

太陽 東



手作りの太陽光パネル製作に取り組み東根市の東根工業高で、アフリカのルワ

ンダ、ジブチ両国の大使館員らに太陽光発電の技術を伝える公開講座が開かれ

たり、興味深そうに質問を繰り返していた。太陽光発電は、発電所から電線を引くのに比べ、簡単に設置できるのが特徴。既製品のパネルと価

度から同委員会を設置した。委員は、市が推薦した有識者9人と、公募で選ばれ

委員会は今年度中に計10回開催し、11年3月に提言をまとめる。

山大学部開発

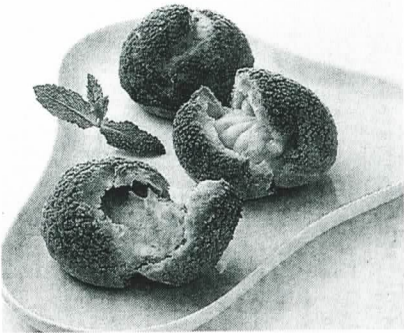
シユークリーム

山形大工学部(米沢市)は、プラスチック発泡技術に応用した米粉100%のシユークリーム「米粉100%クッキーシユー」を開発した。2日に新宿高島屋(東京都)で始まった大学発のスイーツを集めた即売フェアに出品している。開発者たちは、「パン作りとプラスチック工学という異分野技術の融合で生まれた新食感を楽しんで」と話している。



米粉100%

西岡昭博准教授(機能高分子工学)らが、新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)の助成事業を活用して開発。地元農家から「小麦のパンはきれいに膨らむのに、米粉ではなぜできないのか」と技術相談を受けたのをきっかけに、プラスチックを膨らませる技術を研究し



山形大工学部が出品する米粉100%クッキーシユー(新宿高島屋提供)

プラスチック発泡技術応用

従来は米粉には粘りがないため、小麦粉のように膨らませるのは困難。そこで、西岡准教授らは、特殊な粉碎方法により高粘度となる米粉を作成する技術を編み出した。プラスチック発泡技術を応用して粘りを調節し、つぶれないよう試行錯誤を繰り返しながら、生地の薄いシユークリームも完成させた。西岡准教授は、「窯から出したとたんにつぶれたり、破裂したりと苦労の連続だった。米粉特有のモチモチとした食感を楽しんでほしい」と説明。カスタードクリームにも米粉を使用している。全国31大学が参加し2日から始まった「大学は美味しいフェア」で、山形大は、今年の特別企画「大学はあまい!」のコーナーに出品。弘前大の「ひろだいいアップルケーキ」、愛媛大の「みかんロールケーキ」などとともに注目を集めている。

山形中央 初戦は青森山田

第57回春季東北地区高校野球大会の組み合わせ抽選と、それぞれ対戦する。決勝は、14日午前10時から盛岡市の県営野球場で行われる。大会は10日に開幕し、岩手県内の2球場で行われる。県勢3チームの試合はすべて11日に行われ、第1代表の山形中央が青森山田(青森第3)と、第2代表の羽黒が双葉(福島第3)―横手(秋田第3)の勝者と、第3代表の鶴岡

11日B 9:00	秋田商(秋田)
10日A 10:30	岩手大北(岩手)
12日A 10:00	宮城山田(宮城)
11日B 11:30	青森中央(青森)
13日A 10:00	山形中平(山形)
10日A 13:00	福島大昌(福島)
12日A 12:30	岩手東(岩手)
10日B 14:00	青森学院(青森)
14日A 10:00	宮城英(宮城)
11日B 14:00	岩手慈(岩手)
12日B 10:00	秋田工(秋田)
11日A 9:00	山形東(山形)
13日A 12:30	青森大(青森)
11日A 11:30	宮城中央(宮城)
12日B 12:30	福島葉(福島)
10日B 11:30	秋田手(秋田)
11日A 14:00	山形黒(山形)

A=岩手県営野球場 B=花巻球場

第57回春季東北地区高校野球大会の組み合わせ抽選と、それぞれ対戦する。決勝は、14日午前10時から盛岡市の県営野球場で行われる。大会は10日に開幕し、岩手県内の2球場で行われる。県勢3チームの試合はすべて11日に行われ、第1代表の山形中央が青森山田(青森第3)と、第2代表の羽黒が双葉(福島第3)―横手(秋田第3)の勝者と、第3代表の鶴岡

USO放送

ハンドル
切れたまま直進
―トヨタ「レクサス」
ぶれたまま迷走

―鳩山首相
(山形・粘菌)