

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. 3 (平成26年8月7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. 3 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ひします。

今年の夏は、相次ぐ台風の襲来に気をもまれていることと思います。

まだまだ蒸し暑い日が続きますが、体調管理に気をつけて、元気にお過ごしください (^o^)/

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

【 目次 】

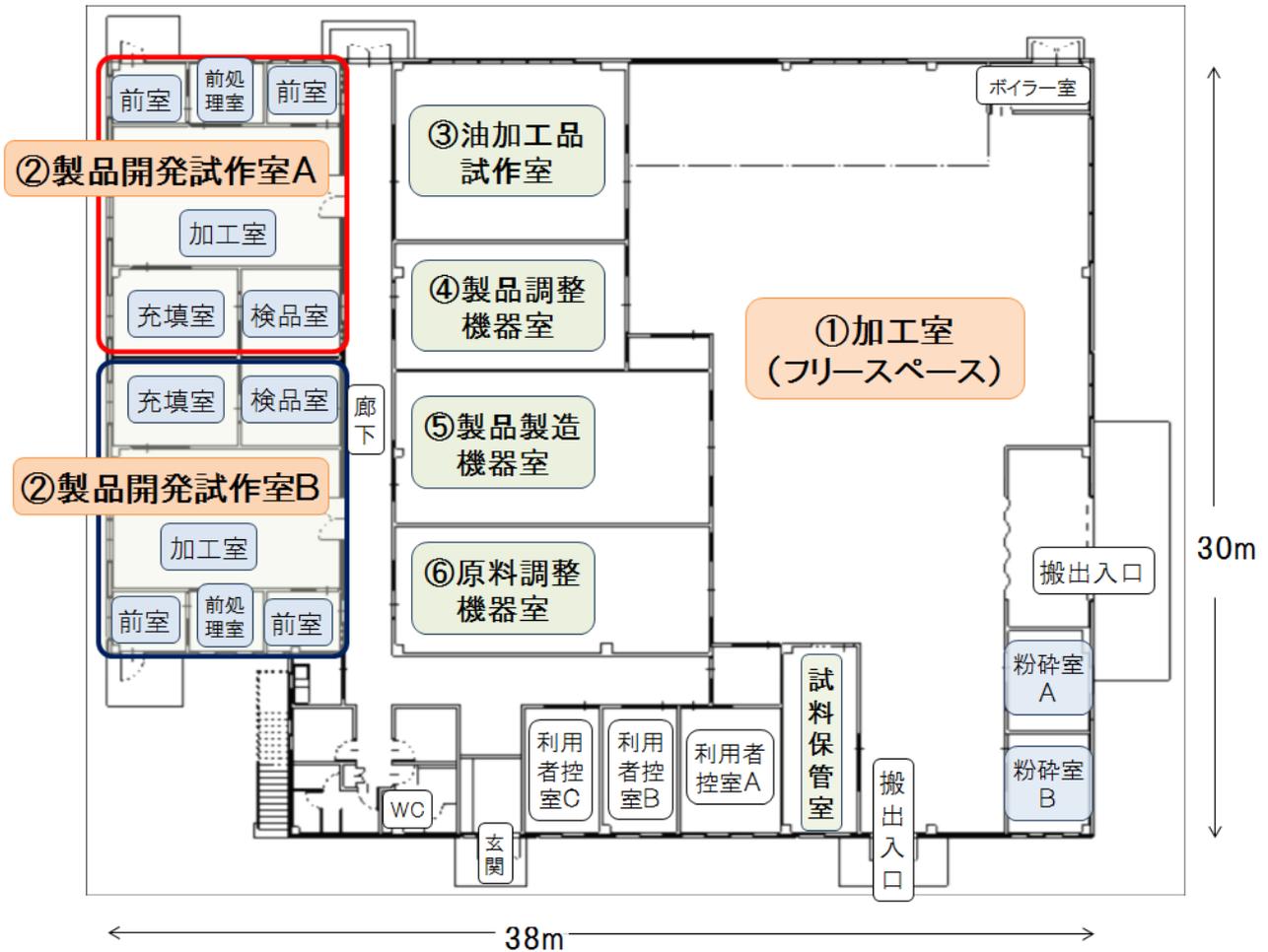
- 1 大隅加工技術拠点施設(仮称)の紹介
加工開発実験施設(その2)
- 2 お知らせ
 - (1) 平成26年度新加工食品コンクール出展募集について
 - (2) 大隅よろず相談窓口における相談対応日について
 - (3) 平成26年度移動弁護士相談会について
 - (4) 「食品関連企業利益力アップ支援事業」及び「カイゼンコーディネーター」配置について
- 3 各種制度紹介
 - (1) 平成26年度「食の認証取得人材確保事業」の公募について
 - (2) 平成26年度ものづくり生産技術高度化研修事業補助金の2次公募について
 - (3) 平成26年度新分野参入人材育成事業補助金の2次公募について
- 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

● 加工開発実験施設(その2)

今回も前回に引き続き、『加工開発実験施設』について紹介します。

加工開発実験施設 延床面積:1,224㎡



↓ 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/oosumikakougijyutukyotennsi setunogaiyou.html>

◎ 加工開発実験施設導入機器の紹介

原料調整機器室，製品製造機器室，製品調整機器室に格納する機器は，加工の目的・用途に応じて，使用する機器を加工室又は製品開発試作室（A・B）に持ち込み，自由に組み合わせて利用することができます。

◆ 加工室に導入する主要加工機器

区分	機器名	概要	主な用途	
			一次加工	高次加工
1	高圧根菜類洗浄機	根菜類に付着している土を高圧水で自動洗浄するもの	○	
2	野菜裁断機	用途に応じて多様な形状に野菜の細断を行うもの	○	○
3	ダイサー	野菜等をダイス状（サイコロ状）に切断するもの	○	○
4	圧搾機	油圧により，果実・種子・茎などを押しつぶして液や油をし搾り取るもの（搾汁機）	○	○
5	チョッパーパルパーフィニッシャー	液体を含む試料の細断，磨砕，ろ過，裏ごしするもの	○	○
6	食品用遠心分離機	食品を液体と固体に分離するもの	○	○
7	小型脱水機	洗浄後の野菜を遠心分離作用で水切りするもの	○	
8	蒸し機	食品の解凍，野菜等の加熱調理を蒸気で行うもの	○	○
9	二重釜（蒸気釜）	大量の農産物を迅速に加熱調理（煮る）を行うもの	○	○
10	小型加圧真空ケトルミキサー	加圧下または減圧下で加熱調理を行うもの	○	○
11	真空フライヤー	真空条件下で約100℃程度低温で油フライするもの	○	○
12	熱風乾燥機	野菜等の乾燥を熱風で行うもの	○	
13	小型ダブルドラムドライヤー	ペースト状野菜を迅速にシート状（フレーク状）に乾燥するもの	○	
14	カッターミル	乾燥物専用の硬い試料を粗めに粉砕するもの（主に前処理用）	○	
15	万能粉砕機	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くもの	○	
16	旋回気流式微粉砕機	気流下で食品同士を衝突させ摩擦により粉砕するもの（熱が発生しにくく変性が少，主に米粉の粉砕に利用）	○	
17	振動ボールミル	乾燥試料とセラミック製の球体を一緒入れた容器を振動させ衝撃により微粉砕するもの	○	
18	高温高圧殺菌機	パウチしたものを高温・高圧で殺菌することで常温流通を可能にする機器もの（レトルト殺菌機）	○	○

◆ 製品開発試作室に導入する主要加工機器（製品開発試作室 A・B にそれぞれ導入）

区分	機器名	概要	主な用途	
			一次加工	高次加工
1	金属検出機	試作品の金属系の異物を検出するもの	○	○
2	コンベクションオープン	熱風循環式で焼成するもの		○
3	煎餅焼き機	加熱した2枚のプレートの鉄焼きでせんべい類を焼成するもの		○
4	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	○	○
5	ガス置換式真空包装機	製品の真空包装、窒素等のガス置換包装するもの	○	○

◆ 原料調整機器室に格納する主要加工機器

区分	機器名	概要	主な用途	
			一次加工	高次加工
1	半自動みかん搾汁機	半切りしたカンキツを果皮をつけたまま圧搾して搾汁するもの	○	○
2	膜モジュールテスト機	限外濾過膜や中空糸フィルターで液体中の成分を分離・濃縮するもの	○	○
3	水平ろ板式濾過機 (フィルタープレス)	懸濁液中の固形分を濾過するもの	○	○
4	高速度ミキサー	液体を混合、攪拌するもの	○	○
5	粉体ミキサー (リボンミキサー)	外側と内側に逆方向に回転する二重リボンのよりフレック片の製造、粉末の混合するもの	○	
6	パン用ミキサー	パン生地や焼き菓子のような粘りのある生地を練り込むもの	○	○
7	ドウコンディショナー	パン生地等を発酵させるもの		○
8	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	○	
9	高圧ホモジナイザー (均質機)	液状食品を高圧にして細い間隙から噴出することにより、粒子を細かく均質化するもの	○	○
10	高性能磨砕機	石臼式の磨砕機で、蒸煮した野菜や果実をなめらかにペースト化するもの	○	○
11	多機能ミル	アタッチの交換で多種多様な粉碎を行うもの（乾・湿両用）	○	○
12	パン用伸展機	パン生地を圧延するもの		○

◆ 製品製造機器室に格納する主要加工機器

区分	機器名	概要	主な用途	
			一次加工	高次加工
1	コンベクションオーブン	熱風循環式で焼成するもの		○
2	スチームコンベクションオーブン	熱風循環式方式のオーブンに蒸気加熱機能を付加したもの		○
3	デッキオーブン	輻射（放射）熱で焼成するもの		○
4	電子レンジ	マイクロ波で加熱調理器を行うもの	○	○
5	包餡機	生地をあらゆる形状に成形するとともに、具材等を生地に注入するもの（まんじゅう・菓子等の製造）		○
6	煎餅焼き機	加熱した2枚のプレートの鉄焼きでせんべい類を焼成するもの		○
7	糖衣機 （コーティング機）	粒状試料を糖分等でコーティングするもの		○
8	麺押し機用小型ミキサー・押し出し部一式	加熱条件下で押し出すことで麺を製造するもの		○
9	小型押出式形成機	パスタやスティック状スナックの生地を成形するもの		○
10	アイスクリーム・フリーザー	冷菓を製造するもの		○
11	造粒機	でん粉等の粉末をパール状（粒状）に成形するもの（粒状食品の製造）	○	

◆ 製品調整機器室に格納する主要加工機器

区分	機器名	概要	主な用途	
			一次加工	高次加工
1	小型真空凍結乾燥機	食品を凍結後、真空下での水分を昇華させて、乾燥させるもの（フリーズドライ）	○	○
2	小型低温乾燥機	食品を除湿した冷風により低温下で乾燥させるもの（ドライフルーツ・干物等の製造）	○	○
3	スプレードライヤー （噴霧乾燥機）	食品を熱風により霧状に噴射した液状試料を粉末状に乾燥させるもの	○	
4	フラッシュドライヤー （流動層乾燥機）	食品を高温・高速の気流中で含水粉体を瞬間的に分散・乾燥させるもの	○	
5	通風乾燥機 （電気式）	食品を電気ヒーターで乾燥させるもの	○	
6	プレート殺菌装置	液体を瞬間に殺菌するもの（熱交換器で密閉化での加熱・冷却が可能）		○
7	過熱水蒸気処理装置	100℃以上の水蒸気により無酸素条件下で短時間で食材表面の温度を上昇させ加熱調理を行うもの	○	○
8	小型充填機	ペースト類を容器に充填するもの	○	○
9	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	○	○
10	カップシーラー	カップ容器を包装するもの（ゼリー・飲料等の包装）		○
11	半自動ホームシーマー	缶に蓋をして締め付け、密閉するもの（飲料缶や総菜缶詰用の巻締め機）		○
12	ガス置換式真空包装機	製品の真空包装、窒素等のガス置換包装するもの	○	○

2 お知らせ

(1) 平成26年度新加工食品コンクール出展募集について

県産食材を活用し、「鹿児島らしさ」にこだわった魅力ある新商品の開発に取り組む県内食品産業事業者等や6次産業化実践者等の出展を募集しています。

- 【主催者】 鹿児島県農産物加工推進懇話会
【募集締切】 平成26年10月24日（金）
【審査日等】 平成26年11月27日（木） マリンパレスかごしま
【出展料】 1社あたり 3,000円（1社2点以内）
【応募方法】 出展申込書を下記連絡先に請求し、必要事項を記入の上、提出してください。
【お問い合わせ先】 鹿児島県農産物加工推進懇話会
〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1 県庁農政課内
TEL：099-286-2111（内線 3180） FAX：099-286-5587
E-mail：konwakai@po5.synapse.ne.jp

※ 過去の受賞商品を下記のページで紹介しています。
http://kagoshima-shoku.com/item_cat/kakou

(2) 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いたしました。

「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、説明いたします。

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。次回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】 （8月実施分）
8月8日（金） 10:00～16:00
8月15日（金） 10:00～16:00
8月22日（金） 10:00～16:00
8月29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）

【TEL】 0994-41-7174
【お問い合わせ先】 (公財) かが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) 平成26年度移動弁護士相談会について

かがしま産業支援センターでは、中小企業における下請取引の適正化を図るため、下記のとおり移動弁護士相談会を開催します。

下請事業者と親事業者間の取引における代金の減額要求や売掛金が回収できないなどのトラブルや悩みについて、弁護士が相談に応じますので、ご希望があれば当センターホームページよりお申し込みください。

【日時】 平成26年8月27日(水) 13:00~16:00
【場所】 鹿屋市産業支援センター会議室(ハローワークかのや2階)
鹿屋市北田町3番3-23号 TEL: 0994-40-7890
【相談弁護士】 笹川 竜伴 弁護士(弁護士法人笹川法律事務所)
【相談対象者】 県内で事業を営む製造業者・中小企業者等
【相談内容】 企業間取引に係るトラブルや悩み相談(無料)
【申込方法】 当センターホームページよりお申し込みください。
<http://www.kric.or.jp/event/33582/>

【お問い合わせ先】 (公財) かがしま産業支援センター 取引振興課
TEL : 099-219-1274 FAX : 099-219-1279
下請かけこみ寺 フリーダイヤル 0120-418-618

(4) 「食品関連企業利益力アップ支援事業」及び「カイゼンコーディネーター」配置について

(かがしま産業支援センター 上野原ビジネスプラザ)

県内の食品関連企業の生産体制を見直して利益力をアップし、新たな取組に必要な財源を捻出することにより、新商品開発や販路開拓への取組を促進する事業を開始いたしました。

なお、2名のカイゼンコーディネーターが相談等に対応いたしますので、お気軽にご連絡ご相談ください。

【事業内容】 ① 生産管理・カイゼン支援
訪問させて頂き、現場・現物で利益力向上につながるポイント等についての助言など
② 商品関連産業振興プロジェクト事業の紹介
事業内容のご説明、プロジェクト参加応募に係る支援
③ 国、県及び中小企業支援機関が実施する事業の紹介
④ セミナー開催
生産管理、カイゼン等に関するセミナー開催
【対象業種】 県内の食品関連産業が対象です。
○ 食料品製造業
○ 飲料・たばこ・飼料製造業
○ 6次化に取り組む農業・漁業・水産養殖業

- 【費用等】 無料
【お問い合わせ先】 (公財) かがしま産業支援センター 上野原ビジネスプラザ
カイゼンコーディネーター
・ 磯脇弘人 (イワキ ヒト) ・ 温水洋一 (ヌミズ ヨウイチ)
TEL : 0995-45-3511 FAX : 0995-48-5270
URL : <http://www.kric.or.jp/outline/uenohara>

3 各種制度紹介

(1) 平成26年度「食の認証取得人材確保事業」の公募について

専属人材を活用して、食品の安全性や高品質性、衛生管理等の認証（HACCP、SQF等）取得に向けた取組を行う食品関連事業者を支援する標記助成事業の公募を開始しました。

- 【募集期間】 平成26年7月18日(金)～平成26年8月18日(月)
【応募対象者】 県内に事業所を有する食品関連事業者
【標準事業費】 7,500千円
【事業期間】 事業計画毎に1年以内
【助成率】 対象経費の8/10以内
【応募方法】 申請書類等と添付書類一式を揃えて、(株)鹿児島TL0に持参
または郵送
(申請書類等は(株)鹿児島TL0のホームページよりダウンロードできます)

詳細は、下記サイトをご覧ください。

<http://www.pref.kagoshima.jp/af03/sangyo-rodo/sangyo/syoku-sangyou/26ninsyousyutoku.html>

- 【お問い合わせ先】 株式会社鹿児島TL0 (担当：有馬，大参 (おおみ))
〒890-0065 鹿児島市郡元1-21-40 鹿児島大学内
TEL : 099-284-1631 FAX : 099-284-1632

県庁産業立地課産業支援係 (担当：小幡 (おばた))
〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1
TEL : 099-286-2964 FAX : 099-286-5578

(2) 平成26年度ものづくり生産技術高度化研修事業補助金の2次公募について

鹿児島県では、本県の重点産業振興分野である自動車・電子・食品・新成長分野関連産業（以下「重点業種」という。）において、中小企業者が新規参入、技術向上、取引拡大等を図るために行う研修に必要な経費の一部を補助します。

※ 新成長分野関連産業＝環境・新エネルギー産業、健康・医療産業、バイオ関連産業。今回、下記のとおり本補助事業の公募を開始しますのでお知らせします。

詳しくは下記アドレスからご覧ください。

<http://www.pref.kagoshima.jp/af03/sangyo-rodo/okoshi/support/h26hojokin2.html>

- 【公募期間】 平成26年6月25日（水）～平成26年9月30日（火）
- 【補助対象者】 鹿児島県内に工場又は事業所を持つ製造業関連（組込システムを含む）の中小企業者
- 【対象研修】 ① 企業への派遣研修
 県内の中小企業者が、重点業種への新規参入、取引拡大、技術力向上などを図るため、技術系社員を県外の他企業（連結決算の対象となる企業を除く。）に1月以上派遣することによって行う研修
- ② 専門技術研修
 県内の中小企業者が、社員を原則として県外において行われる重点業種分野の専門的な研修会等へ派遣することによって行う研修
- 【補助率】 補助対象経費の1/2以内
 企業への派遣研修は120万円、専門技術研修は5万円が限度額
- 【お問い合わせ先】 鹿児島県商工労働水産部 産業立地課 技術振興係
 〒890-8577 鹿児島県鹿児島市鴨池新町10-1
 TEL：099-286-2970
 E-mail：gijyutu@pref.kagoshima.lg.jp

(3) 平成26年度新分野参入人材育成事業補助金の2次公募について

鹿児島県では、取引企業の撤退、規模縮小等により経営に影響を受ける県内中小企業が、現在の事業形態とは異なる、新たな分野への参入、取引拡大、技術力向上等を図るために行う研修に必要な経費の一部を補助します。

今回、下記のとおり本補助事業の公募を開始しますので、お知らせします。

詳しくは下記アドレスからご覧ください。

<http://www.pref.kagoshima.jp/af03/sangyo-rodokoshi/support/h26shinbunya2.html>

- 【公募期間】 平成26年6月25日（水）～平成26年9月30日（火）
 ※ 交付決定総額が予算総額に達した時点で公募を終了します。
- 【補助対象者】 鹿児島県内に立地し、取引企業の撤退及び規模縮小等により経営に影響を受ける中小企業者
- 【対象研修】 専門技術研修
 県内の中小企業者が、社員を原則として県外において行われる専門的な研修会等へ派遣することによって行う研修。
 同一企業において複数人を研修へ派遣する場合に、複数人の申請を認める。
- 【補助率】 補助対象経費の1/2以内。5万円が限度額
- 【お問い合わせ先】 鹿児島県商工労働水産部 産業立地課 技術振興係
 〒890-8577 鹿児島県鹿児島市鴨池新町10-1
 TEL：099-286-2970
 E-mail：gijyutu@pref.kagoshima.lg.jp

4 大隅加工技術拠点施設（仮称）建設現場の様子

○ 前回（1か月前）



○ 今回



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。

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