支援

(1) 技術指導・相談

① 技術相談 (R7 年度)

業 種	件 数	割合 (%)	業 種	件 数	割合 (%)
豆腐	2	0.3	水産加工	45	7.2
めん類	4	0.6	畜産加工	4	0.6
菓子	23	3.7	米飯・米加工	16	2.6
パン	2	0.3	製粉穀類	6	1.0
味噌・醤油・麴	52	8.3	バイオマス利用	1	0.2
清酒・濁酒	282	45.1	白神微生物	4	0.7
果実酒・ビール・蒸留酒	29	4.6	乳製品	0	0.0
その他アルコール類・酢	16	2.6	ソース・ドレッシング類	2	0.3
漬物	28	4.5	冷凍食品	0	0.0
納豆	7	1.1	そうざい	2	0.3
飲料	2	0.3	その他	33	5.3
野菜山菜果実加工飲料	65	10.4			
			計	625	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 (R7 年度)

期 間	相 談 事 項	担当チーム
1 R7.6.6～ R7.7.22	焼き菓子の保存試験	企画・技術 支援
2 R7.6.10～ R8.3.31	オーツ麦味噌の製造方法	発酵食品

3	R7. 9. 16～ R9. 3. 31	50%精米とあめこうじを用いた米麴の製造方法	発酵食品
4	R7. 9. 16～ R8. 3. 31	味噌の保存試験	発酵食品
5	R7. 11. 4～ R8. 3. 31	杜氏交代に伴う今期（R7BY）の酒造りに関する 技術支援	酒類
6	R8. 1. 30～ R8. 3. 31	新規酵母 LCVA-1 を使用する低アルコール清酒 の製造試験	酒類

③現地技術支援

（R7 年度）

支援内容等	支援件数	内 訳
技術実地支援	93 件	清酒・濁酒×43 回、漬物×9 回、水産加工×9 回、野菜山菜果実加工飲料×7 回、菓子×6 回、果実酒・ビール・蒸留酒×5 回、味噌・醤油・麴×4 回、麺類×1 回、その他アルコール類・酢×1 回、米飯・米加工×1 回、その他×7 回
貯蔵出荷管理支援（酒類）	22 件	
酒造技術巡回支援（酒類）	27 件	
	計 142 件	

(2) 研修業務

①食品加工研修（17件）

	研 修 名	開 催 日	受 講 者 数	場 所
1	食品加工の基本操作	R7. 9. 10	10 名	総合食品研究センター
2	食品表示法等に基づいた適正な食品表示	R7. 9. 12	14 名	総合食品研究センター
3	食品衛生検査研修	R7. 9. 18	6 名	総合食品研究センター
4	食品衛生検査研修（オーダーメイド）	R7. 10. 7	5 名	総合食品研究センター
5	いぶりがっこ研修（オーダーメイド）	R7. 11. 7	5 名	総合食品研究センター
6	米菓研修（オーダーメイド）	R7. 11. 12	1 名	総合食品研究センター
7	食品の保存と水分活性	R7. 11. 28	9 名	総合食品研究センター
8	食品表示法等に基づいた適正な食品表示	R7. 12. 9	5 名	総合食品研究センター
9	いぶりがっこ研修（オーダーメイド）	R7. 12. 17	4 名	総合食品研究センター
10	食品衛生検査研修	R7. 12. 18	2 名	総合食品研究センター
11	食品の保存と水分活性	R8. 1. 23	6 名	総合食品研究センター
12	食品衛生検査研修（オーダーメイド）	R8. 2. 17	2 名	総合食品研究センター
13	食品衛生検査研修（オーダーメイド）	R8. 2. 18	2 名	総合食品研究センター
14	食品加工の基本操作	R8. 3. 4	6 名	総合食品研究センター
15	米菓研修	R8. 3. 10	2 名	総合食品研究センター
16	食品衛生検査研修（オーダーメイド）	R8. 3. 24	2 名	総合食品研究センター
17	食品衛生検査研修（オーダーメイド）	R8. 3. 25	2 名	総合食品研究センター
合 計			83 名	

② 酒造研修（5 件）

	研 修 名	開 催 日	受講者数	場 所
1	きき酒研修（清酒）	R7. 6. 3	3 名	総合食品研究センター
2	令和 7 年度秋田県清酒製造技術者研修（きき酒実習）	R7. 7. 9-10	65 名	協働大町ビル
3	令和 7 年度山内杜氏組合酒造講習会	R7. 7. 23～31	149 名	横手セントラルホテル
4	清酒の一般分析	R7. 7. 31	1 名	総合食品研究センター
5	清酒の一般分析	R7. 7. 31	2 名	総合食品研究センター
	合 計		220 名	

③あきた県庁出前講座（22 件）

	研 修 名	開 催 日	受講者数	場 所
1	秋田の高齢者向け食品	R7. 4. 18	25	秋田市
2	秋田の高齢者向け食品	R7. 5. 13	30	秋田市
3	秋田の発酵食品の魅力	R7. 5. 14	7	秋田市
4	秋田の高齢者向け食品	R7. 6. 6	20	秋田市
5	秋田の高齢者向け食品	R7. 6. 12	13	秋田市
6	秋田の発酵食品の魅力	R7. 6. 25	60	上小阿仁村
7	秋田の酒の魅力	R7. 7. 4	15	藤里町
8	秋田の発酵食品の魅力	R7. 7. 4	20	秋田市
9	秋田の発酵食品の魅力	R7. 7. 24	45	湯沢市
10	秋田の高齢者向け食品	R7. 7. 30	13	秋田市
11	秋田の発酵食品の魅力	R7. 8. 22	12	秋田市
12	秋田の発酵食品の魅力	R7. 9. 12	40	男鹿市
13	県産米を活用した商品開発	R7. 9. 18	59	秋田市
14	秋田の発酵食品の魅力	R7. 9. 22	15	秋田市
15	秋田の発酵食品の魅力	R7. 9. 26	23	潟上市
16	秋田の発酵食品の魅力	R7. 12. 17	13	由利本荘市
17	秋田の発酵食品の魅力	R8. 1. 22	23	秋田市
18	秋田の高齢者向け食品	R8. 1. 26	16	藤里町
19	秋田の発酵食品の魅力	R8. 1. 28	15	秋田市
20	秋田の発酵食品の魅力	R8. 1. 29	35	秋田市
21	秋田の発酵食品の魅力	R8. 2. 17	38	秋田市
22	秋田の酒の魅力	R8. 2. 26	13	秋田市
	合 計		550 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	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
2	小玉醸造株式会社	新商品開発のための自社蔵付き酵母の醸造特性の把握	R6.11.15～R7.11.14 (2年間)	酒類
3	プラットホーム株式会社、(株)日立産機システム、(株)日立ソリューションズ	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
4	株式会社ふるさと食効研究所	食品製造時および保存時における GABA 量の変動評価	R7.1.7～R8.3.31 (2年間)	食品生物機能
5	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	R7.4.4～R8.3.31	発酵食品
6	高茂合名会社	発酵調味料の製造と利用に関する研究	R7.4.14～R8.3.31	加工技術開発
7	新化食品株式会社	リンゴ芯部搾汁液を用いたシードル醸造	R7.6.1～R8.3.31	酒類
8	秋田県立大学	海外輸出のための県産味噌製造技術開発に向けた品質特性の解明	R7.6.10～R8.3.31	発酵食品
9	株式会社秋田今野商店	醤油用麹菌の新規機能特性の探索	R7.9.1～R8.3.31	食品生物機能
10	福祿寿酒造株式会社	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	R7.9.1～R8.3.31	酒類
11	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	R7.9.1～R8.3.31	酒類
12	天寿酒造株式会社	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	R7.10.1～R8.3.31	酒類

13	JA こまち	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	R7. 10. 1～R8. 3. 31	酒類
14	秋田銘醸株式会社	カカオ代替素材の開発	R7. 10. 1～R8. 3. 31	食品生物機能
15	(受託) 秋田銘醸株式会社	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	R7. 10. 1～R8. 3. 31	酒類
16	F L A L U株式会社	化粧品成分の網羅的解析に基づく有効成分の変動解析と保存期限設定の妥当性検証	R7. 10. 1～R8. 9. 30	加工技術開発
17	東商事株式会社、 秋田県水産振興センター	陸上養殖による経営の多角化とエゴマ搾油粕の有効活用	R7. 10. 1～R8. 9. 30	食品生物機能
18	(受託) 湯沢市	令和7年湯沢市酒造好適米品評会 二次審査(成分審査)	R7. 12. 10～R8. 2. 28	酒類
19	小玉醸造株式会社	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	R7. 12. 12～R8. 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	R7. 4. 1～ R8. 3. 31	1,300
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イルスレセプターの同定	食品生物機能	R7. 4. 1～ R8. 3. 31	520
3	(公財)飯島藤 十郎記念食品科 学振興財団	メイラード反応生成物を気質とした酵母における味噌・醤油特徴香生成メカニズムの解明	発 酵 食 品	R7. 4. 1～ R8. 3. 31	1,800

4	(公財)日本豆類協会	そら豆の風味を活かした発酵あんこの開発	加工技術開発	R6.4.1 ~ 1,500 R7.3.31
---	------------	---------------------	--------	---------------------------

(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 【新しい地方経済・生活環境創生交付金】 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)

(6) 受入研修

① 研修員制度

実績なし。

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
秋田大学	R7. 8. 21	3 名

食のあきた推進課からインターンシップを受け入れ

(7) 開放研究

① 開放研究室

利用企業等	利用期間	備 考
1 F L A L U (株)	R7. 4. 1 ~ R8. 3. 31	開放研究室 A
〃	R8. 3. 23 ~ R8. 3. 31	開放研究室 C
2 秋田総合科学センター	R7. 4. 1 ~ R8. 1. 31	開放研究室 B

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	4 件
	機器利用	18 件

(8) 交流会・研究会の開催

交流会等名	開催日	開催場所
秋田県水産加工協議会総会	R7. 6. 17	秋田市（無限堂）
あきたふうどミーティング	R7. 7. 15	大仙市（秋田今野商店）
あきた機能性食品素材研究会	R7. 9. 19	総合食品研究センター
秋田県水産加工協議会 ギバサ・海藻研究部会例会	R7. 9. 30	総合食品研究センター
秋田応用生命科学研究会	R7. 11. 7	総合食品研究センター
しょつつる研究会	R7. 11. 26	総合食品研究センター
あめこうじ品質評価会	R7. 12. 10	総合食品研究センター
あきたふうどミーティング	R8. 3. 17	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（22件、延べ38人）

委員会等の名称		委員名	職名	氏名
(依頼元、依頼日、実施日)				
<依頼元：国・県部局・市町村等>				
1	食品産業価格高騰対策事業費補助金に係る審査委員会	委員	主任研究員	樋渡 一之
	(県食のあきた推進課、依頼 R7. 6. 16、実施 R7. 6. 25)			

2	秋田市 6 次産業化懇話会 (秋田市産業振興部、依頼 R7.9.9、実施 R7.10.16)	委 員	主任研究員	樋渡 一之
---	---	-----	-------	-------

＜依頼元：協会・企業等＞

3	第 71 回秋田県味噌醤油品評会 (秋田県味噌醤油工業協同組合、依頼 R7.8.12、実施 R7.10.10)	審査長	所 長	黒澤 正弘
		審査員	主任研究員	上原 健二
		〃	専門員	渡辺 隆幸
4	第 66 回全国味噌鑑評会審査 (中央味噌研究所、依頼 R7.6.5、実施 R7.10.15-16、東京)	審査員	専門員	渡辺 隆幸
5	第 148 回秋田県種苗交換会 第 6 部 (秋田県農業協同組合中央会、依頼 R7.7.2、実施 R7.10.29-30、湯沢市)	審査部長	食品加工研究所長	高橋 徹
		審査員	主任研究員	杉本 勇人
		審査員	上席研究員	木村 貴一
		〃	研究員	藤井 康年
		〃	主任研究員	松井 ふゆみ
6	令和 7 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 R7.11.17、実施 R7.12.23)	審査員	主任研究員	小泉 英誉
7	東京ウイスキー&スピリッツコンベンション(TWSC)2025 【洋酒部門】 (TWSC 実行委員会、依頼 R7.11.25、実施[一次審査リモート]R8.1)	審査員	主任研究員	杉本 勇人
8	令和 7 年度秋田県自主的衛生管理認証制度に基づく第 3 回認証審査会 (秋田県食品衛生協会、依頼 R8.2.16、実施 R8.3.23)	審査員	主任研究員	児玉 雅

＜依頼元：県酒造組合・酒造関連企業等＞

9	令和 7 年度山内杜氏組合 自醸酒鑑評会 (山内杜氏組合、依頼 R6.6.20、実施 R7.7.3)	審査長	醸造試験場長	畠 恵司
		審査員	主任研究員	上原 智美
		〃	上席研究員	大野 剛
		〃	主任研究員	佐藤 友紀

10	令和7年青森県産清酒鑑評会 (青森県酒造組合、依頼 R7.8.8、実施 R7.9.4)	審査員	研究員	中村 勇之介
11	清酒用種麴鑑定 (株)秋田今野商店、依頼 R7.8.4、実施 R7.9.5)	審査員	研究員	中村 勇之介
		〃	研究員	工藤 駿斗
12	令和7年度秋田県清酒品評会 (秋田県酒造組合、依頼 R7.8.5、実施 R7.9.11-12)	審査長	主任研究員	上原 智美
		審査員	上席研究員	大野 剛
		〃	主任研究員	佐藤 友紀
13	G I 秋田推進委員会 (秋田県酒造組合、依頼 R7.8.20、実施 R7.9.1)	委員	主任研究員	上原 智美
14	令和7年東北清酒鑑評会 (仙台国税局、依頼 R7.9.2、実施 R7.9.30-10.1(佐藤)、R7.10.3(上原))	品質評価員	主任研究員	上原 智美
		〃	主任研究員	佐藤 友紀
15	令和7年度湯沢市酒造好適米品評会 (湯沢市酒米生産流通対策協議会、依頼 R7.10.10、実施 R7.11.18)	特別審査員	上席研究員	大野 剛
		〃	主任研究員	佐藤 友紀
16	令和7事務年度全国市販酒類調査品質評価会 (仙台国税庁鑑定官室、依頼R7.11.4、実施 R7.12.4-5)	品質評価員	上席研究員	大野 剛
17	令和7年度岩手県新酒鑑評会 (岩手県酒造組合、依頼 R7.2.10、実施 R7.3.3)	審査員	主任研究員	佐藤 友紀
18	令和7年度秋田県清酒鑑評会 (秋田県酒造組合、依頼 R7.1.24、実施 R7.3.11-12)	審査長	主任研究員	上原 智美
		審査員	上席研究員	大野 剛
		〃	主任研究員	佐藤 友紀
19	第61回山形県新酒鑑評会 (山形県酒造組合、依頼 R7.1.23、実施 R7.3.17)	審査員	主任研究員	佐藤 友紀
20	令和7酒造年度長野県清酒鑑評会 (長野県酒造組合、依頼 R8.2.3、実施	審査員	上席研究員	大野 剛

R8.3.17)

- 21 令和 8 年福島県春季鑑評会 審査員 主任研究員 上原 智美
(福島県酒造組合、依頼 R8.1.16、実施 R8.3.18)
- 22 令和 7 酒造年度青森県全国新酒鑑評会出品酒持寄研究会 審査員 上席研究員 大野 剛
(青森県酒造組合、依頼 R8.2.27、実施 R8.3.24)

TL:チームリーダー

(11) 講師等派遣 (11件、述べ22人)

	月 日	主催者	内 容	担当チーム	派遣者
1	R7.5.28	三井不動産	秋田の日本酒の会～ 伝統と科学が語る酒 造りの魅力～	酒 類	上原 智美
2	R7.7.9- 11	秋田県酒造 組合	令和 7 年度きき酒実 習	醸造試験場長 酒 類	畠 恵司 上原 智美 大野 剛 佐藤 友紀 中村 勇之介 工藤 駿斗
3	R7.7.15	仙台日本酒 サミット	市販（清）酒の評価	酒 類	上原 智美
4	R7.7.30	南部杜氏協 会	第 114 回南部杜氏協 会夏季講習会におけ る特科「麴」	酒 類	工藤 駿斗
5	R7.7.30	日本酒造組 合中央会	日本酒蔵元招聘ツア ー事業による講演	醸造試験場長	畠 恵司
6	R7.9.3	秋田ロータ リークラブ	秋田の発酵食品につ いて～麴や味噌を中 心に～	発 酵 食 品	上原 健二
7	R7.10.30	秋田県味噌 醤油工業協	工場見学会及び情報 交換	発 酵 食 品	小泉 英誉 渡辺 隆幸

		同組合			
8	R7.11.28	山内杜氏組合	秋期酒造講習会	醸造試験場長 酒 類	畠 恵司 上原 智美 大野 剛 佐藤 友紀 中村 勇之介 工藤 駿斗
9	R7.12.17 , 24	秋田工業高等専門学校	特別講義「秋田県内の食品・酒造関連について」	企画・技術支援	樋渡 一之
10	R8.1.27	秋田県立大学	特別講義「食品製造学」	食品生物機能	佐々木 玲
11	R8.3.28	東日本旅客鉄道株式会社秋田支社	「LiSH AKITA」開設イベントトークセッション②「地域連携ゼミの取り組みについて」	発 酵 食 品	杉本 勇人

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7年度業務概要	R7.8.4	総合食品研究センターHP掲載
2	総合食品研究センター報告 第25号	R7.8.15	総合食品研究センターHP掲載
3	ARIF Letter 30	R8.3.31	美の国あきたHP、及び総合食品研究センターHP掲載

(2) 外部発表論文実績 (4件)

1)	論文題名	秋田県における保健機能食品開発：秋田県の伝統食品における栄養強調表示食品
	著 者 名	<u>児玉 雅</u> , <u>増田 祥子</u> , <u>戸松 さやか</u> , <u>畠 恵司</u>
	雑 誌 名	New Food Industry, 67, 371-375 (2025)
	発 行 日	2025年6月1日
2)	論文題名	培養細胞が産出するリポタンパク質の可視化と抗メタボ食品開発の応用
	著 者 名	<u>畠 恵司</u> , 高橋 純一郎, 戸嶋 彦, 木村 文子
	雑 誌 名	New Food Industry, 67, 513-519 (2025)
	発 行 日	2025年9月1日
3)	論文題名	Cholesterol uptake capacity of HDL in culture medium of fresh primary human hepatocytes: an in vitro system for screening anti-atherosclerosis drugs focused on HDL functions.
	著 者 名	<u>Keishi Hata</u> , Taro Okada, Masaki Takahashi, Yuji Atimatsu, Junko Kawahira, Katsuhiro Murakami, Amane Harada, Nami Yoshikawa, Mutsumi Inamatsu, Masakazu Kakuni

	雑誌名	BMC Research Notes, 18, article number 480 (2025)
	発行日	2025 年 11 月 13 日 online
4)	論文題名	Seasonal variation in bacterial community composition in the brackish meromictic Lake Suigetsu.
	著者名	Takafumi Kataoka, Yuki Sato-Takabe, <u>Yunosuke Nakamura</u> , Takuhei Shiozaki, Yuya Tsukamoto, Satoshi Hanada
	雑誌名	Archives of Microbiology, 119, article number 1 (2026)
	発行日	2025 年 11 月 21 日 online

(3) 学会・研究会等発表実績 (3 件)

1)	発表学会	日本土壤肥料学会
	演題名	酒粕入り肥料が酒米の生育・収量・品質および酒質に及ぼす影響
	発表者	熊谷 俊彦、 <u>大野 剛</u>
	発表日と場所	令和 7 年 9 月 18 日、新潟大学
2)	発表学会	令和 7 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	資源循環型酒造り ―酒粕を活用した窒素循環―
	発表者	<u>大野 剛</u> 、高橋 竜一、熊谷 俊彦
	発表日と場所	令和 7 年 11 月 7 日、福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター
3)	発表学会	令和 8 年度日本水産学会 春季大会
	演題名	ニジマス <i>Oncorhynchus mykiss</i> におけるエゴマ <i>Perilla frutescens</i> 搾油粕配合飼料の評価

発 表 者	佐々木 玲、三田村 学歩、寺田 幹
発表日と場所	令和 8 年 3 月 28 日、東京海洋大学品川キャンパス

(4) 新聞等への掲載 (22 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	R7. 4. 30	ワインを地域の特産に トヨシマファーム	酒類
2 秋田魁新報	R7. 5. 2	男鹿市「SANABURI」 酒かす活用、蒸留酒造り	酒類、発酵食品
3 秋田魁新報	R7. 5. 2	発酵あずき 全国推奨観光土産品 特別審査優秀賞	発酵食品
4 秋田魁新報	R7. 5. 4	「いぶりがっこ」が目玉 おがち×ジェラート	発酵食品
5 秋田魁新報	R7. 5. 5	多彩な食材、カラフルに 十文字×寒天	企画・技術支援
6 秋田魁新報	R7. 5. 15	トンブリ栽培関心持って 大館市 高校生ら種まき	企画・技術支援、 加工技術開発
7 秋田魁新報	R7. 5. 22	全国新酒鑑評会 本県金賞 9 点、全国 5 番目	酒類
8 秋田魁新報	R7. 6. 4	“厄介者”アブラツノザメ おいしく食べて目指せ消費拡大	企画・技術支援
9 秋田魁新報	R7. 6. 6	秋田醸造 全国新酒鑑評会で 7 年ぶり受賞酒類	
10 秋田魁新報	R7. 6. 9	横手の発酵食品文化学ぶ 市と連携 秋田栄養短大生、甘酒試飲	発酵食品

11	秋田魁新報	R7. 6. 10	トンブリおいしく育て 東館小児童が生産体験 大館市比内町	企画・技術支援、 加工技術開発
12	日本経済新聞	R7. 6. 13	加工用ダイコン新品種 いぶりがっこ普及狙う 秋田県農業試験場が開発	発酵食品
13	秋田魁新報	R7. 6. 15	アブラツノザメの食材活用 “厄介者”を特産品に	企画・技術支援
14	秋田魁新報	R7. 6. 25	JA やまもと どんな料理とも相性ぴったり ソラマメ使い商品化「豆板醬たれドレ」	企画・技術支援、 加工技術開発、 発酵食品
15	秋田魁新報	R7. 6. 30	「郷土の食」とろとろ食感でさっぱり こざき練り 果物、野菜と合わせて	加工技術開発、 食品生物機能
16	秋田魁新報	R7. 7. 29	食のチャンピオンシップ 最高賞に鹿角の赤ワイン ワイナリーこのはな 「シャンペトル小公子」	酒類
17	秋田魁新報	R7. 9. 9	アスリート向けのスイーツ完成 秋田 NB 選手が企画	企画・技術支援
18	秋田魁新報	R7. 9. 12	秋田市で県清酒品評会 コメのうまみしっかり	酒類
19	秋田魁新報	R7. 10. 15	県味噌醤油品評会 22 社 63 点審査 猛暑、米価高騰も仕上がりは良好	発酵食品、企画・ 技術支援
20	秋田魁新報	R7. 10. 22	県清酒品評会 県知事賞に 9 点選出 「天寿」が 2 部門で首席	酒類
21	秋田魁新報	R7. 10. 25	県味噌醤油品評会、秋田市で表彰式 みその部の最高賞は「ヤマキチ」など	発酵食品、企画・ 技術支援

22 秋田魁新報

R7. 12. 19

佐藤勘六商店（にかほ市）開発

酒類

イチジク使いリキュール

甘みと爽やかな香り共存

9 知的財産

(登録9件 令和8年3月31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 (押部明德) (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	島恵司 (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、渡邊誠衛、 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	2018.2.8 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

1 0 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7年度農林水産関係若手研究者研修	農林水産省 (R7.10.14～R7.10.15)	農林水産関係試験研究機関の若手研究者として最低限身に付ける必要のある知見の習得、能力の開発	醸造試験場 酒類チーム 研究員 工藤 駿斗
2	令和7年度農林水産関係中堅研究者研修	農林水産省 (R8.1.8～R8.1.9)	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て、必要となる知見の習得や企画・立案能力の開発	総務企画室 企画・技術支援チーム 主任研究員 松井 ふゆみ

1 1 表彰

秋田県技能検定功労者

醸造試験場	酒類チーム	上席研究員	大野 剛
女性研究者支援コンソーシアムあきた賞	社会貢献部門		
醸造試験場	食品生物機能チーム	主任研究員	児玉 雅

1 2 学位取得

実績なし。

13 視察・見学対応（22 件、延べ 295 人）

	年 月 日	視 察 ・ 見 学 者	見学者数
1	R7. 6. 5	秋田市南部市民サービスセンター	16
2	R7. 6.27	企画振興部市町村課	12
3	R7. 7. 8	由利本荘市食生活改善推進協議会東由利支部	18
4	R7. 7.15	秋田県立大学	15
5	R7. 7.25	千葉県産業支援技術研究所	2
6	R7. 8.22	大仙市農業振興情報センター	15
7	R7. 9. 4	秋田県立秋田明德館高等学校	30
8	R7. 9. 9	秋田県産業技術センター	12
9	R7. 9.24	秋田市西部市民サービスセンター	12
10	R7.10. 3	秋田市中心市民サービスセンター	21
11	R7.10.17	潟上市天王地区民生児童委員協議会	9
12	R7.10.30	由利本荘市食生活改善推進協議会鳥海支部	15
13	R7.11. 5	東京都政策企画局	3
14	R7.11.12	秋田大学理工学部物質科学応用化学コース	3
15	R7.11.19	日本酒造組合中央会	9
16	R7.11.21	第68回東北・北海道地区公設鉦工業試験研究 機関事務連絡会議	14
17	R7.12.12	産業労働部商業貿易課	8
18	R7.12.17	秋田工業高等専門学校	44
19	R8. 1.14	潟上市企業懇話会	17
20	R8. 1.27	坂本バイオ	3
21	R8. 2.24	湯沢市三関地区果樹農家	3
22	R8. 2.26	湯沢市 NPO 法人おがちふるさと学校	14
見学者合計		22 個人・団体	延べ 295 名

《参考資料》

品評会・鑑評会等

1 令和7年度 秋田県清酒品評会〈主催：秋田県酒造組合、共催：秋田県〉

(1) 期日・会場

- ①審査期日 令和7年9月11日～12日 協働大町ビル
- ②表彰式 令和7年10月21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	山田 恵太
〃	秋田県立大学 生物資源科学部 応用生物化学科	准 教 授	伊藤 俊彦
〃	長野県工業技術総合センター 食品技術部門 食品バイオ部	主任研究員	齋藤 良
〃	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)清酒 技術指導フェロー	大野 剛
〃	〃	主任研究員	佐藤 友紀
〃	秋田県酒造組合 酒造技術研究委員会	委 員 長	佐藤 祐輔
〃	〃	副 委 員 長	齋藤 浩太郎
〃	〃	委 員	齋藤 雅昭
〃	〃	〃	佐々木 亮博
〃	〃	〃	小舘 厳
〃	〃	〃	佐藤 治
〃	〃	〃	富岡 浩子
〃	山内杜氏組合	杜 氏	菊地 格
〃	〃	〃	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	高橋 あゆみ

T：チーム TL：チームリーダー

(3) 出品状況

- | | | |
|-----------|-------|------|
| ① 秋田県産米の部 | 24 工場 | 43 点 |
| ② 吟醸酒の部 | 25 工場 | 46 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
天 寿	百 田	天寿酒造株式会社
出 羽 鶴	秋田酒こまち	出羽鶴酒造(株)
雪 の 茅 舎	秋田酒こまち	(株)齋彌酒造店

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
天 寿	天寿酒造(株) 杜氏 一関 陽介

② 吟醸酒の部

秋田県知事賞

銘 柄	受 賞 者
天 寿	天寿酒造(株)
高 清 水	秋田酒類製造(株) 御所野蔵
出 羽 鶴	出羽鶴酒造(株)
一滴千両	秋田県醗酵工業(株)
雪の茅舎	(株)齋彌酒造店
福 小 町	(株)木村酒造

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
天 寿	天寿酒造(株) 杜氏 一関 陽介

2 令和7年度 秋田県清酒鑑評会〈主催：秋田県酒造組合、共催：秋田県〉

(1) 期日・会場

①審査会	令和8年3月12日	協働大町ビル
②製造者評価会	令和8年3月13日	協働大町ビル
③製造技術者きき酒会及び一般公開	令和8年3月13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	橋口 知一
〃	仙台国税局 課税第二部鑑定官室	室 長	松本 健
〃	仙台国税局 課税第二部鑑定官室	鑑定官	関 隆宏
	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	研究専門員	齋藤 知明
〃	(地独)岩手県工業技術センター	専門幹研究員	米倉 裕一
〃	山形県工業技術センター	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・ラサール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
〃	〃	主任研究員	佐藤 友紀
〃	〃	研究員	中村勇 之介
〃	山内杜氏組合	会 員	一関 仁
〃	〃	会 員	菊池 格

TL：チームリーダー

(3) 出品状況

出品場数：26 出品点数：95

(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71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7年10月10日 | 秋田県味噌醤油工業協同組合 |
| ② 醤油審査 | 令和7年10月10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7年10月17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
〃	〃	〃	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	ヤマキチ味噌醤油醸造元 (株)安藤醸造 (有)マルイチしょうゆみそ醸造元	(有)マルイチしょうゆみそ醸造元 (株)安藤醸造 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	(株)浅利佐助商店 小玉醸造(株) 黒澤糰屋	(株)浅利佐助商店 照井味噌醤油醸造元 (有)三浦醤油店

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	ヤマキチ味噌醤油醸造元	杜氏	佐藤 善人
醤油の部	(有)マルイチしょうゆみそ醸造元	杜氏	齋藤 春郎