



使ってみよう！米粉の新たな可能性へ！！

北陸米粉サロン



米粉への関心が高まっています。「小麦粉の代替」といった一時的なブームにならないよう、製粉業者が抱える製造・販売の課題やその解決策についての意見交換を行うほか、米粉の基礎知識や新たな用途についての情報提供を行い、米粉の需要喚起の取組を促すことを目的に開催します。ご関心のある方はぜひご参加ください。

オンラインと会場参加による
ハイブリッド開催

参加無料

開催日時

12月9日(金) 15:00~16:30

会場

金沢市広坂2-2-60 金沢広坂合同庁舎1F大会議室
(駐車場はございませんので、公共交通機関の利用をお願いします)

—プログラム—

●オープニング●

- ・米粉の現状と課題

(北陸農政局 生産振興課)

●米粉に係るブリーフィング●

- ・大塚 せつ子氏
- ・藤波 孝幸氏
- ・伊藤 武範氏
- ・梶 亮太氏

●ディスカッション●

- ・米粉初心者への「あるある」の話
(意外と知られていない米粉の特徴など)
- ・最近、出てきた米粉の新商品についての話
(米粉業界の皆様からのご紹介)
- ・一時的なブームに終わらせないため、
米粉の定着に向けた話(生産、流通・加工、
販売)

●申し込み方法●

プロフィール

おおつか

大塚せつ子(米粉料理研究家)

(株)ライステラス代表取締役 白神こだま酵母のパン作りと、米粉の技術開発の第一人者。全国に新たな米の食文化、米粉の魅力を広げ、もう一度日本の食卓に「米」をのせることが自給率を上げることになると、2013年4月に「日本米粉クッキング協会」を設立。お米で地域おこしを目指している。



ふじなみたかゆき なみさと

藤波孝幸(株)波里

株式会社波里 代表取締役社長。業務用・家庭用米粉製造・販売でマーケットシェア確立。18年より、いち早く米粉の用途別基準の普及に努めている。21年、国内初のノングルテン米粉製造工程管理JAS認証を取得。国内外グルテンフリー市場において、国産米粉の消費ニーズを見込み、米粉の品質向上と普及に取り組んでいる。



いとう たけのり

伊藤武範(株)ペントフォーク

NTT、ベトナム駐在、外資系勤務を経て2016年より農業分野に参画し2017年より代表取締役。北陸を中心に米粉用米の生産を急拡大。超多収の長粒種“越穂”を原料に自社グルテンフリー専用工場にてシフォンケーキ・米粉パン・フォーをブランディングし全国で販売。アメリカ、オーストラリア、東南アジアでも販売開始している。



かじりょうた

梶亮太(農研機構中日本農業研究センター)
(水田利用研究領域作物開発グループグループ長補佐)

1993年農林水産省入省。以後、九州、東北、北海道の国(農研機構)の研究機関で一貫して水稻の品種改良に取り組んできた。2019年に中央農業研究センター(現中日本農業研究センター)に着任。北陸地域に適した良食味品種、米粉用品種の育成に取り組んでいる。



【開催方法】

Zoomによるオンライン開催と会場参加による開催となります。

【参加登録方法】

オンライン or 会場、どちらかの参加希望を
次のURL又はQRコードから事前にお申込みください。

<https://www.maff.go.jp/hokuriku/news/press/seisan/221111.html>

※アクセス数に限りがあることから、お申込み多数の場合は申込締切前であっても参加申し込みを締め切らせて頂きます。

※お申込みによって得られた個人情報は、厳重に管理し、本サロンの運営のみに使用させていただきます。



【お問合せ】

北陸農政局生産部生産振興課 松山、山之内

TEL: 076-232-4302 (直通) FAX: 076-232-5824

申し込み締切 令和4年12月5日(月)