

令和6年度

大隅加工技術研究センター 業務報告書

鹿児島県大隅加工技術研究センター

Kagoshima Prefectural Osumi Food Technology Development Center

目 次

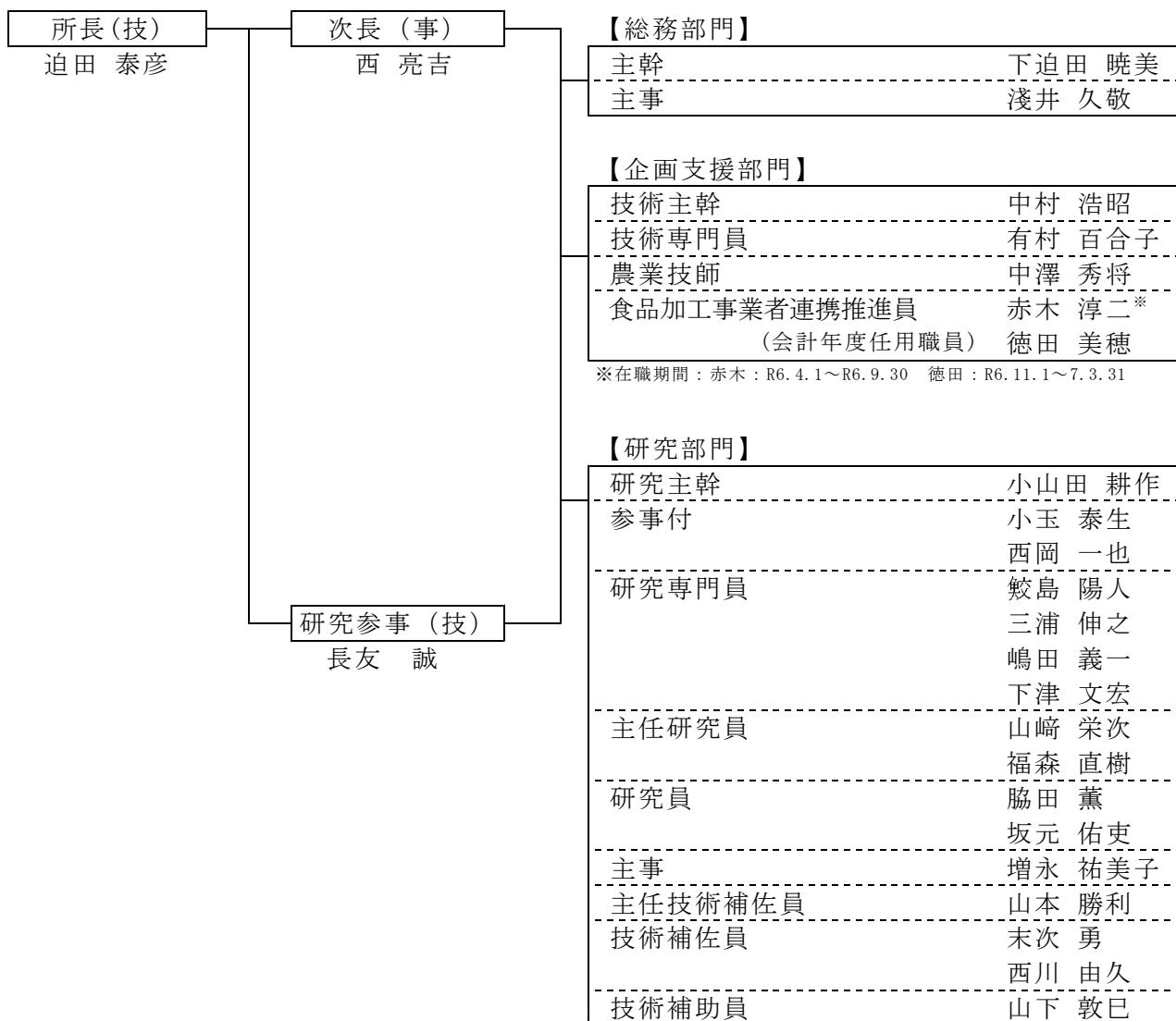
1	総括	
1－1	業務の概要	1
1－2	組織	1
1－3	沿革等	2
1－4	施設	3
1－5	事業費	3
1－6	運営協議会	4
1－7	会議等への参加	4
1－8	設備（加工機器等）	5
2	試験研究業務	
2－1	継続しているもの	8
2－2	完了したもの	8
2－3	新規のもの	8
2－4	共同研究	14
2－5	受託研究	14
2－6	その他試験	14
2－7	研究発表	15
2－8	研究・開発課題評価	16
2－9	試験研究成績検討会	17
3	企画・支援業務	
3－1	技術相談	18
3－2	施設利用	19
3－3	研修会の開催	21
3－4	企業訪問	23
3－5	商談会・展示会等への参加	23
3－6	刊行物	23
3－7	ホームページ	23
3－8	メールマガジン	24
3－9	見学者対応	24
4	その他	
4－1	職員派遣研修	24
4－2	研修生の受け入れ	24
4－3	表彰及び学位取得等	25
4－4	知的財産権	25
4－5	講師及び審査員の派遣	25
4－6	関係機関への利活用の推進	26
4－7	成果発表会	26

1 総括

1-1 業務の概要

県産農産物の付加価値向上に向けた栽培・流通貯蔵・加工技術の研究・開発に取り組んでいるほか、施設の開放による食品事業者等が自ら行う加工品の開発支援、農業者や加工事業者等からの各種相談への対応、各種セミナーの開催により県内事業者の高度化や6次産業化への取組を支援している。

1-2 組織



【総務部門】

- ・予算・決算に関すること
- ・施設の維持・管理に関すること
- ・庶務関係に関すること

【企画支援部門】

- ・食品加工事業者等の育成・支援に関すること
- ・技術指導・相談対応に関すること
- ・開放施設の管理及び使用許可に関すること
- ・利用者ネットワークに関すること
- ・広報に関すること
- ・運営協議会に関すること

【研究部門】

- ・加工技術の研究・開発に関すること
- ・流通貯蔵技術の研究・開発に関すること
- ・加工・業務用野菜の栽培技術の研究・開発に関すること
- ・施設・設備の管理に関すること
- ・技術指導・相談対応に関すること

1－3 沿革等

(1) 設立までの経緯

鹿児島県における農産物の加工流通研究は、昭和22年農業試験場の農芸化学部で開始し、その後昭和25年に化学部、昭和45年に農産加工部、昭和54年に流通加工部に改称された。

昭和60年代になると全国的に食品の加工流通研究の充実・強化が図られ、本県においても昭和60年に鹿児島県新総合計画の中で「食品加工に関する研究・指導・研修を総合的に行うセンターの設置」が策定された。これを受けて昭和61年に国の地域農水産物利用高度化施設整備事業を導入し、約2億1,300万円の経費をかけて研究設備やオープンラボラトリー施設を整備し、昭和62年に農業試験場流通加工部から新しく農産物加工研究指導センターが発足した。そして、業務内容もこれまでの試験研究に併せて食品関連企業、農業団体等の技術向上を図るために、これらを対象とした流通加工の研修、加工技術指導、情報の提供など研修・指導業務が新たに加わった。さらに平成2～3年度には広域農業構造改善事業を活用し、約5億5,100万円の経費で研究本館と農産物流通加工研修館を整備するとともに、平成3年4月には加工開発研究室と流通保蔵研究室を設置した。

平成18年度には、農業試験場の再編により農業開発総合センターが発足し、施設も南さつま市に移転整備された。それらに伴い、農産物加工研究指導センターも同市に移転した。

平成23年度に素材提供型農業から高付加価値型農業への展開を図るプロジェクトを検討する「大隅農業・加工技術研究プロジェクト検討委員会」が発足し、平成24年度に大隅地域に加工技術拠点施設を整備する基本計画が策定・公表された。

平成25～26年度に総額約27億円（全額県費）で建築・施設整備が行われ、平成27年4月に大隅加工技術研究センターとして開設された。

令和6年4月には、農業開発総合センター大隅支場の農業開発総合センター（吹上、金峰地区）への移転に伴い、加工・業務用野菜（病害虫含む）の研究機能が追加された。

(2) 沿革

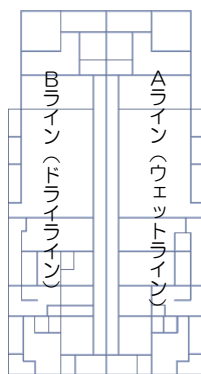
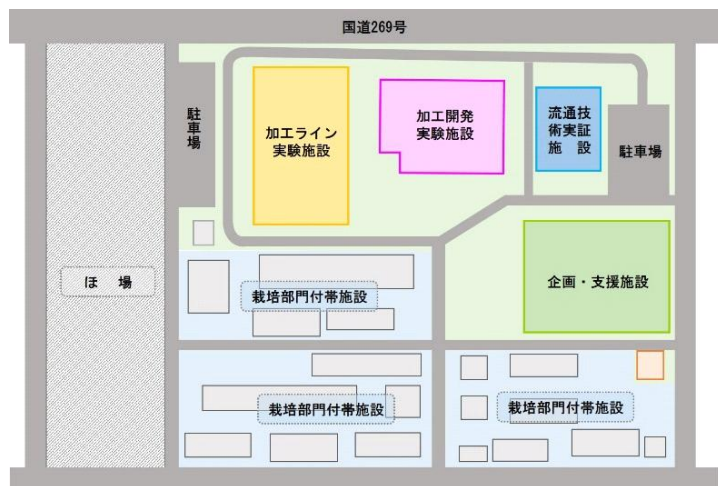
1900年(明治33年)	鹿児島県立農事試験場を設置
1906年(明治39年)	甘藷を原料とした酒精製造試験を実施
1911年(明治44年)	分析に関する業務を開始
1918年(大正7年)	分析部を農芸化学部に改称
1947年(昭和22年)	農芸化学部内で農産加工に関する試験を開始
1950年(昭和25年)	農芸化学部を化学部に改称
1958年(昭和33年)	農試の移転に伴い化学部も谷山市に移転
1970年(昭和45年)	化学部を廃止し農産加工部を設置
1979年(昭和54年)	農産加工部を流通加工部に改称
1987年(昭和62年)	流通加工部を廃止し農産物加工研究指導センターを設置
1991年(平成3年)	センター内に加工開発研究室と流通保蔵研究室を設置
2006年(平成18年)	農業試験場が農業開発総合センターに改称 農業開発総合センターの移転に伴い南さつま市に移転
2011年(平成23年)	大隅農業・加工技術研究プロジェクト検討委員会が発足
2012年(平成24年)	検討委員会が加工技術研究開発等のあり方を提言 提言を踏まえ、加工技術拠点施設の整備基本計画を策定・公表
2014年(平成26年)	建設・設備工事に本格着手
2015年(平成27年)	農産物加工研究指導センターを廃止し、大隅加工技術研究センターを設置 (農業開発総合センターから切り離し、農政課の出先機関となる)
2020年(令和2年)	外部人材の登用による非常勤所長を廃止するなど組織体制の見直しを実施
2024年(令和6年)	農業開発総合センター大隅支場の農業開発総合センター（吹上、金峰地区）への移転に伴い、加工・業務用野菜（病害虫含む）の研究機能を追加

1-4 施設

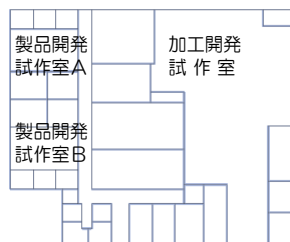
(1) 面積

区 分	名 称	面 積	構 造 等
土 地	庁舎敷地	27,737.95㎡	—
	実験圃場	19,654.46㎡	—
	計	47,391.95㎡	
建 物	加工ライン実験施設	1,713.40㎡	鉄骨造
	加工開発実験施設	1,256.15㎡	鉄骨造
	流通技術実証施設	480.00㎡	鉄骨造
	企画・支援施設	1,508.75㎡	R C 造
	その他	152.25㎡	—
	栽培部門付帯施設	3,569.22㎡	—
	計	8,679.77㎡	

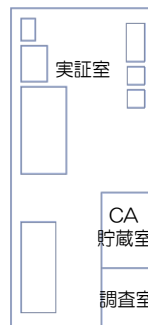
(2) 配置図



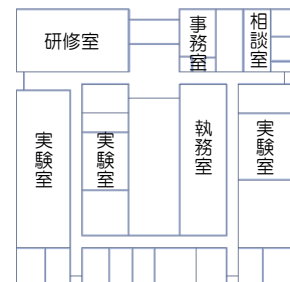
加工ライン実験施設



加工開発実験施設



流通技術実証施設



企画・支援施設

1-5 事業費（職員給与等を除く）

(1) 決算額

大隅加工技術研究センター費 64,940,244円	【財源内訳】	
	国庫支出金	0 円
	使用料収入（開放施設）	2,090,470 円
	国等からの受託事業収入	1,300,000 円
	県費ほか	61,549,774 円
	計	64,940,244 円

1-6 運営協議会

(1) 委員名

区 分	所 属	職 名	氏 名
市町村	鹿屋市	農林商工部長	釵持 朋彦
	大崎町	農林振興課長	上野 明仁
農業団体	鹿児島県経済農業協同組合連合会	園芸事業部長	平田 智幸
食品加工 事業団体	大隅加工技術研究センター 利用者ネットワーク会員	澁谷食品(株) 代表取締役社長	澁谷 伸一
		(株)オキス 代表取締役社長	岡本 孝志
商工業団体	鹿児島県商工会議所連合会	中小企業支援センター 産業振興部長	金田 博一
	鹿児島県商工会連合会	事務局長	林 輝吉峰
	(株)南給	参 与	橋口 健輔
その他団体	鹿児島アグリ&フード金融協議会	事務局(鹿児島銀行地域支援部地域開発室長)	飯森 利徳
	公益財団法人かごしま産業支援センター	事務局長	上村 清志
	公益社団法人鹿児島県特産品協会	事務局長	津田 和久
大 学	鹿児島大学農学部	教 授	北原 兼文
県	農政部	部 長	米盛 幸一
	大隅地域振興局	局 長	永野 義人
	農業開発総合センター	所 長	厚ケ瀬 英俊
	大隅加工技術研究センター	所 長	迫田 泰彦
計			16人

(2) 開催状況

- ・開催日 令和6年7月26日(金)
- ・場所 大隅加工技術研究センター 会議室
- ・出席人員 14人

(3) 内容等

- ・令和6年度の業務体制について
- ・センターの活動状況について
- ・施設及びほ場見学

1-7 会議等への参加

会の名称	開催日	実施場所	内容	人数
肝属地域農政企画推進会議幹事会	R6. 5. 28	ホテル さつき苑	・ R6 総会附議事項等	34
大隅地区農林技術協会理事会	R6. 5. 28	ホテル さつき苑	・ R5 事業実績及び収支決算, R6 事業計画等	17
大隅地域企業支援ネットワーク	R6. 5. 14	大隅地域 振興局	・ 大隅地域企業支援ネットワークについて ・ よろず支援拠点について ・ 工業技術センター, 大隅加工技術研究センターについて 等	41
	R6. 7. 24	大隅加工技術 研究センター	・ 大隅加工技術研究センター見学 ・ 新特産品コンクール等について	27
	R6. 11. 19	大隅地域 振興局	・ 志布志港活用の輸出促進について ・ 中小企業省力化補助金等について	34
肝属地域農政企画推進会議総会	R6. 6. 4	ホテル さつき苑	・ R5 事業実績及び収支決算, R6 事業計画 ・ 大隅加工技術研究センターの紹介 等	26
園芸振興協議会 総代会	R6. 6. 7	J A 鹿児島県 会館	・ R5 事業実績及び収支決算, R6 事業計画等	66

1－8 設備（加工機器等）

【加工ライン実験施設（ウェットライン）】

機能区分	機器名
前 処 理	野菜洗浄機
	球根皮剥機
	脱水機
切 断	多機能野菜裁断機
洗 浄 殺 菌	洗浄殺菌槽
ブランチング	ブランチング槽・冷却槽
加 熱	蒸し機
	加圧真空釜
調 整	裏ごし機
混 合	混練機
充 填 ・ 包 装	据置型真空包装機
	ペースト充填機
検 査	金属検出機
	X線異物検出装置

【加工ライン実験施設（ドライライン）】

機能区分	機器名
前 処 理	野菜洗浄機
	球根皮剥機
	脱水機
切 断	野菜裁断機
洗 浄 殺 菌	洗浄殺菌槽
ブランチング	ブランチング槽・冷却槽
加 熱	蒸し機
調 整	大型ミンチ機
乾 燥	ダブルドラムドライヤー
	熱風乾燥機
	真空凍結乾燥機
混 合	粉体ミキサー
粉 砕	万能粉碎機
充 填 ・ 包 装	ガス置換式真空包装機
	粉体充填機
検 査	金属検出機
	X線異物検出装置

【加工開発実験施設】

機能区分	機器名
前 処 理	高圧根菜類洗浄機
	小型脱水機
	球根皮剥機
切 断	野菜裁断機
	ダイサー
	サイレントカッター
搾 汁	チョッパーパルパーフィニッシャー
	半自動みかん搾汁機
搾 油	搾油機
分 離	採肉機
混 合	パン用ミキサー
	卓上型ミキサー
	万能混合攪拌機
	播漬機

【加工開発実験施設】（つづき）

機能区分	機器名
原 料 調 整	ドウコンディショナー
	高圧ホモジナイザー
	高性能磨砕機
	多機能ミル
	パン用伸展機
	ミンチ機
	急速冷凍機
	アイスクリーム・フリーザー
形 成	麺押し機用小型ミキサー・押し部
	小型押し形成機
	造粒機
	包餡機
	製麺機
	打錠機
粉 碎	カッターミル
	万能粉碎機
	振動ふるい機
	旋回気流式微粉碎機
	振動ボールミル
乾 燥	熱風乾燥機
	多機能小型熱風乾燥機
	小型ダブルドラムドライヤー
	通風乾燥機
	小型真空凍結乾燥機
	小型低温乾燥機
	スプレードライヤー
	フラッシュドライヤー
	マイクロ波減圧乾燥機
加 熱 調 理	蒸し機
	二重釜
	小型加圧真空ケトルミキサー
	過熱水蒸気処理装置
	アクアガス処理装置
焼 成 機 器	スチームコンベクションオーブン
	コンベクションオーブン
	デッキオーブン
	煎餅焼き機
	焙煎機
油 加 工	真空フライヤーA
	真空フライヤーB
	フライヤー
殺 菌 処 理	高温高圧殺菌機
	小型高圧処理装置
充 填 ・ 包 装	小型充填機
	カップシーラー
	プラスチック容器包装機
	ガス置換式真空包装機
検 査	金属検出機

【企画・支援実験施設】

機能区分	機器名
光 度 測 定	分光光度計
色 調 測 定	色差計
水 分 系 測 定	赤外線水分計
	迅速水分測定装置
	水分活性測定装置
微 生 物 測 定	ATP拭き取り検査器
	微生物測定機器一式
恒 温 保 存	温度勾配恒温器
化学成分分析	高速液体クロマトグラフ質量分析計
	超高速液体クロマトグラフ
	高速液体クロマトグラフ
	ガスクロマトグラフ質量分析計
	ガスクロマトグラフ
光 学 系 観 察	デジタルマイクロスコープ
色 調 測 定	電子顕微鏡
	粉体白度計
物 理 性 測 定	粘度測定装置
	レーザー回折式粒度分布測定装置
	食品物性測定装置
	示差走査熱量計
光 度 測 定	マルチディテクションマイクロプレートリーダー
	フーリエ変換赤外分光光度計

【流通技術実証施設】

機能区分	機器名
予 冷	差圧式予冷库
	真空予冷库
貯 蔵	定温貯蔵庫
	5連式恒温恒湿庫
	冷凍庫
	壁面冷却式冷蔵庫
	水温冷蔵庫
	C A 貯蔵庫
輸 送	振動シミュレーション装置一式
計 測	温度分布画像解析機
	ハンディ型色彩計一式
	4チャンネル温度計
	酸素二酸化炭素分析計
運 搬	手動式フォークリフト
包 装	簡易型ガス充填シーラー
殺 菌	UV・IR照射装置
	定温蒸気処理装置

【栽培技術実証施設】

機能区分	施設名・農機具名・機器名
施 設	ガラス温室（3棟）
	中期展張ハウス
	プレハブ冷蔵庫
	燃料タンク保管庫
	堆肥舎
農 業 機 械	トラクタ（52PS他4台）
	マニユアスプレッダ
工 作 機 械	スライス盤
光 学 系 観 察	実体顕微鏡式一式
	倒立顕微鏡一式

2 試験研究業務

2-1 継続しているもの

(該当なし)

2-2 完了したもの

(該当なし)

2-3 新規のもの

(単位：円)

試験研究項目	目 的	計 画 (年次)	成 果 又 は 経 過	試験研究に 要した額 (6年度)
【県単】 I 新たな価値を生み出す県産農産物の食品素材化技術の開発 1 新規用途のための加工適性評価 ① さつまいもの産地別（品質別）特性評価 ア 干しいものに適するさつまいも「べにはるか」の栽培・貯蔵中の品質特性 イ 収穫時期の異なるさつまいも「べにはるか」の品質評価 ② ばれいしょの品質評価と品調整技術の開発	 干しいものの品質評価と品質制御技術を開発するため、栽培中と貯蔵中の品質変化の要因を探る。 干しいものの品質評価と品質制御技術を開発するため、県内産地の栽培環境の異なる「べにはるか」の品質を評価する。 ばれいしょ「ニシユタカ」を過熱水蒸気処理したペーストを活用した高次加工品への適用を検討する。	 R 6 ～ R 10	 「べにはるか」は、栽培期間が短いほど含水率が高く、「シロタ」増加の要因となる澱粉蓄積が少ないため、干しいも適性が高い。また、貯蔵期間中は、いもの呼吸に伴って澱粉が減少し、含水率が高くなることによって、干しいも適性が高まることを確認した。 有効積算温度が低い7月収穫の「べにはるか」を用いた干しいもは、9月収穫に比べて柔らかく甘いことが明らかになった。これは7月収穫のいもは澱粉蓄積が少なく含水率が高いため糖類が濃縮されることによると考えられた。 ばれいしょペーストは、過熱水蒸気処理とカット形状の調整方法を組み合わせで、含水率3%程度まで低下させることが可能である。これを用いると、より簡易な方法でグルテンフリーシュー皮を製造できること等を確認した。	 3,842,893

(単位：円)

試験研究項目	目 的	計 画 (年次)	成 果 又 は 経 過	試験研究に 要した額 (6年度)
③県産米粉の品質評価と加工用途開発				
ア 米粉パン・米粉麺	米粉について、製パン等に適した品種のブレンドを検討する。また、米粉麺の加工適性を評価する。		「たからまさり」75%と「あきほなみ」25%のブレンド米粉で、パンの外観形状を保持し、食感を軟らかくできることが示唆された。 また、「たからまさり」は製麺適性が高く、官能評価も高いことを明らかにした。	
イ 米粉の品質安定化	米粉の品質の安定化のために、貯蔵中の品質変化を把握する。		1か月貯蔵した米粉で製造したパンは、比容積や焼き色等に品種間差が認められた。 また、1か月の貯蔵でも低温貯蔵が望ましいことを明らかにした。	
2 新たな素材化に向けたシーズ技術開発				
①さつまいもの新たな素材化技術と高品質・安定製造技術の開発	焼きいもを原料とした糖化液を調製し、アイスクリームミックス等を開発する。また、焼きいもの皮を利用した飲料を開発する。		焼きいも風味のシャーベットやスムージーは糖化液の調整により製造可能であることを確認した。また、焼きいも皮が、飲料素材として利用可能であること等を明らかにした。	
②若掘りごぼうの加工利用技術の開発	若掘りごぼうの素材由来の風味や機能性の保持、新たな機能性の付与につながる加工技術を開発する。		若掘りごぼうの真空フライ乾燥品は、貯蔵開始時及び1か月後のどちらも前処理に水さらしすることで淡い色合いとなった。また、真空フライ処理は常圧フライ処理よりも淡い色合いになることを確認した。	
③新たな米加工品製造技術の開発	加糖なしでアイスクリームを製造できる高糖度ライスミルクを開発する。また、糖度を調整してライススクリームを開発する。		米粉とライスミルクの配合を調整し、配合割合が1:1の場合で糖度42.9°のライスミルクが製造可能であった。 また、このライスミルクから加糖なしで十分に甘いアイスクリームが製造できることを明らかにした。	

(単位：円)

試験研究項目	目 的	計 画 (年次)	成 果 又 は 経 過	試験研究に 要した額 (6年度)
3 未利用資源 を生かした食 品加工技術の 開発 ①ブロッコリー 茎葉の加工技 術の開発	ブロッコリーの 品種毎に茎葉の特 性評価と茎葉を利 用した食品の製造 技術開発を行う。		ブロッコリーの茎は、「快 緑」、「グランドーム」が加 工に適し、いずれの品種も薄 く千切りやスライスにすること で、乾燥、ペースト、チッ プスへの加工が可能になる。 また、「グランドーム」の葉 は、ペースト加工で緑色素の 代替に期待できることを確認 した。	
【県単】 Ⅱ 地域農業と 食品産業の多 様なニーズに 対応する加工 技術の開発 1 食品加工事 業等のブラッ シュアップ加 工技術の開発 ①緑茶及び発酵 茶のフリーズ ドライ技術の 開発 ②かごしま黒茶 の機能性成分 安定化技術の 開発 ③にんじんの用 途別の加工技 術の開発	緑茶及び発酵 茶の殺菌技術を 開発する。 かごしま黒茶製 造技術において、 一次発酵及び二次 発酵の発酵温度の 違いが、品質・成 分へ及ぼす影響を 検討する。 春夏に収穫可能 なにんじんの加工 適性を評価する。	R 6 ～ R 10	FD緑茶の実規模製造工程に おいて、緑茶濃縮液の温浴殺 菌温度と時期の違いによる対 策を確認した。 また、FDほうじ茶やFD紅茶 製造においては、湯浸出法で、 大腸菌群の殺菌効果を確認し た。 黒茶製造は、いずれの麹も 色、味、分量は一次発酵よ り二次発酵温度の影響が大き いことを確認した。肥満予防 に関与している可能性がある 重合カテキンの二次発酵温度 条件を明らかにした。 6月に収穫した加工用にな んじんについて、ダイスカット への加工適性を検討した結 果、供試した「晩抽紅奏」、 「エルザ」、「TCH711」のい ずれもダイスカットの原料に 適していると判断した。	6,601,667

(単位：円)

試験研究項目	目 的	計 画 (年次)	成 果 又 は 経 過	試験研究に 要した額 (6年度)
④地域課題に対応する農産物の加工技術の開発	県内農産物の真空フライ製品試作と適性評価に基づいて商品性を検討する(共同研究)。		野菜や果樹等11品目を真空フライで試作し、歩留まり、外観及び官能評価等を比較した結果、野菜ではイチゴ、果樹ではポンカンと島バナナの商品性が高いことを確認した。	
2 6次産業化に向けた加工品製造技術の開発				
①かんきつ類の高品質加工技術の開発	かんきつ類のフリーズドライ製品は、表面の発泡により外観が損なわれるため、真空凍結乾燥時の発泡抑制条件を検討する。		「大将季」果実スライスの真空凍結乾燥は、低真空度条件下で、スライスの厚さが薄いと発泡が抑制できることを確認した。また、シリコーン樹脂加工耐油紙の表面被覆により、発泡抑制と良質な外観に仕上がることを確認した。	
【県単】 Ⅲ 農産物のブランド力向上に向けた流通貯蔵・評価技術の開発		R 6 ～ R 10		3,567,614
1 長距離輸送・貯蔵に向けた鮮度保持技術の開発				
①さつまいもの高温高湿度処理による貯蔵病害発生抑制技術の開発	青果用さつまいもの長期保蔵を可能とする高温高湿度処理技術を開発する。		「べにはるか」及び「安納紅」を供試して、高温高湿度処理の実用規模での現地試験を実施し、貯蔵後の腐敗発生が抑制されることを確認した。	
②さつまいもの長期貯蔵における品質低下抑制技術の開発	青果用さつまいもの貯蔵における品質保持技術を開発する。		貯蔵庫内部の高濃度の炭酸ガスによって、さつまいもの腐敗が増加する可能性が示唆された。	
③亜熱帯果樹における品質保持・貯蔵技術の開発	ピタヤの品質保持、長期貯蔵を可能とする技術を開発する。		ピタヤの貯蔵温度として5℃～10℃が適していると思われ、貯蔵2週間までは腐敗が抑制可能であることが示唆された。	

(単位：円)

試験研究項目	目 的	計 画 (年次)	成 果 又 は 経 過	試験研究に 要した額 (6年度)
④ 離島・長距離輸送に対応した青果物の品質保持技術の開発	電磁波を活用した機器による鮮度保持技術を検討する。		電磁波がマンゴーやピタヤの鮮度保持に及ぼす効果について検討したが、判然としなかった。	
2 新たな価値を創出する品質制御技術の開発				
① さつまいもの糖化促進技術及び利用技術の開発	さつまいもの糖化を促進する技術を開発する。		「べにはるか」の定温蒸気処理後の常温保管により糖化促進が可能であることを明らかにした。 また、蒸熱処理装置を用いて「べにはるか」の糖化促進技術について検討したが、有意差がみられなかった。 収穫期が異なっても、定温蒸気処理することで糖化が促進することが明らかになった。ただし、8月収穫は9月10月に比べ、糖化促進が低くなる傾向がみられた。 「安納紅」の定温蒸気処理後の25℃貯蔵により貯蔵7日までは糖化促進されたが、貯蔵14日からは変わらなかった。	
② さつまいもの非破壊分析等による品質評価法の開発	さつまいもの貯蔵適性を評価する手法及びその利用技術を開発する。		さつまいもの密度の違いが内部品質に及ぼす影響を明らかにした。また、品種により傾向が異なることを明らかにした。	
③ 若掘りごぼうの長期貯蔵技術の開発	若掘りごぼうの長期貯蔵技術を開発する。		7月収穫の若掘りごぼうについて、黒色ポリ袋で5℃の低温貯蔵により5か月程度の貯蔵が可能であることを明らかにした。	
④ かんきつ類の品質制御及び長期貯蔵技術の開発（大将季）	「大将季」の付加価値を高める貯蔵技術を開発する。		本年度供試した大将季は、貯蔵開始時から酸度がブランド基準値内の1%以下、糖度も低かったため十分な検討ができなかったが、圃場の土壌水分を低く制御して栽培された果実は、慣行栽培に比べて糖度及びクエン酸濃度が高く腐敗しやすい傾向を示した。	

(単位：円)

試験研究項目	目 的	計 画 (年次)	成 果 又 は 経 過	試験研究に 要した額 (6年度)
3 品質の差別化を図る品質評価技術の開発 ①かんきつ類の機能性成分評価 (KC-5)	県産農産物の機能性成分の分析を行い、品質評価を行う。		鹿児島県育成かんきつのKC-5について、カロテノイド類の一種であるβ-クリプトキサンチン含量分析に係る前処理を行った。令和7年6月より液体クロマトグラフィーによる分析を実施予定。過去の調査では、機能性表示食品として必要な可食部90g当たり1mg以上を含有していた。	
【県単】 IV 加工業務用野菜に関する試験 1 野菜の稼ぐ力を創出する新たな生産技術の開発と付加価値向上 ①付加価値向上に向けた貯蔵、未利用資源活用、加工と安定生産技術確立		R 6 ~ R 10	新ゴボウは生育期間が長くなるほど2L以上規格が増加し、岐根が多くす入り程度が大きくなることを確認した。 また、ニンジンの10月中旬及び11月中旬の無マルチ栽培において、晩抽性の2品種を使用し、被覆の有無を組み合わせることで試験し、令和7年5月から収穫調査を実施予定。	2,212,975
2 新規需要を創出する加工・業務用野菜の生産技術の開発 ①ブロッコリー全活用に対応する栽培技術の開発 ②キャベツの収穫機活用に対応する栽培技術の開発	ブロッコリーの全活用に対応する品種の選定を行う。 キャベツの収穫機活用に対応する品種の選定を行う。	R 6 ~ R 9	2系統、11品種の加工用規格での花蕾特性と地上部活用を目的とした調査を行い、その特性を明らかにした。 8品種の加工用規格での結球特性を調査し、機械収穫適性に関連する倒伏特性を明らかにした。	

2-4 共同研究

内容	期間	相手方の名称
・各種農産物の真空フライ技術に関する研究・開発	令和6年7月10日 ～令和7年2月28日	株式会社迫田興産

2-5 受託研究

試験研究項目	目 的	計 画 (年次)	成 果 又 は 経 過	試験研究に 要した額 (6年度)
【公募】 1 かんしょ産地を支えるサツマイモ基腐病総合防除体系の開発 ①青果用サツマイモの早植え・早掘作型における薬剤の体系処理の効果	サツマイモ基腐病発生圃場における前年の発生程度や圃場条件に応じた防除体系を検討する。	R 6	サツマイモ基腐病の中発生圃場を1年休耕させると、少発生となり、植付前処理と植付後2回の薬剤散布で株元の発病抑制が期待できることを明らかにし、研究情報として公表した。	1,300,000
【特定】 1 環境と調和した栽培技術確立事業 ①農薬登録に関する試験	新規薬剤の農薬登録に向けた薬効・薬害試験を実施し、農薬としての実用性や安全性を評価する。	R 6 ～	本県で課題となっているサツマイモ基腐病やセンチュウ類の薬剤を中心に、薬効・薬害試験30件（殺菌剤9件、殺虫剤21件）について効果を確認した。	4,361,728

2-6 その他試験

試験研究項目	目 的	計 画 (年次)	成 果 又 は 経 過	試験研究に 要した額 (6年度)
1 発生予察事業	病虫害の発生動向を調査し、国や県が提供する発生予察情報に資する。	R 6 ～	4月から12月の9か月間、ハスモンヨトウ等のチョウ目害虫やカメムシ類のトラップを設置し、毎日の誘殺虫を調査し、県病虫害防除所に調査結果を報告した。	349,536
2 離島産マンゴー航空便代替輸送実証試験	台風による離島産マンゴーの出荷遅延を回避するため航空便による輸送実証を行う。	R 6	航空便輸送において、一時的に35℃を超えるような常温にさらされても、輸送後の品質に影響はみられなかった。	奄美群島農政推進協議会からの委託

2-7 研究発表

(1) 誌上発表

内容	発表者	発表先（時期）
・カボチャの長期貯蔵技術の開発	鮫島 陽人	日本食品科学工学会誌 第71巻 第7号（2024年7月）

(2) 口頭発表

内容	発表者	発表先（発表日）
・貯蔵中のさつまいもの肉質変化の要因	嶋田 義一	第258回日本作物学会 (R6. 9. 26)
・米粉の澱粉損傷度に及ぼす精米の影響について	山崎 栄次	九州沖縄農業試験研究推進 会議畑作推進部会食品関連技術 研究会（R6. 10. 16）
・真空フライ装置を用いた食品加工について	嶋田 義一	令和6年度鹿児島県試験研 究機関合同研究成果情報交換 会（R7. 1. 31）

(3) パネル展示

内容	発表者	発表先（時期）
・ほうじ茶及び紅茶飲料のフリーズドライ（FD）製造技術 ・「大将季」の風味を生かした濃縮素材の製造技術 ・高温高湿度処理によるさつまいも「べにはるか」の貯蔵中の基腐病発生抑制技術 ・定温蒸気処理によるさつまいも「べにはるか」の糖化促進技術 ・無加温「大将季」の5月以降出荷を可能にする貯蔵技術 ・真空フライ装置を用いた食品加工について ・県産米を使用した植物性代替乳（ライスマルク）の品質の制御 ・加工業務用野菜の栽培技術の確立に向けた取り組みについて	大隅加工技術 研究センター	大隅加工技術研究センター 公開デー (R6. 11. 13)
・高温高湿度処理によるさつまいも「べにはるか」の貯蔵中の基腐病発生抑制技術 ・定温蒸気処理によるさつまいも「べにはるか」の糖化促進技術 ・冷凍による焼きいも用さつまいもの長期貯蔵技術	大隅加工技術 研究センター	おいもフェスカのや (R7. 1. 26)
・真空フライヤーを用いた食品加工 ・「大将季」の高品質ドライフルーツの製造技術 ・「大将季」の風味を生かした濃縮素材の製造技術 ・収穫したオクラの品質保持技術 ・冷凍による焼きいも用さつまいもの長期貯蔵技術 ・定温蒸気処理によるさつまいも「べにはるか」の糖化促進技術	大隅加工技術 研究センター	第1回試験研究機関合同 研究成果情報交換会 (R7. 1. 31)

(4) 雑誌・情報誌等発表

内 容	発 表 者	発 表 先 (時 期)
・冷凍による焼きいも用さつまいもの長期貯蔵技術	鯨島 陽人	緑 地 令和6年秋号(No. 244)
・県産バレイショを用いた新たな加工品への取組	嶋田 義一	農業かごしま誌 令和6年9・10月号
・鹿児島県大隅加工技術研究センター開所10周年を迎えるにあたって	長友 誠	応用糖質化学会九州支部 会誌 第50号記念号
・カボチャの出荷期間を延長する貯蔵技術の開発	鯨島 陽人	食品と容器 第65巻第5号

(5) 展示会等

(該当なし)

2-8 研究・開発課題評価

【開催概要】

(1) 目的

各分野の専門家による評価を通じ、実用的な研究・開発を効果的・効率的に進めるとともに、研究員の資質や意欲の向上等を図る。

(2) 日 時

令和6年8月21日（水）（試験研究成績検討会と同時開催）

(3) 会 場

農業開発総合センター

(4) 評価対象課題

<事後評価対象課題>

I 安心・安全を確保するための分析・評価技術の開発（R元～5）
II 高付加価値化と競争力強化に向けた革新的加工技術の開発（R元～5）
III 県産農産物の輸出を含めた市場拡大のための流通貯蔵技術の開発（R元～5）

(5) 評価者

所 属 等	氏 名
鹿児島大学農学部 教授	北原 兼文
鹿児島大学農学部 准教授	濱中 大介
鹿児島純心大学看護栄養学部 教授	中野 隆之
農研機構九州沖縄農業研究センター グループ長補佐	西場 洋一
マイ食品開発研究所 代表	吉元 誠
株式会社風月堂 代表取締役	町田 哲郎

(6) 評価結果の概要

おおむね計画どおり実施され、具体的な成果も評価できる。

2-9 試験研究成績検討会

【開催概要】

(1) 目的

令和5年度の試験成績について関係部署に情報発信するとともに、今後の試験研究の実施について助言をもらう。

(2) 日時

令和6年8月21日（水）（研究・開発課題評価と同時開催）

(3) 会場

農業開発総合センター

(4) 内容

＜令和5年度試験成績検討＞

I 安心・安全を確保するための分析・評価技術の開発（R元～5）	
・ 定温蒸気処理によるさつまいもの早期糖化技術の開発 ・ 米粉の特性評価と県産米の新たな加工技術の開発 ・ 「べにはるか」のシロタ発生要因と有効積算温度が干しいものの品質に及ぼす影響	
II 高付加価値化と競争力強化に向けた革新的加工技術の開発（R元～5）	
・ 高品質なインスタント緑茶製造技術の開発 ・ 「大将季」の風味を生かした濃縮素材の製造技術	
III 県産農産物の輸出を含めた市場拡大のための流通貯蔵技術の開発（R元～5）	
・ 高温高湿度処理によるさつまいも「べにはるか」の貯蔵中の基腐病発生抑制技術 ・ 無加温「大将季」の貯蔵技術の開発 ・ 連続式定温蒸気処理がオクラの品質に及ぼす影響	

＜令和6年度栽培関係試験課題紹介＞

・ 野菜の稼ぐ力を創出する新たな生産技術の開発と付加価値向上 ・ 新規需要を創出する加工・業務用野菜の生産技術の開発 ・ かんしょ産地を支えるサツマイモ基腐病総合防除体系の開発
--

(5) 参加者

63人

（内訳）鹿児島大学農学部，鹿児島純心大学，九州沖縄農業研究センター，食品関係研究専門機関（民間），農業関係関係団体，地域振興局，農業開発総合センターほか

3 企画・支援業務

3-1 技術相談

食品加工等に関する総合相談窓口を設置し、198件（うちリモート対応11件）の相談に対応した。

【相談内容別相談件数】

（単位：件）

時期	計	加工技術	品質評価技術	流通保蔵技術	商品開発	販路開拓・拡大	人材育成	その他		
								加工機器等	栄養成分	雑件
4月	15	5	0	1	4	0	1	0	0	4
5月	20	7	1	1	4	0	1	0	0	6
6月	19	2	4	0	9	0	0	1	0	3
7月	21	9	1	0	5	1	2	1	0	2
8月	16	6	2	1	4	0	0	0	0	3
9月	12	4	1	2	5	0	0	0	0	0
10月	20	3	0	5	5	0	0	3	1	3
11月	18	2	1	3	5	0	0	3	2	2
12月	15	2	3	0	6	0	1	1	0	2
1月	15	2	1	1	7	0	0	1	0	3
2月	13	3	0	1	3	0	0	1	0	5
3月	14	1	1	0	5	0	1	3	0	3
計	198	46	15	15	62	1	6	14	3	36
割合	100%	23%	8%	8%	31%	0.5%	3%	7%	2%	18%
前年比 (前年件数)	91% (217)	74% (62)	58% (26)	125% (12)	132% (47)	33% (3)	55% (11)	82% (17)	43% (7)	113% (32)

【業種別相談件数】

（単位：件）

	合計	加工事業者 (農産)	加工事業者 (その他)	農業法人	農業者	行政	各種団体	学校	その他
4月	15	4	1	0	4	0	0	1	5
5月	20	7	0	1	3	2	3	0	4
6月	19	2	3	2	3	3	1	0	5
7月	21	7	2	0	1	4	4	1	2
8月	16	7	0	2	1	3	0	0	3
9月	12	5	0	0	2	2	0	0	3
10月	20	9	1	0	2	4	1	0	3
11月	18	8	0	0	3	4	0	0	3
12月	15	5	1	0	2	0	1	0	6
1月	15	5	0	1	0	1	3	1	4
2月	13	4	0	1	1	2	1	2	2
3月	14	3	1	0	4	2	1	0	3
計	198	66	9	7	26	27	15	5	43
割合	100%	33%	5%	4%	13%	14%	8%	3%	22%
前年比 (前年件数)	91% (217)	80% (82)	64% (14)	50% (14)	76% (34)	87% (31)	150% (10)	250% (2)	143% (30)

3-2 施設利用

加工食品の試作や分析評価など、104件（23事業者、使用料実績2,073千円）の施設利用があった。

（単位：円）

【加工ライン実験施設（ウェットライン）】								
施設	機能区分	機器名	使用料		利用実績		使用料実績	
			単位	料金	回数	時間, 件数	免除なし	免除後
ウェットライン	前処理	野菜洗浄機	1時間	550				
		球根皮剥機	1時間	440				
		脱水機	1時間	450				
	切断	多機能野菜裁断機	1時間	820	8回	109時間	89,380	89,380
	洗浄殺菌	洗浄殺菌槽	1時間	690				
	ブランチング	ブランチング槽・冷却槽	1時間	3,360				
	加熱	蒸し機	1時間	1,070	7回	216時間	231,120	231,120
		加圧真空釜	1時間	3,810	9回	92時間	350,520	350,520
	調整	裏ごし機	1時間	460				
	混合	混練機	1時間	470				
	充填・包装	据置型真空包装機	1時間	530				
		ペースト充填機	1時間	490				
	検査	金属検出機	1時間	450	9回	46時間	20,700	20,700
		X線異物検出装置	1時間	610				
ウェットライン計				33回	463時間	691,720	691,720	
ドライライン	前処理	野菜洗浄機	1時間	550				
		球根皮剥機	1時間	440				
		脱水機	1時間	450	5回	9時間	4,050	4,050
	切断	野菜裁断機	1時間	500				
	洗浄殺菌	洗浄殺菌槽	1時間	690				
	ブランチング	ブランチング槽・冷却槽	1時間	3,360				
	加熱	蒸し機	1時間	1,070				
	調整	大型ミンチ機	1時間	450				
	乾燥	ダブルドラムドライヤー	1時間	2,370	3回	62時間	146,940	146,940
		熱風乾燥機	1時間	2,380				
		真空凍結乾燥機	1時間	2,400	14回	425時間	1,020,000	1,020,000
	混合	粉体ミキサー	1時間	450				
	粉砕	万能粉砕機	1時間	470				
	充填・包装	ガス置換式真空包装機	1時間	530				
		粉体充填機	1時間	570				
	検査	金属検出機	1時間	450	13回	14時間	6,300	6,300
X線異物検出装置		1時間	610					
ドライライン計				35回	510時間	1,177,290	1,177,290	
加工ライン実験施設計					68回	973時間	1,869,010	1,869,010
【加工開発実験施設】								
機能区分	機器名	使用料		利用実績		使用料実績		
		単位	料金	回数	時間, 件数	免除なし	免除後	
前処理	高圧根菜類洗浄機	1時間	810					
	小型脱水機	1時間	450					
	球根皮剥機	1時間	420					
切断	野菜裁断機	1時間	500					
	ダイサー	1時間	500					
	サイレントカッター	1時間	430					
搾汁	チョッパーパルパーフィニッシャー	1時間	450					
	半自動みかん搾汁機	1時間	420					
搾油	搾油機	1時間	500					

【加工開発実験施設】（続き）							
機能区分	機器名	使用料		利用実績		使用料実績	
		単位	料金	回数	時間, 件数	免除なし	免除後
分離	採肉機	1時間	460				
混合	パン用ミキサー	1時間	470				
	卓上型ミキサー	1時間	430	1回	20時間	8,600	8,600
	万能混合攪拌機	1時間	550	3回	8時間	4,400	4,400
	播潰機	1時間	440				
原料調整	ドウコンディショナー	1時間	440				
	高圧ホモジナイザー	1時間	500				
	高性能磨砕機	1時間	530				
	多機能ミル	1時間	580				
	パン用伸展機	1時間	430				
	ミンチ機	1時間	430	2回	2時間	860	860
	急速冷凍機	1時間	520	1回	1時間	520	520
	アイスクリーム・フリーザー	1時間	440	1回	1時間	440	440
形成	麺押し出し機用小型ミキサー・押し出し部	1時間	530				
	小型押出形成機	1時間	490				
	造粒機	1時間	420				
	包餡機	1時間	560				
	製麺機	1時間	470				
	打錠機	1時間	430				
粉砕	カッターミル	1時間	540				
	万能粉砕機	1時間	470				
	振動ふるい機	1時間	430				
	旋回気流式微粉砕機	1時間	730	2回	7時間	5,110	2,920
	振動ボールミル	1時間	450				
乾燥	熱風乾燥機	1時間	2,380				
	多機能小型熱風乾燥機	1時間	570	1回	20時間	11,400	11,400
	小型ダブルドラムドライヤー	1時間	610	2回	7時間	4,270	4,270
	通風乾燥機	1時間	500				
	小型真空凍結乾燥機	1時間	650	7回	172時間	111,800	111,800
	小型低温乾燥機	1時間	620				
	スプレードライヤー	1時間	520				
	フラッシュドライヤー	1時間	590				
	マイクロ波減圧乾燥機	1時間	960				
加熱調理	蒸し機	1時間	1,070				
	二重釜	1時間	2,830	1回	2時間	5,660	5,660
	小型加圧真空ケトルミキサー	1時間	2,010				
	過熱水蒸気処理装置	1時間	2,290				
	アクアガス処理装置	1時間	850				
焼成機器	スチームコンベクションオーブン	1時間	630				
	コンベクションオーブン	1時間	600	1回	35時間	21,000	21,000
	デッキオーブン	1時間	740				
	煎餅焼き機	1時間	530	1回	2時間	1,060	1,060
	焙煎機	1時間	400				
油加工	真空フライヤーA	1時間	3,710				
	真空フライヤーB	1時間	530	4回	40時間	21,200	21,200
	フライヤー	1時間	1,400				
殺菌処理	高温高圧殺菌機	1時間	1,410	3回	4時間	5,640	5,640
	小型高圧処理装置	1時間	1,090				
充填・包装	小型充填機	1時間	440				
	カップシーラー	1時間	430				
	プラスチック容器包装機	1時間	440	1回	1時間	440	440
	ガス置換式真空包装機	1時間	530	3回	3時間	1,590	1,590
検査	金属検出機	1時間	450	2回	6時間	2,700	2,700
加工開発実験施設計				36回	331時間	206,690	204,500

【企画・支援施設】								
施設	機能区分	機器名	使用料		利用実績		使用料実績	
			単位	料金	回数	時間, 件数	免除なし	免除後
開放 検査室	光度測定	分光光度計	1時間	440				
	色調測定	色差計	1時間	450				
	水分系 測定	赤外線水分計	1時間	430				
		迅速水分測定装置	1件	970				
		水分活性測定装置	1時間	430				
	微生物 測定	微生物測定機器一式	1件	950				
	開放検査室計							
実験室	色調測定	粉体白度計	1時間	430				
	実験室計							
企画・支援施設計								
合 計					104回	1,304時間	2,075,700	2,073,510

3-3 研修会の開催

(1) 食品加工技術セミナー

- ・ 目 的：県産農産物の特徴を生かした付加価値の高い商品開発を促進するため，研究成果の紹介と実習を通じて，加工機器の操作方法等を習得する。
- ・ 対象者：県内農業者，県内食品加工事業者，関係機関・団体等

	セミナー名	内 容	参加人数	企業等数	実施日
1	研究成果活用セミナー（さつまいも貯蔵・流通セミナー）	・ 貯蔵中の腐敗抑制対策 サツマイモ基腐病対策の高温高湿度処理技術 青果用さつまいも冷凍貯蔵技術 ・ 「べにはるか」の糖化促進技術 ・ 施設見学 ・ 紹介技術処理を施した焼き芋の試食・求評	56	39	R6.10. 4
2	研究成果活用セミナー（農産物加工製造技術）	・ 酵素を使った米飲料製造技術 ・ 万能混合攪拌機を使用した講義と実演 ・ 真空フライスナック製造技術 ・ 真空フライヤーを使用した講義と実演	19	13	R6.11.13
計			75	52	

(2) 食品分析セミナー

- ・ 目 的：加工食品の品質保持と食品期限表示の設定について理解を深める。
- ・ 対象者：加工食品を開発・製造・販売する県内農業者及び県内食品加工事業者，食品加工関係学科を有する産業系高校の教職員等

	セミナー名	内 容	参加 人数	企業 等数	実施日
1	食品分析セミナー	・賞味期限設定の考え方と食品分析法について 座学：加工食品の品質保持と期限表示の 設定について	6	4	R6. 6. 25・27
		実習：微生物の培養・計測，色調・pH・ 糖度・塩分の計測	6	4	R6. 7. 2・4
計			12	8	

(3) 食Pro. 食の人材育成セミナー

- ・目的：基本的な食品加工等に関する知識や加工技術を学ぶ
- ・対象者：農業者、食品加工事業者、関係機関・団体で食品加工指導等に従事する者等
- ・その他：全科目を受講し、レポートを提出した者には、国家戦略プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー(食Pro.) キャリア段位レベル1，レベル2」の修了証を発行
(平成27年度以降累計でレベル1修了者206人，レベル2修了者163人)
- ・原則全科目受講を義務づけていたものを，興味のある科目のみ選択・受講可能な仕組みに変更

	セミナー名	内 容		参加 人数	企業 等数	実施日	
1	食 Pro. 食の 人材育 成セミ ナ―	第 1 回	・鹿児島県の6次産業化の概要 ・経営及び経営分析の基礎 ・食品の物流・商流・情報流 ・卸売市場の役割・実態 ・野菜の特性・生産の現状	食 プ ロ レ ベ ル 1 準 拠	22	18	R6. 6. 18
2		第 2 回	・経営及び経営分析の基礎（事例視察） ・6次産業化事例分析（視察）		15	12	R6. 7. 9
3		第 3 回	・食品衛生法及び一般衛生管理 ・HACCP視点での衛生管理演習 ・食品加工の基礎 ・加工実習（さつまいもペースト・フレーク）		17	13	R6. 8. 6
4		第 4 回	・6次産業化関連の法規・制度 ・食品加工の応用 ・加工実習（焼き芋のレトルト，煎餅等）	食 プ ロ レ ベ ル 2 準 拠	14	12	R6. 9. 18
5		第 5 回	・マーケティングの基礎 ・食品表示の現状 ・P L 法 ・農業体験		13	11	R6. 9. 19
6		第 6 回	・原価計算の考え方 ・事業計画作成演習		15	13	R6. 10. 16
		計			96	79	

3-4 企業訪問

県内の食品加工事業者192件142社を訪問し、食品加工事業者の情報収集や事業者ニーズの情報収集などを行った。

(単位：件、社)

時期	計	農業者・ 農業法人	食品加工 事業者	小売 業者	商社・ 問屋	物産館	市場・ 集荷業者	その他
4月	26	1	7	1	1	0	3	13
5月	34	4	7	0	2	1	0	20
6月	22	2	8	1	0	1	1	9
7月	17	3	5	1	1	0	2	5
8月	7	1	1	0	1	0	0	4
9月	6	0	2	0	0	0	0	4
10月	0	0	0	0	0	0	0	0
11月	19	2	7	0	0	0	0	10
12月	10	1	4	0	1	0	1	3
1月	20	5	9	1	0	0	0	5
2月	12	3	8	0	0	0	0	1
3月	19	0	11	1	0	0	2	5
合計	192	22	71	5	6	2	10	76
	142	21	47	2	5	2	8	57

※ 合計欄の下段の数字は、訪問した事業者数を示す。

3-5 商談会・展示会等への参加

商談会・展示会等	場 所	実施日
鹿児島県企業立地懇話会	ANAクラウンホテル大阪 (大阪市北区)	R6. 10. 30
おいもフェスカのや大甘藷祭	リナシティかのや (鹿屋市)	R7. 1. 26
令和6年度鹿児島のタベ	セルリアンタワー東急ホテル (東京都渋谷区)	R7. 1. 30
かごしま茶日本一達成記念感謝祭	鹿児島中央駅AMU広場 (鹿児島市)	R7. 3. 29～30

3-6 刊行物

刊行物名	内 容	発刊数等
令和5年度大隅加工技術研究センター 業務報告書	令和5年度の業務実績	ホームページで の公開
令和5年度技術情報 (技術シーズ集)	令和5年度の研究成果 (実用化情報等8課題)	ホームページ等 で会員へ公開
令和6年度技術情報 (技術シーズ集)	令和6年度の研究成果 (実用化情報等2課題)	ホームページ等 で会員へ公開

3-7 ホームページ

栽培部門が新たに加わったことやこれまで以上に親しみやすく、利用者が目的に応じた情報収集を行いやすくするために、令和7年2月27日にホームページのトップページ改修を行った。

センターの機能や取組内容の紹介、必要な情報を随時発信するとともにセミナーの開催などを告知した。 URL <http://www.oosumi-kakou.com>

3-8 メールマガジン

利用者ネットワーク会員（センター利用者等917会員）に対して、食品加工関連情報等を49回（情報数：51件）配信した。

（単位：件）

区 分	件 数
技術情報（研究成果情報）	3
各種事業・制度案内	11
販売促進支援	8
セミナー開催案内（センター主催）	6
セミナー開催案内（センター以外）	23
計	51

3-9 見学者対応

（単位：件、人）

時期	食品関連 企業	農業者	農業団体	行政関係	議 会 (県、市町村)	教育機関 (大学、高校、中学)	その他	計
4月	件数 0 人数 0	0 0	0 0	1 2	0 0	0 0	1 15	2 17
5月	件数 0 人数 0	0 0	0 0	4 13	0 0	0 0	0 0	4 13
6月	件数 0 人数 0	1 2	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	1 2
7月	件数 7 人数 15	0 0	3 18	1 12	0 0	1 1	2 9	14 55
8月	件数 0 人数 0	1 4	1 4	0 0	0 0	0 0	0 0	2 8
9月	件数 0 人数 0	0 0	0 0	3 7	0 0	0 0	2 30	5 37
10月	件数 2 人数 4	0 0	0 0	2 59	0 0	0 0	0 0	4 63
11月	件数 2 人数 14	0 0	1 2	4 11	0 0	1 41	8 67	16 135
12月	件数 3 人数 10	1 1	1 9	0 0	0 0	0 0	1 1	6 21
1月	件数 0 人数 0	0 0	0 0	2 7	0 0	0 0	0 0	2 7
2月	件数 0 人数 0	0 0	2 9	0 0	0 0	1 7	0 0	3 16
3月	件数 2 人数 2	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	2 2
合計	件数 16 人数 45	3 7	8 42	17 111	0 0	3 49	14 122	61 376

4 その他

4-1 職員派遣研修

（該当なし）

4-2 研修生の受け入れ

（該当なし）

4-3 表彰及び学位取得等

表彰日	職員名	表彰等名称	内容
R7.3.28	大隅加工技術 研究センター (所長 迫田 泰彦)	令和6年度県勢発展貢献表彰	緑茶飲料成形物製造の技術 開発

4-4 知的財産権

【特許・実用新案】

発明の名称 (内容等)	出願者	発明者	出願番号 (出願日)	登録番号 (登録日)	備考
食品の製造方法 (さつまいも成形かりんとう の製造方法)	鹿児島県 澁谷食品(株)	下園 英俊 久米 隆志 外	特願2015-002526 (H27. 1. 8)	第6510814号 (H31. 4. 12)	
加熱処理により特性を 改質した低温糊化性で ん粉	鹿児島県	時村 金愛 八丸 珠恵 有村 恭平	特願2019-174430 (H31. 2. 1)	第6853558号 (R3. 3. 16)	
緑茶飲料成型物の製造 方法	鹿児島県	下園 英俊 三浦 伸之 有村 恭平 東瀬戸俊太郎 飛松 諒	特願2023-090511 (R5. 5. 31)	第7620279号 (R7. 1. 15)	

4-5 講師及び審査員の派遣

【センターの概要説明等】

会の名称	開催日	内容	人数
大隅地域企業支援ネットワーク 第1回連絡会 (鹿屋市)	R6. 5. 14	センターの概要と研究成果につい て	41
肝属地域農政企画推進会議幹事会 (鹿屋市)	R6. 5. 28	センターの概要と研究成果につい て	34
曾於地域農政推進会議総会 (曾於市)	R6. 5. 29	センターの概要と研究成果につい て	17
肝属地域農政企画推進会議総会 (鹿屋市)	R6. 6. 4	センターの概要と研究成果につい て	26
鹿児島県食品産業協議会総会 (鹿児島市)	R6. 6. 17	食品加工事業者への支援について	35
さつまいも産業振興協同組合理事会 (鹿児島市)	R6. 11. 6	センターの概要と研究成果につい て	10
大隅地域企業支援ネットワーク 現地研修会 (鹿屋市)	R6. 7. 24	センターにおける食品加工事業者 等への支援概況と施設見学	27
異業種交流会～農商工連携による新た なビジネスの可能性を！～(鹿児島市)	R6. 11. 14	センターの取組紹介	81
北薩地域農政推進協議会幹事会 (薩摩川内市)	R6. 11. 7	センターの概要と研究成果につい て	36
鹿屋市販路開拓セミナー&意見交換 会 (鹿屋市)	R6. 11. 27	センターの概要と研究成果につい て	19
おいもフェスカのや大甘藷祭 (鹿屋市)	R7. 1. 26	センターの概要と研究成果につい て	197
志布志市異業種懇話会 (志布志市)	R7. 1. 28	センターの取組紹介	15
かごしま茶日本一達成記念感謝祭 (鹿児島)	R7. 3. 29 ～30	緑茶飲料のフリーズドライ製造技 術の紹介と試飲	335

【講師・審査員等派遣】

会の名称	開催日	主催	派遣職員
農産加工基礎研修 (応用コース)	R6. 7. 10	県立農業大学校	鮫島 陽人 山崎 栄次
かごしまの新特産品コンクール (食品部門審査)	R6. 10. 29	鹿児島の新特産品コンクール 実行委員会 (販路拡大・輸出促進課)	迫田 泰彦

4－6 関係機関への利活用の推進

機関名	開催日	内容	対応者
曾於管内セールス（志布志市役所，曾於市役所，志布志市商工会，曾於市商工会，J Aあおぞら，J Aそお）	R6. 4. 24	センターの概要と研究成果について	所長 連携推進員
肝属管内セールス①（東串良町，肝付町，鹿屋商工会議所，かのや市商工会，肝付町商工会，J Aきもつき，J A肝付吾平）	R6. 6. 5	センターの概要と研究成果について	所長 連携推進員
肝属管内セールス②（肝付町内之浦支所，南大隅町，錦江町，肝付町商工会内之浦支所，南大隅町商工会，錦江町商工会）	R6. 6. 7	センターの概要と研究成果について	所長 連携推進員
北薩管内セールス①（長島町商工会，阿久根市商工会議所，阿久根市役所）	R6. 8. 29	センターの概要と研究成果について	所長 連携推進員
北薩管内セールス②（出水市商工会議所，鶴の町商工会，出水市役所）	R6. 9. 3	センターの概要と研究成果について	所長 連携推進員

4－7 成果発表会

【大隅加工技術研究センター公開デー2024 開催概要】

- (1) 目的
県産農産物の付加価値向上に向けた栽培・貯蔵・流通・加工技術の研究への取組や，食品加工事業者の加工品開発等への支援の成果を広く紹介する。

- (2) 日時
令和6年11月13日（水）10:00 ～ 15:30
～11月14日（木）13:55 ～ 15:15

- (3) 会場
大隅加工技術研究センター

- (4) 内容

【11月13日（1日目）】

ア 研究成果活用セミナー

- (ア) 酵素を使った米飲料製造技術
- (イ) 真空フライスナック製造技術

イ 事例発表

- (ア) 食品加工事業者等への支援について（有村 百合子 技術専門員）
- (イ) 県産農産物を活用した食品加工事業者による取組事例
・「kagoshima terroir chipsの取り組みについて」
株式会社迫田興産 迫田成満 代表取締役
- (ウ) 研究成果発表
・真空フライ装置を用いた食品加工について（嶋田 義一 研究専門員）
・柑橘果汁濃縮技術について（福森 直樹 主任研究員）
・加工・業務用野菜の試験研究の取組について（小山田 耕作 研究主幹）

ウ ポスター発表

- ・栽培・貯蔵・流通・加工技術に関する研究取組のパネル展示（9課題）

エ 施設見学

オ 開発支援商品展示

- ・センター開放施設を活用した開発商品（26事業者49商品）

【11月14日（2日目）】

細山田中学校1年生を対象とした施設見学・体験

- (5) 参加人数
85人（食品加工事業者，販売事業者，関係機関・団体，学校ほか）