ふくい食研ニュース

No. ３６　2007.8
編集･発行　福井県食品加工研究所
〒910-0343
福井県坂井市丸岡町坪ノ内１字大河原 1-1
Tel 0776-61-3539　Fax 0776-61-7034

健康長寿食品の共同開発　第２弾！

発芽玄米健康おかき「ギャバプラス」

米麹飲料「米と梅のジュース」

　県内の民間企業からの提案に基づき、平成１８年度農林水産業者等提案型共同研究事業において、「健康長寿食品」の共同開発に取り組んできました。
　その結果、新たな加工食品「ギャバプラス」と「米と梅のジュース」が開発・商品化されました。
　いずれも、福井県の特産品を活用しており、企業との共同研究の成果です。

「ギャバプラス」は、吉村甘露堂(本社:大野市、吉村文雄社長）との共同研究で、県産米を原料にしたおかきです。
　機能性成分として注目されている「ギャバ」（アミノ酸の一種）を多く含む発芽玄米を使用しています。同玄米は大野市上庄産のカグラモチ米で、ギャバ含量を高める米の発芽条件を解明し、サクサクとしたクセのない仕上がりを実現しました。さらに味付けには越前海岸の海水から作った自然塩を使用するなど県産にこだわっています。
　同社の販売店で扱い、ネットでも全国向けに販売を開始しました。
　「米と梅のジュース」は、力泉酒造　糀亭（福井市、豊岡悌子代表）との共同研究で、福井梅と県産米および米麹を使用した飲料です。
　従来の甘酒製造方法をアレンジし、お米の甘味と梅の酸味が調和した喉ごしの良さが特長の飲料を製造することができます。また、麹特有の臭いを低減し、飲みやすさにも配慮しています。さらに、ウメ果汁の配合割合を工夫することで、保存性を高めることができました。
　製造元および直営店舗などでの販売が開始されました。

お知らせ

食品加工研究所が誕生して今年で２０年を迎えました

食品加工研究所２０周年記念イベント

『見直そう　福井の食材、健康長寿を目指して』

日時：平成１９年１０月１３日（土曜日）

１２：００～１６：００

場所：食品加工研究所（坂井市丸岡町坪ノ内 1-1-1）

１．記念式典・記念講演会（１３：００～１５：３０）

・記念講演会

「健康長寿に向けた機能性食品の開発と利用」（仮題）

講師　津志田藤二郎（独法　農業・産業技術総合研究機構食品総合研究所食品機能研究領域長）

・食品加工研究所の成果発表会

２．展示

・提案型共同研究により開発された商品

・技術相談等により開発された商品

・食研が取り組んでいる試験研究の紹介

・大型クラゲ（実物と研究紹介）

３．加工体験

事前申込み

・梅干しづくり（親子体験）　１０組(２０人)

・ラッキョウ甘酢漬け　　２０人

自由体験

・おかきづくり　・渋柿の脱渋

４．食品加工なんでも相談

５．加工品の販売