

令和元年度米粉セミナー開催報告

1 開催日時

令和元年7月1日（月）14時00分～16時00分

2 開催場所

熊本地方合同庁舎A棟 1階 共用会議室（熊本市西区春日2丁目10番1号）

3 参加者

85名

4 主催

九州農政局、九州米粉食品普及推進協議会、（一財）九州地域産業活性化センター

5 概要

近年、海外からの旅行客が増加し、インバウンド消費も見込まれることから、これら旅行客に米粉製品をPRしていくことが重要です。さらに、アメリカや欧州を中心に世界のグルテンフリー市場は、順調に拡大していることから海外旅行客に国内産米粉製品が認知されることにより輸出拡大の増大につながることが期待されます。このような中、今年秋に九州各地で「ラグビーワールドカップ」がまた、熊本県で「女子ハンドボール世界選手権」が開催され、選手のみならず多くの海外旅行客の来訪が見込まれていることから、宿泊業・外食事業者等を対象に米粉の活用事例や米粉調理方法を紹介するとともに、情報交換や参加者の交流を図りました。

6 次第

1) 開会、主催者挨拶

2) 講演（50分）

演題：米粉料理の魅力について

講師：株式会社熊本ホテルキャッスル 調理顧問 中国料理総料理長 川上洋信 氏

3) プレゼンテーション

①演題：玄米ペーストって凄い！

～グルテンフリー・栄養強化の両面素材～

プレゼンター：株式会社熊本玄米研究所 取締役 技術部長 瀧尾 佳明 氏

②演題：米粉でとどける”おいしさと健康”

～熊本製粉のグルテンフリー～

プレゼンター：熊本製粉株式会社 フードコーディネーター 大池辺 聡子 氏

③演題：おいしい米粉

～ヨーロッパで **komeko** が受け入れられた魅力～

プレゼンター：小城製粉株式会社 取締役 小城 吉輝 氏

④演題：アルファ化米粉を活用したグルテンフリーの米粉パンの取組

プレゼンター：ライスアルファ株式会社 専務取締役 足立 貢 氏

4) 試食会（25分）

7 会場風景



第一部 講演：「米粉料理の魅力について」
講師：(株) 熊本ホテルキャッスル 調理顧問
中国料理総料理長 川上 洋信氏



第二部：プレゼンテーション
「玄米ペーストって凄い！」
(株) 熊本玄米研究所 取締役技術部長 瀧尾佳明氏



第二部：プレゼンテーション
「米粉でとどける” おいしさ与健康”」
熊本製粉 (株) フードコーディネーター大池辺 聡子氏



第二部：プレゼンテーション
「おいしい米粉」
小城製粉 (株) 取締役 小城 吉輝氏



第二部：プレゼンテーション
「アルファ化米粉を活用したグルテンフリーの米粉パンの取組」
ライスアルバ(株) 専務取締役 足立 貢氏



～試食会風景～