

平成 22 年度県北・沿岸振興支援事業

(1) 調査研究成果等活用促進事業

(単位：円)

	事業者	実証のテーマ・取組みの概要	基金助成額 (全体事業費)
1	協同組合マリンテック 釜石 代表理事 佐々木 傳十郎 (釜石市)	<p>実証のテーマ：三陸産イサダを利用した高濃度 GABA 含有機能性食品の製造及びサプリメントへの製品化 活用する研究成果：乳酸菌を用いたギャバ含有イサダ食用素材の開発 <u>北里大学海洋バイオテクノロジー釜石研究所</u> 部長 志津里 芳一 海洋性機能性アミノ酸素材の品質向上に関する研究開発 <u>岩手県水産技術センター</u> 専門研究員 及川 和志</p> <p>取組みの概要：三陸産イサダから抽出した機能性素材（乳酸発酵による GABA 製造技術の活用）を食品サプリメントとして流通販売を行う。 ①製造コストの軽減化 ②食用素材への GABA 含有量の高濃度化 ③経済的な製造量の確立 ④サプリメント製品の試作化</p>	1,200,000 (1,985,000)
2	大黒醤油株式会社 代表取締役 坂本 剛 (軽米町)	<p>実証のテーマ：天然ホヤと県北産大豆・小麦を原料とした新規調味料「ほやじお醤油」の開発 活用する研究成果：ホヤ塩醤油の試作 <u>岩手県工業技術センター</u> 主任専門研究員 畑山 誠</p> <p>取組みの概要：ホヤの体液を煮詰めた“ほやじお”を活用した全く新しい醤油の商品化を目的として、仕込み試験、分析等を行い、工業的製造工程を確立する取り組みを行う。 ①醤油醸造用濃縮ホヤ水の開発 ②「ほやじお醤油」の開発</p>	896,000 (1,121,484)
3	石村工業株式会社 代表取締役社長 石村 眞一 (釜石市)	<p>実証のテーマ：新巻サケ、野菜、キノコ等の農水産物の加工処理（洗浄、浸漬、塩漬、脱塩処理など）の省力化および効率化における汎用型攪拌機の利用に関する研究 活用する研究成果：①産業化を考慮したワカメおよびコンブの高速塩漬方法の開発および該塩漬で生じる塩水廃棄物の有効利用法の検討 ②ワカメ高速塩漬装置を活用した水産加工用原料凍結ブロックの解凍時間短縮化技術の開発および実用化 <u>岩手県工業技術センター</u> 主任専門研究員 小野寺 宗伸</p> <p>取組みの概要：新巻サケ、野菜、キノコ等の農水産物の加工処理（洗浄、浸漬、塩漬、脱塩処理など）の省力化および効率化における汎用型攪拌機で、加工品の高品質化、ブランド化を視野に入れ、ビジネス展開を図る。</p>	1,200,000 (1,526,689)
		基金助成額計 (全体事業費計)	3,296,000 (4,633,173)