

平成21年2月12日

関係各位

(財)オホーツク地域振興機構
理事長 厚谷 郁夫
オホーツク圏地域食品加工技術センター
センター長 黒澤 猛

オホーツク圏地域食品加工技術センター

オホーツク 食品開発研究フェア2009 開催のご案内

日ごろより当センターの業務・運営につきまして格別のご理解とご協力を頂き厚くお礼申し上げます。

この度、今年度のオホーツク圏地域食品加工技術センターにおける食品開発研究の報告会と致しまして「オホーツク 食品開発研究フェア2009」を開催する運びとなりました。

昨今の食品産業を取り巻く状況が厳しさを増す中で、私共センターの役割は今後益々重要になると考えられます。今年度は多くの方々との連携によって、より安全・安心な、また地域の特色を生かした商品開発に取り組み、たいへん多くの成果を得ることができました。

本フェアでは本年度のテーマを「**地域と共に支え合う食加技の使命**」とし、地域のニーズと私たちの機能をご理解いただくことを念頭に、一年間の成果をご報告させていただきます。今後も地域の皆様とともに、またご指導を賜りながらオホーツクの食品産業の一層の発展を目指してまいります所存です。

つきましては、以下の通りご案内申し上げますので、時節柄御多忙とは存じますが何卒ご参集下さいますようお願い申し上げます。

開催日時： 平成21年3月4日(水) 13:30~16:30

開催場所： 〒090-0817 北海道北見市常盤町2丁目1-10 北見市民会館 小ホール
TEL 0157-23-6266

開催内容： 別紙の通り

参加費： 無 料

主催： (財)オホーツク地域振興機構 オホーツク圏地域食品加工技術センター

お問合せ・お申込み先：

オホーツク圏地域食品加工技術センター 企画管理課
TEL 0157-36-0680 FAX 0157-36-0686

お申込は裏面の参加申込書をご利用ください。

オホーツク圏地域食品加工技術センター

オホーツク 食品開発研究フェア 2009 参加申込書

お問合せ・お申込み先：

オホーツク圏地域食品加工技術センター 企画管理課

FAX 0157-36-0686

御企業名	
御機関・団体名	
御住所	
TEL	
FAX	
御名前	(所属・役職)
	(所属・役職)
	(所属・役職)
	(所属・役職)

開催場所：北海道北見市常盤町2丁目1-10 北見市民会館 小ホール

TEL 0157-23-6266



オホーツク食品開発研究フェア2009

メインテーマ：「地域と共に支え合う食加技の使命」

平成21年3月4日(水)北見市民会館 開場：13時 開会：13時30分

開会挨拶
挨拶

財団法人オホーツク地域振興機構 理事長 厚谷郁夫
北見市長 小谷每彦

【第一部】 産学官連携と新しいビジネス展開

13時40分～

1. 講演

「産学官連携による工学的農業関連人材育成から産業創出をめざして」 北見工業大学 地域共同研究センター
専任准教授 有田敏彦氏

北見工業大学では学科改組がなされ、平成20年度学生よりパイオ食品コースが誕生しました。これに先駆け、文科省より採択された工学をより活用した農業関連産業創出を目指し大学間連携、産学官連携により進めている事業についてご紹介いただきます。

2. 事例紹介

「新連携事業へその後の飛躍」 KITAMIブランドの会代表 倉本 登氏

講演の概要

事業2年目に入り、ピネガーファーマンターの販売開始、OEM受注の拡大など事業展開を行った。又、当会新商品の札幌販売などで商品だけでなく会の認知度も向上している。当会では認知度の向上と共に道内への「酢」の利用の広がりを推し進めるサポートも行っています。

「きたみスイーツの取り組み」 北見市地場産品高付加価値化推進委員会
きたみスイーツ開発部会 座長 渡辺主人氏

昨年11月にデビューした、北見市の新しい菓子ブランド作りのプロジェクト「きたみスイーツ」について、その取り組みの経過と今後の展望をご紹介します。

「オホーツク網走ザンギ井の取り組み」 あばしりご当地グルメ開発委員会 会長 堀口敏幸氏

網走市の新・ご当地グルメの企画からデビューまでのメニュー開発と、今日までの取り組みの経緯について事例報告していただきます。

「地域の連携と新しい商品開発」 センター研究員 抜山嘉友

センターがこれまで協力した、オホーツクの「食」を通じたまちおこしの取り組みについて、とくに技術面でのサポート事例を報告いたします。

裏面もご覧ください

【第二部】 センター関連商品の展示試食会およびポスター展示（PR タイム）

15時20分～

試食品	展示・ポスター
きたみスイーツ 白花豆のスイーツ（市内加盟店各社）	きたみスイーツ、取り組み紹介 （北見市地場産品高付加価値化推進委員会 きたみスイーツ開発部会）
オホーツク網走ザンギ丼 （あばしりご当地グルメ開発委員会）	オホーツク北見塩やきそば関連 （オホーツク北見塩やきそば推進協議会）
魚醤油「鮭太郎」・「鱒次郎」 （網走第一水産加工業協同組合）	ハーブソルト、ハーブ焼肉塩だれ(香りゃんせフェス実行委)
アロニアヨーグルトソース、アロニアドリンクほか関連商品 （株式会社ナカムラ、津別アロニア研究会）	ヤーコンコンポート（置戸町商工会）
ヤーコンコンポートと白花豆のデザート （中国家郷屋台 笑安記）	ビネガーファメンター（KITAMI ブランドの会）
じゃがいもソーセージ（吉川産業株式会社）	食加技センター試験研究に関するポスター展示
ハーブサルサ（有限会社 香遊生活）	その他、試食・展示品等のパンフレット展示
牛乳豆腐（サロマ IN NEW ファーム）	
マスせんべい（株式会社 横山蒲鉾店）	
コンフィチュール各種（銀河の里ベリー園）	
酢、酢ドリンク10種（KITAMI ブランドの会）	
小麦スティック・アスパラ カーリングストーン・マカロン（スイーツせぞん）	
だったん100% そば茶（小林食品）	

試食・展示の内容は変更になる場合がございます。

【第三部】 試験研究に関する口頭発表（食加技センター）

16時00分～

- 「バレイショ貯蔵中における成分変化について」
～バレイショを約1年にわたって貯蔵したときの成分変化および抽出したデンプンの物性変化について測定し考察しました。
研究員 小林 秀彰
- 「地場産野菜の生物的能力を用いた高付加価値化検討」
～タマネギおよびダイコンを原料とした乳酸菌による発酵食品の開発について報告します。
研究員 太田貴美子
- 「地場産農産品を用いた新規酸性調味料の開発」
～道内農産物から採取した新規酢酸菌の概要および利用例について検討しました。
研究員 中村 賀香

閉会挨拶

オホーツク圏地域食品加工技術センター センター長 黒澤 猛