

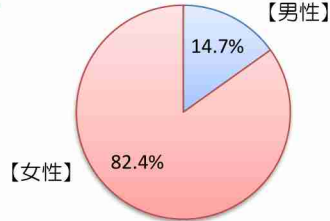
# 米粉の調理講習会アンケート結果

回答数 33名 (回収率97%)

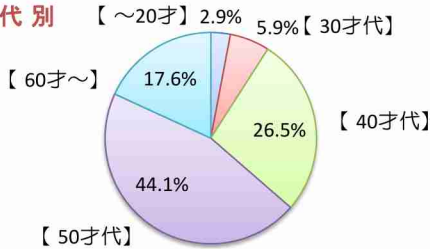
元年10月31日 クッキングサロン今池にて

## 参加者

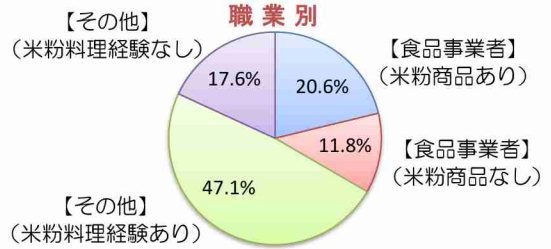
### 性別



### 年代別



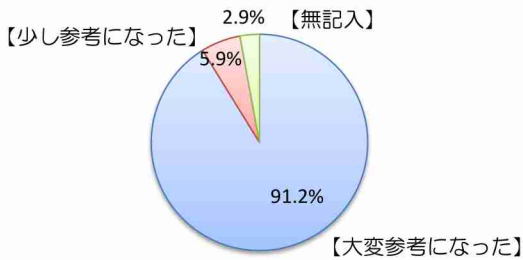
### 職業別



## ○ 受講していかがでしたか？



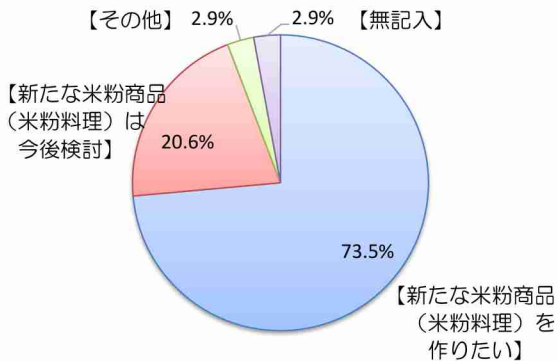
## ○ 参考になった点や感想



- 米粉を使ったレシピやその使い方
- 米粉の特性や使用用途・方法が理解できた
- 様々な料理、お菓子に応用できること
- 米粉の種類によって水の吸い方が違うこと
- 米粉はとても使いやすいこと

## ○ 受講されて、今後米粉を使った商品（料理）について、どのようにお考えになりましたか？

## ○ 米粉を普及させるためにどのようなことが必要だと思いますか？



- 料理講習会、勉強会、イベントの開催
- 米粉の価格の安さ(小麦粉程度)や手に入りやすさが普及の一歩
- グルテンフリーの必要性をアピールする
- SNSにレシピを掲載、動画の配信
- 食品事業者が米粉商品を作り、消費者にアピールする
- 様々な用途に対応した米粉の開発
- 農家、米粉関連業者への補助金