

小豆で新商品 ソーセイジやジャム

食品加工の発表会

雪室貯蔵研究の報告も

十勝圏地域食品加工技 〇〇五年度成果発表会が  
術センター（帯広）の二十四日、とちあプラザ

で開かれた。  
雑豆を用いた新発豆開  
発チームは小豆、もち米  
を味付けして製法めした  
「ライスソーセイジ」、  
小豆を砂糖とレモン汁で



十勝の食品加工技術の新たな取り組みが報告され  
た発表会

煮詰めた「アスキジャム」  
なりの新商品を提案。パ  
レイシヨの雪室貯蔵研  
究グループは、雪室貯蔵と

冷蔵貯蔵したパレイシヨ  
を比較し、雪室貯蔵のパ  
レイシヨが甘味が増すと  
付加価値化、地域ブラン  
ドの形成などについても  
研究の状況や成果が発表  
された。（塚本博隆）