

福岡県うきは市

福岡県の南東部に位置し、大分県との県境にあるうきは市。市の南部には屏風を広げるように東西に連なる耳納連山、北部には雄大に流れる筑後川など、自然環境に恵まれたまち。山の麓には果樹園が広がり、年間を通して、様々なフルーツが楽しめる。平坦部には白壁の町並みが軒を連ねて情緒あふれる風景が今も残り、カフェやショップが続々オープンしている注目エリア。



周辺のご案内



支援センターから車で
5分
道の駅うきは
「九州じゃらん」道の駅満足度ランキングで4年連続トップの人気直売所。



支援センターから車で
10分
にじの耳納の里
JAにじの農産物直売所。新鮮な農産物が豊富に揃うほか、バイキングレストランもある。



支援センターから車で
10分
筑後川温泉 吉井温泉
良質な泉質を誇る温泉宿が軒を連ねる。

お問い合わせ

うきは6次産業化研究開発・事業化支援センター TEL:0943-77-3733
〒839-1401 福岡県うきは市浮羽町朝田223-1 FAX:0943-77-3734

うきは市役所 農林振興課農政係 〒839-1393 福岡県うきは市吉井町新治316 TEL:0943-75-4975/FAX:0943-75-3114



うきは夢ラボ

うきは
6次産業化研究開発・事業化
支援センター

地域の農産物を使った 新たなビジネスの創出を応援します

農業者等の所得増大を推進し、地域産業の振興を図るため、
農業者や商工業者等が自ら行う地域農産物等を活用した加工品等の
研究開発及び事業化に向けた支援を行うための施設です。



6次産業化に
取り組もうとする方は、
個人・グループどなたでも
利用できます

農林産物の生産者

加工業者

飲食業者



地元特産の
新商品開発

農産物等を
活用した
加工品事業

地域の個性を
活かした
新メニュー開発

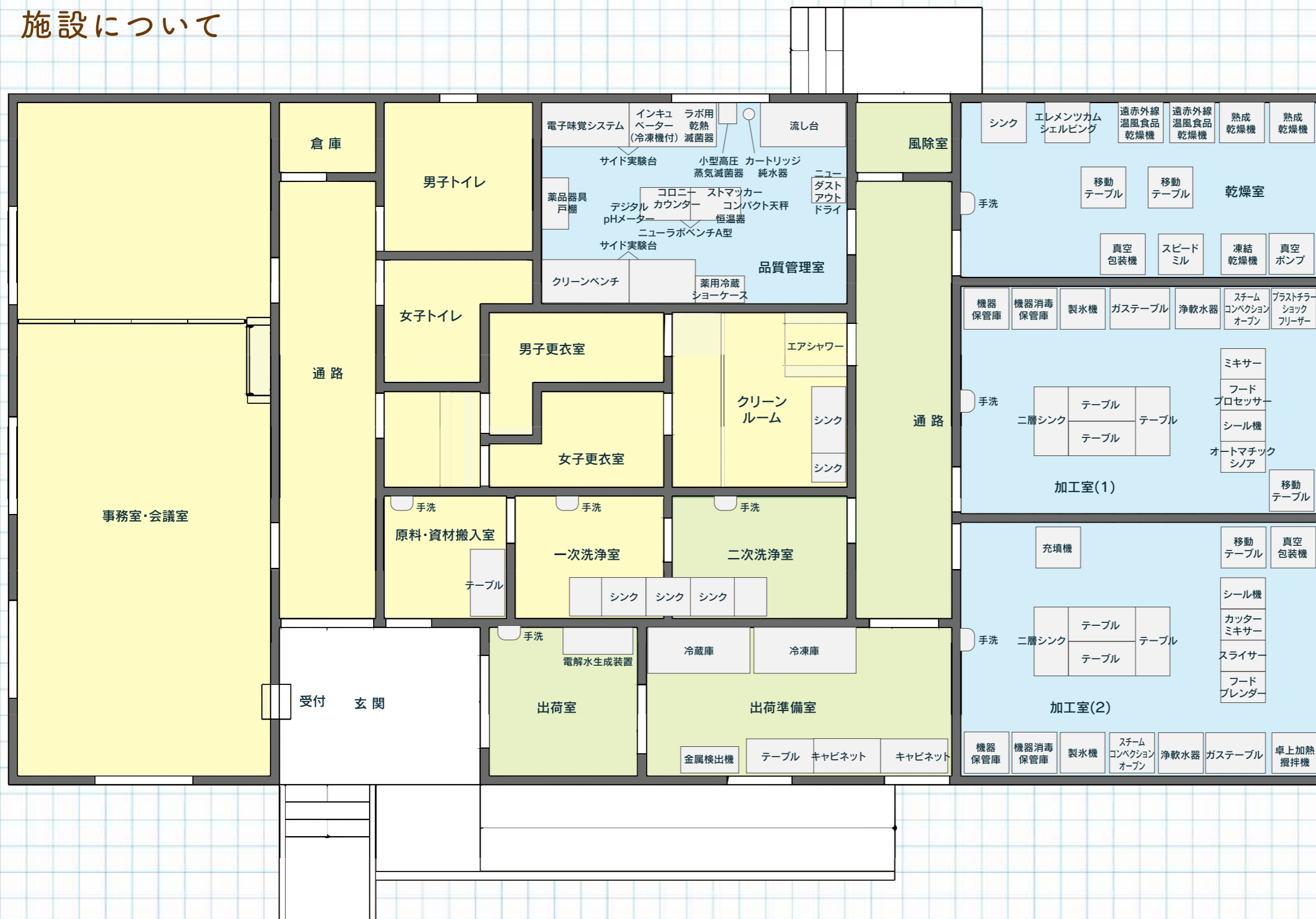


直売所、
地域外の消費者・店舗、
直営店や農家レストランなど

地域の資源を活かした
新しい産業やサービスを
生み出す場として
ご利用ください



施設について



利用時間

平日 午前9時～午後5時

利用予約

(4日前まで) 電話等にて受け付けます

※機械の使用方法等について説明が必要な場合は、別途承ります。

利用にあたって

- ①衛生管理の徹底(帽子、マスク、白衣等の持参)
- ②利用後の機器等の清掃の徹底

※販売を目的とした製造を行う場合は、各利用者で保健所等への手続きが必要です。

※本施設において、ニンニク等の臭いの強い原材料については、機械・他の利用者への影響等を考慮し、加工をご遠慮いただく場合があります。また、衛生管理の問題で、ヨーグルトや納豆等の発酵食品の製造・加工ができません。ご了承ください。

利用料金

	使用料		摘要
	市内利用者	市外利用者	
加工室	100円 / 1時間	400円 / 1時間	出荷室 出荷準備室 洗浄室 前室 の利用含む
乾燥機器	500円 / 1台	2,000円 / 1台	
品質管理室	無料	400円 / 1時間	試料等消耗品については実費負担
会議室	無料	400円 / 1時間	6次産業化研究等に関する利用に限る
冷暖房使用料	100円 / 1時間		



加工室



クリーンルーム



会議室



出荷準備室



乾燥室



更衣室



一次洗浄室



品質管理室

電子味覚システムにより「基本五味(甘味、塩味、酸味、苦味、旨味)」の他、「人工甘味料、辛味」等を数値で表すことができ、味の確認・統一化や賞味期限の設定の指標などが可能となります。また、食品微生物検査により食品等の衛生的・環境的な品質評価の指標菌を検査することも可能。

導入機器（加工室・乾燥室）

遠赤外線 食品乾燥機

遠赤外線(高温)で食品内部を加熱乾燥させます。(室温~90℃)



熟成乾燥庫

低温で食材を乾燥させます。(5℃~50℃)(熟成干し柿など)



凍結乾燥機

フリーズドライやパウダーの前処理に使用します。



充填機

定量充填・パック充填・ビン詰めができます。



ブラストチラー & ショックフリーザー

加熱調理した食材を急速に凍結・冷却します。(ジャムやクッキーの冷却等)



卓上 加熱攪拌機

手練の作業を自動で行います。IH仕様で温度管理が容易です。(あん・ジャム等)



食器消毒 保管庫

使用した器具の消毒を行います。(保健所指導器具・包丁まな板熱殺菌)



器機 保管庫

使用した器具を衛生的に保管します。



スチームコンベクションオープン

焼く・煮る・炒める・蒸す等の調理が容易にできます。(ケーキ・クッキー・蒸しパン等)



電解水生成装置

食材・器具の殺菌除菌に使用します。(次亜塩素ナトリウムの殺菌工程での代応水)



フード ブレンダー

液体物と固形物を混ぜる時に使用します。(ジュースやドレッシングに使用)※固形物のみの使用禁止



製氷機

粗熱処理に使用できます。不純物99%カットの氷です。



スピードミル

乾燥した野菜や果物を粉碎する機械です。



カッターミキサー

切る・混ぜる・ペースト状にする際に使用します。(主にペースト)



ミキサー

お菓子の生地を混ぜる作業に使用します。



テーブル型 冷蔵庫

食材の一時保管に使用します。設定温度-6~12℃



冷蔵庫・冷凍庫

大型冷蔵庫・大型冷凍庫。出荷用保存庫。



真空包装機 (HOT兼用)

包装する際に使用します。熱い状態でパックが可能です。(コンポート・スープ・ジャム等)



オートマチック シノア

瞬時に液体と固形物に分離、裏ごし作業に最適です。(食材の種・皮の裏ごしに使用)



スライサー

果物や野菜のスライスに使用します。(柿の種ごとスライス可能)



フード プロセッサー

果物や野菜のスライス、みじん切り、おろし、混ぜる、練るなどに使用します。



卓上シール機

真空パックしない商品の袋として使用します。(パウンドケーキ・ドーナツなど)



シール機 (アルミ兼用)

アルミパウチや厚手の袋のパックに使用します。(お茶葉・コーヒー豆など)



金属検出器

生産ラインでの金属異物を検出します(HACCP推奨異物混入チャック)



導入機器（品質管理室）

糖度計

簡単操作。数秒で測定が可能です。



水分計

食品に含まれる水分の量を測定する装置です。



塩分計

食品中の塩分を計測する装置です。



インキュベーター

-10℃～60℃の温度制御範囲をもつ恒温器です。



薬品器具戸棚

薬品や器具を収納します。



サイド実験台

天板は耐熱性、耐薬品性、耐水性、耐腐食性に優れています。



pHメーター

簡単に液体のpHを測定することができます。



コロニーカウンター

拡大鏡にて検体のコロニーを計測することができます。



ペトリフィルム

生菌数と大腸菌を検査することが可能です。使用後の廃棄も容易です。



ストマッカー

検体を粉碎・均等化し細菌を抽出する装置です。



薬用冷蔵ショーケース

低温（2～14℃）で薬品を保存することができます。



ニューダストアウトドライ

温風で素早く器具の乾燥を行うことができます。



各種備品類

ガスバーナー、自動ピペット、フラスコ等の一覧です。



各種器具類

検査する試薬やそれに伴う器具の一覧です。



コンパクト天秤量り

0.1～1,500gまで計量することが可能です。



ラボ用乾熱滅菌器

260℃まで加温して滅菌する装置です。



カートリッジ純水器

イオン交換樹脂にて純水をつくる装置で最大200L/hの能力があります。



高圧蒸気滅菌器

種類により110℃～127℃まで高圧(1気圧)蒸気にて滅菌する装置です。微生物検査に使用します。



恒温器

水を入れて5～60℃までの温度帯で検体を培養することができます。



ニューラボベンチA型

表面抗菌化粧板で20kgまでのせることが可能です。



クリーンベンチ

ホコリや微生物の混入を嫌う作業に向いている装置です。



電子味覚システム

基本五味に限らず渋み・辛味・金属味など体制感覚に働く成分も検知する装置です。





ドライいちじくづくり



ピザシートづくり



バターサンドづくり

Challenge!

様々な加工に挑戦して
素材の新たな魅力を
開発してください

柿の葉パウダー

POWDER



いちごピューレ



PUREE

マンゴーピューレ



桃ピューレ



摘果トマトピクルス



加工食品

トマト加工品
(ナポリタン・トマトリゾット・ミートソース)



冷凍いちじく



冷凍ブルーベリー



フリーズドライいちご



フリーズドライマトピューレ



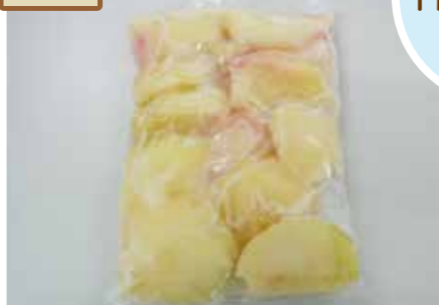
冷凍山桃



冷凍皮なしぶどう



冷凍桃



FREEZING

ドライたけのこ



ドライしいたけ



ドライしいたけ(スライス)



DRY

皮なしレーズン

