

地方独立行政法人 青森県産業技術センター野菜研究所

<掲載記事>

- 2011公開デー (9/9)
- アレッラ野菜研フェア (9/14~15)
- もち小麦商品開発研究会 (10/20)
- ニンニクセミナーのご案内 (12/16)

## 2011公開デー

平成23年9月9日(金)、野菜研究所、農産物加工研究所、そして今年からは農林総合研究所藤坂稲作部が加わり、3機関合同の公開デーが野菜研、加工研の敷地内で開催されました。天候にも恵まれ、来訪者の足が途絶えることなく、最終的に1,000名近い方々に訪れていただきました。研究成果展示コーナーやミニ講座、相談所では、多くの方々が担当職員の話しに聞き入っていました。新たな取り組みとして、産業技術センターのPR拠点館「アレッラ」の紹介・関連商品展示即売、野菜研が支援しているもち小麦「もち姫」を使用した商品即売(水餃子、もちもちそばもち等)、野菜研が育成したエダマメ品種「あおもり福丸」「あおもり豊丸」の即売などのコーナーを設置し、たいへん好評でした。

また、農家グループや近隣の小学校からも公開デーにあわせて視察に来ていただき、明るい声が響くなど、賑やかな1日となりました。

○研究成果展示コーナー



○ミニ講座



ミニ講座タイトルと担当者

NO	タイトル	担当者
1	収穫後の乾燥方法と-2℃で冷蔵したニンニクの品質との関係	野菜研究所栽培部 研究管理員 庭田英子
2	ナガイモにおける種子の形状選抜効果	野菜研究所品種開発部 研究管理員 鎌田直人
3	ニンニクのイモグサレセンチュウ-生態と防除-	野菜研究所病虫部 主任研究員 北野のぞみ
4	米粉の性質と加工について	農産物加工研究所研究開発部 主任研究員 清野貴将
5	耐冷性が強く、食味が良い、水稻早生新品種「ほっかりん」の特性	農林総合研究所藤坂稲作部 研究管理員 須藤 充

○相談所



○産業技術センターPR拠点館アレラ紹介コーナー



○もち性小麦「もち姫」&エダマメ「あおり福丸・豊丸」商品即売コーナー  
 「もち姫」商品及び企業：そばもち、姫っこだんご、水餃子（奥入瀬フーズ（十和田市））  
 「あおり福丸・豊丸」販売：JA十和田おいしく横手町産 生産者 坂下勝義



○六戸町立大曲小学校視察



その他恒例行事

○野菜販売

野菜研産じゃがいも（メークイン、きたあかり）、ねぎ、ごぼうなど



### ○農業資材等出店

出店企業等：農産園芸課冬の農業推進グループ、青い森農林振興公社、あおもり農業普及会、全農青森県本部、青森県農業商業協同組合、トヤマ農材(株)、竹ヶ原興業(株)、(株)ヤンマー農機、(有)石田農機、(株)青森クボタ、農文協



### ○食堂

東北町特産品販売促進協議会（メニュー：縄文うどん、すしまんま、いだてんこんにゃく、よもぎだんご、長芋ドーナツ）



## アレッラ秋の野菜研フェア

平成23年9月14日（水）～15日（木）、青森県産業技術センターPR拠点館「アレッラ」（青森市新町）にて、野菜研究所フェアを開催しました。野菜研究所の最近の研究成果を紹介するとともに、野菜研が支援しているもち小麦「もち姫」を使用した商品即売（水餃子等）、野菜研が育成したエダマメ品種「あおもり福丸」の即売、野菜研がすすめている夏秋イチゴ品種「なつあかり」のPRと即売についても実施しました。

2日間で多くのお客さんに足を運んでいただき、試食したもち小麦やエダマメのアンケートに答えてもらったところ、「この商品は知らなかったがおいしい」等好評でした。

○アレッラ



○もち小麦水餃子の試食



○水餃子の商品



○エダマメ「あおもり福丸」の試食



○夏秋イチゴ「なつあかり」の試食



○店舗前でのPR

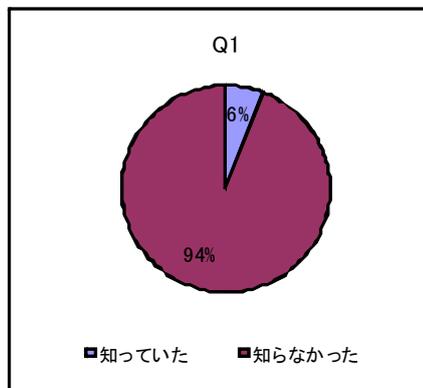


## ～PR館アレッラお客様アンケート～

### 「もち小麦」

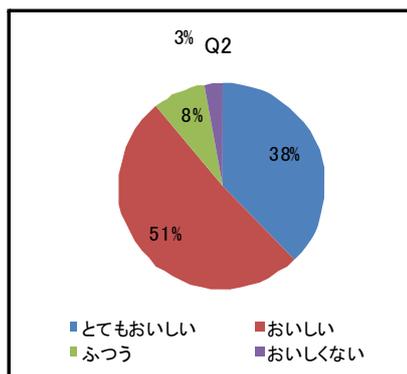
Q1【もち小麦は加工品に独特のつるつる感やもちもち感、軽い食感、しっとり感をもたらすほか、飲み込みやすい食品も期待できます。この小麦が青森県内にあることを知っていましたか？】

- 知っていた  知らなかった



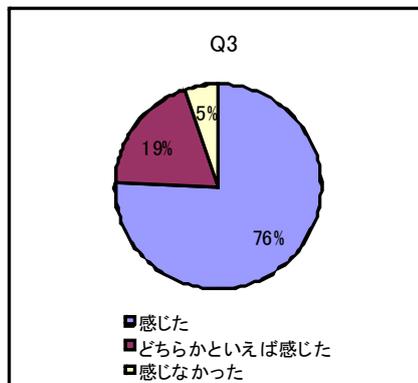
Q2【もち小麦の水餃子を食べてみた感想をお聞かせ下さい。】

- とてもおいしい  おいしい  ふつう  おいしいくない



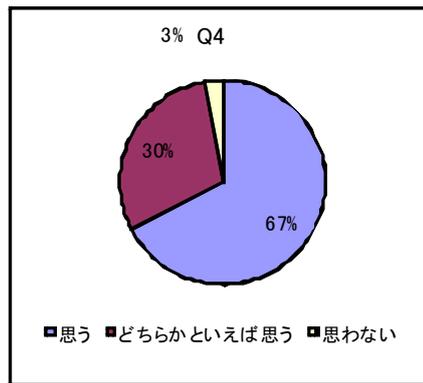
Q3【もち小麦の水餃子を食べしてみて、今までにないつるつる感やもちもち感を感じましたか？】

- 感じた  どちらかといえば感じた  感じなかった



Q4 【もち小麦の水餃子を食べてみて、飲み込みやすいと思えましたか？】

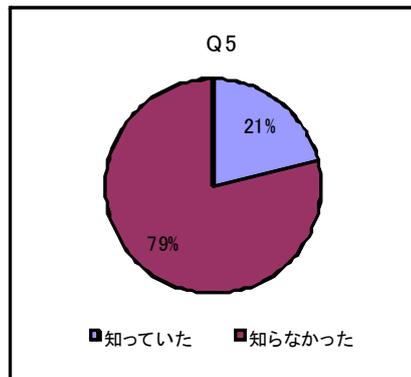
- 思う       どちらかといえば思う       思わない



「エダマメ」

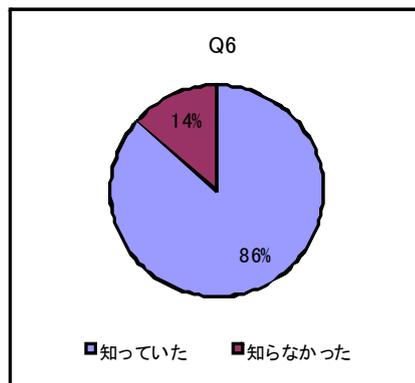
Q5 【エダマメ品種「あおもり福丸」は、野菜研究所が在来種「毛豆」を改良して育成した品種です。この品種が青森県内で市販されていることを知っていましたか？】

- 知っていた       知らなかった



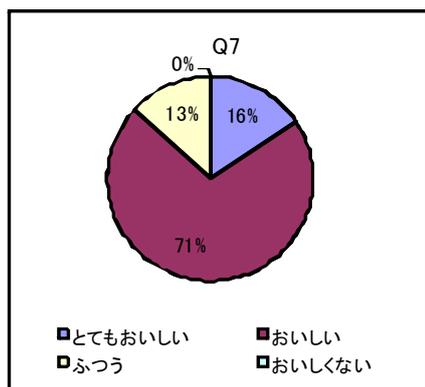
Q6 【青森県在来種のエダマメ「毛豆」を知っていましたか？】

- 知っていた       知らなかった



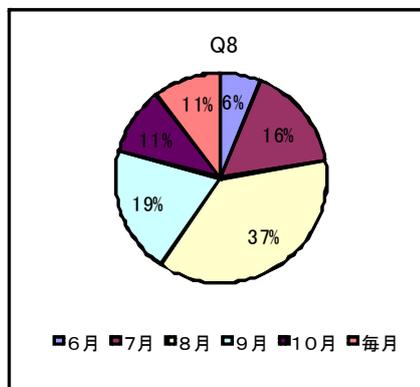
**Q7【「あおり福丸」の試食品を食べてみた感想をお聞かせ下さい。】**

とてもおいしい  おいしい  ふつう  おいしくない



**Q8【エダマメを特に食べたい月は何月ですか?】(複数回答可)**

6月  7月  8月  9月  10月  ( ) 月



## もち小麦商品開発研究会

**【青森県立保健大学八戸サテライト開所式 概要】**

平成23年10月20日(木)、「もち小麦商品開発研究会」の会合の前に、県新産業創造課の重点分野雇用創出対策事業による青森県立保健大学八戸サテライトの開所式が行われました。この事業では、もち小麦の製粉や商品開発などが行われます。式では、同大学のリボウィッツ学長、藤田教授の挨拶に続き、野菜研究所 横山所長から祝辞を述べています。このサテライトの常駐スタッフは6人で、25年3月まで設置されることとなっています。



テープカットに野菜研 横山所長も



保健大学 藤田教授への取材



テストミル機



もち小麦利用の「水餃子」と「南部せんべい」試食

### 【平成23年度第2回もち小麦商品開発研究会 概要】

参加者：24名（赤沼宮農組合2名、ザイケ真幸堂1名、八戸菓子組合2名、奥入瀬フーズ1名、小関麵興1名、Menじろう1名、ATVビジョン1名、Team Suschi1名、東北農研2名、青森県立保健大学2名、同大学八戸サテライト3名、21あおもり産業総合支援センター2名、農産園芸課1名、産技センター加工研1名、同野菜研3名）

#### 「特記事項」

1 研究会活動の成果として、現在以下の商品が市販されてきています。

#### 水餃子

(有)奥入瀬フーズ  
(十和田市)



もち小麦の皮で奥入瀬ガーリックポークなど地元食材を包み込んだ、つるつる、もちもちの水餃子。

#### マドレーヌ

お菓子の家リーベシムラ  
(八戸市)



もち小麦で作った、しっとりした食感の生地の中心部に、ブルーベリーを入れた洋菓子。

#### 蒸しどら焼き

(有)萬榮堂  
(八戸市)



もち小麦で作った、クレープのようなしっとりした皮で、小豆あんを包みました。

2 もち姫ステッカーは、商標登録はせず、自由に使用することにしました。ただし、県章の使用について、県とは今後協議します。



3 研究会の今後について、21あおもり産業総合支援センターから、規模拡大を見込み、参加者出資の協議会設置またはベンチャー企業設立の提案がありました。しかし、既存の製粉会社を利用する方が現実的ではないかという意見もあり、八戸サテライトの閉所する（平成25年3月）までには次の方向を決めることを確認しました。

4 東北農研センターから、もち小麦に関する特許についての確認がありました。農研機構と日清製粉の共同特許が多く、加工品の種類によって穀粉のブレンド割合にも特許がある（もち小麦100%の加工品は抵触しない）ため、これらを踏まえて今後も取り組んでほしいとのことでした。

## ニンニクセミナーのご案内

東北農研・青森野菜研合同ニンニクセミナーを開催します。

①テーマ：高品質な国産ニンニク周年供給のための収穫後処理技術

②日時：平成23年12月16日（金） 13:00～17:00

③会場：青森市文化会館 4F 中会議室（200～300名収容可）

④主催：(独)農研機構東北農研・(地独)青森産技セ野菜研

後援：青森県農林水産部農産園芸課・全農青森県本部

※ニンニクの生産、貯蔵に関わるすべての方が対象です。

（生産者、営農指導員、普及指導員、野菜貯蔵関係者、行政関係者、研究者等）

※詳細は、野菜研究所インターネットHPでご確認いただけます。

参加ご希望の方は、野菜研究所までご連絡下さい。

（担当：栽培部／庭田・伊藤）