

食品工業技術センターの概要 (令和8年度版)



令和8年5月

広島県立総合技術研究所
食品工業技術センター

〒732-0816 広島市南区比治山本町 12-70

I 概要

1 設置目的

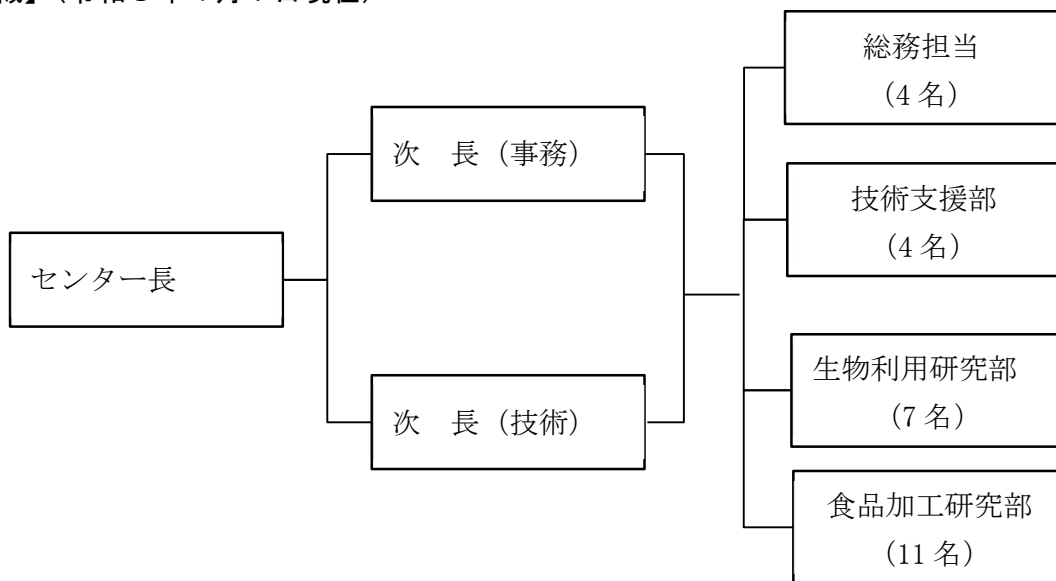
食品工業技術に関する試験研究やその成果の技術移転を行い、県内関連企業等を支援し、振興を図るとともに、本県産業の発展に寄与する。

《業務内容》

- 食品工業技術に関する試験研究及びその成果の技術移転
- 食品工業技術に関する指導・研修・情報提供等
- 設備の利用提供、試験・検査・分析・鑑定等

2 組織、予算及び人員

【組織】（令和8年4月1日現在）



【予算、人員】

区 分		R05	R06	R07
決算(千円)	事業費	22,770	24,780	31,061
	研究開発費	19,777	23,385	18,256
	技術指導費	2,993	1,395	12,805
	管理運営費	30,302	32,466	29,618
人員(人)	行政職	6	5	4
	研究職	22	22	23
	合計	28	27	27

II 業務の概要

県内食品産業への中核的な技術支援機関として、企業ニーズを反映した研究開発とその成果の利活用の促進、企業が直面する課題解決へ向けた技術相談や受託研究、人材育成のための技術者研修・研究会の運営のほか、各種技術情報の提供等を行っています。

1 研究開発

(1) 研究課題の実施

早期の技術開発と成果移転を目指した「課題解決研究」や、将来の技術開発・技術支援につながる「基盤研究」のほか、「外部資金」による実用的な技術開発に係る研究を実施しています。

(2) 研究成果の普及

成果発表会での成果の紹介のほか、ホームページやマスコミを通じた広報活動、技術者研修・研究会、技術相談等を通じて、研究成果の普及を図っています。

(3) 知的財産の活用

成果発表会でのポスター発表や「知的財産活用ガイドブック」等を通じて、保有知的財産権の利用促進を図っています。

実施許諾した特許権は、技術支援制度を通じて、早期事業化へ向け、企業等を支援しています。

2 技術支援

(1) 技術相談等

県内企業からの多様な技術相談に、随時、対応できるよう、技術相談、依頼試験、設備利用、技術的課題解決事業（ギカジ）など支援体制を整えています。

(2) 人材育成等

県内企業の人材育成のため、「食品に関する基礎研修」を実施しています。座学で幅広く基礎を学ぶ講義編と、特定の分野の実技を学ぶ実習編を開講しています。

(3) 研究会等

「食品研究啓発事業」として、県内食品事業関係者を対象に、食品製造に関する国や関係機関の取組や各種情報を紹介するほか、産学官の交流の場を設け、参加企業の人材育成やレベルアップに繋げ、食品業界の更なる繁栄を図っています。

3 地域貢献

清酒やみそなどの品評会や鑑評会に職員を派遣し、審査等の協力や行政関連会議への派遣等を行っています。

Ⅲ 業務の取組（令和7年度の実績）

1 研究開発

（1）研究課題の実施

令和7年度は、次のとおり22課題の研究を実施しました。

研究課題名	課題数	備考
重点事業のうち技術開発を伴う項目	1	県費研究
課題解決研究	2	県費研究
基盤研究	14	県費研究
競争的外部資金	0	
受託研究	2	
共同研究	3*	

*課題解決研究及び基盤研究のうち、共同研究として実施した件数を含む。

（2）研究成果の普及

成果発表会を10月に開催し、外部講師による講演と最新の研究成果を紹介しました。HPで成果内容及びポスター内容を公開しています。また、論文の掲載や学協会における口頭発表を行った他、学会機関紙への掲載、講師派遣を実施しました。研究成果のプレスリリースを実施し、新聞やテレビで報道されました。

（3）知的財産権の活用

① 特許権

令和8年3月末日現在、26件（国内出願：単独16件、共有4件、国際出願：6件）を保有しています。出願中の特許が2件あります。

② 商標権

令和8年3月末日現在、標準文字2件、ロゴマーク1件となっています。

標準文字	ロゴマーク
<ul style="list-style-type: none">・「広島もみじ酵母」・「ひろしま一途な純米酒」	

2 技術支援

(1) 技術相談等

① 技術相談

(ア) 業種別

業 種		件数(件)
食品製造業	食料品製造	519
	畜・水・農産食料品	217
	調味料	129
	菓子・パン	117
	その他の食品	56
	酒類・飲料・飼料	453
食品以外の製造業	136	
製造業以外	87	
事業者団体	39	
その他 ～研究機関など	210	
合 計	1,444	

(イ) 利用目的別

利用目的	件数(件)
新製品・技術の開発	480
既存製品・技術改良	346
製品トラブル・クレーム対応	91
生産性・現場・流通の課題	78
品質管理	58
検査方法	48
資源・未利用資源の活用	14
支援制度・機器の相談	100
情報収集	159
D X 推進	6
その他	63
合 計	1,444

(ウ) 技術内容別

技術内容	件数(件)	技術内容	件数(件)
清酒製造技術	321	物性評価技術	32
農産加工食品製造技術	146	水産加工食品製造技術	31
菓子・パン製造技術	139	異物検査技術	31
醸造調味食品製造技術	90	味覚定量化技術	28
醸造適性及び品質評価	90	乾燥技術	25
殺菌・除菌・静菌技術	70	食感評価技術	22
香気成分解析技術	58	品質保持技術（微生物除く）	21
酵母利用技術	56	畜産加工品製造技術	15
凍結含浸技術	34	乳酸菌利用技術	14
成分分析技術	32	その他	189
合 計	1,444		

② 依頼試験

区分	内 容	畜産	水産	農産	調味料	パン菓子	飲料	その他	合計
測定	糖化力、全糖、水分活性	0	0	6	0	0	15	13	34
分析	アルコール分析	0	0	0	0	2	2	23	27
その他	前処理	0	0	0		1	0	2	3
合 計		0	0	0	0	3	17	38	64

③ 設備利用

区分	内 容	食料品・飲料	食品機械	民間団体	その他	合計
加工分析	酵母培養装置、冷却冷凍加工機、水分活性測定器、FT-IR 等	199	119	702	105	1,125
		169	11	1	188	369
合 計		368	130	703	293	1,494

※行政財産の利用を除く

④ 技術的課題解決支援事業（ギカジ）

依頼目的	ギカジ(件)
新製品、新技術開発	7
品質改善、品質保持	2
原因究明（クレーム対応）	5
他者への説明	1
定期的な試験検査	0
その他	5
合計	20

（２）技術研修等

① 技術者研修・研究会

研修名	概要	内容	受講者(人)
食品に関する基礎研修（講義）	食品に関する基礎的・総合的な技術を習得	食品加工学、食品表示概論、食品工場の衛生管理、食品微生物制御、食品官能評価概論、香気・異臭概論	23
食品に関する基礎研修（実習）	清酒の官能評価に関する基礎技術を習得	清酒官能評価概論、清酒の香気成分、味の識別訓練、清酒官能評価実習	12
食品に関する基礎研修（実習）	食品の加熱殺菌に関する基礎的・総合的な技術を習得	微生物検査概論、微生物検査実習Ⅰ、加熱殺菌概論及び加熱殺菌実習、微生物検査実習Ⅱ	10
食品に関する基礎研修（実習）	食品の物性評価に関する基礎的・総合的な技術を習得	官能評価と機器分析概要、味認識装置、官能評価、力学特性の測定、TI測定	8

② 企業等研究員等受入

区分	企業数(人数)	延人数
企業等研究員	4社（7人）	28人・日
依頼研修	3機関（4人）	14人・日
合計	7社・機関（11人）	42人・日

（参考）R5～R7年度の状況

年度	技術相談(件)	依頼試験(件)	設備利用※(件)	ギカジ(件)	共同研究(件)	受託研究(件)	技術者・研究会(人)	企業等研究員(人・日)
R5	1,226	26	1,161	25	5	3	94	14
R6	1,667	17	1,196	24	3	4	45	26
R7	1,444	64	1,494	20	3	2	53	42

※ 行政財産の利用を除く

3 地域貢献

区分	内容	日数・延人数
業界等支援	委員会や品評会等への派遣	66日・人
	業界団体との連携	71日・人
行政等支援	行政関連や大学との会議への参加	15日・人

【参考】

食料品製造業のデータ（出典：令和6（2024）年経済構造実態調査）

区分	R6年データ（県製造業全体）
事業所数	572事業所【全体の10%】 (5,871事業所)
従業者数	27,158人【全体の13%】 (214,305人)
出荷額等	6,470億円【全体の6%】 (11兆4764億円)

「食料品製造業」の集計

小分類	出荷額等
パン・菓子製造業	1,286億円
調味料製造業	974億円
水産食料品製造業	899億円
畜産食料品製造業	717億円
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	314億円
飲料業※1	546億円※2

※1 中分類は「食料品製造業」ではなく「飲料・たばこ・飼料製造業」

茶・コーヒー製造業、酒類製造業、製氷業、清涼飲料製造業を対象

※2 「飲料・たばこ・飼料製造業」から小分類「飼料・有機質肥料製造業」を除いた金額