

平成17年度岩手県工業技術研究推進会議 議 事 録	(実施日) 平成17年10月20日(木)
--------------------------------------	-------------------------

(テーマ名)	ビーアシュタンゲンの製造技術開発 (中間評価)
---------------	--------------------------------

委員	質 問・意 見	回 答
H委員	ナンブコムギは、製粉適性をはじめとした品質や加工適性が悪くはないか？年産はどれくらいか？製粉業者は何カ所か？	[発表者] 製粉は担当しておらず、その適性について詳しくはない。年産は6,000トン/年。製粉業者は3カ所。
	業者の間での品質を一定にしてもらうことが重要である。	[食品技術部長] ナンブコムギは産地による差が結構ある。県北産はタンパクが多くなり色が茶褐色であるのに対し、県南産はきれいなクリーム色である。
	他の部署で雑穀の試験を行っているようだが、ビーアシュタンゲンに雑穀を利用しようとしていないのか？カルシウム等の金属成分や食物繊維が増える可能性があり、面白いアイデアと考える。	[発表者] 検討してみたい。 [事後補足] 餅あわ、餅きびを購入した。官能的に配合可能かどうか今後検討予定。
F委員	既に4件のベーカリーショップで製造販売している様だが、工技センターが技術指導している旨の表示等はしているのか？そうしないと指導実績が残らないことになる。	[発表者] 表示等はされていない。こちらは講演会等で積極的に情報提供しているが、業者の方が作り始めた際に残念ながら連絡はない。企業訪問の際に分かる程度なので、表には出ていない。
H委員	マスコミでは取り上げてくれたか？何か発信したという実績を残すべきである。工技センター発の商品として発信できる。	[発表者] いいえ、まだ行っていない。今後情報提供手段を含めて考えてゆきたい。 [事後補足] 先日、新聞社の取材を受けた。
A委員	パンの方はもうやっていないのか？学校給食へのトランスファーはどうなっているのか？	[発表者] 学校給食へのトランスファーは30%に止まっている。ゆきちからの生産量が伸びていないのが理由。また、安定した品質のものが作られていないという背景がある。
D委員	なぜパンにするのか？ナンブコムギはパン用として可能性をつかめたか？	[発表者] ナンブコムギは、麵用粉でうどんは作られている。国産小麦でパンを作ることが期待されており、製パン性では苦戦しているが、特徴ある風味を有しているのでこの点を育てたい。
A委員	他県での商品開発で知財面でのトラブルの話を聞いている。知財面での配慮が必要。岩手大学でもN店をアピール、大学の宣伝になるし、お客も安心する。ステッカー等で表示すべき。	[発表者] 今後の参考にさせていただく。
H委員	食総研では発芽玄米の特許を持っており、製品には食総研の指導を表示するようにしている。	