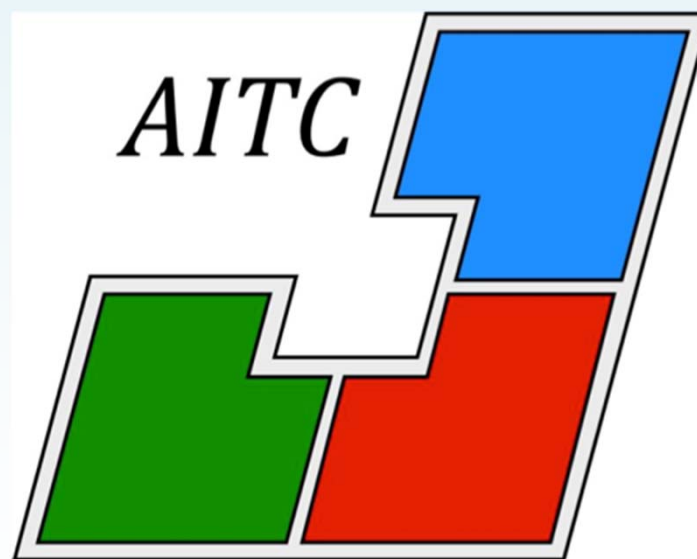


地方独立行政法人 青森県産業技術センターの概要と取組状況

～あおもりの未来、技術でサポート～



AITC : Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center

1. 概要

(1) 設立目的

工業、農林畜産業、水産業及び食品加工（「産業」と総称）に関する試験研究及び調査並びにそれらの成果の普及を行うとともに、産業に関する技術支援を行うことにより、地域産業の活性化を図り、もって**青森県における産業の振興及び経済の発展に寄与**することを目的とする。

平成21年4月1日独法化（一般型）
地方独立行政法人 青森県産業技術センター
（略称：青森産技）

工業、農林、水産、食品加工の4部門合体

(2)組織



産業技術センター本部・農総研(黒石市)

工業部門

工業担当理事

工業総合研究所
弘前地域研究所
八戸地域研究所

農林部門

農林担当理事

農林総合研究所
藤坂稲作部
野菜研究所
りんご研究所
県南果樹部
畜産研究所
和牛改良技術部
林業研究所

水産部門

水産担当理事

水産総合研究所
内水面研究所

食品加工部門

食品加工担当理事

食品総合研究所
下北ブランド研究所
農産物加工研究所

(3)職員数

(各年度4月1日現在)

<注> 単位は人

区 分	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H27構成比 (%)
合計	376.5	366.0	360.0	352.5	347.0	348.5	348.5	100
本部	20.0	20.0	20.0	21.0	21.0	21.0	20.0	5.7
工業部門	47.5	46.5	48.5	49.0	48.0	47.0	52.5	15.1
農林部門	203.5	194.5	188.5	181.0	179.0	181.5	177.5	50.9
水産部門	71.5	72.0	70.0	69.5	68.5	69.5	68.5	19.7
食品加工部門	34.0	33.0	33.0	32.0	30.5	29.5	30.0	8.6
うちプロパー職員	86.5	82.0	80.0	85.5	89.0	97.5	192.5	—
プロパー割合(%)	23.0	22.4	22.2	24.3	25.6	28.0	55.2	—

(備考)ハーフタイム再雇用職員は0.5人でカウント

(4)当初予算

<注> 単位は百万円

区 分		H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H27構成比 (%)
収入		7,785 ^{*1}	4,774	5,086 ^{*2}	4,487	4,300	5,279 ^{*3}	5,297 ^{*3}	
主な 内訳	県交付金	4,560	4,284	4,403 ^{*2}	3,796	3,696	3,988 ^{*3}	4,318 ^{*3}	81.5
	自己収入	198	226	237	234	243	249	248	4.7
	受託研究費	225	242	348	369	327	153	189	3.6
	施設費						792	451	8.5
支出		7,785	4,774	5,086	4,487	4,300	5,279	5,297	
主な 内訳	業務費(研究)	1,369	1,397	1,440	897 ^{*2}	1,000	1,124	1,311	24.7
	業務費(人件費)	2,889	2,642	2,523	2,555	2,285	2,310	2,301	43.4
	一般管理費	480	432	638	538	615	764	945	17.8
	受託研究経費	225	242	348	370	327	153	189	3.6
	施設費						792	451	8.6

* 1) 農商工連携ファンド造成費28億円含む

* 2) H23は国からの研究設備整備費と東日本大震災に伴う施設整備費が加わり、H24はその減少と県重点事業の減少による。

* 3) 弘前研移転に伴う引っ越し代、備品費等+震災復興予算による増加

2. 取組状況

(1) 第二期中期計画

I 県民に対して提供する サービスその他の業務の質の向上

1. 県内産業の未来を支える試験・研究

- ・ 試験研究開発の重点化
- ・ 連携による試験、研究開発の推進
- ・ 成果の移転、普及
- ・ 進行管理及び評価

2. 産業活動への総合的な支援

- ・ 技術相談、指導
- ・ 依頼試験、設備利用
- ・ 関係団体等との連携
- ・ 知的財産等の創造、管理、活用
- ・ 事業化、商品化への支援

3. 試験研究開発の取組状況等の情報発信

4. 緊急事態への迅速な対応

II 業務運営の改善及び効率化

- ・ 業務運営
- ・ 組織運営
- ・ 職員の確保と能力の向上

III 財務内容の改善

- ・ 運営経費の執行の効率化
- ・ 外部研究資金及び自己収入の確保
- ・ 剰余金の活用

IV その他業務運営

- ・ 法令遵守
- ・ 情報管理、公開
- ・ 労働安全衛生管理
- ・ 施設、設備の計画的整備

(2)研究開発の分類

県からの交付金

開発研究

技術、製品、品種等の新規開発、改良および実用化に資する研究

支援研究

原種生産、作況試験、漁海況調査、依頼分析、普及指導、技術研修など、研究開発的要素の少ない業務

役員特別枠研究

職員の自主的な発案による、画期的な研究を募集

チャレンジ研究

職員の自主的な発案による、今後の展開が期待できる試行的な研究を募集

県重点枠研究

県の重点施策を達成するため、調査研究や新たな技術開発、開発技術の実用化を図る研究

公募型研究

関係省庁等で募集する実施事業に応募し、研究予算を獲得して実施する研究

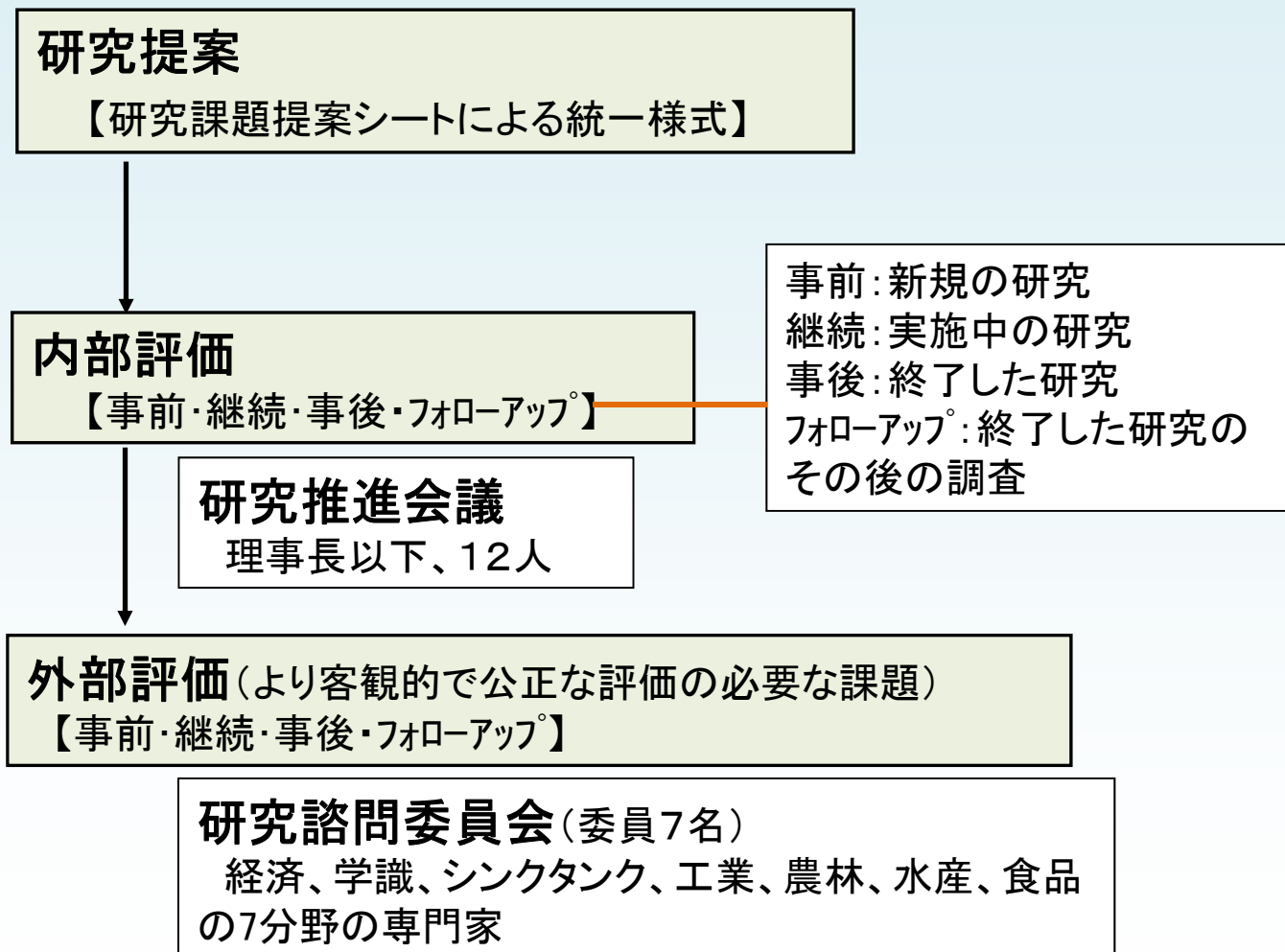
受託研究

生産事業者や関係省庁等から依頼を受けて実施する研究

共同研究

企業や生産団体等の要請を受け、共同研究契約を結んで実施する研究

(3)研究進行管理(交付金)



(4)各種委員会の設置

～部門横断の職員参加による企画・運営で、経営の効率化と円滑な事業推進～

委員会名	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27
成果「見える化」推進委員会							→
研究推進委員会	→			(部門間連携研究)			
人材育成委員会	→						
企業・生産事業者ニーズ調査委員会	→						(各部門で実施)
商品開発・販売・PR促進委員会	→						
広報委員会	→						
遺伝子組換え実験委員会	→						(一般業務として実施)
安全衛生推進委員会	→						(一般業務として実施)

(5)現場解決型ドクター派遣制度

現場から要請された課題について、研究員が解決方法を作成し、現場に出向いて共同で解決する制度。

「食品素材をベースにした口に入れても安全な粘土の製造方法」、「空き教室を利用した植物工場における栽培方法」、「昆布に含まれるヌメリ成分の殺菌効果」など(H26年度は42件実施)。

(6)成果の普及のための研究会

得られた成果を早急に普及させるため、生産事業者・団体、行政機関等と意見交換する場としての研究会。

「メディカルトイ研究会」、「おうとう新品種ジュノハートのブランド化研究会」、「刺身用冷凍サバ研究会」など(H26年度は16件実施)。

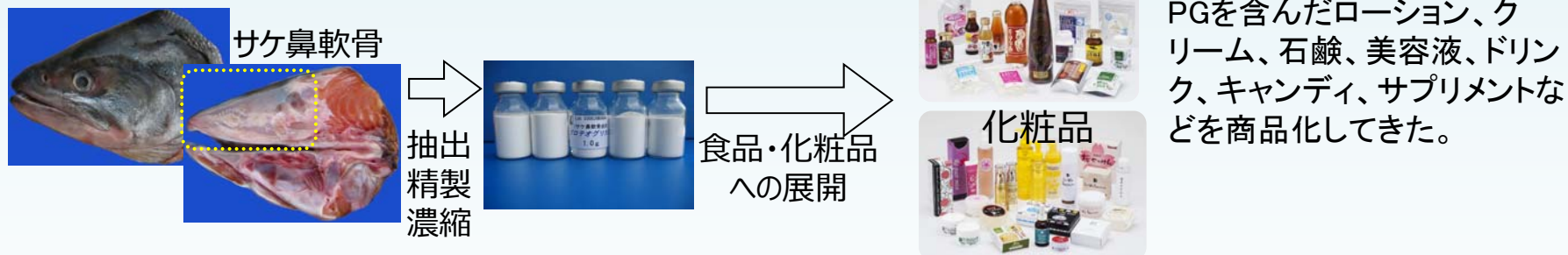
(7)研究成果例

研究成果例1

「サケ鼻軟骨由来プロテオグリカン」の利活用研究

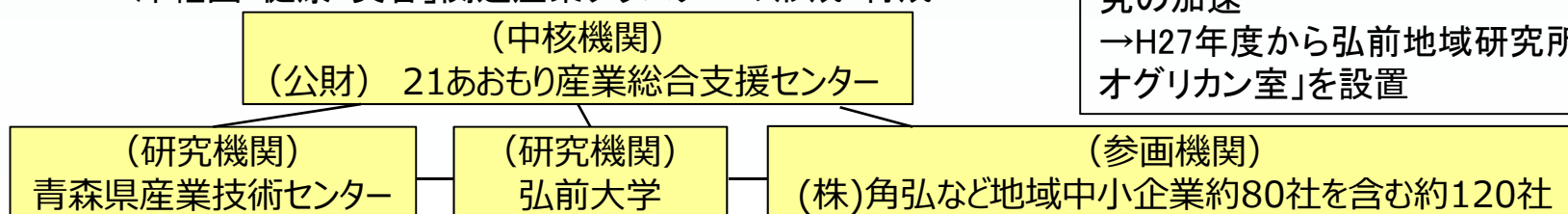
「プロテオグリカン」(略称PG)は、プロテイン(タンパク質)とグリカン(多糖)の複合語で、糖鎖間に水分を保持する機能をもつ素材である。サケの鼻軟骨から抽出され、コラーゲン、ヒアルロン酸に続く第3の機能性素材として産学官にて利用法等を研究し普及を進めている。

事業展開



研究体制

地域イノベーション戦略支援プログラム(文部科学省)
—津軽圏「健康・美容」関連産業クラスターの形成・育成—

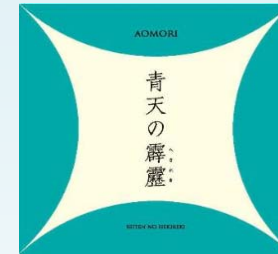
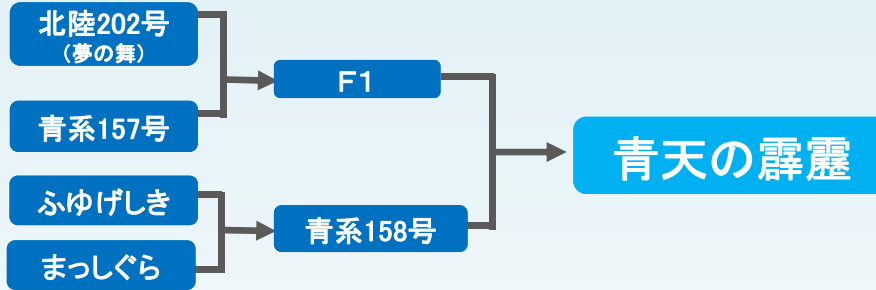


研究成果例2

極良食味新品種「青天の霹靂」の開発

「青天の霹靂」は、農林総合研究所が開発し、平成27年にデビューした期待の新品種である。栽培特性が優れ、玄米品質が良好な極良食味品種である。昨年度には参考品種ながら青森県初となる「特A」評価を取得した。

系譜

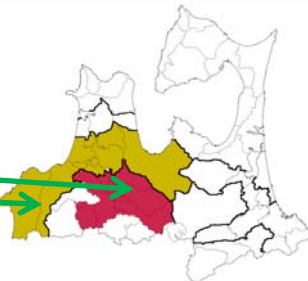


主な栽培特性

品種名	早晚性	出穂期	成熟期	稈長 (cm)	収量 (kg/a)	玄米		いもち病抵抗性		耐冷性	穂発芽性
						品質	千粒重 (g)	葉いもち	穂いもち		
青天の霹靂	中生の中	8月4日	9月12日	77	61.0	上中	22.9	極強	強	強	難
つがるロマン	中生の中	8月3日	9月13日	80	62.1	上中	22.5	やや強	中	やや強	やや難
まっしぐら	中生の早	8月1日	9月12日	76	63.1	上下	22.7	強	やや強	やや強	難

栽培適地

安定した登熟気温が確保できる「津軽中央(山間冷涼除く)及び「津軽西北」。



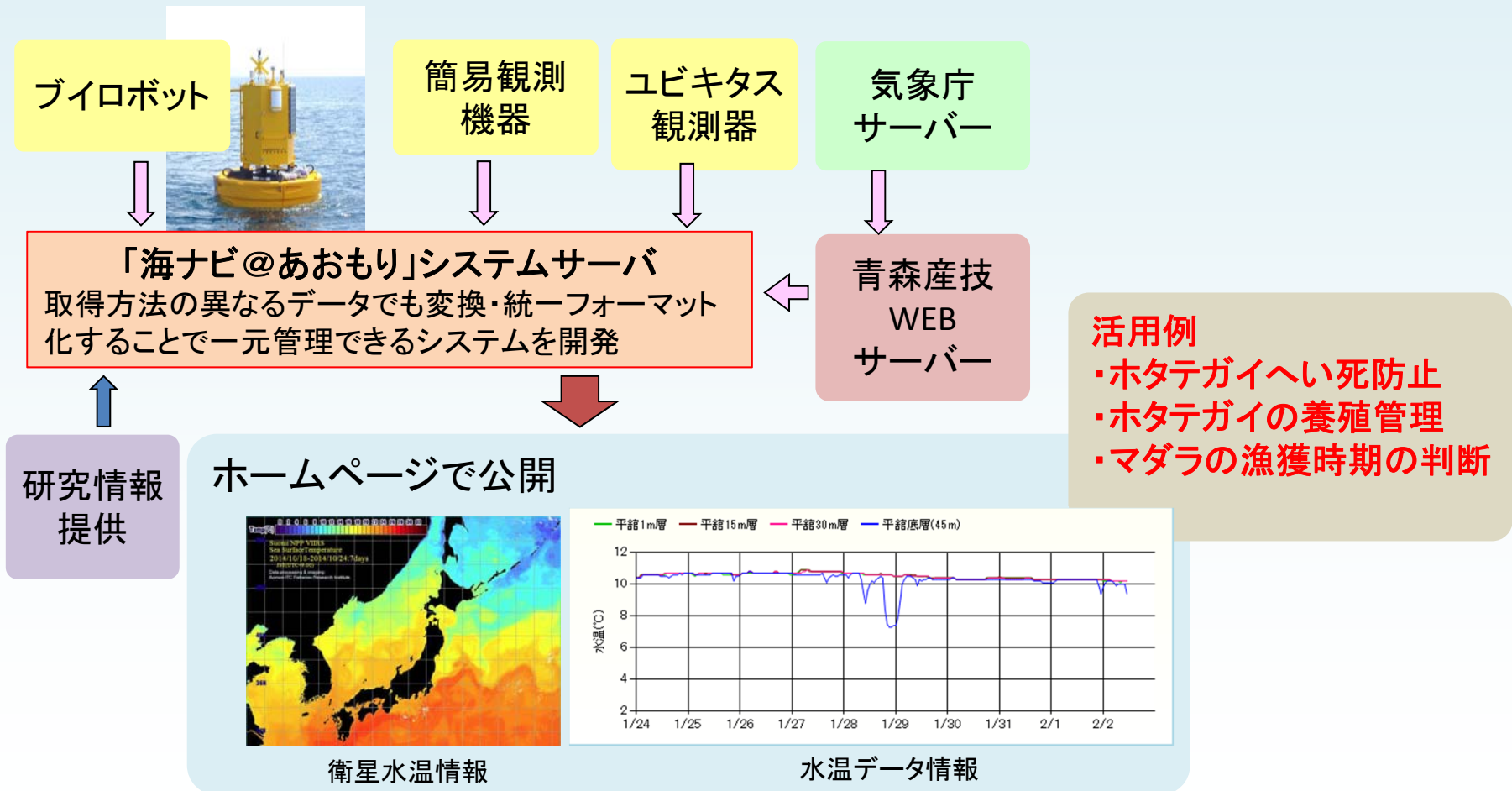
生産基準

- 玄米タンパク質含有率
水分15%換算 **6.0%以下**
(乾物換算で7.0%以下)
- 収量: **9俵/10a程度**
- 適正な生産工程管理:
自己チェックシートによるチェック

研究成果例3

海況気象情報総合提供システム「海ナビ@あおもり」の開発

「海ナビ@あおもり」は、水産総合研究所で管理・運営している青森県沿岸域の海の総合サイトで、観測機器による最新データ、水温予測、衛星画像、気象情報等をリアルタイムで提供している。



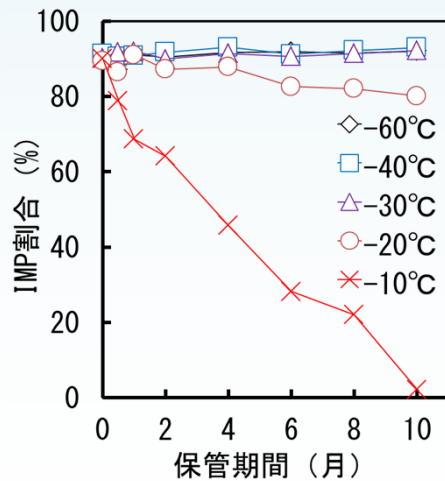
研究成果例4 「刺身用冷凍サバ」の開発

鮮度良好なサバを急速凍結し超低温保管したものを、適切な解凍をすることによって刺身にできる高品質な冷凍サバを開発した。

なぜ刺身用冷凍サバ

- ・東日本ではサバの刺身を食べる習慣はない(寄生虫、細菌、劣化のため)⇒**食べたい**
- ・従来は加工原料や加熱調理素材⇒刺身にできれば**付加価値向上**
- ・**八戸前沖さばのブランド力向上**にもなる。

冷凍・解凍条件



注)IMP: 旨味成分の一つであるイノシン酸

サバの旨味に及ぼす冷凍温度、期間の影響

試験販売(12月)

定置網
鮮度良好なサバ

加工業者
・原料を低温保持
・凍結・保管: -60°C

料理店
・-20°C保管
・7日以内に提供

