

道産亜麻種子の新規用途の開発

亜麻種子の焙煎方法の開発

梅田 智里・中野 敦博

- 道産亜麻種子の新規用途の開発に協力しました。
- 亜麻種子の焙煎方法や条件設定に関する技術支援を行いました。
- 焙煎亜麻種子の製造・販売をサポートしました。

背景と目的

（有）亜麻公社は、2001年に北海道で亜麻栽培を復活させ、亜麻の契約栽培と亜麻を原料とした商品の企画・製造・販売を通して地域活性化に取り組んでいます。これまで当センターは、（有）亜麻公社と亜麻種子の油糧加工に関する共同研究（2004年度）を実施し、亜麻仁油サプリメント（2005年販売開始）と亜麻仁油ドレッシング（2006年販売開始）の商品化に貢献しました。

その後、（有）亜麻公社から「亜麻種子の新規用途の開発」について要望があり、菓子や料理の材料に利用できる焙煎亜麻種子に着目し、技術支援業務（技術指導、技術相談、設備利用等）を通じて、亜麻種子の焙煎方法の開発に取り組みました。

成 果

- （１）当センターの設備を利用して、亜麻種子の焙煎方法の選定や条件設定に関する技術支援を行いました。
- （２）亜麻種子に関する既存技術や法規制等の調査内容を情報提供し、商品名「焙煎亜麻の実」の製造・販売（2013年販売開始）を支援しました。



研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4120