

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、その種類や製粉技術によって加工特性が異なります。



そこで今回は、小麦粉の代用としてはもちろん、近年、新たな使い方や食べ方が注目されている「米粉」の特徴と魅力について学ぶ研修を開催します。

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： 株式会社舘山

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

株式会社舘山：

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：

株式会社舘山

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、企画開発部に配属となり、7年間主に、米粉の活用を目的としたアプリケーション開発などに携わってきた。株式会社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。



取材先詳細

- 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



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いたします。

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」と表記して下さるようお願いいたします。