

# JST復興促進センター 成果発表

in ビジネスマッチ東北2014

JST復興促進センターでは、東日本大震災における被災地域の企業ニーズの解決を目指した産学共同の研究開発を実施しています。ここでは、新たな食品開発にテーマを絞って被災地企業の研究開発成果を報告します。新製品の発掘や製品開発・改良にご関心をお寄せの方は是非ご参加下さい。

◆日時 : 2014年11月6日(木)  
【展示ブース】10:00~16:00 【成果発表】14:30~15:50

◆会場 : 夢メッセみやぎ 宮城県仙台市宮城野区港3丁目1-7  
(第9回ビジネスマッチ東北2014 内)

事前申込不要  
参加費 : 無料

◆会場までのアクセス :



・バスをご利用の場合

バス	仙台市営/仙台駅前バスプール	夢メッセ
	4番乗り場 約40分	
	宮城交通/仙台駅前さくら野前	
34番乗り場 約40分		

・お車をご利用の場合

自動車	仙台駅	夢メッセ
	国道45号線経由 約35分 または、新寺~産業道路経由約35分	

・JRをご利用の場合

JR	仙台駅	夢メッセ
	仙石線 中野栄駅 徒歩	
	約18分 約15分	
タクシー	約5分	

自動車	仙台泉 I.C.	国道4号線南下後 国道45号線経由	夢メッセ
	仙台城 I.C.	約40分	
	仙台南 I.C.	国道48号線、国道45号線経由	
	仙台東 I.C.	約60分	
仙台南 I.C.	仙台南部道路・仙台東部道路経由	仙台東 I.C.	約30分
仙台南 I.C.	仙台東 I.C.	約10分	

◆プログラム  
〈展示ブース〉10:00~16:00

事例紹介パネル、成果品サンプル展示

〈成果発表〉14:30~15:50

1. JSTあいさつ・事業紹介
2. 各課題の研究開発発表(6課題)  
※発表課題の詳細は裏面をご覧ください
3. 閉会

◆お問い合わせ先

E-mail : m2tahara@jst.go.jp TEL : 022-395-5712 FAX : 022-395-5830

担当 : 独立行政法人科学技術振興機構 JST復興促進センター 櫻間・田原

## 黒ごぼうの機能性を生かした新製品

弘前大学農学生命科学部 前多隼人

本研究では、黒にんにくの製造法を基に新しい食品「黒ごぼう」を開発しています。保存性が高く、また独特のうまみと風味があります。更に健康機能性を評価した結果、高い抗酸化活性、糖の吸収を穏やかにする作用、アルコール性肝障害の予防作用を示すことが明らかになり、今後様々な加工食品素材としての活用が期待されています。



## 長く保存しても風味が維持される生麺蕎麦

株式会社川喜 代表取締役会長 川端 寛

蕎麦等の生麺は原料粉に生菌が多く賞味期限が短くなるため、高温蒸気殺菌した上にエタノールを添加して販売しますが、麺本来の風味が損なわれています。この問題を解決するため、岩手大学の技術シーズを活用して蕎麦粉を殺菌し、アルコール製剤無添加でも長期保存出来る「風味とのど越しの良い食感」の蕎麦を開発しています。



## 食品用薬用植物の生産

株式会社アマタ持続可能経済研究所 松本 洋俊

健康への関心が高まる中、薬用植物が注目されており、身近な食品としての利用が期待されています。薬用植物のうちトウキは血液循環を良くする働きがあります。オタネニンジンには滋養強壮に効果があります。本研究ではこれら薬用植物を食品として製品化するための研究開発を行ないました。



## 新規発酵技術で風味の良い米糠高機能化製品

三和油脂株式会社 取締役専務 山口 明

当社では、精米直後の新鮮な米糠を使用した栄養価の優れた米糠食品素材の開発、実用化を行ってきました。本研究ではその米糠食品素材を用い、米糠麴、乳酸菌の複発酵技術による香り、風味を改善した米糠発酵食品の開発をして、発酵米糠を使用した「機能性飲料」、「健康スナック・菓子」の製品化を目指し、研究開発を進めています。



## 玄米を用いたアンチメタボリック発酵食品

会津天宝醸造株式会社 金本 淳一、福島県ハイテクプラザ 小野 和広

本研究は、会津天宝醸造と福島県ハイテクプラザとの連携により美味しく、量産可能なノンアルコール「玄米あまざけ」造りを目標としています。同時に、米に含まれるγオリザノールが「メタボリックシンドローム」に有効とする、琉球大学医学部の「玄米に関する研究」を踏まえ、同大学においてこの効果の検証を進めています。



## 植物工場を利用したイチゴ生産による福島県川内村の震災復興

株式会社KiMiDoRi 兼子 まや

本研究では、病害虫やウイルス被害を抑えることが可能なニュータイプのイチゴである種子繁殖型品種を活用し、人工光型並びに太陽光型植物工場を利用しての周年生産技術を開発しています。

