

## ミルククイーン煎餅の試作

### 【相手先企業】

茨城県米菓工業協同組合

### 【目的】

米菓は市場規模が横這いで、新規需要の開拓が進んでいない状態が続いています。そこで、県米菓工業協同組合とともに新原料についての勉強会を実施するとともに、業界団体支援のため、当センターが新原料を用いて従来の煎餅にはない新しいタイプの煎餅（良食味で軟らかい煎餅）を試作し、市場性について調査（食味調査）を行いました。

### 【内容】

- 1) (独) 農業・生物系特定産業技術研究機構作物研究所稲育種研究室長の安東郁男氏を講師として招き、米菓の新原料となりうる品種（低アミロース米ミルククイーン等）について県米菓工業協同組合とともに勉強会を実施しました。
- 2) 国（上記の独立行政法人）が開発した改良品種ミルククイーンを原料として当センターがミルククイーン煎餅を試作し、市場調査を実施しました。

### 【成果】

2006年1月21日～22日につくば国際会議場で開催された全国中学生創造ものづくりフェアの来場者160人を対象に当センター試作の「ミルククイーン煎餅」と「標準煎餅」（加工用粳米から製造した一般的な煎餅）の2種類について試食によるアンケート調査を実施したところ、前者の方が評価が高く、160人中78人から前者の方が美味しかったと回答がありました。よって「ミルククイーン煎餅」には十分な市場性があることがわかりました。現在県内企業が試作検討中です。

### （アンケート調査結果）

ミルククイーン煎餅の方が美味しかった。78人(48.7%)  
標準煎餅の方が美味しかった。40人(25.0%)  
どちらともいえない。42人(26.3%)

---

計 160人(100.0%)



ミルククイーン煎餅

基礎となった事業：オンリーワン技術創出総合支援事業  
技術提案型活動（平成17年度）

担当部門：地場食品部門