

米粉の魅力、伝えます！

## 米粉情報発信 SNS アカウント開設 & 郡山産の米粉を使った料理教室開催！



ターゲット 2.2

令和4年11月22日

郡山市農林部

園芸畜産振興課

課長 植木 一雄

TEL：924-3761

SDGs ターゲット 2.2 「5歳未満の子供の発育阻害や消耗性疾患について国際的に合意されたターゲットを2025年までに達成するなど、2030年までにあらゆる形態の栄養不良を解消し、若年女子、妊婦・授乳婦および高齢者の栄養ニーズへの対処を行う。」

郡山産米粉の普及推進を目指す新事業「米粉食品普及推進事業」の一環として、このたび**米粉の情報発信 SNS アカウント**を開設しました。

また、来年1月～3月にかけて**米粉料理教室**を全3回開催予定で、**本日より参加者の募集を開始**します。



米粉料理教室は全3回開催



米粉 SNS アカウントを新たに開設

### 1 米粉食品普及推進事業

令和4年度の新規事業。小麦粉の代替となる米粉を使った食品の普及を推進することにより、コメの消費拡大と食糧自給率の改善を図り、県内一の水稲生産量を誇る米どころ郡山の農業振興に寄与することが目的。米粉に関する情報発信や、PR販売など様々な事業に取り組んでいきます。

### 2 米粉情報発信 SNS アカウント「こおりやま米粉キッチン」

米どころ“郡山”から、米粉に関するお役立ち情報やご家庭でも楽しめる米粉レシピなど米粉に関する様々な情報を発信するアカウント。料理教室など米粉普及推進事業の取り組みの様子や、郡山市周辺の米粉商品を扱うお店の紹介など、米粉に関する幅広い情報を発信します。

(1) 名称 こおりやま米粉キッチン（開設日：令和4年11月15日（火））

(2) URL Instagram <https://www.instagram.com/koriyamakomekitchen>

Facebook <https://www.facebook.com/koriyamakomekitchen>



Instagram Facebook

### 3 米粉料理教室

令和5年1月～3月にかけて、郡山産の米粉・米粉食品を使った料理教室を全3回実施。

「グルテンフリー」「米粉スイーツ」「米粉麺」と毎回テーマが異なり、通常の料理教室では聞くことができない、米粉の魅力や米粉の選び方などのお話を、プロの料理人や米粉に精通する方々から聞くことができるのも魅力です。小麦アレルギーにお困りの方も、グルテンフリーに興味のある方も、ご参加いただける料理教室となっています。本日11月22日より参加者の募集を開始します。

<裏面に続きます。>

(1) 第1回『“郡山産米粉”を使用したグルテンフリー親子料理教室』

日時	令和5年1月14日(土) 10:30~13:00
場所	国際ビューティ&フード大学校(郡山市方八町2丁目13-8)
講師	篠原大智氏(国際ビューティ&フード大学校 講師)
メニュー	①米粉のソーセージ磯部揚げ ②米粉の揚げラビオリ BBQソース ③米粉のジャガイモニョッキ カレースープ
定員	8組
参加費	1組1,200円(親子ペア2食分)
募集ページ	<a href="https://koriyama-komekolesson1.peatix.com">https://koriyama-komekolesson1.peatix.com</a>



(2) 第2回『“郡山産米粉”を使用した簡単スイーツ料理教室』

日程	令和5年2月19日(日)	
場所	THE KITCHEN PLATFORM(郡山市安積4-230)	
講師	宗像紗代氏(「米粉のお菓子 ama-iro」店主)	
コース	午前の部	午後の部
時間	10:00~12:00	14:00~16:00
メニュー	米粉クッキー	バナナケーキ
定員	16名	8組
参加費	1人1,200円	1人1,500円 (同伴者1名につき+300円)
募集ページ	<a href="https://koriyama-komekolesson2.peatix.com">https://koriyama-komekolesson2.peatix.com</a>	<a href="https://koriyama-komekolesson3.peatix.com">https://koriyama-komekolesson3.peatix.com</a>



(3) 第3回『米粉で作られた麺“う米(まい)めん”のランチコース料理教室』

日時	令和5年3月5日(日) 10:00~13:00
場所	THE KITCHEN PLATFORM(郡山市安積4-230)
講師	菅井 恵美(えみたろ)氏(郡山市地域おこし協力隊)
メニュー	①サーモンとほうれん草のクリームう米めん ②結びう米めんのぜんざい
定員	16名
参加費	1人1,000円
募集ページ	<a href="https://komeko-kitchen3.peatix.com">https://komeko-kitchen3.peatix.com</a>



(4) 料理教室への申し込み方法

ア Peatix(上記URL)にて申し込み

イ 園芸畜産振興課あて電話(024-924-3761)にて申し込み

※定員に達し次第、締め切りとさせていただきます。

