



地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所（環農水研）  
食と農の研究部食品グループ 担当：橘田、高井、和泉、新名  
TEL：072-979-7063 FAX:072-956-9691

## プレスリリース

令和4年12月8日 14:00

府政記者会 会員各位  
大阪経済記者クラブ 会員各位

**未利用農林水産物を活用した新商品開発を環農水研が支援！**  
令和5年度「テーマ設定型共同研究事業」の募集を開始します

環農水研では、新商品の開発に取り組む皆さまを技術支援する「テーマ設定型共同研究事業」を実施しています。このたび、「未利用農林水産物<sup>※1</sup>を活用した新商品開発」に取り組む農業・食品関連事業者を下記により募集します。採択されますと、環農水研の技術シーズや加工・分析機器などを活用して共同で課題を解決し、新商品を開発することができます。技術支援を希望される皆さまのご応募をお待ちしています。

また、「事業説明会」を令和5年1月25日（水曜日）に開催します。事業内容の説明の他、開発事例の紹介や質疑応答の時間もございますので、ご興味のある方はぜひご参加ください。

### 記

**募 集 期 間**：令和4年12月8日（木曜日）～令和5年2月28日（火曜日）

**対 象 事 業 者**：新商品・新技術開発に取り組む大阪府内に事業所を持つ農業・食品関連事業者 等

**募 集 内 容**：未利用農林水産物を活用した新商品開発計画

**採 択 数**：2～4件

**応 募 方 法**：

- ・申請書等の必要書類を提出してください（令和5年2月28日必着）。

※下記 URL もしくは右の QR コードより、ホームページに掲載の実施要領を参照ください。

申請書のダウンロードもできます。

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/>

- ・環農水研の担当者と研究課題を協議し分担を明確にした上で、共同で研究申請書を作成します。
- ・お早めに環農水研へ電話相談してください。



**提 出 先**：

〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度 442

地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所  
食と農の研究部 食品グループ

審 査：令和5年3月

技術支援期間：令和5年4月～令和6年3月31日

※1 農業生産や食品加工の現場で発生する規格外品や残渣等をさします。大阪産（もん）※2を利用することに限定はしませんが、採否の加点要素となります。

※2 大阪産（もん）：大阪府域で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、水産物と、それらを原材料として使用した加工品のことです。



事業説明会（オンライン同時開催）：

【日時】令和5年1月25日（水曜日）14時00分～16時00分

【場所】大阪産業創造館 6階会議室A・B

ZOOMによるオンライン同時開催

【参加費】無料

【説明会の申込締切】令和5年1月23日（月曜日）17時00分

現地会場 先着40名、オンライン 先着100名

申込・詳細はこちら

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/>

事業の内容がよくわからない、実際にどのような商品を開発したのか知りたい、応募を検討中の事業者の方、お気軽にご参加ください。

（参考）府内事業者と環農水研によるこれまでの共同開発食品の例



#### フルーツボンボン

大阪産の果物を使用した、常温保存可能なゼリー菓子の開発



#### 泉州水ナス味噌汁

水なすの美しさを残すフリーズドライ製法（環農水研シーズ）を活用した大量生産技術を開発



### 泉州水ナス塩

未利用資源（水ナス規格外品）を活用し  
ナス特有の美しい紫色を表現できる塩の開発



### 水ナス GABA 入りドレッシング

未利用資源（水ナス規格外品）を活用し  
機能性成分（GABA）を高含有するペーストを開発



### 茎わかめの佃煮

未利用資源（茎わかめ）を活用し  
品質の高い昔ながらの佃煮を開発

（添付資料）「未利用農林水産物を活用した新商品開発」募集案内チラシ

募集!

**未利用農林水産物※を活用して、  
環農水研と商品開発しませんか？**

※農業生産や食品加工の現場で発生する規格外品や残滓等を指します。

私たち環農水研は、未利用農林水産物を活用した新商品を開発するアイデアを募集しています。アイデアをお持ちの事業者様はぜひ私たちと商品開発しましょう。  
**無料で技術支援いたします。**

**応募期間** 令和4年12月8日(木) ~ 令和5年2月28日(火) [申請書必着]

**応募方法** ご興味ある方は、下記まで、お電話ください。  
TEL : 072-979-7063  
地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究所 食品グループ  
住所 〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度 442

本事業の実施要領に従って研究申請書を提出いただけます。  
実施要領・申請書様式は、右のQRコードまたは検索ワードからホームページにアクセスし、ダウンロードして下さい。

環農水研 食品に関する

事業説明会も行います 説明会の詳細は裏面へ!

大阪府立環境農林水産総合研究所 **環農水研** **オンライン同時開催**

**未利用農林水産物活用  
セミナー&公募事業説明会**

**日時** 令和5年1月25日(水) 参加費無料  
14:00-16:00

**場所** 大阪産業創造館(大阪市中央区)  
6階 会議室A・B (定員40名 先着順)

**申込締切** 令和5年1月23日(月) 17:00

▶ 環農水研と共同で「未利用農林水産物を活用して新商品開発をしたい!」とお考えの事業者の方へ  
▶ SDGs Goal 12「つかう責任 つくる責任」への貢献に関する講演会も開催!

**第1部** 14:05-14:50  
「未利用農林水産物に命を吹き込む」  
株式会社ロスゼロ 代表取締役社長 **文 美月 氏**

**第2部** 15:00-15:50  
「未利用農林水産物を活用した新商品開発事業の公募について」  
大阪府立環境農林水産総合研究所 食品グループ

事業の詳細は裏面へ!

**説明会の参加申込方法**

▶ 右のQRコードまたは、キーワード検索からアクセスしたホームページに申込みフォームへのリンクがありますので、そちらからお申込みください。

▶ オンライン配信 (Zoom) を同時開催します (定員100名 先着順)。お申込み時に選択していただき、視聴方法は後日メールでご連絡いたします。

環農水研 食品に関する