



## 研究員の成果報告

豆類やチーズ、新商品開発も

十勝圏食品加工  
技術センター

十勝圏食品加工技術センターの2005年度成果発表会が24日午後1時半から、帯広市内のどかちプラザで開かれた。地

場産農産物の品質向上に向けた加工・製造技術などについて、研究員による成果報告が行われた。

報告会では豆類やチーズ、バレイショなどをテーマに5つの事例が報告された。このうち同センター研究開発課の川原美香研究員は小豆について「風味が炊き始めて流出しやすいので、洗切りを一律に早く行うことが重

要」などと報告、出席者を上回る約70人の来場者

開発中の加工食品の試食コーナーで味を確かめる参加者たち

は熱心に聞いていた。雑豆を使った新商品開発の取り組みも紹介。小

豆・もち米などで作った「ライスソーセージ」や、小豆を使ったアスキチャムの試食も行われ、来場者は味や風味などを確かめ、満足げにうなずいていた。（田島工幸）