

2023年8月28日

めざせ商品化！！
“郡山産米粉”を使用した米粉パン
校内コンテスト開催！



ターゲット 2.2

郡山市農林部

園芸畜産振興課

課長 植木 一雄

TEL：924-3768

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。」

9月4日（月）に国際ビューティ＆フード大学校（以下「国際B&F大学校」と称する）にて“郡山産米粉”を使用した米粉パン校内コンテストを実施します。
上位入賞のパンは10月に開催される「こおりやま産業博」にて販売いたします。



米粉パンを試作する様子

Photo by Yoshiki Yokoyama

1 米粉食品普及推進事業

小麦粉の代替となる米粉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ます。

2 米粉パン校内コンテスト

今年度、米粉食品普及推進事業の一つとして、郡山市と国際B&F大学校が協力し、米粉パンの開発を進めています。開発にあたり、国際B&F大学校ブーランジェ学科の学生に米粉パンを開発いただき、商品化をするパンを選定する校内コンテストを開催することとなりました。

コンテストでは、学生が新規で開発した5種と、別の授業で開発した米粉パンを郡山産米粉用にアレンジをした3種の計8種の審査を行います。試食を行うだけでなく、学生自身が自ら開発したパンについて審査員にプレゼンを行い、どんなコンセプトでつくったのか、開発にかけた思いなどを説明いただきます。味や見た目、プレゼンの内容を踏まえ採点を行い、順位を決定いたします。

なお、上位に入賞したパン（3～4種類）は10月7日（土）、8日（日）「ビッグパレットふくしま」にて開催される「こおりやま産業博」にて販売を予定しております。販売に向けて、コンテスト後も国際B&F大学校、そして郡山市内のパン屋等にも協力いただきながら、産学官共同で商品化に取り組んでいきます。



2024（令和6）年に郡山市は市制施行100周年を迎えます！！

ひらけ 未来へ こおりやま

米粉パン校内コンテスト概要

日時	令和 5 年 9 月 4 日 (月) 14:30~15:30 (パンの製作は 13:30~)
場所	国際ビューティ&フード大学校 フード校舎 4F (〒963-8811 福島県郡山市方八町 2 丁目 1 3-8)
審査内容	米粉パン 8 種 (郡山産米粉使用)
審査員	郡山市役所職員、郡山市内パン屋等 (計 4 名)

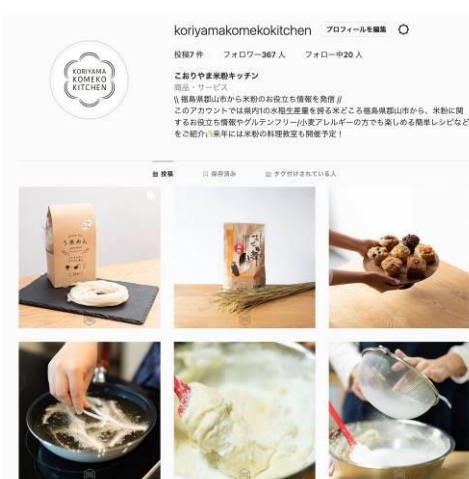
3 取材対応について

- ・取材を希望される場合は、8/31(木)16:30 までに下記連絡先までご連絡ください。
- ・当日、取材の際は上記会場の 1 階エレベーター前に事務室がごさいますので、そちらで受付後、4 階までお越しください。
- ・学校敷地内に駐車場はありませんので、近隣の有料駐車場等に駐車願います。
- ・パンの製作から撮影いただけます。なお、その他の学生の取材撮影はご遠慮願います。

【お問い合わせ：郡山市園芸畜産振興課 024-924-3761 (担当：千坂)】

〈参考〉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。これまでの米粉料理教室のレシピも公開しています♪



Facebook



Instagram

(1) 名称 こおりやま米粉キッチン

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

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

〈参考〉国際ビューティ&フード大学校

「人々の幸せを創造するプロフェッショナルの育成」を教育理念とし、おもてなしの精神にあふれた人間性、専門的かつ最新の知識と技術、世界のマーケットを見据えることのできる国際感覚を備えた人材の育成を行っています。豊富な実習時間、学生レストランの運営、最新トレンドを取り込んだ授業を行うだけでなく、最新の实習設備や学生サポートも充実しています。

〈「ブーランジェ学科」について〉

※2024 年 4 月より「パン&カフェ学科」に名称変更。

福島県内唯一のパンを専門とする学科。本科では、全授業の 80%が実習授業となっており、1,500 時間以上の実習時間を通して、300 種以上のパンを学ぶだけでなく多種多様なスイーツやドリンクを学ぶことができます。また、アレルギー対応食やヴィーガン料理にも力を入れており、「すべての人が美味しく食べられるパン&カフェメニュー」を提供できるようになります。

