

「米粉を使った給食メニュー普及のための料理講習会（奈良県）」

を開催しました。

平成28年12月19日（月）、奈良県橿原市の橿原市立真菅北小学校において、「米粉を使った給食メニュー普及のための料理講習会（奈良県）」（主催：近畿米粉食品普及推進協議会、（公社）米穀安定供給確保支援機構）を奈良県学校給食栄養研究会桜井ブロックに協力していただき、奈良県桜井ブロックの栄養教諭の方々総勢22名の参加がありました。



主催者挨拶を行う米穀機構（右）と当協議会理事

まず講習会の主催者として

（公社）米穀安定供給確保支援機構の絹川安定供給支援事業部長と当協議会岡野理事が挨拶を行い、絹川部長からは米粉の現状等、岡野理事からは協議会の成り立ち等の話を行いました。

続いて、料理研究家の坂本廣子（当協議会会長）が米粉の特性や米粉と小麦粉との比較の話を交えながら米粉料理10品目のデモンストレーション・試食を行い、その後、参加者の方々も2品目を実際に調理し、好評のうちに講習会を終了しました。



講習終了後も講師の坂本と参加者の方々は意見交換等を行い、参加者の皆様の食の安全性についての意識の高さを実感しました。

参加者の方々からは、「米粉の使い方や特徴を教えてもらってよかった」、「料



理の幅を広げたい」、「手軽に使えることがわかった」等の御意見を頂きました。また、「アレルギーを気にせず使える」、「小麦アレルギーの児童がいるのでぜひ使ってみたい」等学校給食の現場で逼迫した問題でもあるアレルギーにも対応できる食品として注目される食品であることも再確認しました。

しかし、「手に入りにくい」、「価格が高い」、「レシピの不足」等といった

意見もあり、近畿米粉食品普及推進協議会として今後どのような活動が必要か考えていかなければならないことを感じました。



【実習後の試食風景】



【実習を行った「やわらか鶏丼」と「野菜のてんぷら」】

鶏丼は鶏肉に米粉をまぶしやわらかく仕上げた一品。てんぷらは衣に米粉を使用しカリッと仕上げました。