

# 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。