



令和8年3月23日

報道機関各位

食品加工研究センター 「令和8年 研究成果発表会」の開催について

食品加工研究センターでは、成長力を持った力強い食関連産業の振興に向けて、「北海道の高品質で豊富な農水産物を生かし、市場ニーズに対応した食品の高付加価値化」、「食品の安全性の確保や品質の維持向上」に関する研究開発に取り組んでいます。

こうした研究成果を道内企業等に広く紹介し、今後の事業展開や新製品開発に活用していただくため、次のとおり「研究成果発表会」を開催します。

◎日 時

令和8年4月21日（火）13：30～16：45（受付12：30～）

◎場 所

・札幌ガーデンパレス 2階 鳳凰（丹頂・白鳥・孔雀）
（札幌市中央区北1条西6丁目3-1）

◎参加料

・無料

◎申込方法と〆切

- ・当センターのホームページから「参加申込書」をダウンロードしてください。
<https://www.hro.or.jp/industrial/research/food/index.html>
- ・4月14日（火）〆切

◎報道（取材）にあたってのお願い

- ・道内の食関連企業等に当センターの研究成果を周知したいので、事前に新聞等を開催案内を掲載していただきますようご協力お願いします。
- ・当日は、会場に報道席を設けています。取材に関しては下記担当者までお問い合わせ下さい。

問い合わせ・申込み先

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部
食品加工研究センター 食関連研究推進室 食品技術支援グループ（担当者：中野・佐藤）
電話 011-387-4116 ※平日 8:45～17:30 土・日はお休みです。





道総研

参加
無料

食品加工研究センター 令和8年研究成果発表会のご案内

食品加工研究センターは、平成4年2月の開設以来、食品加工に関する研究開発や企業等への技術支援を通して道内食品産業の発展に努めております。

当センターが取り組んでいる研究開発や技術支援の成果を広く公開し、皆様の今後の事業展開や製品開発などにご活用いただくために、『研究成果発表会』を開催いたします。

当日は、研究成果の口頭及びポスターによる発表や研究成果等の展示のほか、食品加工技術や協力機関による補助金・融資に関する個別相談コーナーを設けています。

多くの皆様にご来場いただきたく、ご案内申し上げます。

■日 時 令和8年 **4月21日**（火） 13:30～16:45（受付12:30～）

■場 所 **札幌ガーデンパレス 2階** 鳳凰（丹頂、白鳥、孔雀）
（札幌市中央区北1条西6丁目3-1 TEL 011-261-5311）

■主 催 地方独立行政法人 北海道立総合研究機構産業技術環境研究本部
食品加工研究センター

■関連機関 とかち財団、函館地域産業振興財団、オホーツク財団

■後援機関 北海道中小企業総合支援センター、北海道信用保証協会、
INPIT北海道知財総合支援窓口（一般社団法人 北海道発明協会）、
北海道食品産業協議会

■関係試験場 中央農業試験場、中央水産試験場

■内 容

- 口頭発表
- ポスター発表
- 商品化事例等の展示
- パネル展示
- 相談コーナー（技術・補助金・融資） など

■開会・挨拶 13:30

■食品加工研究センターにおける技術支援の紹介 13:35

■口頭発表 13:45 *研究の成果について、研究職員が口頭発表します。

1	ーワイン関連研究ー
13:45 ～ 14:00	「北海道ワインプラットフォームの取組みについて」 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター 環境病虫害グループ 上級研究員 根本 学 北海道ワインプラットフォームは、北海道大学を中心に産学官金が連携し、北海道ワインの品質向上や競争力強化を支える取り組みです。ワインレポートを中心に、その活動をご紹介します。
2	ーワイン関連研究ー
14:00 ～ 14:15	「果汁濁度が白ワインの香気成分に及ぼす影響」 食品加工研究センター 食品開発部発酵食品グループ 主査 東 孝憲 ワインの成分は醸造条件に含量や組成が異なることから、その制御は品質安定化に不可欠です。本発表では、道内ワイナリーの実態調査に基づく醸造試験を実施し、果汁濁度が香気成分の生成に与える影響についてご紹介します。
3	ーワイン関連研究ー
14:15 ～ 14:30	「網羅的解析を用いたワイン評価方法」 食品加工研究センター 食品開発部発酵食品グループ 研究主幹 田中 彰 ワインの香りが味わいに与える影響を成分から捉えるため、成分の網羅的解析に取り組んでいます。本発表では、道産ワインに最適化した解析手法を紹介するとともに、道産ワインを用いた具体的な分析事例についてもご紹介します。

<ポスター発表> 14:30 ～ 15:30 (会場:丹頂)

4	水産加工
15:30 ～ 15:45	「朝まで泳いでました ～前浜ホッケの高い鮮度を活かした生食用冷凍商材の開発～」 中央水産試験場 加工利用部加工利用グループ 主査 笹岡 友季穂 北海道を代表する真ホッケは低い資源状況にあり、付加価値を高めた質的な利用方法が求められています。そこで新たな価値として鮮度に着目し、生食用冷凍商材を開発しました。高鮮度な原料だから実現した特長をご紹介します。
5	農産加工
15:45 ～ 16:00	「道産力ボチャを年明けまでおいしく貯蔵～お勧め品種と貯蔵技術～」 中央農業試験場 加工利用部農産品質グループ 研究主査 梶田 路津子 直播・密植による省力多収栽培に適した品種を選定しました。また、収穫後の乾燥調製技術とMAフィルム包装を組み合わせた貯蔵により年明け1月以降も安定した品質のかぼちゃを供給する技術を開発しましたのでご紹介します。
6	農産加工
16:00 ～ 16:15	「紫色色調を呈する小豆餡の製法および市販品との比較評価」 公益財団法人とかち財団 ものづくり支援部食品技術グループ 課長 川原 美香 近年、小豆に含まれる新しい紫色色素の構造が明らかになりました。紫がかった餡は品質の高さを示す特徴の一つとされています。本研究ではこの色素の性質に着目し、より良い餡作りに繋がる技術的知見を得ましたのでご紹介します。

7 16:15 ～ 16:30	殺菌技術 「プラスチック容器入りそうざいの微生物数低減方法」 食品加工研究センター 応用技術部応用技術グループ 研究職員 鎌水 梢 プラスチック容器入りそうざいは、調理後の盛り付け工程において微生物汚染が懸念されます。しかし、現状では微生物汚染を低減する技術は確立されていません。本発表では、容器中のそうざいに直接蒸気をあてるといった新たな殺菌方法と、その効果についてご紹介します。
8 16:30 ～ 16:45	畜産加工 「酒粕の風味を活かした『吟醸』チーズ」 食品加工研究センター 食品開発部発酵食品グループ 研究職員 鈴木 菖花 道産チーズの競争力強化に向け、従来のチーズとは差別化したチーズを開発する動きが広がっています。本発表では、酒粕に含まれる吟醸香に着目し、風味豊かな日本独自の「吟醸」チーズを開発しましたのでご紹介します。

ポスター発表

＊研究の成果について、研究職員がポスターにより発表します。

〔コアタイム（担当者説明）は14：45～15：30です。〕

1. 食品加工研究センターによるポスター発表

○「冷凍すし飯の食感低下を定量的に捉える評価方法」

食品加工研究センター 食品開発部食品開発グループ 研究主任 荒谷 陽介
冷凍すし（冷凍寿司）では、品質の安定に向けて、冷凍・解凍に伴うすし飯の食感変化を把握することが重要と考えられます。本研究では、冷凍すし飯の物性評価を用い、食感低下を捉える品質評価方法を検討しましたのでご紹介します。

○「地域オリジナルの乳酸菌×国産スターターで目指すおいしいチーズ！」

食品加工研究センター 食品開発部食品開発グループ 研究主任 荒谷 陽介
北海道産ナチュラルチーズ由来「Jチーズ乳酸菌P-17」と、農研機構保有の新規国産メインスターター乳酸菌を併用し、国産乳酸菌のみでチーズを試作しました。本発表では、試作チーズにおける乳酸菌の併用効果についてご紹介します。

○「ばれいしょの長期貯蔵がポテトサラダ加工適性に及ぼす影響」

食品加工研究センター 食品開発部食品開発グループ 主査 佐藤 恵理
北海道産ばれいしょは秋に収穫後、翌年の収穫時期まで貯蔵し利用されます。しかし、貯蔵中に萌芽や軟化などが起こり、品質が変化します。本研究では、貯蔵中の品質変化に加えポテトサラダへ加工した際の品質への影響について検討しましたのでご紹介します。

※口頭発表課題についてもポスターで紹介します。

●「北海道ワインプラットフォームの取組みについて」

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
北海道農業研究センター 環境病虫害グループ 上級研究員 根本 学

●「道内ワイナリーの実態調査に基づいたワイン醸造試験による成分変動の評価」

—果汁濁度が白ワインの香気成分に及ぼす影響—
食品加工研究センター 食品開発部発酵食品グループ 主査 東 孝憲

●「網羅的解析を用いたワイン評価方法の開発」

食品加工研究センター 食品開発部発酵食品グループ 研究主幹 田中 彰

●「朝まで泳いでました ～前浜ホッケの高い鮮度を活かした生食用冷凍商材の開発～」

中央水産試験場 加工利用部加工利用グループ 主査 笹岡 友季穂

●「道産カボチャを年明けまでおいしく貯蔵～お勧め品種と貯蔵技術～」

中央農業試験場 加工利用部農産品質グループ 研究主査 梶田 路津子

●「紫色色調を呈する小豆餡の製法および市販品との比較評価」

公益財団法人とかち財団 ものづくり支援部食品技術グループ 課長 川原 美香

- 「プラスチック容器入りそうざいの微生物数低減方法」
食品加工研究センター 応用技術部応用技術グループ 研究職員 鎌水 梢
- 「酒粕の風味を活かした『吟醸』チーズ」
食品加工研究センター 食品開発部発酵食品グループ 研究職員 鈴木 菖花

2. 関連機関によるポスター発表

- ◇「オホーツク圏発の乳酸菌を活用した低温発酵食品への適用について」
公益財団法人オホーツク財団 研究課 係長 上野 晃生
「地元素材×地元の菌」による微生物テロワール構築に向け、白花豆由来の新規株を単離しました。16℃以下で豆乳固化能を持つrwfb21_20株の活用で、地元農産物の付加価値化の可能性についてご紹介します。
- ◇「DNAによる食用昆布の原産国判別技術」
公益財団法人函館地域産業振興財団 食産業支援グループ 研究主幹 清水 健志
現在、様々な食品原料について原産地判別技術が開発され、ブランド価値の保護に利用されています。我々は北海道の重要水産物である昆布のブランドを「守る・育てる」ことを目的に開発した原産国判別技術についてご紹介します。

●食品加工技術相談コーナー 13:30～16:30

- * 食品加工技術に関する個別相談に応じます。ご希望の方は、参加申込書に相談内容等をご記入ください。
- * 相談の申込みが多数の場合は、後日対応させていただく場合もありますのでご了承ください。

●パネル展示及び商品化事例等の展示コーナー 13:30～16:30

- * 道総研や食品加工研究センターの概要、研究成果などをお知らせするパネルや商品を展示します。
- * 食品加工技術関連資料などを配布します。

●問い合わせ・申込み先

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構産業技術環境研究本部
食品加工研究センター
食関連研究推進室 食品技術支援グループ
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4
TEL 011-387-4116・387-4132 FAX 011-387-4664
E-mail food-seminar@hro.or.jp

