

“食品加工支援ラボ” 新設

～ 県産農産物を使った加工食品の商品開発を応援します ～



「チャレンジ」にお応えするため

新たに導入した最新の加工機械が多く、
職員の指導力向上に取り組んでいます！

6次産業化の推進に向けて

県内の農業者や食品製造業者等の皆さんによる、県産農産物を使った加工食品の商品開発を支援するための施設として、今年の3月、山形県農業総合研究センター内に、東北初の「食品加工支援ラボ」が整備された。

ラボには、多種多様な食品加工機械や検査機械が約50種類配備され、これらの機械をセンター職員が指導により利用することで、さまざまな加工食品の試作ができる。施設利用者にとっては、導入を検討している機械を実際に使ってみることで味や仕上がり具合を確認できるので、機械導入計画がたてやすくなる。

また、ラボでは衛生対策として食品加工に必要な服装や手洗い方法、作業工程の注意点、適切な温度管理など、衛生管理技術も学ぶことができる。

4月からは、ラボを幅広く周知するため、設置機械の紹介や施設の利用方法を説明する内覧会を開催した。既に多くの方より、試作相談の問合せを頂いているとのこと。また、食品加工技術や衛生管理技術に関する様々な研修会を予定している。

※機械の使用にあたっては、ラボのスタッフが丁寧に指導します！



●真空フライヤー

低温の油で野菜や果実を揚げる。今、注目を集めている野菜・果実のチップができる！



●レトルト殺菌機

高温高圧（レトルト）殺菌。お惣菜など常温保存の新商品開発！



●加圧減圧攪拌試験機

攪拌、加熱によるジャムやペースト等の加工。これを原料とした商品開発に夢ふくらむ！

ラボの食品加工機械のひとつ、「ライスケーキマシン」で
県産米を使った「ポン菓子せんべい」を試作してもらいました！



室内には、お祭りで食べたあの懐かしい香りが漂います。チョコレートをコーティングしたり、塩をまぶしたりアレンジできます！



できあがったポン菓子せんべいがポンポンと落ちてきます。サイズも大小選べます！



1の玄米をマシンのタンクに投入して、スタートボタンを押します。すると…



今回は、材料として県産の玄米を使用しました。白米でも可能です。



●内覧会での声

- 最新の加工機械や設備が充実していて、「試作してみたい！」とチャレンジしたくなった。
- 衛生レベルでの部屋の色分けや、エアシャワーなど衛生管理の体験が非常に参考になった。

ラボが目指すところ

農業総合研究センターでは、平成26年から食品加工技術相談窓口を開設しており、年間500件を超える相談・指導をしてきた中で、「食品加工に取り組みたいが、機械や設備を持っていないので、まずは試作できる場が欲しい。」という声が多くあった。食品加工機械は価格が数百万円以上するものもあり、農業者や中小企業の皆さんが、手軽に試作や商品開発に取り組みにくい状況にある。

そこで、技術指導が受けられ、試作ができる施設を整備して欲しいとの要望に応えるため、ラボを新設。併せて、食品製造業の商品開発経験のあるスタッフを配置して、専門知識と現場経験・ノウハウを持って施設利用者者に具体的なアドバイスをを行う。

山形県農業総合研究センター（食品加工開発部・食品加工技術相談窓口）

TEL：023-647-3517（直通）

FAX：023-647-3525

【受付時間】平日午前9時～午後5時

住所：〒990-2372 山形県山形市みのりが丘 6060-27

E-mail：syokusoudan@pref.yamagata.jp（食品加工技術相談窓口専用）

