

定して...
 小...
 ...
 ...

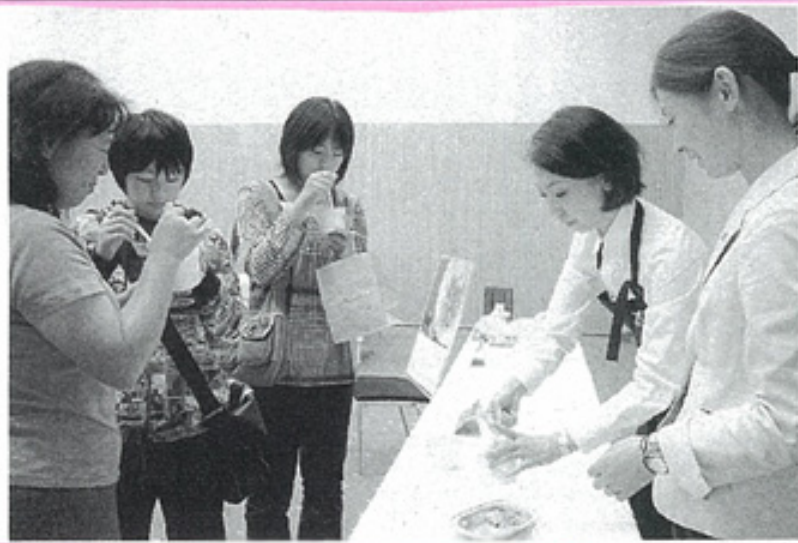
...
 ...
 ...
 ...

けのコメ「華麗舞」や、
 食後の血糖上昇が緩やか
 な高アミロース米など
 を紹介し、「新特性の
 コメや米粉の利用技術を
 開発し、食料自給率を高
 める必要がある」と語っ
 た。

技術駆使し消費拡大を

新潟米粉研究会

新潟で
 報告会 生パスタなども試食



米粉を使った生パスタの試食も行われた新潟米粉研究会の報告会。4日、新潟市中央区の朱鷺メッセ

米粉の消費拡大を目指す新潟米粉研究会「コムッコ」が4日、米粉の機能性に関する研究や、商品開発の情報を交換し合う報告会を新潟市中央区の朱鷺メッセで開いた。

報告会では、新大大学院自然科学研究科の大坪研一教授が「米粉の機能性」をテーマに講演。中央農業総合研究センター北陸研究センター（上越市）が開発したカレー向

を使った生パスタやスイーツを試食した。同研究会は新潟大学の研究者のほか、新潟製粉（胎内市）、小国製麵（同）など15会員が参加して4月に発足した。

地域資源積極活用を

コムッコ新潟市開発セミナー

...
 ...
 ...
 ...

2000年

...
 ...
 ...
 ...