

<p>岩手県工業技術研究推進会議 食品技術部会議事録</p>		<p>(実施日) 平成16年10月27日(水)</p>
<p>(テーマ名) 東北地域の硬質小麦を用いた高品質パン製品の開発 (中間評価)</p>		
委員	質問・意見	回答
C委員	<p>ハルイブキは秋田県で認定品種となっているが、わずか30tしか生産されていないのになぜ研究するのか？</p>	<p>国からの委託研究であり、東北地域の硬質小麦を研究対象としている。</p>
	<p>(コメント) なぜ強力粉と比較するのか。良い風味を如何に出すかが大事であり、ゆきちから100%で検討して欲しい。</p>	
	<p>(コメント) 秋田県の白神酵母のように岩手の小麦にむいた酵母の開発を期待する。</p>	
D委員	<p>同じ品種であっても栽培条件により品質が異なると思われるが、それらの小麦で製パン試験をしているのか？</p>	<p>本研究では工業的に製粉されたものを使用している。栽培条件別の小麦は扱っていない。</p>
B委員	<p>輸入小麦と比較し国産小麦の価格はどの程度か？</p>	<p>(C委員): 輸入小麦、国産小麦ともに、価格は品種で差があり、3～5万円/tである。国産小麦には麦作経営安定資金を出しているの、これを考慮すると国産小麦は輸入小麦の4～5倍となる。</p>
	<p>(コメント) 蛋白質が少なくてもおいしく作る技術の確立を望む。</p>	
E委員	<p>課題が難しいと思われる。食パン以外のパンも念頭に入れ、次の商品を考えて方が良いのではないか？</p>	<p>(食品技術部長) ゆきちからの製パン性は悪くない。ナンブコムギより良い食パンができる。学校給食への使用も検討されている。</p>
G委員	<p>(コメント) 岩手県産小麦の普及には、安全・安心、低農薬、遺伝子組み換えでない等のメリットが必要ではないか。</p>	