



農産加工だより

地方独立行政法人青森県産業技術センター
農 産 物 加 工 研 究 所

第81号



地域の農産加工を支えるために

農産物加工研究所

所 長 新 藤 潤 一

4月より、農産物加工研究所の所長を務めることとなりました。これまで長年にわたり農林部門の業務に携わってまいりました。食品加工部門は今年で2年目となりますが、農産物加工研究所での勤務と所長としての職務は今年が初めてとなります。どうぞよろしくお願いいたします。

当研究所の特徴は、研究から現場支援まで一貫で対応できることであり、分析、加工技術の相談、試作、商品開発支援など、幅広い業務を行っています。

今年度、当研究所では、重点的な課題として、ニンニク、ナガイモなどの県産特産野菜や、未・低利用資源を活用した機能性食品・素材の研究開発に取り組むほか、にんにく・りんご・米などの新品目・新系統を含む農産物加工食品の開発・改良、呈味性を高める加工技術や、きのこ類などを活用した新規食品素材の創出などに取り組めます。また、多様化する事業者様のニーズに応じた加工品の開発・改良を行うとともに、技術支援や研修会等を通じて技術移転にも取り組めます。

農産物加工は、地域の農産物と食品産業をつなぐ重要な役割を担っています。当研究所がその橋渡し役として、より一層貢献できるよう、職員一同、力を尽くしてまいります。

今後とも、皆さまのご指導とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

第10回ものづくり日本大賞 東北経済産業局長賞 受賞報告

破碎処理とドラムドライヤーによる 「超・高旨味乾燥シイタケ」の開発

研究専門員 能登谷 典之

この度、当研究所が民間企業と共同で取り組んできた研究成果に対し、「第10回ものづくり日本大賞 東北経済産業局長賞（伝統技術の応用部門）」を授与いただきました。平成17年に創設された本賞は、日本の産業・文化を支え、豊かな国民生活に貢献するものづくりの第一線で活躍する人材を表彰する歴史ある制度です。

このような栄誉ある賞を賜りましたことは、共同研究機関の皆様、そして日頃より当所の活動を支えてくださる県内事業者の皆様のご支援の賜物であり、心より御礼申し上げます。



受賞講演の様子

今回受賞の対象となったのは、本県の主要農産物の一つであるシイタケの旨味を極限まで引き出した、画期的な乾燥・加工技術（特許第7690173号）です。シイタケは、従来の温風乾燥による乾燥品を使い、低温でじっくり水中で抽出させた後に加熱することで、旨味成分である「5'-グアニル酸」の生成が最大化するという性質を持っています。しかし、これを食品加工の現場で効率的かつ安定的にプロダクト化する技術はこれまで存在せず、シイタケの乾燥品としてこれほど劇的に旨味を向上させた製品は皆無でした。

本技術の最大のブレイクスルーは、この「低温水中抽出から加熱にいたるグアニル酸の最大化メカニズム」を、「磨砕・破碎処理」と「ドラムドライヤーによる高温短時間乾燥」という工業的プロセスによって瞬時に再現・粉末化することに成功した点にあります。これにより、従来の干しシイタケの約20倍以上という、これまでにない圧倒的な天然の旨味を含有する高付加価値素材の量産化への道を拓きました。

開発したシイタケ加工物は「金箔しいたけ」として、共同研究企業の榊北斎が商標登録し、これを原料に生まれた植物由来の天然旨味調味料「北斎旨みだし」は、動物性原料や小麦・アルコールに依存しないため、ハラールやプラントベース（ベジタリアン）といった世界の多様な食規範に完全対応できる強みを持っています。その革新性と確かな品質はすでに高く評価されており、日本の伝統食文化の発信地として名高い三重県伊勢市の「株式会社伊勢福」様においても、国内外の多様な観光客を迎えるためのハラール・ベジタリアン対応素材としていち早く採用されています。このように、青森発の技術が生んだ天然の旨味が、日本を代表する観光地における食の多様化対応を陰で支え、インバウンド需要の獲得や海外市場への展開に向けた強力な足がかりとなっています。

ものづくり日本大賞の受賞を新たな契機とし、今後も当研究所は、青森県が誇る豊かな農産物のポテンシャルを科学の力で極限まで引き出す研究・技術開発に邁進してまいります。そして、開発した技術を広く県内食品製造業者の皆様へ技術指導・普及させ、地域経済の持続的な発展と、本県のものづくり精神を次世代へと継承していく役割を果たしてまいります。今後とも一層のご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

令和8年度 研修会のご案内

今年度は以下の日程で研修会を開催いたします。詳細につきましては、当研究所HP（https://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_kakou/）に随時掲載しますので、興味のある方は是非ご参加ください。申込みの際は申込書に必要事項をご記入の上、E-mail、FAXまたは郵送にてお送り頂るか、電話にてご連絡ください。参加申込フォームからお申込み可能です。なお、申込受付は先着順とし、定員になり次第締め切ります。また、現地研修会にも対応しておりますので、ご希望の方は加工技術部までお問い合わせください。

●農産加工研修

開催月日	内 容	講 師
10月下旬	着色料の使い方(仮)	外来講師
[参考] 6月26日	食品事故防止のための 衛生管理	一般財団法人青森県薬剤師会 食と水の検査センター 三上 美里己 氏

●商品化技術研修

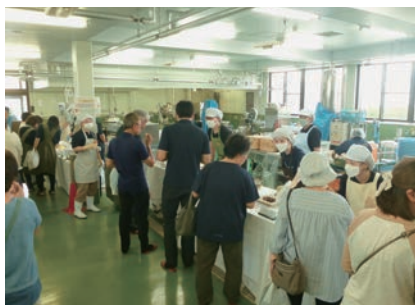
開催月日	内 容	講 師
11月中旬	ドライフルーツの製造方法 (講義・実演)	当研究所職員
[参考] 7月23日	食品の殺菌条件と保存温度 (講義・実演)	当研究所職員

公開デー、9月4日(金)開催！

当研究所では、今年も野菜研究所と合同で公開デーを開催します。当研究所内を開放し、研究成果の展示、食品加工部門の3研究所による試食等を実施いたします。また、若手職員によるミニ講座やベテラン職員による農産加工相談コーナー（混雑状況によりお待ちいただく場合あり）もごさいいます。お誘い合わせの上ご来場ください。皆様のお越しをお待ちしております。

日 時：2026年(令和8年)9月4日(金) 9:00～14:00

場 所：農産物加工研究所・野菜研究所（上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91）



試食コーナー



研究成果の展示



加工相談コーナー

職員の異動

今年度、新たに4名の職員が加わりました。どうぞよろしくお願いいたします。

転 入

	所 長	新 藤 潤 一	(食品総合研究所より)
加工技術部	研 究 員	山 田 昇 平	(下北ブランド研究所より)
庶 務	総 括 主 幹	工 藤 達 哉	(畜産研究所より)
庶 務	主 幹	山 本 淳 子	(県より)

転 出

	所 長	細 田 洋 一	(野菜研究所へ)
加工技術部	研 究 員	高 田 偲 帆	(食品総合研究所へ)
庶 務	主 事	佐 藤 新之介	(林業研究所へ)

退 職

総 括 主 幹 蛭 名 清 人

Youtube動画「シャインマスカットで干しブドウを作ろう!」 公開のお知らせ

昨年度11月に実施した商品化技術研修、「緑色退色を軽減したシャインマスカットドライフルーツの製造方法」に多くの関心が寄せられ、想定を上回る参加申込や現地実習のご依頼をいただきました。

このたび、その製造方法をより多くの事業者様にお伝えするため、約6分間の解説動画を公開しました!製造に必要な道具や作業のポイントに加え、緑色退色を軽減する原理についても分かりやすく解説しています。

シャインマスカットの新たな加工利用や商品開発の参考として、ご活用いただければ幸いです。

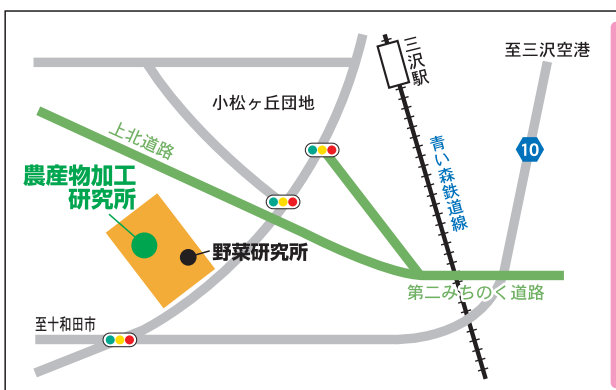


チャンネル登録&高評価
どうぞよろしくお願いします!



QRコード

サムネイル



農産加工だより 第81号

編集・発行 地方独立行政法人青森県産業技術センター
農 産 物 加 工 研 究 所
〒033-0071
青森県上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91
TEL 0176-53-1315(代) FAX 0176-53-3245
HP <https://www.aomori-itc.or.jp>

発 行 日 令和8年8月7日