

地産地消を軸に！

# 「食」による地域活性化

地場産品を有効利用した「食」で地域を豊かに。  
農林水産業と食産業、観光業による連携モデルの構築を後押し。

## 北海道・東北B-1グランプリin十和田 5位入賞！！



愛Bリーグが主催する「B級ご当地グルメの祭典！B-1グランプリ」の支部大会で、21団体が出展する中、オホーツク北見塩やきそば推進協議会は5位入賞という成績を得、二大会連続での上位入賞となりました。※前回大会は秋田県横手市開催：ブロンズグランプリ（3位）を獲得しています。

同協議会は今年11月に愛知県豊川市で行われる全国大会に出展します。

平成25年9月7日（土）・8日（日） 於：青森県十和田市



5周年記念ガイドブックの発行 (H25.5)



北海道焼きそばサミット2013  
in 北見/H25.7.19~21 (ほんちまつり)  
in 小樽/H25.7.26~28 (小樽潮まつり)  
in 旭川/H25.8.1~3 (旭川夏まつり)



北見市ガイド2013保存版に掲載 (H25.7)  
※1世帯に1冊無償配布。  
発行部数：68,000部

## お知らせ

## 新機器導入>>> ファリノグラフ



経済産業省 平成24年度補正  
地域産業創出基盤強化事業

食品加工技術センターでは、小麦粉の吸水率（%）を測定する装置を設置しました。

加工利用される小麦粉の多くは水分を加えて生地を作り、それを伸ばす・丸めるなどして加工品を作っていきます。粉の水を抱き込むことができる割合の多少は、つくられる製品の品質や歩留まりに大きく影響します。

同じ品種でも栽培地によって、さらに栽培年によって品質が変わる可能性がありますので、今後、オホーツク産小麦粉の吸水特性の調査をする予定です。ぜひお役にしてください。

ご利用ください