

大隅加工技術拠点施設(仮称)  
ネットワーク会員メールマガジン

創刊号(平成26年6月5日)

大隅加工技術拠点施設(仮称)ネットワーク会員の皆様、初めまして!!  
大変お待たせしましたが、メールマガジン創刊号をお届けします。  
このメールマガジンは今後、毎月1回の配信を計画しています。  
会員の皆様に一次加工等による高付加価値型農業の展開や県産農産物を活用した新製品づくりに向け、お役に立つ情報の発信に努めてまいりますので、どうぞよろしくお願い致します。

5月11日に奄美地方、6月2日に九州南部の梅雨入りが発表され、しばらくの間はジメジメした日が続きそうです。  
そんな中でも、気持ちはカラッと晴れやかにいきましょう(^o^)/

♪.:\*:'° ☆.:\*:'° ♪.:\*:'° ☆.:\*:'° ♪.:\*:'° ☆.:\*:'° ♪.:\*:'° ☆.:\*:'° ♪.:\*:'°

【目次】

- 1 大隅加工技術拠点施設(仮称)の紹介
  - (1) 整備の目的と機能
  - (2) 構成施設ごとの導入機器の紹介(加工ライン実験施設)
- 2 お知らせ
  - (1) 農業総合開発センター研究成果発表会
  - (2) 工業技術センター研究成果発表会
- 3 募集
  - (1) 利用者ネットワーク会員
  - (2) トライアル事業参加企業
- 4 大隅加工技術拠点施設(仮称)建設現場の様子

1 大隅加工技術拠点施設(仮称)の紹介

(1) 整備の目的と機能

平成27年4月の開設を目指している拠点施設は、素材提供型の農業から一次加工等による高付加価値型農業への展開を図ることを目的に、①加工ライン実験施設、②加工開発実験施設、③流通技術実証施設、④企画・支援施設を一体的に整備するものです。



施設名	内容	構造	延床面積
① 加工ライン実験施設(新築)	・ 一次加工品(ペースト・水煮・冷凍・カット・乾燥・粉末・フレーク)の試作可能な機器をライン化し設置(試作品の試験販売も可能)	鉄骨造	1,713㎡
② 加工開発実験施設(新築)	・ 一次加工品や高次加工品の開発ができる機器を設置 ・ 試験販売できる新たな加工品の試作可能な「製品開発試作庫」を設置	鉄骨造	1,256㎡
③ 流通技術実証施設(新築)	・ 品質保持や長期保管等の研究に必要な機器を設置	鉄骨造	480㎡
④ 企画・支援施設(旧バイオ研を改修)	・ 加工事業者等に対する支援(マーケティング活動の支援、相談窓口の設置、研修会の開催等) ・ 加工品の品質検査に必要な機器を設置	R C造	1,508㎡
延床面積合計			4,957㎡

拠点施設は、県が自ら行う「加工・流通に関する研究・開発」と、加工事業者や農業者等への各種支援策を講じる「企画・支援」の、大きく2つの機能を備えています。

## (2) 構成施設ごとの導入機器の紹介

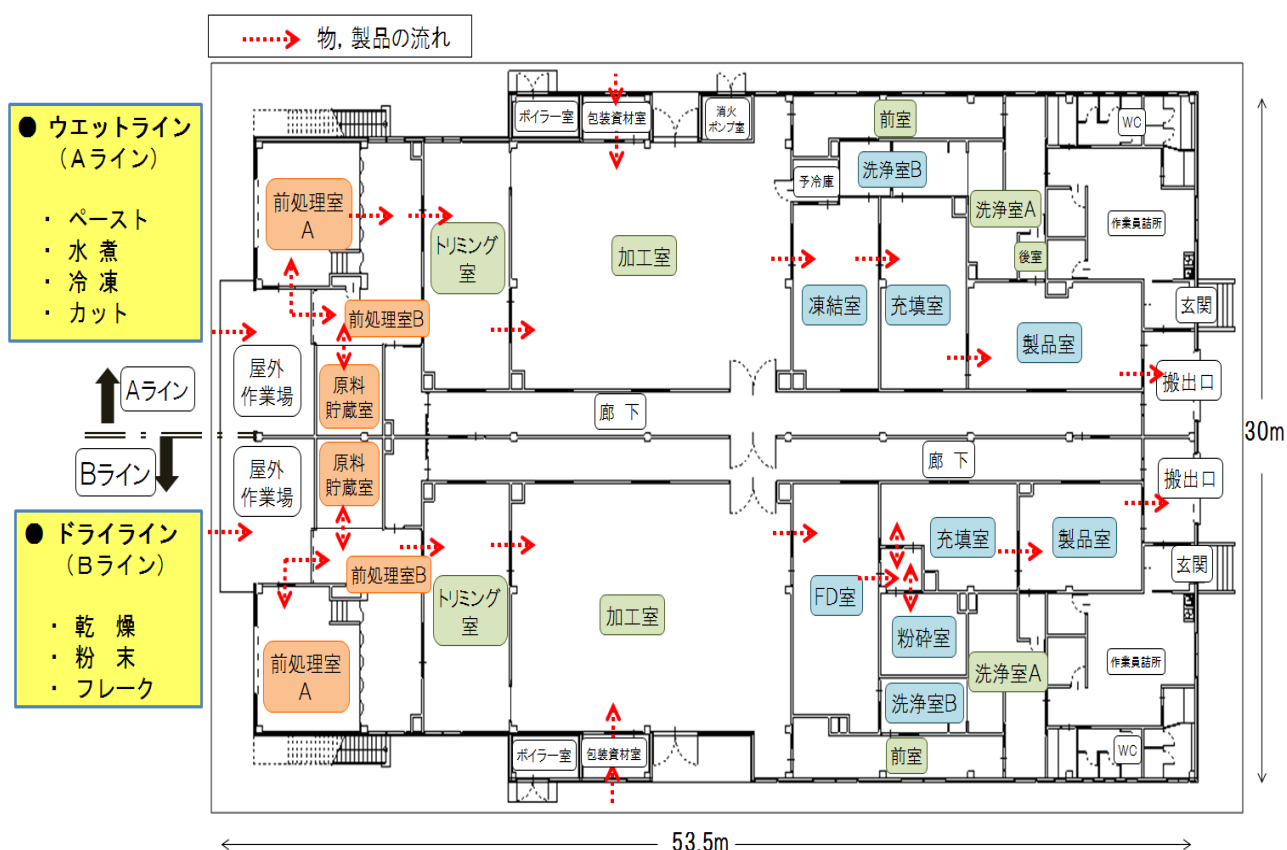
今回は『加工ライン実験施設』について紹介します。

### ◎ 特徴

- ・ 一次加工品の試作・研究・開発に必要な機器をライン化して設置
- ・ ラインはウエットライン（A）とドライライン（B）の2ラインで、加工事業者等に開放
- ・ 原料ベースで日量300kg程度の試作等が可能
- ・ 試作品は食品衛生法に基づく許可等を得て、試験販売が可能

※ 下記の平面図参照

### 加工ライン実験施設 延床面積:1,703㎡



### ◎ 導入機器の紹介

当該施設には、ペースト、水煮、冷凍、カット、乾燥、粉末、フレークの7種類の一次加工品の試作が可能な機器を導入します。具体的な主要機器は次の表のとおりです。

◆ ウェット（A）・ドライ（B）ライン両方に導入する主要加工機器

区分	機器名	概 要	活用する一次加工品						
			ペースト	水煮	冷凍	カット	乾燥	粉末	フレーク
1	根菜類洗浄機	さつまいもなど根菜類の洗浄を回転ブラシで行うもの	○	○	○	○	○	○	○
2	野菜洗浄機	キャベツなどの葉菜類や皮剥きした野菜、果物などの洗浄を行うもの	○	○	○	○	○	○	○
3	球根皮剥機	さつまいも、ジャガイモ、タマネギなどの皮剥きを散水しながら振動させて行うもの	○	○	○	○	○	○	○
4	洗浄殺菌槽	トリミング後の野菜等を高水圧ジェット水流と気泡で洗浄・殺菌するもの	○			○			○
5	ブランチング槽	野菜の酵素や微生物の働きを止め、加工や保存中の変化を防ぐため、ゆで、蒸すなどの加熱処理を行うもの			○		○	○	
6	ブランチング冷却槽	ブランチング後の野菜を冷却するもの			○		○	○	
7	蒸し機	野菜等の加熱を蒸気で行うもの	○						○
8	脱水機	洗浄後の野菜を遠心分離で水切りするもの			○	○	○	○	
9	簡易型赤外線水分計	野菜等や試作品の水分含量測定を行うもの	○				○	○	○
10	低糖度用デジタル糖度計	野菜等や試作品の糖度を簡易に測定するもの	○	○	○	○	○	○	○
11	ヒートシーラー	試作品等の袋のシール、密封を足踏みで行うもの			○		○		○
12	金属検出機	試作品の金属系の異物を検出するもの	○	○	○	○	○	○	○
13	X線異物検出装置	試作品の金属以外の異物を検出するもの	○	○	○	○	○	○	○

◆ ウェットライン（A）に導入する主要加工機器

区分	機器名	概 要	活用する一次加工品			
			ペースト	水煮	冷凍	カット
1	裏ごし機	蒸煮した野菜等の裏ごし、ダマ除去などを行うもの	○			
2	混練機	野菜等ペーストの攪拌・混合・均質化などを行うもの	○			
3	多機能野菜細断機	用途に応じて野菜等の平切りや乱切りなどを行うもの		○	○	○
4	加圧真空釜	高温・高圧下で食材の軟化・殺菌・抽出・味付けなどを行うもの		○		
5	据置型真空包装機	ペースト、水煮、カット野菜など試作品の小袋真空包装を行うもの	○	○		○
6	ペースト充填機	ペースト等の試作品などを容器に一定量ずつ充填するもの	○			

◆ ドライライン（B）に導入する主要加工機器

区分	機器名	概要	活用する一次加工品		
			乾燥	粉末	フレーク
1	野菜細断機	用途に応じて多様な形状に野菜の細断を行うもの	○	○	○
2	ミンチ機	野菜等のすり潰しを行うもの	○	○	○
3	ダブルドラムドライヤー	野菜等のペーストの乾燥をドラム式で行うもの	○	○	○
4	熱風乾燥機	野菜等の乾燥を熱風で行うもの	○	○	
5	真空凍結乾燥機	野菜等の乾燥を、一旦凍結させ、真空下で水分を蒸発させながら行うもの	○	○	
6	万能粉碎機	乾燥した野菜等の微粉化を高速回転する回転盤等で打ち砕いて行うもの		○	
7	粉体ミキサー	微粉同士の混合や比重差のある粉体の攪拌などを行うもの		○	○
8	ダブルチャンバー式真空包装機	試作品の真空包装を行うもの	○	○	○
9	粉体充填機	乾燥野菜、そのフレークや粉体の試作品を容器に一定量ずつ充填するもの	○	○	○

↓ 拠点施設のパンフレットはこちら（県ホームページへ）

<http://www.pref.kagoshima.jp/ag05/sangyo-rodo/nogyo/gizyutu/gizyutu/oosumikakougijyutukyotennisetunogaiyou.html>

2 お知らせ

(1) 農業総合開発センター研究成果発表会

【日時】 平成26年7月4日（金）10:00～16:30

【場所】 かごしま県民交流センター（鹿児島市山下町14-50）

【内容】 農業総合開発センターが開発した革新的な品種や種雄牛，農業技術について

【お問合せ先】 農業開発総合センター研究企画課（TEL:099-245-1114）

↓ 詳細はこちら（県ホームページへ，6月10日から案内）

<http://www.pref.kagoshima.jp/ag11>

(2) 工業技術センター研究成果発表会

【日時】 平成26年7月17日（木）13:30～16:30

【場所】 工業技術センター大会議室（霧島市隼人町小田1445-1）

【内容】 口頭発表，ポスターセッション

【お問合せ先】 工業技術センター企画支援部（TEL:0995-43-5111）

↓ 詳細はこちら（工業技術センターホームページへ，6月中旬ごろから案内）

<http://www.kagoshima-it.go.jp/>

### 3 募 集

#### (1) 利用者ネットワーク会員の募集

皆様の周りの食品加工事業者や農業者の皆様への御紹介をよろしく  
願います。

↓詳細はこちら（県ホームページへ）

<http://www.pref.kagoshima.jp/ag05/sangyo-rodo/nogyo/gizyutu/oosumikakou/network.html>

#### (2) トライアル事業参加企業の募集

拠点施設に、企業等が新たに開発した加工機器等を展示し、試験的  
操作・利用を通じ、その性能や特徴、導入効果等の情報を拠点施設利  
用者に提供するとともに、利用者の感想等を企業等に還元することによ  
り、地域ニーズに合った機器等の開発促進を図る当該事業の参加者  
を募集しています。

皆様とおつきあいのある企業への御紹介をよろしく願います。

↓詳細はこちら（県ホームページへ）

<http://www.pref.kagoshima.jp/ag05/sangyo-rodo/nogyo/gizyutu/oosumi/oosumikakou-tryal.html>

### 4 大隅加工技術拠点施設（仮称）建設現場の様子

① 加工ライン実験施設

② 加工開発実験施設

③ 流通技術実証施設

④ 企画・支援施設



2014. 5. 23撮影

ご意見お待ちしております！

会員の皆様からのご意見・ご要望を踏まえて、メールマガジンの内容  
を充実させていきたいと考えています。誌面の感想、取り上げて欲しい  
テーマなど、どのようなことでも構いません。下記アドレス宛にメール  
をお送りください。

E-mail : keigi-shiken@pref.kagoshima.lg.jp

発行元  
鹿児島県農政部経営技術課  
〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1  
TEL : 099-286-3155 FAX : 099-286-5593  
E-mail : keigi-shiken@pref.kagoshima.lg.jp