

## 東亜食品工業株式会社と 兵庫県立大学 環境人間学部

新商品の食感の定量評価を模索していた乾麺を製造販売する企業(東亜食品工業株)が姫路ものづくり支援センターの紹介で、大学(兵庫県立大学環境人間学部)と連携し、課題解決した事例。

**(井上社長に) 大学と連携することになったきっかけや課題についてお聞かせください。**

弊社は乾麺を製造販売する会社です。今回の課題は食感の定量評価についてです。弊社ではゆで時間が従来品に比べ1/2~1/3、後は余熱利用で、食感は従来のものと遜色ない乾麺を開発しました。しかし、食感については感覚的な評価しかできず、何とか、定量的な評価ができないかと思っていました。そんな時に、「姫路食品技術研究会」で知り合った姫路ものづくり支援センターのディレクターさんが弊社を訪問された際、この話をしたところ、兵庫県立大環境人間学部で食品の物性等を研究されている吉村教授を紹介していただいたのです。

**(吉村教授に) 先生の研究テーマは「加工食品や高齢者用食品の物性と嗜好性」とのことですが、相談を受けられた時の感想や共同研究のことなどについてお聞かせください。**

お話をいただいた時の感想について—

東亜食品様の課題「開発乾麺の食感定量・評価」は、当研究室の研究テーマの一つである「加工食品の食感改良」に合致していましたし、商品化のねらいも、ゆで麺の余熱利用による省エネルギー効果ということで、現在の社会ニーズにマッチした内容で、私どもにとっても良い研究課題だと思いました。東亜食品様により助成金の申請があり、平成22年度の兵庫県立大学地域連携卒業研究として取りあげられました。

研究内容について—

麺のゆで時にむらし操作を導入することで省エネルギー効果と嗜好性の変化について、物性、官能評価および消費電力量から検討を行いました。消費電力量測定については、関西電力姫路営業所様のご協力を得ることができ、その結果、開発乾麺のゆで時間を短縮し、むらし調理を導入することで消費電力量を32%削減でき、嗜好性も好ましい商品が得られることがわか

りました。

研究成果について ~学会発表を行いました~

日本調理科学学会誌44巻6号に「キャッサバデンプン配合麺の調理時におけるむらし操作時間導入の効果に関する研究(江口智美他)」として掲載されました。引き続き平成23年度は、姫路市産学研究助成の対象グループに選定され、ゆで麺の高齢者のための食品としての食感研究をさらに深めることができ、学会発表、学会誌への投稿も行いました。今後、ますます共同研究が発展していくことを期待しています。

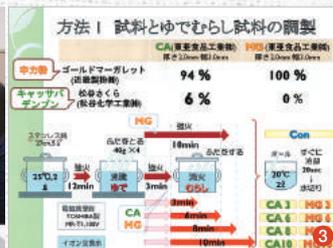
**(井上社長に) 県立大との産学連携の感想や研究成果をどのように利用されているかなどをお聞かせください。**

これまで感覚でしか評価できなかったものがしっかりとデータで裏付けされ大変良かったと喜んでます。研究成果は営業マンが販売店や代理店で商品説明する際に利用させていただいています。大学の研究結果を基に説明すると説得力も違います。

大学との共同研究など思いもなかったのですが、吉村先生と出会えて本当に良かったです。これからも色々相談に乗っていただきたいと思っています。

**(井上社長に) 御社のPRをお願いします。**

弊社では、「今日も一日お客様のために」を社内スローガンに“安全”で“おいしい”商品造りを日々追及しています。そのため、平成14年には「乾麺HACCP」認証第一号認定、平成17年には「ISO22000」も取得しました。また、弊社ではインターネットによる販売も行っていますが、今年4月、本社に直売所『麵工房こうべ家』をオープンさせました。ご近所にお越しの際は是非お立ち寄りください。



**【概要】**  
 東亜食品工業株式会社  
 〒671-0231  
 姫路市御国野町深志野759-3  
 TEL 079-252-3831

兵庫県立大学 環境人間学部  
 〒670-0092  
 姫路市新在家本町1丁目1-12  
 TEL 079-292-1513

① 東亜食品工業(株) 代表取締役社長 井上 位一朗氏(右)と取締役製造部長 大野 光生氏(左)  
 ② 兵庫県立大学 教授 吉村 美紀氏(中央)とゼミ生たち  
 ③ 研究成果の発表資料  
 ④ 直売所「麵工房こうべ家」の外観