

こんな施設を活用できます!!

県大隅加工技術研究センターでは、施設の開放などにより食品事業者等の加工品開発の支援を行っています。その機能の一部を紹介します。

県大隅加工技術研究センター TEL 0994-31-0311
〒893-1601 鹿屋市串良町細山田 4938



▲機器一覧



企画・支援施設

研究員による基礎研究や食品加工事業者等からの相談対応、セミナーなどを行う施設。また、加工事業者が研究員の助言・指導を受けながら、品質検査などができる開放実験室があります。



加工開発実験施設

一次加工や高次加工の製品開発ができる施設。最大10kg/日の野菜などを原料に多様な試作品作りが可能。(例：レトルト食品、真空フライ製品)



加工ライン実験施設

一次加工の製品開発に限定した施設。最大300kg/日の野菜などを原料に、一次加工品の試作品作りが可能。(例：塩ゆで落花生、緑茶のフリーズドライ)



流通技術実証施設

農産物の鮮度保持などに関する研究を行う施設。予冷庫や貯蔵庫などがあり、流通に伴う商品の状態や梱包状態について研究員に相談することができます。

※いずれの施設も利用には事前の相談が必要です。その他もお気軽にお問い合わせください。



理想の商品開発

私たちが

お手伝いします。

本市では、市内で生産される農林水産物の付加価値を高めるために、6次産業化や商品開発に向けた取り組みを行っています。今回は、取り組み内容と関係機関である鹿児島県大隅加工技術研究センターをご紹介します。

市農政課 TEL 0994-31-1180

6次産業化と商品開発 による付加価値の向上

近年、調理の簡便化など消費者ニーズの多様化に伴い、農産物は青果としてスーパー等で販売されるだけでなく、カット野菜や冷凍食品、お惣菜などの加工された食品としての販売が増えてきています。

これらの消費者ニーズに応えるとともに、農産物の付加価値を高める取り組みとして、農業者自らが生産した農産物を加工・商品化して販売する「6次産業化」の取り組みが注目されています。しかしながら、本市においては家族労働による小規模経営が多いことや高齢化による労働力不足、加工用設備の初期投資が大きいことなどから、個々の農業者の取り組みは少ない状況にあります。

このため、本市では農業者が自ら行う6次産業化や新商品開発の取り組みに加え、市内の食品加工事業者等のノウハウを活用した「地域ぐるみの6次産業化」を推進。これまで、農林水産業者と商工業者が連携する「農商工連携」

の取り組みや産業支援センターによる相談対応のほか、加工品の試作等が行える県大隅加工技術研究センターの活用促進などに取り組んでいます。

県大隅加工技術研究センターとは

県大隅加工技術研究センターは、平成27年4月に串良町細山田に開所し、今年度で10周年を迎えました。

開所以来、県産農産物を活用した食品加工事業等の「稼ぐ力」の向上にむけて、①新たな価値などを見出すための栽培、加工、流通貯蔵技術の「研究・開発」、②商品開発を支援するための「施設開放」、③加工相談や技術指導、研修会の開催、販路拡大を後押しする「企画・支援」の3本柱で取り組んでいます。

本市の農業者・事業者においても、同センターで相談・研究や試作品の開発支援などを受け、新商品の開発に繋がった実績が複数あります。



▲施設利用
チラシ



▲三和物産(株) 常務取締役 和田 彰

弊社は県大隅加工技術研究センターで加圧真空窯を活用し、「塩ゆで落花生」の商品開発を行いました。

本商品は今より小規模で自社制作もしていましたが、販路拡大を見込んだ設備投資前の試作として本格的な機器を活用しました。商品開発は経営において重要ですが、初

期投資を極力抑えたいのも事実です。投資前に技術の専門家と相談しながら安価で試作に取り組めたことは、非常に良かったです。また、本センターの徹底した衛生管理について学べたことも弊社の大きな財産となりました。

