



農林業の知と技の拠点 オープンラボ・ご利用の手引き



山口県農林総合技術センター

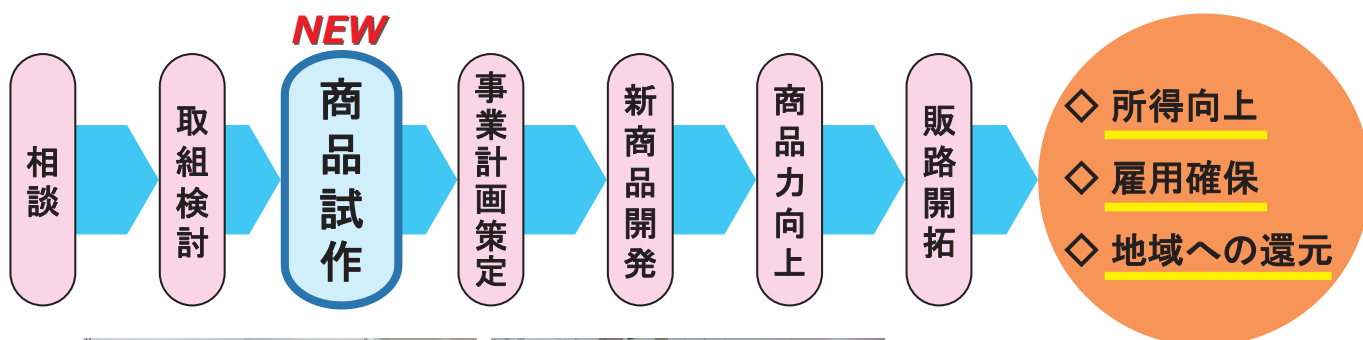
YAMAGUCHI PREFECTURAL AGRICULTURE & FORESTRY GENERAL TECHNOLOGY CENTER

6次産業化・農商工連携の取組支援

山口県は、やまぐち6次産業化・農商工連携サポートセンターと連携し、「相談」から「事業計画の策定」、「新商品開発」、「販路開拓に向けた商品力向上」までの取組を総合的に支援します!

やまぐち6次産業化・農商工
連携サポートセンター
6次産業化・農商工連携
の総合窓口

農林総合技術センター
NEW【オープンラボ】
加工機器の利用や
加工技術等の相談窓口



オープンラボの役割

※営業許可が無い場合、**試作品の販売はできません。**
※施設利用の際は、**事前の申請が必要**です。

加工技術の相談窓口

- ◆ サポートセンターと連携し、6次産業化へのチャレンジを応援!

試作品の製作支援

- ◆ オープンラボを活用し、商品開発のための試作品の製作を支援!

問題点の改善 課題解決の支援

- ◆ 知見を生かした加工技術の助言
- ◆ 栄養成分、機能性食品表示等の指導
- ◆ 課題解決への調査・研究要望の対応

オープンラボ所有機器のご紹介

農林総合技術センターが所有する加工機器を**開放※**し、商品開発のための**試作**や**改善等**の取組を応援します！

主な加工機器と利用例

※ 機器の**利用は有料**
(機器ごとに使用料が異なります)



スタッフアーで加工



オーブンで加熱



凍結乾燥でパウダー化



冷風乾燥機で乾燥



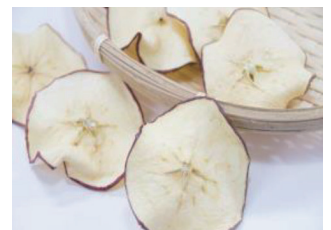
ソーセージ



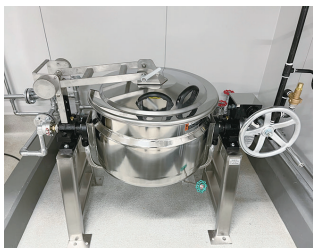
ロースハム



白オクラパウダー



リンゴチップス



蒸気式回転釜 (加熱調理)



レトルト機で殺菌



搾油機でオイルを抽出



パルパーフィニッシャーで搾汁



ジャム等



レトルト食品



菜種油の抽出



リンゴジュース

包装形態の検討



▲ガス置換真空包装機

栄養成分・賞味期限等の調査

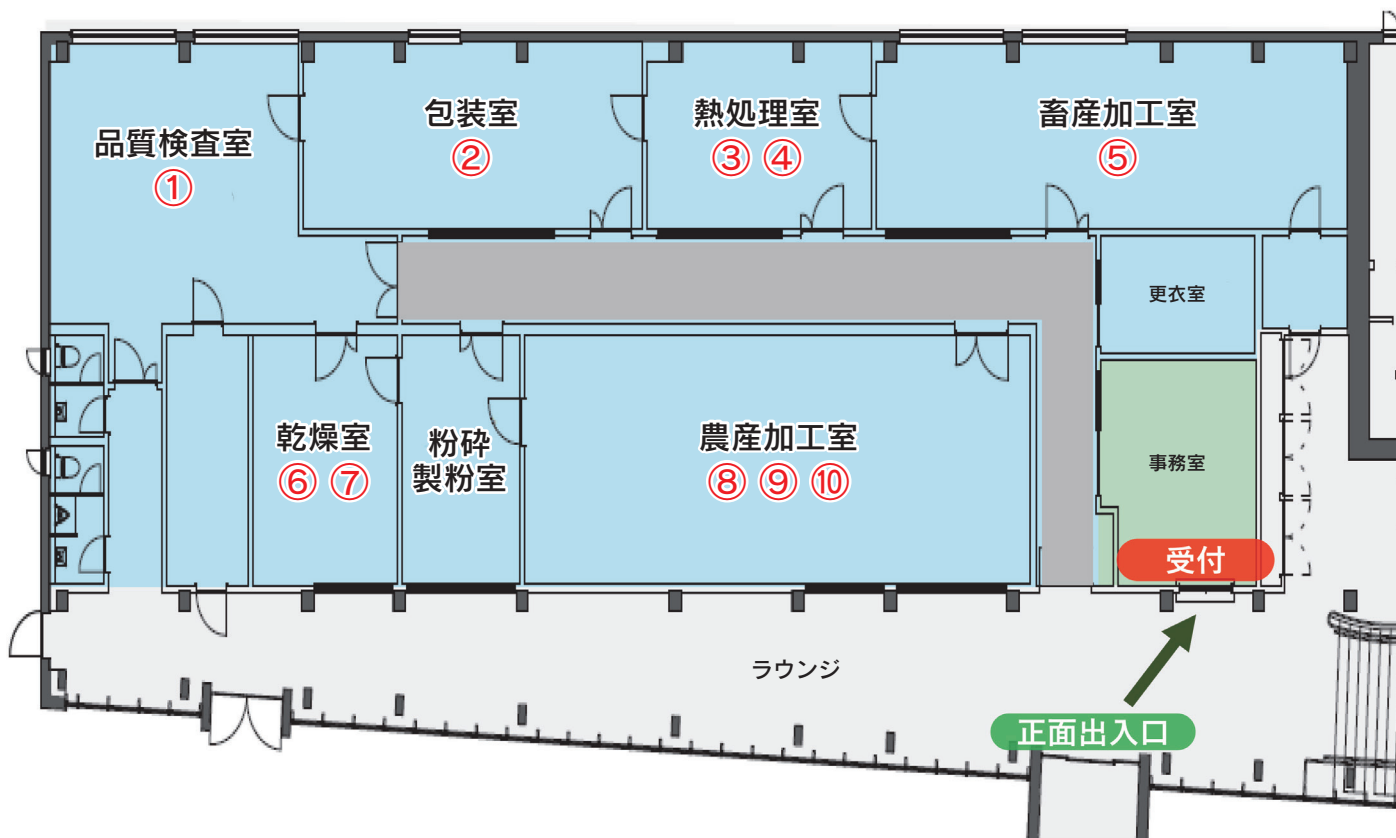


▲簡易栄養成分分析装置
(加工食品の表示に活用)



▲クリーンベンチ
(日持ち検査)

施設・主な機器のご紹介



① 簡易栄養成分分析装置



(例) 食品表示のための分析

② ガス置換真空包装機



(例) 真空包装 (肉用)

③ スチームコンベクションオーブン



(例) 肉等の加熱調理

④ 燻煙機



(例) 燻煙・乾燥処理

⑤ スタッファー



(例) ソーセージの肉詰

⑥ 真空凍結乾燥機



(例) 乾燥・パウダー

⑦ 冷風乾燥機



(例) ドライフルーツ

⑩ 高温高圧調理殺菌機



(例) レトルト殺菌

⑧ 搾油機



(例) 種子等の搾油

⑨ パルパーフィニッシャー



(例) 果物の搾汁・裏ごし

ご利用方法について

県内の農林漁業者や事業者の方が活用できます。
加工等により県産農林水産物の付加価値を高め、需要や生産の拡大につながる取組を支援します。

商品のイメージはあるけれど、
上手くいくか不安…
一度試作してみたい！

新しい加工機器を
導入するか悩んでいる…
実際に使ってみたい！



＼「オープンラボ」はみなさんのチャレンジを応援します！／

表示のための栄養成分
分析が大変…
簡単に分析したい！

うちの果物を素材とした
加工品を作れないかな…
どんなことができるか
色々な方法を試したい！

既存の商品を改良でき
ないだろうか…
技術的なアドバイスが
欲しい！

ご利用手続きの流れ



ご利用にあたってのお願い

1. 県産農林水産物を活用した商品の試作や栄養成分分析にご利用いただけます。
2. 機器や施設の利用にあたっては、職員の指示に従い、正しく使用してください。
3. 利用時間は **9:00 ~ 17:00** です。利用料支払等の時間を含めて、時間に余裕を持ってご利用ください。
4. 製品の試作等にあたり、**必要な原材料、容器類、調味料等の消耗品は、利用者の方がご持参ください。**
5. 故意や重大な過失により機器や施設に損害を与えた場合、利用者に現状回復をお願いする場合があります。

利用料

(R5.4.1現在)

室名	NO	機器名称	ご利用料金 (円/時間)	機器の用途
農産加工室	A1	圧搾搾汁機	220	■圧力をかけ果汁を搾る
	A2	高温高圧調理殺菌機	420	■レトルト殺菌装置
	A3	香料水蒸気蒸留装置	50	■香り成分の抽出
	A4	電動搾油機	60	■種子などの油脂原料から油をしぼり取る
	A5	蒸気式回転釜	220	■加熱濃縮（加熱調理一般、ジャム等）
	A6	パルパーフィニッシャー	170	■果物を砕いて搾汁・裏ごしする
	A7	みそこし機	90	■味噌の裏ごし
	A8	ミンサー	50	■食材を細かく切削しながら攪拌しスープ状にする
	A9	パン用スライサー	40	■パンをスライスする
製粉室 粉砕	B1	スプレードライヤー	270	■エキス類の粉末化
	B2	製粉機	80	■乾燥食材や穀物を粉砕し、パウダー状に加工
乾燥室	C1	加熱乾燥機	60	■果実や野菜チップス作成
	C2	真空凍結乾燥機	150	■粉末の前処理、フリーズドライ
	C3	冷風乾燥機	150	■果実や野菜チップス作成（風味重視）
畜産加工室	D1	チョップカッター	50	■肉をカッティングする
	D2	ソーセージ用スタッパー	90	■肉をウインナーやソーセージに加工する
	D3	肉用ミンサー	80	■肉をみじん切りにする
	D4	冷凍庫	70	■食材の冷凍処理・保管
	D5	冷蔵庫	70	■食材の冷蔵処理・保管
熱処理室	E1	燻煙機	180	■くん煙・乾燥処理
	E2	スチームコンベクションオーブン	240	■肉の加熱処理
	E3	フライヤー	80	■揚げ物調理する
包装室	F1	ガス置換真空包装機	100	■真空包装（肉用）
	F2	真空包装機	60	■真空包装（袋詰め）
	F3	肉用スライサー	60	■肉類をスライスする
品質検査室	G1	インキュベーター	60	■細菌検査（恒温培養）
	G2	オートクレーブ	90	■細菌検査（高温・高圧殺菌装置）
	G3	簡易栄養成分分析装置	770	■食品義務表示に係る栄養成分の分析
	G4	クリーンベンチ	230	■細菌検査（無菌状態で作業を行う）
	G5	水分活性測定装置	200	■日持ち検査 （食品保存性の指標となる水分活性の測定）
	G6	ストマッカー	90	■細菌検査（検体液の攪拌）

※ 上表のほか分析試薬など別途料金が必要な場合があります。

※ ご利用料金は支払いの際に、受付スタッフに再度ご確認ください。



Q 1 : オープンラボのセールスポイントは何ですか？

- A1 農畜産物の加工・調理機器が充実しています。
また、**素材の特徴（栄養成分や肉質等）**を生かした加工やその特性を高める栽培方法などの総合的な助言を受けることが可能です。

Q 2 : 試作ではなく、商品の生産・販売はできますか？

- A2 営業許可を取っていないため、**商品の生産・試作品の販売はできません。**

Q 3 : 予約はいつ頃までにすれば良いですか？

- A3 **ご使用の前日まで**にお願いします。ただし、イベント等により使用できない場合もありますので、お早めにお問合せください。

Q 4 : 簡易栄養分析装置はどのような検査ができますか？

- A4 食品表示法で定められた、**熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目**の検査が可能です。

Q 5 : 栄養成分・賞味期限等の依頼分析ができますか？

- A5 **依頼分析は、原則、受け付けていません。**ただし、分析データの考察や機能性成分などの表示手続きへの**助言は可能**です。

Q 6 : 製品の開発・改善への技術的支援を受けられますか？

- A6 これまでの知見を活かした**技術的な助言**の他、技術的に未解明な内容がある場合は、受託研究（別途受託料発生）等の対応も可能です。また、サポートセンターと連携した商品のブラッシュアップ等も可能です。

Q 7 : ジビエの加工品の試作はできますか？

- A7 衛生管理上、許可された施設で加工された精肉の持ち込みは可能ですが、野生動物の持ち込みはできません。

Q 8 : 県産農林水産物を使っていないと利用できないのですか？

- A8 **原則できません**が、県産原料への切替を検討する際の比較材料としての利用の場合などは、その限りではありません。

アクセス



お問い合わせ先

① オープンラボ全般に関するお問い合わせ

山口県農林総合技術センター 企画戦略部 企画・連携グループ

<住所> 〒747-0004 山口県防府市牟礼10318 <電話> 0835-28-1211

<メール> a17201@pref.yamaguchi.lg.jp (受付時間 8:30 ~ 17:00)

センターの取組の詳細は HP をご覧ください。 <https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/soshiki/122/>

ホーム
ページ



② 6次産業化・農商工連携に関するお問い合わせ

やまぐち6次産業化・農商工連携サポートセンター

<住所> 〒747-0004 山口県防府市牟礼10318 <電話> 0835-28-7696

山口県農林総合技術センター農大教育棟2階 (受付時間 8:30 ~ 17:00)

ホーム
ページ

