



## 福井県食品加工研究所 所長 梅田簡子 氏

このたびはようこそ食品加工研究所へお越しいただきありがとうございます。概要説明の後担当者が内部を案内させていただきます。この施設は福井市の岡保にありました農業試験場の農産加工所が、昭和60年にこの地に移転独立して開所されました。ここでは、大きく分けて次の4つの開発研究を行なっております。

一つは農林水産物を使用した新しい食品の開発、二つ目は食品の付加価値を高める研究、3つ目は体によい機能性成分を生かした食品の研究、4つ目は捨ててしまう未利用食材の利用研究です。その他食品に関する知識や技術の研修や講習会の開催や、研究施設を開放し、食品と加工の技術相談も行なっております。また、個別の依頼により加工食品や材料の成分などの分析を行なっております。最近の研究成果としては福井県産の食材を利用した日本酒の酵母、梅干、大豆を使った新しい加工法や、嶺南地方の河豚の切り身のガス充填加工などを発表しております。皆さんも何か食品についての疑問や質問がありましたら、遠慮なく当施設をご利用下さい。



### ニコニコ箱

小見山会長、石橋君、林田恒正君、東君、川中君  
増澤君、横山君、前川君、野尻君

本日の合計	18,000円
前回迄の合計	704,000円
本日迄の累計	722,000円
前年度との比較	848,000円

### ロータリー財団特別寄付

本日0件	計 0円
本年度累計	140,000円

### ロータリー財団ベネファクター積金

本日0件	計 0円
本年度累計	40,000円

### 米山奨学会特別寄付

本日0件	計 0円
本年度累計	152,000円

事務局 〒910-0254 福井県坂井郡丸岡町一本田34-7  
JA花咲ふくい丸岡ふれあいセンター内  
TEL (0776) 67-0410 / FAX (0776) 67-4811

例会場 JA花咲ふくい丸岡ふれあいセンター 3F

### (研究施設の視察後の質疑応答)

Q：ここで開発した日本酒の酵母はどのように公開しているのか？ A：酒造業界の講習会などで公開し、実際に使っていたりしている。 Q：たとえば、うまいラーメンのスープがあればその成分の分析はしていただけるのか A：依頼分析に関する条例の範囲内であれば分析するが、うまいと感じる成分が何かは個別差があり成分分析だけでは解明できないことがある。 Q：料理の作り方の技術指導も行なっているのか A：基本的にはお教えしますが、味の良し悪しの数値的比較を目的としているので、料理のノウハウまでは指導できない。



### ■出席■

本クラブの各会員はクラブ例会に出席しなければならない。会員は、本クラブの例会に出席したものとみなされるには、例会に充当された時間の少なくとも60パーセントに出席するか、または、次のような方法で欠席をマークアップしなければならない。

本クラブの例会に定期例会の時前14日または後14日以内に、他のロータリー・クラブまたは仮クラブの例会に充当された時間の少なくとも60パーセントに出席すること。

#### 出席報告

1213回 例会	会員数	当 日 出席者数	Make up	出席率
例会日 10/9	45	40	3	97.73%

### ■終結一欠席■

- ① ロータリー年度の各半期間において、マークアップを含むクラブ例会出席率が少なくとも60パーセントに達していないなければならない。
- ② ロータリー年度の各半期間に開かれた所属クラブの例会総数のうち少なくともその30パーセントに出席しなければならない。
- ③ 連続4回例会に出席せず、またマークアップもしていない場合、自動的に終結するものとする。

### 例会変更受付のみクラブ名

例会日 毎週 水曜日 12時30分 会員数 年度初 41名

会報委員長 林田千之 副委員長 南出辰男

委員 川中晃一・中山敏夫・奥村雅徳・塙田修一  
山下健治