



米粉協議会通信

発行
平成26年 10月15日

北海道米粉食品普及推進協議会
事務局 日糧製パン株式会社
電話 011-851-8176

26年度事業計画を決定

北海道協議会
総会



【挨拶する黒柳会長】

平成26年7月2日、北海道米粉食品普及推進協議会は、札幌市内において総会を開催し、26年度の事業計画を決定しました。

総会では事務局から25年度実施事業として、米穀安定供給確保支援機構、北海道農政事務所との共催により釧路市(11月)と札幌市(12月)で開催した「米粉料理講習会」(講師：料理研究家 坂下美樹氏)と2月に企業・団体や管理栄養士、調理関係者など約80名を対象に札幌市で開催した「米粉活用セミナー」(講師：こっけん料理研究所長萩田敏(はぎたさとし)氏)について概要が報告されました。

また、26年度の事業計画では、引き続き消費者や各業界団体、企業等を対象とした、米粉に関する講演会等のイベントを開催すること、米粉食品の普及推進に向け、積極的に取り組むことが提案され、会員の承認を受け事業を実施することとなりました。

その後、普及活動の紹介として、「米粉の名人 料理グランプリ」北海道地区の開催について倉増充啓氏(北の企画室室長)から報告がありました。



【総会会場の様子】



【来賓挨拶 道農政事務所 所長】

米粉でクッキング！～料理講習会のお知らせ～

日時：平成26年11月22日(土) 10時～13時

場所：札幌エルフラザ4階 料理実習室

講師：料理研究家 坂下美樹 先生

平成26年度北海道米粉食品普及推進協議会事業計画について(抜粋)

1. 米粉の普及・啓発について

一般消費者や各業界団体・会社等を対象として、米粉に関する講演会やパネルディスカッション等のイベントを開催します。

2. 米粉食品に関する取組事例の情報発信について

米粉食品の認知度を向上させるため見やすい様式にし、販売店及び地域の取組の情報として発信します。

米粉の乳化ソースで新メニューづくり ～米粉で地域食材をつなぐ～

総会終了後、米穀機構と共催し、ヌキタ・ロフィスド代表 フードディレクター 貫田桂一氏を講師に「米粉の乳化ソースで新メニューづくり」と題して講演会を開催しました。



【講演する貫田氏】

貫田氏からは、米粉の需要拡大・商品開発、米粉料理の普及を目的とした講演をいただき、米粉の特徴を良い面、注意点、活用法に分けて説明があり、3タイプの乳化ソースが紹介されました。

また、地域食材を活用したメニューを作り、商品化することで、地域の自立につなげていくことが大切と提案されました。また、参加者と活発な意見交換が行われました。



【意見交換の様子】

米粉食品に関する情報をお寄せください。

米粉食品に関する道内各地の取組について、情報をお寄せ願います。

現在、北海道農政事務所ホームページに「米粉食品に関する道内各地の取組事例」を掲載しておりますが、新規または追加したい情報がありましたら下記までご連絡ください。

【連絡先】 農林水産省北海道農政事務所 農政推進部 業務管理課

TEL : 011-642-5472 FAX : 011-613-3795

mail : komeko@hokkaido.maff.go.jp 担当: 桑島・向田