

地域資源を“売れる商品”へ！

新商品開発における農研機構の 研究開発設備の活用セミナー

～計画認定制度の特例を活用して
農研機構の協力のもと新商品開発に取り組めます～

参加無料
8月4日 火
13:30～15:00
オンライン開催

セミナーの概要

計画認定制度と農研機構の研究設備活用で
商品開発の可能性を広げる。

各地域コンソーシアムでは、地域資源を活用した新商品の開発の検討が進んでいます。その際には、原料の特性を活かした加工方法の検討や、品質・機能性の検証などが重要になります。食料システム法計画認定制度の認定を受けた場合、新商品の開発を進める際に、国の研究機関である農業・食品産業技術総合研究機構の研究開発設備を利用することができます。今回のセミナーでは、計画認定制度にて利用可能な農研機構の設備の概要と、計画認定制度の申請手続き、設備供用の流れを分かりやすく解説します。

登壇ゲスト

国立研究開発法人
農業・食品産業技術総合研究機構
(農研機構)

食品研究部門



農研機構は、日本の農業と食品産業の発展を目指す国内最大の研究機関です。約3,200名の職員を擁し、全国で基礎から応用まで研究開発を行っています。国、地方自治体、企業等と連携し、成果の社会実装に注力しています。

なかでも、食品研究部門は、安全で豊かな食生活の実現や、食に関する適正な情報の提供、行政施策・食品産業の健全な発展を担う部門です。基礎研究から成果の社会実装まで幅広く取り組んでいます。

計画認定制度とは

食料システム法に基づき、食品等事業者の持続可能な食料供給に向けた取組を農林水産大臣が認定する制度。

認定を受けることで、金融・税制等の支援に加え、農研機構の食品研究関連施設・設備の供用などの特例措置を活用できる。

地域食料システム構築・連携推進プラットフォームとは

持続可能な食料システムの構築に向け、地域の食料システムの関係者が課題・問題意識を共有し、課題解決に連携して取り組むことを目的に設立されました。

本プラットフォームは、セミナー・商談会・マッチング等を通じて参加事業者の皆様の新たな事業創出や販路拡大、地域連携による課題解決を支援しています。ぜひご入会ください。

プログラム

第1部 (登壇者：農研機構
スマート農業推進部 施設供用課)

『農研機構の概要と 計画認定制度の特例について』

- 農研機構および食品研究部門の役割を解説
- 計画認定制度の特例措置として活用できる施設・設備をご紹介します

第2部 (登壇者：農研機構食品研究部門)

『計画認定制度の特例で利用できる 農研機構の施設供用設備のご紹介』

- 農研機構食品研究部門では、食品事業者等の皆様の技術開発を支援しています。今回は、計画認定制度で利用可能な付加価値の高い食品開発に貢献する、以下の機器についてご紹介します。

- ① 高圧処理装置
- ② マイクロ波減圧乾燥機
- ③ ヒト胃消化シミュレーター

第3部 (登壇者：農林水産省)

『農研機構の設備利用までの流れ』

- 計画認定制度の申請手続きと農研機構の設備利用までの流れ、プラットフォームの活用方法を解説

お申込み・
セミナーの
詳細はこちら

(8月3日 正午12:00 締切)

<https://seminar-app.com/cer-0000000216>



《プラットフォーム委託事務局》

株式会社 船井総合研究所

MAIL: foodsystem-platform@funaisoken.co.jp

特設WEBサイト公開! <https://pfs.maff.go.jp/>→→



食品事業者の皆様

農研機構の設備等を利用できます (食料システム法認定制度)

食料システム法に基づき農林水産大臣の認定を受けることにより、長期低利融資や税制特例の利用のほか、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）の設備供用などの支援を受けることができます。

農研機構の技術を生産性向上や品質向上などに活かしてみませんか。
ご関心のある方はぜひご相談ください。

食料システム法 認定制度についてはこちら→
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/250623.html>



利用までの流れ

事前相談

利用計画を事前に調整します。
事前相談フォームやメールにてお気軽にご連絡ください。

認定取得

食料システム法に基づく計画認定が必要です。

利用申請

実施約款に同意の上、申請書をご提出ください。

契約締結

受入れの確定後、決定通知書を発行します。内容に同意のうえ、決定受入書をご提出ください。

利用開始

利用料は事前振り込みです。規則にしたがってご利用ください。

事前相談はこちらから→



お問い合わせ

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
スマート農業推進部 施設供用課

☎ 070-7362-3346

✉ sappo@ml.affrc.go.jp

WEB <https://www.naro.go.jp/collab/shokuhinkyoyou/index.html>



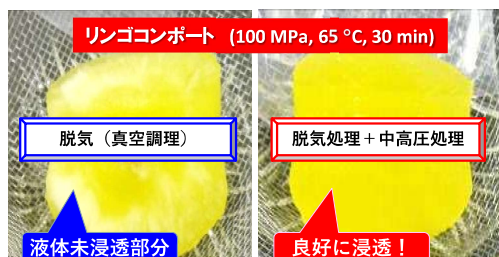
利用可能な設備

- *これらの装置を農研機構と連携して利用することができます。
- *利用料金は個別にご相談します。

設備所在地

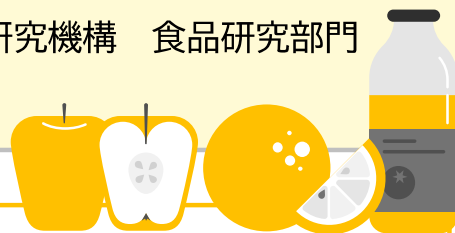
国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門
茨城県つくば市観音台2-1-12

高圧処理装置



特 徴

- ・食品を液体に浸した状態で数千気圧（数百MPa）以上の圧力で高圧処理することができる装置です。
- ・600MPaでの処理では、風味・成分を保持しつつ加熱することなく殺菌することが可能であり、ジュース、肉製品などの製造に利用できます。
- ・100MPaでの処理では、効率的に調味液を含浸させつつ加熱することが可能であり、各種エキスの製造や生に近い食感・風味を活かした長期冷蔵保存可能なコンポートなどの製造に利用できます。



マイクロ波減圧乾燥機

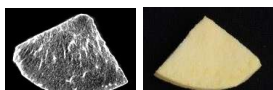


洗浄・剥皮
・カット

予備凍結

マイクロ波
減圧乾燥

変形少なく多孔質



特 徴

- ・水の沸点が低下する減圧下でマイクロ波を照射することにより食材を乾燥する装置です。低温で迅速に乾燥することができます。
- ・予備凍結と組み合わせることにより、従来の熱風乾燥と比べて収縮や変形が少なく、フリーズドライに近い品質の乾燥品を数時間で製造することが可能であり、食感の軽いドライフルーツなどの製造に利用できます。

ヒト胃消化シミュレーター



開始 60 180
直後 分後 分後



生にんじん



ゆで加熱（15分）

胃消化内挙動の直接観察結果

特 徴

- ・ヒトの胃の下部（幽門部）や胃壁のぜん動運動、胃内容物の流動を再現する装置です。
- ・食品、人工唾液および人工胃液から構成される胃内容物の消化過程を観察し、評価することができます。
- ・農産物や加工食品の胃内消化性の評価に利用することができます。