

道産食品の安定供給・競争力強化に向けた技術開発

背景

人手不足を補う省力化による道産食材の安定供給、消費者ニーズに応じた道産食品の競争力強化が必要となっている。

成果

1 AIによる原料判別の省力化

大きさに加え、変形品も判別可能に！



シイタケ等級判別の改良機のイメージ図

2 新たな菓子・パン素材の開発

道産穀類の色や風味の特徴が活きる！



ダックワーズ（左上）、パイ（左下）、各種パン（右）

道産とうもろこし粉を使用した試作品

3 下拵えを省いた加工品の開発

下ごしらえの手間を省いた加工品が実用化！



骨取り道産ぶりを
ホエイ(*)
でふくら
ジュシーに

ホエイ：チーズなどを作る
際に発生する副産物

ホエイパウダーを使用したブリ加工品

期待される効果

道産食品・食材の高品質・高付加価値化、収穫作業の省力化による食材の安定供給を図る。

