

平成 22 年度 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 事業報告

（検査分析事業）

区 分	事 業 内 容
検査分析	項目数 43件（試験 24件、分析 17件、謄本 2件）
依頼のあった食品の成分等について公的試験研究機関としての証明を行う。	主な依頼試験：一般生菌数、大腸菌群、真菌数、糖度測定 主な依頼分析：水分、タンパク質、脂質、無機質分析 など

（試験研究事業）

区 分	事 業 内 容
加工食品の開発及び製造技術改良試験研究	十勝産大豆を用いた漬物の開発 十勝産香野菜を用いた揮発成分の評価と加工法の検討 牛肉加工時の端肉を用いた麹発酵食品の開発 パスタ加工における十勝産小麦の加工特性評価 地場産品を用いた御当地グルメ開発についての検討
圏域の食品加工技術力の高度化を図るため、圏域農畜水産物を原料とする加工食品の開発や製造技術改良に関する試験研究を行う。	

（技術指導事業）

区 分	事 業 内 容
食品加工相談室	相談件数 242件
圏域の企業等からの食品加工に関するさまざまな相談に対し、指導や助言を行う。	（農産物 166、畜産物 61、水産物 10、その他 5）
食品加工技術高度化指導	指導企業数 81（農産物 50、畜産物 26、水産物 1、その他 4）
圏域の企業等が直面している生産現場における技術的課題に対する加工技術の指導や助言を行う。	帯広 35、音更 3、士幌 1、上士幌 0、鹿追 0 新得 5、清水 1、芽室 18、中札内 7、更別 0 大樹 4、広尾 0、幕別 0、池田 5、豊頃 0 本別 1、足寄 1、陸別 0、浦幌 0
移動食品加工技術センター	第1回(H22.9.16) 清水町 ・清水町産の果実を活用したジャムの加工実習 第2回(H22.12.10) 中札内村 ・食品冷凍（冷凍技術）の基礎知識（講義） 第3回(H23.1.18) 音更町 ・地場産和牛を使ったビーフシチューの缶詰加工実習
講習会等を地域開催することにより、地域で必要とされている食品加工技術に関する知識の普及と実技指導を行う。	

(技術交流事業)

区 分	事 業 内 容
加工技術研究会 圏域における農畜水産物の新たな技術開発、実用化方策を検討する研究会を開催する。	<ul style="list-style-type: none"> ・十勝圏地域食品加工技術者の会 <ul style="list-style-type: none"> 第1回(H22.5.28) 今年度の実施内容について 第2回(H22.6.14) 流通検討部会の活動推進に向けた地域機関との懇談会 第3回(H22.10.7-8) オーツク食品加工実務者研究会との交流事業 <ul style="list-style-type: none"> ・会員施設の視察見学(十勝野フロマージュ等) 第4回(H23.2.25) 会員施設における最近の取り組み及び技術課題の検討 ・十勝圏ナチュラルチーズ品質管理研究会 <ul style="list-style-type: none"> 第1回(H22.9.2) チーズ品質管理に関する勉強会及び意見交換 「小規模工房におけるプレミアムチーズ製造を可能とする 原料乳の酪酸菌等の制御法とチーズ熟成法の確立」 講師：北海道立総合研究機構 根釧農業試験場 研究職員 窪田 明日香 氏 第2回(H23.2.22) チーズ品質管理に関する意見交換及び情報共有 ・十勝地域アグリバイオ産業クラスター研究会 <ul style="list-style-type: none"> 第1回(H22.5.27) 今年度の事業概要説明ならびに意見交換 第2回(H22.11.30) 地域資源高付加価値化研究会 「アグリバイオクラスター形成を目指して」 ・函館地域の事例紹介、十勝における取組の紹介 第3回(H23.3.29) 「食のコーディネーター事業」における活動事例紹介など
商品開発研究会 商品開発に係わる周辺技術を検討する研究会開催を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・雑豆類需要拡大検討研究会 <ul style="list-style-type: none"> 第1回(H22.7.16) 需要拡大を目的とした検討事業の説明と意見交換 第2回(H22.11.24) 大豆以外の豆類普及セミナー 「知ろう！使おう！十勝の豆 ～美味しさの秘密と調理の工夫～」 講師：(株)山本忠信商店 代表取締役 山本 英明 氏 ほか 第3回(H23.2.3) 今年度事業実施報告及び需要拡大に向けた意見交換

(情報提供事業)

区 分	事 業 内 容
センター蔵書の閲覧 技術者の知識向上のために図書室の開放を行う。	図書の分類、リストの作成により、閲覧コーナーを開設。
ホームページの公開	事業内容、行事案内、研究成果等を公開(随時更新) ・アドレス http://www.food-tokachi.jp/ (平成22年4月1日アドレス変更)
成果発表会の開催	平成23年3月25日開催 出席者数：135名(会場：十勝産業振興センター)

(人材養成事業)

区 分	事 業 内 容
<p>実技講習会</p> <p>技術者養成のための実技を含む講習会を開催する。</p>	<p>第1回(H22.5.19・21) 微生物検査の基礎(初級・第1回) 8名受講 第2回(H22.6.16・18) 微生物検査の基礎(中級) 5名受講 第3回(H22.6.30-7.2) 農産物加工実習 20名受講 ・味噌づくり実習、レトルト食品製造実習 (国立大学法人帯広畜産大学との共催)</p>
<p>関係実務講習会</p> <p>商品開発に必要な法令等を含む実務レベルの講習会の開催を行う。</p>	<p>第1回(H22.8.26) 新規導入機器の利用促進セミナー 「気流衝撃式粉砕分級装置の利用による農産物の微粒粉末化と食品加工への応用」 「気流衝撃式粉砕分級装置の利用による農産物の微粒粉末化」 講師：(株)奈良機械製作所 プロジェクトチーム 大和田 昌彦 氏 「農産物微粒粉末の粒度分布測定による加工適性評価」 講師：(財)十勝圏振興機構 食品加工技術センター 研究開発課 主任研究員 葛西 大介 「事例紹介：農産物微粒粉末の食品加工への応用」 講師：(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 応用技術グループ プロセス開発主査 清水 英樹 氏</p> <p>第2回(H22.9.17) 「知的財産権セミナー」 「知的財産権とは」 講師：津国特許事務所 副所長 弁理士 斉藤 房幸 氏 「知的財産の具体的な活用方法」 講師：(社)発明協会 特許流通アドバイザー 熊谷 昭男 氏</p> <p>第3回(H22.10.21) 「食物アレルギー物質の簡易迅速検出法について」 講師：日水製薬株式会社 診断薬マーケティング部 庭野 清司 氏</p> <p>第4回(H22.11.25) 「分析計測機器セミナー」 ～「スピード&エコ」を実現する最新の分析計測機器について～ 講師：株式会社島津製作所 分析事業部 応用技術部、マーケティング部</p>
<p>研修生の受入</p> <p>管内技術者、研究者の技術修得のための指導を行う。</p>	<p>農産物加工業(清水町) 微生物検査技術の習得 1名</p>

他の行事への参画状況	
<p>(主催者)</p> <p>北海道農業バイオエタノール協議会 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 北海道立総合研究機構 中央水産試験場 北海道農政部 北洋銀行(株) 広尾町商工会 帯広市役所 (社)北方圏センター (財)北海道中小企業総合支援センター (財)北海道科学技術総合振興センター (独)農研機構 北海道農業研究センター (独)産業技術総合研究所</p> <p>講師等の派遣 17件</p>	<p>(行事の名称)</p> <p>北海道農業バイオエタノール事業評価委員会 北海道立食品加工研究センター平成22年度研究成果発表会 金融機関食品産業活性化推進プラザ展示会 平成22年度(第24回)北海道の水産振興に係わる連絡会議 道産農産物の機能性の活用に関する検討会 「食のプロダクト・デザイナー事業」委員会 第1回 全国展開支援事業委員会 BDF活用推進ステップアップ分科会 JICA「畜産物の利用と保蔵技術コース」インテリムレポート発表会 市場指向型ハンズオン支援事業委員会 北海道地域イノベーション創出協働体 平成22年度第1回運営会議 新しい食材と出会う会 産業技術連携推進会議及び北海道地域部会</p>