

提 供 日 2025/09/12
タイトル 静岡発のアップサイクル製品の開発を支援する「未利用食材活用トライアル拠点」を初開設します！
担 当 経済産業部 工業技術研究所食品科
連 絡 先 渡瀬、松野
TEL 054-278-3026



静岡発のアップサイクル製品の開発を支援する

「未利用食材活用トライアル拠点」を初開設します！

1 要 旨

静岡県では、令和7年4月に開始した静岡ウェルネスプロジェクトの一環として、工業技術研究所に未利用食材を活用した新たなアップサイクル製品の開発を支援する「未利用食材活用トライアル拠点」を9月29日（月）に初開設します。

このたび、トライアル拠点の開設に併せて、アップサイクル製品の開発促進に向けた企業交流、マッチング等を図るため、オープニングセレモニー・キックオフセミナーを開催します。

2 開催概要

区 分	内 容
日 時	令和7年9月29日（月） 13時30分から17時00分まで
場 所	工業技術研究所 講堂（静岡市葵区牧ヶ谷2078）
参加者	食品・ウェルネス関連産業等に関心のある企業、大学等の研究機関 ほか
次 第	1 オープニングセレモニー (1) 挨拶 静岡県経済産業部 部長 齊藤卓己 (2) 未利用食材活用トライアル拠点の紹介 静岡県工業技術研究所 所長 鈴木敬明 (3) 看板上掲 2 キックオフセミナー (1) 講演 ・「過熱蒸煎機による『かくれフードロス』削減への挑戦」 ASTRA FOOD PLAN株式会社 代表取締役社長 加納千裕氏 ・「未利用資源を原料とした発酵アップサイクル技術」 株式会社ファーマンステーション CTO 杉本利和氏 (2) 試食会・ネットワークキング 講演2社が開発したアップサイクル製品の試食 ほか (3) 拠点見学会 新たに整備した加工機器を含む工業技術研究所の食品関連装置を見学

3 取材・問い合わせ先

取材等を希望される場合には、事前に工業技術研究所 食品科へ御連絡の上、開始時刻までに会場へお越しください。

○ 未利用食材活用トライアル拠点、キックオフセミナー等に関すること

工業技術研究所 食品科（担当：渡瀬、松野）
電話番号：054-278-3026 E-Mail：sk-syokuhin@pref.shizuoka.lg.jp

○ 静岡ウェルネスプロジェクトに関すること

経済産業部産業革新局 新産業集積課 新産業集積第2班（担当：柳）
電話番号：054-221-2985 E-Mail：trc@pref.shizuoka.lg.jp

○ 参加申込先

キックオフセミナー等への参加を希望される場合には、以下の専用申込フォームから令和7年9月19日（金）17時までにお申し込みください。

＜参加申込みURL、二次元コード＞

https://apply.e-tumo.jp/pref-shizuoka-u/offer/offerList_detail?tempSeq=17284



4 未利用食材活用トライアル拠点の概要

項 目	内 容								
目 的	アップサイクル製品の試作・品質評価等の支援拠点を整備し、県内企業の未利用食材を活用したアップサイクル製品等の研究開発を推進								
役 割	・技術相談（未利用食材の活用方法） ・加工・試作支援（未利用食材の加工方法の検討） ・評価・研究（加工品の品質評価、企業との共同研究） ・広報・共創支援（企業向けセミナー、研究会等の開催）								
新規整備 機器	<table><tr><th>装置名</th><th>主な用途</th></tr><tr><td>低温除湿乾燥機</td><td>低温（5～45℃）で未利用食材を乾燥させ、香りや有効成分を保持した素材が得られる</td></tr><tr><td>食品用ボールミル</td><td>未利用食材を粉砕することで、素材として使いやすい粉末やペーストが得られる</td></tr><tr><td>発酵培養機</td><td>精密な温度制御下で未利用食材を発酵させることで、有用なエキスを回収できる</td></tr></table>	装置名	主な用途	低温除湿乾燥機	低温（5～45℃）で未利用食材を乾燥させ、香りや有効成分を保持した素材が得られる	食品用ボールミル	未利用食材を粉砕することで、素材として使いやすい粉末やペーストが得られる	発酵培養機	精密な温度制御下で未利用食材を発酵させることで、有用なエキスを回収できる
装置名	主な用途								
低温除湿乾燥機	低温（5～45℃）で未利用食材を乾燥させ、香りや有効成分を保持した素材が得られる								
食品用ボールミル	未利用食材を粉砕することで、素材として使いやすい粉末やペーストが得られる								
発酵培養機	精密な温度制御下で未利用食材を発酵させることで、有用なエキスを回収できる								
運用開始	令和7年9月29日（月）								