

「米粉料理指導者研修会」を開催しました

本県の21年産の米粉用米の作付け面積は、84ヘクタールと大きく拡大したところであり、県内での米粉の需要拡大を図るためには、米粉料理教室の開催、農産物直売所での米粉食品の販売など、米粉を利用した調理や食品の地域への広がりを加速させるが必要です。

そこで、県内での米粉の普及に携わる指導者を対象に、米粉調理技術の向上を図るため「米粉料理指導者研修会」を開催しました。

1 日 時：平成22年1月21日（木）・22日（金）の2日間

2 場 所：千葉市生涯学習センター 食文化研修室

3 参加者：44名（21日 - 23名 22日 - 21名）

4 内 容

- ・ 講 師 料理研究家・栄養士 今別府 靖子先生
- ・ レシピ 当日は、本県の特産品を使った「びわタルト風ケーキ」、「ピーナツビスコッティ」、「かぼちゃのニョッキクリームソースあえ」の3品を、今別府先生の指導により調理しました。

5 開催状況



（研修会の風景）



（完成品）

6 参加者からの意見

- ・ 地域に米粉の製粉機を導入してほしい。
- ・ 料理のポイントをわかりやすく説明していただき大変参考になった。
- ・ あらゆる機会を通して米粉の良さを多くの県民にアピールしたい。
- ・ 今後グループで県産品を使った商品にチャレンジ売り出していきたい。