

オホーツク食品開発研究フェア 2017

平成29年3月7日(火) 開場 12:30 開会 13:00 (ホテル黒部:北見市北7条西1丁目)

開会 13時00分～

開会挨拶 (公財)オホーツク地域振興機構 理事長 水谷洋一
来賓挨拶 北海道オホーツク総合振興局 局長 根布谷禎一 様

【第1部】 口頭発表 13時15分～

1. 「オホーツク財団事業内容の紹介と報告」 (公財)オホーツク地域振興機構 事務局長 吉田雄二

オホーツク財団が行うオホーツク産品の付加価値向上、販売促進の支援、食品加工技術高度化の事業を紹介します。

2. 「乳酸菌が生成する香りを利用した加工食品の開発」 研究員 福澤明里

オホーツク地域から香りを生み出す乳酸菌を単離して発酵バター風味のスプレッド開発を試みました。乳酸菌のスクリーニング方法や発酵試験、調合、工場試験について報告します。

3. 「機能性酢酸菌の探索」 研究員 住左 太

当センターでは、圏域内の圃場等より食酢生産に用いる新規な野生酢酸菌を単離しております。今回は、特異な性質を示す菌株について報告します。

4. 「地域資源を利用した果実酒開発」 研究員 武内純子

近年、酒類醸造に関する問合せが増えていることから、果実酒およびその他の醸造酒の試験醸造免許を取得し、リンゴを原料とした果実酒の開発試験を行いました。

5. 「ジャガイモを使った麴の開発と発酵調味料への応用」 研究員 小林秀彰

醤油造りに使用する麴は小麦と大豆ですが、本研究ではオホーツク産ジャガイモを使った麴の開発およびこの麴を使った醤油風調味料の醸造試験結果について報告します。

..... 休 憩 14時05分(10分)

6. 「水産加工品へのチーズホエイの活用」 (地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター
食品/バイオ部食品/バイオグループ 研究主査 田中 彰 様

チーズホエイは、チーズ製造時に使用した乳酸菌が生残している他、タンパク・ミネラルなどの栄養分に富む食品副生成物ですが、有効活用がなされていません。本研究では、水産加工品での風味改善効果を検討しました。

7. 「圏域一次産品等の新規用途の探索」 研究課長 太田裕一

農水産物に含まれる健康機能性成分の探索を行っている。今回は有用菌増殖促進・抗う蝕及びヘルシーDO に関連した特定成分増強の可能性を報告します。

8. 「健康機能に優れて焼肉にも合う新しいうどん麴の開発」 株式会社輪 専務取締役 松井 創 様

オホーツク産小麦を主原料として、機能性大麦やごぼうなどの素材を配合し、焼肉にも合う健康機能性の高いうどんを開発しました。

9. 「加工用トマト『にたきこま』を用いた商品開発」 たまごのじかん 代表 三浦誠志 様

加工用トマト「にたきこま」と、北見市の支援による高知産ゆずを素材とし、食酢・ナタデココ生産技術を応用した商品開発を行いました。

【第2部】 新オホーツクブランド「プレミアム認証商品」認定証授与式 15時05分～

新オホーツクブランド「プレミアム認証商品」認定証授与式 (9社21品目) 新オホーツクブランド推進委員会
委員長 西村 淳 様

閉会 15時35分～

センター関連商品等展示・試食会 15時40分～16時20分

新オホーツクブランド「プレミアム認証商品」や財団事業「食に関する補助事業」、技術指導等による成果品をご紹介
→詳細は下記をご覧ください。

★★新オホーツクブランド「プレミアム認証商品」の展示（一部試食あります）

■オニオンラスク

(株)La Natureve：北見市

■オホーツクサロマ湖素干しのり

(株)カネテツ谷川水産：佐呂間町

■北海道知床ドレッシング 和風オニオン

(中村農園：斜里町)

■かけるいちご スパイソース

// さっぱりスイート

(有)莓の丘こうも：小清水町

■フリッターおせんぼがじゃ ほたて味

// チーズ味、// ベーコン&サーモン味

(株)山口油屋福太郎：小清水町

■純粋知床産 きんき一夜干し

// きんき味噌漬、// 銀がれい味噌漬、

// さくらます味噌漬

(合資会社吉野：斜里町)

■北海道 清里 (じゃがいも焼酎)

// 〈樽〉、// 〈原酒〉、// 〈原酒5年〉

(清里焼酎醸造所：清里町)

■ABASHIRI プレミアムビール

流水ドラフト、// (缶)

(網走ビール(株)：網走市)

■鮭とじゃがいものグラタン

帆立グラタン

(丸喜北日本物流(株)：佐呂間町)

★★「平成28年度 食に関するミニ補助事業」の展示（一部試食あります）

◆オホーツク香る大麦うどん (株式会社輪：網走市)

オホーツク産の原材料を用いて健康機能に優れた麺製品を開発した。『焼肉と食べるうどん』というコンセプトで、健康機能性はもちろん、焼肉に合う冷麺風アレンジ、ホルモン焼うどん等、様々な楽しみ方で提案。小麦だけでなく、大麦、ゴボウを使用することで特に健康機能性を追求した。

◆加工用トマトを用いた新製品開発 (たまごのじかん：北見市)

加工用トマト『にたきこま』は、加熱調理適性に優れる。一般的な生食用と比較して甘味が少なく粘度があり、焼き、炒め等に適し、特にソース素材として最適である。本事業では、食酢製造技術を基盤とし、『にたきこま』を原料としたソース類用トマト酢の開発を行うと共に、広範な酢酸発酵技術関連製品の試作と商品化の可能性について模索する。

★★地域連携および技術指導による成果品の展示（一部試食あります）

◆『旭』シードル (篠根果樹園：北見市)

北見市篠根果樹園で生産される希少種「旭」だけを原料としたアルコール飲料を開発しました。昨年度試作品への意見を受け、製法を改良した第2弾です。平成27年度北見市ミニコンソーシアム事業

◆セロリ農家の味力発進ドレッシング (齋藤農園：大空町)

道内第三位の生産量がある大空町の特産物、セルリーをふんだんに使用し、みそクリーミーと醤油風味、2種類のドレッシングが出来上がりました。平成28年度ノーステック財団補助事業

◆オホーツク地域から分離した酵母のパン (オホーツクベーグル：北見市)

オホーツク地域から有用な酵母を探索し、製パン利用可能な酵母を分離しました。培養方法を検討し、自家培養により製パンしました。平成28年度北見市ミニコンソーシアム事業

◆北見市雇用創造協議会雇用創出実践メニューの開発 (北見市雇用創造協議会：北見市)

当協議会は厚生労働省の実践型地域雇用創出事業を活用し、北見市と連携し雇用拡大や人材育成に資する各種事業に取り組んでいます。今回は雇用創出実践メニューによって開発された製品等を展示します。

★★道産機能性素材研究開発推進事業の展示

◆道産機能性素材研究開発推進事業の展示 ((公財)北海道科学技術総合振興センター：札幌市)