

# オホーツク食品開発研究フェア 2016

平成28年3月7日(月) 開場 13:00 開会 13:20 (ホテル黒部:北見市北7条西1丁目)

開 会	13時20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 森田 良二 様
【第1部】 事業報告・事例報告	13時30分～
オホーツク財団事業報告	13時30分～
「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 土赤能史
オホーツク財団が行うオホーツク製品の付加価値向上、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。	
ゲスト報告	13時40分～
「馬鈴しょ『スノーマーチ』を用いたチルドポテトの開発」	(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 研究員 梅田智里氏
「スノーマーチ」は目が浅く調理後の変色も少なく、加工企業にとって好ましい特性を有しています。「スノーマーチ」の新たな加工用途を開発するために、チルドポテト製造における離水が少ない原料品質と加工条件を明らかにしました。	
地域連携事例および経常研究の報告	13時55分～
1. 「紫タマネギを利用した加工食品の開発」	有限会社 ハンス 岩本由美子氏 研究員 小林秀彰
管内で無農薬栽培された紫タマネギの外皮を使ったお茶の開発および可食部(りん茎)を使った食酢やドレッシングの開発について報告します。	
2. 「地場産大豆を利用した乳酸発酵による新規食品の開発」	株式会社イソップアグリシステム 高橋晋也氏 研究員 福澤明里
地域の食農産業と学官の連携による乳酸発酵技術を使用した、地場農産物の高度利用開発を目的としました。	
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 休 憩 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14時25分(10分)	
3. 「地域からの有用酵母の分離」	研究員 武内純子
地場産小麦の利活用が進む背景を受け、小麦製品のさらなる差別化を目的として地域からの有用酵母の探索を行いました。分離源、分離方法、分離酵母の特徴について、現在までに得られた知見を報告します。	
4. 「オホーツク産サケを使った麴の開発と利用について」	研究員 小林秀彰
オホーツク産サケと米で造った麴の開発およびこれを使った調味液を試作しタマネギ漬物への利用を検討しました。	
5. 「Vinegar:林-ツ食品加工ものづくりプラットホーム構築 及び高校発信商品の地域に与える効果」	(一社)オホーツク・テロワール 荻原 敏氏 (行政書士荻原事務所) 研究課長 太田裕一
地域の農水資源を活用したVinegar(食酢)と利用食品創りはオホーツク圏域から全道的な広がりを示しています。今回は美幌(農)高校を始祖とする官学連携による高校発信Vinegarの開発と成果、さらにオホーツクテロワールによるVinegar技術の中核とした「ものづくりプラットホーム構築」の概容と今後の展望について述べます。	
【第2部】 センター関連商品の展示試食会およびパネル展示(PＲタイム)	15時20分～
新林-ツツラフ*認証「FALSA*製品」や財団事業「食に関するニ補助事業」、技術指導等による成果品をご紹介します → 詳細は <a href="#">裏面</a> をご覧ください。	
閉 会	16時00分

## ★★新オホーツクブランド認証「チャレンジ製品」の展示（一部試食あります）

- オニオンラスク（㈱La Natureve：北見市）
- オホーツクサロマ湖素干しのり  
（㈱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 スパイスソース  
// さっぱりスイート  
（有苺の丘こうも：小清水町）
- 太陽の恵み甘熟トマトジュース  
（今野農園：遠軽町）
- 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  
（㈱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）

- オホーツクラスク みたらし  
（㈱菓子工房パースデーヴ：北見市）
- ハッカ樹氷（㈱山樹氷：北見市）
- 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㈱：網走市）
- 有機ブレッド・ハーブティー・有機プレミアム13  
「CLEAR BODY 颯(ツ)」  
「FEEL FINE 蒼(ウ)」  
「SWEET HEART 薇(ビ)」  
（有香遊生活：北見市）
- 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㈱：佐呂間町）

## ★★「平成27年度 食に関するミニ補助事業」の展示（一部試食あります）

- ◆アスリートニーズに心える「オホーツクグラノーラ」の開発（合同会社 okhotsk-xing：網走市）  
オホーツクの食材を活用し、お腹の健康をサポートするグラノーラの開発。  
特に、第6の栄養素である食物繊維が豊富なオートミールや大麦を使う事で、不足がちな食物繊維を補い、整腸効果を高める働きをする。
- ◆オホーツク産サケを使った麴で調味した玉葱漬物の開発（有限会社ハンス：北見市）  
タマネギはオホーツクを代表する農産物であり、食する事で血糖値改善や高血圧予防などがあると言われている食材である。また、オホーツク産サケを使った麴を漬けると旨味に富む美味しい漬物ができると報告がある。本事業ではこの麴を使ったこれまでにないタマネギの漬物の開発を行う。
- ◆革新的山菜保存製品『山菜ぶつ切りオイル漬』の販売促進（北の鉢 ポップ舎：北見市）  
従来の塩蔵、醤油漬による保存方法から、一歩踏み出し、山菜の食感を活かしぶつ切りにし、オリーブオイル漬けでの保存製品を確立した。このため市場販売を行うため、オリジナルのパッケージデザインをつくり、各所の展示会等に出席し販路拡大を行う。

## ★★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）

紫タマネギの酢・赤ビートの酢、紫タマネギ茶・ドレッシング（有限会社ハンス）

北見藤女子高等学校開校60周年記念事業 ラーメン開発プロジェクト（同校記念事業協賛会）

地場産の玉葱やオホーツク産小麦を使い、オリジナルのラーメンを開発しました。道内食品メーカーや地元流通業、食関連企業や団体など多くの協力を得て実施した取り組みの成果をご覧ください。

旭りんごのスパークリングワイン（篠根果樹園）

北見市篠根果樹園のブランドりんご「旭」を原料に、食品加工技術センター、東京農業大学との共同研究でお酒を開発しました。果皮の成分を生かす独自開発技術による、旭りんごの香り、酸味が際立つすっきりとした味わいのスパークリングワインです。

## その他の展示

（公財）オホーツク地域振興機構 北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターパネル及び商品展示

※内容につきましては一部変更になる場合もございます。