

## 平成27年度事業報告書

### 1 概要

平成27年度事業については、オホーツク地域の農業を核とした産業振興に取り組むため、地域産業支援、物産振興支援及び産業連携推進による各種支援の他、地域ニーズを踏まえた食品加工技術開発の事業展開を図ってきました。

特に、事業については、オホーツク製品のブランド化を促進し、地域産品及び産業情報の発信を通じた販路開拓事業と産業連携の支援を行うことにより、オホーツク製品の付加価値向上のための事業を実施してきました。

また、オホーツク地域の食品産業発展のためにオホーツク圏域の農水産物を利用した加工食品の開発を行い、企業等における技術開発や新製品開発を促進し食品加工技術の高度化、地域産業の活性化のため事業を実施してきました。

平成27年度事業の執行につきましては、依然として厳しい財政事情にあることから、行政、産業団体等のご協力、ご支援をいただくとともに、経費節減に努めながら事業を推進してまいりました。

今後も、財政状況等厳しい状況が続くものと予想されますが、オホーツク地域の発展のため努力してまいりますので、より一層のご理解とご支援をお願いいたします。

以下、当財団が平成27年度に実施した事業の報告をいたします。

### 2 実施事業

- (1) オホーツク製品の付加価値向上・販売促進の支援を行うための地域産業支援事業
- (2) オホーツク産の農・水産物を利用した加工食品の生産に資する食品加工技術支援事業
- (3) 北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター指定管理事業
- (4) 共同研究開発事業及び受託事業

## 地域産業振興支援事業（公1）

### 1 地域産業支援事業

#### （1）オホーツクブランド形成事業

オホーツク産加工食品の良質さを消費者に理解を促し、オホーツク圏の農水産品を活用した加工食品の販路拡大を図るため、第三者評価による「オホーツクブランド認証」制度の運営など、オホーツクブランドの形成を図る各種取組みを行った。

#### 1) オホーツクブランド認証事業の推進

##### オホーツクブランド検討委員会の開催

オホーツク産加工食品の良質さを消費者に理解を促し、オホーツク圏の農水産品を活用した加工食品の販路拡大を図るため、第三者評価による「オホーツクブランド認証」制度の運営など、オホーツクブランドの形成を図る取組みを行った。

#### 1) オホーツクブランド認証事業の会議の開催

区分	開催日	目的及び内容
地域産業支援事業(オホーツクブランド形成事業)	平成27年 8月24日	オホーツクブランド検討委員会の開催 【於:オホーツク財団(北見市)】 平成27年度に改正を予定しているオホーツクブランド事業について、改正に至る経過及び改正素案について協議した。 (1)オホーツクブランド認証事業の経過等について (2)オホーツクブランド認証事業のブラッシュアップについて (3)その他
	平成27年 11月10日	新オホーツクブランド認証制度に係る概要説明会の開催 【於:オホーツク財団(北見市)】 (1)新認証制度の概要と認証条件 (2)現行認証商品の今後の取り扱い

(2) 地域活性化普及事業

地域づくり活動を進めていく人材育成を図るため、企業をはじめ大学・研究機関と連携して、産業振興に係る成功事例等の手法を共有する場としてセミナーを開催した。

1) オホーツク小麦フェスタ2016等の開催

区分	開催日	目的及び内容
地域産業支援事業 (地域活性化普及事業)	平成28年 2月14日	<p>オホーツク産小麦の地域ブランドの育成を図るために、オホーツク産小麦の生産から流通・加工・消費の関係者が一体となって、安全・安心で品質の高い小麦の安定生産・供給を目指すとともに、利活用促進や地産地消、販路拡大に取り組み、地域の活性化を図るのを目的とした、オホーツク小麦フェスタ2016を開催した。</p> <p>「オホーツク小麦フェスタ2016」の開催 【於:オホーツク文化交流センター(網走市)】 [内容]</p> <p>1. オホーツク小麦フェスタ2016 1)基調講演:「未来を拓(ひらく)、北海道スイーツの新たな可能性」 講師:(株)きのとや、代表取締役会長兼北海道洋菓子協会会長 長沼昭夫 氏</p> <p>2)小麦クロストークセッション「オホーツク小麦で地域を豊かに」 ゲスト:(株)きのとや 代表取締役会長 長沼昭夫 氏 さぬき麺業(株) 代表取締役会長 香川政明 氏 南極料理人 西村 淳 氏 小麦生産者(小清水町) 今井貴祐 氏 聞き手:東京農業大学 生物産業学部学部長 黒瀧秀久 氏</p> <p>3)地場産小麦PRイベント:「手打うどん実演」 ・香川県のうどん職人 さぬき麺業(株)代表取締役会長 香川政明 氏による本場の手打披露</p> <p>4)体験 ①『手打うどん体験』 ・さぬき麺業(株)代表取締役会長 香川政明 氏監修:網走産「きたほなみ」でうどんを打ってみよう ②『親子料理教室』 ・石臼で粉挽き実演、道内産小麦粉の全粒粉でスコーン作り 講師:オホーツク財団研究員 ③『網走産小麦を使った簡単クッキング教室』 ・網走産小麦粉で作る、野菜中心の地場産食材を使って簡単にできる料理 講師:網走市食生活改善協議会</p>

区分	開催日	目的及び内容
地域産業 支援事業 (地域活性化普及事業)		<p>④『小麦粘土を作ろう』</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小麦粉を混ぜて、着色して、コネコネしよう</li> </ul> <p>講師:JAオホーツク網走青年部</p> <p>⑤『ストローヒンメリ手作り教室』</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦わらで正八面体のヒンメリを作ってみよう</li> </ul> <p>講師:ヒンメリ作家佐々木志穂氏</p> <p>5)味わう</p> <p>①「手打うどんの試食」(先着200食)</p> <p>②「オリジナルサンド講座」</p> <p>(西村氏による網走産小麦粉「春よ恋」を使ったパンでオホーツク食材を用いた即興レシピ等の紹介)</p> <p>講師:南極料理人 西村 淳 氏</p> <p>③「スイーツコーナー」</p> <p>(網走産小麦「きたほなみ」を使用した商品、網走市内7店舗)</p> <p>6)パネル展</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オホーツク地域の小麦生産と品種改良の紹介</li> <li>・オホーツクブランド認証商品展示</li> <li>・オホーツクコンフェクションの取り組み紹介展示</li> <li>・網走市小麦ツアーの軌跡</li> </ul> <p>2. 参加者:850名(基調講演230名、うどん200名、ちゃんぽん200名 各教室183名その他37名)</p>

## 2 物産振興支援事業

### (1) 販路開拓事業

オホーツク圏域の農水産品及びオホーツクブランド認証商品の販路拡大と商品企画力の向上を図るため、オホーツクフェアを開催した。

#### 1) 物産フェアの出展（北海道）

区分	開催日	目的及び内容
物産振興支援事業(販路開拓事業)	平成 27 年 8 月 9 日	<p>物産フェアの出展</p> <p>くるるの杜(北広島市)及び新千歳空港(千歳市)において、オホーツクの農水産品及びオホーツクブランド認証商品等の販路拡大及び商品企画力の向上を図るため物産フェア及びブース出展を行い、当該企業の出展によるオホーツク物産フェアを開催し支援した。</p> <p>「オホーツクフェア in くるるの杜」の開催 【於:ホクレンくるるの杜(北広島市)】</p> <p>オホーツクの「食」のブランド化、販路拡大推進の一環として、オホーツクの「食」を扱ったブースを出展し、オホーツクの良質な食品の広報活動と道央圏での普及促進に係る「オホーツクフェア in くるるの杜」物産フェアを開催した。</p> <p>1)内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出展企業による試食販売会の実施</li> </ul> <p>2)会場来場者 約1,450人</p> <p>3)出展業者(14社)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JA 北オホーツク      ・(株)オホーツククリーンミート</li> <li>・(有)白楊舎      ・ノースプレインファーム</li> <li>・(株)グリーンズ北見      ・(株)北見ハッカ通商</li> <li>・スリムーン      ・(有)フェーモアール</li> <li>・(株)マルワ製麺      ・JA きたみらい</li> <li>・JA 清里町      ・JA つべつ</li> <li>・JA 斜里町      ・(株)三幸</li> </ul> <p>4)協力団体(6団体)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JA きたみらい      ・JA 北オホーツク</li> <li>・JA 清里町      ・JA 斜里町</li> <li>・JA つべつ      ・ホクレンくるるの杜</li> </ul>
	平成 27 年 11 月 21 日～ 11 月 23 日	<p>「オホーツクフェア in 新千歳空港」の開催 【於:新千歳空港(千歳市)】</p> <p>オホーツク管内の食品製造企業等の商品企画力の向上及び販路開拓を図るため、集客が見込まれる新千歳空港イベントスペース(センタープラザ)において管内特産品の物産展を開催した。</p>

区分	開催日	目的及び内容																																																								
物産振興支援事業(販路開拓事業)		<p>1)オホーツク管内事業者による特産品の販売(27団体出展)</p> <table border="1" data-bbox="600 322 1465 1603"> <thead> <tr> <th data-bbox="600 322 1238 367">事業者名</th> <th data-bbox="1238 322 1465 367">市町村名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td data-bbox="600 367 1238 412">滝上町地場産品振興会</td><td data-bbox="1238 367 1465 412">滝上町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 412 1238 456">一の会</td><td data-bbox="1238 412 1465 456">北見市</td></tr> <tr><td data-bbox="600 456 1238 501">(有)アイランド</td><td data-bbox="1238 456 1465 501">北見市</td></tr> <tr><td data-bbox="600 501 1238 546">(有)高野商店</td><td data-bbox="1238 501 1465 546">北見市</td></tr> <tr><td data-bbox="600 546 1238 591">大空町</td><td data-bbox="1238 546 1465 591">大空町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 591 1238 636">(株)フジイシ</td><td data-bbox="1238 591 1465 636">網走市</td></tr> <tr><td data-bbox="600 636 1238 680">流氷硝子館</td><td data-bbox="1238 636 1465 680">網走市</td></tr> <tr><td data-bbox="600 680 1238 725">太陽牧場</td><td data-bbox="1238 680 1465 725">紋別市</td></tr> <tr><td data-bbox="600 725 1238 770">(株)三幸</td><td data-bbox="1238 725 1465 770">紋別市</td></tr> <tr><td data-bbox="600 770 1238 815">合同会社ひほろ笑顔プロジェクト</td><td data-bbox="1238 770 1465 815">美幌町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 815 1238 860">美幌観光物産協会</td><td data-bbox="1238 815 1465 860">美幌町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 860 1238 904">(株)米夢館</td><td data-bbox="1238 860 1465 904">美幌町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 904 1238 949">(有)マルミヤ大宮商店</td><td data-bbox="1238 904 1465 949">斜里町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 949 1238 994">清里町</td><td data-bbox="1238 949 1465 994">清里町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 994 1238 1039">ファームちば</td><td data-bbox="1238 994 1465 1039">小清水町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1039 1238 1084">オホーツクいちごファーム((有)苺の丘こうも)</td><td data-bbox="1238 1039 1465 1084">小清水町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1084 1238 1128">「道の駅」はなやか小清水</td><td data-bbox="1238 1084 1465 1128">小清水町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1128 1238 1173">ニハチ食品</td><td data-bbox="1238 1128 1465 1173">小清水町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1173 1238 1218">(株)菅野養蜂場</td><td data-bbox="1238 1173 1465 1218">訓子府町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1218 1238 1263">(有)白楊舎</td><td data-bbox="1238 1218 1465 1263">遠軽町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1263 1238 1308">北見木材(株)</td><td data-bbox="1238 1263 1465 1308">遠軽町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1308 1238 1352">本間沢窯</td><td data-bbox="1238 1308 1465 1352">湧別町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1352 1238 1397">きたみらい農業協同組合</td><td data-bbox="1238 1352 1465 1397">北見市</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1397 1238 1442">From オホーツク(オホーツク農業協同組合長会)</td><td data-bbox="1238 1397 1465 1442">管内広域</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1442 1238 1487">オホーツク網走農業協同組合</td><td data-bbox="1238 1442 1465 1487">網走市</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1487 1238 1532">斜里町農業協同組合</td><td data-bbox="1238 1487 1465 1532">斜里町</td></tr> <tr><td data-bbox="600 1532 1238 1576">北見鈴木製菓(株)</td><td data-bbox="1238 1532 1465 1576">北見市</td></tr> </tbody> </table> <p>2)「オホーツク北見塩やきそば」の試食提供</p> <p>3)「オホーツク・コンフェクション・プロジェクト」によるオホーツク産原材料(小麦など)を使用したお菓子のブース設置(3事業者出展)</p> <p>4)管内市町村・観光協会8団体による観光PRステージ「オホ☆キャラ隊」の紹介イベント</p> <p>5)管内市町村・観光協会8団体による体験・展示コーナー設置</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハーブ石づくり(滝上町)</li> <li>・黒曜石展示とアクセサリーづくり(遠軽町白滝)</li> <li>・チューリップ球根とクロスカントリー展示(湧別町)</li> <li>・木製品展示(津別町)</li> </ul>	事業者名	市町村名	滝上町地場産品振興会	滝上町	一の会	北見市	(有)アイランド	北見市	(有)高野商店	北見市	大空町	大空町	(株)フジイシ	網走市	流氷硝子館	網走市	太陽牧場	紋別市	(株)三幸	紋別市	合同会社ひほろ笑顔プロジェクト	美幌町	美幌観光物産協会	美幌町	(株)米夢館	美幌町	(有)マルミヤ大宮商店	斜里町	清里町	清里町	ファームちば	小清水町	オホーツクいちごファーム((有)苺の丘こうも)	小清水町	「道の駅」はなやか小清水	小清水町	ニハチ食品	小清水町	(株)菅野養蜂場	訓子府町	(有)白楊舎	遠軽町	北見木材(株)	遠軽町	本間沢窯	湧別町	きたみらい農業協同組合	北見市	From オホーツク(オホーツク農業協同組合長会)	管内広域	オホーツク網走農業協同組合	網走市	斜里町農業協同組合	斜里町	北見鈴木製菓(株)	北見市
		事業者名	市町村名																																																							
		滝上町地場産品振興会	滝上町																																																							
		一の会	北見市																																																							
		(有)アイランド	北見市																																																							
		(有)高野商店	北見市																																																							
		大空町	大空町																																																							
		(株)フジイシ	網走市																																																							
		流氷硝子館	網走市																																																							
		太陽牧場	紋別市																																																							
		(株)三幸	紋別市																																																							
		合同会社ひほろ笑顔プロジェクト	美幌町																																																							
		美幌観光物産協会	美幌町																																																							
		(株)米夢館	美幌町																																																							
		(有)マルミヤ大宮商店	斜里町																																																							
		清里町	清里町																																																							
		ファームちば	小清水町																																																							
		オホーツクいちごファーム((有)苺の丘こうも)	小清水町																																																							
		「道の駅」はなやか小清水	小清水町																																																							
		ニハチ食品	小清水町																																																							
		(株)菅野養蜂場	訓子府町																																																							
		(有)白楊舎	遠軽町																																																							
		北見木材(株)	遠軽町																																																							
		本間沢窯	湧別町																																																							
		きたみらい農業協同組合	北見市																																																							
		From オホーツク(オホーツク農業協同組合長会)	管内広域																																																							
		オホーツク網走農業協同組合	網走市																																																							
		斜里町農業協同組合	斜里町																																																							
北見鈴木製菓(株)	北見市																																																									

区分	開催日	目的及び内容
物産振興支援事業(販路開拓事業)	平成28年 2月18日～ 2月19日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・木のプール(オホーツク木のプラザ)</li> <li>・流水展示(オホーツク総合振興局)</li> </ul> 6) 来場者 約30,000人  第9回「アグリフードEXPO大阪2016」の出展 於:ATCアジア太平洋トレードセンター(大阪市住之江区) オホーツク産品販路拡大事業実行委員会を設置し、圏域企業の試食・試飲による商品紹介及び企業情報等を発信し、更に出展企業の商談を支援した。 <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 会場来場者 約15,500人</li> <li>2) 出展者               <ul style="list-style-type: none"> <li>・(株)北見ハッカ通商</li> <li>・(一社)オホーツクテロワール</li> <li>・(同)びほろ笑顔プロジェクト</li> </ul> </li> <li>3) オホーツクブランド「チャレンジ製品」のPRを行った。</li> <li>4) 各社とも顕著な数の商談が成立した。</li> </ol>

(2) 広報活動事業

オホーツク圏域のブランド力及びマーケティング活動を促進するため、オホーツクの農水産品及び加工品並びに産業の情報収集・発信の活動を行った。

1) オホーツク産品のプロモーション活動

区分	開催日	目的及び内容																												
物産振興支援事業(広報活動事業)	平成 28 年 1 月 13 日～ 1 月 18 日	「地域を彩る食物語」開催に係るパネルの展示 【於:コミュニティプラザパラボ(北見市)】 ・新オホーツクブランド認証「チャレンジ製品」およびセンター開発関連商品 パネル展示																												
	平成 28 年 3 月 7 日	平成27年度研究成果発表会 【於:ホテル黒部(北見市)】 オホーツク食品開発研究フェア 2016 開催に係る新オホーツクブランド認証 「チャレンジ製品」及びセンター関連(企業・団体等との共同開発商品)、食に 関するミニ補助事業の展示試食会等の開催  1)展示試食商品名及び会社名 ◆新オホーツクブランド認証「チャレンジ製品」																												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>商品名</th> <th>会社名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>オニオンラスク</td> <td>(株)La Natureve</td> </tr> <tr> <td>オホーツクサロマ湖素干しのり</td> <td>(株)カネテツ谷川水産</td> </tr> <tr> <td>北海道知床ドレッシング和風オニオン</td> <td>中村農園</td> </tr> <tr> <td>かけるいちご「スパイスソース」・「さっぱりスイート」</td> <td>(有)苺の丘こうも</td> </tr> <tr> <td>太陽の恵み甘熟トマトジュース</td> <td>今野農園</td> </tr> <tr> <td>フリッターおせんほがじゃ「ほたて味」・「チーズ味」・「ベーコン&amp;サーモン味」</td> <td>(株)山口油屋福太郎</td> </tr> <tr> <td>純粋知床産「きんき一夜干し」・「きんき味噌漬け」・「銀がれい味噌漬け」・「さくらます味噌漬け」</td> <td>合資会社吉野</td> </tr> <tr> <td>オホーツクラスクみたらし</td> <td>(株)菓子工房バースデーイヴ</td> </tr> <tr> <td>ハッカ樹氷</td> <td>(株)山樹氷</td> </tr> <tr> <td>北海道(清里)・(樽)・(原酒)・(原酒5年)</td> <td>清里焼酎醸造所</td> </tr> <tr> <td>ABASHIRI プレミアムビール・流氷ドラフト(瓶) 流氷ドラフト(缶)</td> <td>網走ビール(株)</td> </tr> <tr> <td>有機ブレンドハーブティー有機プレミアム 13 「CLEAR BODY 颯」・「FEEL FINE 蒼」 「SWEET HEART 薇」</td> <td>(有)香遊生活</td> </tr> <tr> <td>鮭とじゃがいものグラタン・帆立グラタン</td> <td>丸喜北日本物流(株)</td> </tr> </tbody> </table>	商品名	会社名	オニオンラスク	(株)La Natureve	オホーツクサロマ湖素干しのり	(株)カネテツ谷川水産	北海道知床ドレッシング和風オニオン	中村農園	かけるいちご「スパイスソース」・「さっぱりスイート」	(有)苺の丘こうも	太陽の恵み甘熟トマトジュース	今野農園	フリッターおせんほがじゃ「ほたて味」・「チーズ味」・「ベーコン&サーモン味」	(株)山口油屋福太郎	純粋知床産「きんき一夜干し」・「きんき味噌漬け」・「銀がれい味噌漬け」・「さくらます味噌漬け」	合資会社吉野	オホーツクラスクみたらし	(株)菓子工房バースデーイヴ	ハッカ樹氷	(株)山樹氷	北海道(清里)・(樽)・(原酒)・(原酒5年)	清里焼酎醸造所	ABASHIRI プレミアムビール・流氷ドラフト(瓶) 流氷ドラフト(缶)	網走ビール(株)	有機ブレンドハーブティー有機プレミアム 13 「CLEAR BODY 颯」・「FEEL FINE 蒼」 「SWEET HEART 薇」	(有)香遊生活	鮭とじゃがいものグラタン・帆立グラタン	丸喜北日本物流(株)
商品名	会社名																													
オニオンラスク	(株)La Natureve																													
オホーツクサロマ湖素干しのり	(株)カネテツ谷川水産																													
北海道知床ドレッシング和風オニオン	中村農園																													
かけるいちご「スパイスソース」・「さっぱりスイート」	(有)苺の丘こうも																													
太陽の恵み甘熟トマトジュース	今野農園																													
フリッターおせんほがじゃ「ほたて味」・「チーズ味」・「ベーコン&サーモン味」	(株)山口油屋福太郎																													
純粋知床産「きんき一夜干し」・「きんき味噌漬け」・「銀がれい味噌漬け」・「さくらます味噌漬け」	合資会社吉野																													
オホーツクラスクみたらし	(株)菓子工房バースデーイヴ																													
ハッカ樹氷	(株)山樹氷																													
北海道(清里)・(樽)・(原酒)・(原酒5年)	清里焼酎醸造所																													
ABASHIRI プレミアムビール・流氷ドラフト(瓶) 流氷ドラフト(缶)	網走ビール(株)																													
有機ブレンドハーブティー有機プレミアム 13 「CLEAR BODY 颯」・「FEEL FINE 蒼」 「SWEET HEART 薇」	(有)香遊生活																													
鮭とじゃがいものグラタン・帆立グラタン	丸喜北日本物流(株)																													



区分	開催日	目的及び内容																														
物産振興支援事業(広報活動事業)		<p>◆食に関するミニ補助事業</p> <table border="1" data-bbox="600 331 1490 640"> <thead> <tr> <th data-bbox="600 331 1190 376">商品名</th> <th data-bbox="1190 331 1490 376">会社名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="600 376 1190 465">アスリートニーズに応える「オホーツクグラノーラ」の開発</td> <td data-bbox="1190 376 1490 465">(同)okhotsk-xing</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 465 1190 555">オホーツク産サケを使った麴で調味した玉葱漬物の開発</td> <td data-bbox="1190 465 1490 555">(有)ハンス</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 555 1190 640">革新的山菜保存製品「山菜ぶつ切りオイル漬」の販売促進</td> <td data-bbox="1190 555 1490 640">北の鉢ポッポ舎</td> </tr> </tbody> </table> <p>◆地域連携および技術指導による成果品</p> <table border="1" data-bbox="600 725 1490 1299"> <thead> <tr> <th data-bbox="600 725 1155 770">商品名</th> <th data-bbox="1155 725 1490 770">会社名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="600 770 1155 860">紫タマネギ酢・赤ビートの酢・紫タマネギ茶ドレッシング</td> <td data-bbox="1155 770 1490 860">(有)ハンス</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 860 1155 949">開校 60 周年記念事業ラーメン開発プロジェクト</td> <td data-bbox="1155 860 1490 949">北見藤女子高等学校記念事業協賛会</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 949 1155 994">旭りんごのスパークリングワイン</td> <td data-bbox="1155 949 1490 994">篠根果樹園</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 994 1155 1039">開発商品</td> <td data-bbox="1155 994 1490 1039">北見市雇用創造協議会</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 1039 1155 1084">ウォッシュチーズ</td> <td data-bbox="1155 1039 1490 1084">ひがしもこと乳酪館</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 1084 1155 1128">モヨロベーグル</td> <td data-bbox="1155 1084 1490 1128">オホーツクベーグル</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 1128 1155 1173">北海道湧別産ホタテのクネルと野菜スープ</td> <td data-bbox="1155 1128 1490 1173">(株)YBT</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 1173 1155 1218">お菓子な牛乳かい！？・プレミアムスコーン</td> <td data-bbox="1155 1173 1490 1218">流氷の丘カンパニー</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 1218 1155 1263">牛肉のみたらし煮</td> <td data-bbox="1155 1218 1490 1263">川瀬牧場</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 1263 1155 1299">ヤーコンのタレ「食べてみてヤー」</td> <td data-bbox="1155 1263 1490 1299">東藻琴増子農場</td> </tr> </tbody> </table> <p>2) 来場者 126人  3) 新オホーツクブランド認証「チャレンジ製品」展示  4) オホーツク圏地域食品加工技術センター関連商品パネル展示及び商品展示</p>	商品名	会社名	アスリートニーズに応える「オホーツクグラノーラ」の開発	(同)okhotsk-xing	オホーツク産サケを使った麴で調味した玉葱漬物の開発	(有)ハンス	革新的山菜保存製品「山菜ぶつ切りオイル漬」の販売促進	北の鉢ポッポ舎	商品名	会社名	紫タマネギ酢・赤ビートの酢・紫タマネギ茶ドレッシング	(有)ハンス	開校 60 周年記念事業ラーメン開発プロジェクト	北見藤女子高等学校記念事業協賛会	旭りんごのスパークリングワイン	篠根果樹園	開発商品	北見市雇用創造協議会	ウォッシュチーズ	ひがしもこと乳酪館	モヨロベーグル	オホーツクベーグル	北海道湧別産ホタテのクネルと野菜スープ	(株)YBT	お菓子な牛乳かい！？・プレミアムスコーン	流氷の丘カンパニー	牛肉のみたらし煮	川瀬牧場	ヤーコンのタレ「食べてみてヤー」	東藻琴増子農場
		商品名	会社名																													
		アスリートニーズに応える「オホーツクグラノーラ」の開発	(同)okhotsk-xing																													
		オホーツク産サケを使った麴で調味した玉葱漬物の開発	(有)ハンス																													
		革新的山菜保存製品「山菜ぶつ切りオイル漬」の販売促進	北の鉢ポッポ舎																													
		商品名	会社名																													
		紫タマネギ酢・赤ビートの酢・紫タマネギ茶ドレッシング	(有)ハンス																													
		開校 60 周年記念事業ラーメン開発プロジェクト	北見藤女子高等学校記念事業協賛会																													
		旭りんごのスパークリングワイン	篠根果樹園																													
		開発商品	北見市雇用創造協議会																													
		ウォッシュチーズ	ひがしもこと乳酪館																													
		モヨロベーグル	オホーツクベーグル																													
		北海道湧別産ホタテのクネルと野菜スープ	(株)YBT																													
		お菓子な牛乳かい！？・プレミアムスコーン	流氷の丘カンパニー																													
		牛肉のみたらし煮	川瀬牧場																													
		ヤーコンのタレ「食べてみてヤー」	東藻琴増子農場																													

(3) マーケティング調査事業

オホーツク圏域の食品産業等による地域経済活性化を図るため、道内外のマーケティングについて調査検討を行い、販路拡大を支援した。

1) 小麦・小豆の新たな需要開拓の可能性と販売・マーケティング調査事業の実施

区分	開催日	目的及び内容
物産振興支援事業(マーケティング調査事業)		<p>マーケティング調査事業の実施</p> <p>地域農業が抱える課題の解決に向けた取組みへの支援に関する事業として、小豆の新たな需要開拓の可能性と販売マーケティング調査とオホーツク産小麦に関する実需側の実態調査等を実施した。</p>
	平成 27 年 12 月 7 日～ 12 月 8 日	<p>(1)KOMUGI 需要創造プロジェクトアンケート調査の実施</p> <p>1)生活クラブ事業連合生活協同組合連合会 【於: 東京都新宿区】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・国産小麦粉の取り扱い状況及び使用状況について</li> <li>・道産小麦の使用状況及びこれからの展望について</li> <li>・組合員は高齢層が多く、組合員数は現状維持</li> </ul> <p>2) パルシステム生活協同組合連合会 【於: 東京都新宿区】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小麦粉の取り扱い状況及び使用状況について</li> <li>・今後の小麦粉の使用に関する将来展望について</li> </ul>
	平成 27 年 12 月 22 日	<p>(2)KOMUGI 需要創造プロジェクト調査の実施</p> <p>1)生活協同組合コープさっぽろ 【於: 札幌市】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オホーツク産小麦に関するアンケートの実施</li> <li>・小麦粉の取扱い状況について</li> </ul>
	平成 28 年 2 月 9 日	<p>(3)麦チェン取組状況の調査の実施</p> <p>1)横山製粉㈱本社 【於: 札幌市】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オホーツク製粉工場設置に向けての意見交換</li> </ul>
	平成 28 年 2 月 24 日	<p>(4)オホーツク産小麦需要調査の実施</p> <p>1)さぬき麺業株式会社 【於: 香川県高松市】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オホーツク産小麦の需要調査</li> <li>・網走産きたほなみのサンプルワークの評価並びに実需者の意見聴取</li> </ul> <p>2)さぬきうどん協同組合訪問の実施 【於: 香川県高松市】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オホーツク産小麦の需要調査</li> <li>・網走産きたほなみのサンプルワークの評価並びに実需者の意見聴取</li> </ul> <p>3)吉原食糧株式会社訪問の実施 【於: 香川県坂出市】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オホーツク産小麦の需要調査</li> </ul>

区分	開催日	目的及び内容
物産振興支援事業(マーケティング調査事業)	<p>平成 28 年 3 月 10 日～ 3 月 11 日</p> <p>平成 28 年 3 月 31 日</p>	<p>(5)小豆の新たな需要開拓の可能性と販売・マーケティング調査</p> <p>1)株式会社住吉 【於: 神奈川県川崎市】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主力商品「葛餅」の餡に使用する原料小豆の調達(産地)、求めている品質について</li> <li>・北海道産小豆の評価、課題について</li> </ul> <p>2)株式会社東照 【於: 神奈川県川崎市】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主力商品「最中」、「大福」、「どら焼き」の餡に使用する原料小豆の調達(産地)、求めている品質について</li> <li>・最終商品の特徴に基づいた品質、販売戦略について</li> </ul> <p>3)井村屋株式会社 【於: 三重県津市】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主力商品「あずきバー(アイス)」、「餡まん」に使用する原料小豆の調達(産地)、求めている品質について</li> <li>・北海道産小豆の評価、課題について</li> </ul> <p>小豆の新たな需要開拓の可能性と販売・マーケティング調査事業報告書の作成</p> <p>1) 小豆の新たな需要開拓の可能性と販売・マーケティング調査事業報告書</p> <p>【研究課題】 「オホーツク地域における主要農畜産物の販売・マーケティング・地域ブランド形成に向けた戦略について」</p> <p>[平成27年度 研究テーマ] 「小豆の新たな需要開拓の可能性と販売・マーケティング戦略」</p>

(4) 地域ブランド販路拡大事業の推進

オホーツクブランド推進委員会及び認証審査会の開催

オホーツクブランドの長期にわたる戦略形成を策定するにあたり、地産地消にとどまることなく、道央圏・首都圏へ、また全国へと、販路の裾野を広げることを目的として、オホーツクブランド認証基準及びマーケティング戦略等について究明を行い、地域独自の魅力をもった持続性のある取組み等による販路拡大の取組みを行った。

1) オホーツクブランド専門委員会の開催

区分	開催日	目的及び内容														
地域産業支援事業(地域ブランド販路拡大事業)	平成 27 年 11 月 13 日	第1回オホーツクブランド推進委員会の開催【於:オホーツク財団(北見市)】 (1)オホーツクブランド認証事業の経過について (2)新オホーツクブランド認証制度の概要について (3)オホーツクブランド認証制度要綱(案)について (4)オホーツクブランド推進委員会設置要領(案)について (5)オホーツクブランド認証審査会設置要領(案)について (6)オホーツクブランド推進委員会の委員長及び副委員長の互選について (7)オホーツクブランド認証審査会委員の互選について (8)今後のスケジュールについて														
	平成 27 年 12 月 9 日	新オホーツクブランド認証審査委員会の開催【於:オホーツク財団(北見市)】 (1)オホーツクブランド推進委員会の経過について (2)オホーツクブランド認証審査会委員長の互選について (3)新オホーツクブランドチャレンジ製品の書類審査等について (4)オホーツクブランド認証審査会のスケジュールについて														
	平成 27 年 12 月 10 日	新オホーツクブランド認証審査会の開催【於:ホテル黒部(北見市)】 (1)新オホーツクブランド「チャレンジ製品」審査会 オホーツクブランド認証品のブランドアップ活動として商品評価やブランドアップに相応しいチャレンジ製品の選定とブラッシュアップ指導を行った。 ◆新オホーツクブランド認証「チャレンジ製品」商品名及び会社名														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>商品名</th> <th>会社名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>オニオンラスク</td> <td>(株)La Natureve</td> </tr> <tr> <td>オホーツクサロマ湖素干しのり</td> <td>(株)カネテツ谷川水産</td> </tr> <tr> <td>北海道知床ドレッシング和風オニオン</td> <td>中村農園</td> </tr> <tr> <td>かけるいちご「スパイスソース」・「さっぱりスイート」</td> <td>(有)苺の丘こうも</td> </tr> <tr> <td>太陽の恵み甘熟トマトジュース</td> <td>今野農園</td> </tr> <tr> <td>フリッターおせんほがじゃ「はたて味」・「チーズ味」・「ベーコン&amp;サーモン味」</td> <td>(株)山口油屋福太郎</td> </tr> </tbody> </table>	商品名	会社名	オニオンラスク	(株)La Natureve	オホーツクサロマ湖素干しのり	(株)カネテツ谷川水産	北海道知床ドレッシング和風オニオン	中村農園	かけるいちご「スパイスソース」・「さっぱりスイート」	(有)苺の丘こうも	太陽の恵み甘熟トマトジュース	今野農園	フリッターおせんほがじゃ「はたて味」・「チーズ味」・「ベーコン&サーモン味」	(株)山口油屋福太郎
商品名	会社名															
オニオンラスク	(株)La Natureve															
オホーツクサロマ湖素干しのり	(株)カネテツ谷川水産															
北海道知床ドレッシング和風オニオン	中村農園															
かけるいちご「スパイスソース」・「さっぱりスイート」	(有)苺の丘こうも															
太陽の恵み甘熟トマトジュース	今野農園															
フリッターおせんほがじゃ「はたて味」・「チーズ味」・「ベーコン&サーモン味」	(株)山口油屋福太郎															

区分	開催日	目的及び内容																
地域産業支援事業(地域ブランド販路拡大事業)		<p>◆新オホーツクブランド認証「チャレンジ製品」商品名及び会社名</p> <table border="1" data-bbox="603 367 1493 1003"> <thead> <tr> <th data-bbox="603 367 1177 434">商品名</th> <th data-bbox="1177 367 1493 434">会社名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 434 1177 568">純粹知床産「きんき一夜干し」・「きんき味噌漬け」・「銀がれい味噌漬け」・「さくらます味噌漬け」</td> <td data-bbox="1177 434 1493 568">合資会社吉野</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 568 1177 658">オホーツクラスクみたらし</td> <td data-bbox="1177 568 1493 658">(株)菓子工房バースデーイヴ</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 658 1177 698">ハッカ樹氷</td> <td data-bbox="1177 658 1493 698">(株)山樹氷</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 698 1177 739">北海道(清里)・(樽)・(原酒)・(原酒5年)</td> <td data-bbox="1177 698 1493 739">清里焼酎醸造所</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 739 1177 828">ABASHIRI プレミアムビール・流氷ドラフト(瓶) 流氷ドラフト(缶)</td> <td data-bbox="1177 739 1493 828">網走ビール(株)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 828 1177 958">有機ブレンドハーブティー有機プレミアム13 「CLEAR BODY 颯」・「FEEL FINE 蒼」 「SWEET HEART 薇」</td> <td data-bbox="1177 828 1493 958">(有)香遊生活</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 958 1177 1003">鮭とじゃがいものグラタン・帆立グラタン</td> <td data-bbox="1177 958 1493 1003">丸喜北日本物流(株)</td> </tr> </tbody> </table>	商品名	会社名	純粹知床産「きんき一夜干し」・「きんき味噌漬け」・「銀がれい味噌漬け」・「さくらます味噌漬け」	合資会社吉野	オホーツクラスクみたらし	(株)菓子工房バースデーイヴ	ハッカ樹氷	(株)山樹氷	北海道(清里)・(樽)・(原酒)・(原酒5年)	清里焼酎醸造所	ABASHIRI プレミアムビール・流氷ドラフト(瓶) 流氷ドラフト(缶)	網走ビール(株)	有機ブレンドハーブティー有機プレミアム13 「CLEAR BODY 颯」・「FEEL FINE 蒼」 「SWEET HEART 薇」	(有)香遊生活	鮭とじゃがいものグラタン・帆立グラタン	丸喜北日本物流(株)
		商品名	会社名															
		純粹知床産「きんき一夜干し」・「きんき味噌漬け」・「銀がれい味噌漬け」・「さくらます味噌漬け」	合資会社吉野															
		オホーツクラスクみたらし	(株)菓子工房バースデーイヴ															
		ハッカ樹氷	(株)山樹氷															
		北海道(清里)・(樽)・(原酒)・(原酒5年)	清里焼酎醸造所															
		ABASHIRI プレミアムビール・流氷ドラフト(瓶) 流氷ドラフト(缶)	網走ビール(株)															
		有機ブレンドハーブティー有機プレミアム13 「CLEAR BODY 颯」・「FEEL FINE 蒼」 「SWEET HEART 薇」	(有)香遊生活															
		鮭とじゃがいものグラタン・帆立グラタン	丸喜北日本物流(株)															
		平成28年 2月15日	<p>オホーツクブランド推進委員会「ブランディング」「認証制度」に関する検討ワーキンググループの開催</p> <p>【於:東京農業大学オホーツク実学センター(網走市)】</p> <p>(1)オホーツクブランド認証の事業実施経過について  (2)首都圏におけるチャレンジ製品の評価について  (3)ブランド認証のコンセプトとメッセージの検討について  (4)美味しさの一元表示の検討について  (5)ブランド認証制度の基準について  (6)今後のオホーツクブランド認証事業について</p>															
平成28年 1月14日～ 1月17日	<p>オホーツクブランドチャレンジ製品の販路開拓活動調査</p> <p>【於:日本百貨店「秋葉原ちゃばら店」(東京都千代田区)】</p> <p>(1)オホーツクブランドチャレンジ製品テスト販売による調査  (2)チャレンジ製品の試食に関するアンケート(135件)  (3)オホーツクとチャレンジ製品に関するアンケート(50件)</p>																	
平成28年 2月10日～ 2月12日	<p>「スーパーマーケットトレードショー2016」の出展</p> <p>【於:東京ビックサイト西展示棟(東京都江東区)】</p> <p>オホーツク産品販路拡大事業実行委員会を設置し、圏域企業の試食・試飲による商品紹介及び企業情報等を発信し、更に出展企業の商談を支援した。</p> <p>1)会場来場者 約90,500人</p>																	

区分	開催日	目的及び内容
地域産業支援事業(地域ブランド販路拡大事業)	平成 28 年 2 月 26 日	<p>2) 出展者</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・清里焼酎醸造所</li> <li>・(株)山口油屋福太郎</li> </ul> <p>3) オホーツクブランド「チャレンジ製品」のPRを行った。</p> <p>4) 各社とも顕著な数の商談が成立した。</p> <p>南極料理人西村淳氏の講演会とオホーツクのブランドづくりの開催 【於:北見プラザホテル(北見市とん田東町)】</p> <p>1) 基調講演 「南極で経験した貴重な体験と豊富なオホーツクの食材の活かし方について」 講師:(株)オーロラキッチン南極料理人 西村 淳 氏</p> <p>2) パネルディスカッション 「オホーツクチャレンジ製品の首都圏に於ける報告とオホーツク製品が首都圏でブランドアップするには、何をすべきかについて」 コーディネータ:ベーシックインフォメーションセンター(株)代表取締役 伊藤敏郎 氏 パネラー:(株)オーロラキッチン南極料理人 西村 淳 氏 (株)サザビーリーグAKOMEYA バイヤー 有坂兼司 氏 東京農業大学生物産業学部地域産業経営学科助教 小川繁幸 氏 (株)ロジカル代表取締役 西野寛明 氏</p> <p>3) 参加者 91名</p>

### 3 産業連携推進事業

#### (1) 食に関する助成事業

オホーツク圏域の農水産品を用いた食に関する地域振興を推進するため、公募によりオホーツク圏域の企業・団体等が行う、研究開発及び販路拡大等の取り組みに経費の一部を助成する事業を行った。

#### 1) 「食に関する研究開発及び販路拡大等の取り組み支援」の実施

区分	開催日	目的及び内容								
産業連携 推進事業 「食に関するミニ補助 事業」の実 施	平成 27 年 7 月 31 日	<p>「食に関するミニ補助事業」の実施 オホーツク管内の企業・団体等が行う、圏域産一次産品を用いた食を通しての地域振興事業に対し、経費の一部を助成する事業を行った。</p> <p>第1回「食に関するミニ補助事業」審査委員会の実施 【於:オホーツク財団(北見市)】 1)プレゼンテーション</p>								
	平成 27 年 8 月 17 日	<p>第2回「食に関するミニ補助事業」審査会の実施 【於:オホーツク財団(北見市)】</p> <p>◆【食に関するミニ補助事業採択事業名及び会社名】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>採択事業名</th> <th>会社名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>アスリートニーズに応える「オホーツクグラノーラ」の開発</td> <td>(同)okhotsk-xing</td> </tr> <tr> <td>オホーツク産サケを使った麴で調味した玉葱漬物の開発</td> <td>(有)ハンス</td> </tr> <tr> <td>革新的山菜保存製品「山菜ぶつ切りオイル漬」の販売促進</td> <td>北の鉢ポッポ舎</td> </tr> </tbody> </table>	採択事業名	会社名	アスリートニーズに応える「オホーツクグラノーラ」の開発	(同)okhotsk-xing	オホーツク産サケを使った麴で調味した玉葱漬物の開発	(有)ハンス	革新的山菜保存製品「山菜ぶつ切りオイル漬」の販売促進	北の鉢ポッポ舎
	採択事業名	会社名								
	アスリートニーズに応える「オホーツクグラノーラ」の開発	(同)okhotsk-xing								
	オホーツク産サケを使った麴で調味した玉葱漬物の開発	(有)ハンス								
革新的山菜保存製品「山菜ぶつ切りオイル漬」の販売促進	北の鉢ポッポ舎									
平成 28 年 3 月 7 日	<p>「食に関するミニ補助事業」採択事業実績報告会の実施 1)採択事業実績報告名及び会社名 ・「紫タマネギを利用した加工食品の開発」 (有)ハンス 代表取締役 岩本 由美子 氏 2)採択事業者による試食・試飲等 ・オホーツクグラノーラ:(同)okhotsk-xing ・オホーツク産サケを使った麴で調味した玉葱漬物:(有)ハンス ・山菜ぶつ切りオイル漬:北の鉢ポッポ舎</p>									

#### 4 地域振興推進事業

##### (1) 農業振興方策に関する連絡会議の実施

###### 1) オホーツク産小麦の需要創出検討委員会の開催

区分	開催日	目的及び内容
地域振興推進事業(オホーツク産小麦の需要創出検討委員会の開催)	平成 27 年 8 月 25 日	オホーツク産小麦の需要創出検討委員会の開催 【於:JA 北海道中央会北見支所(北見市)】 (1)オホーツク‘KOMUGI’需要創出プロジェクトの設置について (2)実需者に対するアンケート調査の実施について (3)サンプルワークの実施について
	平成 27 年 9 月 11 日	オホーツク産小麦の需要創出検討委員会の開催 【於:北見農業会館(北見市)】 (1)実需者に対するアンケート調査の実施について
	平成 27 年 10 月 15 日	オホーツク産小麦の需要創出プロジェクト WG 検討会の開催 【於:東京農業大学(網走市)】 (1)アンケートの様式について (2)道産小麦、オホーツク産小麦に切り替えた管内実需者の評価 (3)アンケート調査依頼時のセールストーク、セールスポイント (4)麦チェンサポーター店のリストアップについて
	平成 27 年 11 月 18 日	オホーツク‘KOMUGI’需要創出プロジェクト会議の開催 【於:北見農業会館(北見市)】 (1)アンケート様式の確定について (2)アンケート調査の実施について

#### 4 公1共通事業

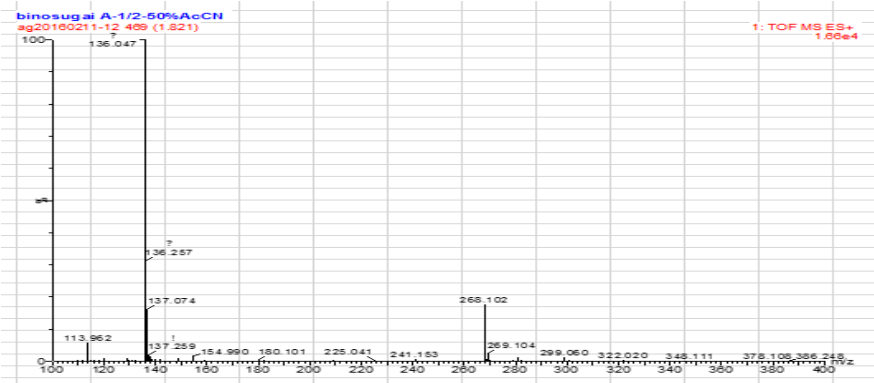
財団の実施している公1事業を広く周知するため、支援制度及び事業内容のPR、成果の還元等の広報活動を行った。

区分	開催日	目的及び内容
公1共通事業		1)ウェブサイトによる事業周知 2)財団概要書の配布



## 食品加工技術支援（公2）

### 1 試験研究事業

試験研究テーマ	研究の概要
<p>1. 規格外等低品位農畜産物の高付加価値化</p>	<p>1. 雑貝の利用検討</p> <p><b>【概要】</b>網走地域で廃棄対象となっている貝類の成分を明らかにし普及を図る。</p> <p><b>【経過】</b>高性能質量分析を東京農業大学、および秋田工業高専との共同研究で実施することとなり、試料を精製し分析に供した。その結果、質量は268.1018であり、<math>C_{10}H_{13}N_5O_4</math>の組成を持つ化合物ではないかと予想された。これまでに実施したCのNMRではシグナルが9本確認されており、1本が溶媒ピークと重複している可能性もあることから、整合性があった。化合物の同定のためCおよびNのNMR分析を実施の予定。本化合物は精製すると非常に不安定であることから、今後安定化条件の検討も行う予定である。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">図：MS分析の結果</p> <p>2. 大麦副産物の付加価値化検討</p> <p><b>【概要】</b>今後の作付け拡大を検討している機能性大麦の糠について、有益な利用方法を探索、開発する。</p> <p><b>【経過】</b>試料の粗分画による、有用成分、有色成分、有臭成分の分画を試験した。食利用の観点から溶媒を水とし、水溶性画分、不溶性画分をそれぞれ凍結乾燥し各試験に供した。</p> <p>分画の結果、有色成分は不溶性画分に分画され、有臭成分は双方に移行した。<math>\beta</math>グルカンや損傷デンプン、カリウムといった有用成分は水溶性画分にあり、実際の製パン試験において水溶性画分は製パンに対して悪影響を与えず、旨みに富むパンを焼成した。今後、定量的な解析を進め、有用性を示し用途開発へとつなげる予定である。</p>

試験研究テーマ	研究の概要
<p>2. 発酵醸造及び酵素等の生物的能力を用いた高付加価値化検討</p>	<p>1. バター香生産性乳酸菌の分離  「パン（ホトツク小麦）にはバターを」。バター香生産性乳酸菌の分離を試みている。バター香の主因は <i>Lc.lactis</i> 等乳酸球菌及び一部のヘテロ乳酸菌によるクエン酸からの diacetyl 生成及び該乳酸菌細胞膜上リパーゼによる乳脂由来の遊離低級脂肪酸とされた。  本研究では diacetyl 生産性に着目して自然界からの新菌スクリーニングを行った。  手法としては集積培養法を用い、土壌上の堆積物（花卉・落葉・廃棄大豆）に乳糖・ブドウ糖、散水を加え長期間涵養して特定の菌種の蓄積後に生乳、生クリーム、クエン酸 Na 等を適宜混和した7種の培地 A~I で再度集積培養を行い、検出寒天培地（イ、ロ）に塗布して得られたコロニーを釣菌した。  イ. 培地はクエン酸資化性菌を求める培地であり、前節の「改良型希薄スキムミルク寒天培地（フェロシアン化カリウム＋クエン酸鉄含有培地）」であり、ロ.培地は MRS 寒天培地を基本としたグルタミン酸資化性菌を求める培地である。  同資化性菌の中には高濃度 GABA 生産菌が期待され、該菌は惣菜加工、中でも各種の漬物加工に利することが出来る。  尚、土壌は北見市内を中心に入手した。</p>

試験研究テーマ	研究の概要																																																																																																																																																												
<p>2. 発酵醸造及び酵素等の生物的能力を用いた高付加価値化検討</p>	<p>2. 高機能性酢酸菌の研究</p> <p>圏域企業2社及びエバラ食品工業㈱と実施していた、「圏域分離特殊酢酸菌を用いたバイオセルロース発酵生産研究」を清里町のエムケー食品に技術移転中である。</p> <p>その中で、同社より発酵主原料であるメロン果汁の入手性の困難さが指摘されたため、現行使用菌株（OFTC-1,3,33）及び酢酸菌標準菌株を用いて同等のポテンシャルを持つ発酵主原料のスクリーニングを行ったところ、トマト果汁に良好なバイオセルロース（ナタデココ）生産性を確認した。</p> <div data-bbox="635 779 1449 1464" data-label="Figure"> <table border="1"> <caption>Figure 1: Yield of Nata-de-coco (g/250g substrate) by strain and substrate</caption> <thead> <tr> <th>Strain</th> <th>BSH培地: フジッコ</th> <th>HS(Etoh+Ace.a)培地: 味の素</th> <th>HS培地: 味の素</th> <th>xyl-HS培地: 森林総研</th> <th>Suc培地: フジッコ</th> <th>Frc乳酸培地: バイオホリマ</th> <th>パイン培地</th> <th>メロン培地</th> <th>トマト培地</th> <th>柑橘培地</th> <th>リンゴ培地</th> <th>人参培地</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ga. xylinus NBRC 13693</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> </tr> <tr> <td>Ga. xylinus NBRC 13772</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> </tr> <tr> <td>Ga. xylinus NBRC 13773</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> </tr> <tr> <td>Ga. hansenii NBRC 14816</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> </tr> <tr> <td>Ga. sucrofermentas JCM 9730...</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> </tr> <tr> <td>Ac. aceti NBRC 3281</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> </tr> <tr> <td>Ac. orleanensis NBRC 3296</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> </tr> <tr> <td>OFTC-1 (Ga. hansenii)</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> </tr> <tr> <td>OFTC-3 (Ga. hansenii)</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> </tr> <tr> <td>OFTC-33 (Ga. hansenii)</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> </tr> <tr> <td>i-5</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> <td>~10</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Strain	BSH培地: フジッコ	HS(Etoh+Ace.a)培地: 味の素	HS培地: 味の素	xyl-HS培地: 森林総研	Suc培地: フジッコ	Frc乳酸培地: バイオホリマ	パイン培地	メロン培地	トマト培地	柑橘培地	リンゴ培地	人参培地	Ga. xylinus NBRC 13693	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	Ga. xylinus NBRC 13772	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	Ga. xylinus NBRC 13773	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	Ga. hansenii NBRC 14816	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	Ga. sucrofermentas JCM 9730...	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	Ac. aceti NBRC 3281	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	Ac. orleanensis NBRC 3296	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	OFTC-1 (Ga. hansenii)	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	OFTC-3 (Ga. hansenii)	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	OFTC-33 (Ga. hansenii)	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	i-5	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10
Strain	BSH培地: フジッコ	HS(Etoh+Ace.a)培地: 味の素	HS培地: 味の素	xyl-HS培地: 森林総研	Suc培地: フジッコ	Frc乳酸培地: バイオホリマ	パイン培地	メロン培地	トマト培地	柑橘培地	リンゴ培地	人参培地																																																																																																																																																	
Ga. xylinus NBRC 13693	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10																																																																																																																																																	
Ga. xylinus NBRC 13772	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10																																																																																																																																																	
Ga. xylinus NBRC 13773	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10																																																																																																																																																	
Ga. hansenii NBRC 14816	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10																																																																																																																																																	
Ga. sucrofermentas JCM 9730...	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10																																																																																																																																																	
Ac. aceti NBRC 3281	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10																																																																																																																																																	
Ac. orleanensis NBRC 3296	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10																																																																																																																																																	
OFTC-1 (Ga. hansenii)	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10																																																																																																																																																	
OFTC-3 (Ga. hansenii)	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10																																																																																																																																																	
OFTC-33 (Ga. hansenii)	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10																																																																																																																																																	
i-5	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10	~10																																																																																																																																																	

図 発酵原料によるナタデココ生産量の差異

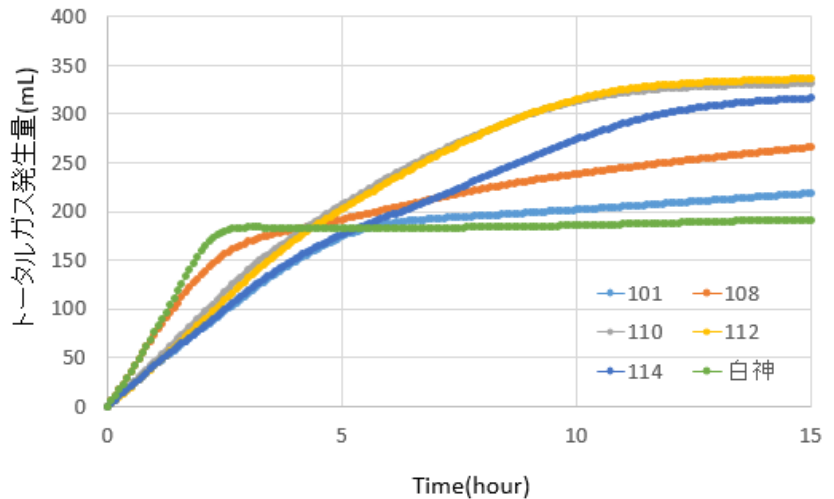
試験研究テーマ	研究の概要
<p>2. 発酵醸造及び酵素等の生物的能力を用いた高付加価値化検討</p>	<p>3. 地場産一次産品を活用した「酢酸発酵」技の道内広域への展開</p> <p>①新たに管内の美幌高校（トマト酢及び加工品）での製品開発を開始した。</p> <p>②（一社）オホーツクテロワールと連携を開始した。同社は「はまなす財団」から「ものづくり中小企業・小規模事業者連携支援事業」を受諾しており、「オホーツク食品加工ものづくりプラットフォーム」の構築を目指す趣旨である。</p> <p>この中で発酵分野(食酢・麴)の端緒として、オホーツク地酢のブランド化を図る共に受託生産拠点を設置・開発して集約効率化・コスト削減を行う。</p> <p>今後は、下図の前節に示した「大型簡易装置」を用い、安価に製造する予定である。同連携には管内10社が参加している。</p> <p><b>【内訳】</b> エムケー食品(清里)・苺の丘こうも(小清水)・銀河の里ベリー園(北見)・篠根果樹園(北見)・ef(北見)・橋詰産業おうむ昆布酢工場(雄武)・百笑たきのうえ(滝上)・HANS(北見)・オホーツク屋(紋別)・荻原事務所(北見)</p>  

2. 発酵醸造及び酵素等の生物的能力を用いた高付加価値化検討

4. 圏域からの酵母のスクリーニング

【概要】 オホーツク圏域から産業利用可能な酵母を探索、開発する。

【経過】 分離された5株の製パン適性を試験した。ファーモグラフの結果、#108が最も立ち上がり良く、その他の菌株はゆっくりとガス発生し、最終的にはコントロール酵母以上のガス発生能力を示した。



図：ファーモグラフによる分離酵母のガス発生の試験結果

これら菌株を培養し製パン試験を行ったところ、コントロールと同等の製パン性を示したものもあった。今後さらに特性試験を実施して有用性を明らかにすると同時に、小規模事業者向けの培養装置開発を行う予定である。



図：分離酵母による製パン

2. 発酵醸造及び酵素等の生物的能力を用いた高付加価値化検討

### 5. 北見産シードルの開発

【概要】北見市産のリンゴ「旭」を用いた製品開発のため、果実酒の試験醸造免許を有する東京農大と共同でシードルを開発する。

【経過】委託醸造を実施し、試験醸造品が完成した。成分的な特徴を、他社製品と比較して分析した。結果を下記に示す。

表 市販シードルとの比較

	Brix	酸度	糖酸比	pH	アルコール度
本研究	4.2	0.38	11.1	3.7	5.0
A社甘口	9.7	0.58	16.9	3.4	3.4
A社中口	7.4	0.52	14.3	3.5	5.5
A社辛口	5.3	0.33	15.8	4.0	7.8
B社	5.6	0.33	17.0	3.8	5.2
C社甘口	9.5	0.49	19.3	3.4	2.9
C社辛口	7.4	0.48	15.4	3.5	4.8

他社のシードルと比較すると、本研究において試験醸造したシードルは辛口の部類に入り、Brixおよび糖酸比が低い特徴があった。官能評価の結果、旭の香りの特徴および、酸味の際立つものであった。飲み口はすっきりとして、目標とする「旭らしさ」を表現できていた。渋味は当初目標にやや足りないが、旭のファンに向けたアピールは十分に可能な、高品質なものとなった。ポリフェノール量は8.8 mg GAE/100 mlで、小仕込み試験に比較して半分以下であった。このことは、委託醸造において、小仕込みにおける仕込み条件が完全に再現されていないものと考えられる。一方で、他社のシードルは4.7~17.7 mgGAE/100 mlと幅があり、これに応じてコクの違いがあるように感じられた。リンゴ果皮由来のポリフェノールは主にケルセチン配糖体とされており種々の機能性も報告されていることから、今後の品質改良には、ポリフェノールの増強による味、機能性、色調の改良を見込みたい。下記、試験醸造品の外観を示した。



図：試験醸造した製品

試験研究テーマ	研究の概要																																								
<p>2. 発酵醸造及び酵素等の生物的能力を用いた高付加価値化検討</p>	<p>6. ジャガイモの発酵処理による付加価値化の検討</p> <p>味噌や醤油など発酵食品で使用する麴の澱粉源の素材として、北海道の主要農産物であるジャガイモを使った麴の開発を行っている。</p> <p>第1四半期で試作したジャガイモと乾燥マッシュポテトの麴で味噌を仕込み、30℃で6ヶ月間熟成した。その結果、仕込み後3ヶ月目が味噌の色や熟成具合が良く、これ以降では味噌の色が濃くなり、若干酸味が感じられた。この味噌の遊離アミノ酸量は、米麴で試作した味噌より高い傾向を示した。</p> <p>一方、第2四半期で試作したジャガイモときな粉の麴で醤油を仕込み、30℃で6ヶ月間熟成した。この醤油の遊離アミノ酸量はアスパラギン酸(ASP)が市販の醤油より高かったが、他の成分は同等または低い傾向であった。</p> <p>このように、一般的な麴の原料である米や麦に比べ、水分が多いジャガイモでは麴造りが困難であったが、対処方法のひとつとして、乾燥マッシュポテトや乾燥大豆(きな粉)のような乾燥食材で水分調整を行うことで麴を作ることが可能であることが確認された。次年度は、他の発酵食品(酒類など)への検討や地元企業への技術移転を行う予定である。</p> <p>7. 大豆微粉末の吸水処理による前駆体無添加時のGABA蓄積現象</p> <p>植物生体組織にはグルタミン酸脱炭酸酵素(GAD)の働きでグルタミン酸からγ-アミノ酪酸(以後GABA)に変換生産する能力をもつ場合が認められる。</p> <p>今回、大豆微粉末を一晩精製水を吸水させた後に大豆ペースト化する単純な処理でも特保レベルのGABAを蓄積する現象を検出した。従来、大豆に於いてGABAを著量蓄積する現象は大豆モヤシを炭酸ガスの雰囲気下に置いた時に認められていた。当現象を精査することで工業的に汎用性が高い中間素材が製造可能となることが示唆された。</p> <table border="1" data-bbox="742 1451 1348 1921"> <thead> <tr> <th>品種</th> <th>MSG添加量</th> <th>GABA</th> <th>MSG</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">倉掛大豆</td> <td>0%</td> <td>42.5</td> <td>8.0</td> </tr> <tr> <td>0.5%</td> <td>117.6</td> <td>421.0</td> </tr> <tr> <td>1%</td> <td>122.5</td> <td>820.4</td> </tr> <tr> <td>2%</td> <td>111.6</td> <td>1556.0</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">とよみづき</td> <td>0%</td> <td>55.6</td> <td>56.0</td> </tr> <tr> <td>0.1%</td> <td>102.8</td> <td>106.1</td> </tr> <tr> <td>0.2%</td> <td>105.3</td> <td>158.4</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">ユキホマレ</td> <td>0%</td> <td>52.2</td> <td>41.6</td> </tr> <tr> <td>0.1%</td> <td>88.8</td> <td>60.4</td> </tr> <tr> <td>0.2%</td> <td>125.6</td> <td>250.4</td> </tr> <tr> <td>0.5%</td> <td>121.6</td> <td>353.6</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">mg/100g</p>	品種	MSG添加量	GABA	MSG	倉掛大豆	0%	42.5	8.0	0.5%	117.6	421.0	1%	122.5	820.4	2%	111.6	1556.0	とよみづき	0%	55.6	56.0	0.1%	102.8	106.1	0.2%	105.3	158.4	ユキホマレ	0%	52.2	41.6	0.1%	88.8	60.4	0.2%	125.6	250.4	0.5%	121.6	353.6
品種	MSG添加量	GABA	MSG																																						
倉掛大豆	0%	42.5	8.0																																						
	0.5%	117.6	421.0																																						
	1%	122.5	820.4																																						
	2%	111.6	1556.0																																						
とよみづき	0%	55.6	56.0																																						
	0.1%	102.8	106.1																																						
	0.2%	105.3	158.4																																						
ユキホマレ	0%	52.2	41.6																																						
	0.1%	88.8	60.4																																						
	0.2%	125.6	250.4																																						
	0.5%	121.6	353.6																																						
	表1 大豆品種別GABA生産性の検討																																								



試験研究テーマ	研究の概要
<p>2. 発酵醸造及び酵素等の生物的能力を用いた高付加価値化検討</p>	<p>8. GABA 生産性乳酸菌の分離</p> <p>「改良型 MRS 培地」を用いたスクリーニングでアシ化ナトリウム耐性を有する乳酸菌候補菌群を分離した。該菌株群は引き続き高濃度 MSG 含有ダーラム管内包液体培地における、炭酸ガス発生試験 (図1) 及びシリカゲル薄層クロマトグラフ試験に供したところ、目的とする GABA 生産乳酸菌である事が確認された。(図2)</p> <div data-bbox="724 613 1331 1025" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="900 1099 1182 1128">図1 炭酸ガス発生試験</p> <div data-bbox="679 1240 1442 1704" data-label="Figure"> <p data-bbox="852 1240 1182 1270">&lt;TLCによるGABAの同定&gt;</p> </div> <p data-bbox="743 1756 1339 1785">図2 シリカゲル薄層クロマトグラフ (TLC) 試験</p>



試験研究テーマ	研究の概要																																																																																																																
<p>3. 圏域一次産品等の新規用途の検索(新規)</p>	<p>1. 圏域農業資源の付加価値を向上させる一次産品の探索</p> <p>抗 <i>Porphyromonas gingivalis</i> (歯周病菌) 活性のスクリーニングを行った。手法としては前節と同様に植物等から有用成分をメタノール～水溶媒系等で抽出後に適宜濃縮を行い、液体培地に1重量% (50 <math>\mu</math>l) 含有せしめた後に被検菌を植菌して生育 (A600) を測定した。</p> <p>用いる変法 GAM 液体培地には若干の組成変更として微量因子サプリメント「馬脱繊維素無菌濾過血」を滅菌終了後 5 5℃以下で1%加えた。</p> <p>試験の結果、明確に増殖を抑制する抽出物は認められなかった。</p> <div data-bbox="598 701 1476 1877" data-label="Figure"> <table border="1"> <caption>菌体増殖 (A600)</caption> <thead> <tr> <th>抽出物</th> <th>菌体増殖 (A600)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>エノキタケ</td><td>1.0</td></tr> <tr><td>ルッコラ</td><td>4.0</td></tr> <tr><td>タイム</td><td>5.5</td></tr> <tr><td>ローズマリー</td><td>4.5</td></tr> <tr><td>ワイルド・エノキ</td><td>3.5</td></tr> <tr><td>スピタケ</td><td>4.5</td></tr> <tr><td>マイタケ</td><td>4.5</td></tr> <tr><td>カキノキタケ</td><td>2.5</td></tr> <tr><td>山アワビ</td><td>5.5</td></tr> <tr><td>ハナヒラタケ</td><td>5.2</td></tr> <tr><td>黄金死神タケ</td><td>5.0</td></tr> <tr><td>カジメ</td><td>2.2</td></tr> <tr><td>ギバシ</td><td>1.2</td></tr> <tr><td>南瓜皮</td><td>6.0</td></tr> <tr><td>ヤーコン皮</td><td>1.8</td></tr> <tr><td>山ワサビ皮</td><td>2.2</td></tr> <tr><td>トリカドク赤</td><td>3.8</td></tr> <tr><td>トリカドク青</td><td>4.2</td></tr> <tr><td>イギス</td><td>1.2</td></tr> <tr><td>ガゴメ</td><td>1.2</td></tr> <tr><td>ギンナンソウ</td><td>1.0</td></tr> <tr><td>チガイソ</td><td>3.5</td></tr> <tr><td>羅漢コブ</td><td>1.5</td></tr> <tr><td>アラメ</td><td>3.5</td></tr> <tr><td>焼ひた</td><td>3.0</td></tr> <tr><td>ホリ(黒アヲ)</td><td>1.2</td></tr> <tr><td>フナリ</td><td>3.0</td></tr> <tr><td>メカブ</td><td>2.5</td></tr> <tr><td>フクロノリ</td><td>5.5</td></tr> <tr><td>イバラノリ</td><td>4.8</td></tr> <tr><td>ヒトエグサ</td><td>5.2</td></tr> <tr><td>ヒバタマ</td><td>5.0</td></tr> <tr><td>エゾイシゲ</td><td>5.5</td></tr> <tr><td>(青トウガラシ)</td><td>4.0</td></tr> <tr><td>ホウレンソウ</td><td>2.2</td></tr> <tr><td>シユンギク</td><td>3.5</td></tr> <tr><td>ミツバ</td><td>2.8</td></tr> <tr><td>ブロッコリー</td><td>2.8</td></tr> <tr><td>豆苗(白トウ)</td><td>2.2</td></tr> <tr><td>うど</td><td>3.0</td></tr> <tr><td>ニンジン(皮)</td><td>1.5</td></tr> <tr><td>ニンジン(芯部)</td><td>1.0</td></tr> <tr><td>ミニトマト</td><td>1.2</td></tr> <tr><td>デコポン(皮)</td><td>1.8</td></tr> <tr><td>アムラ(青)</td><td>2.5</td></tr> <tr><td>ニンニク芽</td><td>1.8</td></tr> <tr><td>リンゴ(皮)</td><td>1.2</td></tr> <tr><td>姜びりんご(全)</td><td>1.0</td></tr> <tr><td>りんご(身)</td><td>1.5</td></tr> <tr><td>セロリ</td><td>1.2</td></tr> <tr><td>ゴボウ(芯)</td><td>1.2</td></tr> <tr><td>タマシ(最外葉)</td><td>1.0</td></tr> <tr><td>タマシ(身)</td><td>1.0</td></tr> <tr><td>フスマ</td><td>2.5</td></tr> <tr><td>コントロール</td><td>1.0</td></tr> </tbody> </table> </div> <p>図 <i>Porphyromonas gingivalis</i> 生育への各抽出物の影響</p>	抽出物	菌体増殖 (A600)	エノキタケ	1.0	ルッコラ	4.0	タイム	5.5	ローズマリー	4.5	ワイルド・エノキ	3.5	スピタケ	4.5	マイタケ	4.5	カキノキタケ	2.5	山アワビ	5.5	ハナヒラタケ	5.2	黄金死神タケ	5.0	カジメ	2.2	ギバシ	1.2	南瓜皮	6.0	ヤーコン皮	1.8	山ワサビ皮	2.2	トリカドク赤	3.8	トリカドク青	4.2	イギス	1.2	ガゴメ	1.2	ギンナンソウ	1.0	チガイソ	3.5	羅漢コブ	1.5	アラメ	3.5	焼ひた	3.0	ホリ(黒アヲ)	1.2	フナリ	3.0	メカブ	2.5	フクロノリ	5.5	イバラノリ	4.8	ヒトエグサ	5.2	ヒバタマ	5.0	エゾイシゲ	5.5	(青トウガラシ)	4.0	ホウレンソウ	2.2	シユンギク	3.5	ミツバ	2.8	ブロッコリー	2.8	豆苗(白トウ)	2.2	うど	3.0	ニンジン(皮)	1.5	ニンジン(芯部)	1.0	ミニトマト	1.2	デコポン(皮)	1.8	アムラ(青)	2.5	ニンニク芽	1.8	リンゴ(皮)	1.2	姜びりんご(全)	1.0	りんご(身)	1.5	セロリ	1.2	ゴボウ(芯)	1.2	タマシ(最外葉)	1.0	タマシ(身)	1.0	フスマ	2.5	コントロール	1.0
抽出物	菌体増殖 (A600)																																																																																																																
エノキタケ	1.0																																																																																																																
ルッコラ	4.0																																																																																																																
タイム	5.5																																																																																																																
ローズマリー	4.5																																																																																																																
ワイルド・エノキ	3.5																																																																																																																
スピタケ	4.5																																																																																																																
マイタケ	4.5																																																																																																																
カキノキタケ	2.5																																																																																																																
山アワビ	5.5																																																																																																																
ハナヒラタケ	5.2																																																																																																																
黄金死神タケ	5.0																																																																																																																
カジメ	2.2																																																																																																																
ギバシ	1.2																																																																																																																
南瓜皮	6.0																																																																																																																
ヤーコン皮	1.8																																																																																																																
山ワサビ皮	2.2																																																																																																																
トリカドク赤	3.8																																																																																																																
トリカドク青	4.2																																																																																																																
イギス	1.2																																																																																																																
ガゴメ	1.2																																																																																																																
ギンナンソウ	1.0																																																																																																																
チガイソ	3.5																																																																																																																
羅漢コブ	1.5																																																																																																																
アラメ	3.5																																																																																																																
焼ひた	3.0																																																																																																																
ホリ(黒アヲ)	1.2																																																																																																																
フナリ	3.0																																																																																																																
メカブ	2.5																																																																																																																
フクロノリ	5.5																																																																																																																
イバラノリ	4.8																																																																																																																
ヒトエグサ	5.2																																																																																																																
ヒバタマ	5.0																																																																																																																
エゾイシゲ	5.5																																																																																																																
(青トウガラシ)	4.0																																																																																																																
ホウレンソウ	2.2																																																																																																																
シユンギク	3.5																																																																																																																
ミツバ	2.8																																																																																																																
ブロッコリー	2.8																																																																																																																
豆苗(白トウ)	2.2																																																																																																																
うど	3.0																																																																																																																
ニンジン(皮)	1.5																																																																																																																
ニンジン(芯部)	1.0																																																																																																																
ミニトマト	1.2																																																																																																																
デコポン(皮)	1.8																																																																																																																
アムラ(青)	2.5																																																																																																																
ニンニク芽	1.8																																																																																																																
リンゴ(皮)	1.2																																																																																																																
姜びりんご(全)	1.0																																																																																																																
りんご(身)	1.5																																																																																																																
セロリ	1.2																																																																																																																
ゴボウ(芯)	1.2																																																																																																																
タマシ(最外葉)	1.0																																																																																																																
タマシ(身)	1.0																																																																																																																
フスマ	2.5																																																																																																																
コントロール	1.0																																																																																																																

試験研究テーマ	研究の概要															
<p>4. オホーツク産小麦の加工特性評価と加工製品の開発</p>	<p>1. オホーツク産小麦の加工特性に関する研究</p> <p><b>【概要】</b> オホーツク産小麦の利用拡大を最終目的とし、加工特性を評価し、用途に合わせた利用方法を開発する。</p> <p><b>【経過】</b> 実需者調査により課題のあぶり出しを行ったところ、製菓業界では乳化力、保水力を必要とする菓子への利用に、製パン、製麺業界では道内他地域産小麦に比較した優位性が未解明である点に、それぞれ課題があることが明らかとなった。これら課題の解決に向けた実験系の構築のため情報収集を行い、予備試験を開始した。</p> <p>実験系確立のために、2種の小麦粉にて山型パンを調製し比較したところ、下記の表に示すように、道産小麦において膨らみが劣り経日的に老化の進行するデータが示された。</p> <p style="text-align: center;">表:外国産および道産小麦を用いたパンの物性</p> <table border="1" data-bbox="592 913 1489 1171"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th>外国産ブレンド粉</th> <th>道産小麦(1)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>比容積(g/ml)</td> <td></td> <td>3.98</td> <td>3.46</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">圧縮応力(N)</td> <td>1日目</td> <td>2.77±0.36</td> <td>3.94±0.08</td> </tr> <tr> <td>3日目</td> <td>5.59±0.39</td> <td>7.14±0.01</td> </tr> </tbody> </table>			外国産ブレンド粉	道産小麦(1)	比容積(g/ml)		3.98	3.46	圧縮応力(N)	1日目	2.77±0.36	3.94±0.08	3日目	5.59±0.39	7.14±0.01
		外国産ブレンド粉	道産小麦(1)													
比容積(g/ml)		3.98	3.46													
圧縮応力(N)	1日目	2.77±0.36	3.94±0.08													
	3日目	5.59±0.39	7.14±0.01													

## 2 検査分析事業

圏域企業等から食品成分等の分析依頼に迅速に対応するための試験分析を行った。

申込件数	項目数	検体数	依頼試験及び分析の内容
33	8	33	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大腸菌群試験</li> <li>・一般生菌数試験</li> <li>・糖度測定</li> <li>・水分分析</li> <li>・水分活性測定</li> <li>・糖類分析</li> <li>・ブドウ球菌試験</li> <li>・無菌試験</li> </ul>

### 3 技術指導事業

#### (1) 移動食品加工技術センター開催

オホーツク圏内の食品加工技術水準の向上を図るため、圏域内市町村において「移動食品加工技術センター」を開催し、各市町村の特性やニーズに応じた総合的な技術指導、技術相談を実施した。

開催日時	開催場所	出席者数	内 容
平成27年9月25日	オホーツク農業科学研究センター(興部町)	21	講習 食品製造におけるリステリア汚染と対策 ・食品加工技術相談 ・管内産農畜産物を利用した開発研究内容の紹介と関連商品の展示 ・企業との意見交換
平成27年9月29日	ビッツアークホテル (「オホーツク圏地域食品加工技術センターブース」にコーナー設置)	12	平成27年度「オホーツク食のブランド・ステップアップ商談会・相談会」 内容 ・食品加工技術相談 ・オホーツク財団及びオホーツク圏地域食品加工技術センター紹介などのパンフレット配布
平成27年11月19日	ゆめホール知床(斜里町)	40	講習 食品製造における異物混入の実例と対策 ・食品加工技術相談 ・3Dフリーザーの展示と凍結工程の実演 ・異物混入対策関連機器の展示 ・管内農畜産物を利用した開発研究内容の紹介と関連商品の展示

#### (2) 現地技術指導

食品製造企業等が行う新製品開発、新技術開発等を支援するため、オホーツク圏域の各企業等が直面している技術課題等に対し、生産現場において技術の指導や助言を行った。

区分	指導企業数	指導日数
農産物	27	31
畜産物	6	7
水産物	6	11
その他	21	25
合計	60	74

### (3) 食品加工相談

食品製造企業が行う新商品開発、新技術導入などの各種相談に応じる窓口として「食品加工相談室」を開設した。

相 談 方 法						相 談 内 容					
面接	電話	文書	E-mail	その他	計	農産物	畜産物	水産物	林産物	その他	計
335	121	0	33	2	491	375	57	31	0	28	491

### 4 技術交流事業

産官の研究者・技術者の交流を図ることを目的とし、技術研究会を開催した。

研 究 会 名	開催日時	出席者数	内 容
第2回発酵・微生物及び酵素利用研究会	平成27年5月21日	24名	内容 話題提供 自由討論 場所 北見工業大学総合研究棟ミーティングルーム 講師 北見工大 佐藤利次 准教授 (株)インソップアグリシステム 門脇武一 社長
第1回オホーツク公立食品加工施設実務者研究会	平成27年7月1日	9名	内容 パイ製造実習 場所 高砂屋菓子舗(紋別市) 講師 高砂屋菓子舗 渡邊 社長
第3回発酵・微生物及び酵素利用研究会	平成27年9月28日	17名	内容 話題提供 場所 東京農業大学オホーツクキャンパス 講師 北見工大 住佐太 研究員 武内純子 研究員
第4回発酵・微生物及び酵素利用研究会	平成27年12月7日	14名	内容 学術講演 場所 北見市公民館 講師 東京農業大学短期大学部 醸造学科 舘 博 教授
第2回オホーツク公立食品加工施設実務者研究会	平成27年12月7日	7名	内容 醤油や味噌に関する意見交換会 場所 北見市公民館 講師 東京農業大学短期大学部 醸造学科 舘 博 教授
第3回オホーツク公立食品加工施設実務者研究会	平成28年2月22日	17名	内容 十美さんカレーを作ろう食べよう 場所 オホーツク圏地域食品加工技術センター 講師 佐々木十美 氏

## 5 情報提供事業

### (1) 平成27年度 研究成果発表会(オホーツク食品開発研究フェア)の開催

オホーツク圏域における企業や団体等との共同開発活動及び試験研究の成果発表を行った。  
また、開発した食品の展示会及び試食を行った。

開催日	出席者数	発表内容
平成 28 年 3 月 7 日	126 名	<p>オホーツク食品開発研究フェア2016            場所 ホテル黒部(北見市)            ゲスト(地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター            研究員 梅田 智里 氏</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.「馬鈴しょ『スノーマーチ』を用いたチルドポテトの開発</li> <li>2.「紫タマネギを利用した加工食品の開発」</li> <li>3.「地場産大豆を利用した乳酸発酵による新規食品の開発」</li> <li>4.「地域からの有用酵母の分離」</li> <li>5.「オホーツク産サケを使った麴の開発と利用について」</li> <li>6.「Vinegar:オホーツク食品加工ものづくりプラットホーム構築及び高校発信商品の地域に与える効果」</li> </ol> <p>展示コーナー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新オホーツクブランド認証「チャレンジ製品」の展示</li> <li>・「平成 27 年度 食に関するミニ補助事業」の展示</li> <li>・地域連携および技術指導による成果品の展示</li> <li>・(公財)オホーツク地域振興機構 北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターパネル及び商品展示</li> <li>・試食会</li> </ul>

## 6 人材養成事業

### (1) 食品加工高度化技術講習会の開催

オホーツク圏内食品製造企業や、市町村立等加工関連施設等の技術者の育成を図るため、食品加工に関連する講習会を開催した。

講習会	開催日	出席者数	内容
第1回食品加工高度化技術講習会	平成 27 年 12 月 7 日	57 名	<p>講演 日本の発酵調味料 その魅力を再発見            講師 東京農業大学短期大学部            醸造学科 舘 博 教授</p>

(2)一般技術講習会の開催

オホーツク圏内食品製造企業等に衛生管理の専門知識を指導するために、微生物管理技術講習会を開催した。

講習会	開催日	出席者数	内 容
第1回一般技術講習会	平成28年1月26日	11名	「初めての食品衛生/大腸菌群・食中毒菌の分析教室」 ・微生物検査概論
	平成28年1月27日	11名	・微生物検査の準備 (培地の調製方法、滅菌方法、無菌操作)
	平成28年1月28日	11名	・微生物検査の実技 一般生菌数(混積培養法) 大腸菌群(重層法、酵素基質法) 大腸菌(ECテスト、酵素基質法) 黄色ブドウ球菌(寒天平板法)
	平成28年1月29日	11名	サルモネラ菌(サルモシスト法) ビブリオ菌(MPN法) 免疫同定法

7 研修生・研究生の受入

(1)食品製造企業等の資質向上を図るため、随時研修生を受け入れた。

申込数	参加人数	研修内容
11件	20名	①親鶏肉原料の発酵調味料製造技術及び残渣を活用した生フリカケの開発 ②菓子パン類及び惣菜メニュー類等の商品開発技術 衛生管理・賞味期限設定等、商品の品質管理技術 ③牛肉を使用した加工品製造技術の研修 ④食用菊利用の基礎技術 (食用菊のフリーズドライ等による長期保存と加工原料化) ⑤一次産品からの食用色素の分離 ⑥洋菓子のテクスチャー評価 ⑦野菜スープの商品開発・添加物使用の相談 ⑧自然界からの植物乳酸菌・酪用乳酸菌の分離技術の取得と それらを用いた食品開発手法の習得 ⑨ビール及び発泡酒の成分分析を行う技術の習得 ⑩食用菊のフリーズドライ技術と保存・粉碎等の加工技術 ⑪製品量産体制に関する技術的知見・菓子の開発技術とメーカーの製造委託

## 8 その他

### (1) 講師等の派遣

講習会等の名称	派遣日	依頼者
北海道北見商業高等学校 本科1・2年生に対する講師	平成27年6月24日	北海道北見商業高等学校
平成27年度『オホーツク学』の講師	平成27年7月24日	東京農業大学生物産業学部
「地域食材新商品加工セミナー」	平成27年8月4日 平成27年8月11日 平成27年8月12日	北見市雇用創造協議会
東京農業大学教養講座「北海道・オホーツク学への誘い(Ⅰ)」平成27年度講師	平成27年8月22日	東京農業大学生物産業学部
北見藤女子高等学校 藤キャリアコース における環境教育・食育講師	平成27年8月26日	学校法人藤学園北見藤女子高等学校
北見市技能普及実行委員会主催セミナー 講師	平成27年10月26日	北見市技能普及実行委員会
「小規模事業者のためのJ(Jimoto)級グルメ 開発支援講座」講師	平成27年10月28日	独立行政法人中小企業基盤整備機構北海道本部
JA 新規就農者セミナー	平成27年11月17日	北海道オホーツク総合振興局
弊社親睦団体「レラピリカの会」研修会講師	平成27年11月27日	横山製粉株
平成27年度校内実績発表大会講師	平成27年12月8日	北海道美幌高等学校長
オホーツク地域6次産業化推進検討会講師	平成27年12月17日	北海道オホーツク総合振興局
加工用トマトを用いた商品開発講師	平成27年12月18日	北海道美幌高等学校長
食品産業競争力強化総合支援事業 「成果発表会」in 北見講師	平成28年2月10日	委託事業委託コンソーシアム

講習会等の名称	派遣日	依頼者
「小規模事業者のためのJ(Jimoto)級グルメ開発支援講座」(第四回)講師	平成28年3月9日	独立行政法人中小企業基盤整備機構北海道本部
平成27年度オホーツクブロック保健所生活衛生監視指導班研修会講師	平成28年3月10日	北海道北見保健所

(2)学会における発表

発表題目	発表者	発表月日	学会名
高校発信商品の地域に与える効果について	○太田裕一 ((公財)オホーツク地域振興機構) 中村賀香 (旭川市食品産業支援センター) 大友真佐美 (Food Office Masami) 菊池直樹 (北海道帯広農業高校)	平成27年6月25日～ 平成27年6月26日	産学連携学会第13回大会(北見大会)
北海道オホーツク圏での食酢による地域経済の活性化の試み	太田裕一 ((公財)オホーツク地域振興機構) 中村賀香 (旭川市食品産業支援センター)	平成27年11月15日	公益財団法人日本醸造協会・日本醸造学会
小豆を利用した発酵調味料の開発	○武内純子 ((公財)オホーツク地域振興機構) 小林秀彰 ((公財)オホーツク地域振興機構)	平成28年2月26日	日本食品科学工学会北海道支部大会

(3)展示会・紹介展

展示会等の名称	主催者	場所	開催期間
平成27年食品加工研究センター	道総研食品加工研究センター	東京ドームホテル札幌	平成27年5月14日
「2015きたみ技能まつり」	北見市技能振興推進協議会	サンドーム北見	平成27年10月4日
「地域を彩る食物語」	北見市産学管連携推進協議会	コミュニティプラザ parabo	平成28年1/13～1/18



(4) 主催、共催、後援事業

事業名	開催日	内容
産学連携学会第13回大会後援	平成27年6月25日～ 平成27年6月26日	主催:特定非営利活動法人産学連携学会 1)特別講演「ホタテによる日本の牽引を目指してー 仲買から養殖、そして加工・販売へー」 2)シンポジウム「産業界から見た『産学官連携』」 3)一般講演(口頭発表)
「地域食材新商品加工セミナー」 後援	平成27年8月4日 平成27年8月5日 平成27年8月11日 平成27年8月12日	主催:北見市雇用創造協議会 8/4 ①新商品開発事例・実例 ②新商品開発事例・実例 8/5 ③新商品開発に向けて、バイヤーがすすめる「売れる商品づくりの極意」 8/11 ④簡易実験 大腸菌検査(実習) 8/12 ⑤微生物と食品衛生法(講義)
平成27年度 農商工等連携支援 事業ビジネスマッチングセミナー 「オホーツクの食材を活かした新 たなマーケットに対応可能な食品 開発」後援	平成27年8月5日	主催:一般社団法人オホーツク・テロワール 1)ビジネスマッチングセミナー ①情報提供 ②実績報告「オホーツク地域の食品開発と課題」 ③講演「マーケティングから見る、オホーツクの食材と 人材を活かした商品開発」 2)個別案件相談及び意見交換
「空飛ぶ 6次化大作戦」後援	平成27年11月5日～ 平成27年11月6日	・機能性食品/一般食品の試作・開発に関する総合 相談 ・6次産業化・農商工連携の総合相談 ・食品加工に関する商談(生産者ー加工受託企業) ・食品の輸出に関する相談 ・6次産業化・農商工連携モデル商品の展示と販売 コーナー ・活動PRゾーン及びショートセミナー
『小麦で、オホーツくる！ミーティ ング 2015～オホーツク産小麦普 及セミナー～』開催に伴う後援	平成27年11月11日～ 平成27年11月12日	主催 北見市地場産品高付加価値化委員会 公益財団法人はまなす財団 11/11 1.講演「地場産小麦普及拡大に懸ける想い」 2.パネルディスカッション 「オホーツク小麦の明日を描いてみよう」 11/12 1.実技講習 「オホーツク小麦おいしさを引き出す加工講座Ⅲ」

事業名	開催日	内容
第1回東京農業大学「オホーツクフードマイスター検定」への後援	平成27年11月21日	主催 東京農業大学 1. オホーツクフードマイスター検定

## 9 公2 共通事業

財団の実施している公2事業を広く周知するため、支援制度及び事業内容のPR、成果の還元等の広報活動を行った。

区分	開催日	目的及び内容	備考
公2 共通事業		1) ウェブサイトによる事業周知 2) 食加技センター概要書の配布	

北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター指定管理事業（公3）

1 設備機器開放

機器、研修室の利用承認に関する業務を行った。

(1) 機器類

利用件数	利用時間	主な利用機械
51	196	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クロスビーターミル</li> <li>・テストミル</li> <li>・手廻し式搾汁機</li> <li>・デジタル糖度計(30%～65%)</li> <li>・サンプルミル</li> <li>・アルコール濃度計</li> <li>・データロガー</li> <li>・低温恒温器</li> <li>・レトルト殺菌機</li> <li>・高速液体クロマトグラフアミノ酸分析システム</li> <li>・回転蒸煮釜</li> <li>・デジタル糖度計(0%～32%)</li> <li>・pHメーター</li> <li>・高速液体クロマトグラフ I</li> <li>・乾熱滅菌機</li> <li>・減圧乾燥機</li> <li>・ボイル槽1</li> <li>・ガスレンジ</li> </ul>

(2) 研修室

利用件数	利用時間
21	48

2 「食品加工技術センター施設公開デー」の開催

食品加工技術センターの活動と財団をPRするため、施設見学イベント「食品加工技術センター施設公開デー」を開催した。

区分	開催日	目的及び内容	備考
「食品加工技術センター施設公開デー」の開催	平成28年 2月22日	<p>「食品加工技術センター施設公開デー」の開催 ～味覚を育てるプロ、給食の母十美さんのカレーを作ろう、食べよう～ 参加者 17名 [体験内容]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「カレーを作ろう、食べよう」実技講習会 講師:佐々木 十美 氏</li> <li>・オホーツク圏地域食品加工技術センター内の試験・研究及び検査機器並びに加工機器の説明見学会</li> </ul>	於:オホーツク圏地域食品加工技術センター

### 3 センターPR誌配布

食品加工技術センターの利用促進を図るとともに活動をPRするため、PR誌を作成し、配布を行った。

資料名	配布部数	主な配付先
センターPR誌 第1号	606部	・食品関係企業 ・行政機関等
センターPR誌 第2号	599部	・食品関係企業 ・行政機関等

共同研究開発事業及び受託事業（その他）

1 共同研究開発事業

事業名	受託先
北見『旭』シードルの開発	地方自治体、食品加工製造企業 計2件
紫タマネギを利用した加工食品の開発	

2 受託事業

事業名	受託先
地場産大豆等農作物高付価値化事業	地方自治体、食品加工製造企業 計2件
湧別地区商品開発検討事業	

## 財団の運営会議の開催等

### (1) 理事会・評議員会等の開催

区 分	開 催 日	目的及び内容
財団運営会議の開催等		理事会の開催
	平成 27 年 4 月 14 日	<p>三役会議【於:ホテルベルクラシック(北見市)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今後の財団の役員体制のあり方について</li> <li>・オホーツク産小麦の付加価値向上の取組みについて</li> </ul>
	平成 27 年 6 月 1 日	<p>第1回理事会【於: ホテル黒部(北見市)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成 26 年度事業報告及び収支決算</li> <li>・理事選任に係る候補者について</li> <li>・評議員選任に係る候補者について</li> <li>・定時評議員会招集及び提出議案について</li> </ul>
	平成 27 年 6 月 18 日	<p>第2回理事会【於:オホーツク財団(北見市)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・理事長、副理事長、専務理事の選任について</li> <li>・科学研究費助成事業(科研費)研究実施規程の制定について</li> </ul>
	平成 27 年 9 月 7 日	<p>第3回理事会【於:ホテル黒部(北見市)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・理事長の選任について</li> </ul>
	平成 27 年 11 月 30 日	<p>拡大三役会議【於:網走セントラルホテル(網走市)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・財団の平成 28 年度事業について</li> </ul>
平成 28 年 3 月 30 日	<p>第4回理事会【於:ホテル黒部(北見市)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成 27 年度地域産業振興支援事業補正予算の承認について</li> <li>・平成 27 年度食品加工技術支援事業補正予算の承認について</li> <li>・平成 27 年度食品加工技術センター指定管理事業補正予算の承認について</li> <li>・平成 27 年度共同研究開発受託事業補正予算の承認について</li> <li>・平成 27 年度法人会計補正予算の承認について</li> <li>・平成 28 年度事業計画及び収支予算の承認について</li> <li>・公益財団法人オホーツク地域振興機構特定個人情報取扱規程の制定について</li> </ul>	

区 分	開 催 日	目的及び内容
財団運営会議の開催等	平成 27 年 6 月 15 日	<p>評議員会の開催</p> <p>定時評議員会【於:オホーツク財団(北見市)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成 26 年度事業報告及び収支決算</li> <li>・理事の選任について</li> <li>・評議員の選任について</li> </ul>