



写真10 豆腐ラインの試運転（1980年）



写真11 でん粉ラインの試運転（1983年）



写真12 でん粉ラインでの学生実習（1984年）



写真13 製緞ラインでの実習授業（1983年）



写真14 製茶ラインでの実習授業（1983年）



写真15 豆腐ラインでの技術指導員研修
（1983年）



写真16 微生物実験室での顕微鏡観察
(1982年)



写真17 エクストルーダーの試運転を終って、
エクニッションと共に(1983年)



写真18 品質管理実験室での酵素化学実験
(1983年)



写真19 品質管理実験室で分析化学指導
(1984)

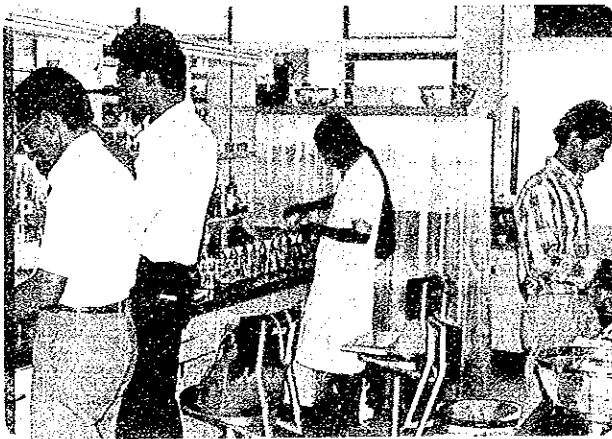


写真20 学部学生の卒業研究実験(1983年)

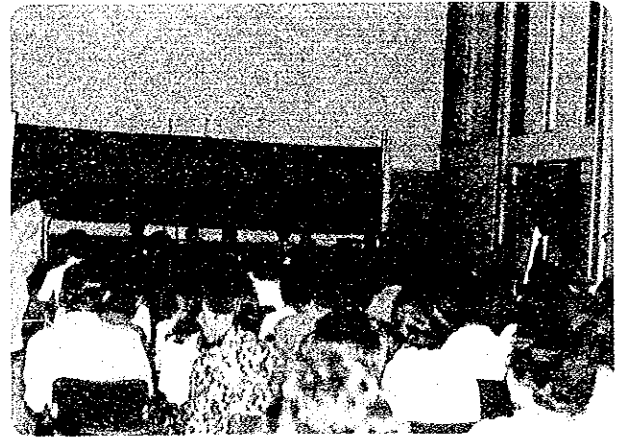


写真21 農産加工に関する国際シンポジウム、
ボゴール農大熱帯生物学研究所にて(1984年)

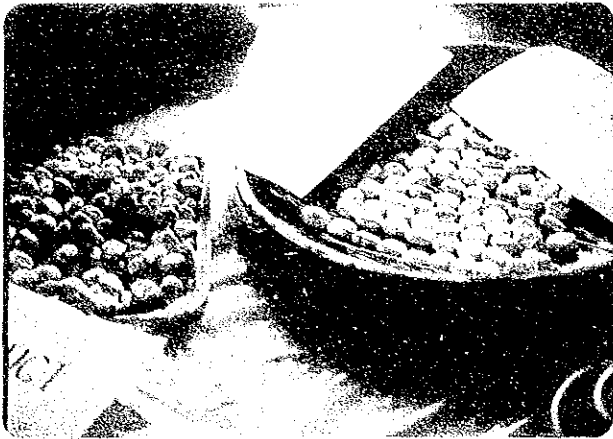


写真22 タベつくり醗酵のスターター“ラキ”
チアンジュールにて (1979年)

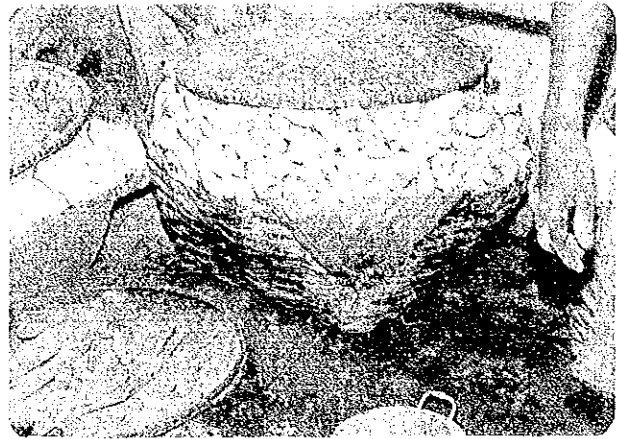


写真23 キヤッサバいもを醗酵させた甘い
菓子タバ・シンコン、ポゴールにて
(1979年)

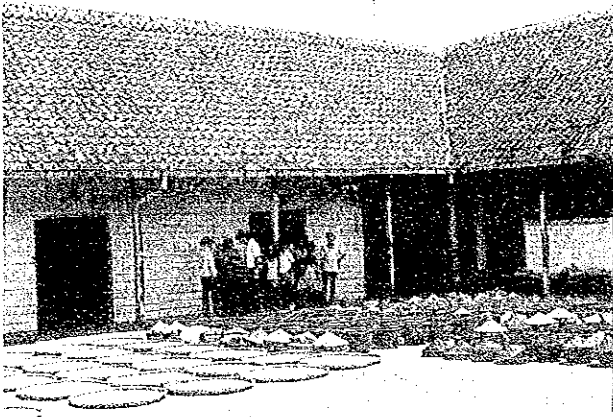


写真24 みそ様調味料タウチョの製造工場、
チアンジュールにて (1979年)



写真25 バダン市場の店頭にならぶ大豆食
品、テンベ、豆腐、もやしなど、西スマトラ
にて (1982年)



写真26 タビオカでん粉製造工場への合同
調査、ポゴール郊外にて (1983年)

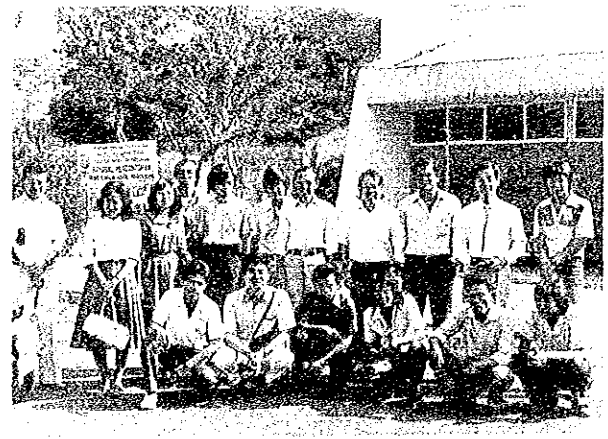
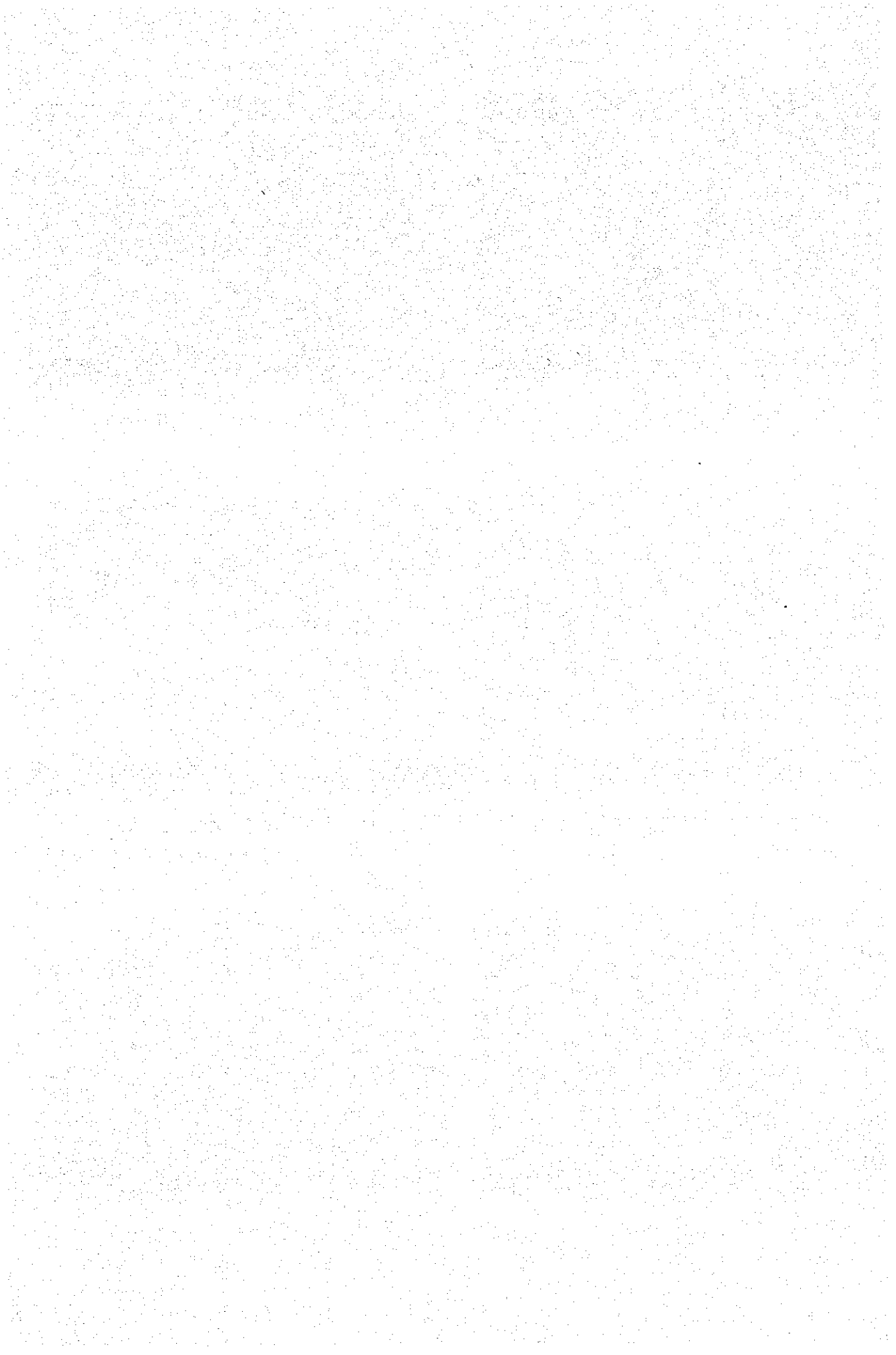


写真27 パイロットプラント前庭にて、
JICA 専門家と FATETA カウンターパート
(1983年)



JICA