

特別米の米粉使い、献立

朝日で試食会

来月学校給食に登場

農薬や化学肥料の使用を抑えた朝日町産の特別栽培米の米粉で作った料理の試食会は20日、町保健センター（同町荒川）で開かれた。関係者が和洋食の献立を食べ、小麦粉などを使わなくてもおいしく仕上がることを実感した。



特別栽培米の米粉を使った料理を味わう出席者

朝日町の特別栽培米は若手農家や漁業者でつくる「あさひが会」が生産し、今年は10月分

を収穫した。加工や販売を通して付加価値を生み出し地元の農業振興につなげるため、米粉に着目した。

試食会は同協会と「いってみたい、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」が企画し、グラタンや蒸しパンを用意した。管理栄養士が米粉と牛乳を混ぜることとろみが付きやすいといった調理の特徴を説明し、笹原靖直町長や町議、農水産業の関係者が味わった。出席者は「国内のコメ消費量が減っている中、加工品にチャレンジしてコメの可能性を引き出したい」と話した。

食育や地産地消を目的に、10月には小中学校の給食メニューとしてグラタンを出す。

米粉は9月中に交流体験施設「なないろKAN（同町横水）」で1.5千円で販売を始めるほか、11月以降は県内外での販路拡大を目指してイベント出展などに取り組む。