

2025年3月号

あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センターニュース

今月の内容

- お知らせ・トピックス
 - ・2025年度「新あいち創造研究開発補助金」の公募を行います
 - ・2024年度研究成果普及講習会が開催されました
- 技術解説「清酒官能評価セミナーに参加して」

お 知 ら せ ・ ト ピ ッ ク ス

●2025年度「新あいち創造研究開発補助金」の公募を行います

本県では、2012年度に創設した「産業空洞化対策減税基金」による企業立地や研究開発の補助をしてまいりましたが、社会経済情勢の大きな変化に対応するため、2025年4月1日より、「産業競争力強化減税基金」と名称を改め、事業の見直しをすることとしています。当該基金を原資とした県補助制度のうち、次世代自動車や航空宇宙、ロボットなど、今後の成長が見込まれる分野において、企業等の研究開発等を支援する「新あいち創造研究開発補助金」について、2025年3月24日（月曜日）から公募を開始します。

【新あいち創造研究開発補助金の概要】

| | | |
|-------|--|---|
| 対象分野 | 次世代自動車、航空宇宙、環境・新エネルギー、健康長寿、情報通信、ロボット、デジタル(AI)、カーボンニュートラル分野等の研究開発、実証実験 | |
| 対象者 | <ul style="list-style-type: none"> ・大企業 ・中堅企業 ・中小企業（採択実績がない又は原則創業10年未満の場合はスタートアップ・トライアル枠も可） ・市町村（実証実験のみ） | |
| 補助率 | <ul style="list-style-type: none"> ・大企業：原則1/3以内 ・中堅企業及び市町村：原則1/2以内 ・中小企業：2/3以内 （ただし、上記区分であっても、航空宇宙産業特区関連事業、あいちシンクロトロン光センターを活用する事業は、2/3以内） | |
| 補助限度額 | <ul style="list-style-type: none"> ・デジタル(AI)・カーボンニュートラル枠、一般枠、実証実験：1億円 ・スタートアップ・トライアル枠：1,000万円 | |
| 事業期間 | 最大2年（研究開発（一般枠）において適用） | |
| 対象事業 | 研究開発 | 実証実験 |
| 対象事業 | 県内に事業所を持つ企業等が行う、製品化に向けた次の①から④までのいずれかに該当する研究開発活動 ①外部機関と連携して実施する研究開発 ②アジアNo.1航空宇宙産業クラスター形成特区の目標達成に資する研究開発 ③あいちシンクロトロン光センターを活用して実施する研究開発 ④産産連携により実施する研究開発※ ※「産産連携」は、自動車関連分野の中堅・中小企業が主体となる必要があります | 企業等が技術の高度化若しくは実用化又は製品の普及を目指し県内で実施する、技術的・社会的な課題の検証活動について、次の①から④までのいずれかに該当する実証実験 ①次世代成長分野関連技術や地域資源を活用し、市町村等と連携して実施するもの。 ②次世代成長分野関連技術の高度化又は実用化に資するもの。 ③アジアNo.1航空宇宙産業クラス |

| | | |
|------|--|--|
| | す。 | ター形成特区の目標達成に資する実証実験 ④産産連携により実施する実証実験※ ※「産産連携」は、自動車関連分野の中堅・中小企業が主体となる必要があります。 |
| 対象経費 | 部品・原材料費、機械装置費、委託・外注費、知的財産権取得費（複数年度事業のみ）等 | 部品・原材料費、機械装置費、委託・外注費、実証実験補助人件費、実証実験協力費、広報宣伝費、諸経費等 |

【公募期間】

2025年3月24日(月)から4月4日(金)午後3時まで(必着)

【応募方法および説明動画の配信について】

応募書類の様式を以下のWebページよりダウンロードし、あいち電子申請・届出システム又はJグランツから応募書類を提出してください。

公募についての説明動画を配信しています。Webページの申込フォームからお申込みください。

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/shin-aichi/koubo2025.html>



【問合せ先】

愛知県経済産業局 産業部 産業科学技術課 研究開発支援グループ
電話：052-954-6370 (ダイヤルイン) E-mail: san-kagi@pref.aichi.lg.jp

● 2024年度研究成果普及講習会が開催されました

2025年3月10日(月)にあいち産業科学技術総合センター食品工業技術センターにて、「2024年度研究成果普及講習会」を開催しました。

(1) 特別講演

今回の特別講演では、名城大学農学部応用生物化学科 教授 加藤雅士氏に、「世界が注目する「伝統的酒造り」と愛知の発酵食文化」と題して、ご講演いただきました。

(2) 研究成果発表

以下の7題について研究成果を発表しました。

- ① フェージ感受性が異なる菌株で構成される醤油醸造用乳酸菌スターターセットの開発
- ② 原料米の違いによる甘酒の特性評価
- ③ 愛知県産新規糯米品種「やわ恋もち」のみりん醸造特性評価
- ④ 蛍光指紋法を用いた油脂の品質評価法の開発
- ⑤ 蛍光指紋法を用いた米糠の品質評価法の開発
- ⑥ マグネシウム量が魚醤醸造に及ぼす影響
- ⑦ X線CTによるチョコレート造形物の観察



編集・発行

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター 令和7年3月18日発行

住所 〒451-0083 名古屋市西区新福寺町 2-1-1

TEL(直通) 総務課 052-325-8091 発酵バイオ技術室 052-325-8092
分析加工技術室 052-325-8093 保蔵包装技術室 052-325-8094

FAX 052-532-5791

URL: <https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: shokuhin(at)aichi-inst.jp

※(at)は@に置き換えてください。

フルカラーのweb版センターニュースはこちらから→

