

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

Vol. 5 (平成26年10月2日)

大隅加工技術拠点施設(仮称)ネットワーク会員の皆様、こんにちは！！
メールマガジン Vol. 5 をお届けします。

今月も会員の皆様の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、お役に立つ情報が満載ですので、最後までお読みいただきますよう、どうぞよろしくお願いします。

1年で最も過ごしやすい季節となりました。秋といえば「芸術の秋」、「スポーツの秋」そして、「食欲の秋」。どうぞ健やかに秋をご満喫ください。(ˆoˆ)/

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

【 目次 】

- 1 大隅加工技術拠点施設(仮称)の紹介
企画・支援施設
- 2 お知らせ
 - (1) 「大隅農業・加工技術研究プロジェクト」シンポジウムの開催について
 - (2) 平成26年度第2回「農商工連携等実践セミナー」の開催について
 - (3) 「かごしまフードビジネス交流会」への出展・参加事業者募集について
 - (4) パッケージデザインセミナーの開催について
 - (5) 大隅よろず相談窓口における相談対応日について
- 3 各種制度紹介
「食」の認証取得人材確保事業助成金(二次募集)について
- 4 利用者ネットワーク会員の登録状況について
- 5 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

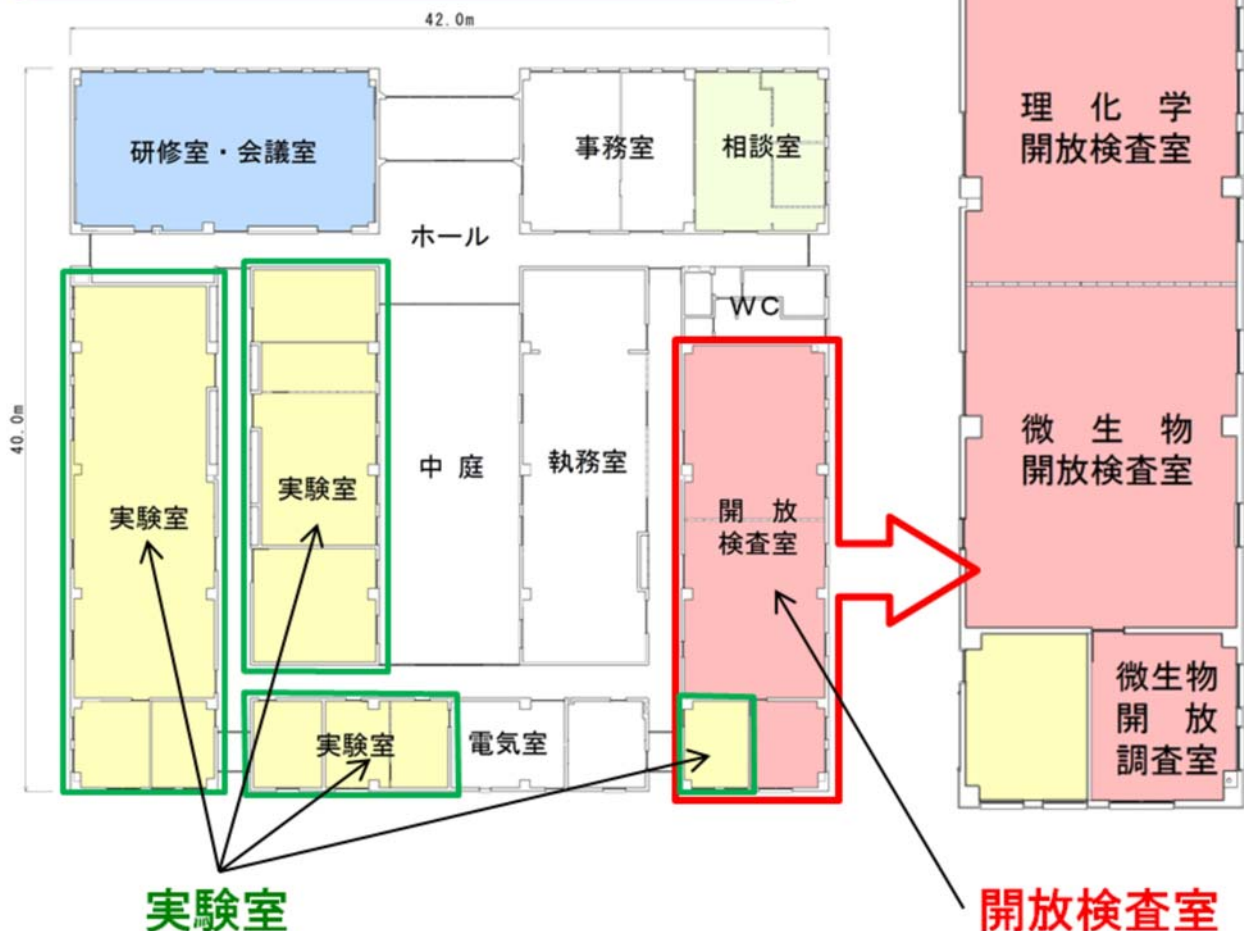
● 企画・支援施設

今回は『企画・支援施設』について紹介します。

◎ 特徴

- ・ 各種制度や加工技術等に関する相談への対応
- ・ 実需者ニーズや市場動向等に関する情報の収集・発信
- ・ 商談機会等の提供
- ・ 加工事業への新規参入や販路拡大（市場開拓）に結びつくセミナー等の開催
- ・ 研究員の指導・助言による微生物検査や成分分析ができる場の提供

企画・支援施設 延床面積1,508㎡



↓ 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/oosumikakougijyutukyotennsisetunogaiyou.html>

◎ 企画・支援施設導入機器の紹介

◆ 開放検査室に導入する主要機器

分類	区分	機器名	概要
試料調整	1	ホモジナイザー	試料を均一に攪拌（分散，乳化）するもの
	2	卓上型遠心分離機	溶液から固形物を分離するもの
	3	恒温水槽	試験管等を保温するもの
	4	ツイン式エバポレーター	試料を減圧しながら濃縮するもの
	5	細菌検査用ホモジナイザー	細菌検査用試料を均一化するもの
	6	分光光度計	試料の糖含量やポリフェノール含量，タンパク含量，抗酸化能等を定量分析するもの
	7	ホットスターラー	溶液等を加熱しながら攪拌するもの
	8	恒温振とう水槽	試験管等を恒温下で振とう反応するもの
計測・測定	9	pHメーター	試料の酸性・アルカリ性を測定するもの
	10	色差計	試料の表面色を測定するもの
	11	自動滴定酸度計	試料の酸度を自動滴定により高精度に測定するもの
	12	水分活性測定装置	試料の保存性に大きな係わりを持つ自由水の割合を測定するもの
	13	迅速水分測定機	試料の水分を迅速に測定するもの
	14	デジタル塩分計	試料の塩分を簡易に測定するもの
	15	デジタル糖度計	試料の糖度を屈折率で測定するもの
培養	16	ＡＴＰふきとり検査器	機器等の清浄度を測定するもの
	17	オートクレーブ	器具等を高温高圧の飽和蒸気により滅菌するもの
	18	乾熱滅菌機	金属器具等を高温により滅菌するもの
	19	クリーンベンチ	無菌状態で微生物検査等を行うもの
	20	コロニーカウンター	微生物検査時の菌集落をカウントするもの
	21	低温インキュベーター	微生物の培養を行うもの
	22	温度勾配恒温器	食品等の保存試験を行うもの

◆ 実験室に導入する主要機器

分類	区分	機器名	概要
調 試 整 料	1	ソックスレー抽出分析装置	試料の脂肪を抽出・定量するもの
	2	高速液体クロマトグラフ質量分析機	試料の特定成分を分離・同定・定量するもの
分 析	3	超高速液体クロマトグラフ	試料の特定成分を分離・定量するもの
	4	高速液体クロマトグラフ	試料の特定成分を分離・定量するもの
	5	ガスクロマトグラフ質量分析計	試料の香気等揮発性成分を分離・同定・定量するもの
	6	ガスクロマトグラフ	試料の香気等揮発性成分を分離・定量するもの
	7	紫外・可視分光光度計	試料の各種成分を定量するもの
	8	分光蛍光光度計	試料中の特定成分を蛍光ラベルすることで定量するもの
	9	マルチディテクションマイクロプレートリーダー	試料の機能性（抗酸化能）を評価するもの
	10	フーリエ変換赤外分光光度計	試料の異物（金属以外）を検出するもの
	11	粉体白度計	粉体の白色度を測定するもの
測 定	12	赤外線式電子水分計	試料の水分を測定（簡易法）するもの
	13	レーザー回折式粒度分布測定装置	粉体の粒径を測定するもの
	14	食品物性測定装置	試料の硬さや歯ごたえを測定するもの
	15	粘度測定装置	試料の粘度を測定するもの
	16	粘度・粘弾性測定装置	試料の粘着性・付着性等を測定するもの
観 察	17	デジタルマイクロスコープ	試料を画像で観察，解析するもの
	18	電子顕微鏡	試料を高倍率に観察するもの

※ 「試料」とは，青果物，加工食品を含む。

※ 「自由水」とは，微生物の繁殖に関与する水分。

2 お知らせ

(1) 「大隅農業・加工技術研究プロジェクト」シンポジウムの開催について

大隅加工技術拠点施設の開設を間近に、拠点施設の利用による高付加価値型農業の展開へ向けて関係者の気運を盛り上げることを目的としてシンポジウムを開催いたします。

- 【主 催】 鹿児島県、大隅総合開発期成会
【日 時】 平成26年11月12日（水）13:15～16:30
【場 所】 鹿屋市商工会議所大ホール（300人収容）
【内 容】 ① 基調講演
「一次加工等による高付加価値型農業の展開を目指して」（仮）
講師：木下猛統氏（(株)日本食糧新聞社「月刊食品工場長」編集長）
② パネルディスカッション
＜コーディネーター＞
岩元睦夫氏（公益社団法人日本フードスペシャリスト協会 会長）
＜パネリスト＞
菊池潤氏（(株)日本政策金融公庫 鹿児島支店長兼農林水産事業統括）
木下猛統氏（(株)日本食糧新聞社「月刊食品工場長」編集長）
澁谷伸一氏（澁谷食品(株) 代表取締役社長）
竹之内敬子氏（たるみず畑(株) 竹之内組 取締役）
中西茂氏（大隅総合開発期成会 会長（鹿屋市長））
西澤隆氏（野村アグリプランニング&アドバイザー(株) 取締役社長）
森山健二（鹿児島県 農政部参事）
【お問い合わせ先】 県農政部経営技術課 TEL：099-286-3155

(2) 平成26年度第2回「農商工連携等実践セミナー」の開催について

かごしま産業支援センターでは、鹿児島県内の農林水産事業者・中小企業者による農商工連携および地域資源活用を促進するため、鹿児島県との共催により「農商工連携等実践セミナー」を開催いたします。

農商工連携および地域資源活用などの取り組みについて、ビジネス成功事例や事業化のポイントに関する専門家のご講演、また既に取り組んでおられる事業者による事例発表を行います。どなたでもご参加ください。当日、会場での参加申込みも可能です。

- 【日 時】 平成26年10月3日（金）13:30～16:00 ※ 受付13:00～
【場 所】 高山やぶさめ館 多目的室（肝属郡肝付町新富5590-35）
【定 員】 100名（先着順）
【参加費】 無料
【主 催】 鹿児島県、公益財団法人かごしま産業支援センター
【プログラム】 ① 基調講演 13:30～14:40
「事例に学ぶ！農商工連携による地域活性化」
鳥丸聡氏（独立行政法人中小企業基盤整備機構 九州本部プロジェクトマネージャー）
② 事例発表 14:50～16:00
「商品開発のプロセスと実践」
重久浩氏（株式会社福山物産 代表取締役社長）
花堂伸樹氏（有限会社平和食品工業 代表取締役）

【申込方法】 当センターホームページからお申し込みください。
<http://www.kric.or.jp/cat-sangaku/34415/>

【お問い合わせ先】 (公財) かがしま産業支援センター 産学官連携課 有馬, 後藤
〒890-0065 鹿児島市郡元1丁目21-40
鹿児島大学産学官連携推進センター棟2階
TEL : 099-214-4770 FAX : 099-214-4771
E-mail : sangaku@kric.or.jp

(3) 「かがしまフードビジネス交流会」への出展・参加事業者募集について

鹿児島市が目指す“食の都 かがしま”づくりの一環として、県内の豊かな農林水産資源の素材の強みや鹿児島市を中心とする県内の食品関連製造業等の集積の厚みを活かし、県内自治体間の連携を起点とした“オールかがしま”の新商品等開発やブランディングの取組みを促進し、かがしまの食の魅力やマーケットにおける競争力の向上を図るため、県内の農林漁業者や食品関連製造業者等による交流会を開催します。

【主催・運営】 主催：鹿児島市 運営：(株)鹿児島経済研究所
【運営・協力】 指宿市, 南さつま市, 日置市, いちき串木野市, 薩摩川内市, 鹿屋市, 垂水市
【日時】 平成26年11月17日(月) 13:30~21:00 (懇親会18:30~)
【会場】 城山観光ホテル サファイアホール飛鳥
(鹿児島市新照院町41-1)
【内容】 ① 新商品・素材等の紹介(展示)と出展者間等における個別商談
② バイヤーによる出展者等のマッチング提案と新商品等に対するマーケティング視点でのアドバイス
③ バイヤーによる出展商品等に対する個別評価
④ 県内の食品関連事業者間の交流
【出展・参加費用】 無料(材料費・輸送費, 懇親会費用等は別)
【出展募集数】 市内等食品関連製造業者：40社程度
県内農林漁業者：60者程度
※ 申込み締め切り 10月20日(月) 17時
※ 詳細はこちらをご覧ください。
http://www.city.kagoshima.lg.jp/_1010/shimin/6keizai/6-1syoukougyou/_47693.html

【お問い合わせ先】 鹿児島市産業創出課
〒892-8677 鹿児島市山下町11-1
TEL : 099-216-1319 FAX : 099-216-1303
E-Mail : san-sousyutu@city.kagoshima.lg.jp

(4) パッケージデザインセミナーの開催について

鹿児島県では、県産食品の魅力ある商品づくりを促進するため、昨年度から「鹿児島の食とデザイン」事業を実施しています。

その一環として、「なっちゃん」「伊右衛門」など、サントリーの商品デザイン・ディレクションに長年携わってこられたパッケージデザインのトップランナー・加藤芳夫氏を講師として、パッケージデザインセミナーを次のとおり開催します。

- 【 日 時 】 平成26年10月21日（火）15:30～18:00
 【 場 所 】 マルヤガーデンズ7F
 【 対 象 】 食品関連企業、デザイナー等（定員40名・申込先着順）
 【 内 容 】 ① 講演
 「良いデザインはブランドになる。」
 講師：加藤芳夫氏（サントリー食品インターナショナル
 ／クリエイティブディレクター）
 ② トークセッション
 「パッケージデザインの見方・語り方」
 パネラー：加藤芳夫氏，中島秋津子氏（(株)STUDIO K），
 来場ゲスト
 詳細・参加申込は， <http://www.food-design-k.jp/> まで
 【お問い合わせ先】 鹿児島県商工労働水産部経営金融課経営支援係
 TEL：099-286-2944
 E-mail：shien@pref.kagoshima.lg.jp

(5) 大隅よろず相談窓口における相談対応日について

かごしま産業支援センターでは、大隅地域の中小企業の皆様方からのご相談にお応えするため、当センターの相談窓口業務を行う「大隅よろず相談窓口」を鹿屋市産業支援センター内に開設しました。

「大隅よろず相談窓口」では、これから創業しようとする方や中小企業の皆さんが抱えている、経営、技術、人材、情報化などのさまざまな課題に対して、無料で相談をお受けします。

また、かごしま産業支援センターが実施している創業や経営革新、新事業創出、販路開拓などの各種支援施策について説明します。

相談には、専門的な知見を有するコーディネーターや分野に応じて職員が応じます。お気軽にご相談ください！

相談日は、毎週金曜日の午前10時から午後4時までとなっております。次の相談日を下記のとおり予定しております。相談希望の方は、事前に電話又は相談申込書（ホームページからダウンロード可）にて申込みをしていただければ確実です。

- 【 相 談 対 応 日 】 （10月実施分）
 10月3日（金） 10:00～16:00
 10月10日（金） 10:00～16:00
 10月17日（金） 10:00～16:00
 10月24日（金） 10:00～16:00
 10月31日（金） 10:00～16:00
 【 相 談 料 】 無料
 詳細については、こちらのホームページをご覧ください。
<http://www.kric.or.jp/cat-keiei/32926/>
 【 名 称 】 かごしま産業支援センター大隅よろず相談窓口
 【 所 在 地 】 鹿屋市北田町3番3-23号（鹿屋市産業支援センター内）
 【 T E L 】 0994-41-7174
 【お問い合わせ先】 （公財）かごしま産業支援センター 相談経営課
 TEL：099-219-1273 FAX：099-219-1279
 E-mail：oosumiyorozu@kric.or.jp

3 各種制度紹介

● 「食」の認証取得人材確保事業助成金（二次募集）について

鹿児島県では、今年度からスタートした、食品産業振興プロジェクト（食プロ）の一環として、専属人材を活用して、食品の安全性や高品質性、衛生管理などの認証（HACCP、SQF等）取得に向けた取組を行う県内の食品関連事業者への助成を行います。

ご興味のある方や申請をご希望の方はお問い合わせください。

- 【対象経費】 専属人材の給与・諸手当や講習会参加費、専門家謝金など
 【応募期間】 平成26年9月16日（火）～10月20日（月）17時必着
 公募内容の詳細につきましては、下記URLをご参照ください。
http://www.ktlo.co.jp/014_syokupro_02_koubo01.html

<食プロのご案内PDF>

http://www.ktlo.co.jp/014_syokuninsyou/syokupro.pdf

- 【お問い合わせ・お申し込み先】 （株）鹿児島TLO
 TEL：099-284-1631 担当：有馬・大参（おおみ）
 E-mail：arima@ktlo.co.jp k-omi@ktlo.co.jp

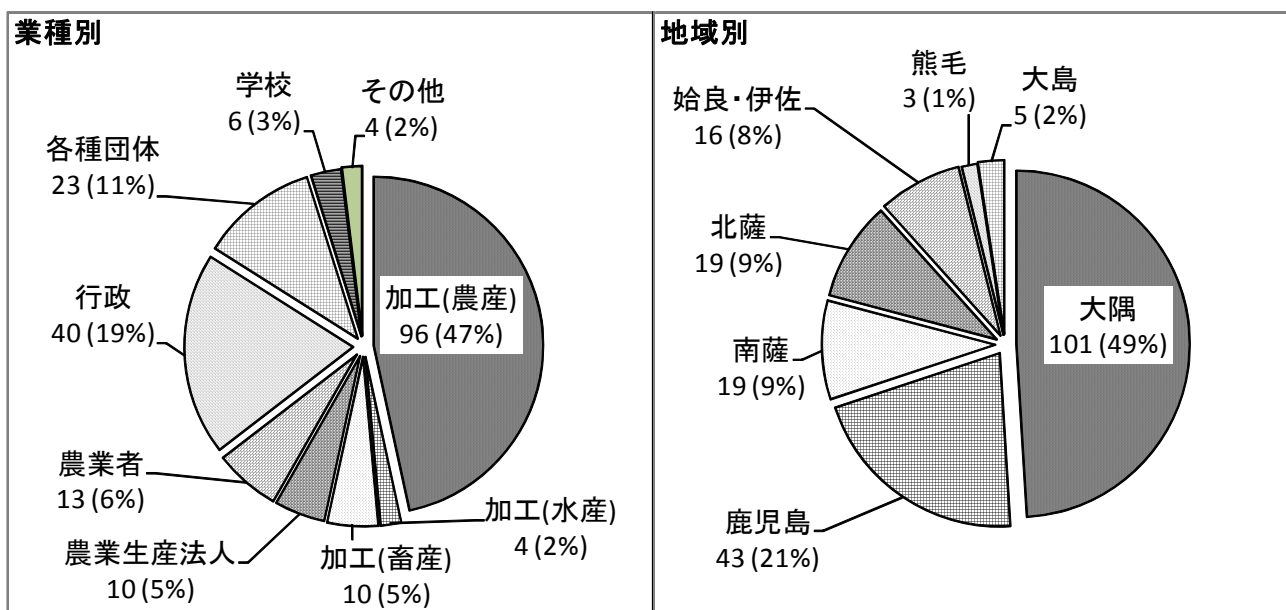
県庁産業立地課産業支援係
 〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1
 TEL：099-286-2964 FAX：099-286-5578
 E-mail：sangyo@pref.kagoshima.lg.jp

4 利用者ネットワーク会員の登録状況について

現時点の登録状況は次のとおりです。

引き続き、お知り合いの方等への働きかけをよろしくお願いします！

- 会員数 206件（9月30日現在）
 ○ 内訳



5 大隅加工技術拠点施設（仮称）建設現場の様子



2014. 9. 16撮影

ご意見お待ちしております！

会員の皆様からの御意見・御要望を踏まえて、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。

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