

令和6年（2024年）10月3日

山大アルファ化米粉レシピコンテスト2024の開催 ～山大アルファ化米粉を使ったレシピを考えて応募しよう～

【背景】「山大アルファ化米粉レシピコンテスト」の開催について、お知らせいたします。このコンテストは学生が主体となり2015年の第1回から2019年の第5回まで開催されてきましたが、2020年からはコロナ禍で中止を余儀なくされました。コロナ禍の間は、YouTubeのコンテンツを充実させ、X（旧ツイッター）での情報発信に取り組んできました。この度「山大アルファ化米粉レシピコンテスト2024」として本コンテストを再開するに至りました。

山形大学の西岡昭博教授（大学院有機材料システム研究科）が開発したAmorfast®技術は、粉碎時の温度制御により澱粉を瞬時にアルファ化でき、米などの澱粉を主成分とする穀物に付加価値を与えられる製造法です。本技術から得られるアルファ化米粉を「山大アルファ化米粉」と名付け、その普及の一環として学生が中心となり「山大アルファ化米粉レシピコンテスト」を企画・開催します。山大アルファ化米粉を増粘剤として用いることで、これまで不可能とされてきた米粉100%の製パンを実現させ、小麦粉を全く含まないシュークリーム、クッキーなどの開発に成功してきました。

【本コンテストの概要】書類審査で選ばれた応募者が、本選でレシピを競い合います。本レシピコンテストは西岡研究室に所属する学生が自ら組織した「山大アルファ化米粉ひろめ隊」が主催・運営を務めます。レシピの応募締切が10月15日（火）です。多くのご応募をお待ちしております。なお、本レシピコンテストは学生チャレンジプロジェクトの支援を受けています。また、山形大学発ベンチャー企業の（株）アルファテックが採択を受けています農林水産省中小企業イノベーション創出推進事業の一環として実施するものです。



行事名：山大アルファ化米粉レシピコンテスト2024

レシピ応募締切：10月15日（火）17:00

本選日時：2024年12月7日（土）13:00～17:00

本選開催場所：DEN'S HOTEL Yonezawa（山形県米沢市中央1-13-3）

主 催：山大アルファ化米粉ひろめ隊、山形大学認定先端フードテクノロジー研究グループ（AFTEC）、山形大学アグリフードシステム先端研究センター（YAAS）、株式会社アルファテック（山形大学発ベンチャー企業）

後 援：山形大学、山形県立米沢栄養大学、山形県、山形県教育委員会、米沢市、米沢工業会

URL: <https://cisweb.yz.yamagata-u.ac.jp>

配布先：学長定例記者会見参加報道機関

お問い合わせ

学術研究院 教授 西岡昭博、香田智則（有機材料システム研究科）

TEL 0238-26-3066, 090-1493-5683