

オホーツク小麦 おいしさ引き出す加工講座Ⅱ 導入設備機器の普及・技術セミナー in オホーツク

2015.01.26 月 12:00 ▶ 16:00

『製パン実技講座』

オホーツク産小麦を利用する場合の原料粉の取り扱い、品種の選定と活用方法、加工方法を学ぶ。特に従来の外国産小麦との比較も行いながら、品質特性を活かした製パン技術を学んだ。

【実技講師：株式会社満寿屋商店 地産地消部 部長 天方 慎治 氏】

- 場所：オホーツク圏地域食品加工技術センター
- 主催：公益財団法人オホーツク地域振興機構
公益財団法人北海道科学技術総合振興センター
- 共催：経済産業省 北海道経済産業局

出席者：31名（講師、事務局含む）



ブリオッシュ（春よ恋）



ブリオッシュ（カメラア）



ブリオッシュ（つるまち）



オホーツク産の農産物を使用したチャバタ



オホーツク小麦 おいしさ引き出す加工講座Ⅱ 導入設備機器の普及・技術セミナー in オホーツク

平成25年度補正予算「地域オープンイノベーション促進事業」において、北海道内の公設試験研究機関に整備した、食関連産業分野に係る設備機器について、その周知を図り、多くの企業・研究機関の広域的な活用を促進するために開催いたしました。

2015.01.27 火 13:00 ▶ 17:00

- **場所**：オホーツク圏地域食品加工技術センター
- **主催**：公益財団法人オホーツク地域振興機構
公益財団法人北海道科学技術総合振興センター
- **共催**：経済産業省 北海道経済産業局

出席者：62名 (講師、事務局含む)

プログラム

- 1 開会挨拶 公益財団法人北海道科学技術総合振興センター 常務理事 高木 寿
- 2 「北海道産小麦の物性評価とデータの活用」
公益財団法人とかち財団 研究開発課 係長 佐々木 香子 氏
- 3 「オホーツク産小麦の製パン技術」
株式会社満寿屋商店 地産地消部 部長 天方 慎治 氏
- 4 「北海道産小麦の魅力と可能性 ～ 道内各地での取り組みを通して」
コムギケーション倶楽部 シニアスーパーバイザー 佐久間 良博 氏
(元江別製粉 常務取締役、農林水産省選定「地産地消の日本人」)
- 5 「春まき小麦『春よ恋』の育成経緯および現状」
ホクレン農業協同組合連合会 農業総合研究所 作物生産研究室 次長 池口 正二郎 氏
- 6 「導入設備機器の利活用方法と計画」
公益財団法人オホーツク地域振興機構 研究員 抜山 嘉友 氏
- 7 「経済産業省関連 支援メニューの紹介」
経済産業省 北海道経済産業局 地域経済部 産業技術課



開会挨拶



とかち財団 佐々木 氏



満寿屋商店 天方 氏



コムギケーション倶楽部 佐久間 氏



ホクレン 池口 氏



オホーツク財団 抜山 氏



北海道経済産業局 比良 氏



導入設備の見学風景

