

## ご利用案内

### 依頼分析項目と分析費用

(単位:円)

	項目	測定目的	手数料額(税込)
加工支援	定性分析	軽微な分析	1,940
	水素イオン濃度(pH)	安全性や保存性の 目安として活用	2,960
	酸度		4,100
	水分活性		4,480
	測色分析	品質管理等に活用	4,530
	菌数測定(生菌)	安全性を確認する 目安として活用	5,670
	大腸菌群		6,000
機能性分析	液体クロマトグラフ分析	機能性成分の含有量を確認	19,970
	ガスクロマトグラフ分析		11,900
	紫外可視分光分析		9,960

(2021年4月1日現在)



依頼分析では、熊本県収入証紙による手数料が必要です。  
収入証紙は、県南広域本部(八代地域振興局)1階売店、  
氷川機動センター内の交通安全協会などで取り扱っています。

### お問い合わせ先

熊本県農業研究センター アグリシステム総合研究所  
アグリビジネス支援室(フードバレーアグリビジネスセンター内)

住所/〒869-4201 八代市鏡町鏡村363  
Tel/0965-52-0500 Fax/0965-52-0900 HP/https://kumamoto-agribiz.jp/abc/



### アクセス



販路拡大

研究開発

新商品  
開発

6次産業化

フードバレーアグリビジネスセンターは  
あなたの挑戦を応援します!



# ご挨拶

フードバレーアグリビジネスセンターは  
**「試験研究の実施」「試作・商品開発の支援」**  
**「事業者間の連携の調整」「販路開拓の支援」** など、

## チャレンジする人を応援する施設です！

県南地域の豊富な農産物を活かして、高付加価値化につながる試験研究を行っています。また、6次産業化の支援や産地と食品関連企業などとの新たな結びつけを行い、地域の活性化につながるオープンイノベーション(\*)を創出します。



※自社だけでなく異業種、異分野を持つ技術やアイデアなどを組み合わせ、革新的なビジネスモデルや商品開発へつなげることです。

### 主な取り組み

<h4>試験研究の実施</h4> <p>農産物の鮮度保持に関する技術確立や機能性成分の分析などの試験研究を実施</p>	<h4>試作・商品開発の支援</h4> <p>センターの施設や機器を無料開放し、事業者の試作・商品開発を支援</p>	<h4>事業者間の連携の調整</h4> <p>産地（生産者）と食品関連企業などとの事業者間のマッチングを支援</p>	<h4>販路開拓の支援</h4> <p>的確なマーケティングを通して、商品内容や生産規模にあった販路開拓を支援</p>
---	--	--	---

### 施設のご案内

ペースト、乾燥、粉末、柑橘の搾汁など、一次加工品の試作や商品開発を支援します

施設内には様々な設備を設けています。

ビジネス相談にワンストップで対応します

機能性成分や旨み成分の分析を行います

農産物の鮮度保持に関する試験研究を行います



# 商品開発を支援!

これまでにたくさんの方々をお手伝いしてきました。開発を支援した商品と加工工程をご紹介します。

## ピューレ(\*)加工で商品開発支援

※野菜や果物を生のまま、または加熱してから裏ごしし、なめらかにしたものです。  
 トマトやイチゴ、梅などのピューレ、ジャムなどの加工試作ができます。



トマトピューレを使ったカレー  
 [(株) 漱石]



梅ジャム  
 [バワフル母ちゃん]

### 工程

<p>洗浄後、破碎したものをクッキングケトルで加熱</p>	<p>オートマチックシノアで裏ごし</p>	<p>クッキングケトルで再加熱し、アク取り</p>	<p>袋に充填し、冷却後に冷凍</p>
-------------------------------	-----------------------	---------------------------	---------------------

## 乾燥・粉末、ペースト(\*)加工で商品開発支援

※野菜などを生のまま、または加熱してからミキサーなどでなめらかにすりつぶしたものです。ピューレよりも粘度が高くなります。  
 温風乾燥機を使ったドライフルーツや乾湿兼用のマルチミルを使った粉末・ペースト加工の試作が可能です。



ショウガ粉末を使った麺  
 [サンサンうきっ子宇城彩館]



ショウガペーストを使った味噌  
 [東陽しょうが亭]

### 工程

<p>オゾン水で洗浄</p>	<p>フードスライサーでカット</p>	<p>乾燥・粉末の場合</p> <p>温風乾燥機で半日~2日ほど乾燥</p>	<p>マルチミル(グラインダー)で粉末にし、袋に充填後冷暗所保存</p>
		<p>ペーストの場合</p> <p>マルチミル(シャークミル)でペースト</p>	<p>袋に充填後冷凍</p>

# 柑橘の搾汁や果皮を使った商品開発支援

柑橘を丸ごと搾汁するので、香り高いジュースの試作ができます。また、搾汁後の果実の外皮だけを分離し回収できるので、効率的にピールなどの試作ができます。

## 工程



ミカン果汁を使用したワイン [右田柑橘]  
クネブ果皮を使用したリキュール [(株)子守唄の里五木]

# 焙煎で商品開発支援

大豆などの穀類や乾燥野菜の焙煎ができます。



焙煎したきくいもを使ったお茶 [Kitchen78]

# レトルト加工で商品開発支援

常温保存が可能なレトルト加工の適性をみることができます。



レトルト加工を行ったカレー [まんさく園]

機械の使い方は私たちが説明します。初めての方も安心ください。



# 事業者間のマッチングもサポート!

県南地域で新たなビジネスへ挑戦している事業者を関係機関と一緒に支援してきましたのでご紹介します。



## 肥後とはむぎ会

### アグリビジネスセンターと二人三脚で幻の茶菓子「薏苡仁糖」を復活



八代城・細川三斎公が愛するも、途絶えてしまったハトムギ原料の茶菓子「薏苡仁糖」。アグリビジネスセンターの協力もあり、復活させることができました。私はハトムギ農家ですが、「日月亭」と称して「薏苡仁糖」の製造も行っています。ハトムギの焙煎温度や米飴と砂糖の配合割合のベストな数値などはアグリビジネスセンターでデータ取りをしていただき、本当に助かりました。

ハトムギ農家 柳口 明さん

## 支援内容

肥後とはむぎ会から「薏苡仁糖」を復活したいとの相談を受けましたが、昭和30年代に製造が途絶えており、詳しい製法が残っていませんでした。そこで、残された資料や文献、当時の記憶などを頼りに、試行錯誤を繰り返して、5年の歳月を経て製法を確立しました。また、県南広域本部農業普及・振興課と連携し、ハトムギ栽培技術の確立を支援しました。



## (株)福田農場

### 原料仕入先のマッチングから加工方法の確立、設備導入まで一貫支援



新事業として、県育成のイチゴ品種「ゆうべに」を使った加工品に着目。イチゴは初挑戦でしたので、アグリビジネスセンターに仕入先となる生産者を紹介してもらいました。また、同センターにある設備で試験を重ねたことで、新プラントの建設もスムーズに。おかげで、ゆうべにのフレッシュな風味が活かしたストレート果汁を搾汁でき、飲むお酢やレモネードなどの新商品を生み出すことができました。

(株)福田農場 代表取締役 福田 豊樹さん

## 支援内容

(株)福田農場からイチゴ果汁を清澄化(透明化)したいとの相談を受け、ペクチン分解酵素の種類や濃度、反応時間、ろ過方法などの検討を行い、製造技術を確認しました。また、新たに加工機器の整備が必要であったため、機器の選定などについても支援を行いました。その結果、イチゴの清澄(透明)果汁を使用した飲料が商品化されました。



## (株)子守唄の里五木

### センターの設備を活用して商品化をお手伝いアドバイスや情報でも手厚くサポート



五木村の「くねぶ」は幻の柑橘と呼ばれており、上品な香りや酸味が特徴です。多くの方に味わっていただきたく、様々な加工品づくりに挑戦しています。搾汁や乾燥などはアグリビジネスセンターの設備を活用させていただきました。同時に、商品開発へのアドバイスや、委託加工先も紹介してもらっており、助かっています。2019年にストレート果汁を、2020年にくねぶ入り唐辛子を発売できました。

道の駅子守唄の里五木 フロアマネージャー 井元 淳さん

## 支援内容

五木村は、貴重な地域資源である「くねぶ」を活用した地域振興を図られており、関連商品の開発を模索されていました。そこで、多様な商品展開が可能となるように果実の搾汁や果汁のろ過、果皮の乾燥・粉末化などの支援を行いました。その結果、飲料や調味料、菓子などの様々な商品が開発され特産品として販売されています。



## ご利用案内

# 県南地域を中心に、県下全域の事業者の方にご利用いただけます!

商品開発や事業者間連携による新規ビジネスを考えている方の相談に対応します。また、県産農産物やその加工品の活用を考えている県外の食品事業者の方の相談にも対応します。



### 加工に関するご利用

無料

原料は要持参

清掃はご自身で

消耗品はご準備を

- 1 お問い合わせ  
電話 0965-52-0500 でお受けします
- 2 ご来所いただき、打ち合わせ  
センターの施設・機器の活用や  
支援機関などとの連携による商品開発の支援

#### 〈技術相談・コーディネート〉

商品化に関する技術相談や支援機関・専門家の紹介、ビジネスパートナーとの連携に向けたコーディネートを行います。

#### 〈機器利用〉

事業者の方が当センターの機器を利用して、加工品の試作ができます。このときには、機器の操作方法のアドバイスや加工技術の支援も行います。なお、機器は無料で利用できますが、原料の持ち込み、持ち帰り用の袋など消耗品の準備、後片付け・清掃作業は利用者の方が行うことになります。また、機器を利用される場合には、事前に「施設等利用申込書」の提出をお願いします。(書類は打ち合わせの時にお渡しします)。



## 事業者の方からの主な相談例

自社の農産物で新しい加工品を作りたい

既存商品をブラッシュアップ(改善)したい

委託加工をしてくれる事業者を紹介してほしい

県南地域の農産物を使った一次加工品を探したい

自社製品の保存試験を依頼したい

利用可能な機器、具体的な依頼分析項目については、こちらをご覧ください

	機器名	用途	性能
加工試作室1	フードスライサー	野菜、果実等のカット、スライス	切さい能力 30kg/h 1~40mmの間で10通りのカット幅
	高速度ミキサー	野菜、果実等の破砕・攪拌・混合	容量22ℓ
	電気クッキングケトル	果汁・ソース類等の加熱や濃縮加工	釜容量90ℓ デジタル式の温度コントロール付
	オートマチックシノア	果実ピューレやトマトソースの裏ごし	処理量60kg/h
	キャタピラー式柑橘搾汁機	柑橘類(ゆず、不知火、甘夏、レモン等)の搾汁	搾汁能力最大1t/日
	内外皮分離スライサー	柑橘搾汁後の「外皮」と、「内皮、ワタ、種」の分離	処理能力250kg/h 皮の厚さを調整可能
	振動ふるい機	搾汁した果汁の濾過作業、乾燥野菜等の粒度調整	最大投入量5kg、連続投入可
	充填機	ジュース、たれ、ジャム、みそ等の充填	エア駆動ピストン式
	打栓機	ビンの王冠打栓、樹脂キャップの圧栓	単式王冠、DX王冠、ワンカップの打栓、樹脂キャップの圧栓
	食器消毒保管庫	充填前の容器の殺菌消毒、調理機器の殺菌保管	カゴ5段(縦32cm×横30cm×高さ20cm/カゴ)
加工試作室2	電気蒸気殺菌庫	びん詰、パウチ加工品の加熱、脱気殺菌	アルミセイロ5段 加熱殺菌中の芯温測定センサー付
	液体凍結機	青果・加工品等の急速冷凍	処理量 10kg/h
	電気式温風乾燥機	野菜、果実等の乾燥	トレイ20枚(482×686mm/枚) 温度調節 外気温~70℃
	回転攪拌焙煎機	大豆・米粉・ハトムギ等の穀類、乾燥野菜の焙煎	大豆 15~20kg/h
	マルチミル	野菜・果実のペースト、乾燥野菜・穀類の粉体加工	グラインダー、またはシャークミルを装着 微粉碎対応
	高性能ブレンダー	小ロットのペースト、粉末加工	コンテナ容量2ℓ キューブアイス粉砕可
	真空包装機	食品の真空包装	最大包装寸法 横33×縦35cm N <sub>2</sub> または、CO <sub>2</sub> の充填可能
	レトルト殺菌器	野菜、畜肉加工品等の高温、高压殺菌	殺菌使用温度 105℃~134℃
	ケーキミキサー	パン生地・菓子生地等の捏ね工程	ステンボール容量15ℓ、25ℓ
	ホイロ付きオーブン	焼き菓子、パン等の発酵、焼成	オープン蒸気仕様 40×60cm天板 2枚×2段
アイスクリームフリーザー	アイスクリーム、シャーベット類の製造	製造能力 0.6~1ℓ/1バッチ	
インキュベーター	食品の保存試験、発酵食品の試作	-15℃~50℃まで設定可 4ステップ設定プログラム付	

### 調査・分析に関するご利用

依頼分析は有料

- 1 お問い合わせ  
電話 0965-52-0500 でお受けします
- 2 ご来所いただき、打ち合わせ  
センターの機器を活用した研究開発の支援や  
依頼分析の受託

#### 〈機器利用・依頼分析〉

事業者の方が当センターの機器を利用して、商品開発のための調査・研究をすることができます。また、依頼分析では、機能性成分の分析や微生物検査等を有料で行い、成績書を発行します。なお、機器を利用される場合には、事前に「施設等利用申込書」の提出を、分析を依頼される場合には事前に「分析依頼書」の提出をお願いします(書類は、打ち合わせの時にお渡しします)。

	機器名	用途	性能
試料観察計測室	フルーツセレクター	青果物(トマト、ナシ等)の糖度、酸度を非破壊測定	近赤外分光分析(測定時間2秒~) トマトはリコピンも可
	水分活性測定装置	食品中の自由水の割合を数値化	測定範囲:0.003~1.00aw
	色彩色差計	農作物や加工食品の色彩を数値化	反射・透過測定可 ダブルビーム方式
	レオメーター	農作物や加工食品の硬さ等の物理特性を数値化	測定荷重範囲:±9.99N 最大摺動距離:99.9mm



フルーツセレクター



水分活性測定装置

アグリビジネスセンターには皆様のチャレンジを応援する機器や設備がいっぱい!

