事例No.	2604
公表年度	R5
団体の属性	その他
団体名	石川県工業試験場

事例区分	地域活性化

タグ	・人材確保・育成 ・関係人口 ・新たな政策手法の確立・活用

事例種類	地域資源の活用

事例内容・タイトル

石川県工業試験場

出典

平成27年度ふるさとづくり大賞事例集

福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター

概　　要



平成3年設立の「清酒アカデミー」や、平成7年設立の「高品質清酒研究会」において講師や実習等の役割を担い杜氏育成を行った他、「うつくしま夢酵母」や「うつくしま煌酵母」を開発、製造場に頒布し酒質向上を図った。また、全国新酒鑑評会で金賞受賞数が３年連続日本一に輝くなど、国内外の各種コンクールで好成績を収めており、福島県産清酒のイメージアップ、原子力災害の風評被害払拭に大きく貢献し、福島県民に大きな希望を与えた。（右写真下：「支援センターの支援により東日本大震災の津波被害から復活した『磐城寿』」）

評価された点



・大きな被害を受けた中で、好成績を収めてイメージアップにつながり、風評被害の払拭に大きく貢献したことは高く評価。
・未来産業として食分野全般に渡り期待の大きい発酵分野。特に「おいしい酒づくり」の本拠点であった福島の再生、そして郷土のブランドイメージアップと、新たな歴史づくりに大きな貢献を果たし、地域づくりを重ねられている。
・酵母の開発というものは他県でもみられるが、オリジナル酵母にこだわり、かつ、地域の地元杜氏育成を目指して広く個々が持つ知見、技術を共有し、地域酒質の向上を目指し地域特性と新しい技術向上の仕組み（清酒アカデミー）を立ち上げ継続している。

石川県工業試験場

概　　要



当試験場は県の産業振興に向けて、中小企業等に対して様々な支援を行っている。その一環として、加賀藩以来の歴史と文化を維持すべく、伝統的な工芸や食品技術の発展継承に注力してきた。石川県の有する伝統的な発酵技術の革新と地域資源を活用し、産学官が連携することで、米を原料としたヨーグルト風味の乳酸発酵飲料と花酵母を用いた新清酒の開発に成功した。

評価された点



・基礎研究だけでなく商品開発にも大いに貢献し、地元の稼ぐ力の原動力を作り出している。
・伝統的発酵技術を駆使した新商品の開発は、他県でも取り組める好事例。
・伝統発酵食品の「鯵のなれ寿し」由来の免疫力向上が期待される乳酸菌を用いて「お米を原料としたヨーグルト風味乳酸発酵飲料」を開発した点や、兼六園の八重桜から清酒用酵母を分離し、県開発酒米「石川門」、白山の「伏流水」を使用してオール石川の酒造りを実現させた点等、産学官または産官連携でヒット商品を産み出す独自性のある取り組みは高く評価できる。
・伝統食から生みだされた新たな発酵食品であること。