

THE FOOD INDUSTRY

食品とやま

令和3年8月 発行／(一社)富山県食品産業協会

Vol. 45



地域食品評価会

CONTENTS

実施した主な事業の概要	P 1
令和3年度役員一覧	P 2
令和2年度地域食品評価会優秀賞紹介	P 2
令和2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〈協会の新しい取組み〉	
・富山県産農林水産物・食品輸出情報センターの設立	P 4
・フードバンク活動促進に向けた実証事業	P 4
令和2年度 優良ふるさと食品中央コンクール受賞	P 5
掲示板（お知らせ）	P 5

実施した主な事業の概要(令和3年1月～7月)

1

地域食品評価会の開催

- 【日 時】 令和3年2月24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
 【内 容】 出展数 7社12点
 評価者 評価委員 8名
 (コロナウイルス感染予防のため、一般評価は行わない。)



2

富山県産米粉用米需要拡大推進会議

- 【日 時】 令和3年3月15日(月)
 【場 所】 富山県農業総合研修所 会議室
 【内 容】 富山県産米粉及び米粉商品のPR活動、米粉利用に関する消費者アンケート結果、食品製造事業者の県産米への要望調査結果

3

HACCP 認証に関する講演会

- 【日 時】 令和3年2月8日(月)
 【場 所】 富山県農業総合研修所 視聴覚室
 【内 容】 「HACCP 第3者認証の現状と今後」
 —日本発の食品安全規格 JFS について—
 石川県予防医学協会 環境検査部
 組織運営リーダー 川口 純一 氏



4

HACCP 支援サポート事業

- 【日 時】 令和3年2月12日(金)
 【場 所】 富山県生協本部
 【内 容】 HACCP の考え方に沿った衛生管理技術

5

食品技術講演会

- 【日 時】 令和3年3月3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
 【内 容】 富山県における農林水産物・食品の輸出について
 富山県農林水産部農林水産企画課 市場戦略班

6

食品技術研修会

- 【日 時】 令和3年7月1日(木)、2日(金)
 【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

7

富山県農林水産物・食品の輸出に関する講演会

- 【日 時】 令和3年7月27日(火)
 【場 所】 富山産業展示館(テクノホール)
 【内 容】 「海外バイヤーとのWEBマッチングについて」 COUXU(株) 代表取締役 大村 昌彦 氏 他

8

フードバンク活動に関する食品企業向け研修会

- 【日 時】 令和3年7月29日(木)
 【場 所】 富山産業展示館(テクノホール)
 【内 容】 「食品企業のフードバンク活動への取り組み方について」
 農林水産省 北陸農政局 経営・事業支援部 食品企業課 食品産業環境指導官 笠川 重安 氏 他

令和3年度役員一覧

役職名	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) 代表取締役社長
〃	宅 間 崇 宏	トナミ醤油(株) 代表取締役社長
理 事	四十物 直 之	株式会社四十物昆布 代表取締役会長
〃	江 下 修	富山県中小企業団体中央会 専務理事
〃	吉 野 清 和	(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
〃	斎 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	富山県農林水産部農産食品課 課長
〃	中 川 清 一	(一社)富山県食品衛生協会 会長
〃	中 川 義 久	(一社)富山県食品産業協会 事務局長
〃	野 寄 博 史	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) 代表取締役社長
〃	米 田 義 直	富山県洋菓子協会 会長
〃	鷲 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 代表取締役
〃	安 田 吉 男	(有)シャルロッテ 代表取締役

令和2年度

地域食品評価会優秀賞紹介



「米粉入り
バームクーヘン」

(有)シャルロッテ



「富山産
白エビかき揚げ丼」

(株)なかしま

「ぱりぱりえびせん」

日の出屋製菓産業(株)



「富山ブラックカレー」

(株)天高く



主な研究成果の概要

01 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

県内射水地区で生産されているエダマメについて、その加工品の開発と加工工程における機能性成分であるビタミンCの変化について検討した。その結果、塩もみしたエダマメを沸騰食塩水中で加熱（3分間、5分間、7分間）したところ、7分間加熱のみがやや緑色が褪せており、糖及びビタミンC含量は加熱時間が長くなるに従いやや低下した。塩分含量は加熱時間が長くなるに従い増加し、市販の冷凍枝豆の食塩相当量を参考にしたところ、3分間と5分間が適切な加熱時間と考えられた。また、塩ゆでしたエダマメを熱風乾燥と真空凍結乾燥し成分等への影響を調べたところ、ビタミンC含量は真空凍結乾燥品の方が熱風乾燥品に比べ3倍程度高かった。熱風乾燥品では、40℃の乾燥品に比べ50℃と60℃の乾燥品はややビタミンC含量が高く、50℃と60℃の乾燥時間も40℃の乾燥に比べ短かった。



加好条件の異なるエダマメ加工品

02 ギャバ乳酸菌を利用した新規発酵食品の開発

食品研究所で保有している「ギャバ乳酸菌」を用いて、県産粳、県産米を原料にヨーグルト様発酵食品の製造を試みた。県産米粳 400g と炊飯した県産コシヒカリ 250g、水 800g を炊飯器に入れ、一晚糖化し米粳糖化物を得た。これに、グルタミン酸調味料を1～2%加え、鍋に入れ加熱後冷却した。米粳糖化物 1000g に対し凍結乾燥ギャバ乳酸菌スターターを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。ギャバの含有量は、発酵前では100gあたり1mgだったのに対して、グルタミン酸ナトリウム1%添加で440mg、2%添加で830mgとなった。風味について、異味異臭はなく、酸味が特徴的なヨーグルト様の食品となった。



富富富ヨーグルト

03 富山県産農林水産物を活用したスマイルケア食品の開発

「スマイルケア食品」（農林水産省が提唱している新しい介護食品）を開発するため、「日本介護食品協議会のユニバーサルデザインフード自主規格」に定めるかたさの測定方法に準じ、様々な食品のかたさを測定した。その結果、容易にかめるゾル、ゲルではないかたさであったのは、りんご（ふじ）であった。容易にかめるゾル、ゲルであるかたさであったのは、焼きかまぼこ、昆布締めサス刺身及び日本なし（幸水）であった。歯ぐきでつぶせるゾル、ゲルであるかたさであったのは、焼き豆腐（煮しめ総菜）及び



かたさ測定装置（クリープメーター）

たまご豆腐であった。だいこん（煮しめ総菜）、こんにゃく（煮しめ総菜）及び昆布締めあまえび刺身は、容易にかめるゾル、ゲルに近いものと考えられた。また、市販されている冷凍介護用食品野かたさは、歯ぐきでつぶせるゾル、ゲルに近いものと思われた

* 研究成果の概要については、富山県農林水産総合技術センター食品研究所へお問い合わせ下さい。

（富山市吉岡360 TEL: 076-429-5400 FAX: 079-429-4908）

topics

協会の新しい取組み

富山県農林水産物・食品輸出情報センターの開設

コロナ禍がなかなか収束しない中、皆様におかれましては、アフターコロナを見据えた新規販路拡大に取り組んでおられることと思います。また、国では、農林水産物・食品の輸出拡大を重要な施策として輸出目標額を2030年に5兆円（中間目標2025年2兆円、現在2020年9.2千億円）と定め、その実現に様々な政策を打ち出しています。富山県の食品産業が、この波に乗り遅れないよう当協会では、富山県の委託を受け、今年度より、協会内に富山県農林水産物・食品輸出情報センターを開設いたしました。お気軽にご活用下さい。

業務概要

- ・ 輸出関連情報の収集・提供（国、県、関係機関からの最新情報を等の集収・提供）
- ・ 輸出に関する実態の把握（輸出意向の有無、取組み状況、参考事例等の調査）
- ・ 調査・研究活動の実施（講習会の開催、テーマ別の勉強会や先進地視察等の実施）
- ・ 輸出相談等への対応（問い合わせや相談への対応、（助言、専門家の紹介等））

問い合わせ先 （一社）富山県食品産業協会

フードバンク活動促進に向けた実証事業

最近、注目されているSDG'sの目標の1つに、2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減させることが盛り込まれるなど、国際的な食品ロス削減の機運が高まっています。我が国においても、食品ロス削減推進法が施行（令和元年）され、令和2年3月に「食品ロスの削減に関する基本的な方針」が閣議決定されました。その基本方針の中に、未利用食品を提供するための活動支援が設けられています。これらの取組みを受けて、当協会では今年度、食品ロス削減に向けて食品産業関連事業者から発生する未利用食品の有効利用を促進するためのフードバンク活動促進に向けた実証事業を実施いたします。

業務概要

- ・ 食品提供事業者の開拓（フードバンク活動のメリット、リスクに関する情報提供）
- ・ 食品提供側と受取側とのマッチング（提供可能食品情報の提供、提供先（子ども食堂、関係NPO団体等）とのマッチングを支援し、実証モデルを構築し、問題点を明確化する。）
- ・ 需給マッチング促進のための環境整備（提供サイドの情報をHP等により、広く発信するとともに、提供希望者が気軽に問合せ可能な環境を整備する。）

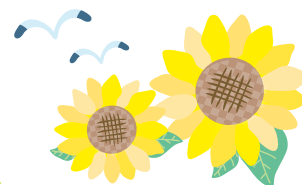
* 会員の皆様のご協力をお願いします。

令和2年度 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

かぶら寿司プレミアム サクラマス 菱富食品工業(株)

優良ふるさと食品中央コンクールは、全国各地で生産されている「ふるさと食品」の中で、製造・加工に関する新技術等による品質向上及び地域で生産される農林水産物の加工利用の面等において特に優れた成果を上げたものを表彰する制度です。



令和3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3年9月7日（火）
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：製造現場における危害微生物の制御
講 師：富山県食品産業協会



食品技術講習会

● 2 県産品購入ポイント制度の取組み

時 期：令和3年9月4日(土)から11月7日(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

時 期 令和3年10月23日(土)～24日(日)
場 所 富山産業展示館(テクノホール)
内 容 協会認証商品の展示PR

● 4 その他

地域食品評価会：令和4年2月実施予定
食品技術講習会・食品研究所成果発表会：令和4年2月実施予定
先進地視察：時期、視察力所未定（コロナウイルスの感染状況等を考慮し実施）

食品とやま Vol.45

令和3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
(富山県農林水産総合技術センター食品研究所内)
TEL (076) 429-7380 FAX (076) 429-7390 URL <http://www.toyama-shokusan.com>

