

「平成29年度 米粉素材による調理実演講習会」

を開催しました。

平成30年1月19日（金）、京都府京都市の京の食文化ミュージアム 食あじわい館において、「米粉素材による調理実演講習会」

（主催：（公社）米穀安定供給確保支援機構、近畿米粉食品普及推進協議会）を開催し、総勢38名の参加がありました。

主催者として（公社）米穀安定供給確保支援機構の河崎常務理事と当協議会尾松監事が挨拶を行い、川崎常務理事からは今回の調理実演会の意義について、尾松監事からは協議会の成り立ち等の話を行いました。



あいさつを行う川崎常務理事（上）と尾松監事



続いて、農林水産省政策統括官付穀物課那須課長補佐より「米粉の用途別基準・米粉製品普及のための表示に関するガイドライン」の説明がありました。



説明を行う那須課長補佐（上）と今井講師

この後、講習会のメインである調理実演会を「タベルナ・アイ」オーナーシェフでありアルトウージ司厨士協会 日本本部副会長今井寿氏による「若鶏の豆乳のクリーム煮」やイタリア風パウンドケーキ「チャンベッラ」など米粉を使用した実演及び実習が行われました。

今井氏はレシピ料理以外にも調理時の注意事項等もユーモアを交え解説して頂きました。

実演後、参加者の方々自ら調理し試食を行いました。試食中には今井氏には調理の方法等の質問、那須課長補佐には用途別基準やガイドラインに関する質問があり参加者の方々の米粉や米粉料理に関する意識の高さが感じられました。

なお、用途別基準の質問の中では「この表示をしなければ販売することができなくなるのか」と実際に米粉を販売している方からの質問がありましたが、近畿農政局から「あくまでこの表示については業界基準であり、表示するかしないかは製造・販売を行う事業者の判断です。」との回答がありました。



今井講師のユーモアを交えた解説に聞き入る参加者



実演中の今井講師

今井講師による

(上) イタリア風パウンドケーキ「チャンベツラ」

(左下)「じゃがいもと米粉のニョッキ菜園風」

(右下)「若鶏の豆乳のクリーム煮」



実習中の参加者



皆さんおいしそうに試食中です