

# 平成29年度 あきたスマートカレッジ (報告)

## 連携講座

### Y1～3：研究！ラボラトリーゼミ

会場：秋田県農業試験場、秋田県総合食品研究センター、秋田県林業研究研修センター

【趣旨】秋田県農業試験場・秋田県総合食品研究センター・秋田県林業研究研修センターと連携し、今年度から実施する講座です。普段立ち入ることが難しい研究施設の見学のほか、職員による解説で研究成果が県民生活にどのように還元されているかを知ることができます。

講座記号	期 日	テーマ	講 師	参加者数
Y1	9月15日 (金)	農業試験場の研究について紹介します	県農業試験場企画経営室企画班 主幹(兼) 班長 田口 淳一 氏	17
Y2	9月22日 (金)	秋田の麴の宝物 「あめこうじ」について	県総合食品研究センター醸造試験場 主席研究員 尾張 かおる 氏	26
Y3	9月27日 (水)	きのこの秋田ブランド化に向けた挑戦 ～おいしいきのこの作り方～	県林業研究研修センター資源利用部 部 長 菅原 冬樹 氏	17
合計				60名

今回は、3つの県機関に現地集合して、施設内の見学やそれぞれの取り組みについての説明・研究成果の解説などを行っていただきました。

最初に訪れた農業試験場では、施設概要等についての説明に続き、品種の異なるお米を実際に炊飯して、ご飯の食べ比べ（食味試験調査）を体験しました。基準となる米に対して、外観・香り・味・粘り・硬さなどを判定し、自分の直感で総合的に好きか嫌いかも判定します。食味試験の奥深さと難しさを実感することができました。その後、施設内と外の畑・ハウス・圃場などを案内していただきました。受講者の中には、農業や家庭菜園等を営んでいる方もおり、野菜の育て方やコツなどについて熱心に質問されていました。



農業試験場・田口氏からの説明

次に訪れた総合食品研究センターでは、はじめに施設見学があり、後半に総合食品研究センターが地元の企業などとブランド化を進めている「あめこうじ」について解説を行っていただきました。講話の途中には、あめこうじを使用した甘酒（ノンアルコール）の試飲もあり、受講者の皆さんは大変満足した様子でした。アンケートでは、あめこうじについて「秋田のすばらしい宝だと思います。秋田の研究うれしくなりました。」「秋田が生んだ食品がたくさんあることにびっくり！日々の生活にぜひ取り入れたい。」などの感想が寄せられました。



醸造試験場・尾張氏からの説明

最後に訪れた林業研究研修センターでは、施設概要等について説明を受けた後、実際に研究棟に入らせていただいて、きのこの菌床づくりを体験しました。土をこねて袋詰めしたり、クリーンベンチに座って菌を実際に植え付けたりする作業を全員で体験させていただきました。受講者からは、「きのこ栽培農家の経営が難しいことを知りました。」「体験を通し、とてもよい時間を過ごせました。菌床を持ち帰り、がんばってきのこを作って周りの皆さんにも教えませう。」などの感想が寄せられました。



林業研究研修センター・菅原氏からの説明