

THE FOOD INDUSTRY

# 食品とやま

令和2年8月 発行／(一社)富山県食品産業協会

Vol. 43



米粉料理研修会



地域食品評価会

## CONTENTS

実施した主な事業の概要	.....	P 1
令和2年度役員一覧	.....	P 2
地域食品評価会優秀賞紹介	.....	P 2
令和元年度富山県農林水産総合技術センター食品研究所の 主な成果の概要	.....	P 3、4
〈トピックス〉新型コロナウイルス感染症	.....	P 4
掲示板（お知らせ）	.....	P 5

# 実施した主な事業の概要(令和2年1月～)

## 1 地域食品評価会の開催

- 【日 時】 令和2年2月20日(木) 13時から  
【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  
【内 容】 出 展 数：11社 15点  
評 価 者：評価委員 10名  
一般評価者：47名



## 2 米粉食品、料理試作及び意見交換会

- 【日 時】 令和2年2月29日(土) 10時から  
【場 所】 富山県民共生センター  
【内 容】 米粉料理の試作会及び試食  
米粉食品についてのアンケート及び意見交換会  
【協 力】 (公社) 富山市栄養士会 会員15名



## 3 HACCP 支援サポート事業

- 【日 時】 令和2年2月12日(土) 14時から  
【場 所】 (株) 富冷 会議室  
【内 容】 水産練製品製造業における HACCP 対応衛生管理技術  
講師：富山県厚生部生活衛生課 食品研究所

## 4 食品技術研修会の開催

- 【日 時】 令和2年7月28日(火)～29日(水)  
【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・開放試験室  
【内 容】 食品製造における基本的な微生物管理方法と一般生菌数及び大腸菌群の測定実習  
【参加者】 5名



## 5 その他

- ① 優良ふるさと食品中央コンクール  
(一財) 食品産業センター会長賞  
大野菓子店「えごまロール」  
※令和2年3月4日 東京で開催予定の授賞式は、  
新型コロナウイルスの影響で中止
- ② 地域食品評価会表彰  
新型コロナウイルス感染予防対策のため各表彰対象企業を訪問して表彰  
(令和2年6月17～19日)
- ③ 「とやま醸造・発酵オープンラボ」開所式  
令和2年4月20日開催予定であったが、新型コロナウイルスの影響で中止



# 令和2年度役員一覧

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	(株)鈴木亭 代表取締役会長
〃	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
〃	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
〃	田尻 俊郎	富山県食品研究所 所長
〃	津田 靖	富山県農産食品課 課長
〃	中川 清一	(一社)富山県食品衛生協会 会長
〃	中川 義久	富山県食品産業協会 事務局長
〃	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
〃	山本 康雄	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
〃	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
〃	安田 吉男	(有)シャルロッテ 代表

## 地域食品評価会優秀賞紹介



「海味 BOUSEN」

有限会社 田中商店



「かいもちもなか」

有限会社 源七

「大黒柱」

株式会社 鈴木亭



「TOYAMA」

株式会社 川村水産



# 主な研究成果の概要

## ■ 県産紅ズワイガニの品質評価と新たな加工品の開発 【H29～R1(完了)】

01

富山県でブランド化を進めている紅ズワイガニについて、漁獲⇒せり⇒保存流通における温度と鮮度の指標（K値）について調査した結果、漁獲後の積算温度が、鮮度低下に大きく影響することがわかった。県産紅ズワイガニについては、氷冷などの低温管理を十分に行うことにより、海水温が高い時期（9月）でも良好な鮮度を保つことができる。また、お土産などに対応できる常温長期保存可能なベニズワイガニ棒肉（冷凍）を用いた燻製を試作した。



ベニズワイガニの燻製

## ■ 県内産農産物の抗酸化力評価Ⅱ 【H28～R1(完了)】

02

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可食部について油性の抗酸化成分であるビタミン E と脂溶性の抗酸化力の指標である L-ORAC を測定した。その結果、L-ORAC が  $10\mu\text{mol TE/g}$  以上と高いのは赤むすび、紫黒米、そば粉、えごま葉、ゆず果皮、バタバタ茶であった。ビタミン E ( $\alpha$ トコフェロール) については大豆が  $5\text{mg}/100\text{g}$  以上と多かった。本研究の結果は、とやまの農産物の抗酸化力評価に追加公表予定

[HP アドレス]

[http://taffrc.pref.toyama.jp/nsgc/shokuhin/webfile/t1\\_dfb81c37440b8cce4aa4383f8ca2e97f.pdf](http://taffrc.pref.toyama.jp/nsgc/shokuhin/webfile/t1_dfb81c37440b8cce4aa4383f8ca2e97f.pdf)



とやまの農産物の抗酸化力評価

## ■ 県産清酒の輸出対応高品質化技術の開発 【R1～R4】

03

酒類にはカルバミン酸エチル（ECA）という発がん性が疑われている物質が含まれており、一部の国においては既に基準値が設定されている。ECA は、清酒中の尿素とエタノールが火入れ・貯蔵中に生成するので、尿素を生産しない清酒酵母を使用することで、清酒中のカルバミン酸エチルは輸出可能なレベルまで低減できる。今年度は、アルギナーゼ活性の欠失を指標としたスクリーニング方法を用いて尿素非生産性で、かつ、元株（金沢酵母）とアルコール生産性・酸度及びアミノ酸度が同等の酵母を単離した。

## ■ ギャバ乳酸菌を利用した新規発酵食品の開発 【H29～R2】

04

食品研究所で保有している「凍結乾燥ギャバ乳酸菌スターター」を用いてギャバを高含有するカボチャ素材を製造した。カボチャを 10 分間ボイル後、皮を除き、加水しフードカッターでペースト化した。これに味の素（グルタミン酸ナトリウム）を 1% 加え、圧力鍋で加熱し、冷却後、カボチャペースト 1000g に対し凍結乾燥スターターを 2g 加え、2 日間、室温（22～25℃）で放置後（1 日 1 回攪拌）、再び加熱処理を施した。得られたカボチャ発酵物は GABA を  $85\text{mg}/100\text{g}$  含み、腐敗、異味異臭は、認められず良好な食品素材であった。

市販かぶらずしを想定して、塩分、糖濃度、pH を数段階に変え調製し滅菌処理した各種培養基に食中毒関連微生物である大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオおよびセレウス菌を接種して、10℃で30日間保存し、その間適時に菌の消長を観察した。その結果、各種培養基中においては、すべての有害微生物の増殖は認められず、セレウス菌以外は生菌数が減少し保存中に全く検出されなくなった。

■ 県産米の新規加工用途開発

米の新たな素材として、米麴を利用した糖化について検討した。糖素材としては、各種米（赤米、黒米）を米粒のまま利用した。各種米1に対して4倍量の水を加え、攪拌しながら沸騰水中で湯煎して糊化、米割合20%の「米粒糊化物」とし、「米粒糊化物」中の「米粒割合」の25%重量の乾燥麴を加え、攪拌しながら55℃で湯煎し、品温が55℃に達してから7時間糖化し、「米粒糖化物」を用いてパン原材料の砂糖と置き換えてパンを作成した。作成したパンは、同配合の米粉パンに比べ、2日間硬くなりにくいことがわかった。また、赤米、黒米の「米粒糖化物」を利用することで見た目に特徴のあるパンとなった。



赤米、黒米の米粒糖化物入りパン

topics

## 新型コロナウイルス感染症

昨年末、中国で発生しその後世界各地に広がった新型コロナウイルス（COVIT19）の感染症の脅威は、現在も衰えておらずさらに拡大する傾向を見せています。我が国においては、現在、非常事態宣言は解除されてはいますが、第2波の影響も懸念されており予断の許さない状況です。このような状況において、ウイルスの感染防止と社会経済活動を両立させるため、国、県レベルで取り組まれている施策が掲載されているホームページを紹介します。

◆ウイルス感染防止や感染者発生時の食品製造業者の対応

▶農林水産省 新型コロナウイルスに関する農林水産対策本部より「新型コロナウイルス感染者発生時の対応・業務継続に関するガイドライン」が、以下のURLに掲示されています。

[https://www.maff.go.jp/j/saigai/n\\_coronavirus/ncv\\_guideline.html](https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/ncv_guideline.html)

◆社会経済活動の維持や新しい生活様式を支援する施策

▶農林水産省より食品事業者への支援施策は、「新型コロナウイルス感染症で影響を受ける食品事業者の皆様へ」以下のURLに掲示されています。

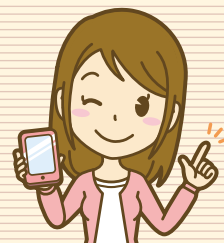
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/saigai\\_r2-march.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/saigai_r2-march.html)

▶経済産業省の支援施策は、以下のURLに掲示されています。

<https://www.meti.go.jp/covid-19/index.html>

▶富山県の事業者に対する支援策は、以下のURLに掲示されています。

<http://www.pref.toyama.jp/sections/1118/virus/jigyousha.pdf>



注意事項

ホームページの内容は、社会情勢等により日々更新されます。できるだけ、最新の情報を入手してください。

市町村での独自施策については、各市町村の担当部署にお問い合わせください。

ネットワーク環境などにより URL の内容が確認できない方は、お気軽に事務局へお問い合わせください



# 掲示板 お知らせ



令和2年度8月以降の事業予定

## ● 1 食品技術研修会（中級コース）の開催

時 期：令和2年11月中旬  
 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  
 内 容：HACCP対応の食品製造・衛生管理について  
 講 師：富山県食品産業協会



## ● 2 県産品購入ポイント制度の取組み

時 期：令和2年9月5日から11月8日  
 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 越中とやま食の王国フェスタ 秋の陣（展示及び販売、PR）

日 時：令和2年10月31日(土)～11月1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  
 米粉食品PR協会認証商品販売の実施



## ● 4 HACCP 支援サポート事業研修会

・干麺 日時：令和2年8月25日(火)  
 場所：高岡テクノドーム  
 ・味噌 時期：9月予定  
 講 師：富山県厚生部生活衛生課  
 富山県食品産業協会



## ● 5 その他

地域食品評価会：令和3年2月実施予定  
 食品技術研修会：令和3年3月実施予定

## 食品とやま Vol.43

令和2年8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  
 URL <http://www.toyama-shokusan.com>

