



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま



県立総合技術研究所における企業支援

概要説明

令和 7 年 3 月 7 日

広島総研は、公立の試験研究機関であり、様々な産業分野で、県内の中小企業や農林水産事業者の技術支援等を行っています。

役割

広島総研 中期事業計画（第2期）より抜粋

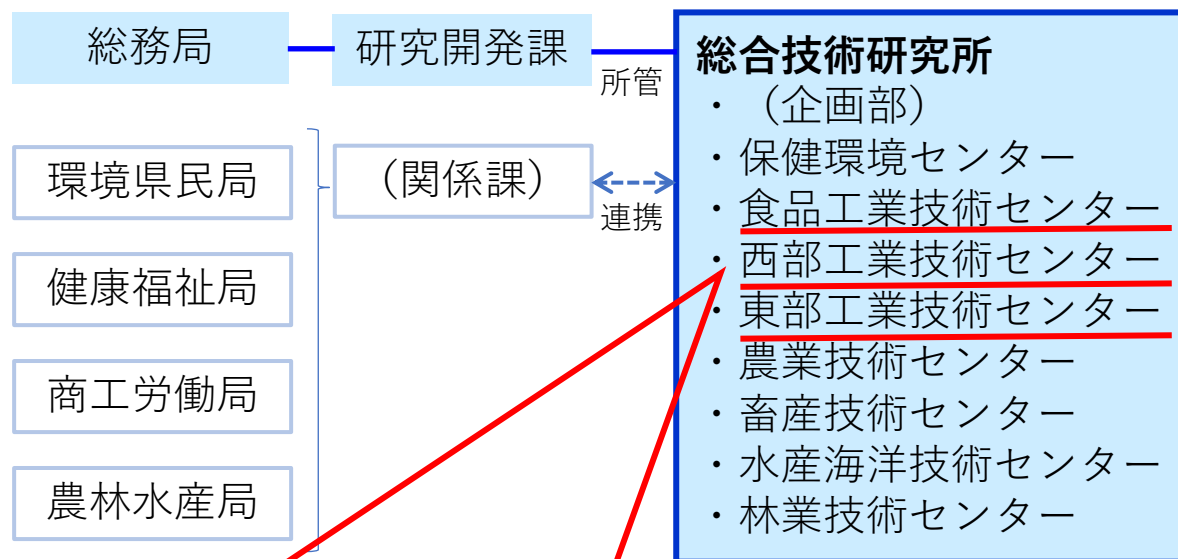
- 中小企業や農林水産事業者（以下、事業者等と言う）の既存製品の改良・新製品開発・生産性向上を支援し、事業者等の付加価値向上による県経済の持続的発展に貢献する。
- 保健環境、商工労働、農林水産などの各事業局が推進する施策の実現に貢献する。
- 感染症や災害・事故時等における県民の健康と快適な生活環境の確保に貢献する。

広島総研の体制と所在地

広島総研は、工業、農林水産、保健環境の8センターから構成されています。
デジタル技術に強い工業系センターと他のセンターが連携することにより、
多岐にわたる産業分野における技術支援を実施しています。

体制 平成19年～

所在地 県内11拠点（支所、企画部含）



工業系センターは、食品、西部、東部の3センターです。



技術相談等

●技術相談

製品の品質評価、成分分析、
農作物の栽培改善等について、
相談することができる

相談は無料です！
お困りごとがありましたら
まずはお気軽に
お問い合わせください！！

無料

機器設備の利用等

●設備利用

●依頼試験

当所の設備を利用して、試験、
検査、分析ができる
当所に実施を依頼することも
できる

●技術的課題解決 支援事業（ギカジ）

当所に、調査、測定、分析、
評価等を依頼して、技術指導
や技術支援レポートを受ける
ことができる

有料

研究開発等

●受託研究

●共同研究

研究の委託や共同で研究開発する
ことができる

有料

知財活用等

●許諾

特許権、育成者権、商標権の許諾
を受けることができる

●技術情報開示

ノウハウやプログラムの技術情報
の開示を受けることができる

有料

機器設備の利用等

●設備利用



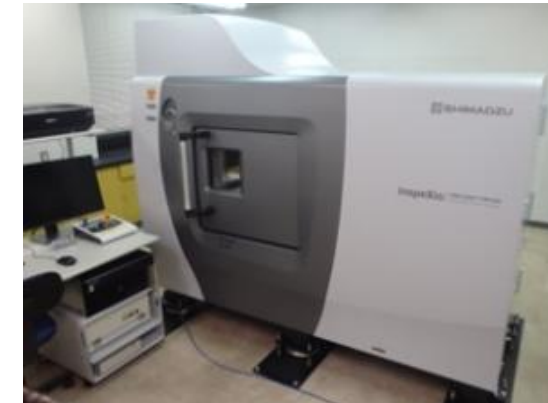
味認識装置
(食品工業技術センター)



蛍光X線測定装置
(西部工業技術センター)



全焦点三次元測定装置
(生産技術アカデミー)



X線CT
(東部工業技術センター)

このほかにも、さまざまな装置を保有しています。

広島県・広島市の工業系技術センターが保有する機器の検索サイトもございますので、ぜひご利用ください。

<https://www.itc.city.hiroshima.jp/renkei/index.html>

●利活用の事例、支援成果を支援制度ごとに具体的に紹介する 「活用事例集」を作成し、ホームページに掲載しています。

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/hiroshima-soken/jireishu.html>



はじめに

広島県立総合技術研究所（以下「広島総研」という。）では、中小企業や農林水産事業者の製品開発・生産性向上及び行政施策の実現に貢献するために、研究開発や技術支援に取り組んでいます。

広島県立総合技術研究所活用事例集（以下「事例集」という。）は、多岐にわたる産業分野における技術支援の事例をまとめたものです。企業・事業者の視点に立ち、新技術の製品化のみならず、既存製品の改良や課題解決を図った身近な事例も掲載しています。本事例集が、広島総研を活用して頂く契機になれば幸いです。

今後も、企業・事業者の課題解決やイノベーション創出のための支援に取り組んで参りますので、引き続き皆様のご理解・ご支援をお願いします。

令和6年2月
広島県立総合技術研究所 所長 坂手 宣夫

令和6年2月

広島県立総合技術研究所
Hiroshima Prefectural Technology Research Institute

ちよつと贅沢な広島牡蠣と宮島ムール貝のセット



牡蠣・ムール貝の罐詰、オリーブオイル添

利用者の課題

かきの新工場は常温で保管しているものが多く、日持ちさせるための乾燥処理等により、硬い食感となっていました。そこで、かきらしい食感を残したチルド流通の罐詰やオリーブオイル添加缶詰を作りたいと考えました。

支援の内容

ボカシ等を活用し、水分蒸発による硬化を抑えつつ、加熱で菌を抑制する製造条件と、過熱な加熱によってかきが硬くなるような殺菌条件について食品工業技術センターと共同で検討を行い、製造工程を確立しました。

支援の成果

確立した製法を基に、広島県産のかきらしい食感を残した製品を開発しました。ムール貝や様々な味付け商品など、様々な製品も開発しています。また、日本ギフト大賞に推薦、むらさきコンテスト全国商工会連合会賞も受賞することができました。

凍結生酒「氷華」



左：【凍結生酒】 山田錦 純米大吟醸 氷華
中：【凍結生酒】 広島八咫 純米大吟醸 氷華
右：【凍結生酒】 純米生酒 氷華

利用者の課題

清酒を急速凍結させる装置の導入を検討していましたが、急速凍結が清酒品質に及ぼす影響を明確にすることが課題でした。

支援の内容

ボカシを活用し、急速凍結が品質に及ぼす変化と「しぼりたての香りが残る」が維持されているかを官能評価により把握しました。加えて、糖類由来の酵素力価の残存についても分析を実施しました。

支援の成果

急速凍結により、生酒や無濾過生酒のようなしぼりたてのフレッシュな風味を維持したままの製品をお客様に届けることができるようになりました。

※：技術的課題解決支援事業（ボカシ） 受託研究 県：食品研究 県：食品研究（特許、ノウハウ等）の活用
※：設備利用 県：設備試験 県：設備指導 人：人材育成支援制度 行：行政支援事業

9

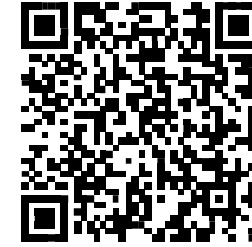
お問い合わせ先

広島県立総合技術研究所

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/hiroshima-soken/>

企画部

ホームページは
こちらから



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま

TEL 082-223-1200

FAX 050-3156-3479

Mail sgkkikaku@pref.hiroshima.lg.jp

ご清聴ありがとうございました