

年 組 名前:

県産シルクでそば開発 官民連携事業 市長ら試食



シルクパウダー入りそばを試食する関係者
＝甲府・県防災新館

総合サービス業のアルプス（昭和町）とユニテッドシルク（愛媛県）は、県産のシルクを原料としたシルクパウダーを練り込んだ手打ちそばを開発した。昨年12月には甲府・県防災新館で、関係者による試食会が開かれた。

甲府市が地元企業とスタートアップ企業（新興企業）の連携を支援するマッチング事業の一環。アルプスが指定管理者として運営している北杜・三分一湧水館で、シルクパウダー入りの二八そばを開発した。アルプスなどによると、シルクを練り込むことで、つるつるとしたなめらかな食感になり、つやが長持ちするという。

試食会には、樋口雄一市長や2社の代表者、関係する北杜市の上村英司市長、昭和町の塩沢浩町長らが出席。通常の二八そばとシルク入りを食べ比べた。樋口市長は「のどごしや歯応えが良く、時間がたっても出来立感が続く」と話した。

シルク入りは湧水館で提供している（千円）。

〈杉原みずき〉

(2024年1月10日付 山梨日日新聞 14面)

問1

地元企業とスタートアップ企業の連携を支援するマッチング事業は、何市が行っていますか。

.....

問2

開発した業者は、シルクパウダーを練り込んだ手打ちそばは、どのような特徴があると

話していますか。

.....

問3

シルクパウダーを練り込んだ手打ちそばは、何市のどこで提供していますか。

.....市 施設名: