

# 今あらたな‘こめこ’利用に注目！ ～米粉まつり2008～



米粉(こめこ)とはお米を粉末にしたものです。最近米粉を使った、パン、うどん、お菓子等や家庭料理に関心が高まっています。米粉に関するシンポジウム、料理教室、試食・販売などいろんな米粉食品やその最新情報を皆様にご紹介します。  
ご家族連れで、ぜひご来場ください。

**場所** 神戸市立 六甲道勤労市民センター  
**月日** 平成20年6月22日(日)

**入場無料**

「シンポジウム」と「米粉調理教室」は裏面により事前にお申込み下さい。

## シンポジウム

5F大会議室 (13:30～15:30)

### ・事例発表

有馬88(米)プロジェクトの取組  
米粉パンによる地産地消の取組  
米粉を使った学校給食メニュー提案

・報告「米粉食品の普及推進状況について」  
近畿米粉食品普及推進協議会  
副会長 瀧尾 佳明 氏

### ・米粉トーク・ライブ

「米粉はアレルギーになにができるか？」  
食育の現場からの提言」  
近畿米粉食品普及推進協議会  
会長 坂本 廣子 氏  
(料理・食育家)

## 米粉料理教室

5F 調理教室

(10:00～13:00)

「米粉を使ったアレルギー対応食」  
調理実習と試食  
参加費 1000円  
(食材費・資料代)

## 展示・試食・販売

5F 会議室 B・C・E

4F 服飾室

(11:00～16:00)

- ・米粉パン、米粉ケーキ、米粉めんなど  
米粉食品の試食・販売
- ・米粉食品の作り方、製粉機械、  
製パン機械紹介
- ・お米に関するパンフレット、パネル展示
- ・米粉クイズなど



【主催】近畿米粉食品普及推進協議会

【後援】近畿農政局・兵庫県・滋賀県農業協同組合中央会・大阪府農業協同組合中央会・京都府農業協同組合中央会・兵庫県農業協同組合中央会・奈良県農業協同組合中央会・和歌山県農業協同組合中央会・(社)大阪外食産業協会・滋賀県食品産業協議会・(社)京都府食品産業協会・(社)兵庫県食品産業協会・和歌山県食品産業協議会

## 【申 込 み 方 法】

「シンポジウム」に参加を希望される方は、**6月20日(金)**までに郵便、FAX、Eメールなどで、氏名、住所、連絡先等を記入の上、お申し込みください。

### 【シンポジウム】

氏名	年齢	性別
住所 〒		
TEL	FAX	

「シンポジウム」の参加は、定員を超えたために参加いただけない場合のみ、こちらからご連絡します。

## 【米粉調理教室】

- 開催時間** 10:00～13:00 (受付9:30～)
- 定員** 48名(定員を超えた場合は、抽選により参加者を決定します。  
なお、抽選の結果、参加していただく方には後日ご連絡します。)
- 参加費** 1,000円(食材費・資料代など、当日徴収します)
- 持ち物** エプロン 三角巾 タオル
- 協力** サカモトキッチンスタジオ:坂本佳奈、岡野房子
- 献立** 卵、牛乳不使用のケーキ、フーヨーハイ、ポタージュスープなど

**小麦、卵、牛乳の三大アレルギーを使わずに実習しますが、アレルギーには個人差が多いので個々、全てのアレルギーに対応するものではありません。  
ご了承のうえ、ご参加ください。**

「米粉調理実習」に参加を希望される方は、**6月16日(月)**までに、郵便、FAX、Eメールなどで、氏名、住所、連絡先等を記入の上、お申し込みください。

氏名	年齢	性別
住所 〒		
TEL	FAX	

ご連絡いただいた個人情報は当シンポジウムなどの運営管理の目的にのみ利用させていただきます。

## 【問い合わせ・申込み先】

〒540-0013  
 大阪市中央区内久宝寺町3丁目2番1号  
 大阪学校給食パン・米飯協同組合 大阪パン会館2F  
 近畿米粉食品普及推進協議会事務局  
 (田村・叶井)

TEL・FAX **06(4307)3939**  
 HPアドレス <http://www.riceflour.jp/>  
 E-mail [info@riceflour.jp](mailto:info@riceflour.jp)



## 【会 場 案 内】

### 神戸市立 六甲道勤労市民センター

所在地：神戸市灘区深田町4丁目1番39号

メイン六甲ビル4F・5F

- ・JR / 六甲道駅南接
- ・阪急 / 六甲駅から南へ歩いて8分
- ・阪神 / 新在家駅から北へ歩いて6分

ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください。

