

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8年3月9日

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

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

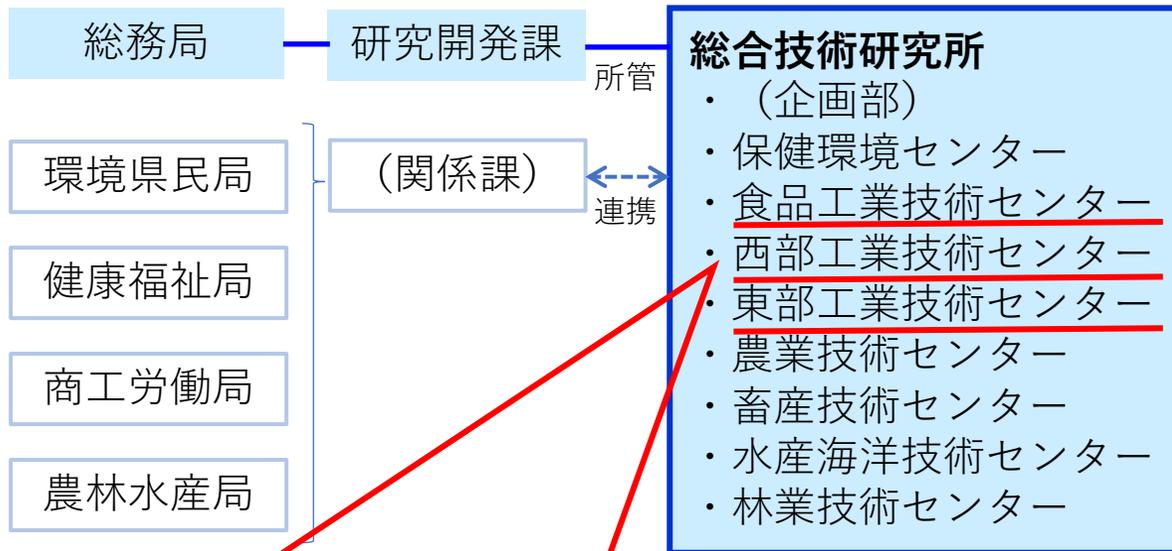
広島総研 中期事業計画（第2期）より抜粋

- 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

有料

● 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

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



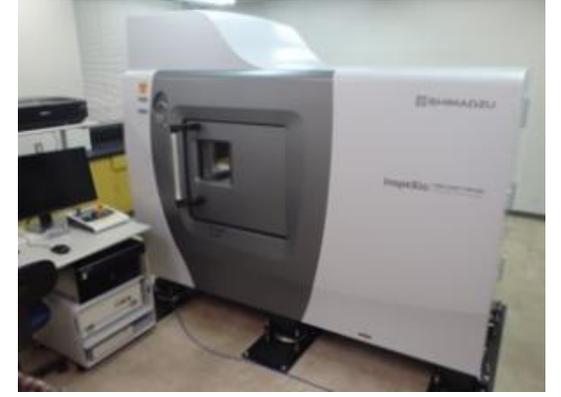
味認識装置
(食品工業技術センター)



示差走査熱分析装置
(西部工業技術センター)



ファイバーレーザー加工システム
(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まいりますので、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

ちょっと贅沢な広島牡蠣と高島ムール貝のセット

利用者の課題

かき等の加工は常温で冷蔵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凍結やオーブオイル追加加工を作りたいたと考えました。

支援の内容

千ガジ等を活用し、水分蒸発による硬化を阻みつつ、短時間で凍結固味をつける製造条件と、過熱加熱によってかきが硬くならない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、様々な製品も展開しています。また、日本ギフト大賞広島賞、むらさきコンテスト全国加工食品協会会員賞も受賞することができました。

【事業名】株式会社AAC
【活用した制度】特、産
【活用したセンター】食品工業技術センター

社名：ムール貝の産地、オーブオイル産

凍結生酒「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

千ガジを活用し、急速凍結が品質に及ぼす変化と「しぼりたての香気や味わい」が維持されているかを官能評価により評価しました。加えて、凍結前後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。

【事業名】日本内酒株式会社
【活用した制度】特、産
【活用したセンター】食品工業技術センター

左：【原料生酒】 山田錦 純米大吟醸 氷華
中：【原料生酒】 広島県産 純米大吟醸 氷華
右：【原料生酒】 純米生酒 氷華

※：技術的課題解決支援事業（多力少） 委託研究 産：官能評価 製：製法開発（特許、ノウハウ等）の活用
設：設備利用 販：販路試験 販：販路指導 人：人材育成支援制度 行：行政支援事業

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

TEL 082-223-1200

FAX 050-3156-3479

Mail sgkkikaku@pref.hiroshima.lg.jp

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

ご清聴ありがとうございました