

工業技術研究推進会議 食品技術部会議事録	平成 15年 10月 21日 (火)
-------------------------	--------------------

ナンブコムギに適した加工技術の開発」  
(中間評価)

質問・意見	回答
-------	----

C委員	県内の小麦生産量は2千トン/年と不足の時期があり、製粉業界では4千トンを要望してきたところですが、現在は7千トンの生産があり、業界は農政に振り回されている状況です。この量を受け入れるには県外へ販売する必要があります。そこで、ナンブコムギを用いたパンの研究に期待しており、小型のパンを作るといったことは評価します。もう一つ、秋田では白神酵母をつくったが、岩手でも県独自の酵母で独自のパンの開発を希望します。	(食品技術部長)パン工業組合からも酵母の要望があるが、対応できない状況です。  (推進監)秋田の白神酵母ですが、マスコミ受けはよかったです。秋田県内での利用が無くてかなり苦戦しているようです。ナンブコムギにあった酵母により売り上げにつながるのであれば、研究をしなければならないですが、つながりにくいのが現状ではよいでしょうか。重要な問題なので話し合いたいと思います。
B委員	パンだけでなく他には利用できないのでしょうか。麺に利用してはどうですか？	製麺業界には色が気にされています。
B委員	色の成分は分かっているのですか？	(企画情報部長)カロチノイド系、フラボノイド系といわれているが、詳しく調べられていません。
B委員	麺としておいしければいいのではないですか。	内麦の多くは麺に向いていて、ナンブコムギより色が白いものもあります。現在は、安心の面からパンについても国産小麦への要望がありますが、国産小麦のほとんどがパンに適しません。
F委員	小麦の研究は、醤油にあったもの、パンにあったものを作ってくれというのが本筋であり、今ある小麦で商品を開発するというのはつらい研究だと思います。	ナンブコムギは国産小麦のなかでは、タンパク質含有量が高めでパンもできます。  (補足)パン用小麦の育種については、東北農業研究センター等で研究されており、次の課題「東北地域の硬質小麦を用いた高品質パン製品の開発」でパン用に育種された小麦の製パン適性の評価について報告します。
D委員	ナンブコムギのパンを食べている。確かに腰が弱く堅めだが、サクッとしたパンとしておもしろいと思います。ヨーロッパ式とかアメリカ式とかをねらうのではなく、日本式のパンとして売りとなる点を作っていけばよいと思います。	食パンではなく、小さな食事用のパン、くるみやレーズンを配合したパンを検討しています。
F委員	業界のデータ交換が重要だと思います。	(企画情報部長)製パン業界ではナンブコムギを給食に使用しており、製造条件等について組合で情報交換しています。
D委員	小麦のロット間での品質安定が問題ではないのですか？	(食品技術部長)農業研究センターで小麦生産の適地マップを作りつつあり、改善が進んでいます。
A委員	岩手のパン、岩手の酵母をつくることについて、認識を新たに。外国産とのコスト比較はどうですか。	(補足)麦作経営安定資金制度により外国産との価格差が解消されています。
C委員	外国産と同程度の価格になっています。	