

## ◆ 特別展示「しっとりもちもち 米粉をおいしく食べよう」◆

平成21年5月25日～5月29日までの5日間開催し、1520人に来場していただきました。

我が国の水田をフル活用する観点から、米粉の需要拡大が注目されています。今回の展示では、最近の米粉製粉技術や米粉の利用方法をパネルや書籍、パンフレット等で紹介しました。また、数多くの米粉加工品の展示や試食を通じて、その魅力をご紹介しました。

また、期間中は、消費者の部屋前食堂にて、米粉を使った料理がメニューに加わり、大好評でした。



↑ 米粉の製造方法、製粉技術のご紹介

### 【 毎日日替わりで、米粉を使った製品の試食をおこないました！ 】



↑ 秋田県産米あきたこまちが主原料の麺です。

↑ 自家米で作ったパンの試食。黒米・赤米を使った珍しいパンも登場しました！





←カップケーキの作り方の実演中です！手軽に簡単にできるのが魅力的！



製菓用に特殊粉碎した米粉を使ったパンを試食してもらいました→



←玄米パウダーのご紹介。お湯や豆乳で割ったり、パンの原料としてお使いいただけます。

国産米粉が主原料のカステラです。ふんわりもちもちの食感です。 →





様々な米粉を使った製品が展示されました！  
皆さん手に取り興味津々の様子でした。



↑ 米粉に関する書籍も数多く出ています。



【 消費者の部屋前食堂にて、展示期間限定で米粉を使ったメニューが登場しました！！ 】



↑

米粉麺は、“サラダ風”に、さっぱりと仕上げました。



↑ 米粉を衣に使うと、サクサクとした食感が楽しめます。



←もちもち感がup