

THE FOOD INDUSTRY

食品とやま

令和元年7月 発行／(一社)富山県食品産業協会

Vol. 41



(通常総会)



～抽選会で富山米新品種「富富富」を貰い、みんなでフフフ～

(情報交換会)

- ◆ 巻 頭 言 p1
- ◆ 令和元年度主要事業の実施計画（概要）..... p2・3
- ◆ 令和元年度役員及び表彰 p4
- ◆ 富山県食品研究所の取り組み p5・6
～平成30年度の主な研究課題と成果の概要～
- ◆ インフォメーション p7
 - ・ 令和元年度上期に実施した主な事業の概要（4月から）
 - ・ 掲示板（お知らせ）





会長就任にあたり

一般社団法人 富山県食品産業協会

会 長 川 合 誠 一

会員の皆様をはじめ関係機関の方々には、平素より一般社団法人富山県食品産業協会の事業活動にご支援、ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

年号が平成から令和に改まった本年5月29日に開催された本協会の通常総会・理事会において会長に選任され、就任いたしました。微力ながら、県内食品産業界の発展に役立つよう努めてまいる覚悟でありますので、どうぞよろしくお願いします。

四十物前会長には、平成27年から4年間にわたり当協会の舵取りを務めていただき誠にありがとうございました。

さて、最近の国の経済状況は、個人消費が持ち直すなど、景気は緩やかに回復する一方、家計の消費支出に占める食糧費の割合は少子高齢化などに伴い、緩やかな低下傾向で推移しています。また、県内の食品産業界においては他産業と比較して小規模な事業体の割合が高いなか、今後導入が予定されている消費税軽減税率制度への対応や、HACCPに沿った衛生管理など、多くの課題が控えています。

こうした諸情勢のなかで、本県食品産業界においては、県民の食生活、食文化の向上を使命として、食品の高品質、安全安心を基本に、会員が相互の連携を図りながら安定供給に努めていくことが大切と考えています。

本協会では、本年度から新たに県の「HACCP導入推進サポート事業」を活用して品質管理対策の強化をサポートするとともに、昨年度に引き続き、「新商品開発支援事業」「販売促進支援事業」「品質・環境対策事業」を実施するなど、会員企業の健全な発展に向けた事業運営に取り組む所存であります。

引き続き、会員並びに関係機関の皆様の一層のご援、ご協力をお願い申し上げ、就任のご挨拶といたします。

〈令和元年度主要事業の実施計画概要〉

新商品開発支援の取組み

会員企業が開発・改良した商品の評価会や、米粉活用技術等の講習会を開催するなど、売れる商品づくりの促進に取組む。

1 米粉用米需要拡大推進事業

- (1) 越中とやま食の王国フェスタ～秋の陣～において、米粉食品の試食・販売及び「米粉料理レシピ集」を配布するなど、一般家庭での米粉利用に関する認知度向上を図る。
実施日：10月26日(土)～27日(日)の2日間
場 所：富山産業展示館テクノホール
- (2) 一般家庭における米粉の利用促進を図るため、米粉料理教室を開催。
 - ①越中とやま食の王国フェスタ～秋の陣～での米粉料理実演及び試食
 - ②米粉を使った家庭向け料理教室時 期：平成2年2月下旬頃予定
場 所：未定
- (3) 米粉料理レシピ集の改定・配布
- (4) 米粉活用技術講習会の開催
米粉食品を製造する会員の技術向上を図るための講習会を開催
- (5) 県産米粉用米需要拡大推進会議の設置
米粉の生産、流通、加工分野等の委員で構成する会議を設置し、需要拡大に向けた課題や対策を検討する。

2 地域食品評価会の開催

- | | |
|-----------|------------------------------|
| (1) 日 程 | 令和2年2月中旬頃 |
| (2) 場 所 | 富山県農林水産総合技術センター
食品研究所大会議室 |
| (3) 評価商品数 | 20点(新商品：15点
試作商品：5点) |
| (4) 評 価 者 | 評価委員 12名
一般評価者 30名程度 |



H30年度評価会 審査風景

販売促進支援の取組み

会員企業が製造・販売している協会認証商品等を、各種イベント・フェア会場で展示や即売を行い、宣伝及び販売促進に寄与することを目的に実施する。

1 協会認証商品の取組

- (1) 認証商品数及び企業数 192商品92企業(令和元年6月末現在)
- (2) 認証商品の展示・販売に、ロゴシールをご活用ください。
ロゴシールの見本が必要な方は協会事務局までお申し付けください。シール200枚まで無償配布します。なお、200枚以上の申し込みについては、実費負担(1シート(シール40枚)あたり40円)をお願いします。
- (3) 認証商品は、協会リーフレットで紹介するとともに、各種催事に出演・PRします。



2 展示・販売会への参加及び支援

- (1) いきいき富山館(東京有楽町 富山県アンテナショップ)での展示・販売
9月7日(土)～8日(日)の2日間
- (2) 越中とやま食の王国フェスタ～秋の陣～での展示販売
10月26日(土)～27日(日)の2日間
- (3) ふるさと食品中央コンクールへの出品(応募数1点)

品質・衛生管理対策支援への取組み

会員企業が、食品製造において必要な品質及び衛生管理に関する各種研修会・講演会を開催し、技術や知識等を習得することを目的に実施する。

1 品衛生管理技術研修会の開催

食品施設における基本的な微生物の管理方法と食品の一般生菌数、大腸菌群の測定方法等について、実習を交えた内容で開催。

- (1) 日程 初級コース（微生物概論、微生物検査実習） 6月（実施済）
中級コース（HACCPを取り入れた衛生管理手法） 10月頃予定
- (2) 場所 富山県食品研究所 大会議室
- (3) 講師 食品研究所 研究員
- (3) 定員 15名程度

HACCP導入支援への取組み

1 HACCP制度に関する情報提供及び現地研修会、相談会の実施

HACCP制度及び関係機関が実施する研修会等に関する情報提供を行うとともに、制度や品質管理等に関するアドバイザーを製造現場や相談会等に派遣し、会員のHACCPへの対応を支援する。

2 HACCP対応状況調査及び情報交換

アンケート調査等により、会員の対応状況を把握し、今後の協会事業活動に資する。

「topics」

富山県食品研究所に 「とやま醸造・発酵オープンラボ」設置

食品研究所では、今年度、日本酒、発酵乳、味噌や漬物などの試作試験を実用規模で行える設備や、これら発酵食品の品質や安全性向上のための検査・分析を行える機械装置の整備が進められています。（施設の開所は令和2年4月を予定。）

今回の整備により、県産食品の付加価値向上、新商品開発の促進が期待されます。

■導入予定の主な機械装置



【温調仕込みタンク】

清酒などの試験醸造装置（200L及び30L規模）。温度経過を複数条件で制御できる。



【味覚センサー】

人間の舌と同じメカニズムを持ち、酸味、苦み、渋み、塩味、甘味、コクを数値化。



【高速液体クロマトグラフ】

食品中の糖（果糖、ブドウ糖、ショ糖など）や機能性成分など目的物質の含有量を測定。

役 員 及 び 表 彰

1 役 員

去る5月29日に開催した令和元年度通常総会において、任期満了に伴う役員改選がおこなわれ、選任された役員は下表のとおりです。

役 職	氏 名	所 属 等
会 長	川 合 誠 一	富山県米菓工業協同組合 理事長
副 会 長	石 川 勝 康	富山県製麺協同組合 理事長
〃	鈴 木 孝	鈴木亭 代表
〃	頭 川 俊 一	菱富食品工業(株) 代表取締役
〃	宅 間 崇 宏	トナミ醤油(株) 代表取締役
理 事	四十物 直 之	(株)四十物昆布 代表取締役社長
〃	伊 豆 一 美	富山県中小企業団体中央会 専務理事
〃	板 橋 昭 二	(株)J A ライフ富山 常務取締役
〃	奥 井 俊 之	富山県蒲鉾水産加工業協同組合 理事
〃	加 藤 一 郎	富山県食品研究所 所長
〃	京 谷 政 秀	(有)京吉 代表取締役
〃	斉 藤 靖 弘	富山県豆富商工組合 理事長
〃	中 川 清 一	(一社)富山県食品衛生協会 会長
〃	野 尻 直 隆	富山県農産食品課 課長
〃	福 井 智 一	富山県パン・学校給食米飯協同組合 理事長
〃	源 和 之	(株)源 代表取締役社長
〃	山 瀬 洋 明	富山県農業協同組合中央会 専務理事
〃	柚 木 正 則	横山冷菓(株) 代表取締役
〃	吉 田 榮 一	(有)月世界本舗 社長
〃	米 田 義 直	富山県洋菓子協会 会長
〃	鷺 北 昭 雄	富山県水産加工業協同組合連合会 代表理事会長
監 事	田 中 健 一	(有)田中商店 代表社長
〃	安 田 吉 男	(有)シャルロッテ 代表取締役

2 表 彰

通常総会の議事に先立ち、(一社)富山県食品産業協会会長表彰の授与をおこないました。

◆地域食品評価会優秀賞

「射水サクラマス燻製オイル漬」 有限会社 京吉

「発芽玄米パン」 さわや食品株式会社

「純米ロール(えごま)」 大野菓子店



有限会社 京吉



さわや食品株式会社



大野菓子店



京谷さん 澤谷さん 四十物前会長 大野さん

富山県農林水産総合技術センター 食品研究所の取組み ～平成30年度の主な研究課題と成果の概要～

▶▶▶ 01 県産紅ズワイガニの品質評価と新たな加工品の開発 H29～H31

ボイルした紅ズワイガニの歩脚長節を殻付きのまま真空包装し、120℃で加熱殺菌することで常温流通可能なレトルト品を試作した。本試作品は包装材を破損することなく包装でき、殻付きという新しいタイプの商品形態となりうる。

▶▶▶ 02 県内産農産物の抗酸化力評価Ⅱ H28～H31

近年県内で生産量が増加しつつある農産物および伝統野菜の中から、かぼちゃ、トマト、タマネギ、水島柿、三社柿、ゆず、梅、なたね油、ひまわり油、えごま油を対象とし、可食部についてビタミンE、親油性抗酸化物質による抗酸化力（L-ORAC）を分析した。その結果、L-ORACが高かったのはなたね油、ひまわり油、えごま油であった。

▶▶▶ 03 県内産園芸作物の品質及び機能性成分評価と加工品の開発 H30～R3

県内産園芸作物の糖組成を測定した結果、エダマメは、7月と8月の試料は糖含量が高かったが、9月は低めであり糖含量が食味（甘味）に影響を与えている可能性が考えられた。ハウレンソウとコマツナについては1月の糖含量は他の月と比べて高く、このことはカンカン野菜（富山県産で冬期に出荷される野菜のブランド名）の特徴を明確に示していた。

▶▶▶ 04 県内栽培薬用作物の食品への利用技術の開発 H28～H30

県内企業と共同でシャクヤクの花の乾燥品製造試験を実施した。新芽に農薬を散布しないで栽培した全開前の花を入手し、茎、葉、ガクを除去後、洗浄、水切りして、半分に切り分けた後60℃で15時間乾燥させた。この乾燥品を利用したお茶が商品化された。



シャクヤクの花の乾燥品



商品化したお茶

▶▶▶ 05 とやま酵母を使用した新しいタイプの清酒の開発 H28～H30

薬用植物トウキからアルコール発酵性酵母の分離を行った結果、発酵能力の高い5株が得られた。この中でも5-1株はアルコール分17.3%と特に発酵能力が高く、試作した清酒はリンゴ酸の爽やかな酸味も有していた。



清酒酵母

TM-1000

10 μm

》》06 ギャバ乳酸菌を利用した新規発酵食品の開発 H29～R2

かぶらずし製造時に大量に発生するものの用途がない本漬け液の付加価値向上を目的に、本漬け液のギャバ乳酸菌による機能性関与成分ギャバの富化試験を実施した。県内企業より入手した本漬け液を105℃10分間加熱殺菌後、ギャバ乳酸菌を添加し、30℃で72時間発酵させた結果、100gあたりのギャバ量が63mg増加した。



かぶらずし本漬け液のギャバ発酵液

》》07 特産加工品のHACCPに対応した品質管理技術の確立 H30～R3

干柿製造工程における生菌数および水分活性などの変化を調べた。その結果、乾燥温度30℃を超えると酸敗原因とされる酵母菌増殖のリスクが高まると考えられた。また、硫黄燻蒸工程が、柿果実の褐変・黒変防止だけでなく、干柿製造における微生物制御に非常に重要であることが確認できた。

》》08 県内中山間地域における樹液の活用研究 H29～H30

逆浸透膜処理により濃縮したカエデ類樹液2kgを、煮沸二重釜を用いて濃縮したところ、約60分で糖度65まで濃縮できた。この濃縮樹液を、まず80℃で半日乾燥し、一晩常温放置後、再度70℃で半日乾燥してからさらに一晩放置することで、サクサクとした食感のドロップ状の乾燥樹液を試作できた。



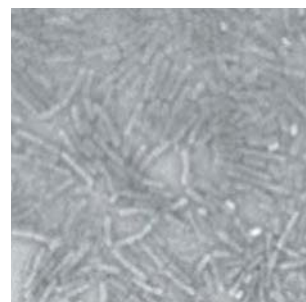
樹液シロップ

》》09 海洋深層水からの有用菌の探索・分離と食品への利用 H27～H30

深層水関連試料から納豆菌として実用可能と考えられる3菌株（コイボイソギンチャク株由来（イソ株）、深層水塩由来（塩株）、タラ腸管由来（タラ株））を得た。ナットウキナーゼ酵素検出法に基づき、試作納豆中のナットウキナーゼ活性を評価したところ、工業利用株（対照）と比べ、タラ株が約80%、イソ株及び塩株が約60%の活性を示した。



試作した納豆



分離した納豆菌



実施した主な事業の概要（4月～）

1. 令和元年度通常総会及び情報交換会の開催

【総会】

- ◆日 時 令和元年5月29日（水） 15時から
- ◆場 所 パレプラン高志会館
- ◆内 容 平成30年度事業報告・収支決算承認の件
令和元年度事業計画・収支予算承認の件
任期満了に伴う役員の選任など

【情報交換会】

総会後、パレプラン高志会館「麗花」にて、立食パーティー形式による懇談、情報交換



抽選会で四十物会長が川合会長提供プレゼントを引き当てる

2. 食品技術研修会の開催

- ◆日 時 令和元年6月27日（木）～28日（金）
- ◆場 所 富山県食品研究所大会議室・開放試験室
- ◆内 容 食品製造における衛生管理技術初級コース
- ◆参加者 16名



一般生菌類の計数作業

掲示板 お知らせ

●1. 食品技術研修会（中級コース）の開催

- 時 期 令和元年10月上旬
- 場 所 富山県食品研究所 大会議室
- 内 容 HACCP対応の食品製造・衛生管理について
- 講 師 食品研究所 研究員

●2. 県産品購入ポイント制度の取組み

- 時 期 令和元年9月上旬から11月中旬
- 内 容 県産農林水産物及び加工品に貼られている県産品表示マーク（協会認証シールなど）を10枚集めて応募すると、抽選で「とやまの特産品」をプレゼント
- 事務局 富山県農林水産企画課企画班

●3. いきいき富山館（東京有楽町）での認証商品の展示販売

- 時 期 令和元年9月7日（土）～8日（日）
- 場 所 有楽町店いきいき富山館（東京交通会館内）
- 内 容 協会認証商品等の試験販売



H30年9月
販売商品

●4. 越中とやま食の王国フェスタ 秋の陣（展示及び試食販売、PR）

- 時 期 令和元年10月26日（土）～27日（日）
- 場 所 富山産業展示館（テクノホール）
- 内 容 ・商品展示 協会認証商品の展示PR
・会員出展への助成
1 会員10,800円を上限
・米粉食品PR 試食販売の実施

食品とやま Vol.41

令和元年7月発行 編集発行人 川合 誠一

発行所 （一社）富山県食品産業協会

〒939-8153 富山市吉岡360番地
（富山県食品研究所内）

TEL (076) 429-7380 FAX (076) 429-7390

