

食品技術センターとの組織統合で 食品産業の新たな可能性を追求する

2021年4月1日、都産技研と東京都立食品技術センターが組織統合し、食品技術センターは都産技研の組織のひとつとなりました。食品技術センターの取り組みや今後のビジョンについて、田中 実 地域技術支援部 部長、宮森 清勝 食品技術センター長に話を聞きました。



食品技術センター(6・7・8階)の外観

お互いが持つ技術を補完し、 食品業界への支援を加速

都産技研には3つの支所(城東支所、城南支所、墨田支所)があり、それぞれ地域の産業特性に配慮した支援を行っています。食品技術センターも支所のひとつとして位置づけられ、地場産業から生まれた特産品など、「東京」という地域の食品産業を支援しています。

食品技術センターは、1990年(平成2年)に「東京都立食品技術センター」として開設されました。食品業界からの「食品技術の専門機関を設立してほしい」という要望を受け、東京都が新庁舎を建設し、食品技術センターの管理運営を東京都中小企業振興公社に委託したのがその成り立ちです。都産技研も、独立行政法人化する前は東京都の直営組織でしたから、同じ生まれを持つ組織がそれぞれの形で成長し、2021年によりややく一緒になったとも言えるでしょう。

こうした経緯もあり、都産技研と食品技術センターは全く見ず知らずの組織同士というわけではありません。これまでもお互いの技術を補完する形で、支援に取り組んできた過去があります。今回の統合によって、その取り組みがより加速し、食品産業に新たな支援ができるのではと期待しています。



化学試験

水分、たんぱく質、脂質、灰分、無機質、pHなどを測定。



物理試験

粘度、色彩値、Brix値、水分活性などを測定。



微生物試験

生菌数、大腸菌群定性、耐熱性芽胞菌数、酵母数などを測定。

依頼試験や技術相談など 支援メニューを用意

食品技術センターでは、技術相談や機器利用、依頼試験といった支援メニューを用意しています。食品分野に特化していますが、「中小企業を支援する」というミッションは都産技研と同じです。

例えば依頼試験では、食品に含まれているたんぱく質や脂質などの成分を分析する「化学試験」、粘度や色彩値などの状態を評価する「物理試験」、乳酸菌や酵母などの状態を調べる「微生物試験」の3つを柱としています。また、試験結果に基づいた技術的なアドバイスも行っています。

そのほかにも機器利用として、お客さま自身にご利用いただける各種試験機器を設置しています。また技術サポートとして食品に関する技術的な相談、講習会や技術セミナーによる産業人材育成、さらにお客さまの要望に応じてさまざまな支援メニューを組み合わせ実施する「オーダーメイド型技術支援」にも取り組んでいます。

食品業界はほとんどが中小企業であり、その中でも特に小規模な零細企業が8~9割を占めているのが現状です。自前で測定機器を購入したり、技術的な課題を乗り越えたりするのが難しいことも少なくありません。そうした部分を、食品技術センターがサポートできればと考えています。

時代のニーズに応え 新しい食品を生み出す

食品技術センターの特徴として、これまで取り組んできた支援や共同研究の多くが、実際に商品の形で世に出ていることが挙げられます。ブランド豚肉「TOKYO X」の特徴を活かした非加熱の発酵サラミや、乳酸菌を豊富に含む小松菜のキムチ、東京独自の納豆菌による納豆、他にも生ソース、チョコレート、日本酒など、そのバリエーションもさまざまです。



「TOKYO X」の特徴を活かした非加熱の発酵サラミ

これまでの食品開発では、「より美味しいもの」「より日持ちするもの」といった、分かりやすくストレートなテーマが多かったのですが、最近は「新しい食品を生みだそう」という機運が高まっていると感じます。現在研究中の「酪農用乳酸菌を使ったキャベツの漬物」もそのひとつでしょう。

発酵食品は健康食品としても関心が高まっており、メーカーから「多くの人に好き嫌いなく食べてもらえるような製品が開発できないか」という声がありました。一般的に、漬物の製造では漬物用の乳酸菌を使うのですが、発酵が進むと酸味が強くなる傾向があります。そこで、ヨーグルトなどに用いられる酪農用の乳酸菌を使うことで、発酵の速度を抑え、独特の風味を持った漬物を開発しました。将来的には、メーカーとの共同研究や製品化を目指しています。



酪農用乳酸菌を使ったキャベツの漬物

これまで、食品技術センターは時代のニーズに対応する形で、「提案型」の研究を進めてきました。「こんな技術があります」「こんな食品ができます」という成果を織り込むことで、最終的に商品化につなげ、中小企業の皆さんに貢献することを目標にしています。

バイオやIoTなどを活用した 都産技研とのシナジー

都産技研と食品技術センターの統合においては、お互いの技術を活用したシナジーも期待しています。都産技研にはバイオ技術グループがあり、「この食材は生物学的にこうした機能を発現する」といった知見があります。食品技術センターの分析とうまく融合させれば、新たな機能性食品も生まれるでしょう。

少し角度を変えたところでは、製造現場の課題にも応えられるのではと考えています。例えば、画像処理やAIの技術を活用すれば、製造ライン上の異物混入を突き止めることもできるでしょう。都産技研の持つセンシング技術や機械工学のノウハウは、製造工程の最適化や生産性向上にも有効であるはずです。また、購買意欲をかき立てるパッケージをつくるために、デザイン部門の支援も活用できるかもしれません。

いずれの技術も、これまでの食品技術センターにはないものです。食品に含まれる成分からパッケージに至るまで、ひとつの組織内で一貫通した支援ができるのは、大きなメリットだと言えるでしょう。

今回の統合は、新たな食品産業の可能性を見出すためのものだと受け止めています。都産技研としても、これまで以上に守備範囲が広がり、より多くの中小企業を支援できるようになりました。ぜひ活用していただき、これからも世の中に喜ばれるものを生み出していただきたいと思います。

地域技術支援部 部長

たなか みのる
田中 実



食品技術センター長

みやもり きよかつ
宮森 清勝



本記事に関連した記事を下記ページでご視聴いただけます。

「食品技術センターとの組織統合により
食品産業支援を強化」
<https://www.iri-tokyo.jp/site/tiri-news/202104-02-jigyo.html>



お問い合わせ 食品技術センター<秋葉原> TEL 03-5256-9251