

# ながさき米粉だより

2011年/12 No.7

発行:九州米粉食品普及推進協議会長崎部会事務局  
852-8106 長崎市岩川町16-16  
九州農政局長崎地域センター農政推進グループ内  
TEL:095-845-7123 FAX:095-845-7183

## この秋は長崎市と連携！ シュガーロード米粉お菓子教室を2回開催！

当部会は、この秋、シュガーロードの取り組みをされている長崎市「ながさきの食推進室」と連携をし、「シュガーロードお菓子教室」を2回開催しました。

シュガーロードとは、江戸時代に出島で荷揚げされた砂糖が運ばれた長崎街道沿いにお菓子文化が花開いた歴史と地域のお菓子を一緒に発信して地域活性を図る取り組みです。「ながさきの食推進室」さんのシュガーロードの取り組みの中で、お菓子の原料に、新しい食材としての米粉という視点を取り入れてほしいという趣旨に賛同いただき、今回の連携となったものです。そして、12月末に「ながさき食推進室」さんは、当部会に入会いただくという嬉しい展開となりました。

### シュガーロード米粉お菓子教室

10月27日(木)ヒナタメルカプラザで、長崎市地産地消アドバイザー脇山順子先生を講師に、シュガーロードお菓子教室を開催しました。36名の参加者は、米粉の講話やシュガーロードのお話を学びながら、楽しく3種類のお菓子をつくり、米粉への理解を深められました。



米粉クッキーはお持ち帰りでした



脇山順子先生による説明  
米粉と牛乳を混ぜる場合は、小麦粉より粉臭くないと貴重な説明をされました。



シュガーロード担当者岸川さんと

テレビ取材撮影中



早速、  
米粉資料を  
読む記者さん



みなさん、それは、  
楽しそうに  
作られてました。



おいしそうにできました、



すてきなティータイムににっこり



米粉クレープ、イル・フロタン、びわ茶

米粉は家庭で  
のお料理に、  
とても使いや  
すいですよ！



当部会会員のむら米店さんの野村直美さんが米粉についてお話をされました。

# 長崎特産びわを使ったシフォンケーキ教室を開催しました

NHKテレビの取材も入りました



小笠先生による説明。シフォンケーキ専門店「おひさま」のオーナーです。

9月2日(金)にシュガーロードと米粉連携第一弾、長崎市の特産びわを使用したシフォンケーキ教室を開催しました。

「広報ながさき」の募集記事により、30名の募集に対してなんと93名もの応募がありました。

長崎の特産のびわを使用したケーキをというリクエストに、講師の小笠氏は、ケーキに使用するのに難しいとされるびわのシフォンケーキを大変な試行錯誤の上、開発してくださり、それが長崎新聞に掲載されるという新しい話題も生まれた教室となりました。

当日はテレビ取材も入り、NHKの夕方のニュースで流れました。

県立大学田中一成教授  
びわ茶のお話



焼き上がったシフォンケーキ。お一人1ホールお持ち帰りでした。



ケーキを焼く合間に、別の米粉スイーツをフライパンで作りました



師範台に集合!



小笠先生(ご主人)が優しく指導

# ながさき実り恵みの感謝祭2011

今年のながさき実り恵みの感謝祭における米粉の取り組みは、11月19日(土)のみ、米粉パンの試食とアンケート、レシピの配布を行いました。あいにくの天気でしたが、お昼過ぎにはだんだん晴れてきて、米粉パンの試食は例年のように人だかりができて、チラシもたくさん配ることができました。

またお隣の長崎県米消費拡大推進協議会のブースではコーヒーミルによる米粉づくり体験が実施され、お隣同士で米粉をPRという相乗効果もありました。

編集後記



大変なひとだかりが...



おっ、うまいよ

次々にアンケートシールを貼っていただきました



焼き上がりました



「おいしい」に、シールをぺたん

ながさき米粉だより第7号をお届け致します。

長崎市役所さんと連携をしたお菓子教室は、3月にも開催予定です。

長崎は砂糖文化の発信の地域である歴史をふまえ、新しい菓子文化に、新しい食材米粉がどんどん使われるために、当部会もがんばって参ります。