

(様式4)



プレスリリース

AITC Press release 2021.7.13

青森産技の成果を紹介 「青森産技マルシェ」 WEBサイト公開



弘前工業研究所

地方独立行政法人 青森県産業技術センター

★組織名称の表記についてのお願い

地方独立行政法人青森県産業技術センターは県庁の組織ではありません。地方独立行政法人青森県産業技術センターの名称を省略して表記する場合は、地方独立行政法人であることが明確に分かるよう、「(地独)青森県産業技術センター」又は、当センターの略称「青森産技」をお使いくださるようお願い申し上げます。

また各研究所の表記につきましても、「県〇〇研究所」ではなく、「(地独)青森県産業技術センター〇〇研究所」、又は「青森産技〇〇研究所」と表記してくださるようお願いいたします。

WEBサイト「青森産技マルシェ」公開中 あれも？ これも？ 青森産技？

●概要

地方独立行政法人青森県産業技術センターでは、県民の皆様には私たちの研究活動に興味を持っていただきたく、「青森産技マルシェ」WEBサイトを開設しました。

「青森産技マルシェ」では、皆様の食卓に上がる「食材」の中で当センターが開発等に関わっているものについて情報発信します。

「青天の霹靂」「吟烏帽子」「ジュノハート」「千雪」「はつ恋ぐりん」などの新品種の開発、「ながいも」「にんにく」「しじみ」などの生産安定化技術、「ほたて」「ウスメバル」などの養殖支援等、県内の食を支える研究活動について分かりやすく紹介しています。

身近な食材と当センターの関わりを知っていただければ幸いです。

つきましては、下記のとおり「青森産技マルシェ」WEBサイトの周知について御協力の程よろしくお願ひします。

記

- 1 「青森産技マルシェ」 URL: https://www.aomori-itc.or.jp/marche/marche_top.html
PCでの閲覧を推奨しています。 ※スマホ版は後日発表します
- 2 WEBサイト対象者：一般
- 3 制作：弘前工業研究所 デザイン推進室
- 4 取材対応日：令和3年7月16日（金） 10:00～15:00
担当：デザイン推進室 舘山、赤田



内容例

トップページ



「青森産技マルシェ」

青森産技は、県内産業振興のために様々な研究を行っており、その成果を県民の皆様幅広く知っていただくため、公開デー、成果発表会、HP等により情報発信を行っています。

ここでは、従来のHPとは別に、一般の方が親しみやすい「食」の部分で、食材と研究との関わり等について紹介するWEBサイト「青森産技マルシェ」を制作しました。

「青森産技マルシェ」は、農作物を紹介する「大地の恵み」、水産物を紹介する「水の恵み」、これらの食材を使った料理を紹介する「お料理」の3つのエリアで構成しています。

○「大地の恵み」

「大地の恵み」では、話題の「ジュノハート」をはじめ、下記の農作物、畜産物10種と各研究活動を紹介しています。

- | | |
|--------------|---------|
| ① ジュノハート | (さくらんぼ) |
| ② 吟烏帽子 | (酒米) |
| ③ 青天の霹靂 | (飯米) |
| ④ 千雪 | (りんご) |
| ⑤ ゼネラル・レクラーク | (洋梨) |
| ⑥ ながいも | |
| ⑦ 青森シャモロック | (地鶏) |
| ⑧ あすなろ卵 | (鶏卵) |
| ⑨ にんにく | |
| ⑩ はつ恋ぐりん | (りんご) |



あすなろ卵



ジュノハート



「はつ恋ぐりん」のページ

「青森産技マルシェ」

○「水の恵み」

「水の恵み」では昨年デビューした「青い森紅サーモン」をはじめ、下記の水産物4種と各研究活動を紹介しています。



青い森 紅サーモン

- ① 青い森紅サーモン
- ② ウスメバル
- ③ しじみ
- ④ ほたて



「しじみ」のページ

○「お料理」

「お料理」では、「大地の恵み」と「水の恵み」で紹介している食材のうち、「あすなろ卵」「千雪」「ゼネラル・レクラーク」「はつ恋ぐりん」「青天の霹靂」「青い森紅サーモン」「青森シャモロック」「ながいも」を使用した魅力的な料理とレシピを公開しています。

紹介料理

- ① 「あすなろ卵のまんまるトースト」
- ② 「千雪とゼネラルレクラークの焼きりんご」
- ③ 「はつ恋ぐりとチーズの三角揚げ」
- ④ 「青い森紅サーモンのごろごろちらし寿司」
- ⑤ 「青森シャモロックの香草スープフォー」



「千雪とゼネラルレクラークの焼きりんご」
料理写真：八木橋スタジオ

関係者紹介

● 青森産技とは

青森県産業技術センター 理事長：坂田裕治

青森県産業技術センターは、青森県の産業の振興・発展を目指して平成21年に発足した地方独立行政法人の研究機関です。

「工業」「農林」「水産」「食品加工」の4部門から成る13研究所を統合した全国初の総合的な研究機関であり、部門ごとの研究はもとより、分野を横断した連携型の研究開発、研究成果を生かした新商品づくりなど様々な取組を行なっています。

● 弘前工業研究所 デザイン推進室 とは

青森県産業技術センター 弘前工業研究所 所長：齋藤知明

弘前工業研究所は、技術支援部、発酵食品開発部、機能性素材開発部、デザイン推進室、の3部1室を有し、地域資源を活用した食品・美容製品の開発、バイオテクノロジー技術の利用研究、技術相談、依頼試験等を通じ企業活動の支援を行っています。

デザイン推進室では、伝統工芸や工業デザイン、広報、PRについての研究を行っています。その中で、青森産技の研究を分かりやすく紹介する取組として「青森産技マルシェ」WEBを制作しました。

※ 祝100年 弘前工業研究所は2022年、創立100周年を迎えます

● 協力

福土るみ子 : 弘前市在住の料理研究家、「お料理」の制作とレシピを紹介
・料理教室「サロン・ド・胡桃」代表
・管理栄養士 ・調理師

八木橋スタジオ : 「お料理」内の料理写真撮影
・弘前市にある広告写真スタジオ
・各種広告媒体の写真を数多く手掛ける

弘前工業研究所



- 【お問い合わせ先】
(地独) 青森県産業技術センター 弘前工業研究所
担当： デザイン推進室 舘山、赤田
住所： 弘前市扇町1-1-8
電話： 0172-55-6740 FAX : 0172-55-6745
mail : masaru_tateyama@aomori-itc.or.jp