

事業報告

令和7年度

福島県
県産品加工支援センター

福島県県産品加工支援センター事業報告
令和7年度

目 次

1	福島県県産品加工支援センターの概要	
1-1	設置目的	1
1-2	組織	1
1-3	事業	2
2	事業実施の概要	
2-1	加工技術支援事業	3
2-2	6次化技術相談	4
2-3	広報・普及活動	4
2-4	関係機関との連携	4
2-5	加工食品放射能測定事業	5
3	各チームにおける事業実施の概要	
3-1	企画支援チーム (ハイテクプラザ会津若松技術支援センター)	6
3-2	食品加工支援チーム (ハイテクプラザ会津若松技術支援センター醸造・食品科)	6
3-3	農産物流通加工支援チーム (農業総合センター生産環境部流通加工科)	6
3-4	農産物流通加工支援チーム分室 (農業総合センター農業短期大学校研修部)	7
4	加工支援センターの位置・連絡先	9

1 福島県県産品加工支援センターの概要

1-1 設置目的

福島県の豊かな農林水産資源を基盤とした新たな「食」産業創造を図るために策定された「ふくしま・地域産業6次化戦略」に基づき、県の工業系の試験研究機関である「ハイテクプラザ」と農業系の試験研究機関である「農業総合センター」が連携・協力し、食品加工や流通に関する技術相談や技術支援を通じて「地域産業6次化」を推進するための連携体制として「福島県県産品加工支援センター（以下、「加工支援センター」という。）」を設置した。



1-2 組織

加工支援センターは、ハイテクプラザ会津若松技術支援センター内に企画支援チームと食品加工支援チーム、農業総合センター内に農産物流通加工支援チーム、また、農業総合センター農業短期大学校に同チーム分室と、県内3カ所に活動拠点を置き、3公所が連携して事業を行った。

- (1) 企画支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）
食品加工・流通に関する技術支援の総合窓口を担う。
- (2) 食品加工支援チーム（ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）
食品加工関連技術に関する調査・研究及び技術支援を担う。
- (3) 農産物流通加工支援チーム（農業総合センター生産環境部、農業総合センター農業短期大学校）
食品加工・流通関連技術に関する調査・研究及び技術支援と食品加工の普及のための研修、指導を担う。

加工支援センター長はハイテクプラザ副所長（業務）、次長はハイテクプラザ会津若松技術支援センター所長及び農業総合センター生産環境部長をもって充てる。

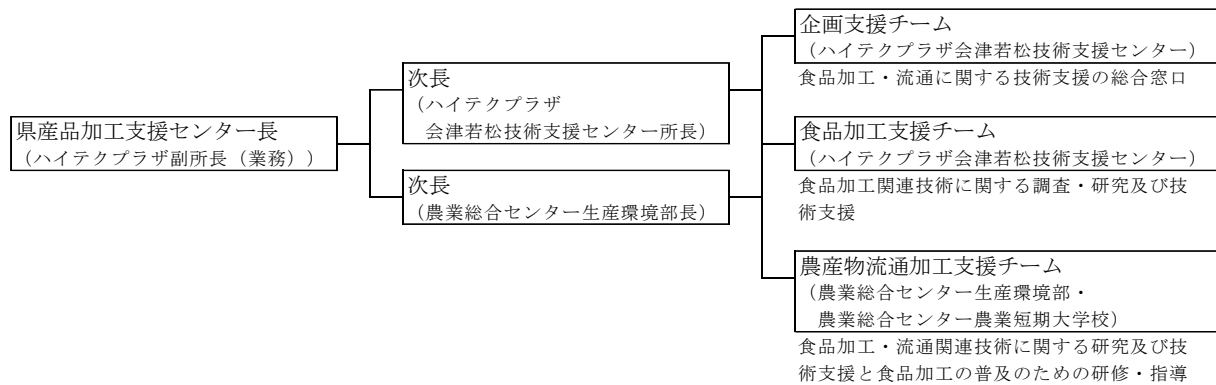


図1 県産品加工支援センター組織図

1-3 事業

加工支援センターは、食品加工等に関する次の業務を所掌するものとし、本庁機関及び各地方振興局、各農林事務所と連携を図り、効果的な食品加工・流通に関する技術支援を行った。

- (1) 技術相談に関すること
- (2) 食品加工・流通関連技術の開発及び成果普及に関すること
- (3) 加工食品の開発支援及び成果普及に関すること
- (4) 関係機関との連携コーディネートに関すること
- (5) その他、県産農林水産物を活用した「食」産業創出にかかる技術支援

2 事業実施の概要

2-1 加工技術支援事業

(1) 技術で支える加工研修

6次化の推進及び加工技術の向上を目的に開催した（表1、写真1、2）。

表1 技術で支える加工研修

開催日	令和7年10月10日
テーマ	いつまでおいしい？を科学する！賞味期限セミナー
内容	賞味期限の設定方法について（講義） 食品分析（pH・水分活性・微生物試験、実演）
講師	企画支援チーム職員
参加者	16名



写真1 講義



写真2 実演

(2) 企業訪問による課題解決（重点支援事業）

農林事務所等から推薦された20事業者について重点支援対象事業者に決定し、訪問による相談内容の調査及び課題の抽出を行い、解決に向けた助言や支援、情報提供を行った。このうち20事業者について技術支援として成分分析や微生物試験等を実施した（表2）。

表2 重点支援事業における支援内容の内訳 (件)

成分分析	微生物試験	試作	その他
18	13	5	0

(3) 研修等支援活動

団体等の要望に応じて講師を派遣した（表3）。

表 3 講師派遣

開催日	研修会名（内容）	担当
令和 7 年 6 月 2 5 日	福島県農産物加工者連絡協議会視察研修会 「フリーズドライした野菜の試作・試食と県産品加工 支援センターの食品加工機器について」	企画
9 月 2 4 日	ふくしま 6 次化創業塾（入塾式）	企画
1 0 月 1 4 日	長期就農研修（果樹研究所） 「果樹の加工について」	農産
令和 8 年 1 月 2 0 日	いわき地域産業 6 次化ネットワーク交流会	企画
2 月 5 日	けんぽく 6 次化ミーティング交流会	企画
2 月 2 5 日	しらかわ・地域産業 6 次化ネットワーク交流会	企画

企画：企画支援チーム、食品：食品加工支援チーム、農産：農産物流通加工支援チーム

2－2 6 次化技術相談

県内の 6 次化加工業者に対して、電話及び来所等による相談のほか、現地に赴いての相談対応を行った。

相談件数は 1 6 7 件で、製品開発に関する相談が多かった（図 2）。

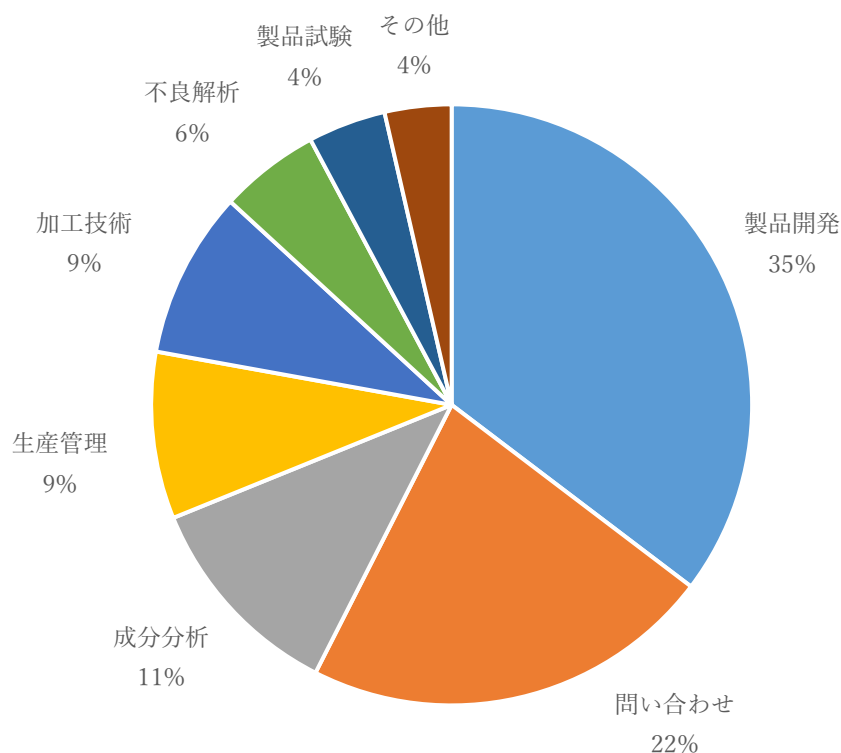


図 2 6 次化技術相談の内容

2-3 広報・普及活動

(1) 支援事例集を作成しホームページ等で周知した。

ハイテクプラザ会津若松技術支援センターとの合同開催「技術交流まつり」(令和7年9月19日)において、これまでの成果を紹介した(表4)。

表4 紹介成果

甘酒の常温販売に向けた支援	令和6年度支援事例
米粉シフォンケーキの開発支援	令和6年度支援事例
ブドウの「皮ごと食べやすさ」の評価	農産物流通加工支援チーム
圧ぺん大豆で脱皮せずにテンペを製造できる	農産物流通加工支援チーム
農産加工研修案内、アグリ探求棟紹介	農産物流通加工支援チーム分室

(2) 県が主催するイベント等において事業内容を周知した(表5)。

表5 広報・普及活動の内容

月日		イベント等
令和7年	9月5日	農業総合センターまつり
	9月24日	ふくしま6次化創業塾(入塾式)
	12月17日	ふくしま6次化交流会
令和8年	3月17日	ふくしま6次化創業塾(卒塾式)

2-4 関係機関との連携

(1) 各地方の6次化ネットワーク交流会等に参加し情報交換を図った。

(2) ふくしま農山漁村発イノベーションサポートセンター(ふくしま地域産業6次化サポートセンター)等との情報共有に努め、連携した支援を行った。

2-5 加工食品放射能測定事業

県内の食品加工業者等を対象とした、ゲルマニウム核種分析装置による加工食品の放射性セシウム測定を行った。

本年度は、346検体の測定を実施し、放射能に関する相談(10件)にも対応した。基準値(一般食品 100Bq/kg、乳製品 50Bq/kg)の超過はなかった。

3 各チームにおける事業実施の概要

3-1 企画支援チーム

(1) 食品加工・流通に関する技術支援の総合窓口として、関係機関及び加工支援センター内における調整業務を行った。

- (2) 加工技術研修や重点支援事業対象者及び6次化事業者に対して技術支援を行った。

3-2 食品加工支援チーム

- (1) 県産果実の特徴を生かした果実酒製造
リンゴ・日本ナシの加工用途拡大を目的に、県産果実（リンゴや日本ナシ）の果実酒製造に向けた品種特性や発酵特性に関する評価を行った。
- (2) 食品加工の技術支援
飲料や菓子、調味料等について、加熱殺菌技術、賞味期限設定等への支援を行った。

3-3 農産物流通加工支援チーム

- (1) 赤外センサーを用いた高品質ブドウ栽培のスマート化技術
高品質な「シャインマスカット」果実外観について、一般消費者の嗜好性を明らかにするため、果房の大きさや形状、果粒の大きさ、果房の色合いについて官能評価を行った。
- (2) 県産農産物の加工技術の開発
あんぽ柿の国内での通年販売や輸出に寄与するため、冷凍あんぽ柿の解凍後の保管温度の違いによる日持ち性を調査した。
- (3) 県産農産物の品質保持技術の開発
市場着荷時のアスパラガスの茎色について、市場関係者の目視による茎色区分と、色の分析指標であるRGB値及びL*a*b*値の関係を調査し、茎色の評価指標を作成した。会津産アスパラガスの販売力強化及び認知度向上に向け、会津産地（5月、7月）での茎色及び糖度の頻度分布割合を調べ、令和6年に調査した市場流通品の頻度分布割合と比較した。
消費者の好むアスパラガスの具体的な糖度基準を明らかにするため、官能評価試験を行った。
「べにこはく」を市場出荷する際に想定される1.0℃の冷蔵環境において、収穫6か月後までの果実品質を階級別に調査した。
- (4) 県産農産物の機能性成分の評価と利用技術の開発
リンゴ「べにこはく」に含まれるプロシアニジン類の収穫後貯蔵期間別含有量とその局在を明らかにした。
アスパラガスの機能性成分を活用した加工品の開発支援を目的に、ピクルスに加工した際のルチン含有量の変化を明らかにした。
加工方法の研究を重ねている干しブドウを対象として、GABA含有量を維持しやすい加工法を検討した。
県産ブロッコリーの消費拡大や販売力強化を図るため、一次加工後のルテイン含有量の変化を調査するとともに、ポタージュ加工時の殺菌処理によるビタミンC及びアミノ酸含有量の変化を明らかにした。
- (5) 農産物の加工及び品質保持関連の技術支援
野菜の飲料加工について搾汁等に関する支援を行った。

3-4 農産物流通加工支援チーム（分室）

（1）農産加工研修の開催

本年度は食品素材活用コースを新設した。

・基礎コース

名 称	主な内容	開催日	対象
営業許可と食品表示	・衛生管理、食品営業許可 ・栄養表示	春 5月15日(木) 秋 9月11日(木)	
殺菌と包装	・食品の殺菌方法 ・6次化に関する補助事業	春 5月22日(木) 秋 9月18日(木)	農産物加工・ 販売予定者
瓶詰め・袋詰め食品	・瓶詰め、袋詰めの加工方法 ・瓶詰め実習	春 5月30日(金) 秋 10月 3日(金)	・春 16名 ・秋 14名
事例紹介	・優良農産加工経営者による事例紹介 ・加工所運営	春 6月18日(水) 秋 10月22日(水)	

・応用コース

名 称	主な内容	開催日	対象
新商品づくり	・新たな商品づくり ・食品の殺菌方法 (基礎コースより実演多め)	8月20日(水)	農産物加工・販売者 若しくは予定者
長期保存食品	・保存技術の紹介 ・レトルト食品の加工実習	11月18日(火)	・新商品づくり 11名 ・長期保存食品 13名

・技術コース

名 称	主な内容	開催日	対象
瓶詰め食品	・瓶詰め、袋詰めの加工方法 ・瓶詰め実習	7月10日(木)	農産物加工・販売者
袋詰め食品	・瓶詰め、袋詰めの加工方法 ・袋詰め実習	7月25日(金)	・瓶詰め食品 14名 ・袋詰め食品 16名

・食品素材活用コース

名 称	主な内容	開催日	対象
トマトの加工①	・トマトの一次加工（ドライトマト・トマトピューレ）実習	6月27日（金）	農産物加工販売者 若しくは予定者
トマトの加工②	・トマトの一次加工品を活用した二次加工（パン・トマトケチャップ）実習	11月7日（金）	・トマト① 14名 ・トマト② 18名 ・モモ① 14名 ・モモ② 14名 ・米粉 16名
モモの加工①	・モモの一次加工（ドライフルーツ・ペースト）実習	8月7日（木）	
モモの加工②	・モモの一次加工品を活用したモモの二次加工（焼き菓子・ゼリー）実習	9月26日（金）	
米粉の加工	・米粉の基礎知識 ・米粉を使った食品（ケーキ・パン）の加工実習	8月28日（木）	

・施設利用研修

内容	開催日	受講者数
イチゴ乾燥	6月2日	3
レトルト加工	8月12日	1
ジェラート・急速冷凍果実加工	9月12日	1
漬物加工	10月15日	15
果実乾燥加工	10月29日	1
米粉パン加工	10月30日	1
ブルーベリージェラート加工	11月20日	1
仕出し加工	12月3日	18
かしわ餅・おこわ加工	3月11日	30
計	9回	71

6次化に取り組む農業者等からの要請に応じて随時実施

4 加工支援センターの位置・連絡先

○企画支援チーム【窓口】

ハイテクプラザ会津若松技術支援センター

〒965-0006 会津若松市一箕町鶴賀字下柳原 88-1

電話 (0242) 39-2974 FAX (0242) 39-0335

○食品加工支援チーム

ハイテクプラザ会津若松技術支援センター

(醸造・食品科)

〒965-0006 会津若松市一箕町鶴賀字下柳原 88-1

電話 (0242) 39-2977 FAX (0242) 39-0335



**ハイテクプラザ
会津若松技術支援センター**

○農産物流通加工支援チーム

農業総合センター（生産環境部流通加工科）

〒963-0531 郡山市日和田町高倉字下中道 116

電話 (024) 958-1719 FAX (024) 958-1727



農業総合センター

○農産物流通加工支援チーム分室

農業総合センター農業短期大学校（研修部）

〒969-0292 西白河郡矢吹町一本木 446-1

電話 (0248) 42-4114 FAX (0248) 44-4553



**農業総合センター
農業短期大学校**