

# 報告第 1 号

## 平成 2 9 年度 事業報告

### 1. 産業クラスター創出に関する具体的取組

産業クラスター研究会オホーツク

麻プロジェクトリーダー 舟山 秀太郎

#### 【麻プロジェクト】

日 程	内 容	場 所
10 月 23 日	第 8 回北海道産業用大麻可能性検討会 ● 舟山リーダー、及び事務局が参加	札幌市
2 月 19 日	第 9 回北海道産業用大麻可能性検討会 ● 舟山リーダー、及び事務局が出席 麻プロジェクトの今までと今後の取組みについて 報告	札幌市

#### 【第 8 回・第 9 回北海道産業用大麻可能性検討会】

- 会議では、道総研農業研究本部で実施されている試験栽培における施肥量や株間などについての報告があった他、当検討会の事務局である北海道農政部より、平成 30 年度の産業用ヘンプ栽培確立事業としての北海道の予算要求内容にかかる説明がなされた。また、地域の取組状況報告では、北見市では事業化検討に向けた啓蒙普及活動の実施や庁内での情報共有を進めており、平成 30 年度も引き続き事業化可能性の検討を継続していく旨を報告、白糠・遠軽・網走の 3 団体からも報告があった。中でも、網走市の団体では、合法的な種子の入手について取組みが進んでおり、遠軽町の団体では、昨年 12 月に厚生労働大臣宛に公開質問状を提出する等、具体的に事業を進めている状況。意見交換では、「生産・栽培」、「加工・販売・流通」、「需要・消費」の観点から、様々な意見が出されたが、種子の入手方法が極めて限定的である現状では、工業化はもちろん、産業として成立させることは非常に困難である、との見解が目立った。これらの意見を踏まえ、次回の検討会で課題などの論点を整理していくことが確認された。

MEMO

---

---

---

## 【イソップコリドール】

健康に資する【生活文化提案型のモノづくり】の推進

地域融合フォーラム

テーマ 健康経営の潮流を創る

日時 平成30年1月29日(月) 場所 ホテル黒部

参加 112名

内容 ヘルスリテラシー向上を図る仕組みづくり

～ 江別モデルをベースに ～

講師 北海道情報大学

医療情報学部教授 健康情報科学研究センター長

西平 順 氏

北見産大豆粉を使ったバラエティのある低糖質麺の開発

大豆粉をベースに米粉、野菜フレークを活用した乾燥麺の試作

MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 【テレワーク】

### 地域活性化におけるテレワークの普及啓発

・オホーツクにおける地域活性化のための「テレワーク」を推進すべく、普及啓発活動並びに企業誘致を中心に実施した。

## 29年度 テレワーク事業実施報告書

### 北見地域の特性を活かしたテレワークプロモーション活動

東京都内の企業を中心に訪問し、北見市ふるさとテレワークについてのPR活動を実施し、企業の誘致を行った

#### プロモーション活動の成果

- 新日鉄システムソリューションズ様 10名様ご一行による  
テレワーク施設の視察ツアー
- 社内の「働き方変革」をテーマにした企画コンペの受賞者等10名
  - 7月13日 北見市視察  
ハッカ記念館→アイエンターテレワークハウス  
→サテライトオフィス→北見駅周辺視察→懇親会

MEMO

---

---

---

## 【マイクロフーズプロジェクト】

### 参加のご案内

「マイクロフーズ」、聞きなれない用語だともいますが、ジャガイモやビート、豆や穀類は粉末化されいろいろな食品の基になっています。これらの粉末は粒とか粉と呼ばれていますが、多くはミクロンオーダーの微粒子ですので、マイクロフーズと名付けました。

オホーツク地域は、このマイクロフーズの一大生産地であり、でんぷん、砂糖、小麦粉、そば粉、大豆粉、パンプキン粉、トウモロコシや玉ねぎの粉末などなど、魅力的なマイクロフーズが種々生産され、産業化されています。

今回のプロジェクトでは、これらの「マイクロフーズ」の科学的性質を勉強しながら、微細化や組合せ、あるいは加熱方法などによる新たな食品の開発、災害時保存食やスポーツサプリメントへの応用の可能性などについて検討したいと思っています。

興味のある方、特に若手の参加者を募っていますので、参加希望の方がいらっしゃいましたら下記にご連絡ください。

なお、初回の勉強会は下記の日程で行いますので、参加希望の申し出はそれ以降でも構いません。

### 2017年度の活動

#### 1. マイクロフーズプロジェクトの立ち上げ

#### 2. セミナーの開催

テーマ 粉体処理技術の基礎と応用 粉体処理技術の紹介と多種分野への応用

日時 平成30年2月19日

講演者 地方独立行政法人北海道立総合研究機構産業技術研究本部

工業試験場環境エネルギー部 赤澤敏之

#### 3. 雇用創造協議会と連携により、大豆粉による商品企画の推進

- ・疑似肉タイプ（ミートボール等）
- ・シートタイプ（饅頭、パスタ等）
- ・麺タイプ（パスタ、うどん等）

粉体処理技術の基礎と応用  
— 粉体処理技術の紹介と多種分野への応用 —  
平成30年2月19日  
地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 産業技術研究本部  
工業試験場 環境エネルギー部  
松嶋景一郎、吉田誠一郎、赤澤敏之  
食品加工研究センター 内山 智幸

北海道産小豆粉の製造と  
それを活用した食品製造技術の  
実用化に関する研究  
重点研究 H26~28  
環境エネルギー部 ○松嶋景一郎・浦 晴雄・三津橋浩行  
ものづくり支援センター 内山智幸  
主担当機関：食品加工研究センター  
食品工学部 渡邊 治・佐藤恵理  
協力機関：北海道東部農産物移輸出協同組合  
・日糧製パン(株)・(株)ツカモトミルズ



