

## 予 算 要 求 資 料

令和7年度3月補正予算

支出科目 款：商工費 項：商工費 目：工鉱業振興費

### 事業名 県オリジナル新酵母開発プロジェクト事業費（R8分）

(この事業に対するご質問・ご意見はこちらにお寄せください)

商工労働部 産業イノベーション推進課 電話番号：058-272-1111(内3744)

イノベーション推進係 E-mail : c11352@pref.gifu.lg.jp

**1 事業費 補正要求額 23,846 千円 (現計予算額 : 0 千円)**

**<財源内訳>**

区分	事業費	財 源 内 訳						
		国 庫 支 出 金	分 担 金 負 担 金	使 用 料 手 数 料	財 産 収 入	寄 附 金	そ の 他	県 債
現 計 予 算 額	0	0	0	0	0	0	0	0
補 正 要 求 額	23,846	11,567	0	0	0	0	0	12,279
決 定 額	23,846	11,567	0	0	0	0	0	12,279

**2 要求内容**

**(1) 要求の趣旨（現状と課題）**

近年、県産清酒の国内消費量は落ち込む一方で輸出量は増加しており、海外展開に活路を見出す酒蔵が多く見られる。欧米諸国を始めとする海外では日本酒に対する関心が高まっており、輸出を意識した製品開発の支援は重要である。特に海外では「華やかさを有する香り」や「酒造場の地元産原材料を使った製品」が高く評価される傾向にあり、県酒造関連企業から、香りを醸し出す役割を持つ新たな酵母の開発が期待されている。

これまで県が開発に携わったG酵母やG2酵母と比べ、華やかな香りを醸し出す成分（カプロン酸エチル量）を十分に生産する性能を有した、若者や外国人が好む、市場の動向に即した新たな酵母の開発が必要である。

**(2) 事業内容**

海外への販路開拓・拡大を主な目的とし、「G酵母シリーズ」のG2酵母を超える県オリジナル酵母の新規開発を目指す。新酵母は、若者や外国人が好む華やかさを極めるために、「香り高い酒」を方向性として開発することで、県内酒造場において特色を持った新商品開発（純米大吟醸酒・大吟醸酒）を推進し、岐阜県産酒ブランド力の強化を図る。

現在のG酵母やG2酵母を元に育種した新たな酵母から、華やかな香り成分であるカプロン酸エチル(※)量をG2酵母の1.5倍以上豊富に生産する「G3酵母」を開発する。

**【研究課題】**

- ・岐阜県産酒の魅力向上に資する新酵母の開発（食品科学研究所）

(※)フルーティな香りを持つ液体で、主に日本酒の「吟醸酒」の代表的な香り成分

### (3) 県負担・補助率の考え方

成長産業分野と位置付けている食品産業のうち、県内酒造業等の新商品開発を支援するためのプロジェクト研究であり、県負担は妥当である。

### (4) 類似事業の有無

無

## 3 事業費の積算 内訳

事業内容	金額	事業内容の詳細
旅費	526	職員旅費（共同研究機関との打合せ、学会参加等）
需用費	1,036	研究開発のための各種消耗品等
委託料	363	アミノ酸分析試験委託料等
備品購入費	21,735	研究備品の購入
その他	186	使用料、学会参加負担金等
合計	23,846	

### 決定額の考え方

# 事 業 評 價 調 書 (県単独補助金除く)

<input type="checkbox"/> 新規要求事業
<input checked="" type="checkbox"/> 継続要求事業

## 1 事業の目標と成果

### (事業目標)

- ・何をいつまでにどのような状態にしたいのか

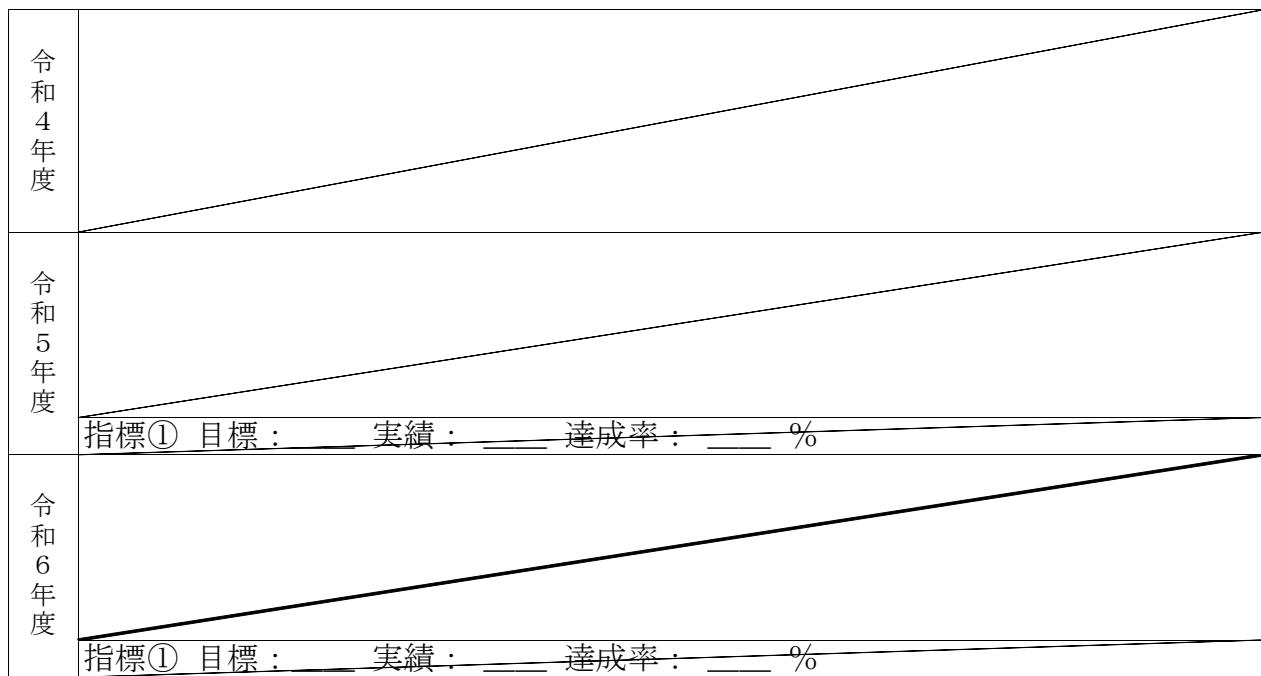
県内食品産業の中でも清酒について、新たな海外顧客獲得や県産酒ブランド力強化のために、令和11年度までに新酵母の開発、輸出に向けた従来型G酵母シリーズの更新、新たな県産酒米に対応した醸造技術の開発を完了させ、県内事業者への技術移転を行う。

### (目標の達成度を示す指標と実績)

指標名	事業開始前 (R )	R5年度 実績	R6年度 目標	R7年度 目標	終期目標 (R11)	達成率
①技術移転の 推進 (累積)				0 件	2 件	

### ○指標を設定することができない場合の理由

### (これまでの取組内容と成果)



## 2 事業の評価と課題

### (事業の評価)

#### ・事業の必要性(社会情勢等を踏まえ、前年度などに比べ判断)

3：増加している 2：横ばい 1：減少している 0：ほとんどない

(評価)

3

成長産業への支援、県産品の世界展開に資する事業であり、県の施策上の重要性は高い。特に清酒については、日本からの輸出金額が2019年度22,301百万円から令和6年度44,744百万円（出典：令和7年3月「財務省貿易統計」）と5年で約2倍に伸びていることを受けて、海外市場の拡大に対応した新酵母・醸造技術の開発等のニーズも高まっている。

#### ・事業の有効性(指標等の状況から見て事業の成果はあがっているか)

3：期待以上の成果あり  
2：期待どおりの成果あり  
1：期待どおりの成果が得られていない  
0：ほとんど成果が得られていない

(評価)

#### ・事業の効率性(事業の実施方法の効率化は図られているか)

2：上がっている 1：横ばい 0：下がっている

(評価)

### (今後の課題)

#### ・事業が直面する課題や改善が必要な事項

研究期間を5年間と設定したプロジェクト研究であるため、期間中、市場の動向・企業のニーズ等が変動する可能性がある。

### (次年度の方向性)

#### ・継続すべき事業か。県民ニーズ、事業の評価、今後の課題を踏まえて、今後どのように取り組むのか

研究を実施する期間、業種別懇談会等で得られる各年度ごとの最新の企業ニーズに基づき、研究課題の方向性を微修正し、開発する酵母や醸造技術に反映させる。