

なら

技術だより



2004.5. NO.



木瓜(ボケ)の実と清酒を原料としたほけ酒
(リキュール)開発



奈良県産ブルーベリーリキュールの開発

詳しくは6ページ トピックス「日本酒をベースとしたリキュールの開発」をご覧ください

目次

就任にあたって.....	2
H16年度奈良工業技術センターの主要事業	3
奈良県工業技術センター組織及び職員構成	4
特許情報活用支援アドバイザーの業務紹介	5
平成16年度奈良県中小企業技術開発促進補助金に係る 「技術開発計画」の追加募集について	5
日本酒をベースとしたリキュールの開発	6
平成16年度技術フォーラムのご案内	8

巻 頭 言

就任にあたって

奈良県商工労働部長 奥田 喜 則



4月1日付けで、奈良県商工労働部長を拝命いたしました奥田でございます。職務の重大さに身を引き締め、心新たに商工労働行政に取り組んでまいり所存です。

さて、我が国経済は、4月の政府月例経済報告において景気の現状を「着実な回復を続けている」との見方が示されています。個人消費は持ち直し、企業収益は改善の動きが広がっているなど、明るい兆しが見えつつありますが、失業率が高水準で推移し、倒産件数が横ばいなど依然、中小企業にとって厳しい状況が続いております。

政府では、構造改革の一層の強化を図り、金融・資本市場の安定及びデフレ克服を目指し、引き続き強力かつ総合的な取組を行うとしています。また、社会経済情勢の変化に伴い、新たな知的財産の創造及びその効果的な活用による付加価値の創出を基軸とする活力ある経済社会を実現するため、集中的かつ計画的に施策を推進するとしております。

県においても、平成15年3月に科学技術振興指針を策定し、産業技術力の強化のための研究開発の振興や、産研学の交流・共同研究のしくみづくりに取り組んでおります。とくに、(財)奈良県中小企業支援センターと工業技術センターが一体となって支援にあたる「なら産業活性化プラザ」を設置し、他の公設試とも連携しながら課題解決への支援を積極的に行っています。

また、中小企業支援センターに配置して

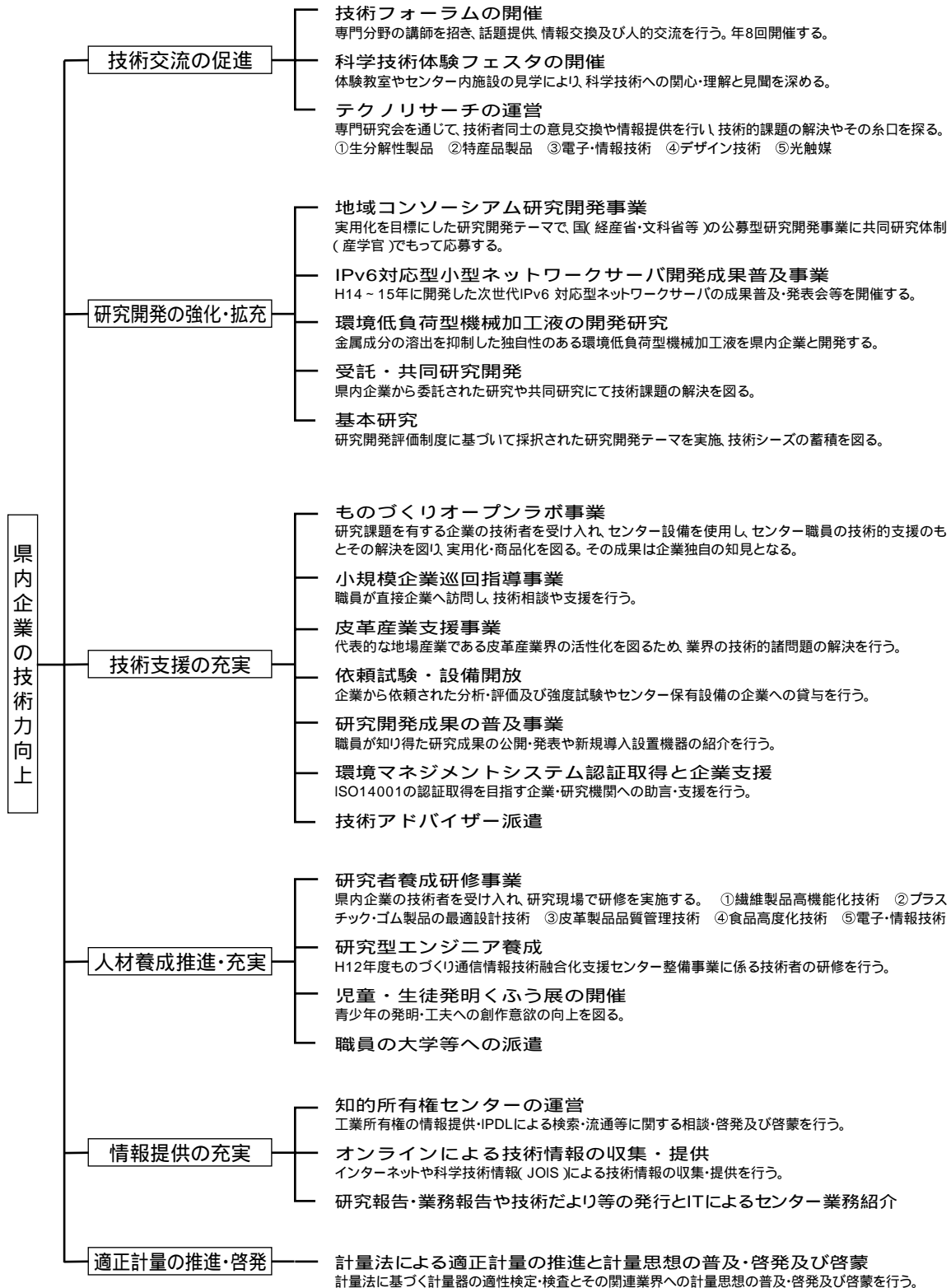
いる産研学連携コーディネータに加えて、本年度からは新たに技術移転コーディネータを配置し、各公設試の部門責任者からなるコーディネータと連携しながらニーズの探索から研究開発、製品化・実用化まで一元的におこなう奈良県版技術移転機関「ならテクノ・リエゾン」を設置いたしました。

このシステムにより、企業が抱えている技術課題や新製品開発に関連する技術シーズを有する大学や研究機関との連携に至るセッティングがより効果的に機能することになり、新たな産業創出や新商品開発を通じて、県内産業の活性化に結びつくものと確信しております。

工業技術センターは、以前から技術相談や、共同・受託研究を通じて技術移転を行い、県の中核的な研究機関として位置づけられております。これらの施策が有効に機能するためには、技術面の強化が必要であり、技術革新に対応し、的確な助言・人材養成を行うことのできる試験研究機関の充実が必要なのは言うまでもありません。

今後も、関係機関や団体との連携を強化しつつ、皆様の利用しやすいセンターづくりを目指すとともに、最先端の研究成果を産業分野における発展利用へと繋げることができるよう、努力してまいりますので、ご理解・ご協力をお願いいたします。

H16年度奈良県工業技術センターの主要事業



奈良県工業技術センター組織及び職員構成

(平成16年4月1日現在)



アラカルト

特許情報活用支援アドバイザーの業務紹介

特許情報活用支援アドバイザー 島本 勇治

奈良県知的所有権センターは、発明の奨励を図るとともに、知的所有権に関すること・特許情報活用に関する支援など行っています。

特許情報活用支援アドバイザーは、各都道府県の知的所有権センター等に所属し、中小・ベンチャー企業等の方々の特許情報活用について支援活動を行います。なら産業活性化プラザ内にあります奈良県知的所有権センターにおきましても、特許情報活用支援アドバイザーは下記の項目に取り組んでいます。特許情報に関することがありましたら是非ご連絡をお願いします。

奈良県知的所有権センター内での先行技術調査、権利情報調査等の調査方法の相談
インターネットを通じて無料で利用できるデータベースである特許電子図書館を用いた特許情報の調査方法、アドバイス等。

奈良県知的所有権センターは、なら産業活性化プラザ「奈良市柏木町129-1」内にあります。

出張相談(直接訪問してのアドバイス)
ご希望の方は、奈良県知的所有権センター
0742-33-0863

特許情報活用支援アドバイザー 島本勇治
(または木本、石戸)までお申し込み下さい。
説明会(今後開催予定)

大和高田商工会議所における
特許電子図書館情報検索相談会
大和高田商工会議所「大和高田市大中106-2」
第2・第4火曜日(午後1時～4時まで)

平成16年度奈良県中小企業技術開発促進補助金に係る「技術開発計画」の追加募集について

奈良県では、著しい新規性のある技術開発を支援するため、平成16年度の「奈良県中小企業技術開発促進補助金」の対象となる技術開発計画を追加募集します。

補助対象となる計画

県内の中小企業者等が、県内で自ら実施する著しい新規性のある研究開発で、平成16年7月以降に着手し、平成17年2月末までに完了する具体的な計画

補助対象経費

- ・研究及び試作用の原材料
- ・研究開発専用の機械装置費
- ・技術指導受入費 等

補助率等

補助対象経費の2/3以内で、原則として1企業100万円から1,000万円程度

研究開発内容によっては、別途「創造活動促進法」の認定が必要になる場合あり

計画書の受付期間及び問合せ先

・受付期間 平成16年5月11日(火)～

5月20日(木)午後5時

・問合せ先 奈良県商工労働部中小企業課
〒630 8501 奈良市登大路町30番地

0742-27-8806

国の承認等の関係で、必ずしも7月から研究開発に着手できるとは限りません。今回の募集は臨時的なものであり、通常追加募集は行っていません。

http://www.pref.nara.jp/chusyo/kougyou/gijutu_bosyuyoukou.html

トピックス

日本酒をベースとしたリキュールの開発

食品・毛皮革技術チーム 清水浩美

はじめに

清酒発祥の地、奈良県には現在47の酒造場があり、近畿では酒処である兵庫県、京都府に次ぐ数です。また全国の新酒鑑評会では金賞を受賞する酒造場の数も多く、酒質の優れた日本酒を製造しています。

しかし、食生活や嗜好の変化、景気の低迷など社会的状況の変化に伴い、近年、日本酒の消費量は半減しています。本県においてもその影響がでています。

このような状況の中、当センターでは、酒造メーカーの相談や要請を受けて、日本酒を使った新しいテイストのアルコール飲料の開発と商品化に取り組んできました。

商品化されたリキュール

当センターで手掛け、商品化に成功したリキュールを紹介します。

日本酒をベースとし、県産の農産物(ショウガ・あすカルビー・大和茶・ぼけ)を使用しています。それぞれ、原材料の特徴を活かして、低アルコールタイプのリキュールとして商品化したものです。

発泡性
アルコール飲料
「雷来」



ビールサーバーを利用して炭酸ガスを封入し、隠し味としてショウガエキスを入れています。それにより、清酒のクセが低減され、爽やかな喉ごしのリキュールになりました。

ショウガエキスと炭酸ガスは、引き締まった感覚を与えるため、食事を選ばず、和・洋・中どんな料理にも合わせられる万能選手となっています。

いちごのお酒
「飛鳥るびー」



あすカルビーは、奈良県農業技術センターが開発したイチゴで、果実が大きく、甘く、色が良いという特徴があります。

これを醸造用アルコール(いわゆる焼酎)で、色や香り、エキス分を抽出。調合時に、日本酒・糖類等で味のバランスを調べ、アルコール分8%のイチゴの風味豊かな軽い口当たりのリキュールができました。特に、女性に好評です。

大和茶のリキュール

ピンク系
「雷来スイート」



当センターが開発しました、茶の成分「カテキン」に電磁波を当て、赤く発色させる技術とビールサーバーを利用して炭酸ガスを

封入する技術をミックスして商品化したピンク色の発泡性アルコール飲料です。

お茶特有の渋みを持ち、それが炭酸とうまく調和して大人向けの味わいに仕上がっています。食前酒として、また、食中酒として楽しめるお酒です。

緑系

「大和ちゃちゃ」



大和茶の風味を生かしたきれいな緑色のリキュールです。

この鮮やかな緑色は、人工ではなく、大和茶の美しさそのもので、茶の緑色の成分「クロロフィル」の抽出に工夫があります。

こちらにも渋みがありますが、糖類等で調味することによりアルコールとうまくマッチし、さっぱりとした大和茶の風味豊かなリキュールになりました。

木瓜(ぼけ)の実を原料としたリキュール「ぼけ酒」

(写真は本誌表紙参照)

春に咲く木瓜の花はご存じの方が多くても、それが秋にこぶし大の実を付けることはあまり知られていません。

ボケは、バラ科の木で、果実は薬用として疲労回復に用いられていました。カリンによく似た薫り高い実は、果実酒として梅酒に勝るとい意見があるほどです。

この実を焼酎に漬け、エキスを抽出した後、日本酒とブレンドし調味したものです。日本酒の旨味とボケの風味が調和したリキュールです。

ブルーベリーのリキュール

「大和高原ベリー」

(写真は本誌表紙参照)

奈良県宇陀郡室生村で栽培されたブルー

ベリーを原料として、焼酎と日本酒の混合液に漬け込み、調味してできたものです。

果糖の甘味が爽やかで、ポリフェノールの渋みもあります。ブルーベリーに含まれるアントシアニンの色が非常に美しく、まるで赤ワインのようです。

おわりに

いずれのリキュールも、日本酒をベースとしているにもかかわらず、低アルコールで飲みやすく、それぞれ、原材料の持ち味を活かしたフルーティなお酒になっています。すこしシャレたガラスのグラスに注いで、五感を働かせて楽しんでいただきたいお酒です。

色・香り・味・のどごしが今までのお酒とちょっと違うことに気づいていただけたら……。冷やしてストレートでよし、ロックでよし、変わったところでは、カクテルのように別のお酒と合わせたり、冷凍庫で凍らせてシャーベット状にしてみてもいかがでしょうか。自分流の楽しみ方を発見する喜びが生まれそうなニュータイプです。

今後も、日本酒の人気回復・消費拡大に少しでも貢献できるよう、また、日本酒に親しみの少ない女性や若者に、おしゃれで健康的なイメージを持ってもらえるようなリキュールや新しいお酒の開発を目指し、研究・技術指導を進めていきたいと考えています。

なお、これらはいずれも商品化と同時にマスコミに取り上げられましたことを補足させていただきます。

ことば：リキュールとは、一般には、蒸留酒に果実・香草・薬草などのフレーバーを加え、砂糖やシロップなどの糖分や着色料を添加して作った酒の総称です。

国によって定義が異なりますが、日本の酒税法では、酒類と糖類その他の物品(酒類を含む。)を原料とした酒類でエキス分が2度以上のもの(ただし、清酒、合成清酒、焼酎、みりん、ビール、果実酒、ウイスキー類、発泡酒に該当するものを除く)となっています。

平成16年度技術フォーラムのご案内

第1回「最近の新エネルギー技術 - 燃料電池とコージェネレーションシステム - 」

地球温暖化防止を推進するための最近の新エネルギー技術として、特に燃料電池とコージェネレーションシステムが注目をあびています。

これらの新エネルギー技術は、今後の地球温暖化防止対策技術として必要不可欠なエネルギー技術でもあり、近年、急激な技術開発や導入が進んでいます。

これらの新エネルギー技術に関して、その動作原理、種類および特徴等の基本的なことから実用面・実用例までを分かり易く解説致します。その中でも特に、企業・家庭に設置タイプの燃料電池とそのほかの分散型コージェネレーションシステムに関して、導入事例を交えて最新の情報を紹介致します。

【日時】平成16年6月3日(木) 14:00~16:00

【講師】奈良県技術アドバイザー 近畿環境管理(株)専務取締役 阪元 勇輝 氏(工学博士)

第2回「食品に含まれる機能性成分を利用した機能性食品の開発」

食品中には、糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなど既知の栄養素の他に、生理・薬理機能をもつ物質(機能性成分)が多数存在することが知られています。この中から、カテキン、カプサイシン、グルカン等をはじめとする食品に含まれる機能性成分を利用した機能性食品の開発について概説します。また、新しい機能性成分探索の現状についても紹介する予定です。

【日時】平成16年6月23日(水) 14:00~16:00

【講師】近畿大学農学部食品栄養学科 講師 白坂 憲章 氏

参加費は 無料 です。奮ってご参加ください。

申込は、下記申込書、またはEメールでお願いします。なおEメールの方は、参加日、事業所名、所在地、出席者氏名、電話番号、FAX番号、メールアドレスをご記入の上、前日までに お申し込みください。

【申込み・問い合わせ先】奈良県工業技術センター 企画・交流支援チーム 担当:西岡、吉村まで

TEL:0742-33-0817(代) FAX:0742-34-6705 E-mail: kikaku@niit.pref.nara.jp

【開催場所】奈良市柏木町129-1(地図は<http://www.niit.pref.nara.jp/map.html>)

なら産業活性化プラザ内 奈良県工業技術センター イベントホール

(FAX送信票)

平成16年度技術フォーラム参加申込書

FAX宛先: 0742-34-6705 奈良県工業技術センター 企画・交流支援チーム 西岡、吉村 宛

参加日	6月3日(第1回) ・ 6月23日(第2回)		
事業所名			
所在地			
出席者名		T E L	
		F A X	
		E - m a i l	

(備考) 環境への配慮から、当日は出来るだけ公共交通機関をご利用ください。
参加者証は発行していません。

なら 技術だより

Vol.2 2 No.1 (通巻123号)

平成16年5月10日発行

編集発行
なら産業活性化プラザ
奈良県工業技術センター
〒630-8031 奈良市柏木町129の1
TEL 0742-33-0817(代表)
FAX 0742-34-6705
<http://www.niit.pref.nara.jp/>

次号は7月9日発行予定 2004.5.-1500
再生紙を使用しています