

～7口の和菓子職人に習おう～

米粉でつくる和菓子教室を開催しました

2月8日(日)メルカつきまち西部ガスヒナタメルカプラザで、「米粉でつくる和菓子教室」を40名の参加で開催しました。

長崎県菓子工業組合の御協力で、長崎市内の老舗和菓子店社長さんを講師に迎え、ご指導いただきました。皆さんに和菓子づくりを楽しんで頂くとともに、米粉や食料自給率について考えて頂くきっかけとなった意義深い一日となりました。

当日のスケジュール

- ・九州米粉食品普及推進協議会長崎部会長挨拶
- ・長崎農政事務所挨拶
- ・食料自給率に関するミニ講話
- ・和菓子づくり
(いちご大福、よもぎもち、三色だんごの3種類)
- ・試食
- ・終了

増山会長あいさつ
(増山会長は菓房長正堂社長)



増山会長は長崎県菓子工業組合の会長でもあります。

長崎農政事務所挨拶(野口食糧部長)



国として、米粉食品の普及、PRに取り組んでいきます！

右から増山会長
千寿庵長崎屋、井上社長
岩永梅寿軒、岩永社長

長崎農政事務所による食料自給率のミニ講話



食料自給率に関するミニ講話を併せて行ったのですが、米粉をからめた15分のコンパクトな説明は、わかりやすかったと、好評でした！



みなさん非常に熱心に聞いておられました。

長崎農政事務所ミニ講話要旨

日本の食料自給率は40%、60%は海外から輸入し、その4割は廃棄されている現状である。

小麦は、パンや麺などに使われ、消費量が多いにも関わらず、自給率はわずか14%である。

自給率が高い米で作った米粉で、パンや麺を作るようにすれば、その分食料自給率も上がっていく。



詳しい自給率の話に、真剣なお顔でメモをとる方も・・・

アンケートのコメント欄には、食料自給率についての様々な声が寄せられました。

みなさん、自給率の低さについては、なんとなく知っているのですが、その問題の重要性について深く知る機会がなかなかないことが浮き彫りになっていました。

今回のミニ講話は、自給率の問題についていろいろと考えて頂ききっかけとなったようです。

～お勉強の後に、和菓子づくりです～



講師の方は各班をまわって指導されました。丁寧な指導と優しいお人柄に、なごやかな雰囲気になっていきました。
(写真は井上講師)

講師の見事な手さばきは、アンケートで「魔法のような」「舞のような」とコメントが寄せられました。



師範台で岩永講師が作る様子をみなさん集まっては熱心に見つめていました。



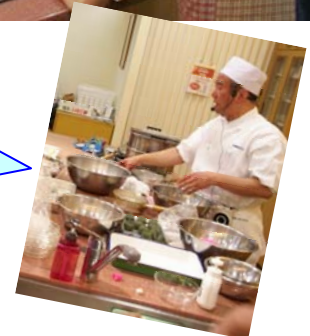
男性の参加者もがんばっておられました。



岩永講師は、作りながらマイクで作業の説明も



一生懸命な中でも、みなさんすてきな笑顔です。



講師の手つきをお手本に...



米粉のカステラなんて、すごい！

初めて！



増山会長より差し入れの米粉カステラ
みなさん笑顔で試食です。

どんどん作っていました。



和菓子づくりの後は講師を囲んで記念写真。後日、みなさまに送付しました。



いちご大福
草もち
三色団子



手前から三色だんご
いちご大福
草もち

たのしい試食。おいしい！と声がかきこえてきそうですね



豊林産省は地産地消を推進しています。本日のお茶は、県内佐々町北村茶園の完全無農薬のお茶です。



アンケート結果

Q1. 教室に参加されて、いかがでしたか？

よかった	33
普通	2
よくなかった	0

Q3. 米粉を、唐揚げなどのお料理に使えることをご存じでしたか？

知っていた	12
知らなかった	23

Q2. 自給率のミニ講話はいかがでしたか？

よかった	28
普通	7
よくなかった	0

Q4. 米粉の料理教室があれば参加したいと思われませんか？

はい	35
いいえ	0
わからない	0

アンケートのQ1、本教室の感想の設問で「よくなかった」が0だったので、ほっとしております。米粉の料理教室は今後も計画しておりますが、今回の反省点や参加者の皆様からのご意見をふまえながら、より良い教室を行っていきたく思っております。参加して頂いた皆様、全面的に御協力頂いた長崎県菓子工業組合と講師の皆様、事務局より改めて御礼申し上げます。本当にありがとうございました。