

## やまがた米粉利用技術研修会実施要領

### 1. 目的

近年、微粉碎米粉（以下、「米粉」という。）についての調査・研究が進み、製造方法等に由来する商品品質の差異が大きく、それに応じた用途別の適切な使い分け、あるいは製造工程における工夫が、良質な米粉食品の製造にあたり重要であることが分かってきた。また、米粉の製造・販売を行う事業者も、このような特徴を把握するとともに、商品に明示し販売することで、実需者のニーズにさらに合致した販売戦略を立てることができる。

そこで、このたび、県産米を原料とする米粉（以下、「県産米米粉」という）の利用推進を図るため、県内で普及している県産米米粉の特徴を活かした加工法等について、最新の知見や開発技術とともに関係者に紹介する。

2. 主催 山形県、山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会  
山形県農産加工開発研究協議会

3. 対象 県産米米粉の製造者・販売者、県産米米粉を原材料とした食品を製造・販売する事業者、県産米米粉やその加工食材を材料としたメニューを提供する飲食店、その他関係者 約 80 名

4. 日時 平成 24 年 8 月 24 日（金） 13 時 30 分～16 時

5. 場所 農業総合研究センター大会議室（山形市みのりが丘 6060-27）

### 6. 内容

13:30～13:40	あいさつ及び県内の製粉拠点の設置状況（県新農業推進課）
13:40～14:20	「新規用途米粉の用途別推奨指標について（仮題）」 新潟県農林水産部食品・流通課米粉普及推進室 室長 村田 明彦 氏
14:20～15:00	「米粉の品質はけっこう違う！用途に応じた適切な選択を！（仮題）」 東北大学大学院農学研究科附属先端農学研究センター 教授 藤井 智幸 氏
15:00～15:20	休憩（米粉麺、米粉パン、米粉クッキー試食）
15:15～15:55	「山形県産米を原料とした米粉についての最新研究成果（仮題）」 山形県農業総合研究センター食品加工開発部 担当職員
15:55～16:00	閉会

7. 参加費 無 料

8. 申込み 平成 24 年 8 月 17 日（金）までに山形県農林水産部新農業推進課あて申し込む。  
山形県農林水産部新農業推進課 〒990-8570 山形市松波 2-8-1  
電話：023-630-3192 FAX：023-630-2431  
ホームページ：http://yamagata-komeko.jp/

### 9. その他

- (1) 県内の製粉拠点で製造される米粉を中心に、県内で取扱いのある米粉について事前に特性分析を行い、それをふまえた上手な活用方法について紹介する。
- (2) 休憩時間に、米粉麺、米粉パン、米粉菓子等を、原料の米粉の特徴や、それに合わせた対応技術等を示すサンプルとして、提供する。