

山形大発ベンチャー企業 新技術活用し開発

# 風味生かした菓子

## ただちや豆

米沢市の山形大発ベンチャー企業「ナチュラルプロセスファクトリー」(NPF、社長・城戸淳二山形大学院理工学研究科教授)は20日、新型常温乾燥技術を活用し、ただちや豆の焼き菓子などを開発したと発表した。鶴岡市の木村屋(吉野隆一社長)、米沢市のタカハタ電子(安房毅社長)と連携。年内にも一般販売し、本県の新たな土産品として定着させたい考えだ。

◇ NPFはこれまで、風を自在に操って野菜や果物を粉末加工できる常温乾燥機を開発している。機内の温度を40度前後に保ち、自然に近い状態で乾燥させて素材本来の味や



## 新たな土産品 定着めざす

風味を維持できるのが特徴。新型機は、浮遊菌対策の機能を内蔵したほか、ドア部分に耐熱ガラスを用いており、開閉せずに乾燥状態を確認できるなど使い勝手が上がった。

新型機を活用し、木村屋は今夏、広島県産のレモンを使ったドーナツを限定販売した。パウダー化したレモンは「本物の味がする」と好評だったといい、新たに本県農業の活性化を目的にただちや豆に注目。粉末を材料にした餅菓子や焼き菓子を作り、豆の風味を強く感じられる商品が出来上がったという。賞味期限などで改良を施し、年末商戦に合わせて販売する計画。

20日の定例会見で城戸教授、吉野社長、安房社長が説明した。県の2014年の調査によると、県内の観光施設などで県産農産物を原材料とした土産品は、約半数が県外で製造されている。このうち菓子類は約7割が県外製造で、吉野社長は「山形県の農産物を菓子として売り、地産地消の面で良い流れをつくりたい。県外産の菓子が多い中、山形のお菓子の意地を見せたい」と抱負を語った。

粉末加工したただちや豆を使って開発した菓子