

# 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"> <li>・大企業</li> <li>・中堅企業</li> <li>・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）</li> <li>・市町村（実証実験のみ）</li> </ul>	
補助率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大企業：原則1/3以内</li> <li>・中堅企業及び市町村：原則1/2以内</li> <li>・中小企業：2/3以内</li> </ul> （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"> <li>・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</li> <li>・スタートアップ・トライアル枠：1,000万円</li> </ul>	
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
- ⑦X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→



## 清酒官能評価セミナーに参加して

### 1. はじめに

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では、愛知県新酒品評会や名古屋国税局酒類鑑評会等、きき酒により清酒の品質を評価する審査員業務を行っています。清酒の官能評価技術を向上させるため、令和6年9月10日から9月13日まで、独立行政法人酒類総合研究所（東広島市）で開催された第30回清酒官能評価セミナーに参加しました。その内容をご紹介します。

### 2. 清酒官能評価について

官能評価とは、人の感覚を使って食品の味や香りを評価する方法です。最新の機器を使えば食品の詳細な成分分析ができ、定性・定量的な評価が可能です。一方で、味のバランスや美味しさなどは機械で評価することが難しく、人の感覚の方が優れているといわれています。そのため、食品を総合的に評価する際は、官能評価と機器分析の両方を用いて評価することが一般的な方法となります。

清酒官能評価では分析型評価がよく用いられます。この方法は人の感覚を使って食品の特徴を分析する手法で、自分の好みは排除して客観的に評価します。特徴を正しくとらえることが必要となるため、評価者（パネル）は一定以上の官能評価能力が求められます。能力を高めるには、標準となる香味を用いて繰り返しトレーニングすることが必要となります。トレーニングを行うことで感度が上がり、分析が行いやすくなります。また、同時に官能評価用語を修得します。官能評価用語により他者との感覚のすり合わせをすることができ、より正確な官能評価を行うことができます。また、清酒ではプロフィール法という形式の官能評価方法がよく採用されます。味や香りの特徴をより詳細に捉えることができる方法で、全国新酒鑑評会でも採用されている評価方法です。全国新酒鑑評会で実際に使用されるプロフィール審査カードを図に示します。

### 3. 研修内容

清酒官能評価セミナーは、酒類関係者を対象に、座学及び実習により清酒官能評価に関する基礎的な知識・技術を修得できる研修です。座学では官能審査の開催の仕方や結果の統計処理の方法を学びました。実習では清酒によく含まれる香りについて、香り標準見本を実際に嗅いで、物質名と香りの特徴を結び

### 新酒鑑評会審査カード（予審）

審査番号

審査員番号

審査員氏名

**【香り】**

香り品質 難点あり

素晴らしい  どちらでもない

華やか 乏しい

華やか  どちらでもない

吟醸香 芳香	果実様(バナナ) 酢酸イソアミル	果実様(リンゴ) カブロン酸エチル	酢酸エチル 高級アルコール
木香様 香辛料様	アセト アルデヒド	イソバレル アルデヒド	香辛料様 4VG
麹 甘・焦げ	麴	甘臭 カaramel様	焦臭
酸化・劣化 硫黄様	老香	生老香	酵母様 硫臭
移り香	ゴム臭	カビ臭	土臭
脂質様 酸臭	ジアセチル	脂肪酸	酸臭

紙・ほこり臭

その他 (  )

**【味】**

味品質 難点あり

素晴らしい  どちらでもない

濃淡 うすい

濃い  どちらでもない

あと味  
軽快さ だれる  
くどい

きれ  
すっきり  どちらでもない

刺激味  
きめ ざらつく

まるい  
なめらか

味の特徵	甘味	酸味	うま味	苦味	渋味
強く感じる 不調和	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

その他 (  )

**【総合評価】**

素晴らしい  良好  どちらでもない  やや難点  難点あり

図 新酒鑑評会審査カード（予審）

（令和6酒造年度全国新酒鑑評会開催要領より抜粋）

つけるトレーニングを行いました（写真）。この香り標準見本は酒類総合研究所が作成した用語体系<sup>1)</sup>に基づいて調製されています。標準見本は清酒に香りの標準物質を直接添加したものや、はちみつやナッツをそのまま嗅ぐものまで様々ありました。香りの感覚と同時に、その香りの発生原理についても学習し、清酒の香味についての理解をより深めることができました。

また、香味に特徴を有する様々な市販清酒をプロフィール法を用いて評価を行いました。

- 3 -



**写真** 講習で使用した香り標準見本

評価後は全員でディスカッションを行い、それぞれの清酒の香味に関する感想や特徴を話し合いました。香味を捉える感覚には個人差があるため、他人とは違う感覚を持つこともあります。他人の意見を聞くことで、自分にはなかった視点を発見することができ、非常

に勉強になりました。

講習中には実技試験が行われ、5つの試験項目全てに合格すると合格証が授与されます。その後官能評価に関するレポート課題を提出し、合格することで「清酒の官能評価分析における専門評価者（清酒専門評価者）」として認定されます。

#### **4. おわりに**

講師を担当していただいた先生方からは熱心なご指導を賜り、清酒官能評価技術を向上することができました。お忙しい中ご指導を頂きました酒類総合研究所の職員の皆様に心よりお礼申し上げます。

当センターでは、酒類を始めとする食品に関する官能評価の他、様々なご相談や成分分析、異物分析を行っています。お気軽にお問い合わせください。

#### **参考文献**

- 1) 宇都宮仁ら：酒類総合研究所研告第178号

---

食品工業技術センター 発酵バイオ技術室  
研究テーマ：醸造微生物の育種開発の検討  
担当分野：清酒製造技術、遺伝子解析

家田明音 (052-325-8092)