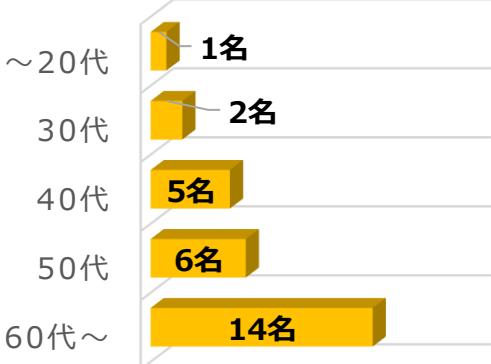


米粉の調理講習会【アンケート結果】

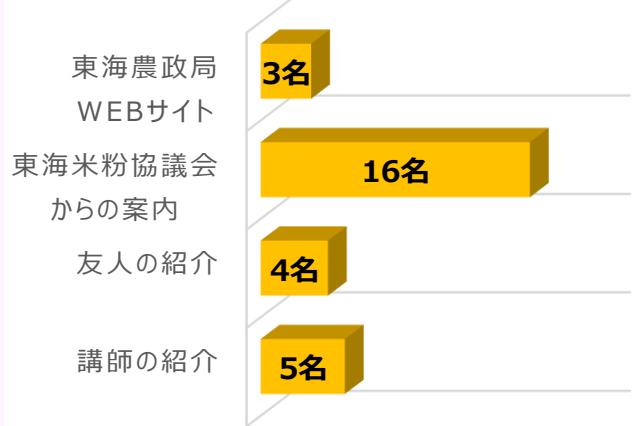
令和7年11月27日 クッキングサロン今池 参加者：28名

参加者について

年代参加状況



講習会を何でお知りになりましたか？



問1：受講していかがでしたか？



問2：どのような点が参考になりましたか？

- ・ビーフシチューのとろみづけ、ムース、パンと同じ米粉なのにいろいろな使い方があって参考になりました。
- ・米粉の使い方がとても参考になりました。
- ・米粉にも使う物によって種類を分けるとよいということや、実際料理を作つて食べてみて米粉を使うと、こう仕上がるというのがよくわかった。
- ・米粉の利用法が広がりました。
- ・米粉でとろみをつけることができる限り、料理の幅が広がりました。
- ・小麦を使わなくても米粉でこんなにもおいしい料理ができるということ。
- ・どんな料理でも米粉がつかえるようになる事を知った。
- ・お手軽においしくできて感動しました。本当に調理器具が楽に洗えてびっくりしました。

問3：受講されて、今後米粉を使った料理・商品についてどのようなお考えになりましたか？

普段から米粉を使用しているため、
今後も使用したい

19名

今後、米粉を調理で使用したい

9名

米粉を使用するのは難しいと思う

0名



問4：購入・使用した米粉商品の中で印象に残っているもの、 または購入・使用を希望する米粉商品はありますか？

- ・製パン用粉、パン、むしパン、バケット
- ・シフォンケーキ、カヌレ
- ・ホットケーキミックス、パンケーキミックス
- ・クッキー、ガレット
- ・ぎょうざの皮
- ・お好み焼き粉
- ・からあげ粉
- ・団子、大福
- ・もちつきの時しか利用したことがなかった
- ・買ったことがない

問5. 本日の講習会の感想をお聞かせください。

また、ご要望等がありましたらご記入ください。（行政への要望でも結構です）

- ・米粉でいろんなレシピがあることを知りました。
- ・先生と説明を聞きながら作ることができ、わかりやすく時間も早くでした。米粉の事を色々知れて勉強になりました。
- ・家でも今まで以上に米粉を使っていこうと思いますが、米粉の認知度がまだ低く、売り場も目立っていないので、そのあたりが変わっていくともっと普及していくと思いました。
- ・おいしく楽しく参加できました。先生の話もわかりやすく為になりました。
- ・米粉を自ら頼んで製粉してもらっているが、今年はお米の調達のために今までの倍のお金が必要となった。米粉の推進として一生懸命使ってきたが、はしごをはずされた感がある。農業の政策は考えてほしい。
- ・とてもおいしく満足感のある会でした。1人で参加しましたが、協力し合って楽しくできました。今日のメニューを家でも作って喜んでもらいたいです！
- ・ガスコンロの使い方が分からぬ方が多かったので、最初に教えていただけたら良かったかなと思いました。
- ・本日は4種もの実用的な品を教えて下さり、たのしく美味しく学ぶことができました。ありがとうございました。