

平成22年2月5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

### オホーツク 食品開発研究フェア2010 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2010」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。今年度も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「ブランド開発・連携 in 食加技」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目的に、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。

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22年3月1日（月） 13：30～17：30

**開催場所：** 北見市北7条西1丁目 ホテル黒部 2F 富士の間  
TEL 0157-23-2251

**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 2010 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: 北見市北7条西1丁目 ホテル黒部 2F **富士の間**

TEL 0157-23-2251



尚, ホテル黒部の駐車場を御利用の方は車のカギをフロントへお出し下さい.

# オホーツク食品開発研究フェア2010

メインテーマ:「ブランド開発・連携 in 食加技」

平成22年3月1日(月) ホテル黒部 開場:13時 開会:13時30分

開会挨拶  
来賓挨拶

財団法人オホーツク地域振興機構 理事長 厚谷郁夫  
網走支庁長 武田準一郎様  
北見市長 小谷每彦様

## 【第一部】 地域資源の活用とブランド化、地域連携による新しいビジネス展開

13時50分～

### 1. 講演

#### 「地域資源を生かした商品開発と地域ブランドの推進」

東京農業大学 生物産業学部 食品科学科  
教授 永島俊夫 氏

食品加工の意義、地域食品資源の有効利用、加工製品のブランド化と地域活性などについて紹介します。

### 2. 事例紹介

#### 「エゾシカから学ぶ環境共生と地域産業の連携」

東京農業大学 生物産業学部 生物生産学科  
教授 増子孝義 氏

文部科学省から選定された現代GP「エゾシカ学」では学生や市民とともに、増えすぎエゾシカとの環境共生、地域資源としての活用を考え、地域産業モデル構築を目指してきました。それらの取り組み内容をご紹介します。

#### 「知床しゃりブランド認証制度の概要」

斜里町役場経済部 産業連携室  
室長 馬場龍哉 氏

知床しゃりブランドの目的をはじめ、認証システムや認証基準の概要について紹介します。

#### 「新・ご当地グルメ『オホーツク干貝柱塩ラーメン』の取り組み」

オホーツク干貝柱塩ラーメン地域活性化協議会  
会長 千代俊彦 氏

平成21年7月にデビューしたオホーツクの新ご当地グルメ「オホーツク干貝柱塩ラーメン」の開発から今日までの取り組みをご紹介します。

#### 「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。

#### 「地域興しの人材養成事業とその成果 ～新時代工学的農業クリエイター人材創出プラン」

北見工業大学地域共同研究センター  
工農教育アソシエイト 住佐 太 氏

北見工業大学が地元と連携しながら取り組む社会人対象の人材養成事業、通称「工農教育プログラム」の内容と成果についてをご紹介します。

#### 「味覚センサーを使用した研究事業について」

道立食品加工研究センター 応用技術部  
主任研究員 熊林義晃 氏

道内4公設試(食加研・北見・帯広・函館のセンター)が北海道の食品産業の開発力、製造力、販売力の向上を目指して、ノーステック財団の助成を受け、各地域の有力加工品について実施した、味覚センサーを用いた味評価技術の開発状況について報告を行います。

※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)**

16 時 00 分～

オホーツク干貝柱塩ラーメン（オホーツク干貝柱塩ラーメン地域活性化協議会）

エゾ鹿ソーセージ（株式会社東京農大バイオインダストリー）

知床しゃりブランド認証商品（知床しゃりブランド運営委員会）

- ・紫蘇飲料 Re・Life(有機加糖・無糖)：有限会社プレジール
- ・鹿ジャーキー、鮭酢、鮭香草：株式会社ユートピア知床
- ・いくら醤油漬、さざ波サーモン、鮭親子漬、オホーツクサーモン花笠漬：株式会社丸あ野尻正武商店
- ・サチク赤豚：有限会社佐々木種畜牧場

エダマメソーセージマフィン「まめ丸マフィン」（吉川産業株式会社）

新北見ブランド公募事業採用商品「きたみパワーアップドリア、北味かき揚げ丼」（社団法人 北見青年会議所）

北見路サブレ（北見市地場産品高付加価値化推進委員会）

レットビートのグミキャンディ、赤ビート酢、ハーブティー各種（北見工業大学地域共同研究センター） ※赤ビート酢は展示のみ

オホーツク ビール de 酢、お宝創(オホーツク)大豆で酢（KITAMI ブランドの会）

東京農大関連の展示・ポスター

オホーツク北見塩やきそば関連展示・ポスター（オホーツク北見塩やきそば推進協議会）

食加技センター試験研究に関するポスター展示

※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 35 分～

「地場産野菜の生物的能力を用いた高付加価値化検討」

研究員 太田貴美子

～オホーツク圏域の主要農産物を主原料として野菜の機能性、或いはそのイメージに乳酸菌の機能性を付加した特徴のある食品加工方法の検討について。

「カットタマネギの保存性向上に関する研究」

研究員 小林秀彰

～カットタマネギのチルド流通を想定し、カットタマネギ冷蔵保存中の品質（特に衛生面）を向上させるための処理方法の検討について。

「地場産ビールを用いたビール酢の作成」

主任研究員 太田裕一

～官能評価及び、味覚センサーによる評価を行った後、味の検討について。

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