

2020春の米粉料理教室 参加者アンケート(回答数25名)

日時: 令和2年2月25日(火曜日) 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

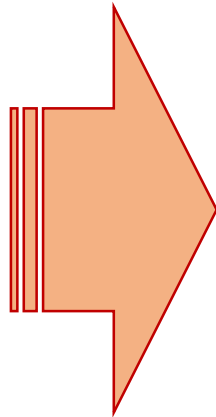
問1 「米粉」に対するイメージをお聞きます？

【受講前】

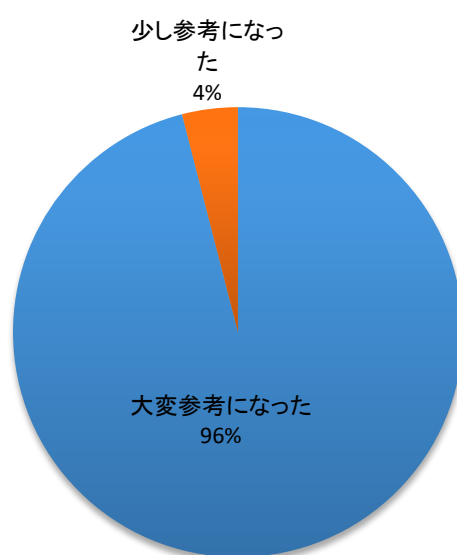
- ・小麦粉の代替品。
- ・高価格。
- ・使い方がわからない。
- ・使い方が難しそう。
- ・どの米粉がどの料理に向くのか分かりにくい。

【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。
- ・振るう手間がなく使いやすいと思った。
- ・扱いが簡単だった
- ・米粉の種類で水分量が変わるため扱いが難しい。



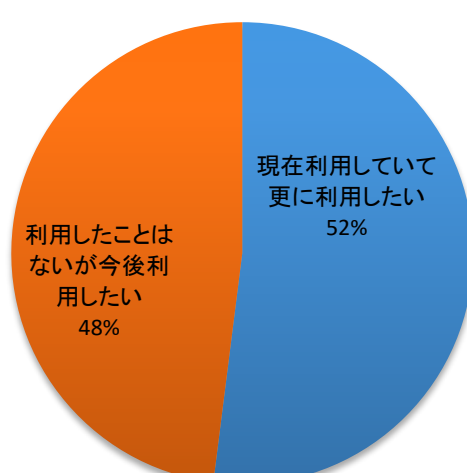
問2 料理教室を受講していかがでしたか？



○参考になった点

- ・米粉は難しく使いづらい印象があったが、料理教室に参加して、自分でも使えることが分かった。
- ・水分が多いと固くなることがわかった。
- ・手軽(簡単)に使えるので活用したい。

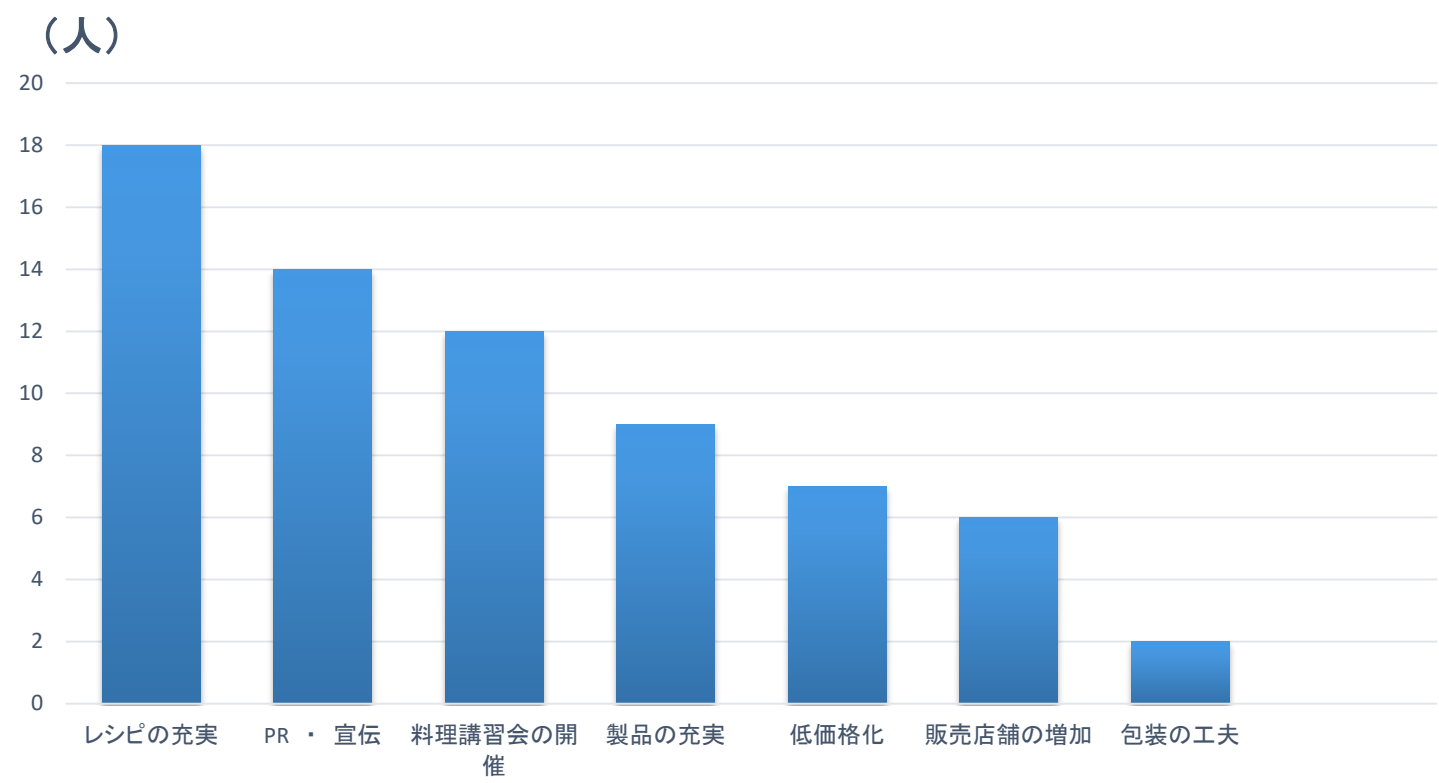
問3 米粉の利用について



○利用する理由

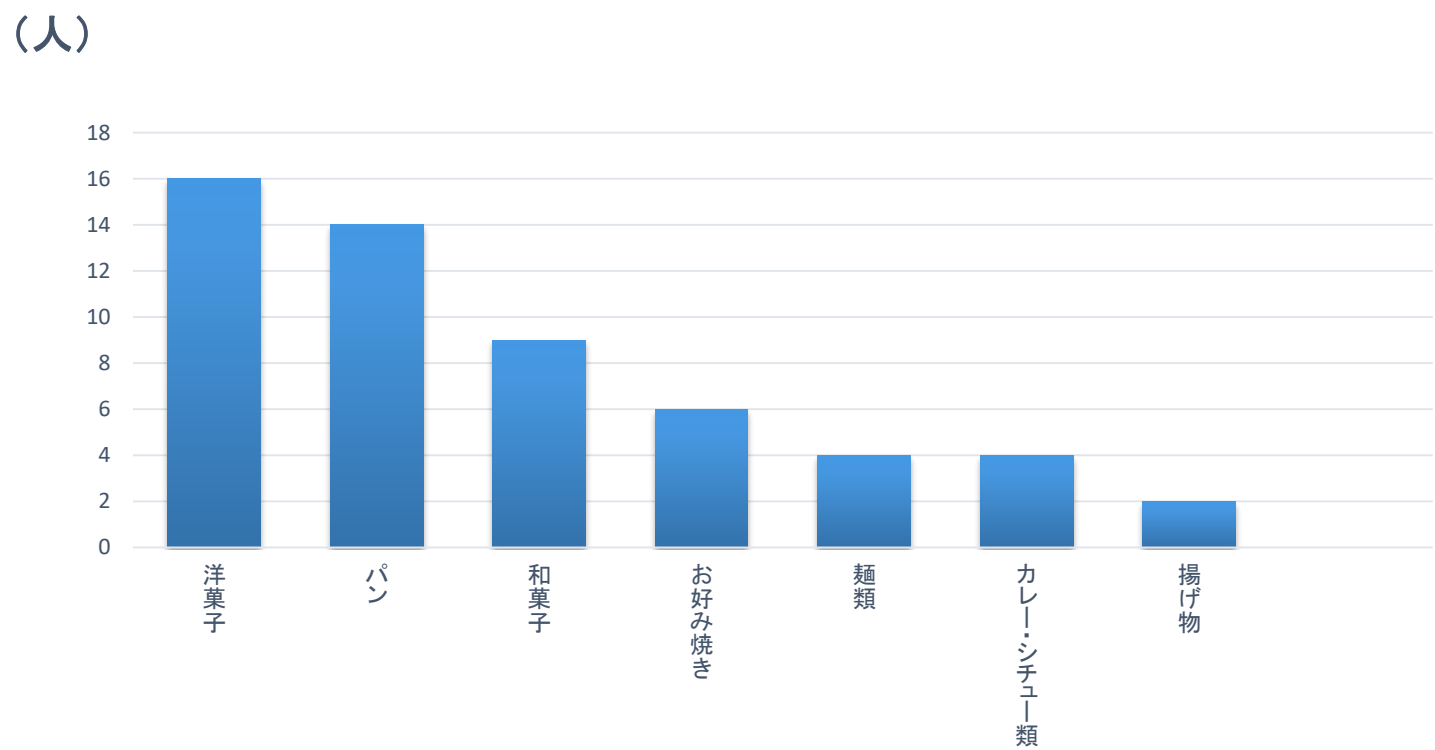
- ・家庭で使えることが分かったので、さらに利用したい。
- ・手軽に使えるそう。
- ・グルテンフリーの生活にしたい。
- ・調理師なので米粉を利用することが必ずでくるので、レパートリーを増やしたい。
- ・母親が小麦アレルギーなので。
- ・和菓子等に利用したい。

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。

- ・米粉料理教室に参加して米粉を使ってみるのが一番。仙台市だけでなく、他の市町村でも開催して欲しい。
- ・今まで小麦粉と同じ扱いをしてきた。今回の教室で米粉の特性を理解しながら使うことが大切だと分かった。
- ・大学に出前授業できてほしい。
- ・米粉レシピにも使用した米粉のメーカーを記入してほしい。
- ・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。
- ・米粉は、メーカーや種類によって水分量を調整する必要があると分かった。