

# 2019秋の米粉料理教室 参加者アンケート(回答数18名)

日時: 令和元年11月15日(金曜日) 午前11時～

場所: エルパーク仙台(仙台市青葉区)

主催: 東北米粉利用推進連絡協議会

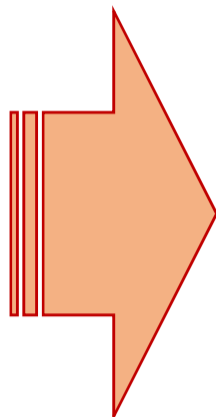
## 問1 「米粉」に対するイメージをお聞きします？

### 【受講前】

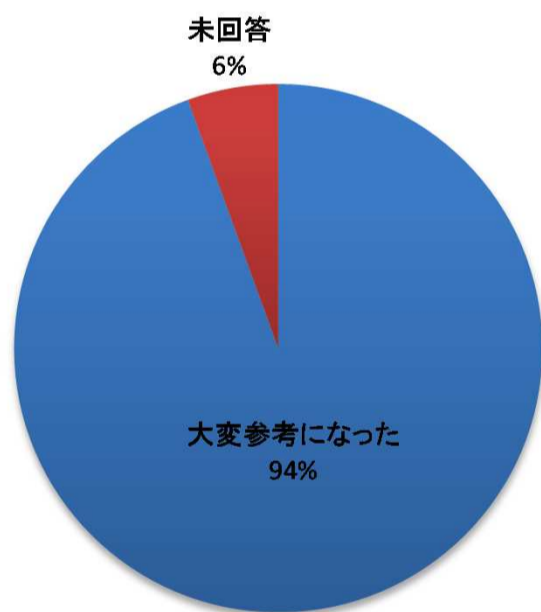
- ・小麦粉の代替品。
- ・高価格。
- ・使い方がわからない。
- ・普及率が低い。
- ・どの米粉がどの料理に向くのか分かりにくい。

### 【受講後】

- ・手軽でいろいろな料理に使える。
- ・料理の幅が広がった。
- ・早速、米粉料理を作ってみたい。
  
- ・メーカー毎の取扱方を覚えないとうまく料理できない。



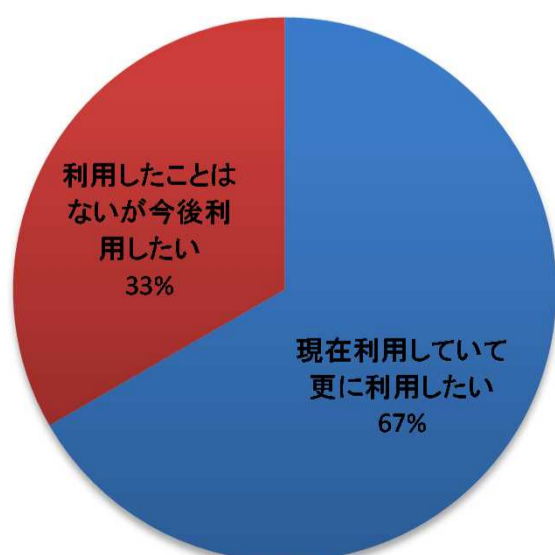
## 問2 料理教室を受講していかがでしたか？



### ○参考になった点

- ・レシピ(本やネット)の文章だけでは分かりにくく、実際に調理して納得できた。ポイントが分かった。
- ・美味しく、ヘルシーで、しかも簡単に出来た。
- ・米粉だけでデザート(ババロア)が出来た。

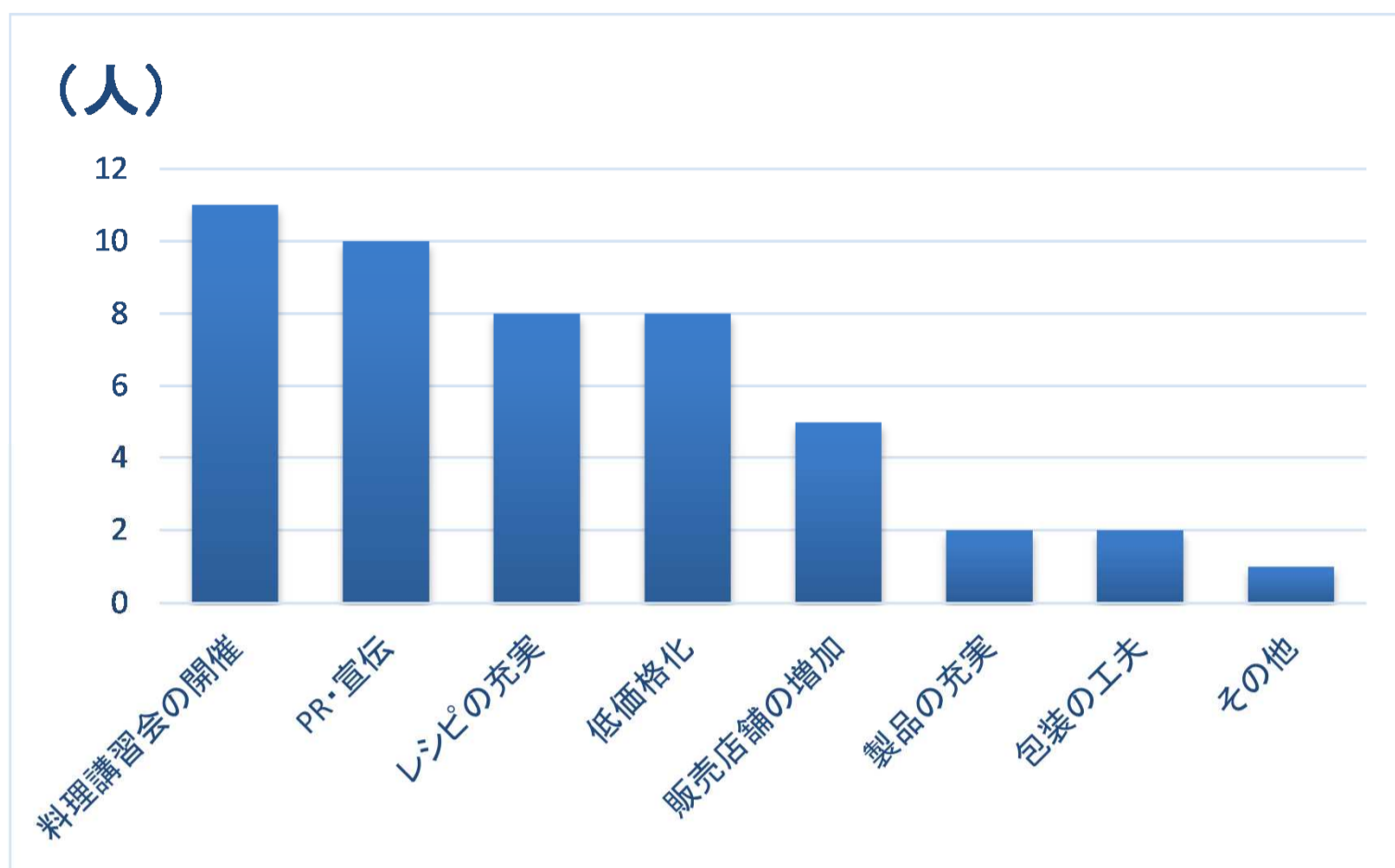
## 問3 米粉の利用について



### ○利用する理由

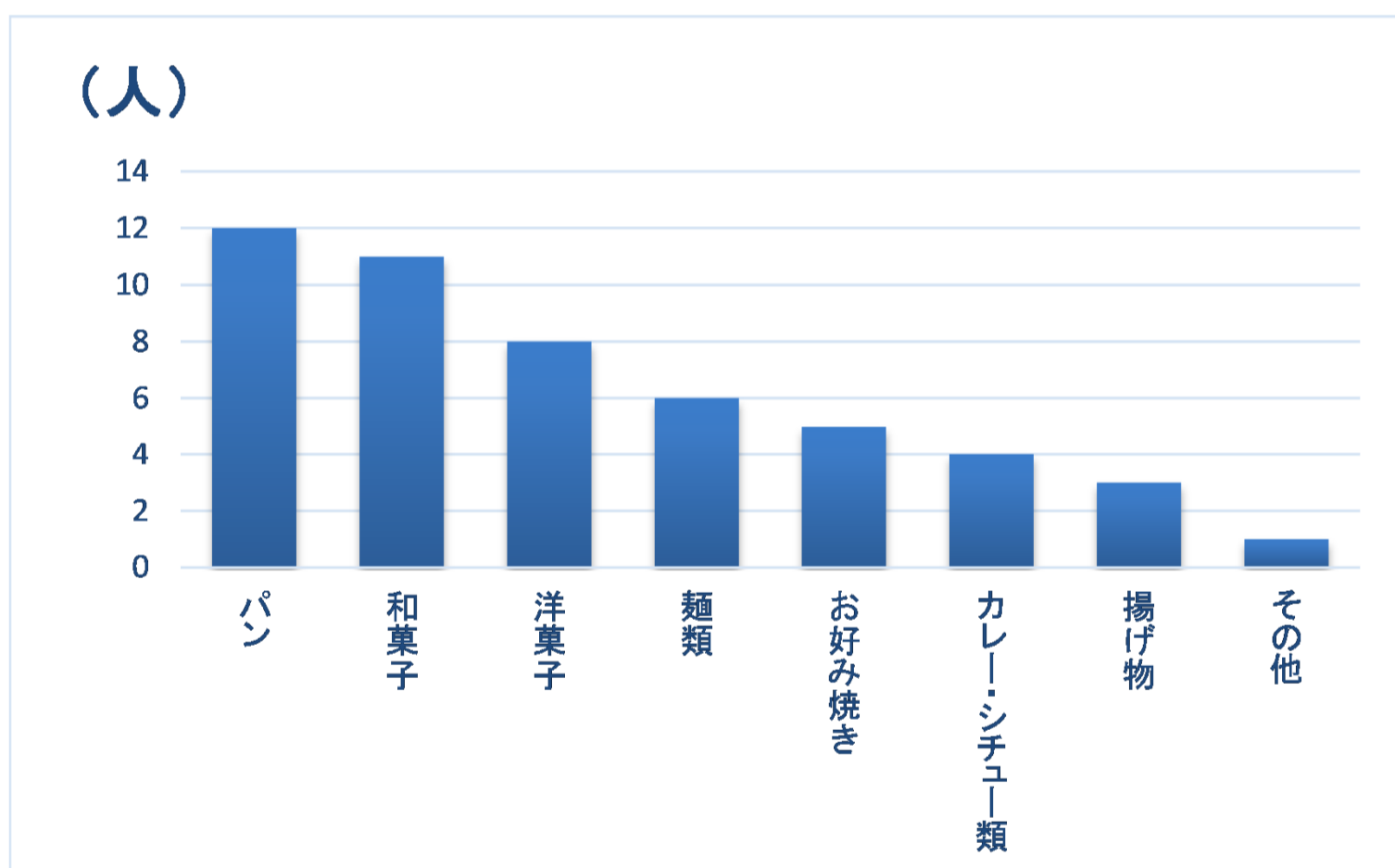
- ・小麦粉より食べた感じが軽く、甘みを感じる優しい味だった。
- ・手軽に使いそう。
- ・これまでは、お菓子ばかり作っていたが、お料理を試してみたい。
- ・小麦粉を使用していないので、更に米粉料理の幅を広げていきたい。

問4 米粉の普及にはどのようなことが必要だと思いますか？（複数回答可）



・用途別基準の浸透。(菓子・料理用の米粉でもサラサラとボソボソがありレシピどおりにいかない。明確化。)

問5 今後、受講したい米粉利用メニューは何ですか？（複数回答可）



問6 米粉の料理・食品についての御意見、御要望があればお書きください。

- ・米粉料理講習会をもっと開催して欲しい。仙台市だけでなく、他の市町村でも開催して欲しい。
- ・米粉はアレルギーの子供にもいいので、大いにPRしたい。
- ・地域みなさんにレシピを提供し、米粉料理を広げていきます。
- ・米粉でデザートやシチューが作れて感動しました。米粉ピザは、まさに日本のピザで世界に誇れるヘルシーメニューだと思います。
- ・以前より、少しずつ商品を扱っている店舗が増えて来たように思うが、まだまだ種類が少ない。選ぶことができ、買い求めやすくなって欲しい。また、玄米粉や発芽玄米粉も使ってみたい。
- ・小麦粉と同じくらいの価格だと小麦粉の代わりに使用できると思います。