道総研の発明を活用した北海道米パフ製品の開発

味付米菓の特許技術を活用した商品開発支援
山田　加一朗・柳原　哲司

○北海道米と地域素材を使った米パフ製品の商品化を支援しました。
○道総研の技術（特許出願中）を活用し、粉末調味料の味付けに油脂を使用せず製造しています。
○本成果を活用した製品は、令和元年度北海道新技術・新製品開発賞の優秀賞を受賞しました。

背景と目的

道内の老舗米穀店より、地域で生産されるブランド米や道南地域の素材を活用し、乳幼児からお年寄りまで食べられる、健康に配慮した高付加価値な加工製品を開発したいとの要望がありました。そこで、パフケーキマシン（穀類膨化成形機）と特許出願中の技術（特願2017-185621「味付米菓の製造方法」）を組み合わせた製品を開発し、商品化を支援しました。

成　果

（1）道総研が特許出願中の技術（特願2017-185621「味付米菓の製造方法」）は、味付けに油脂や糖、加工デンプンを使用せず、米粉を使用する製法です。

（2）北斗市の澤田米穀店と特許実施許諾契約を締結し、製造条件の技術支援を実施し、加工設備の導入についてアドバイスを行いました（図1）。

（3）同社に対する技術支援、共同開発の成果が活用され、平成30年に油・化学調味料・添加物不使用で、通常より農薬と化学肥料を減らした特別栽培米「ふっくりんこ」の白米・玄米を原料原料とした「ふっくりんこJAPON」が商品化されました。

（4）現在、本製品は同米穀店の店舗、道南地域の主な物産店、空港・港湾ショップ、webショップで販売中です。

（5）本製品は、令和2年度北海道新技術・新製品開発賞の優秀賞を受賞しました。

図1　北海道米パフ製品の製造工程

図2　商品化された製品の外観

写真はホームページより引用
https://sawada-gohan.com/product/12/

研究担当部
食品開発部　食品開発グループ
011－387－4119