

## みやぎ笹かまイノベーション研究会 第二回勉強会・次第

日 時：2015年11月19日（木）15時～17時15分

場 所：宮城大学地域復興サテライトキャンパス

〒980-6002 宮城県仙台市青葉区中央4丁目6-1 住友生命仙台中央ビル（SS30）2階

参加者：鈴木・石川（宮城大）、猪股・渡邊（東北大）、  
（敬称略）松本（ケーエスコレーション）、菅井・宮沢・荒川（蔵王酪農センター）、  
佐藤（信）（宮城産技センター）、佐藤（周）（株）ECO、  
佐藤（道）（みやぎ産業振興機構）、小野寺（みやぎ産業振興機構）、  
沼田・羽生（宮城県経済商工観光部新産業振興課）、赤木（事務局）

### 【次第】

- 15:00～15:10 1. 開会挨拶  
：宮城大学・鈴木康夫先生
- 15:10～15:25 2. 宮城県産業技術総合センターにおける解析結果紹介  
：宮城産業技術総合センター・佐藤信行様
- 15:25～15:50 3. 試作状況説明（試食含む）  
：東北大学・渡邊賢先生
- 15:50～16:15 4. 蔵王酪農センター試作状況説明（試食含む）  
：蔵王酪農センター・菅井、宮沢、荒川様
- 16:15～16:30 休憩
- 16:30～17:00 5. 「分子調理学から見た笹かまイノベーション」  
：宮城大学・石川伸一先生
- 17:00～17:05 6. 今後の予定～その他  
スケジュール  
平成27年12月8日 第3回勉強会（兼 持続工学研究会総会）  
平成28年1月～2月 第4回勉強会  
（実食および官能評価等もしくは橋本蒲鉾工場視察等）  
平成28年3月 第5回勉強会（成果報告等）
- 17:00～17:15 7. 閉会挨拶  
：東北大学・猪股宏先生

※ 懇親会 17時30分～（会費4,000円）  
「もんじゃ焼 下町や」  
仙台市青葉区中央3-10-3 DS中央ビル2F 仙台銀座内  
<http://r.gnavi.co.jp/se04xcex0000/>

## 【報告事項および今後の方針】

- (1) 鈴木先生より開会の挨拶をいただいた。
- (2) 宮城産業技術総合センター・佐藤信行様より粘弾性測定装置による評価結果を報告いただく。周波数を変化させた  $\tan \delta$  の値にて動的な笹かまの物性評価の可能性が示された。継続検討を行う
- (3) 東北大学・渡邊より、宮城産業技術総合センター所有の装置で試作した様子および結果が報告された。つなぎの重要性とホヤ粉の添加効果について説明がなされた。試作品を試食し、ホヤ粉の添加量が微量で効果がほとんど認められなかったものの、笹かまとしての出来は良いとの評価がなされた。生地を作るレシピが完成したことが成果として最も大きいと説明がなされた。
- (4) 蔵王酪農センター菅井様・荒川様より、麴を利用したパニールタイプ（淡白な味わいかつ熱で溶融しないタイプ）の新しいチーズが紹介された。また鈴木康夫先生から開発経緯の説明がなされた。試食しその食感および味に一樣に良好な評価が得られた。
- (5) 石川先生から「分子調理学から見た笹かまイノベーション」と題した講演をいただいた。分子調理学の歴史から、分子調理学および分子調理法の違い、そして笹かまイノベーションとの接点について、ご説明いただいた。本講演およびその質疑から、笹かまイノベーションとの接点は（1）美味しさ（飽きがこない旨さ）と不均一性、（2）超高压処理による『生笹かま』の期待、（3）冷凍における氷結の影響、といった3点にあると感じた。
- (6) 超高压処理による生笹かま試作、異なる冷凍方法による食感への影響の評価、およびパニールタイプのチーズ入り笹かま試作を行うこととした。
- (7) 今後のスケジュールとして、12月8日の持続工学研究会総会と併催にて第3回勉強会を行うこと（講師：日経BP 西澤様）が紹介された。また、2016年1～2月に連続処理が可能な超高压処理装置を導入した桃浦かき生産者合同会社を訪問し、生笹かま試作品を試食しつつその商品化可否を検討することを企画した（ただし、雪の影響などもあり、スケジュール調整には慎重を要する）。また、3月に最後の勉強会を開催することを予定している。
- (8) 猪股先生より、分子調理学で表現される静的な美味しさ指標と、粘弾性測定で得られる動的な美味しさ（食感）の指標との組み合わせなどへの期待感を表していただき、本日の参加者への御礼を兼ねて挨拶がなされた。



