

県内最大の穀倉地帯を持つ宇佐市は、米の消費拡大を図ろうと「米粉」の普及に力を入れている。米粉料理インストラクターを地域や学校に派遣したり、レシピ本を作製するなどして知名度アップに向けPR。市は「米粉はヘルシーで、和洋中どの料理にも使える。ぜひ活用してほしい」と呼び掛けている。

米粉PR作戦

米粉は小麦粉と比べ、油の吸収率が低いなどの特徴があり、カロリーを抑えることができる。製粉技術の向上で小麦粉の代替品としても注目を集めており、パンや麺、ケーキなど幅広い食材に使われている。

同市は2010年、6次産業化の戦略品目の一つに米粉を指定。料理の講習会などに派遣するため米粉料理インストラクターを育成し、現在30人が登録している。昨年度は27回、本年度はこれまでに3回、インストラクターが公民館などで

指導者を派遣

レシピ本作製

地区住民の女性ら約20人に指導。米粉バナナパンケーキともっちり米粉焼き作りに挑戦した。

また、市は米粉料理を研究してまとめたレシピ本（A5判・216）を製作した。小麦粉を水で溶かしてクレープ状に焼いた地域の伝承料理「じり焼き」に、米粉を加えた新商品「JIRI」

活動した。3日は、同市の葛原集会インストラクターの派遣時

市は「米粉の認知度はまだ低いのが現状。他の「きたい」として、宇佐産品と絡めるなどして

宇佐市、商品開発にも力



インストラクターの指導を受けながら、米粉料理を作る女性ら＝宇佐市葛原

(2013年7月5日朝刊15面)

大分県内最大の穀倉地帯を持つ宇佐市は、米の消費拡大を図ろうと「米粉」の普及に力を入れています。

①「米粉」の特徴は
どんなところでしょう。

.....

.....

.....

.....

②どんな料理に「米粉」を
使えるか、考えてみよう。

.....

.....

.....

.....

③米の消費拡大を図るために、
どんなアイデアがありますか。
話し合ってみよう。

.....

.....

.....

.....