

# 米粉協議会通信

発行  
平成29年 3月 1日

北海道米粉食品普及推進協議会  
事務局 日糧製パン株式会社  
電話 011-851-8176

## ～米粉活用セミナー開催～ お米の新たな魅力

平成29年2月18日(土)、京王プラザホテル札幌において、北海道米粉食品普及推進協議会、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構主催、農林水産省北海道農政事務所共催による「米粉活用セミナー」を開催しました。

セミナーは、北海道米粉食品普及推進協議会 黒柳会長、米穀安定供給確保支援機構の絹川理事の挨拶に続き、NPO法人国内産米粉促進ネットワーク 萩田敏副理事長を講師に「お米の新たな魅力～グルテンフリー・食物アレルギーにも安心 米粉の魅力～」と題して、米粉の特性を活かした利用範囲と米粉調理のポイント、米粉で出来るいろいろな食品の特長や活用例などを画像や図表を使って分かり易く講演されました。

さらに、調理デモンストレーションにより「ヨーグルト入り米粉アイスクリーム」「米粉クッキー」の2品をレシピで紹介しながら作成いただきました。

会場には、道内各地から管理栄養士、学校給食関係者、食品事業者等65名の方が参加されました。



黒柳会長



絹川理事



萩田副理事長



司会進行 日糧製パン 相良部長

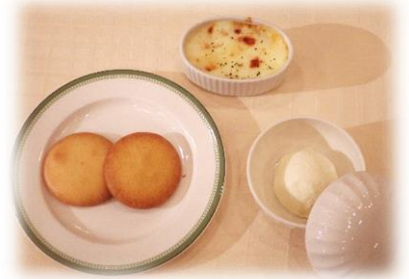
## 萩田講師による実演と試食



調理実演



試食



試食品

### 参加者からの質問

公演後、萩田講師から提供されたレシピを基にホテルのシェフが作成した米粉料理の試食と講師への質疑応答が行われました。

参加者から「レシピ通りケーキを作っても食感が違うことがあるが、保管状態で米粉の水分量が変わるのか」等の質問があり、講師から「新米から作った米粉を使用したときの水分量は安定していないので、自分で生地にしたときの硬さで、加える水分量を判断して欲しい」等との回答がありセミナーを終了しました。

セミナー終了後、今後の米粉普及推進活動の参考のため、参加者へのアンケート協力依頼と米粉サンプルの配付を行いました。

### 参加者の感想

米粉も、小麦粉の強力や中力のようにランク基準が出来るとのことで、もっと料理に使い易くなると思いました。

小麦粉を使わず美味しい料理を作ることが出来、アレルギーの方にとっても役に立つ内容だと感じました。

米粉のでんぷん損傷度によって、焼き上がりに差が出ることを知らなかったので勉強になりました。

2歳の小麦アレルギーの子がいて、日々料理作りに頭を悩ませています。今回のセミナーに参加させて頂いてレシピの幅が広がり、偏食気味の子ですが、色々トライしてみようと思います。

米粉の価格が安くなって小麦粉と同じくらいどこでも売っているようになって欲しいです。海外にもどんどん広まる可能性があると思いました。

## 米粉食品に関する情報をお寄せください。

米粉食品に関する道内各地の取組について、情報をお寄せ願います。

現在、北海道農政事務所ホームページに「米粉食品に関する道内各地の取組事例」を掲載しておりますが、新規または追加したい情報がありましたら下記までご連絡ください。

【連絡先】 農林水産省北海道農政事務所 生産経営産業部 業務管理課

TEL : 011-330-8808 FAX : 011-520-3062

mail : komeko@hokkaido.maff.go.jp 担当: 紺屋 山本