

# 九州米粉食品普及推進協議会 長崎部会 米粉めん講習会を開催しました！

10月22日(木)に、築町ヒナタメルカプラザにおいて、熊本製粉株式会社及び白熊商事株式会社の全面的な協力を頂き、米粉めん講習会を開催しました。

長崎県生麺協同組合をはじめとする麺製造業者、行政関係者など24名の参加がありました。

熊本製粉研究開発部による米粉の概要説明の後に、6種類の米粉めんの試食が行われました。

参加者のみなさんは殆ど、米粉めんを初めて食べる方でしたので、興味深く試食をされていました。



様々な米粉関連の資料、パネル等を展示しました。



当部会事務局あいさつ  
農政事務所 江頭消費流通課長

米の消費量が減少傾向にある中、水田有効活用・自給率向上のために農林水産省は米粉の推進を行っています。  
本日の米粉めん講習会には、米粉製粉においては先進技術をお持ちの熊本製粉さんに講師をお願いしました。  
みなさまの米粉めんへの理解が深まるきっかけになればと思います。



熊本製粉山田氏による「米粉の商品開発と特徴」の説明。参加者のみなさん、熱心に聞き入っていました。

熊本製粉研究開発部の方が調理したいろいろな米粉めんを、次々に試食しました。



フォーは人気があります。



米粉入り皿うどんも登場



当部会会員の荒木社長さんもご参加。



米粉入り焼きそば

お茶漬け風の米粉のめん、アンケートでもおいしいとの声多数。

カレーと米粉のめんの組み合わせはとて合うね、との声が上がっていました。



ごま風味のたれと米粉の中華めん、アンケートでも美味しいと好評でした！



米粉入りうどん。