



青森産技

あおもりの未来
技術でサポート

プレスリリース

AITC Press release 2022.11.21

商品化技術研修開催

「アピオス餡の製造方法について」

農産物加工研究所

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。



「アピオス餡の製造方法」を テーマに研修を開催します

アピオスは、北アメリカ北西部が原産地のマメ科のつる性植物で、青森県では「ほどいも」とも呼ばれています。味は、ほんのり甘く、ホクホクした口当たりの良さが特徴です。

今回の研修では、各種菓子等に利用できるよう、アピオスをペーストに加工して加糖する、「アピオス餡の製造方法」について、講義・実習を行います。

この技術によりこれまで利用されなかった規格外品等の利用拡大が期待されます。



「アピオス餡の製造方法について」

日 時： 令和4年11月29日（火）13：30～15：30

場 所： 地方独立行政法人青森県産業技術センター
農産物加工研究所
（六戸町大字犬落瀬字柳沢91）

講 師： 農産物加工研究所職員

参集(対象)範囲： 食品製造事業者、農産加工グループ、
農業団体、市町村、県関係機関等

担 当： 農産物加工研究所 加工技術部
（担当：鹿糠、佐々木、加川、葛西）

電話番号：0176-53-1315

取材依頼先の詳細

- 所在地 : 上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢 9 1
- 連絡先 : 農産物加工研究所 (0 1 7 6 - 5 3 - 1 3 1 5)
- 担当者 : 加工技術部 鹿糠、佐々木、加川、葛西

