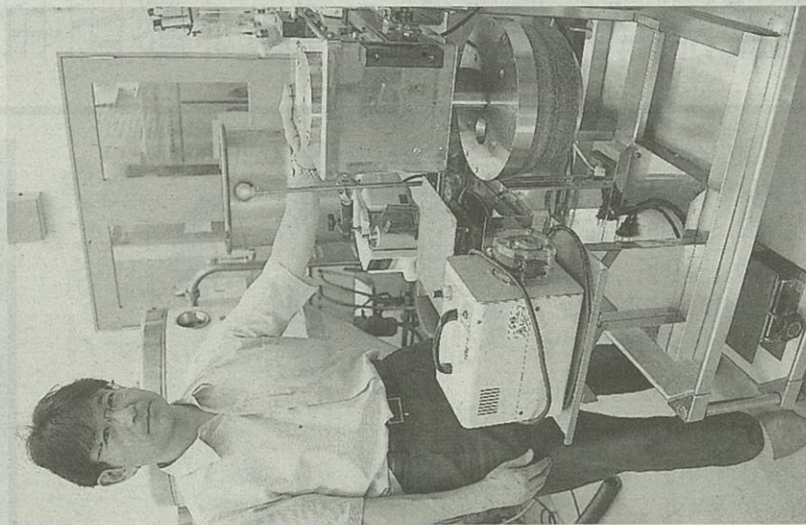


筑波大・北村教授

気仙沼の被災メーカー

「コメのプリン」製造機開発



開発した機械と北村豊教授＝筑波大



筑波大が開発したプリン。イタリ
アでライスプリンを賞味する「ア
デイノデリーゾ」と名付けた

コメを原料にプリンのよ
うなスイーツを作る機械
を、筑波大が開発した。東
日本大震災で被災した宮城
県気仙沼市の機械メーカー
が開発に協力した。低迷す
るコメ消費の拡大につなげ
たいという。

気仙沼市の機械メーカー
「神興冷機」がそば粉用に
作った電動臼（直径24㍍）
をベースに、同社と筑波大
の北村豊教授（食品加工
学）がスイーツ用に改造し
た。

電動臼で細かく砕いたコ
メに水を混ぜて液状にする
仕組み。液状化したコメに
味付けをし、プリンのよう
に固形化する。実験を繰り返
し、最適な水とコメの割
合などを算出した。

もともとの電動臼は、神
興冷機が2006年に開発。宮
城県「みやぎものづくり
大賞」のグランプリに輝い
た製品で、そば粉の大きさ
を微調整できる。

開発中に東日本大震災が

発生。同社の工場は海辺ま
で数百㍍で、津波で工場設
備が流されたり、使えなく
なったりした。菅原正博社
長（64）は「工場3階の机の
上に逃げたが、津波がひざ
まで押し寄せてきた」と振
り返る。設備を一新した上
で開発を続けた。

「開発した機械をコメの
消費拡大や東北の復興に役
立てられれば、こんなによ
らしいことはない」と菅原
社長。北村教授は「食べて
みると、コメの食感もあ
る。食品加工会社に導入し
ても使えるように、今後も
改良を加えたい」と話す。

スイーツは直径6.5㍍の
プリン型。味付けは、チヨ
コレート風味とクレーミー
な味の2種類がある。いず
れも税込み200円で、これ
までに2千個を製造。東京
の百貨店で開かれた食品フ
ェアに出品したほか、つく
ば市の農業生産法人「ベル
ファーム」（電話0120・361
・366、土日祝日休み）で販
売している。（五十嵐透）

「消費拡大にも」1個200円 つくばで販売