

米粉 新朝日町特産品に期待

グラタンなど試食会



米粉料理を試食する笹原靖直町長（手前）ら＝朝日町保健センターで

朝日町の新しい特産品に期待される特別栽培米の米粉を使った料理の試食会が二十日、町保健センターであった。町管理栄養士の畑恵理さんが考えた「米粉のグラタン」「タラと鳥肉のフリッター」「米粉だんごのみそ汁」「米粉とサツマイモの蒸しパン」を笹原靖直町長をはじめ、町職員、町議員が試食した。

特別栽培米は一般的な栽培方法に比べ、農薬、化学肥料とも半分以下に抑えた米。今回使った米粉は、グルテンをほとんど含まないのが特徴という。

試食会は特別栽培米を育てている「あさひがんばる若者協議会」と、米粉の商品化に取り組む「いつてみ

たい、住みたい朝日町ブランドづくりプロジェクト実行委員会」が主催した。試食に先立ち、実行委員会プロデューサーの沢崎聡さんが「十一月の県内での商談会で米粉をアピールしたい」とあいさつ。畑さんは「グラタンのホワイトソースづくりは、米粉を使うとだまがでさず、すくりに仕上げるのができた」と使う側からの利点を挙げた。

試食後、笹原町長は「このメニューもおいしく食べられた」と評価した。

米粉グラタンは十月五日、町内全小中学校で給食に出す。また、米粉は月内に町「なないろ館」で一袋の販売を始める予定という。（松本芳孝）