

岩手県工業技術研究推進会議 食品技術部会議事録	(実施日)  平成16年10月27日(水)
----------------------------	-----------------------------

(テーマ名)  冷害被害米の新用途開発 (中間評価)
-------------------------------------

委員	質問・意見	回答
B委員	死米は死んだ米ということになるが、発芽するのはなぜか？	死米の程度による。(見かけ上の定義であり、発芽の可否による呼称ではない。)
	(コメント) ストレスがかかった穀物はいろいろな機能性を持つので、良い研究だと思う。	
	実際に、篩下米を炊いて食べてみたのか？ おいしいと思う。	まだ食べたりはしていない。
	事業の目的、ポイントは？	冷害米の加工品を示し、利活用面の開発を行うこと。
	米を食用として使用するのか？	食用米として使う。
	どこが研究のポイントになるのか？	機能性成分が増えたというデータを示していきたい。
	どこをターゲットにするかで研究の進めかたが異なるのでは？	いろいろ機能性成分をあげているが、GABAがうまいかなかった時のものと考えている。
D委員	平年の方が篩下米が多くなるのか？	平年は篩下米の割合が低いですが、米の絶対量が多いため平年の方が多く出る。
E委員	(コメント) 米としてはおいしくないが、アミノ酸が多いので呈味成分としてはいいものがあるのでは、 発芽玄米としてが妥当だと思う。被害度によってGABAの産生が違ってくると思うので被害度別に調査して豊作の年でも使えるような研究を行ってほしい。ヤクルトが アミノ酪酸で特保をとったので、うまくいけば注目される。	
G委員	冷害年の篩下米と平年の篩下米では品質が異なるのではないか？	平年のものとも比べていく。