

山形大など開発 米粉の菓子好評

東京でフェア

大学などが開発した食品を全国から集めた「大学は美味（おい）しいフェア」が、東京の新宿高島屋で開かれている。山形大が県内メーカーと共同開発した米粉の菓子などを出品した。

米粉菓子はクッキー生地のシュークリームとどら焼きで、山形大の工学部のプラスチック成形技術を活用し、農学部が生産したコメを主原料に、じんだん本舗大江（南陽市）が製造した。シュークリームは午前中で用意した100個を売り切るなど好評だ。



さらに、庄内のだちや豆を使った酒、武将・直江兼続が栽培を奨励したとされるウツギ入りのラーメンやドレッシングなども展示。大勢

の買い物客が訪れる中、研究を手掛けた教官や学生らが

「山形のスイーツです」などと声を張り上げ、販売していた。

フェアは2日に開幕。3回目、前回より3校多い31大学が出展した。8日まで。

教官や学生らが米粉の菓子などを販売する山形大のブース―東京・新宿高島屋

第2869回

- 【ナンバーズ】
- ストレート 100,500
- ボックス 16,700
- ストレートセット 58,600
- ボックスセット 8,300
- ミニ 10,000

第499回口ト6抽せん結

とし億7地05年宅を債務の一り、の5億の贈功容疑め、済し

山形新聞朝刊 H22 6/4