



調理レシピの作成!

ご利用例

スチームコンベクションオーブンの温度設定・時間設定の機能を活用し、パウンドケーキの調理レシピを作成しました。



スチーム
コンベクション
オーブン



簡易栄養成分
分析装置

栄養成分分析を素早く!

食品表示法で定められた、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算します）の5項目の簡易検査が可能です。

※検査方法：近赤外分光法



水分活性測定装置

貯蔵性の指標(水分活性)を 素早く確認!

ご利用例

水分活性測定の数値の結果から、ジャムなどの保存性について判断することができます。

製品の微生物検査

調理場や調理品の衛生状態が確認できます。

※ラボで対応できる菌種：
一般生菌、大腸菌、大腸菌群
※植菌と菌カウントで2日間の来所が必要です。



植菌の様子



アクセス

お車



(岩国方面から) 徳山西ICで下車
国道2号線 農業大学入口交差点を右折

(下関方面から) 防府西ICで下車
国道2号線 農業大学入口交差点を左折

JR防府駅前から防長バス阿弥陀寺行き

「農業大学入口」下車



路線バス

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

〒747-0004 山口県防府市牟礼 10318

TEL : 0835-28-1211

FAX : 0835-38-4115

お問い合わせ 8:30~17:00

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/site/open-lab/>



② 6次産業化に関するお問い合わせ

公益財団法人やまぐち農林振興公社

(やまぐち6次産業化・農商工連携サポートセンター)

〒747-0004 山口県防府市牟礼10318

山口県農林総合技術センター 農大教育棟2F

TEL : 0835-28-7696

FAX : 0835-28-7671

お問い合わせ 8:30~17:00

<https://www.y-agreen.or.jp/6sapo/>



あなたのアイデアを形に!
～県産品の商品開発しませんか?～

オープンラボ ご利用案内



山口県農林総合技術センター
(農林業の知と技の拠点)

県産農林水産物！

オープンラボは

商品の試作

相談

ご利用時には、専門の研究員がアドバイス。加工相談も可能



スキル

試作や、企画講座への参加を通じて、加工のスキルがアップ



人脈

毎年の企画講座「食品加工技術講座」に参加して人脈づくり



連携

「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



に特化した施設です

ご利用料金の例

★簡易栄養成分分析装置

1時間当たり 770円

★水分活性測定装置

1時間当たり 200円

★生菌検査 (①+②の合計額)

①利用機器一式 980円

②消耗品 1,750円～

★スチームコンベクションオーブン

1時間当たり 240円

★高温高圧調理（レトルト）殺菌機

1時間当たり 420円

※その他はHPをご覧ください。

ご利用のステップ

1

HPから日程調整の申込み

WEBフォームにご希望の内容をご記入の上、お申し込みください。その後、センターの開庁日2、3日以内に、メールで日程等をお知らせします。



2

利用申込書の提出

ご利用の日時が決まりましたら、利用申込書をご提出ください。



3

ご利用当日

ご利用時間までに本館受付にお越しください。ご利用後は、本館受付で利用実績書に記載された料金を、現金またはキャッシュレス決済でお支払いください。



研究員に相談しながら 試作することができます！



品質検査室

簡易栄養成分分析装置、
水分活性装置、
生菌検査機器一式 ほか

真空包装機 ほか

スチームコンベクション
オーブン ほか

ソーセージ用スタッフラー、
チョップカッター ほか

包装室

3種類の乾燥機
ほか

製粉機

熱処理室

高温高圧調理（レトルト）殺菌機、
圧搾搾汁機、電動搾油機 ほか

畜産加工室



R7 食品加工技術講座の様子

農産加工室

ラウンジ

連携・交流館
中央入口



よくある質問

Q A 利用条件はありますか？

「山口県産農林水産物」を活用した商品の試作や成分分析・日持ち検査に限らせていただきます。



Q A 商品の生産・販売はできますか？

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 A 試作品の材料の他に準備が必要なものはありますか？

お持ち帰りの容器類、調味料等の消耗品は、利用者の方がご持参ください。
なお、エプロン、ヘアキャップ、マスクはオープンラボで用意します。