報道関係各位

平成２５年６月１２日

北海道立総合研究機構と(株)もりもととのコラボによる あずきスイーツ「冷やしあずき・きたろまん」6/14販売開始

◆記者レクチャーのお知らせ

日　時：平成２５年６月１４日（金）１５：００～

場　所：道庁本庁舎７Ｆ　農政部第１中会議室

発表者：道総研中央農業試験場　農業環境部長　加藤　淳

道総研食品加工研究センター　研究主幹　太田　智樹

(株)もりもと　経営政策室長　松原　範宣

和菓子部　細田　宏之

小豆新品種「きたろまん」は道総研十勝農業試験場が平成１７年に育成した病気や寒さに強い品種で、粒が大きく、ふっくらとした姿で、色が美しく、しかもポリフェノール含有量が高い注目の新品種です。

この小豆の特徴を活かした新商品の開発に向けて、道総研では道内食産業の活性化に繋げるための分野横断型戦略研究の一環として、平成２２年度から新技術・新商品の開発に向けて研究を進めてきました。

「きたろまん」は、これまで餡の原材料などに使われてきましたが、この小豆の風味を活かした菓子が作れないか、「（株）もりもと」さんと共同で取り組み、１年以上にわたる試行錯誤の結果、このほど夏向けのあずきスイーツ「冷やしあずき・きたろまん」が完成、6/14 から発売しますので、道総研の開発担当の職員から説明を行います。

また、「冷やしあずき・きたろまん」をご用意いたしますので、

是非、ご試食の上、きたろまんの風味を実感してください。

●報道（取材）にあたってのお願い

このスイーツは、十勝農業試験場が育成した新品種「きたろまん」を使った道総研と㈱もりもとの初めてのコラボ商品で、品のある小豆の風味が楽しめる夏季限定の新製品です。是非、多くの方に召し上がっていただけるように報道をお願いします。

※　経済記者クラブにも同時配付

詳しくはこちらへお問い合わせください。

【総合窓口】（地独）北海道立総合研究機構　連携推進部（担当：白幡）011-747-2812
【研究開発に関すること】　同　中央農業試験場（担当：加藤）0123-89-2001
【販売に関すること】㈱もりもと販売企画課（担当：島崎）0123-23-4182

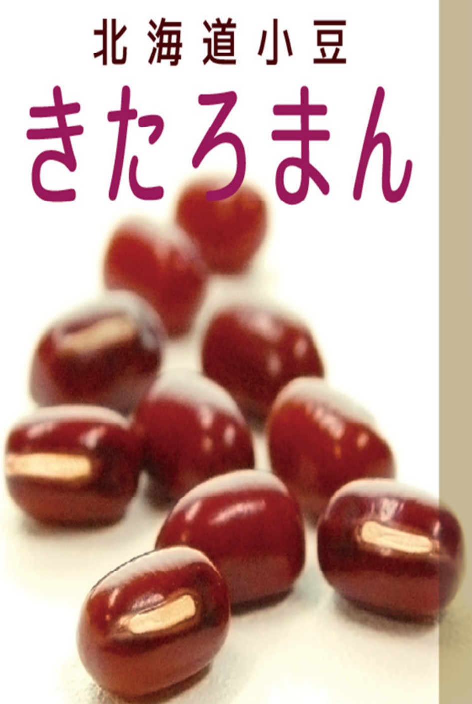
道産小豆「きたろまん」を使用したスイーツの開発について

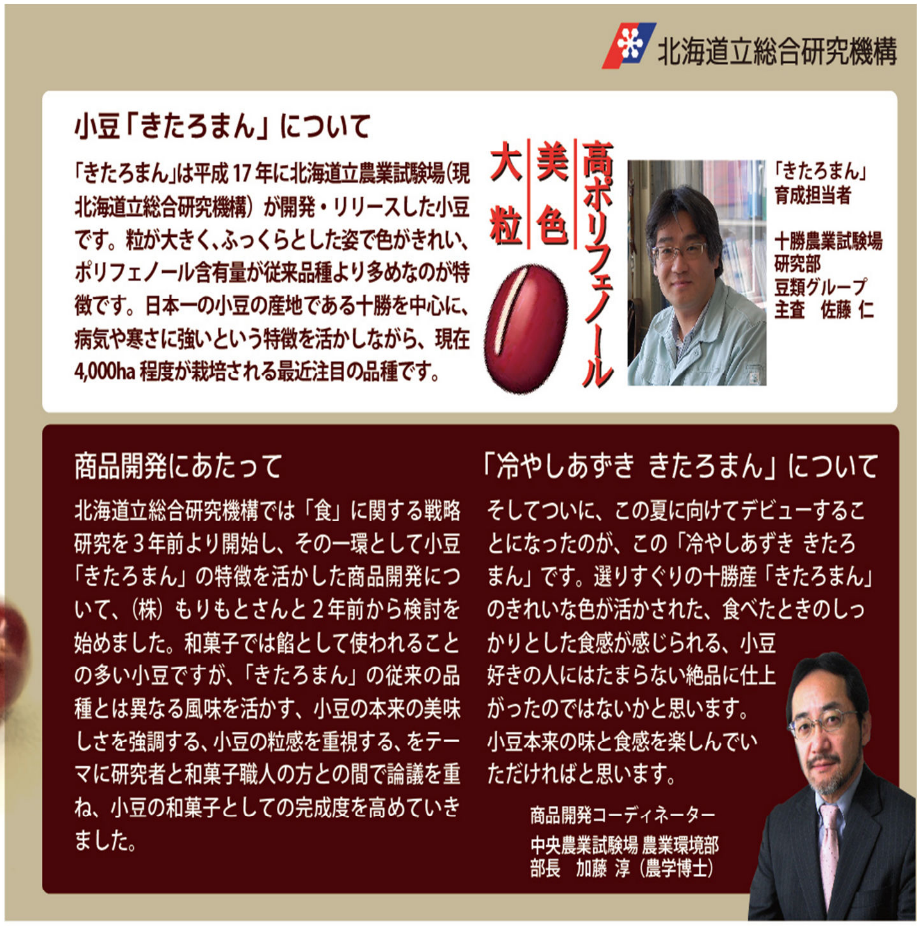
地方独立行政法人北海道立総合研究機構（道総研）は、道内の農水産物（豆類・馬鈴薯・小麦・ホッケ等）の有する機能性や加工適正を活かした加工食品づくりを推進するため、様々な技術開発を企業との連携により進めてきております。

このほど、取組のひとつとして、十勝農業試験場が開発・リリースした小豆「きたろまん」を丸ごと使った新たなスイーツを「株式会社もりもと」と共同で開発し商品化されることになりました。

「きたろまん」は大粒なサイズが特徴で、ふっくらとした姿、色が美しくポリフェノール含有量が従来の小豆に加えて多めの最近注目の品種です。

道総研の総合力を活かし取り組んでいる「付加価値向上による食産業活性化を目指す研究」の成果の一端をご紹介いたします。





【ご試食いただくスイーツ】

「冷やしあずき　きたろまん」（(株）もりもと　製造）

「きたろまん」の粒の形を残しつつ、

やさしい甘味に仕上げた、小豆の持つ味わいを十分引き出したスイーツです。

販売期間：２０１３年６月１４日～７月中旬まで

販売店舗：もりもと直営店舗（新千歳空港店、大丸札幌店を除く）

販売価格：数量限定１個１６０円

商品に関するお問合せ先：0120-24-4141（本店/8:30～17:00）

道総研

道総研　戦略研究（食産業）の概要

北海道の総合力を活かした付加価値向上による食産業活性化の推進

実施期間：平成 22～26 年度

（地独）北海道立総合研究機構
- 農業研究本部：中央農業試験場・十勝農業試験場・北見農業試験場
- 水産研究本部：中央水産試験場・釧路水産試験場・網走水産試験場
- 産業技術研究本部：工業試験場・食品加工研究センター

背　景

○ 北海道における平成 21 年の農業産出額は 10,111 億円、漁業生産額は 2,580 億円で、ともに全国 1 位。
○ 食料自給率も 173％（カロリーベース）で、国内供給熱量の 2 割供給（平成 22 年）。
○ 付加価値率は全国平均 33.3%、北海道 27.6%（平成 20 年）。
○ 的確な市場ニーズ等の把握と、より一層の高付加価値化により、大消費地や東アジア大都市圏における市場開拓、新規重要創出の可能性が高い。
○ 原料供給地域からの脱却、北海道の食産業全体の活性化と経済規模の拡大への期待。

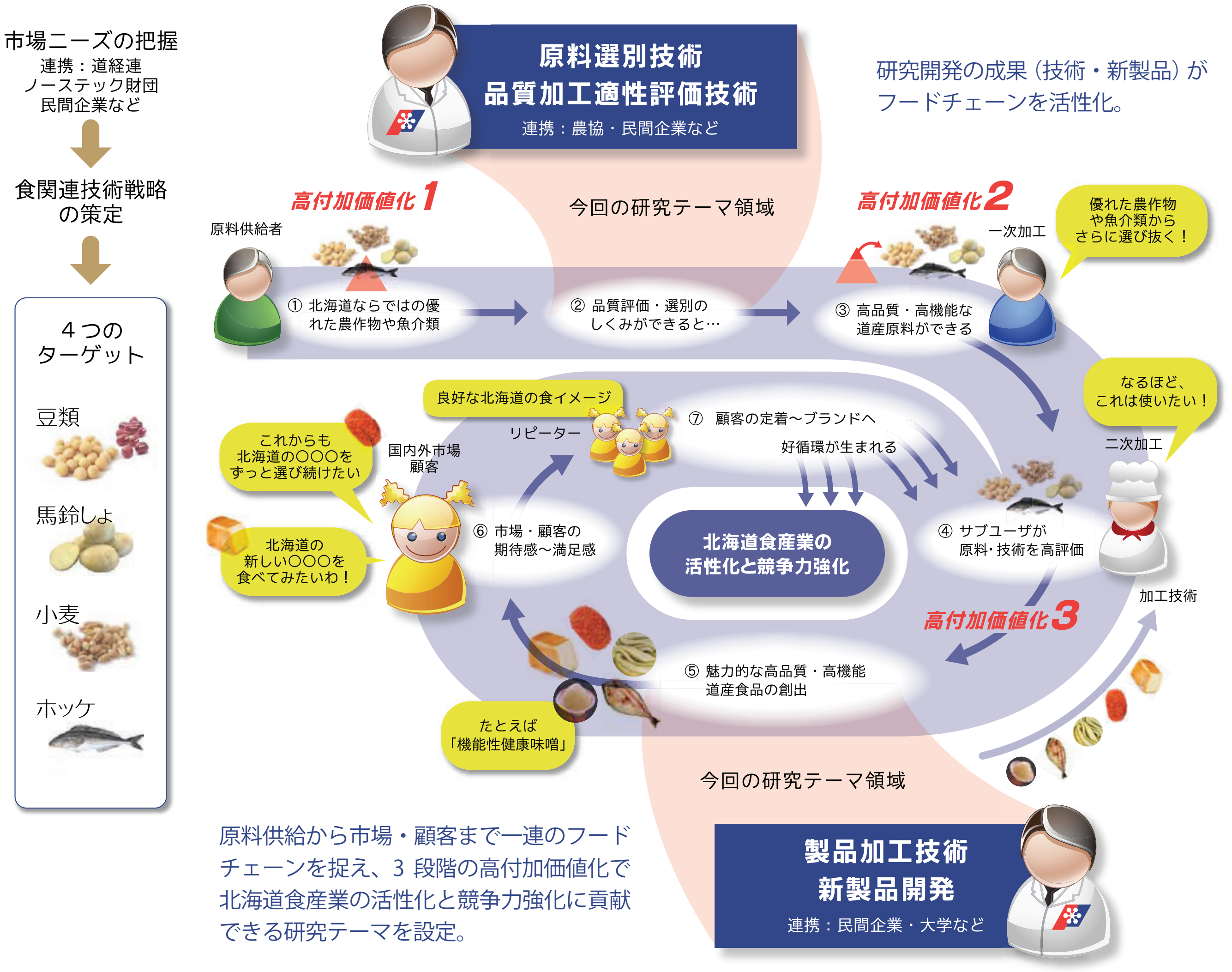
目　的

① 北海道産の農水産物 (豆類・馬鈴しょ・小麦・ホッケ等) の有する地域イメージや機能性、加工適性を活かした加工食品づくりを推進するための選別・評価技術を開発。

② 道総研の加工・品質評価技術を活用した、良食味、高機能性等の特性を有する新規食品群を企業との連携により開発。

③ これらの技術開発により、道内食産業の活性化と一層の競争力向上に貢献。

研究の概要



原料供給から市場・顧客まで一連のフードチェーンを捉え、3 段階の高付加価値化で北海道食産業の活性化と競争力強化に貢献できる研究テーマを設定。

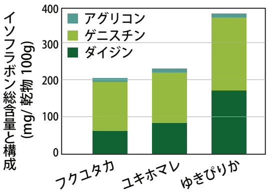
これまでの研究経過

技術・製品開発　ターゲットは道産品主要４品目

導入技術開発　道総研
連携・協働
試作製品開発　企業

豆類

道産大豆「ゆきぴりか」は、他よりイソフラボン含有量が多い。

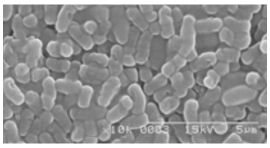


道産小豆「きたろまん」のポリフェノール含量を高める選別技術を検討。

味噌

高イソフラボンの特徴を活かした「ゆきぴりか」味噌を試作。
さらに乳酸菌による独自発酵技術（特許出願中）を導入。

「ゆきぴりか」味噌試作品



乳酸菌 HOKKAIDO 株
電子顕微鏡観察像（×1 万倍）

馬鈴しょ

道産馬鈴しょ「スノーマーチ」に光センサーによるデンプン価選別を適用。

光センサー選別装置

コロッケの「サクサク感」評価法を検討中。

クリープメーター装置

コロッケ・チルドポテト

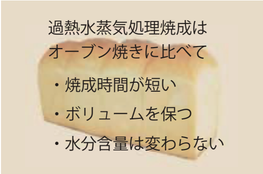
「スノーマーチ」のコロッケ、チルドポテトを試作・評価。

チルドポテト試作品

小麦

道産小麦パスタの評価法を検討。

過熱水蒸気処理技術の製パンへの応用。



パスタ

「はるきらり」パスタを試作し実需調査を実施。

「はるきらり」パスタの試作品

パン

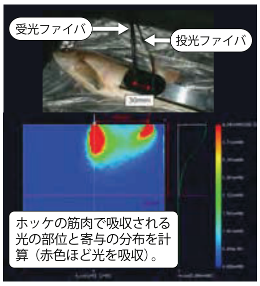
道産小麦を用いた過熱水蒸気パンの製品化を検討。

過熱水蒸気焼成した山型パン

ホッケ

安全・高品質なホッケフィレーの製造条件や一夜干しの品質について検討。

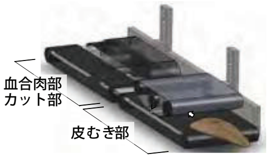
筋肉内部の寄生虫を検出する方法を検討。



ホッケ筋肉の吸収係数および散乱係数の測定

フィレー・一夜干し

皮や血合いなどを除去する新しい皮むき機を設計・試作。



皮むき・血合肉除去装置

脂のりを指標にした一夜干しの選別技術を検討。

マーケティング　市場・顧客ニーズに応える技術・商品へ

ユーザテスト

スノーマーチ、はるきらりパスタを用いたプロモーションを実施し、技術・商品開発へフィードバック。

商品化・プロモーション　高イソフラボン大豆活用「ゆきぴりか北海道味噌」登場！

新道産健康大豆
ゆきぴりか
北海道味噌

商品化第一号、新健康味噌

高イソフラボン大豆「ゆきぴりか」を 100% 使用した健康味噌を道内味噌メーカーと共に開発（平成 24 年 10 月 11 日、第３２回北海道味噌品評会で公開）。今後の商品化に向けて、戦略研究で開発する技術導入によるブラッシュアップ。北海道味噌醤油工業協同組合加盟 5 社より平成 25 年発売予定。