

とちぎ Prefectural Newsletter of Tochigi  
vol.250

# 県民 だより

2012 2月号

編集・発行 栃木県広報課 平成24年2月5日発行

2面 広がる障害者の社会参加・栃木県文化振興基金  
3面 県からのお知らせ ほか  
4面 吹き竹・県政トピックス・文化情報 ほか

〒320-8501 宇都宮市堀田1-1-20  
TEL 028-623-2192 FAX 028-623-2160  
栃木県のホームページ <http://www.pref.tochigi.lg.jp/>

毎月第1日曜日発行(次回は3/4発行)



大麦を使った商品などの試食・検討会

協議会では、本県の特産品である大麦、いちご、米粉の利用拡大を目指して、それぞれの特徴を学ぶセミ

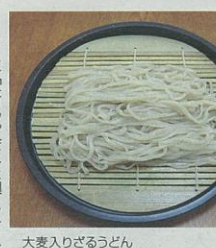
県の特産品で、新商品を開発

## フードバレーとちぎの取り組み

- 産学官連携による商品開発 技術開発
- 海外市場を視野に入れた販路開拓
- とちぎの強みを活かした企業誘致
- 関連産業の高度付加価値化

また「研究会を通じて、普段は接点のない事業者と出会えました。これから、お互いに切磋琢磨して大麦を使った商品の定着を目指したいです」とこれからの展望などを話してくれました。

「(佛)パン・アキモトでは、大麦入りパンを出品しました。大麦に含まれる食物繊維のβグルカンには、血糖値の上昇を抑えるといった効果があることに着目し



大麦入りざるうどん

「大麦の研究に参加する柳屋食品(株)では、大麦入りざるうどんを出品しました。同社の中島克也さんは「大麦は小麦よりも麺がまとまらないため試行錯誤を重ねました。そのかいがあった。大麦独特の甘味や旨みと、コシがあつてつるつるとした食感が好評で、商品に自信を持ちました」

「糖尿病の方やダイエットをしている方など食事制限をしている人向けに開発した商品です。

「材料のひき肉を減らし、その分、炊いた大麦を加え



大麦入りハンバーグ

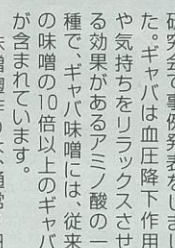
「1個80キロカロリーに抑えたプチサイズながら、パンのおいしさはそのままで、食べる楽しさと健康性を両立させています。



大麦入りパン

また、食品に含まれる健康の維持などに役立つ機能性成分の活用を目指した研究会も行われています。

「ギョバ味噌」を(有)岩上商店や県産産技術センターと共同開発した(株)カザミは、研究会で事例発表をしまし



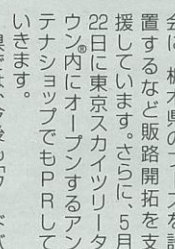
麦こしがし焼酎と麦こしがし粉

「また、食品に含まれる健康の維持などに役立つ機能性成分の活用を目指した研究会も行われています。

「協議会では、販路を開拓した商品の開発や販路を開拓、拡大する売れる商品づくり支援も行っています。

「米粉を使用した商品開発も進められており、いちごや米粉を使ったスイーツやバスタなどの新商品の登場が期待されています。

「県では、今後「フードバレーとちぎ」を目指した取り組みを推進してまいります。その中から、全国に誇れる魅力的な商品が生み出されることに期待がかかります。



ギョバ味噌

「協議会では、販路を開拓した商品の開発や販路を開拓、拡大する売れる商品づくり支援も行っています。

「協議会では、販路を開拓した商品の開発や販路を開拓、拡大する売れる商品づくり支援も行っています。

「協議会では、販路を開拓した商品の開発や販路を開拓、拡大する売れる商品づくり支援も行っています。