

農産物加工研究所

**「米粉の基礎」をテーマに
商品化技術研修を開催します**

「米粉」とは、普段皆さんの主食として馴染み深いお米を細かく砕いて粉状にしたものです。米粉はその種類や製粉技術によって加工特性が異なり、近年、この「米粉」の新たな使い方・食べ方が注目されています。



そこで今回の研修会では、小麦粉の代用としても注目が高まってきている「米粉」の特徴と魅力について、研修します。

研修テーマ：「米粉の基礎」

日 時： 令和6年11月7日（木曜日）13時00分～15時30分

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

（上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91）

講 師： （株）舘山 広域営業部長 兼 東京営業所長
森 太 氏

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：相坂、高田、葛西）

講師について

(株)舘山：

1923年（大正12年）の創業以来、米・でん粉・天産物の加工を通じて、和菓子業界を中心にその原材料の開発提案を行い、道明寺やでん粉加工品、笹葉・よもぎ加工品など、消費者のニーズに合わせた製品の開発を行う。

講師：

(株)舘山 広域営業部長 兼 東京営業所長
森 太 氏

森氏は日の本穀粉株式会社に入社し、営業として数十年間活動。その後、企画開発部に配属され、7年間主にアプリケーション開発に携わり、米粉の活用について幅広く研究開発を行ってきた。(株)舘山へは今年で出向後3年目となり、現在は青森県内のヨモギ粉末、竹炭粉末の営業などを中心に行っている。



詳細

- 所在地 : 上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91
●連絡先 : 農産物加工研究所 (0176-53-1315)
●担当者 : 加工技術部 相坂、高田、葛西

