

米粉クッキー味は…

寒河江 2試作品、品評会

輝
け
つ
や
姫

農商工連携事業として県産
水稻新品種「つや姫」を原料に
した新商品の開発を進めてい
る米菓製造の「東北ぼんち製
菓」(寒河江市、遠藤純民社長)
などは、米粉100%でクッキー
のような食感を実現した試作
品2品を開発し10日、一般公
募モニターによる品評会を寒
河江市内で開いた＝写真。



事業は同社と米菓
販売の「寒河江屋」
(同市、遠藤純民社
長)、減農薬栽培に
取り組む寒河江市の
コメ生産農家鈴木耕
二さん、開発技術面
で協力する山形大
学院理工学研究科の
西岡昭博准教授が連
携して進めている。

今回の試作品は、
水分を加えると粘り
気が出るように改良
した米粉を使用する

ことで、クッキーのような食感に仕上げ
たもので、東北ぼんち製菓の担当者は
「『米菓イコールせんべい』という常識
を変えるもの」と話す。煎餅工房さがえ
屋で開かれた品評会では、県内外から参
加したモニター20人が試作品を味わい
「小麦などのアレルギーを気にせずに食
べられる」「米の特徴をもっと出した方
がいい」などと感想を述べた。関係者は
こうした声を基に改良を重ね、今秋をめ
どに商品化したい考え。

事業は東北農政局と東北経済産業局から
商品化に向けた開発費やPR費などの
助成を受けている。期間は09～11年度の
3カ年で、これまで開発した試作品は今
回を含め計6品となった。