

東京都立食品技術センター管理運営業務

令和2年度事業報告書

令和2年度収支決算報告書

はじめに

本「事業報告書」及び「収支決算報告書」は、指定管理者である公益財団法人東京都農林水産振興財団が「東京都立食品技術センターの管理運営に関する基本協定書」第16条に基づき東京都に提出するものである。

〔略 称〕

- 公益財団法人東京都農林水産振興財団 → 「財団」
- 東京都農林総合研究センター → 「農総研」
- 食品技術センター → 「センター」
- 公益財団法人東京都中小企業振興公社 → 「公社」
- 東京都食品産業協議会 → 「食産協」
- 東京都立食品技術センター条例 → 「条例」
- 東京都立食品技術センター条例施行規則 → 「施行規則」
- 東京都立食品技術センターの管理運営に関する基本協定書 → 「協定書」
- 東京都産業労働局秋葉原庁舎管理運営方針 → 「秋葉原庁舎管理運営方針」
- 東京都立食品技術センター物品取扱要領 → 「センター物品取扱要領」

目 次

令和2年度事業報告書

I 相談、支援及び普及・広報活動	2
II 試験研究	8
III 依頼試験と成績の証明	11
IV 開放試験室の運営	12
V 施設、設備・物品の維持管理	13
VI 使用料及び手数料の徴収	15
VII 管理運営	16

[添付資料]

I 相談、支援及び普及・広報活動	
別紙 I 「令和2年度月別業務実績表」	33
別紙 I-1 「令和2年度業種別研究会等開催実績表」	34
別紙 I-2 「令和2年度技術者研修会開催実績表」	35
別紙 I-3 「令和2年度学会・食品関係雑誌等発表実績表」	36
別紙 I-4 「令和2年度購入図書一覧」	37
II 試験研究	
別紙 II-1 「令和2年度終了の経常・技術開発・共同開発研究内容」	39
III 依頼試験と成績の証明	
別紙 III-1 「令和2年度依頼試験(有料)実績表」	40
別紙 III-2 「令和2年度依頼試験(免除)実績表」	41
別紙 III-3 「令和2年度依頼試験(有料+免除)実績表」	42
IV 開放試験室の有効活用	
別紙 IV-1 「令和2年度開放試験室実績表」	43
別紙 IV-2 「令和2年度開放試験室利用に関するアンケート結果」	44
V 施設、設備・物品の維持管理	
別紙 V 「令和2年度秋葉原庁舎負担金支払表」	46

令和2年収支決算報告書

I 収支決算	48
II 歳入	49
III 歳出	50

[添付資料]

別紙 1 「令和2年度予算執行実績」	52
別紙 2 「令和2年度財団食品技術センター会計予算執行実績」	53

令和2年度事業報告書

I 相談、支援及び普及・広報活動

都内食品産業界や原材料生産者のニーズに適合したきめ細かな相談、支援及び普及・広報などの活動を実施した。

1 相談・支援

食品産業界が抱える技術的課題について、以下の業務により、具体的な解決策を提案するなど課題解決に向けた支援を行った。

[添付資料]

別紙 I 「令和 2 年度月別業務実績表」

(1) 窓口・電話での相談

電話等相談

817 件 うち来所相談 175 件

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため 4 月 8 日から 5 月 31 日まで来所相談を休止

(2) 技術支援

実地支援 15 件（うち食品技術アドバイザーによる支援 0 件）

(3) 業種別研究会等の開催

業種別課題を解決するために、それぞれの研究会を開催した。

[添付資料]

別紙 I-1 「令和 2 年度業種別研究会等開催実績表」

(4) 技術者研修会

品質管理、生産工程改善、製品開発等の技術向上に定めるため、実習を伴う研修会を有料で実施する。

[添付資料]

別紙 I-2 「令和 2 年度技術者研修会開催実績表」

2 普及・広報活動（情報の提供）

(1) 事業概要等の発行

令和 2 年 4 月 「農総研だより第 52 号」

令和2年 6月	「令和2年度事業概要（附 令和元年度事業実績報告）」
令和2年 7月	「農総研だより第53号」
令和2年 9月	「東京都立食品技術センターだより第31号」
令和2年10月	「農総研だより第54号」
令和3年 3月	「東京都立食品技術センターだより第32号」

(2) 研究成果発表会の開催

研究成果の普及、促進を図るため、研究成果発表会を開催する。
(新型コロナウイルス感染拡大防止のため延期ののち中止。以下予定)

- 日時 令和2年10月下旬
- 会場 秋葉原庁舎3階第1会議室
- 発表テーマ ①酪農用乳酸菌を利用した減塩発酵漬物の開発
②島しょ産の海藻と魚を活かした水産ねり製品をつくる
- 募集規模 150名

(3) 学会・各種研究会での発表

研究成果を学会や食品関係雑誌等に発表した。

[添付資料]

別紙I-3「令和2年度学会・食品関係雑誌等発表実績表」

(4) 講演会の開催

研究者や食品企業従事者、都民を対象に講演会を開催する。
(新型コロナウイルス感染拡大防止のため延期ののち中止。以下予定)

① 第一回講演会

- 日時 令和2年5月20日
- 会場 秋葉原庁舎3階第1会議室
- 演題/講師
 - ・フードメタボロミクスによる地域特産食品の特徴解明
石川県工業試験場 化学食品部 食品加工技術研究室
専門研究員 笹木哲也 氏
 - ・脂溶性機能成分(カロテノイドや脂溶性ビタミン等)の消化吸収
国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
食品研究部門 上級研究員 小竹英一 氏
- 参加費用 無料
- 募集規模 150名

② 第二回講演会

- 日時 令和2年10月下旬
- 会場 秋葉原庁舎3階第1会議室

- 演題/講師 ・未定
- 参加費用 無料
- 募集規模 150名

※令和2年度から、講演会の参加申込について従来の郵便、FAXに加え、ウェブによる受付を開始し、利用者の利便性を向上させた。

(5) 情報収集・閲覧

最新の国内外の専門書・雑誌等を収集整備し、所内図書室にて利用者の閲覧に供した。

〔添付資料〕
別紙 I-4 「令和2年度購入図書一覧」

(6) 施設見学

事業内容のPR活動の一環として、日常的な施設の見学を実施した。

〔添付資料〕
別紙 I 「令和2年度月別業務実績表」施設見学欄

(7) 展示会への参加

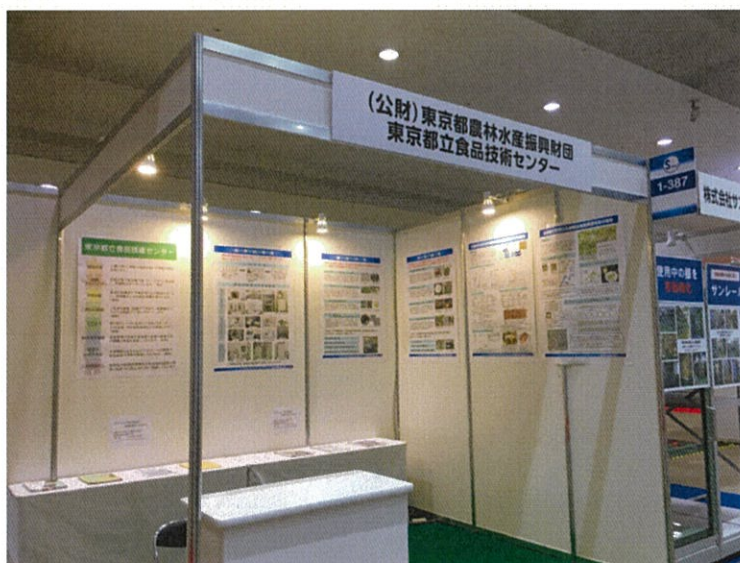
各種展示会に参加し、事業内容のPR活動を行った。

- ① ifia JAPAN2020 (国際食品素材/添加物展)
(新型コロナウイルス感染拡大防止のため主催者が展示会を中止。以下予定)
○開催日 令和2年4月22日～24日
○場所 東京ビッグサイト 青海展示棟ホールA・B
○出展内容 食品技術センター事業・研究成果、地域特産品認証食品等の紹介
パネルの展示とパンフレットの配布
- ② 産業サポートスクエア・TAMA ウェルカムデー「東京農林水産フェア」
(新型コロナウイルス感染拡大防止のため主催者が展示会を中止。以下予定)
○開催日 令和2年10月下旬
○場所 財団立川庁舎
○参加内容 パンフレットの配布
東京都酒造組合の出展
- ③ 東京の食フェア
(新型コロナウイルス感染拡大防止のため主催者が展示会を中止。以下予定)
○開催日 令和2年10月下旬
○場所 JA東京アグリパーク
○参加内容 パネルの展示とパンフレットの配布

④ 食品開発展2020

- 開催日 令和2年11月16日～18日
- 場 所 東京ビッグサイト 西1・2ホール&アトリウム
- 出展内容 食品技術センター事業・研究成果、地域特産品認証食品等の紹介パネルの展示とパンフレットの配布

(会場風景写真)



⑤ 東京都中小企業団体中央会 組合まつり (新規)

- 開催日 令和3年1月26日、27日
- 場 所 東京国際フォーラム
- 出展内容 食品技術センター事業・研究成果等の紹介パンフレットの配布

(会場風景写真)



⑥ TOKYOイイシナ展示商談会

(新型コロナウイルス感染拡大防止のためオンライン開催となり参加機会なし。以下予定)

- 開催日 令和3年2月上旬
- 場所 東京都立産業貿易センター台東館
- 参加内容 パネルの展示とパンフレットの配布

(8) 1階展示スペースの活用

庁舎1階出入口横に展示スペースを設け、研究成果や地域特産品認証食品をはじめとする東京の食品について業界とも連携した展示を行った。

今年度は、昨年度のショーケース内のレイアウト一新に続き、装飾補助材を導入し、立体感や意匠性を高めた。また、装飾小物に季節感を醸すオブジェを加え、視覚に訴えることにより展示効果を高める工夫をこらした。

(9) 財団施設でのPR

財団運営施設にセンター紹介のパンフレット等を設置し、問い合わせに対応するなどPRに努めた。

(10) ホームページの充実

センター内にホームページ管理チームを編成し、随時最新情報を提供した。
ホームページアドレス <http://www.food-tokyo.jp/>

更新日 4月8日、4月13日、6月12日、6月17日、7月2日、
10月2日、10月13日、10月16日、11月11日、
12月14日、12月18日、1月14日、1月26日、
2月3日、2月5日、2月16日、3月4日、3月8日、
3月11日、3月17日、3月23日

(11) 利用者アンケートの拡充及び利用者ニーズの利用者への還元

昨年度、利用者アンケートについて見直しを行い、質問項目をきめ細かくする、新たに設けるなど改良し、より丁寧に利用者のニーズを把握することができるよう工夫した。

その結果、新たに把握することができた利用者のニーズについては検討し、技術者研修会の講義内容及びテキストの改良を行い、利用者へ還元した。

また、昨年度から新たに受託事業についても利用者アンケートを開始した。その結果、昨年度に引き続き今年度も利用者の満足度は高いことが把握できたため、利用者には受託事業による課題解決を提案していくとともに、アンケート結果に基づくさらなる事業改善を図っていくこととした。

(12) 他機関、地域との連携

今年度より新たに、東京都中小企業団体中央会主催の「組合まつり」(前頁⑤)にリアル出展し、商工分野の関連団体との連携を強化した。

また、都立農芸高校の依頼を受け、同校の教員及び生徒に対しセンターの施設見学を

実施した。研究員が農業と食品工業の密接な関連を踏まえたうえで、センターの概要説明及び研究内容や実験機器の使用目的などをパネルや現有機器により紹介を行った。

これらの取り組みを通じて、地域との連携を深めながら、食品技術センターの認知度を高めていくとともに、農業の6次産業化の推進や食品工業等の将来の担い手の育成に貢献した。

II 試験研究

1 経常研究

都内食品業界が日常抱えている技術的課題等を解決するために、基礎的研究や実践的な研究を行った。

〔令和2年度経常研究課題〕

- ① 新しい風味の減塩発酵漬物の開発（継続）
- ② 大麦麺の品質向上に関する研究（継続）
- ③ コマツナ含有成分の加工による消化吸収特性変化の解明（継続）
- ④ 原料野菜の有用成分をより活かすためのソース製造工程の検討（継続）
- ⑤ ジェランガム培地を用いた食品の高度衛生管理技術の開発と微生物の探索（新規）

2 技術開発研究

都内食品業界が抱えている技術的課題のうち、都民に安全で安心な食品を提供するための安全性確保技術や健康に寄与する食品の機能性など技術向上が求められている研究や、先行的な技術開発が必要な研究を行った。

〔令和2年度技術開発研究課題〕

- ① 東京都産清酒の品質向上に向けた製造方法の検討（継続）
- ② チョコレート原料・製品の品質評価方法の確立（継続）
- ③ 海藻を利用した調味液に関する研究（新規）

※ 分野横断的研究

元年度から新たに、農総研試験研究推進戦略に基づき、各科が密接に連携して課題解決に取り組む分野横断的研究を開始した。農林総合研究センターと食品技術センターの連携を深めることで、コマツナの有用な機能性成分（ルテイン）を明らかにすると同時に、より高いルテイン含量を追求できる栽培技術の開発もあわせて行うことにより、東京都産コマツナ及びその加工食品の付加価値及びブランド力の向上を図った。

今年度は1課題に取り組み、上記1経常研究、2技術開発研究とあわせて計9課題を実施した。

〔令和2年度分野横断的研究課題〕

- ① 東京都産コマツナの機能性表示（ルテイン）取得に向けた予備的調査研究

3 共同開発研究

都内食品業界が抱える技術的課題の効率的な解決や技術力の向上を図るため、産学公が提携し共同で研究を行った。

〔令和2年度共同開発研究課題〕

- ① 蔵独自酵母およびエド酵母の選抜と利用
- ② エド酵母を用いる特徴ある風味の清酒の製造方法の検討
- ③ 大麦粉を主原料とする蒸し中華麺製造技術の開発
- ④ 江戸東京野菜を使った発酵漬物に関する調査・研究

〔添付資料〕

別紙Ⅱ- 1 「令和2年度終了の経常・技術開発・共同研究内容」

4 受託事業

試験研究の設備や技術者などが十分でない都内中小食品企業が抱える技術的課題や、依頼試験及び技術相談では対応できない課題について、企業等から委託を受け調査、研究、試験及び特別技術指導を有料で実施した。

〔令和2年度受託事業〕

- ① 酵素製剤の添加によるすり身加熱ゲルの物性評価
- ② 食品包材表面における微生物の観察技術の習得
- ③ 加熱糊化型でん粉が小麦粉生地物性に与える効果

5 効果的な試験研究への取組み

(1) 試験研究力のレベルアップ

- ① 外部研究員による研究指導等

指導対象研究課題「コマツナ含有成分の加工による消化吸収特性変化の解明」

○講師 小竹 英一（農研機構 食品分析研究領域 上級研究員）

○内容 コマツナ含有成分の bioaccessibility 評価

○期間 令和2年4月1日～令和3年3月31日（実日数12日）

- ② eラーニング研修「研究倫理」

○日時 令和3年2月～令和3年3月

○内容 ・責任ある研究活動とは
・科学研究の質の向上に寄与するために
・社会の発展のために 等

○参加者 研究職12名

(2) 試験研究評価の実施

① 「農総研」試験研究内部評価委員会の開催 [「農総研」所管事業]

ア 令和3年度新規試験研究課題事前評価

○月 日 令和2年6月25日
○場 所 財団立川庁舎

イ 令和2年度試験研究課題中間評価・事後評価

○月 日 令和3年1月20、21日
○場 所 財団立川庁舎

② 東京都農林水産食品技術試験研究外部評価委員会食品部会 [「部」所管事業]

第1回

○月 日 令和2年7月29日
○場 所 センター7階セミナー室
○内 容 令和3年度開始課題の説明及び評価（事前評価）

第2回

○月 日 令和3年2月26日
○場 所 センター7階セミナー室
○内 容 令和2年度実施試験研究課題に係る中間・事後評価

③ 東京都農林水産食品技術試験研究外部評価委員会 [「部」所管事業]

○月 日 令和2年9月1日
○場 所 財団立川庁舎
○内 容 新規課題の評価、中間・事後評価

(3) 研究成果の発表と活用

研究成果については、成果発表会、各種の学会・研究会において発表するとともに、ホームページに公開した。また、技術相談、業種別研究会、技術者研修会を実施する際の資料として活用した。

ホームページアドレス <http://www.food-tokyo.jp/>

Ⅲ 依頼試験と成績の証明

1 依頼試験

職員の分析能力の向上や機器の充実に努め、正確かつ迅速な依頼試験を実施した。その結果に基づく課題の指摘や改善策の提示など、依頼者へのサービス提供を行った。

2 成績の証明

依頼者から要望があった場合に、各試験結果に関する成績証明書を発行した。

3 技術力向上支援

依頼試験等の結果を踏まえ、必要と認められる場合に、センター職員や食品技術アドバイザーによる実地支援を実施した。

4 その他の試験対応

通常の依頼試験で対応できない複雑な試験については、他の試験研究機関を紹介するなど食品企業等の要望にきめ細かく対応した。

[添付資料]

別紙Ⅲ-1 「令和2年度依頼試験（有料）実績表」

別紙Ⅲ-2 「令和2年度依頼試験（免除）実績表」

別紙Ⅲ-3 「令和2年度依頼試験（有料+免除）実績表」

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため4月8日から5月31日まで依頼試験の新規受付を休止

IV 開放試験室の運営

1 開放試験室設備機器の充実と適正管理

- (1) 分析精度の信頼性を確保するため、機器の適正管理に努めた。
- (2) 利用者ニーズに応え3機器を増設し、平成30年4月から新規に貸し出した。

2 利用者の利便性の向上

- (1) 開放試験室の利用申込みを受ける際に、機器操作に習熟した研究員により、利用目的や手法について事前相談を行い、試験手順や機器の操作方法、分析手法などについて親切、丁寧にアドバイスや指導を実施した。

3 開放試験室の有効活用

開放試験室を技術者研修会における実習場として活用することにより、研修効果の向上を図った。

(会場風景)



[添付資料]

別紙IV-1 「令和2年度開放試験室実績表」

別紙IV-2 「令和2年度開放試験室利用に関するアンケート結果」

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため4月8日から5月31日まで開放試験室の新規受付を休止

V 施設、設備・物品の維持管理

1 施設の適正管理と有効活用

(1) 施設の適正管理

秋葉原庁舎の庁舎管理者である公社と随時協議しながら、「秋葉原庁舎管理運営方針」に基づき適正に管理した。

[令和2年度工事及び修繕実績]

① 公社施工工事・修繕（負担金支払）

公社が施工した秋葉原庁舎共有部分について「秋葉原庁舎管理運営方針」に基づき当センターの負担金を支払った。

空調吹出口交換工事 1,470,612円

② 当センター施工工事

低温実験室改修工事 1,595,000円

(2) 施設の有効利用

① 7階セミナー室

7階セミナー室の利用率向上に努め、有効活用を図った。

② 1階展示コーナーにおける「東京の食品」のPR

東京都食品産業協議会と連携して、レイアウトや商品など展示内容を定期的に一新するなど、よりPR効果の高い展示を行っている。また、東京の食品情報等の問い合わせについては、パンフレットを配布するなど可能な限り情報提供を行った。

(3) 施設管理トラブル報告

なし

2 設備機器の充実と適正管理

(1) 設備機器の充実

ノートパソコンの購入	154,000円
水素イオン濃度測定器の購入	296,780円
かくはん装置の購入	754,600円
プリンターの購入	138,402円
電子天秤の購入	354,200円

純水製造装置の購入	640,200円
テーブルサイレントカッターの購入	181,500円
洗濯機の購入	164,120円
恒温器の購入	748,000円

(2) 備品検討委員会による設置機器の管理・更新

7月10日、8月24日、10月9日、10月30日、2月17日

(3) 図書チームによる専門図書等の管理・整備

6月26日、7月10日、10月6日、12月1日、1月6日、2月9日

(4) 設備機器の適正管理

① 機器修理

冷凍機の修繕 184,580円

② 天びんの管理

天びんについては、測定精度を維持するため適正に管理する必要がある。センターでは、目量0.1mgの分析天びんについて、日常点検手順書に基づき点検し、「天びん日常点検記録」として記録保存した。

3 物品の管理

センター物品取扱要領に基づき適正に管理した。

4 庁舎管理負担金の支払

秋葉原庁舎の庁舎管理者である会社に対して、庁舎管理負担金を支払った。

[添付資料]

別紙V「令和2年度秋葉原庁舎負担金支払表」(四半期ごとに支払)

VI 使用料及び手数料の徴収

条例第6条第1項の規定により使用料及び手数料を徴収し、施行規則に基づき、速やかに東京都指定金融機関等に払い込むなど適正に処理した。

令和2年度徴収実績

(単位：円)

	予 算 額	徴 収 額	増 (△) 減	徴収免除額(外数)
依頼試験手数料	1,204,000	102,307	△1,101,693	1,940,700
依頼試験	1,184,000	101,807	△1,082,193	1,939,200
証明書	20,000	500	△19,500	1,500
開放試験室試験機器 使用料	248,000	428,180	180,180	0

[添付資料]

- 別紙Ⅲ-1 「令和2年度依頼試験（有料）実績表」
- 別紙Ⅲ-2 「令和2年度依頼試験（免除）実績表」
- 別紙Ⅲ-3 「令和2年度依頼試験（有料+免除）実績表」
- 別紙Ⅳ-1 「令和2年度開放試験室実績表」

VII 管理運営

センターにおける人事、給与、文書、施設内取締り、予算、決算、会計、契約、事業計画等の管理業務については、東京都の条例・規則及び財団の要綱・要領等に基づき適正に行った。

なお、特に取り組んでいる重点事項は、下記のとおりである。

1 効率的な事業運営

経常経費の削減を図るとともに、他団体と連携した事業執行を行うなど、サービスレベルを低下させることなく効率的な管理運営を実施した。

(1) 経常経費の見直し

全職員に周知徹底して、管理的経費の削減に努めた。

〔具体的な取組み例〕

- ① コピー使用量の削減
- ② コピー紙の裏面利用（手差し印刷）
- ③ 使用していない室内の消灯
- ④ パソコンディスプレイの小まめな電源OFF
- ⑤ 不用時の空調の停止
- ⑥ エレベータホール照明の不用時の消灯
- ⑦ PCの節電設定の徹底
- ⑧ 夏のライフスタイル実施、室内温度28℃設定
- ⑨ サーキュレータを活用する
- ⑩ 冬のライフスタイル実施

(2) 知的財産権の管理

センターにて発明し、東京都に権利引継を行った「生ソースの製造方法」の特許権は、特許権実施契約書に基づき知的財産権の活用を図り、現在も生ソースの生産が続いている。今後も引き続き他の特許の利用促進や新たな特許の取得に努めていく。

(3) 事業推進の取組

○ 事業推進会議の開催

業界ニーズや技術の動向に即した事業運営に資するため、学識経験者、業界代表等による推進会議を開催した。

○月 日 令和2年11月26日

○場 所 秋葉原庁舎3階第3会議室

○内 容 ・令和2年度事業計画及び令和元年度事業報告
・試験研究外部評価委員会食品部会の評価結果

2 サービス向上の取組

(1) 昼休み時間帯の窓口の開設

センターでは、昼休み時間帯（12:00～13:00）において、事務室職員の当番制により窓口受付及び電話対応などの業務を行い、都民サービスの向上に努めた。

(2) 使用料等の銀行振込の実施

依頼試験及び開放試験室の利用者向けに、申請書の郵送受付や銀行振込による使用料等納付を実施し、利用者サービスの一層の向上を図った。

3 関係法令の遵守

センターの事業運営に関係する法令及び東京都条例・規則等を遵守し、適法・適正な管理運営を行った。特に、毒物・劇物の取扱いや個人情報の保護等に対する取組みは次のとおりである。

(1) 毒物・劇物等の管理の徹底

センターにおいて使用する有害物質等の管理を適正に行い、労働安全・保健衛生の保持及び危険防止・環境保全を図った。

毒物及び劇物取締法第2条、毒物及び劇物指定令第1条、第2条、第3条に定める劇物及び毒物、また消防法第2条第7項に定める危険物については、その入庫、使用、移動及び廃棄の各段階において「食品技術センター薬品管理簿（電子データ）」に入力することにより薬品取扱量及び現在の状況を管理した。

また、有害物質とその他の薬品とは区別して、必ず施錠可能な保管庫等に保管し、劇物または毒物の表示を徹底した。

さらに、総括管理責任者、管理責任者及び現場責任者を設置し、それぞれの役割を明確にして管理体制を整備した。

点検については、毒物については月1回、劇物及び危険物については3ヶ月に1回、その保管・管理・取扱い等について点検を実施し、その結果を管理責任者に報告した。

① 毒物の定期点検実績（毎月）

4月27日、 5月26日、 6月29日、 7月30日、 8月27日、
9月28日、10月29日、11月26日、12月25日、 1月28日、
2月25日、 3月29日

② 劇物及び危険物の定期点検実績（四半期）

・第1研究室 5月25日、8月 3日、11月30日、 2月26日
・第2研究室 5月29日、8月 3日、11月26日、 2月19日

(2) 個人情報の保護

東京都の保有する個人情報については、協定書第11条別紙3「個人情報に関する特

記事項」を遵守し、管理運營業務に当たった。センター独自の個人情報については、協定書第11条別紙3「個人情報に関する特記事項」の規定に準じて、また、財団の「個人情報保護規程」に基づき管理運營業務に当たった。

① 個人情報保護・情報セキュリティの徹底

個人情報保護・情報セキュリティについては、職員会議等での周知により、継続して注意喚起し、都民の個人情報など重要な情報の外部持ち出しは、原則禁止等の周知徹底を図った。

今年度は、例年実施している研修に加え、財団独自のeラーニング研修をあわせて実施し、一層の徹底を図った。

② eラーニング研修（悉皆）「サイバーセキュリティ・個人情報保護」の実施

- 日 時 令和3年2月～令和3年3月
- 内 容
 - ・ 標的型メール攻撃の概要と対応
 - ・ 個人情報保護の概要と安全な管理
- 参加者 19名

③ 職場内研修（悉皆）「情報セキュリティ・個人情報保護」の実施

- 日 時 令和3年3月8日10:30～11:00
- 場 所 センター7階セミナー室
- 内 容
 - ・ 情報セキュリティ動向、事故事例、職員の遵守事項
 - ・ 個人情報の取扱、事故事例、事故発生時の対応
- 講 師 管理係長
- 参加者 17名

(3) 情報公開への対応

東京都情報公開条例の趣旨に基づき、制定された財団の情報公開要綱により対応している。なお今年度における情報公開対応実績はなかった。

① 職場内研修（悉皆）「情報公開への対応－食品技術センター情報の開示－」の実施

- 日 時 令和2年11月9日10:00～10:30
- 場 所 センター7階セミナー室
- 内 容
 - ・ 情報公開制度の概要
 - ・ 開示請求事務の流れ
 - ・ 開示請求時の対応
- 講 師 管理係主任
- 参加者 17名

(4) 行政手続

東京都行政手続条例第6条の規定に基づく、標準処理期間については、東京都の窓口

事務に係る標準処理期間に関する要綱で定められた期間内に処理するよう努めた。また、定められた期間については、受付窓口において公表した。

(5) 不祥事防止等の取組

① 危機管理の徹底

サービスの遵守、セクシュアル・ハラスメント等の事故防止、個人情報の保護（特にIT情報）について、職員会議（月1回）等での周知により、継続して注意喚起し、事故の防止等に万全を期した。

② 職場内研修（悉皆）「サービスの心得」の実施

○日 時 令和2年12月14日9:15～9:45
○場 所 センター7階セミナー室
○内 容 ・汚職非行事件の概要
・サービスに関する規定等
・ハラスメント関係
○講 師 次長
○参加者 17名

③ センター幹部職員により、現金出納事務、経理関係帳票、通帳等について、定期的
に自己点検を実施した。

[自己点検実績]

(歳入)

4月30日、 5月21日、 6月 1日、 6月23日、
7月 1日、 7月20日、 8月 3日、 8月19日、
8月31日、 9月16日、10月 2日、10月19日、
11月 2日、11月18日、12月 1日、12月18日、
1月 4日、 1月18日、 2月 1日、 2月19日、
3月 1日、 3月31日

(歳出・契約・郵券・資金前渡)

4月30日、 5月21日、 6月23日、 7月20日、
8月19日、 9月16日、10月19日、11月18日、
12月18日、 1月18日、 2月19日、 2月26日、
3月31日

② 月1回の係長会議、職員会議において、職員相互間の意見交換の機会を設けるとともに、お互いに気兼ねなく話せる職場づくりに努めた。

③ 幹部職員を中心にいつでも気軽に相談できる職場環境を整備した。

④ 財団コンプライアンス推進部会への参加

第一回

- 日 時 令和2年6月30日16:00～16:30
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 元年度取組状況報告
2年度年間活動計画及び重点取組状況報告他
- 参加者 所長、副参事

第二回

- 日 時 令和2年11月30日14:00～15:00
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 コンプライアンス推進月間の取組状況
- 参加者 所長

- ⑦ 財団経理担当職員により、現金出納事務、経理関係帳票、通帳等について、自己点検を実施した。

- 日 時 令和2年11月6日13:30～17:00
- 場 所 センター7階セミナー室
- 内 容 資金前渡、現金管理、受託事業等の協定書・事業計画、契約
- 参加者 財団経理係長他4名

- ⑧ コンプライアンス研修の参加

(e ラーニングの実施)

- 日 時 令和2年10月～令和3年1月
- 内 容 人権
コンプライアンスの推進
障害者差別解消
- 参加者 19名

- (6) 監査等対応

- ① 私人に対する徴収事務の委託に伴う検査 (会計管理局)

- 日 時 次回は令和3年度の見込 (前回平成30年度実施)
- 場 所 センター7階セミナー室
- 内 容 東京都の使用料・手数料の徴収事務が適正に行われているか検査
- 立会者 農林水産部調整課、食料安全課

- ② 財政援助団体等監査 (監査事務局)

- 日 時 次回は令和4年度の見込 (前回令和元年度実施)
- 場 所 センター7階セミナー室
- 内 容 センターの管理運営に関する業務が適正に行われているか検査
- 立会者 農林水産部調整課、財団本部職員

(7) 環境対応

①有害物質使用特定施設の設置届

これまで水質汚濁防止法に基づく届出が不用だった「有害物質使用特定施設（合流下水道地域のみ）の使用届については、庁舎管理者の公益財団法人東京都中小企業振興公社から東京都環境局自然環境部水環境課へ届出済である。

○根拠 水質汚濁防止法第6条第1項の規定による。

②水質汚濁防止法に基づく有害物質使用特定施設の点検記録

管理要領に基づき、毎月の定期点検と年1回（4月）点検を実施し、その結果を点検記録簿に記録した。保存期間3年間。

4月20日、 5月18日、 6月 1日、 7月30日、
8月20日、 9月24日、10月22日、11月30日、
12月22日、 1月28日、 2月22日、 3月22日

③特別管理産業廃棄物管理責任者設置報告書

東京都における特別管理産業廃棄物管理責任者設置に係る要綱第3条に基づき、排出事業場（食品技術センター）ごとに報告書を届け出ることから東京都環境局資源循環推進部産業廃棄物対策課へ提出済である。

4 職場の安全衛生

財団安全衛生管理規程に基づき、職員の安全と健康を確保するとともに、快適な職場環境の形成に努めた。

(1) 安全・衛生管理

① 安全管理マニュアル

施設・設備の安全確保や、防災・防火・防犯対策、緊急時対応等の手順、様式等を盛り込んだマニュアルを整備し、センター職員に周知徹底を図った。

[マニュアルの点検・見直し] 令和2年9月

② 職場内研修（悉皆）「職場の安全管理」の実施

○日時 令和2年9月14日9：45～10：15

○場所 センター7階セミナー室

○内容 センター事業に携わる職員として業務遂行に必要な安全管理知識について、安全管理マニュアル、財団危険物質等管理保管要綱の改正点等を踏まえた講義

○講師 次長

○参加者 17名

④ 一斉定時退庁日の実施

毎週水曜日を一斉定時退庁日とし、「水曜日はノー超勤デー」の徹底を図った。また、給与及び賞与支給日についても一斉定時退庁日とし、超勤縮減に努めた。

⑤ ノー超勤ウイークの実施

令和2年8月2日（日）から8月15日（土）まで、12月20日（日）から令和3年12月26日（土）までの期間を「ノー超勤ウイーク」とし、職員の心身の健康保持・増進・超勤の縮減を図り、ライフ・ワーク・バランスの実現に努めた。

⑤ 財団安全衛生委員会への参加（毎月）

第1回

○日時 4月30日

○場所 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため書面開催

○内容 蜂アレルギー検査の実施

破傷風予防接種の実施

安全衛生委員会委員構成の見直し

産業医からの指導事項

新型コロナウイルス感染防止の取組

○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第2回

○日時 5月29日

○場所 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため書面開催

○内容 保護具の納品状況

熱中症対策

元年度超勤実績

○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第3回

○日時 6月22日15:20～16:00

○場所 財団立川庁舎

○内容 2年度安全衛生委委員

2年度安全衛生管理計画及び安全衛生年間計画

元年度労災発生状況

ダニ刺咬に関する注意喚起

産業医からの指導事項

○参加者 1名（財団安全衛生委員会委員）

第4回

○日時 7月13日15:20～16:00

○場所 財団立川庁舎

○内 容 安全衛生標語の募集
保護具規定改正案
○参加者 1名（財団安全衛生委員会委員）

第5回

○日 時 8月 3日15:30～16:00
○場 所 財団立川庁舎
○内 容 新しい生活様式における熱中症対策
保護具規定改正
○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第6回

○日 時 9月28日15:30～16:00
○場 所 財団立川庁舎
○内 容 安全衛生標語の決定
リスクアセスメントの実施
熱中症対策緊急点検結果報告
○参加者 1名（財団安全衛生委員会委員）

第7回

○日 時 10月19日14:30～15:00
○場 所 財団立川庁舎
○内 容 上半期の労災報告
上半期の超過勤務報告
救急箱の点検及び補充 他
○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第8回

○日 時 11月16日15:30～16:00
○場 所 財団立川庁舎
○内 容 産業医職場巡視改善報告
ストレスチェック実施結果
リスクアセスメント実施結果
○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第9回

○日 時 12月21日15:30～16:00
○場 所 財団立川庁舎
○内 容 コロナウイルス感染症集団感染事例の紹介
救急救命講習実施報告
メンタルヘルス講習会実施報告他
○参加者 1名（財団安全衛生委員会委員）

第10回

○日 時 1月18日
○場 所 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため書面開催

- 内 容 コロナ感染症対策
冬季の転倒災害
- 参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第11回

- 日 時 2月15日
- 場 所 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため書面開催
- 内 容 長時間労働による面接指導状況
保護具の一斉点検
- 参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第12回

- 日 時 3月15日15:30～16:00
- 場 所 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため書面開催
- 内 容 3年度安全衛生年間計画・管理計画（案）
- 参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

⑥ 保護具措置状況検査実施

令和2年8月25日

⑤ 空気環境測定

4月2日、6月4日、8月20日、10月13日、12月9日、2月12日

⑧ 健康診断実施（VDT含む）・特化物健康診断（前期）

令和2年8月13日 ～ 9月15日

⑨ 特化物健康診断（後期）

令和3年1月18日 ～ 2月 3日

⑩ 有機溶剤作業施設作業環境測定業務委託（前期）

- 日 時 令和2年9月2日
- 場 所 センター8階有機溶媒実験室
- 内 容 業者による有機溶媒中毒予防規則第28条に基づく測定

⑪ 有機溶剤作業施設作業環境測定業務委託（後期）

- 日 時 令和3年2月3日
- 場 所 センター8階有機溶媒実験室
- 内 容 業者による有機溶媒中毒予防規則第28条に基づく測定

(2) 施設・設備の安全点検

① 安全衛生推進者による職場巡視

財団安全衛生管理規則第11条の規定に基づき、職場の安全衛生推進者（次長、副参事研究員）が週1回の職場巡視を実施した。

② 総合的施設・設備安全点検実施（四半期）

5月21日（第1回）、8月31日（第2回）、
11月30日（第3回）、2月25日（第4回）

③ 酸アルカリ中和装置の点検保守（四半期）

5月12日、7月13日、10月2日、1月15日

④ スクラバー点検保守（年1回）

10月8日

⑤ 高圧ガス安全点検（年1回）

3月3日

⑥ ドラフトチャンバー定期自主検査実施（年1回）

11月30日

⑦ ドラフトチャンバー定期検査実施（隔年実施）

令和3年度に実施予定

⑧ 湯沸器定期自主検査実施（年1回）

2月17日

⑨ 湯沸器換気警報器点検作業実施（3年に1回）

令和4年度に実施予定

⑩ 簡易ボイラーの定期自主検査実施（隔年実施）

2月22日

⑪ 遠心機・圧力容器の定期自主検査実施（年1回）

12月23日

⑫ フロン類使用機器簡易点検作業実施（四半期）

6月25日、9月24日、12月23日、3月3日

(3) 施設の清掃

① 一斉清掃

4月25日(ガラス)、5月23日(側溝)、5月23日(定期)、
6月27日(カーペット)、
6月27日(ガラス)、7月11日(側溝)、7月25日(定期)、
8月22日(ガラス)、9月5日(側溝)、9月26日(定期)、
10月24日(ガラス)、11月22日(側溝)、11月28日(定期)、
12月27日(カーペット)、
12月13日(ガラス)、1月24日(側溝)、1月16日(定期)、
2月20日(ガラス)、3月27日(側溝)、3月27日(定期)

② 大規模清掃

12月14日

(4) 防災・消防の取組

公社策定の「秋葉原庁舎消防計画」に基づき、防火管理委員会、火災予防組織編成(防火責任者・火元責任者)、自衛消防隊に各職員が参画し、防火管理業務を実施した。

① 消防訓練の実施

- 日時 令和3年3月23日9:30~10:00
- 場所 秋葉原庁舎(火災発生)
- 内容 8階研究室での火災発生を想定し、発見、初期消火、報告及び避難指示を行い、避難誘導を行いながら避難を実施した。非常階段を使用して1Fフロアに参集したのち、所長より講評した。
- 参加者 全職員

② 自衛消防訓練への参加(中小企業振興公社主催)

(本所防災館は新型コロナウイルス感染症拡大防止上受入中止のため主催者が訓練を中止。以下予定)

- 日時 令和3年3月上旬
- 場所 本所防災館(墨田区横川4-6-6)
- 内容 3Dシアター、地震体験、消火体験、煙体験、応急手当体験など
- 参加者 5名程度

③ 消防設備の法定点検

令和2年 9月7・19日(第1回)
令和3年 3月21日(第2回)

(5) 緊急時対策の取組

センターにおける緊急連絡網を整備・更新し、事故・地震災害など緊急時における通報体制を整えた。

- 実施方法 緊急連絡網を使つての電話連絡
- 実施期日 令和3年2月27日
- 対象職員 全職員

5 試験、研究、指導等の管理運営体制

(1) 研究体制の整備

研究体制をグループ化し、定期的なグループ内での研究会議を通して、研究の効率的な推進を図るとともに、技術・ノウハウの継承に努めた。

(2) 職員の能力開発

① 他の研究機関等との技術交流

食品免疫学会、食品保全研究会などの学会や研究会での発表を通して他の研究機関との技術交流と連携を図るとともに、研究能力の向上に努めた。また、農総研主催のセミナー等に参加し、研究視野の拡大を図った。

ア 日本醸造学会大会

- 日時 令和2年10月21～27日
- 場所 WEB開催
- 内容 清酒や醤油を含む醸造食品や発酵食品、これらに關与する微生物の特性等に関する研究について最新の情報を収集し、技術支援業務及び試験研究業務に活用する。
- 参加者 3名（研究員）

イ 日本乳酸菌学会大会

- 日時 令和2年11月27、28日
- 場所 WEB開催
- 内容 ・新規イムノバイオティクス候補となる酪農乳酸菌の特異的検出・同定のための新規プライマーの開発
・各種ヒト胆汁酸の発芽誘導能を利用した腸内芽胞形成細菌の分離培養法の確立 他
- 参加者 1名（研究員）

ウ 日本農芸化学学会大会

- 日時 令和3年3月18～21日
- 場所 WEB開催
- 内容 ・新規イムノバイオティクス候補となる酪農乳酸菌の特異的検出・同定の

ための新規プライマーの開発
・各種ヒト胆汁酸の発芽誘導能を利用した腸内芽胞形成細菌の分離培養法の確立 他

○参加者 2名 (研究員)

② 講習会・研修会への積極的参加

高度な分析機器の取り扱いに関する講習会や新しい微生物解析技術に関する講習会に積極的に参加することにより、研究員の専門性の向上を図った。

ア メルク ライフサイエンスウェビナー「超純水・純水の最新技術」

○日時 令和2年4月15日

○場所 WEB開催 (メルク ライフサイエンス)

○内容 純水・超純水の最新基礎技術
純水の精製方法による水質の違いと貯水方法 他

○参加者 1名 (研究員)

イ バーテック&フーズデザイン Web セミナー「清掃時間短縮」

○日時 令和2年6月17日

○場所 WEB開催 (バーテック&フーズデザイン)

○内容 食品工場における清掃時間を短縮する実践事例
新型コロナウイルス対策最新情報

○参加者 1名 (研究員)

ウ HACCP セミナー HACCP 対応のための危害要因分析

○日時 令和2年6月23日

○場所 WEB開催 (三菱総研)

○内容 工程ごとの危害要因の分析
CCP(重要管理点)・CL(管理基準)設定

○参加者 1名 (研究員)

エ エッペンドルフ 正しいマイクロピペットの使い方ウェビナー

○日時 令和2年7月10日

○場所 WEB開催 (エッペンドルフ)

○内容 ピペットの正しい使い方 (吸引・排出方法) と注意点
様々な溶液を扱うときのピペットの使い方

○参加者 1名 (研究員)

オ バーテック&フーズデザイン Web セミナー「衛生教育」

○日時 令和2年7月15日

○場所 WEB開催 (バーテック&フーズデザイン)

○内容 食品工場における衛生教育の実践事例
新型コロナウイルス対策最新情報

○参加者 1名 (研究員)

- カ 醸造WEB講習（清酒編）
○日時 令和2年7月16日
○場所 WEB開催（日本醸造協会）
○内容 吟醸酒の貯蔵出荷管理
貯蔵流通過程における光線による品質劣化防止 他
○参加者 2名（研究員）
- キ Science Café「免疫と共生」
○日時 令和2年7月29日
○場所 WEB開催（アスカコーポレーション）
○内容 免疫と共生
○参加者 1名（研究員）
- ク コク研究会2020年度公開シンポジウム
○日時 令和2年8月25日
○場所 WEB開催（日本官能評価学会）
○内容 コクの定義ならびに畜肉食品におけるコク
食品におけるコクの評価方法 他
○参加者 7名（研究員）
- ケ 「食と健康」講演会
○日時 令和2年9月2日
○場所 WEB開催（公財）食生活研究会）
○内容 腸内細菌と協力して動脈硬化を減らす脂質をつくる
食べ物を通じて人間に危害を加える微生物たちの素顔 他
○参加者 2名（研究員）
- コ 醸造WEB講習（醤油編）
○日時 令和2年9月15・16日
○場所 WEB開催（日本醸造協会）
○内容 醤油麴の製麴管理
醤油の火入れ運び 他
○参加者 2名（研究員）
- サ Science Café「食と健康一食・栄養シグナルの分子レベルでの解明一」
○日時 令和2年9月28日
○場所 WEB開催（アスカコーポレーション）
○内容 食と健康一食・栄養シグナルの分子レベルでの解明一
○参加者 1名（研究員）
- シ 食データサイエンスウェビナー
○日時 令和2年10月9日
○場所 WEB開催（アジレント・テクノロジー）
○内容 データサイエンスで広がる食品分析
○参加者 1名（研究員）

- ス 食品衛生検査セミナー
○日時 令和2年10月20日
○場所 WEB開催（日水製薬）
○内容 グローバル化に対応できる微生物試験法の要件
カビ・酵母・細菌による食品事故の発生原因調査とその防止対策
○参加者 1名（研究員）
- セ JASIS オープンソリューションフォーラム「発酵食品」
○日時 令和2年11月12日
○場所 幕張メッセ
○内容 発酵食品—伝統と新しい潮流—
発酵食品の伝統の知恵と微生物の力～将来の食品としての可能性
○参加者 5名（研究員）
- ソ メルク ライフサイエンスウェビナー「日本における食品微生物検査の現状と課題」
○日時 令和2年11月19日
○場所 WEB開催（メルク ライフサイエンス）
○内容 食中毒被害の現状・規格基準
サルモネラ属の検査法他
○参加者 2名（研究員）
- タ 食の安全を確保するための微生物検査協議会講演会
○日時 令和2年11月26日
○場所 日本橋公会堂
○内容 改正食品衛生法施行に伴う HACCP 制度化の動向と自主衛生管理における
微生物検査の考え方
○参加者 1名（研究員）
- チ 食の安全と安心部会第3回シンポジウム
○日時 令和2年12月4日
○場所 WEB開催（東京農業大学総合研究所研究会）
○内容 改正食品衛生法公布後の HACCP 制度化の実際と食品業界の対応 他
○参加者 2名（研究員）
- ツ 最新質量分析ウェビナー
○日時 令和3年2月17日
○場所 WEB開催（名古屋大学×島津製作所）
○内容 「Bioinformatics が拓く、質量分析の夜明け」
○参加者 1名（研究員）
- テ アミノ酸分析 WEB セミナー
○日時 令和3年3月11日
○場所 WEB開催（日立製作所）
○内容 アミノ酸分析計の基本、最新機種 AminoSAAYA、最新アプリケーション
（バイオ医薬品、ビール、短縮メソッド）
○参加者 1名（研究員）

6 コロナ関連対策

コロナ禍において顧客へのサービスを継続的に行うため、感染拡大防止の観点から、密の回避、飛散防止及び消毒の徹底等の基本対策に十分な配慮と時間をかけて業務を運営したほか、以下の取り組みを行った。

- ・ 技術者研修会受講可能人数の確保のため、広い研修会場への変更、確保
- ・ // 実習における接触機会を減らすため、実習補助資料の導入

7 地方独立行政法人東京都立産業技術研究センターとの統合準備等

地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター（以下、産技研）との統合案が都から示されたことを受け、統合に向けた調整、準備業務を行った。都及び産技研との調整は、組織、予算、中期目標・計画、研究、技術支援、財産、会計、広報、各種システム等多岐に及んだ。人的・予算的追加措置がないなかで通常業務と並行しての準備業務となったため負担が大きいものとなったが、来年度から当財団に代わり産技研が食品技術センター業務を運営していくにあたり、円滑な運営を行えるよう当財団として尽力した。

さらに、財団として食品技術センター業務を今年度限りで終了するにあたり、酒類製造免許の取消申請及び産技研への承継や業務システムの段階的撤収など、秋葉原庁舎の財団の事業拠点としての閉鎖業務も都と調整しながら並行して行った。

指定管理者業務の評価等 [「農林水産部」所管事業] (参考)

(1) 指定管理者評価委員会

産業労働局農林水産部は、平成元年度指定管理者業務内容について外部委員による評価を行うため、「指定管理者評価委員会」を下記のとおり開催した。

- 日時 令和2年7月22日
- 場所 産業労働局秋葉原庁舎

(2) 指定管理業務ヒアリング

産業労働局農林水産部は、四半期ごとに履行確認表を作成し、実地調査を行った。

令和2年度事業報告書

[添 付 資 料]

令和2年度月別業務実績表

食品技術センター

事項名	予算規模	単位	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	累計		
相談・支援	1,100	技術相談件数(a)+(c)	57	43	76	70	64	58	71	103	60	64	76	75	817		
		技術相談者数(b)+(c)	57	43	81	72	66	63	63	72	116	61	64	80	89	864	
		来所(a)	5	0	12	12	12	14	13	14	15	18	9	24	25	175	
		来所(b)	5	0	17	14	14	14	14	15	50	43	9	28	39	222	
		電話等(c)	52	43	64	58	52	52	50	57	66	43	55	52	50	642	
		電話	29	26	43	31	29	29	27	32	40	30	27	21	19	354	
		E-mail	22	16	21	27	23	23	23	25	25	13	28	31	31	285	
		Fax	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3
		来地支援	45	0	0	1	2	0	1	1	5	1	1	1	0	3	15
		技術アドバイザー		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
業種別研究会等開催	12	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	5		
参加者		名	0	0	0	8	0	0	5	8	5	0	0	13	39		
依頼試験	255	導入件数	0	0	5	1	0	0	0	0	2	24	0	4	4	40	
		分析件数	0	0	0	108	0	0	0	0	20	0	30	0	0	158	
		免除件数	0	0	5	109	0	0	0	0	22	24	30	4	4	198	
		計	0	0	5	109	0	0	0	0	22	24	30	4	4	198	
		成器導入件数	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
		試験継続	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	3	
		免除件数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		証明書	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		計	51	0	0	1	0	0	0	0	2	0	1	1	0	4	
		開放試験室		件	5	0	235	170	360	195	245	65	285	350	95	105	2,110
技術者研修養成者	4	日単位数(日×5時間)	27	0	37	33	38	47	67	79	39	39	65	42	41	515	
		時間単位数	32	0	272	203	398	242	312	144	324	415	137	146	2,625		
		計	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
		技術者研修会	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	16	
		受講者	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		講演会	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		講演会参加者	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		成果発表会	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		成果発表会参加者	4	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
		各種展示会	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
施設見学	4	官公庁・業界等	0	2	8	2	3	0	0	0	5	4	0	0	6	30	
		官公庁・業界等参加者数	0	7	25	3	5	0	0	0	14	9	0	0	11	74	
		受託事業	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	3	
		受付窓口来所(名)	17	11	89	72	50	78	147	73	52	80	94	813			

令和2年度業種別研究会等開催実績表

No.	開催日	研究会名	場 所	参加者(数)
1	7月21日	特産品加工技術研究会(新島)	新島村農業協同組合 会議室	8
2	10月28日	特産品加工技術研究会(神津島)	神津島農業協同組合 会議室	5
3	11月20日	特産品加工技術研究会(八丈島)	八丈島農業協同組合 女性部加工部会 加工場	8
4	12月3日	製麺技術研究会	東京都立食品技術センター 加工室	5
5	3月23日	特産品加工技術研究会(新島)	大島支庁新島出張所 会議室	13
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
総 計				39

令和 2 年度技術者研修会開催実績表

(単位：円)

研修実施日	曜日	研修内容	時間	参加者 (名)	受講料	歳入金額
令和2年11月10日	火	食品製造現場で役立つ簡易検査法	6	16	4,500	72,000
年度計画→4回、延べ4日		年度実績→1回、延べ1日	6	16	合計	72,000

令和2年度学会・食品関係雑誌等発表実績表

区分及び発表課題	年月	発表者	発表機関	誌名・巻号等
原著論文				
Effect of adding acid-soluble wheat protein to dough on quality stabilization of products in bread-making	2.4	Chiaki Arai*1,Rieko Hirose*2,Mikiko Tozaki*1,Satoshi Yamaguchi*3,Minoru Suzuki*3,Kiyokatsu Miyamori,Tomohiro Noguchi*2,Katsumi Takano*4,(*1Asama Chanical Co.Ltd.,*2Food Processing Center, Faculty of Applied Bioscience, Tokyo University of Agriculture,*3Oshikiri Machinery Ltd.,*4Tokyo University of Agriculture)	Cereals and Grains Association	Cereal Chemistry,97(4),795-808, 2020
機能性表示食品開発のためのコマツナ含有ルテインに関する基礎的研究	3.2	石本太郎,馬場隆*1(*1 東京都農林総合研究センター江戸川分場)	日本食品科学工学会	日本食品科学工学会誌,68(2),77-83, 2021
雑誌				
コマツナ研究の現状と展望～食品の視点から～	2.6	石本太郎	誠文堂新光社	農耕と園藝 2020年夏号,75巻2号,p27
農産加工“はじめの一步”	2.6	石本太郎	誠文堂新光社	農耕と園藝 2020年夏号,75巻2号,p82
講演				
東京の産業と暮らし	3.3	三枝弘育	大田区立大森第五小学校	LINEのテレビ電話による講演
畜肉生産・食肉加工・食肉製品の基礎知識	3.3	三枝弘育	テックデザイン	WEBセミナーによる講演
食品技術センターだより、農総研だより				
酒蔵オリジナル酵母の選択と製品開発を支援しました。	2.10	佐藤万里	農林総合研究センター	農総研だより No.54
微生物用培地への多糖類ジュランガムの利用	2.10	三枝静江	食品技術センター	食品技術センターだより No.31
海藻を利用した水産ねり製品	2.10	野田誠司	食品技術センター	食品技術センターだより No.31
コマツナの機能性成分ルテイン	3.3	石本太郎	食品技術センター	食品技術センターだより No.32
におい嗅ぎガスクロマトグラフ質量分析計	3.3	中山里彩	食品技術センター	食品技術センターだより No.32
テレビ・ラジオ				
旬到来！絶品なす最新調理術	2.7	堀江秀樹	NHK	ためしてガッテン、7/1

令和2年度購入図書一覧

No		書名	発行元	年冊数
1	定期	Journal of Food Science	John Wiley&Sons Ltd.	12冊
2	定期	Journal of Agricultural and Food Chemistry	American Chemical Society	51冊
3	定期	Journal of Food Protection	International Association for Food Protection	12冊
4	定期	ニューフードインダストリー	糧食品資材研究会	12冊
5	定期	ジャパンフードサイエンス	日本食品出版㈱	12冊
6	定期	食品衛生研究	日本食品衛生協会	12冊
7	定期	日本食品微生物学雑誌	日本食品微生物学会事務局	4冊
8	定期	フードケミカル	糧食品化学新聞社	12冊
9	定期	食品と科学	食品と科学社	12冊
10	定期	食品と開発	CMPメディア㈱	12冊
11	定期	食品衛生学雑誌	日本食品衛生学会	6冊
12	定期	食品の試験と研究	農業・食品産業技術総合機構 全国食品関係試験研究所	1冊
13	定期	化学と生物	日本農芸化学会	12冊
14	定期	Biosci. Biotech. Biochem	日本農芸化学会	12冊
15	定期	Journal of Applied Glycoscience	日本生物工学会	4冊
16	定期	Food Science and Technology Research	日本食品科学工業会	6冊
17	定期	日本栄養・食糧学会誌	日本栄養・食糧学会事務局	6冊
18	定期	日本醸造協会雑誌	日本醸造協会	12冊
19	定期	日本水産学会誌	日本水産学会	6冊
20	定期	Fisheries Science 英文	日本水産学会	6冊
21	定期	生物工学会誌 和文	日本生物工学会	12冊
22	定期	Journal of Bioscience and Bioengineering	日本生物工学会	6冊
23	定期	「ぶんせき」	日本分析化学会	12冊
24	定期	「分析化学」	日本分析化学会	12冊
25	定期	食品工場長	日本食糧新聞社	12冊
26	追録	地域資源活用 食品加工総覧	農文教	1冊
27	追録	日本農林規格品質表示基準・食品編追録	中央法規出版㈱	1冊
28	追録	食品衛生関係法規集追録	中央法規出版㈱	1冊
29	購入	やってみよう簡易検査－衛生管理を見える化しよう－	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
30	購入	食品取扱者・調理従事者必携新訂衛生管理ガイドブック	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
31	購入	よくわかる！従業員の個人衛生	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
32	購入	よくわかる！食品の衛生的な取り扱い	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
30	購入	よくわかる！施設の衛生管理	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
31	購入	はじめようHACCP	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
32	購入	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画・記録簿	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
33	購入	食中毒・感染症を防ぐ！！食品を取り扱う人のための衛生的な手洗	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊

34	購入	実験室バイオセーフティガイドライン第2版	日本バイオセーフティ学会	1冊
35	購入	食肉処理技法 調理編 食肉加工品	公益社団法人全国食肉学校	1冊
36	購入	食肉処理技法 調理編 食肉総菜	公益社団法人全国食肉学校	1冊
37	購入	科学的に正しい 食品の大百科	ニュートンプレス	1冊
38	購入	基礎から学ぶ食品分析学	建帛社	1冊
39	購入	次亜塩素酸の科学	米田出版	1冊
40	購入	チョコレート製造技術のすべて	幸書房	1冊
41	購入	製品開発に役立つ感性・官能評価データ解析	メディア・アイ	1冊
42	購入	だれでも起業できる 農産加工実践ガイド	農山漁村文化協会	1冊
43	購入	食品微生物の生態 微生物制御の全貌	中央法規出版(株)	1冊
44	購入	食品安全管理における微生物学的検査	中央法規出版(株)	1冊
45	購入	食品工学ハンドブック	朝倉書店	1冊

令和2年度終了の経常・技術開発・共同開発研究内容

区分	研究課題名	研究内容	研究年度
経常研究	1 多糖類ジェランガム含有培地の食品微生物検査および有用微生物取得への活用	1.食品の発酵や衛生に関わる細菌17種、麹菌や酵母などの真菌7種、及び納豆菌7種について、寒天培地およびジェランガム培地上でのコロニー性状を比較した。両培地間で、菌株によっては、コロニー径や色素産生性等が異なった。各菌について、コロニーの画像と培養条件(培地基礎成分の種類、培養温度等)をまとめた。 2.市販の食品・食品原材料の生菌数及び真菌数検査を寒天培地およびジェランガム培地を用いて行ったところ、菌数は同等となるケースがほとんどであった。異なったケースでは、寒天とジェランガムに含まれる微量成分の差異が影響していることが示唆された。 3.パン発酵種ルヴァンを作製し、寒天培地及びジェランガム培地を用いて、経時的に微生物の分離を行ったところ、両培地において、同様の酵母や乳酸菌等が複数分離されたが、同一菌種でもコロニー性状が異なることがあった。	29～元
技術開発研究	1 島しょ産海藻を利用した水産ねり製品の品質向上に関する研究	1.八丈島産トサカノリの乾燥粉末は生トサカノリの約10倍成分が濃縮されており、ゲル化の性質を有する水溶性食物繊維が約1/3を占めていた。 2.トサカノリ乾燥粉末を用いた海藻ゲルは、生トサカノリよりも破断強度(以下、硬さ)および破断凹み(以下、しなやかさ)が高い値を示した。また、55℃～121℃で30分間加熱した海藻ゲルは、加熱温度が高いほど硬さおよびしなやかさが高くなる傾向を示し、レトルト製品にも適用できることを明らかにした。 3.トサカノリ海藻ゲルにソルビトールを5%～10%添加した場合、海藻ゲルは柔らかく、しなやかになり、またpH 7.0前後で最も高い硬さおよびしなやかさを示した。しかも0.1Mのカルシウム添加によって弾力がさらに向上した。従って、トサカノリは水産ねり製品の弾力の補助剤として使用できることが明らかになった。 4.島しょ産ムロアジまたはトビウオすり身にトサカノリを5%～10%添加した加熱ゲルは、いずれも硬さが増加し、しなやかさは減少した。しかし、カルシウムの添加によってしなやかさは大きくなり、弾力が向上した。一方、食物繊維量はトサカノリの10%添加により、いずれの加熱ゲルでも約4g/100gであった。 5.乾燥粉末5%のみよりも、乾燥換算にして3%生トサカノリをともに添加したねり製品の方が官能試験では13名中8名が口の中で海藻風味を感じたと回答した。 以上の成果を活かして、島しょ産の魚にトサカノリを添加して弾力を向上させ、海藻風味を有し、食物繊維を含む水産ねり製品を開発した。	29～元
共同開発研究	1 アシタバ「東京スカーレット」の色調を活かした漬物及び一次加工(乾燥処理)品の製造条件の解明	1.「東京スカーレット」収穫時期による葉柄の色調に関する調査 「東京スカーレット」茎葉を、葉柄部の色調によって5段階(①赤みが強い、②同やや強い、③同やや弱い、④同弱い、⑤赤みがない)に選別した。予備試験として行った2018年10月31日に収穫した茎葉に比べ、3月に収穫した茎葉は、赤みがない茎葉の割合が明らかに高かった。このことから、収穫時期によって赤みの強い葉柄の割合が異なることが明らかとなった。 2.「東京スカーレット」の色調を活かした漬物(酢漬け)の加工条件の検討 色調ごとに3段階(①赤みが強い、②同やや弱い、③赤みがない)に選別した葉柄部を原材料とし、ミョウバンをブランピング液、あるいは漬液に添加して漬物(ピクルス)を製造した。赤みが強い葉柄を用いて製造したピクルスは、葉柄、漬液の双方とも赤みが見られた。しかしながら、ミョウバンをブランピング液に添加した場合には、漬液に添加した場合と比較してやや青みがかった赤色となった。一方、赤みがない葉柄を原材料としたピクルスはミョウバンを添加した場合でも、赤みは出現しなかった。このことより、「東京スカーレット」の赤みを活かした漬物(ピクルス)を製造するには、葉柄部の赤みが強い原材料を用いることが必要であると判断された。 3.「東京スカーレット」の色調を活かすための乾燥処理条件の検討 赤みのある茎葉を用いて、葉柄の乾燥処理試験を行った。葉柄は1cm程度に裁断し、ブランピング処理、ミョウバン水ブランピング処理、無処理のいずれかの処理後、40℃または50℃にて乾燥した。乾燥後は粉碎機(ミルサー)で粉末にし、色味を比較した。ブランピング処理、ミョウバン水ブランピング処理の前処理をした乾燥粉末は、無処理と比較すると、わずかに赤みを帯びた色調になったが、製品としては茶色の色調になり、赤い粉末にはならなかった。このことより、「東京スカーレット」の赤みを活かした乾燥粉末を製造するには、葉柄部の赤みが強い原材料を用いても難しいと判断された。	30～元

令和2年度依頼試験(有料)実績表

区分	試験項目	単価	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		合計										
			件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額							
I 食品工業用原材料及び加工製品等の化学試験	1 水分	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
	2 たんぱく質	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
	3 脂質	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
	4 繊維	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
	5 灰分	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
	6 無機質	5,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
	7 ビタミン	8,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
	8 食塩	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
	9 糖	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
	10 アミノ酸組成	15,700	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
	11 各アミノ酸	8,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
	12 有機酸組成	8,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
	13 各有機酸	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
	14 過酸化物質(油脂含有物)	8,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
	15 過酸化物質(油脂)	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
	16 酸度	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	17 pH	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	18 添加物特性	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	19 添加物定量	8,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
事前処置	実費	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
小計		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
II 物理試験	1 粘度	1,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	2 濁色	1,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	3 糖度(ブリックス)	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	4 水分活性	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
事前処置	実費	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
小計		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
III 微生物試験	1 生菌数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	2 大腸菌群定性	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	3 大腸菌群数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4 耐熱性芽胞菌数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5 真菌数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	6 カビ数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	7 酵母数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
事前処置	実費	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
小計		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
IV 成績証明書の交付		500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	合計		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
依頼試験申請者数(注)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

(注)依頼試験申請者は、申請時に複数の試験を依頼することがある。

令和2年度依頼試験(免除)実績表

区分	試験項目	単価	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		合計		
			件数	免除金額	件数	免除金額	件数	免除金額	件数	免除金額	件数	免除金額	件数	免除金額	件数	免除金額	件数	免除金額	件数	免除金額	件数	免除金額	件数	免除金額	件数	免除金額	件数	免除金額	件数
I 食品工業用原材料及び加工製品等の化学試験	1 水分	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400
	2 たんぱく質	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	
	3 脂質	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	0	0	0	0	0	0	0	32	131,200	
	4 繊維	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5 灰分	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	
	6 無機質	5,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	56,000	0	0	0	0	0	0	0	10	56,000	
	7 ビタミン	8,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	8 食塩	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	9 糖	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	10 アミノ酸組成	15,700	0	0	0	0	0	0	0	108	1,695,600	0	0	0	0	0	0	0	2	31,400	0	0	0	0	0	0	0	110	1,727,000
	11 各アミノ酸	8,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	12 有機酸組成	8,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	13 各有機酸	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	14 過酸化物質(油脂含有物)	8,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	15 過酸化物質(油脂)	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	16 酸度	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	17 pH	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	18 添加物特性	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	19 添加物定価	8,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
事前処置	実費	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
小計		0	0	0	0	0	0	0	108	1,695,600	0	0	0	0	0	0	0	20	120,600	0	0	0	0	0	0	0	30	123,000	
II 物理試験	1 粘度	1,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2 濁色	1,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	3 糖度(ブリアックス)	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4 水分活性	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	事前処置	実費	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1 生菌数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2 大腸菌定性	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
3 大腸菌数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
4 耐熱性芽胞菌数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5 真菌数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
6 カビ数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
7 酵母数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
事前処置	実費	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
小計		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
IV 成績証明書の交付		500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,000	0	0	0	0	0	0	0	1	500	
合計		0	0	0	0	0	0	0	108	1,695,600	0	0	0	0	0	0	22	121,600	0	0	0	0	0	0	0	31	123,500		
依頼試験申請者数(注)																													

(注)依頼試験申請者は、申請時に複数の試験を依頼することがある。

令和2年度依頼試験(有料十免除)実績表

区分	試験項目	単価	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		合計				
			件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	
I 食品工業用原材料及び加工製品等の化学試験	1 水分	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	
	2 たんぱく質	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	
	3 脂質	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	0	0	30	123,000	0	0	0	0	0	32	131,200	
	4 繊維	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	5 灰分	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	
	6 無機質	5,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	56,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	56,000	
	7 ビタミン	8,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	8 食塩	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	9 糖	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	10 アミノ酸組成	15,700	0	0	0	0	0	0	0	108	1,695,600	0	0	0	0	0	0	0	2	31,400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	110	1,727,000
	11 各アミノ酸	8,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
12 有機酸組成	8,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
13 各有機酸	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
14 過酸化物質(油脂含有物)	8,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 過酸化物質(油脂)	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
16 酸度	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
17 pH	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
18 添加物特性	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
19 添加物定尺	8,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
事前処置	実費		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
小計			0	0	0	0	0	0	108	1,695,600	0	0	0	0	0	0	0	21	122,100	0	0	30	123,000	1	1,500	2	3,000	162	1,945,200		
II 物理試験	1 粘度	1,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	2 濁色	1,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	3 糖度(ブリックス)	1,500	0	0	0	0	0	0	2	3,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	4 水分活性	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
事前処置	実費		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
小計			0	0	0	0	0	2	3,000	0	0	0	0	0	0	0	1	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
III 微生物試験	1 生菌数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2 大腸菌群数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	3 大腸菌群数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4 耐熱性芽胞菌数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5 真菌数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	6 カビ数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	7 酵母数	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
事前処置	実費		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
小計			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
IV 成績証明書の交付		500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	合計		0	0	0	0	0	0	6	15,000	0	0	0	0	0	0	0	24	122,600	24	61,007	30	123,500	4	11,600	4	6,000	202	2,043,007		

(注)依頼試験申請者は、申請時に複数の試験を依頼することがある。

令和2年度開放試験室実績表

試験機器	4月分		5月分		6月分		7月分		8月分		9月分		10月分		11月分		12月分		1月分		2月分		3月分		合計					
	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額		
1 赤外水分計	1	1,470	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,470	0	0	0	0	2	2,940	
	7	2,030	0	0	0	0	1	290	2	580	4	1,160	9	2,610	6	1,740	1	290	1	290	0	0	8	2,320	8	2,320	8	2,320	46	13,340
2 分光光度計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	1,280	0	0	3	960	4	1,280	6	1,920	2	640	7	2,240	3	960	2	640	2	640	3	960	2	640	2	640	2	640	38	12,160
3 P Hメータ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	560	0	0	1	280	0	0	1	1,440	0	0	1	1,440	1	1,440	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	5,760
4 電子はかり	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	1	1,650	1	1,650	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	11,550
5 高圧滅菌器	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	3	1,020	2	680	4	1,360	1	340	4	1,360	4	1,360	9	3,060	9	3,060	3	1,020	2	680	0	0	0	0	32	10,880
6 乾熱滅菌器	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	20,400	
7 B形粘度計 (レオメータ)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	3,740	
8 減圧乾燥器	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	540	0	0	7	1,890	5	1,350	4	1,080	9	2,430	1	270	2	540	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	540	37
9 ビタミンC計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10 濃度計 ／糖度計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	200	0	0	1	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 色差計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	2	680	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,700	1
12 恒溫器 (インキュベーター)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	43	23,650	27	14,850	62	34,100	36	19,800	47	25,850	5	2,750	49	26,950	48	26,950	69	37,950	8	4,400	17	9,350	17	9,350	363	199,850
13 クリーンブース	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14 粉砕機 (ストマックカー)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	6	960	6	960	3	480	3	480	4	640	8	1,280	4	640	4	640	3	480	6	960	6	960	6	960	43	6,880
15 クリーンベンチ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 水活性測定 皿	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	9	2,970	0	0	2	660	0	0	2	660	0	0	6	1,980	7	2,310	5	1,650	6	1,980	6	1,980	4	1,320	4	1,320	4	1,320	45	14,850
17 レット殺菌装置	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	660	0	0	5	1,650	4	1,320	2	660	11	3,630	4	1,320	10	3,300	3	990	1	1,670	1	1,670	1	1,670	1	1,670	6	1,980	5	8,350
合計(日・時間、金額)	1	1,470	0	0	47	29,380	34	24,300	72	48,460	39	25,990	49	28,960	13	15,070	57	37,630	57	37,630	70	39,620	19	20,930	21	15,670	422	285,480		
	27	8,240	0	0	37	9,730	33	9,180	38	10,540	47	13,650	67	18,670	79	21,030	39	11,680	39	11,680	65	17,190	42	10,790	41	12,000	515	142,700		
合計(換算件数(注)、金額) 件	32	9,710	0	0	272	39,110	203	33,480	398	59,000	242	37,640	312	47,630	144	36,100	324	49,310	324	49,310	415	56,810	137	31,720	146	27,670	2,625	428,180		

(注) 換算件数は、利用時間が一日を5件、1時間を1件として計上

令和2年度開放試験室利用に関するアンケート結果

令和2年4月～令和3年3月 利用

東京都立食品技術センター

	利用者数	回答数	回答率
4月～6月	29	15	52%
7月～9月	53	35	66%
10月～12月	54	34	63%
1月～3月	57	7	12%
累計	193	91	48%

1 今年度、開放試験室のご利用は何回目ですか

	初めて	2～4回目	5～9回目	10回以上	計
4月～6月	13	2	0	0	15
7月～9月	12	21	2	0	35
10月～12月	12	8	11	3	34
1月～3月	4	0	1	3	8
累計	41	31	14	6	92

2 どのようにして、当センターをお知りになりましたか

	食品技術センターからの案内	インターネット	他機関からの紹介	その他	計
4月～6月	15	0	0	0	15
7月～9月	34	1	0	0	35
10月～12月	32	2	0	0	34
1月～3月	0	3	0	4	7
累計	81	6	0	4	91

3 開放試験室のご利用にあたり、受付の職員の対応はいかがでしたか

	①満足	②普通	③やや不満	④不満	計
4月～6月	15	0	0	0	15
7月～9月	35	0	0	0	35
10月～12月	34	0	0	0	34
1月～3月	7	0	0	0	7
累計	91	0	0	0	91

4 職員の対応（事前相談、機器操作説明など）はいかがでしたか

	①満足	②普通	③やや不満	④不満	計
4月～6月	15	0	0	0	15
7月～9月	35	0	0	0	35
10月～12月	34	0	0	0	34
1月～3月	7	0	0	0	7
累計	91	0	0	0	91

5 開放試験室の使い勝手について、満足度をお聞かせください

	①満足	②普通	③やや不満	④不満	計
4月～6月	15	0	0	0	15
7月～9月	35	0	0	0	35
10月～12月	34	0	0	0	34
1月～3月	6	1	0	0	7
累計	90	1	0	0	91

6 使用された機器類について、満足度をお聞かせください

	①満足	②普通	③やや不満	④不満	計
4月～6月	15	0	0	0	15
7月～9月	35	0	0	0	35
10月～12月	34	0	0	0	34
1月～3月	4	3	0	0	7
累計	88	3	0	0	91

7 その他、ご感想、ご意見、お気付きの点がありましたらお聞かせください。

例) こんな機器があれば…… 使い勝手をもっと工夫してくれれば……

【ご意見】

- ・測定方法や取り扱い方法まで、とても丁寧に教えてくれた。
- ・製品の試作ができればよい。
- ・丁寧に説明していただきありがとうございました。
- ・新型コロナ感染予防対策ができていて、安心して作業できます。
- ・予定の終了時間までに終わらずに申し訳ありませんでした。
- ・器具の使い方がわからなかったので、教えてもらって助かりました。
- ・開放試験室以外の加工機器や分析機器も貸してもらいたい。
- ・時間貸ししてもらえるのが有難い。
- ・急なこちらの要望に対応してもらいありがとうございました。
- ・大変に助かりました。ありがとうございます。
- ・予約や予約状況の確認をインターネットで対応できるようになってほしい。
- ・C/N比が環境時代重要で設備あると助かります。
- ・メスフラスコが乾いていない時がありました。
- ・持ち込み試薬や器具を数日間保管していただくと助かります。
終日利用が多いので、当日、自社に取りに行く、置きに帰るが、前後の日にちにできればスムーズなためです。
- ・測定法、取り扱い法など丁寧に教えてもらいました。

令和2年度秋葉原庁舎負担金支払表

単位:円

	光熱水費	修繕費	役務費	委託料	合計
令和2年4月	430,795		11,133	1,362,351	1,804,279
令和2年5月	484,181		16,493	2,436,279	2,936,953
令和2年6月	506,018		21,231	2,270,158	2,797,407
第1四半期合計	1,420,994	0	48,857	6,068,788	7,538,639
令和2年7月	644,887		13,868	1,335,013	1,993,768
令和2年8月	686,781		11,597	1,134,637	1,833,015
令和2年9月	726,767		10,811	1,288,524	2,026,102
第2四半期合計	2,058,435	0	36,276	3,758,174	5,852,885
令和2年10月	460,649	1,470,612	10,398	1,771,011	3,712,670
令和2年11月	496,854		12,106	2,338,314	2,847,274
令和2年12月	406,435		11,891	1,915,136	2,333,462
第3四半期合計	1,363,938	1,470,612	34,395	6,024,461	8,893,406
令和3年1月	495,995		11,735	1,431,168	1,938,898
令和3年2月	385,509		11,360	2,801,008	3,197,877
令和3年3月	580,413		32,580	1,271,557	1,884,550
第4四半期合計	1,461,917	0	55,675	5,503,733	7,021,325
年間合計	6,305,284	1,470,612	175,203	21,355,156	29,306,255