

事業報告

令和6年度

福島県
県産品加工支援センター

福島県県産品加工支援センター事業報告
令和6年度

目次

1	福島県県産品加工支援センターの概要	
1-1	設置目的	1
1-2	組織	1
1-3	事業	2
2	事業実施の概要	
2-1	加工技術支援事業	3
2-2	6次化技術相談	4
2-3	広報・普及活動	4
2-4	関係機関との連携	4
2-5	加工食品放射能測定事業	5
3	各チームにおける事業実施の概要	
3-1	企画支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）	6
3-2	食品加工支援チーム （ハイテクプラザ会津若松技術支援センター醸造・食品科）	6
3-3	農産物流通加工支援チーム（農業総合センター生産環境部流通加工科）	6
3-4	農産物流通加工支援チーム分室（農業総合センター農業短期大学校研修部）	7
4	加工支援センターの位置・連絡先	8

1 福島県県産品加工支援センターの概要

1-1 設置目的

福島県の豊かな農林水産資源を基盤とした新たな「食」産業創造を図るために策定された「ふくしま・地域産業6次化戦略」に基づき、県の工業系の試験研究機関である「ハイテクプラザ」と農業系の試験研究機関である「農業総合センター」が連携・協力し、食品加工や流通に関する技術相談や技術支援を通じて「地域産業6次化」を推進するための連携体制として「福島県県産品加工支援センター（以下、「加工支援センター」という。）」を設置した。

県産品加工支援センター 地域産業6次化を推進する技術支援拠点



1-2 組織

加工支援センターは、ハイテクプラザ会津若松技術支援センター内に企画支援チームと食品加工支援チーム、農業総合センター内に農産物流通加工支援チーム、また、農業総合センター農業短期大学校に同チーム分室と、県内3カ所に活動拠点を置き、3公所が連携して事業を行った。

- (1) 企画支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）
食品加工・流通に関する技術支援の総合窓口を担う。
- (2) 食品加工支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）
食品加工関連技術に関する調査・研究及び技術支援を担う。
- (3) 農産物流通加工支援チーム（農業総合センター生産環境部、農業総合センター農業短期大学校）
食品加工・流通関連技術に関する調査・研究及び技術支援と食品加工の普及のための研修、指導を担う。

加工支援センター長はハイテクプラザ副所長（業務）、次長はハイテクプラザ会津若松技術支援センター所長及び農業総合センター生産環境部長をもって充てる。

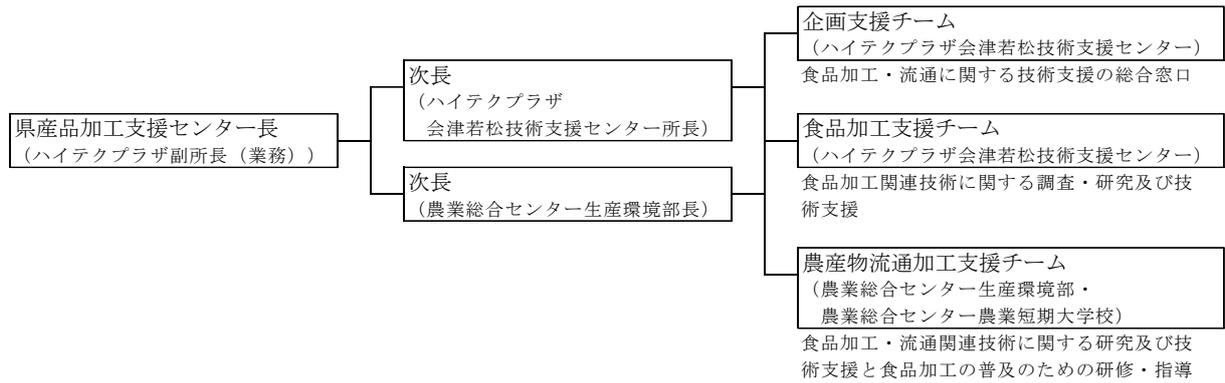


図1 県産品加工支援センター組織図

1-3 事業

加工支援センターは、食品加工等に関する次の業務を所掌するものとし、本庁機関及び各地方振興局、各農林事務所と連携を図り、効果的な食品加工・流通に関する技術支援を行った。

- (1) 技術相談に関すること
- (2) 食品加工・流通関連技術の開発及び成果普及に関すること
- (3) 加工食品の開発支援及び成果普及に関すること
- (4) 関係機関との連携コーディネートに関すること
- (5) その他、県産農林水産物を活用した「食」産業創出にかかる技術支援

2 事業実施の概要

2-1 加工技術支援事業

(1) 加工技術研修

6次化の推進及び加工技術の向上を目的に開催した（表1）。

表1 加工技術研修の開催内容

開催日	内容	参加者数
令和6年8月2日	テーマ：米粉の可能性を探る 講義「米粉の世界へようこそ！～基本から応用まで～」 実習「米粉選びで差がつく！米粉焼き菓子の実践ワークショップ」 （講師：企画支援チーム）	16名



写真1 講義の様子



写真2 実習の様子



写真3 完成した米粉マフィン

(2) 企業訪問による課題解決（重点支援事業）

農林事務所から推薦された20事業者について、重点支援対象事業者に決定し、訪問による相談内容の調査及び課題の抽出を行い、解決に向けた助言や支援、情報提供を行った。このうち17事業者については、技術支援として成分分析や微生物試験等を実施した（表2）。

表2 重点支援事業における支援内容の内訳（1事業者へ複数の支援あり）

成分分析	微生物試験	試作	その他
3	9	6	7

(3) 研修等支援活動

団体等の要望に応じて講師を派遣した（表3）。

表3 各団体への講師派遣の内容

開催日	研修会名（内容）	派遣講師
令和6年 6月13日	福島県農産物加工者連絡協議会 全体研修会 （フリーズドライ加工について）	企画支援チーム
6月19日	三春ブルーベリー倶楽部 ブルーベリー冷凍技	農産物流通加工支援チーム
11月27日	術指導会（ブルーベリーの正しい冷凍方法他）	

2-2 6次化技術相談

県内の6次化加工業者に対して、電話及び来所等による相談のほか、現地に赴いての相談対応を行った。

相談件数は214件で、製品開発に関する相談が多かった(図2)。

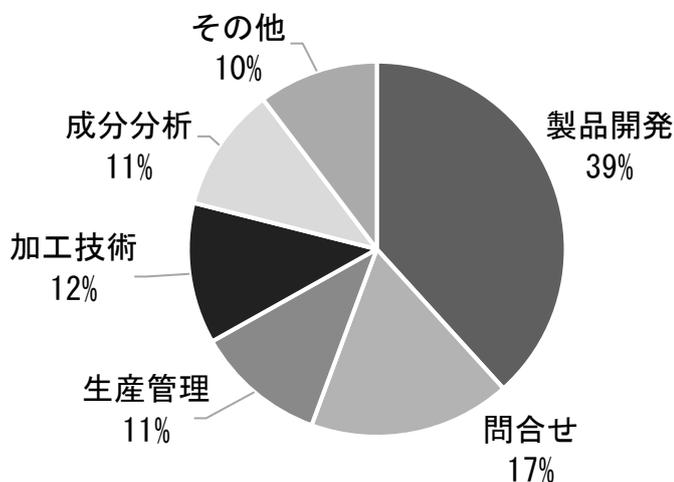


図2 6次化技術相談の内容

2-3 広報・普及活動

(1) 支援事例集を作成し、ホームページ等で周知した。また、ハイテクプラザ会津若松技術支援センターとの合同開催「技術交流まつり」(令和6年9月20日)において、これまでの成果として下記の事例を紹介した。

- ア ナツハゼシロップの製造支援(令和5年度支援事例)
- イ イチゴ「ゆうやけベリー」の着色基準と果実品質(農産物流通加工支援チーム)
- ウ ブロッコリーのβカロテン、ルテイン、スルフォラファングルコシノレートはフローレットに多い(農産物流通加工支援チーム)
- エ ブロッコリーに含まれる機能性成分の加熱処理・一次加工後の含有量の変化(農産物流通加工支援チーム)

(2) 県が主催するイベント等において、事業内容を周知した(表4)。

表4 広報・普及活動の内容

月日	イベント等名
令和6年 9月 6日	農業総合センターまつり
令和6年10月23日	ふくしま6次化創業塾(入塾式)
令和6年11月11日	ふくしま6次化交流会
令和7年 3月17日	ふくしま6次化創業塾(卒塾式)

2-4 関係機関との連携

- (1) 各地方の6次化ネットワーク交流会等に参加し、情報交換を図った。
- (2) ふくしま農山漁村発イノベーションサポートセンター(ふくしま地域産業6次化サポートセンター)等との情報共有に努め、連携した支援を行った。

2-5 加工食品放射能測定事業

県内の食品加工業者等を対象とした、ゲルマニウム核種分析装置による加工食品の放射性セシウム測定を行った。

本年度は、356検体の測定を実施し、放射能に関する相談（19件）にも対応した。基準値（一般食品 100Bq/kg、乳製品 50Bq/kg）の超過はなかった。

3 各チームにおける事業実施の概要

3-1 企画支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）

- (1) 食品加工・流通に関する技術支援の総合窓口として、関係機関及び加工支援センター内における調整業務を行った。
- (2) 加工技術研修や重点支援事業、6次化事業者に対して技術支援を行った。

3-2 食品加工支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター醸造・食品科）

- (1) 研究課題「県産果実の特徴を生かした果実酒製造」（令和6～7年度）
リンゴ・日本ナシの加工用途拡大を目的に、県産果実（リンゴや日本ナシ）の果実酒製造に向けた品種特性や発酵特性に関する評価を行った。
- (2) 食品加工の技術支援
飲料や菓子、調味料等について、加熱殺菌技術、賞味期限設定等への支援を行った。

3-3 農産物流通加工支援チーム（農業総合センター生産環境部流通加工科）

- (1) 赤外センサーを用いた高品質ブドウ栽培のスマート化技術
今後開発予定の赤外センサーを用いた盛土式根圏制御栽培で栽培されるブドウを高級ブドウとしてブランド化するため、果実の品質評価により、盛土式根圏制御栽培と慣行露地栽培について品種、施設栽培、露地栽培の違いを調査した。
- (2) 個性豊かな県オリジナル果樹品種の育成
皮ごと食べやすい黒系ブドウの育種のため、ブドウ果粒の物性値と渋みの要因となる可溶性タンニン含有量から、「皮ごと食べやすさ」を判断する手法を開発した。
- (3) 県産農産物の加工技術の開発
大豆テンペの製造に要する時間短縮のため、圧ぺん大豆（打豆）を使用し、脱皮せずにテンペ作製が可能か、食味を考慮して調査した。
あんぽ柿について、白粉の発生に対する原料果収穫時の押し傷の影響、包装資材の影響、冷凍保存の影響を明らかにした。
- (4) 県産農産物の品質保持技術の開発
「福島 ST14 号」について、成熟過程における果実品質の特性、着色基準を明らかにした。
リンゴのプラスチック包装削減のため、紙資材や石油由来の原料を削減した資材について果実損傷に及ぼす影響を調査した。
会津アスパラガスの販売力強化及び認知度向上に向け、出荷の実態把握に取り組みとともに、市場流通しているアスパラガスの品質を測定比較し、評価指標となり得る測定データの分布を明らかにした。
- (5) 県産農産物の機能性成分の評価と利用技術の開発
県産ブロッコリーの消費拡大や販売力強化を図るため、県産ブロッコリーに含まれるルテイン含有量の変化とアミノ酸含有量の一次加工後の変化を明らかにした。

3-4 農産物流通加工支援チーム分室（農業総合センター農業短期大学校研修部）

(1) 農産加工研修の開催

基礎コース（春・秋）、応用コース（加工技術応用）に分けて開催した。基礎コースは営業許可と食品表示、殺菌と包装、瓶詰め・袋詰め食品、事例紹介、応用コースは加工技術応用を実施した（表5、6）。また、技術コースを新設し、「瓶詰め・袋詰め食品」「長期保存食品」を実施した（表7）。

(2) 施設利用研修の実施

6次化に取り組む農業者等からの要請に応じて随時実施し、7団体、44名に実技支援を行った。

表5 農産加工研修（基礎コース）の開催内容

開催日		名称及び内容	受講者数 (人)
春	秋		
5月16日	9月11日	営業許可と食品表示 ・衛生管理、食品営業許可 ・栄養表示	
5月24日	9月18日	殺菌と包装 ・食品の殺菌方法 ・6次化に関する補助事業等の紹介	春：16
5月31日	10月2日	瓶詰め・袋詰め食品 ・瓶詰め、袋詰めの加工方法 ・瓶詰め実習	秋：8
6月12日	10月16日	事例紹介 ・優良農産加工経営者による事例紹介 ・加工所運営	

表6 農産加工研修（応用コース）の開催内容

開催日	名称及び内容	受講者数 (人)
8月21日	加工技術応用 ・新たな商品づくり ・食品の殺菌方法	10

表7 農産加工研修（技術コース）の開催内容

開催日	名称及び内容	受講者数 (人)
7月24日	瓶詰め・袋詰め食品 ・瓶詰め、袋詰め食品の加工と殺菌方法	16
11月20日	長期保存食品 ・レトルト食品の加工と殺菌方法	12

4 加工支援センターの位置・連絡先

○企画支援チーム【窓口】

ハイテクプラザ会津若松技術支援センター
〒965-0006 会津若松市一箕町鶴賀字下柳原 88-1
電話(0242)39-2974 FAX(0242)39-0335

○食品加工支援チーム

ハイテクプラザ会津若松技術支援センター
(醸造・食品科)
〒965-0006 会津若松市一箕町鶴賀字下柳原 88-1
電話(0242)39-2977 FAX(0242)39-0335

○農産物流通加工支援チーム

農業総合センター(生産環境部流通加工科)
〒963-0531 郡山市日和田町高倉字下中道 116
電話(024)958-1719 FAX(024)958-1727

○農産物流通加工支援チーム分室

農業総合センター農業短期大学校(研修部)
〒969-0292 西白河郡矢吹町一本木 446-1
電話(0248)42-4114 FAX(0248)44-4553



ハイテクプラザ
会津若松技術支援センター



農業総合センター



農業総合センター
農業短期大学校