

# にいがたフードテック研究会 業界横断型情報交換会 開催要領

## 1 目的：

「にいがたフードテック研究会」会員における食品製造工程、製造技術に関する問題点や、対応策等について、異業種間で情報交換を行い、参加者の業務改善への参考にするとともに、企業間の連携推進に寄与する。

## 2 日時：令和8年8月25日（火）13:00-16:30（受付12:30～）

## 3 場所：新潟市中央区清五郎 401

新潟市いくとぴあ食花「食育・花育センター」2F 講座室A



当日は  
第1駐車場を  
ご利用下さい  
(90分まで無料)

【会場】  
食育・花育センター  
2F 講座室A

#### 4 参集範囲：にいがたフードテック研究会 会員

#### 5 プログラム（変更となる場合があります）：

- 12:30-13:00 受付
- 13:00-13:05 開会あいさつ  
にいがたフードテック研究会 会長 西海 理之
- 13:05-13:35 未利用資源から健康素材へ：  
米タンパク質のアップサイクルと米ペプチドへのリメイク  
亀田製菓株式会社 お米総合研究所 樋口 裕樹
- 13:35-14:05 未利用資源のアップサイクルから始まる新産業。  
「細胞農業」がもたらす地域資源循環モデル  
インテグリカルチャー株式会社 研究開発部  
企画研究チーム 兼広報 安竹 良礼
- 14:05-14:35 未利用食材から創る持続可能な食の未来  
ーエソ活用とムーンショット研究の取り組みー  
一正蒲鉾株式会社 技術研究部 技術研究課 大塚 葉奈子
- 14:35-15:05 地域資源を活かしたバイオガス発電  
新潟特殊企業（株） 環境本部 取締役環境本部長 小松 聡
- 15:05-15:35 （有）ヤスダヨーグルトでの製品製造資源の活用事例と課題について  
有限会社ヤスダヨーグルト 商品開発部 部長 前田 透
- 15:35-15:45 ～ 休憩 ～
- 15:45-16:30 意見交換
- 16:30 閉会あいさつ  
にいがたフードテック研究会 副会長 佐藤 眞治

#### 6 連絡先：

にいがたフードテック研究会事務局（新潟県農業総合研究所食品研究センター）  
穀類食品科 高橋、園芸特産食品科 宍戸  
TEL：0256-52-3238（穀類食品科）  
Mail：takahashi.makoto2@pref.niigata.lg.jp（高橋）

#### 7 その他：

- ・当日は第1駐車場をご利用ください（90分まで無料です）
- ・講座室や多目的ラウンジ等で飲食可能です（ごみはお持ち帰りください）。
- ・ご参加の方には、当日の資料を後日メールにて配布いたします。

# にいがたフードテック研究会 「業界横断型情報交換会」発表概要

(発表順、敬称略)

## ○未利用資源から健康素材へ：

### 米タンパク質のアップサイクルと米ペプチドへのリメイク

亀田製菓株式会社 お米総合研究所 樋口 裕樹

米胚乳タンパク質は、白米に含まれるタンパク質であり、脂質代謝改善作用や血糖値上昇抑制作用などの健康機能が期待される素材です。一方で、白米中の含有量が約6%と少なく、産業利用には課題がありました。本発表では、これまで十分に活用されてこなかった資源をアップサイクルすることで得られた米タンパク質について紹介します。さらに、回収した米タンパク質を加水分解して米ペプチドへリメイクし、新たな健康機能の付与を目指した研究開発についても紹介します。米由来素材の高付加価値化と持続可能な活用の可能性を提案します。

## ○未利用資源のアップサイクルから始まる新産業。

### 「細胞農業」がもたらす地域資源循環モデル

インテグリカルチャー株式会社 研究開発部 企画研究チーム

兼広報 安竹 良礼

弊社は、細胞培養により食品や化粧品原料等の素材を生産する「細胞農業」のインフラ構築を進めるスタートアップです。業界を横断した地域資源の循環と、持続可能な新産業を共に創出する協業パートナーを募集しております。現在、酒造工程で生じる酒粕等の未利用資源を細胞の栄養源へ「アップサイクル」し、更に酒蔵の空きスペース等で細胞性食品を生産できる設備の導入を推進しており、事例と併せてご紹介します。

## ○未利用食材から創る持続可能な食の未来

### ー エソ活用とムーンショット研究の取り組み ー

ー正蒲鉾株式会社 技術研究部 技術研究課 大塚 葉奈子

フードロスが生産・流通・消費の各段階で発生しており、その削減には低・未利用食材を有効活用する社会システムの構築が必要です。新潟県の未利用魚「エソ」の活用事例とともに、当社が参画するムーンショット型研究開発制度（目標5）の取り組みを紹介します。本プロジェクトでは、LNG 冷熱を活用した低温凍結粉碎含水ゲル粉末化技術による食料の長期保存技術の確立を目指しており、プロジェクト内における当社の取り組みについて報告します。

## ○地域資源を活かしたバイオガス発電

**新潟特殊企業株式会社 環境本部 取締役環境本部長 小松 聡**

食品残さや廃油などの有機性の廃棄物を単に処分するのではなく、貴重な地域資源としてメタン発酵させ、得られたバイオガスを燃料に再生可能エネルギーを創出する事業について、およびそれらを活かした再生可能エネルギーの地産地消、地域資源循環、カーボンプライシングによる持続可能な地域づくりについてなどをご紹介します。

## ○(有)ヤスダヨーグルトでの製品製造資源の活用事例と課題について

**有限会社ヤスダヨーグルト 商品開発部 部長 前田 透**

有限会社ヤスダヨーグルトでは、地域の生乳をはじめとして、地域資源を最大限に活かす製造体制を構築し、ヨーグルト・チーズ・バターなど多様な製品展開を進めてまいりました。今回は地域農産物資源の活用や、製品製造時の副産物について自社利用の他、地域農畜産業との連携により活用した事例を紹介します。

(タイトル、発表順は変更となる場合がございます)