

米粉まつり2016「食物アレルギーと米粉」～米粉の活用～

近畿米粉食品普及推進協議会総会

平成28年度近畿米粉食品普及推進協議会総会が、7月9日（土）、大阪ガスハグミュージアム（大阪市西区千代崎3丁目南2番59号）で開催され、提出議案はすべて原案通り承認されました。



米粉利用促進に係る検討会

総会終了後、米粉利用促進に係る検討会が開催され、（公）米穀安定供給確保支援機構 土井氏の挨拶の後、農林水産省 政策統括官付穀物課 那須課長補佐から、「用途別の米粉の基準化」、「グルテンを含まない米粉製品の差別化表示によるアピール」について説明があり、近畿米粉食品普及推進協議会会員との意見交換が行われました。

シンポジウム



午後からは5Fハグホールにおいて、約230名の参加でシンポジウムが開かれ、（公）米穀安定供給確保支援機構 土井氏の挨拶の後、同志社女子大学 伊藤特任教授から「食物アレルギーとの上手な付き合い方」、続いて、坂本近畿米粉食品普及推進協議会会長から、「食物アレルギー対応に米粉を使おう」と題して基調講演がありました。

最後に、食物アレルギー・米粉に関する質疑・応答(Q&A コーナー)では、石場生産部長の進行により、伊藤先生、坂本会長が参加者からの質問に幅広い知識をもって回答されました。

米粉料理教室

4Fキッチンスタジオでは、近畿米粉食品普及推進協議会 米粉食品技術アドバイザーの坂本佳奈氏を講師に、「食物アレルギーを考慮した米粉料理」と題して、デモや実習が行われました。

