広告企画
ロンの日
広告が満載

THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS
日本農業新聞
発行所　日本農業新聞
〒110-8722東京都台東区秋葉原2番3号
JA
©日本農業新聞2009
2009年（平成21年）
9月11日
金曜日

一鳥 質向上

3㌔より12%少ない。

同法人の大泉俊昭常務は「効率よく餌を与えられる。粉状の飼料に比べ、食べこぼしのロスを減らせた」と話す。

飼料の価格は通常品と変わらないので、飼料コストを削減できた。平均

09年産米 概算金

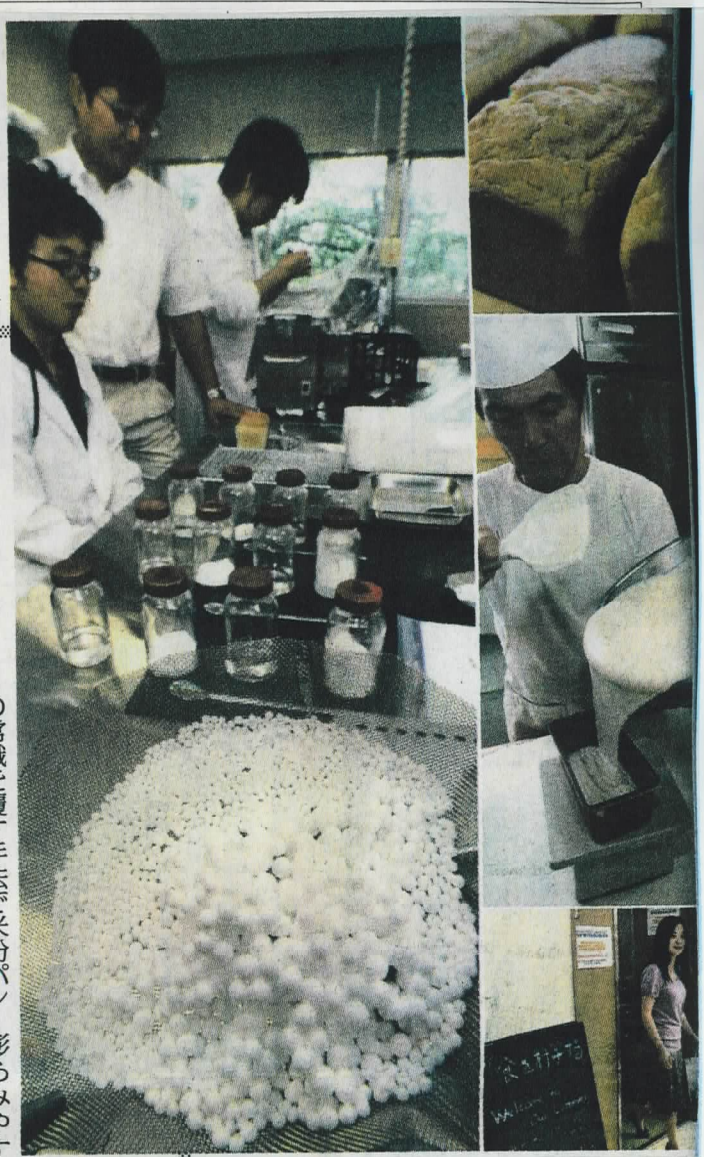
おおむね前年並み
4銘柄増額、早場で減も

銘柄中、21産地銘柄が前年産と同額だった。全国的な作柄が平年を下回る見通しにあり、前年並みに設定する産地が多い。

銘柄が減額した。減額が目立ったのは早場米地帯の産地銘柄。生育が比較的順調だったことや6月末設定の流通在庫が前年

慮し、慎重な設定になった。

主要ブランド米でも、若干下げる産地銘柄があった。景気悪化で高級品の荷動きが鈍くなっていることが影響した。同省は「数百円程度の小幅な下げにとどまり、全体と



大学発 おいしい食 ①

山形大学

発泡技術で米粉パン

作るなら米粉100%のパンを――。その思いを形にしたのが、山形県米沢市の山形大学工学部だ。小麦に含まれるたんぱく質の一つ「グルテン」を使わない、製パン業界の常識を覆す手法で米粉パンを作り上げた。

取り組むのは、西岡昭博准教授を中心にした研究グループ。「米粉に適度な粘りがあれば、パンは膨らむはず」（西岡准教授）と考え、発泡スチロールを作る技術を応用し、研究をスタート。粘り気のある米粉と普通の米粉を混ぜ、膨らみやすい条件を見つけた。

同市の製パン店・ベーカリー中村屋は、この技術と県内産米粉を使って、ブドウパンなど5種類を作り、人気を集めている。同店では「小麦アレルギーの人にも食べてもらえる。米の消費拡大にも結び付けたい」と、米粉100%パンの特性を生かした商品作りに取り組む。

◇

大学の研究成果が、地域の企業などと連携して食品加工に生かされている。地場産を中心にした素材を使って注目を集める食品を写真で見せる。

（この企画は福本卓郎、宗和知克、染谷臨太郎、竹内啓太が担当します）

（5回掲載）

「食を科学する」をテーマに研究する山形大学工学部で開発した、米粉100%のパン。発泡スチロールを作る技術で膨らむため、グルテンを使わず焼き上げる（山形県米沢市で）

出荷重量は1頭111・4㌔で、八幡平養豚のほかの農場の平均よりわずかに1・4㌔少ないが、出荷日齢は159・8日で同5・2日短縮した。上物率は66・6%で同5・9ポイント、枝肉重量70～78㌔の豚の割合は93・6%で同6・4ポイント上回り、肉質のばらつきを減らせた。

会見で、雇用や社会保障、平和、環境などを挙げて「命を大切にした政治」を実現できるポストへの就任に意欲を示した。

新政権の骨格人事は既に固まっており、内閣の要の官房長官に平野博文役員室長、国家戦略局担当相に菅直人代表代行（副総理、党政調会長兼務）、外相に岡田克也幹

日の閣議で決定する。

被害が深刻な同町と高知県三原村については、局地激甚災害に指定し、道路や公共施設などの復旧事業を行う場合、国の補助率を引き上げる。全国で総額約50億円の損害が確認された農地関連被害は、地域を限定せずに復旧を財政支援する。

る豪雨被害を激甚災害に指定すると内定した。11