

## 予 算 要 求 資 料

令和5年度当初予算

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)

岐阜県食品科学研究所 電話番号：058-201-2360

E-mail：c23113@pref.gifu.lg.jp

1 事業費 7,649 千円 (前年度予算額： 7,992 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
前年度	7,992	0	0	0	0	0	5,000	0	2,992
要求額	7,649	0	0	0	0	0	5,000	0	2,649
決定額									

## 2 要 求 内 容

### (1) 要求の趣旨 (現状と課題)

・本県経済の基盤を支える食品や飲料等の地場産業は、不安定な世界情勢の影響で、原材料費や燃料費等が高騰する中、円安や人件費の上昇も相まって製造コストが上昇しています。しかし、中小企業ではこの製造コスト増の価格転嫁が難しいなど、厳しい状況が続いています。

・一昨年より続く新型コロナウイルス感染拡大の終息の見通しも立っておらず、経済活動の停滞が長引いています。特に飲食店や観光地向けの製品に関係する業界や業者においては極めて厳しい状況にあります。

・このような状況の中、食品産業の活性化のためには、素材の特性評価や製造技術の開発等による製品の高機能化・高付加価値化や、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する必要があります。

### (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するとともに、研究成果を活用した企業等の商品開発、生産性向上や機能性付与による付加価値向上を支援します。

研究課題 (4 課題：継続 2 課題、新規 2 課題)

(継続研究課題) 2 課題

- ・もやしの新機能開発
- ・県産資源を活用した酒類の開発

(新規研究課題) 2 課題

- ・有用微生物の利用に関する研究
- ・食品素材の特性評価に関する研究

### (3) 県負担・補助率の考え方

中小企業や農産加工組織の多くは、研究開発に資金や人材をまわすことが困難です。また、このような研究開発を県が行うことにより波及効果が広がると考えられるため、本事業を県負担で行います。

### (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	872	業務旅費
需用費	5,822	研究用試薬・器具類 等
役務費	65	英文校正、送料
委託料	476	分析委託、共同研究費
工事請負費	0	
補助金	0	
その他	414	機器購入費、学会等負担金、講習会参加費、公課費
合計	7,649	

### 決定額の考え方

--

# 事業評価調査書（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

「岐阜県成長・雇用戦略2017」[5]成長産業分野振興プロジェクトにおいて、食料品分野が成長産業4分野の一つに位置付けられ、企業ニーズに対応した新商品の創出や産学官連携による研究開発・製品化を支援していくことが示され、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)	R3年度 実績	R4年度 目標	R5年度 目標	終期目標 (R)	達成率
① 技術移転の推進		2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3年度	<p>地域食品産業に関する新規2課題の研究課題に取り組みました。これらの課題は岐阜大学との連携により実施しており、このうち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。</p> <p>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。</p> <p>本事業で得られた成果である清酒用酵母の「泡なしG酵母」を2企業へ技術移転しており、商品開発に活用されています。また、本事業で取り組んだ1課題が令和3年度から商品化に向けてプロジェクト研究へ発展しました。今後も引き続き成果普及に努めながら、地域企業の現場要望に即した研究を実施する予定です。</p>
令和4年度	<p style="color: red;">令和6年度当初予算にて追加</p> <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div> <p>指標① 目標： ____ 実績： ____ 達成率： ____ %</p>

令和5年度	令和7年度当初予算にて追加
	指標① 目標： ____ 実績： ____ 達成率： ____ %

## 2 事業の評価と課題

### (事業の評価)

<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>	
(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。
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>	
(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「イソフラボンリッチな大豆もやし」「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。
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>	
(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)

<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、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。</li> </ul>
---

### (次年度の方向性)

<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>
---