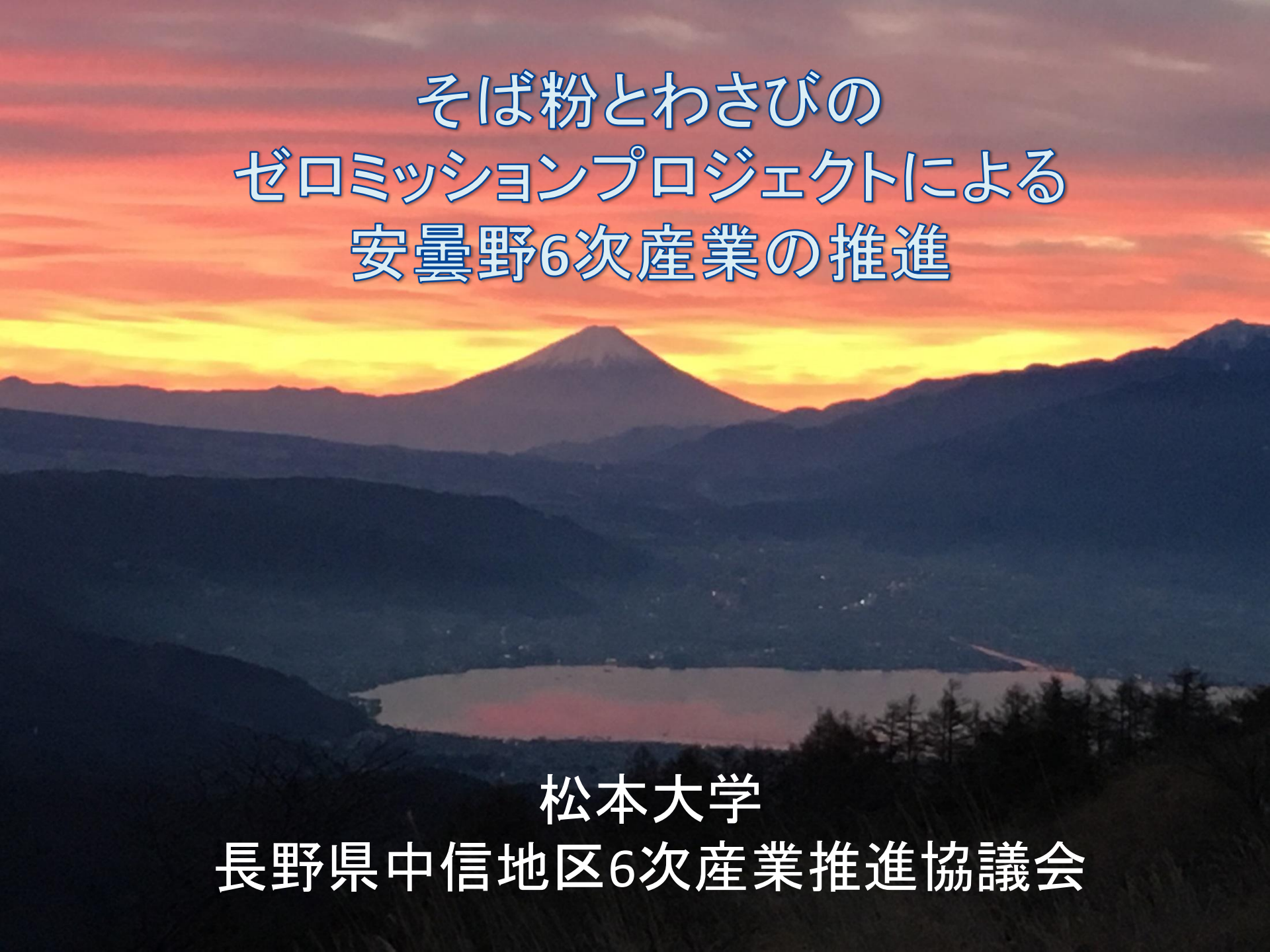




そば粉とわさびの ゼロミッションプロジェクトによる 安曇野6次産業の推進

松本大学
長野県中信地区6次産業推進協議会

受賞に先立ち

第4回もったいない大賞農林水産大臣賞
受賞におきまして
御審査いただきました皆様に
心から感謝申し上げます。

代表 松本大学
人間健康学部健康栄養学科
矢内 和博

松本大学の紹介

地域の学びを通して社会の
最前線で活躍する人になる。

我々が目指す地域貢献

1. 地域資源の有効活用→食品素材開発
2. 地域連携→1次生産者との共同事業
2次産業(製造業)との連携→商品開発
3次産業への参入→プロモーション活動

開発した食品素材の紹介

焙煎蕎麦粉EX



商品特長

1. 製粉時に排出される甘皮に近い部分を使用(**従来は廃棄**)
2. 従来のそば粉よりも
タンパク質 2~3倍
食物繊維 約2倍
3. 商標取得済
松本大学、安曇野市商工会の連携事業
4. ゼロミッション
玄蕎麦→①蕎麦粉→蕎麦屋へ
②製粉残渣→焙煎そば粉
③そば殻→燃料ペレット
5. 雇用の創出
①蕎麦栽培、②蕎麦製粉、③製麺、
④燃料製造
→蕎麦で4業種(障害者就労へ)

焙煎そば粉製造過程



焙煎そば粉製造場(斉藤農園)



玄蕎麦(殻の付いたそばの実)



①玄蕎麦を粉碎機に投入し、実と殻を分離



②玄蕎麦を粗く挽き割りの状態



③挽き割りの玄蕎麦の実と殻を分離



分離された蕎麦殻



④分離された実を粉碎機に再投入



⑤粉碎された実を篩いに掛ける



細かく粉碎された実

焙煎そば粉製造過程



篩いに掛け、細かい生粉と粗い甘皮部分に分離



⑥甘皮を焙煎機に投入(庫内温度120～150℃、焙煎時間約20分)



一回で約10kgの甘皮を処理



焙煎された甘皮



焙煎そば粉製造過程



⑦焙煎した甘皮を高速粉砕機に投入



⑧高速粉砕機に投入後、再度篩いに掛ける(焙煎そば粉の完成)



⑨生粉14kg: 焙煎粉7kg: 蕎麦の末粉(各務製粉製)1kgを混合し、厚手のポリフィルム袋に詰める。出来上がり重量は22kg