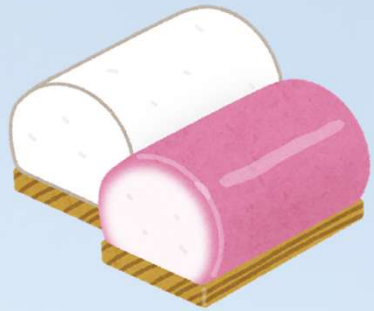
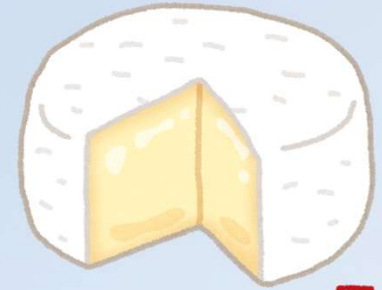


2026年3月7日(土)

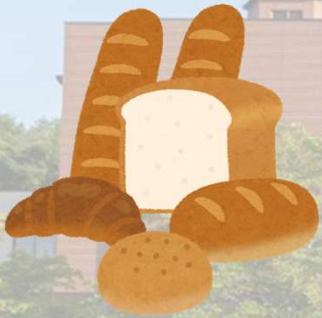


道総研オンライン



採用説明会

〈食品科学コース〉



産業技術環境研究本部
食品加工研究センター



地方独立行政法人
北海道立総合研究機構

「食品科学」コースの進行と紹介内容

○進 行

食関連研究推進室 室長 中野 敦 博

○紹介内容

1 試験区分の説明

食関連研究推進室 室長 中野 敦 博

2 職場紹介

食品開発部 研究職員 前野 奈 緒 子

3 質疑応答

(中野、前野に加えて)

総務課 課長 池田 憲 浩

1 試験区分の説明



HOKKAIDO RESEARCH ORGANIZATION

道総研・食品加工研究センターの所在地・職員数



(最寄り駅：JR大森駅)

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構
産業技術環境研究本部 **食品加工研究センター**

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

職員数 36名 (内、研究職員数 29名)

募集要項より

試験区分	食品科学
採用予定数	若干名
主な職務内容	食品の加工・品質・保存に関する試験研究
採用時の勤務予定箇所	食品加工研究センター
求める人材	①食品加工学に関する専門知識を有する者
受験資格	昭和39年（1964年）4月2日以降に生まれた者

食品加工研究センターの使命

成長力を持った力強い食関連産業の振興

研究開発

- 良質で豊富な原材料を生かし、多様な市場ニーズを踏まえた食品の高付加価値化に関する研究開発
- 安全性の確保と品質の維持向上に関する研究

技術支援

- 道内の食品加工企業等からのニーズに対応した、商品・技術開発に関する支援

食品加工研究センターの研究展開

北海道の食を とりまく情勢

- ① 移輸出拡大と食品ロス削減推進
 - ・長期保存技術が重要
- ② ワイン産業の隆盛
 - ・醸造用ブドウ栽培面積
ワイナリー数の増加
- ③ 道産加工食品の付加価値向上
 - ・新たな食品素材の用途開発
 - ・チーズ製造技術

研究開発の柱

① 保存技術の開発

- 保存期間の長期化、安全性の確保
 - ・レトルト食品等の加工食品の微生物制御技術

② 発酵醸造技術の開発

- 発酵醸造食品の高付加価値化
 - ・ワイン等の酒類の品質向上のための醸造技術
 - ・有用微生物を活用した発酵食品の高付加価値化

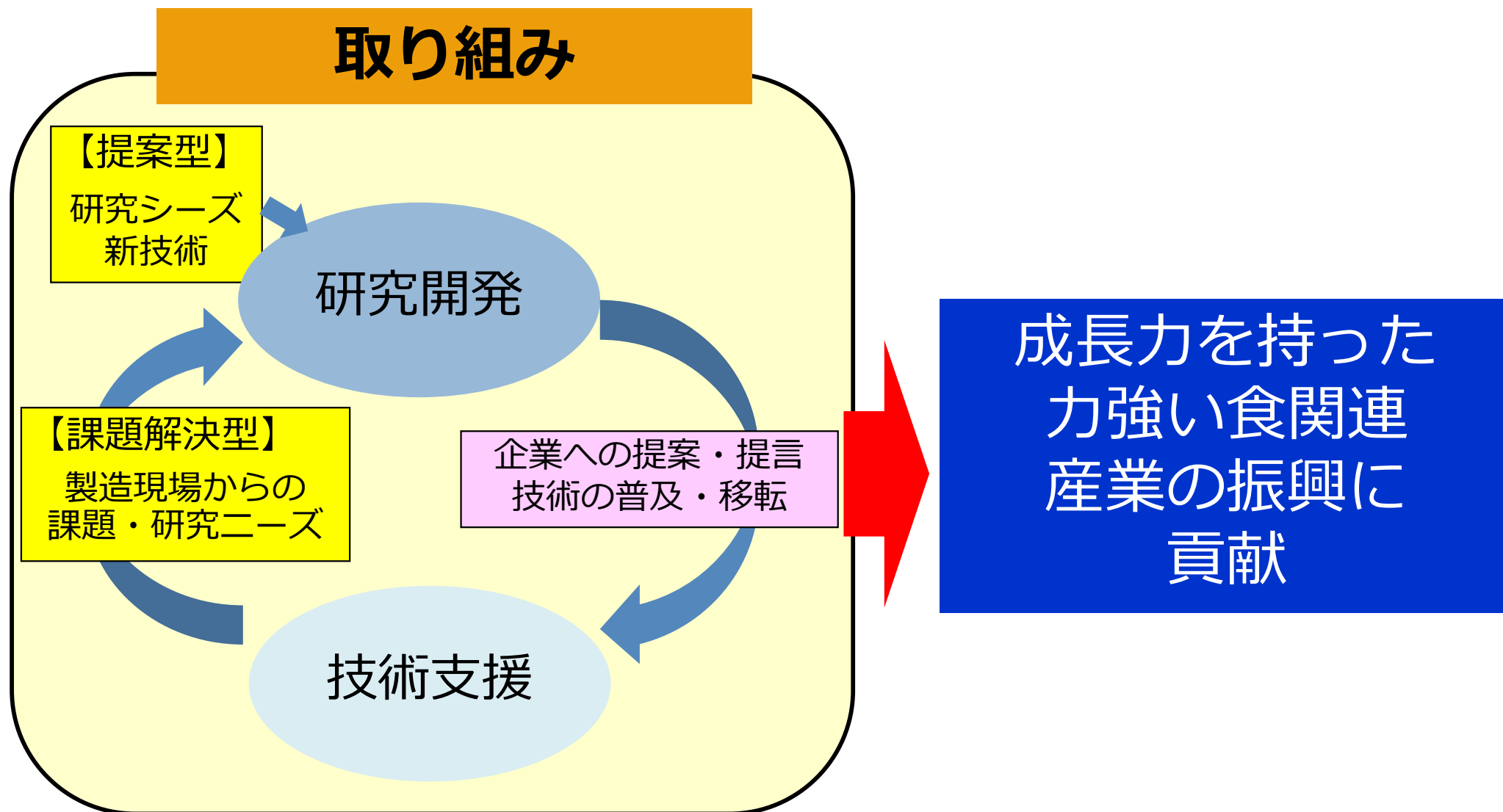
③ 利活用技術の開発

- 農畜水産物の用途拡大および加工食品の高品質化
 - ・小麦ふすま等の新規用途開発
 - ・ナチュラルチーズの熟成技術

企業等との連携強化、研究成果の社会実装

成長力を持った力強い食関連産業の振興

食品加工研究センターの業務展開



- 社会ニーズ・食品技術の動向を把握し、研究課題を立案・実行できる人材
- 研究成果を食品企業等に移転し、社会実装を実現できる人材

2 職場紹介



HOKKAIDO RESEARCH ORGANIZATION

これまで担当した研究課題

水試

- ・近未来の社会構造の変化を見据えた力強い北海道食産業の構築(R5戦略)
→道産コンブや椎茸を用いた出汁の官能評価
- ・水産乾製品の加熱処理による品質向上技術の開発(R5経常)
→サケトバの香気成分分析

食加研

- ・“海のギャング”から“海のジビエ”を目指して **主担当**
ートド肉の利用促進に向けた新規加工技術の開発ー (R6職員研究奨励)
→畜肉によく使用される軟化酵素をトド肉に作用させた際の影響について
- ・小麦ふすま粉碎物の特性と加工適性に関する研究(R7-9経常)
→ふすまを使用したパンの試作など
- ・道産さつまいもを用いたペースト加工技術の開発 **主担当**
(新規 R8-10経常)
→原料の特性(水分量、成分など)とペーストの品質(物性、成分、官能評価など)との関係を調べ、品質向上にむけた加工条件を明らかにする

食品加工研究センターについて

産業技術環境研究本部

しよっかけん
略して「食加研」

ものづくり支援センター

工業試験場

食品加工研究センター

エネルギー・環境・地質研究所



総務課

食関連調整G

研究の企画・調整、内外の連携、試作実証

食関連研究
推進室

食品技術支援G

技術の相談・指導・普及、技術支援

所長

副所長

食品開発G

農畜水産物の加工・保蔵技術

食品開発部

発酵食品G

バイオ・微生物利用技術、発酵・醸造食品

応用技術部

応用技術G

食品の品質評価、装置・製造プロセス、安全供給

全体:36名

研究:29名

行政:7名

(兼務研究参事を除く)

研究参事(農産物)兼務(中央農業試験場、加工利用部長)

研究参事(水産物)兼務(中央水産試験場、釧路水産試験場、網走水産試験場の各加工利用部長)

過去の研究内容

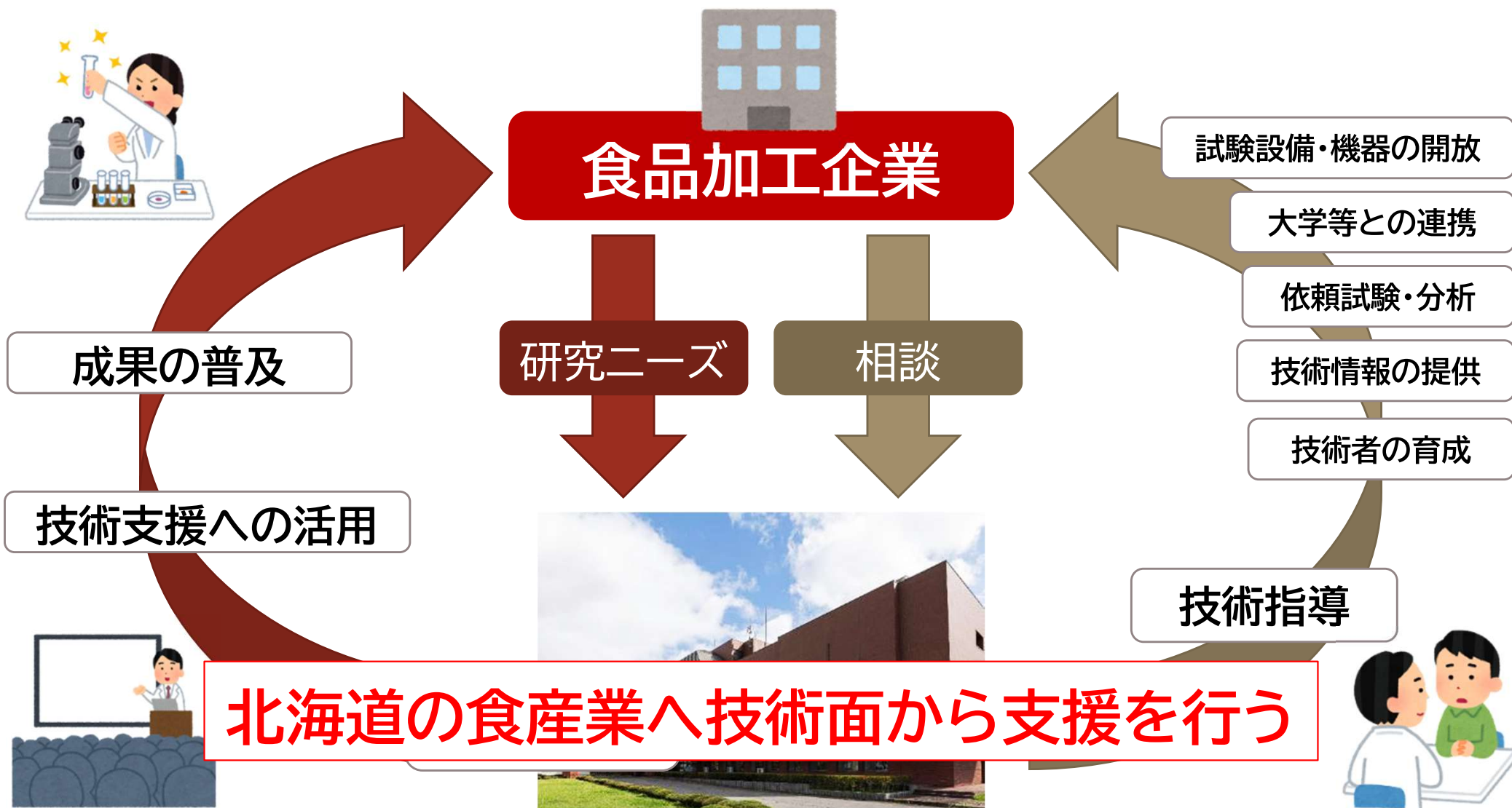
課 題 名	期 間	連携先・ 協力企業・団体
道産コーンウィスキープロジェクト	R3-7	
道産ワイン醸造支援に向けたワイン品質に関わる成分データの蓄積	R5-7	
網羅的解析を用いたワイン評価方法の開発	R5-7	
短時間調理殺菌を利用した新たな加熱殺菌工程の提案	R5-7	
レトルト食品等で問題となる耐熱性芽胞の簡便な測定方法の開発	R6-8	
魚醤油の濾過工程における風味変化の解明と強化技術の開発	R6-8	
冷凍すし飯の食感低下に関する客観的評価法の開発	R6-7	
発酵副産物を活用した粕漬けチーズの開発	R6-7	
小麦ふすま粉碎物の特性と加工適性に関する研究	R7-9	
道産ブリのひき肉状加工品における冷凍保存中の乾燥抑制技術の開発	R7-9	
脱脂乳を活用したチーズ製造技術の開発	R7-9	
独自分離乳酸菌スターターを活用した新たな発酵甘酒の開発	R7-8	
ホワイトアスパラガスの耐熱性細菌叢の特性解析と水煮加工品の品質評価	R7-8	
アブラナ科野菜加工品の冷凍保存中における変色機構の把握と抑制技術の検討	R7-9	
ばれいしょの長期貯蔵がポテトサラダ加工適性に及ぼす影響の解明	R6-7	
果実常在微生物叢の性状解析とその発酵力による廃棄果実の有効活用	R7-8	京都大学
小工房に実装可能なセミハードチーズの食感制御技術の開発	R6-8	
馬鈴薯栽培土壌および貯蔵期間中の馬鈴薯における芽胞の特性変化の解明	R7	
チーズ製造における新規国産メインスターターと乳酸菌P-17株の併用効果	R6-7	
形態情報を指標とした新たな酵母分離プロセスの開発 －形態情報によるSaccharomyces cerevisiae判別法の検討－	R7	
持続可能なワイン産地形成に向けた環境・栽培・醸造情報活用による現場支援	R7	中央農業試験場、(株)GB産業化設計、(国)農業・食品産業技術総合研究機構、北海道大学、特定営利活動法人ワインクラスター北海道

研究開発

食品加工、品質管理に関する研究開発、
産学官金との共同研究に取り組んでいます

技術支援

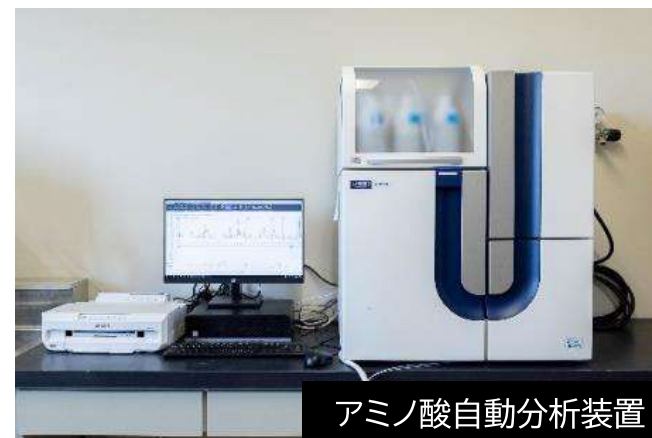
北海道内で食品加工を行う企業や団体
に対し、様々な技術支援を行っています



設備 - 加工機器



設備 - 分析機器



研修制度

専門研修Ⅱ

令和7年度製パン技術基礎コース

@(社)パン技術研究所 東京都江戸川区 5日間

- ・製パン理論の講義
- ・食パン、ロールパン・菓子パン、デニッシュ・クロワッサン、フランスパン実習



専門研修Ⅰ

1ヶ月から半年程度の長期研修が出来る制度もあります！

(現在申請中)

奨励研究の一例

○ 道産プルーンの新たな加工利用体系の提案

農繁期に収穫され、日持ちしないプルーンを通年で利用する方法として、塩蔵した際の品質を明らかにした



○ “海のギャング”から“海のジビエ”を目指して —トド肉の利用促進に向けた新規加工技術の開発—

北海道で捕獲されるトドの肉を食資源として利活用促進にあたり畜肉の加工技術を流用した食感や風味の改良を行い分析・官能評価にてその効果を明らかにした。

