

予 算 要 求 資 料

令和 8 年度 9 月補正予算 支出科目 款：商工費 項：商工費 目：工業研究費

事業名 食品科学研究所開発研究費

(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)

食品科学研究所 電話番号：058-201-2360

E-mail：c23113@pref.gifu.lg.jp

1 事業費 補正要求額 1,524 千円 (現計予算額： 8,290 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	一 般 財 源
現 計 予算額	8,290	0	0	0	0	0	5,000	0	3,290
補 正 要求額	1,524	0	0	0	0	0	1,524	0	0
決定額	1,524	0	0	0	0	0	1,524	0	0

2 要 求 内 容

(1) 要求の趣旨(現状と課題)

・個人消費の回復や外国人観光客の増加などで景気は緩やかな上昇傾向であるが、天候、円安、世界情勢などの影響で原材料や包装資材等の不足や高騰が続いており、先行きの不透明感や生産コスト増大など企業は厳しい経営環境にある。

・このような状況の中、地域の食品産業を発展させるためには、製品の高機能化・高付加価値化、生産技術の高度化、コスト削減、環境対応、成長産業への業種転換、新分野進出などを技術面で支援し、企業等の競争力を高める必要がある。

(2) 事業内容

地域の企業や農産加工組織など県内事業者からの多様な技術課題を的確に汲み上げて、製造現場等で求められている技術や製品に関する研究開発を実施している。令和 8 年度は、地域密着型研究として、6 課題を設定し実施しているところであるが、企業等の要望に機動的・即応的に対応するため、予算の節別の変更と新規共同研究を追加する。

○研究課題 7 テーマ

【継続課題 4 テーマ】

- ・植物工場野菜の機能性向上
- ・食品機能性成分の簡易的な類推手法の開発
- ・多様な商品設計を可能とする酒造技術開発
- ・和菓子の食感改善に向けた老化抑制に関する研究

【新規課題 3 テーマ】 (うち 1 テーマは共同研究の追加テーマ)

- ・新規酒母～乳酸菌不使用型生酏～の開発 (名称変更) 他

（３）県負担・補助率の考え方

当該事業は、県内産業支援に直結するものであり、県負担は適正と考える。なお、県費事業での効果の更なる進展や応用の推進を図るために、目的に合った公募型の研究費等の外部資金の導入に努める。

（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	△ 925	業務旅費
需用費	△ 1,435	研究用試薬・器具類 等
委託料	△ 300	分析委託、共同研究費
備品購入費	4,184	機器購入
合計	1,524	

決定額の考え方

--

事業評価調書（県単独補助金除く）

☐ 新規要求事業

☒ 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

「岐阜県経済・雇用再生戦略」〔1〕新たな産業活力創出プロジェクトにおいて、食品産業が支援を継続する成長産業の一つに位置付けられ、当研究所が新商品開発等を支援していくことが示されています。そこで当研究所では、①地域食材等を生かした研究開発、②食品・ヘルスケア関連企業等への技術支援、③実践的教育・人材交流による専門人材育成を重点方針に、県民・産業界のニーズに応える研究開発・技術支援を進めます。

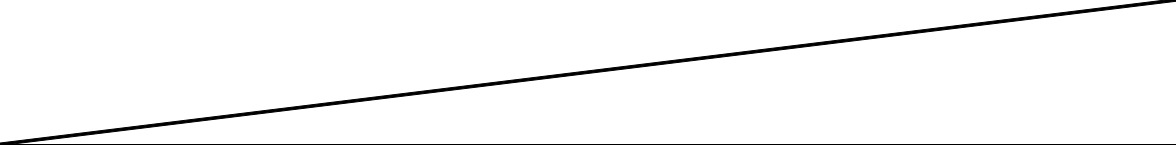
（目標の達成度を示す指標と実績）

指標名	事業開始前 (R)	R6年度 実績	R7年度 目標	R8年度 目標	終期目標 (R)	達成率
① 技術移転の推進		3 件	1 件	1 件		
② 外部資金の導入		1 件	1 件	1 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）

令和5年度	地域食品産業に関する新規1課題と継続2課題の研究課題に取り組みました。このうち新規1課題は外部資金の研究開発に応募し採択されたものです。 本事業の研究成果については、研究報告書や情報誌の発行、業界団体との意見交換会などでの説明のほか、研究成果発表会の開催（6月）などにより県内企業への成果普及を図っています。また技術相談、巡回技術支援などの機会を捉えて研究成果の技術移転やこれまでに普及した技術・製品の改良にも取り組んでいます。 令和5年度には、本事業で取り組んだ成果の「幼野菜の機能性成分を増加させる技術」を企業へ移転しました。また、岐阜大学との共同研究の成果として得られた酵母を使用したビールが商品化に至っており、さらには本事業で開発した清酒用酵母「泡なしG酵母」が商品開発に活用されました。
令和6年度	地域食品産業に関する新規3課題と継続1課題の研究課題に取り組みました。このうち新規1課題は外部資金の研究に採択されたものです。 本事業の研究成果については、研究報告書や情報誌の発行、業界団体との意見交換会などでの説明のほか、研究成果発表会の開催（6月）などにより県内企業への成果普及を図っています。また技術相談、巡回技術支援、実地技術支援などの機会を捉えて研究成果の技術移転やこれまでに普及した技術・製品の改良にも取り組んでいます。令和6年度には、本事業で取り組んだ共同研究成果のスプラウトやクラフトビールが製品化され、本事業で開発した酵母が焼酎の商品開発に活用されました。
	指標① 目標： 1 件 実績： 3 件 達成率： 300 %

令和7年度	
	指標① 目標：_____ 実績：_____ 達成率：_____ %

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) 2	高付加価値製品の開発、製品の差別化、コスト低減など、産業界が直面する課題に対して、食品素材開発や技術開発などの研究開発の面から産業界を支援する必要があります。
・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) 3	技術移転の推進については、毎年の技術移転実績があり、その中には「スプラウト」「焼酎」「機能性を強化した幼野菜」「クラフトビール」「エゴマ搾油残渣を用いた発酵調味料」「泡なしG酵母の清酒」など既に県内企業で商品化・販売されているものもあり、事業の成果は上がっています。
・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) 1	全ての研究課題に対して、定期的に進捗状況ヒアリング、自己評価を実施し、研究開発方法を含めて適正な進捗管理に努めています。また、研究成果に関しては、成果発表会、産業界との研究会、技術相談など、あらゆる機会を捉えて成果のPRと技術移転に努めています。

(今後の課題)

・事業が直面する課題や改善が必要な事項 企業や業界などのニーズは多様化してきており、今後はその内容もより専門的になるものと思われます。このような産業界の要望に対応するためには、常に企業や業界との情報交換等の関係を保ちつつ、大学等との連携や職員の技術レベルの向上、学会等での最新の技術情報の把握などを図っていく必要があります。
--

(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 実施している研究開発課題は、関連業界との意見交換会や企業担当者からの技術相談等の機会に得られた企業ニーズ、業界ニーズに基づく内容であり、現場が直面する課題の解決のため、今後も継続して取り組むべき事業です。 今後については、限られた設備・人員の中で、企業や大学と連携して効率的な研究開発を推進するとともに、引き続き成果の普及に努めながら、地域企業の要望に即した研究を実施していく予定です。
