

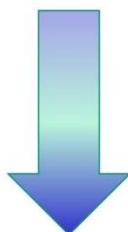
あきたこもちプロジェクト

代表：畠山晃 メンバー：島崎海理、嶋中洸貴、麦田修、佐藤匠朗、木村聡見

“あきたこもち”という製品群
のためのプロジェクト

学生自主プロジェクト
代表 湊翔太郎

(創始当時の図版)



“あきたこもち”とは？

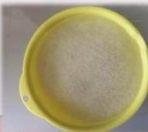
秋田県産のブランド米「あきたこまち」
を使って創作した **モチモチとした食感**
のある食べ物の総称を“あきたこもち”
と命名する！
今後、私たちのプロジェクトで商標登録
し、あきたこまちを盛り上げていき
たいと考え、現在取り組んでおります。



まずはもち米による作成！



①白濁液が透明
になるまでもち米
を洗う。
(最低5合必要)



農業
(米)
水産
(海藻)
酪農
(乳)
の
コ
ラ
ボ
レ
ー
シ
ョ
ン



③餅つき機へ投入
し約30分蒸した後、
15分かけてつく。

②6~8時間浸し
た後水を捨て、
ざるにあげて約
30分乾かす。



完成！

“あきたこもち”手順 (※イメージ)



①ゼランガムを
投入してもち米
機で蒸す、つく。



“あきたこもち”
完成(イメージ)

③型用プラス
チック部材、
型用金属部材
で型をつくる



“あきたこもち”想定概略図



米を潰して団子の形状にし、
粘り気がある食品を創作する



新たな餅料理へ
ex.アイス、麺類など

“あきたこもち”
多糖類添加で実現！



(※イメージ)

とても発展性のあるPJです！是非あなたも参加を