

α(アルファ)米による清酒づくり。▶
新しい技術の開発を目指す。



1 線

県政第

魅力ある 県産品 づくりを

県醸造食品試験場

県醸造食品試験場（都南村津志田）の歴史は、昭和27年県工業指導所に醸造部が設置されたことに始まる。

以来、時代の要請により新しい部門を増設、昭和41年には、現在地に移転独立した。昭和50年、流通技術部が新設され醸造、酸酵食品、保存食品、庶務の5部制へと移行。現在、行政と業者、試験場が一体となって、消費者により良い食品を、より安くより多く提供できるよう努めている。

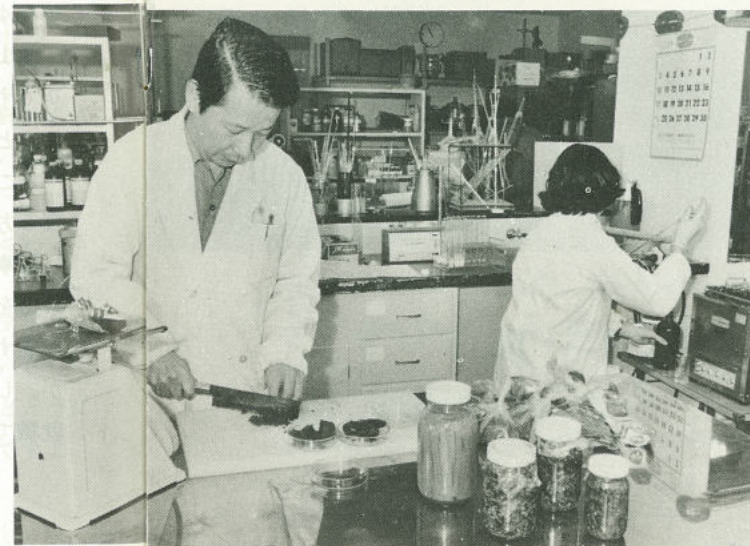
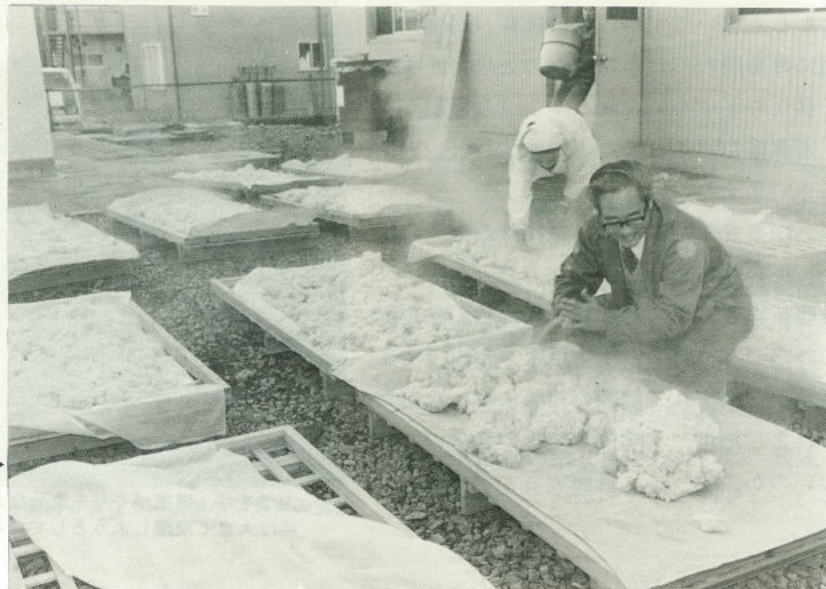
仕事の主な内容は①食品加工についての試験研究・技術指導②食品の原料・製品の分析や鑑定③試薬や酵母の調整・頒布④食品の包装その他の流通技術の調査研究⑤研修生の実習一など。

消費生活水準の向上に伴い、消費需要も年々多様化してきた。そのため、試験研究の中心テーマも、「時代にマッチした食品の開発」。現在、米の消費拡大一環として①ライスワイン、発泡酒②しょうゆ原料としての使用法の検討③米めん製造④米

菓（ライスせんべい）製品一など、米を利用した新製品の開発や試験研究にも取り組んでいる。

48年からは、県特産品振興プロジェクトチームの一員として試験場も参画。消費者の好みに合った、魅力ある県産品づくりを目指して、たゆみない努力を続けている。

作る過程のなかで各種試験を実施。保存づけ、ライス▼せんべい、米めんなど農産加工にも力を入れている。



▲業者指導のためにはまず「物をつくる、こと」。県産大豆で消費者のし好に合った製品づくり。

9本の仕込タンクを使い各データを細かく分類。南部杜氏といわれるなかで一層の品質向上を図る。