

津山市家庭科センター一部会の依頼による 「米粉教室～津山産米粉をもっと知ろう～」 実施のお知らせ

株式会社半鐘屋は7月25日に半鐘屋本店にて、津山市家庭科センター一部会の依頼を受け「米粉教室」を実施いたします。

昨今食物アレルギー対応が課題となっていることから、グルテンフリー食材である米粉への理解を促し、学校教育の中で幅広く米粉が活用されることによって、生徒に新しい米粉の食べ方を提供するだけでなく、地元津山地域の食材に興味関心を持ち、生産者への感謝の気持ちや伝統的な食文化に対する認識を深める機会としていただくことを目的としております。

弊社で製造している津山市産米粉や津山市産だんご粉を用いて、古くからの日本の食文化と深い関わりを持っている米粉に親しんでもらいながら、彼岸だんご・月見だんごといった食を通じた伝統文化への理解を深めていただきたいと考えております。また、弊社製品の「岡山県産米粉を使った！スウェーデン風もちもちパンケーキミックス」を用いて、これまで主に和菓子作りに使われていた米粉が、製粉技術が発達したことにより、小麦粉と同じように洋菓子に使われることも増えてきたことを知っていただくとともに、小麦粉の代用としてだけでなく、米粉の特長を生かした活用拡大につなげていただきたいと考えております。

また、予告になりますが、8月24、25、26日に一般向け（主に小学生の親子向け）の米粉教室（別途申込必要 8/1より予約受付開始予定）も開催しますので、こちらも併せて、ぜひ取材や報道などよろしく願いいたします。

記

日時：2023年7月25日（火）10時より12時まで

場所：株式会社半鐘屋本店
〒708-0032 岡山県津山市伏見町23番地

対象：津山市立中学校 家庭科教員 7名

講師：岡田 裕治（株式会社半鐘屋 代表取締役）

<本件に関するお問い合わせ先>
株式会社 半鐘屋 担当：岡田裕治
岡山県津山市伏見町23 (代表取締役)
TEL.0868-22-5128
担当者携帯：090-4653-8929
mail：y-okada@hanshoya.co.jp