

「米粉まつり2017」

を開催しました。

平成29年7月22日（土）「米粉まつり2017「災害への備え」～米粉、災害時の活用術」（主催：近畿米粉食品普及推進協議会）を大阪市の大阪ガスハグミュージアムにおいて開催しました。

米粉料理教室では まなぼうさいラボ所長 坂本佳奈氏を講師に「災害時に使える米粉料理」と題して、7種類の料理等のデモ及び実習を行い65名が参加されました。

また、シンポジウムでは 東京大学大学院情報学環 特任教授 片田敏孝氏が「想定を超える災害にどう向かい合えばいいのか～危機に主体的に備えるために～」、当協議会会長 坂本廣子が「米粉・災害時の活用法」～調理の方法と注意点～、またシンポジウム前段では 大阪ガス株式会社近畿圏部ソーシャルデザイン室 船溪俊輔氏が大阪ガスの行っているインフラに関する防災について講演が行われ、142名が参加されました。

今年度は直接的には関係がない防災をテーマに、災害時でも米粉が活躍できるという新たな提案を行いました。

参加者の皆様からは「防災に関する意識が変わった」「災害用に米粉パン等の缶詰がほしい」「防災と米粉、以外といい組み合わせでした」等といった御意見をいただきましたが、「米粉の話が少なかった」「防災と米粉のつながりが見えなかった」等の御意見も頂きました。これは企画する事務局の構成力不足であります。こういった御意見を来年につなげよりよい「米粉まつり」開催を行うようにがんばります。



講演中の
東京大学大学院情報学環
特任教授 片田敏孝氏



近畿米粉食品普及推進協議会
会長 坂本廣子



大阪ガス株式会社
近畿圏部ソーシャルデザイン室
船溪俊輔氏



シンポジウム中の
会場内の様子



米粉料理教室
まなぼうさいラボ
所長 坂本佳奈氏（右）



おいしそうに出来上がった料理

- （左上）具沢山ビーフン
- （右上）ハヤシライス
- （左下）鶏唐揚げ（卵使用）
- （右下）鶏唐揚げ（卵不使用）