

平成23年1月7日(金)掲載

旭川の米粉 地元で使って

旭川市内で米粉を特産品としようという取り組みが本格化している。市と市内産地協が協力して米粉のピザやクシタンなど、市民共同開発の新メニューを提供し評判は上々。中は民間の米粉製造プラントへ導入に補助金を出したほか、学校給食に米粉パンを導入するなど、あの手この手で普及作戦を展開。一今年は、旭川米粉元年、と意気込む。

(藤本博郎)

チーズやトマトソースがたっぷりのはずは、ふわっとしつつも腰があり、コメ独特の甘い香りが漂う。市内の居酒屋「なごみ庭園商店」の新メニュー米粉ピザは、生地を米



「なごみ庭園商店」で提供されている米粉のオリジナルメニュー

官民で新メニュー 市、普及へレシピ紹介も

粉だけで作った。「もちもちり」と感じ、新メニューは、旭川市とタキが人気メニューだ。感を出すため、粒度や焼き上り具合など苦労しました。と、地元米の需要拡大を目指し、トククター旭川が昨年10月、事業費6480万円の半分を、焼き菓子や漬物などと20種類のレシピを紹介。家庭での米粉利用を呼び掛けている。担当者は「米粉は、牛乳やホイットソースのクシタンや、生地を米粉で作ったロールケーキなど、さまざまな種類の米粉メニューを開発し、売れ行きも好調だ。

「米粉は、牛乳やホイットソースのクシタンや、生地を米粉で作ったロールケーキなど、さまざまな種類の米粉メニューを開発し、売れ行きも好調だ。

「米粉は、牛乳やホイットソースのクシタンや、生地を米粉で作ったロールケーキなど、さまざまな種類の米粉メニューを開発し、売れ行きも好調だ。

ただ課題もある。旭川産米粉の価格は1kg1400〜1800円程度で、輸入・国産小麦粉の3〜5倍と高かった。また「米粉を料理でどう使えば良いのか分からない」という声も市に寄せられている。

このため、市は米粉料理教室を昨年6月から計5回開催し、焼き菓子や漬物など20種類のレシピを紹介。家庭での米粉利用を呼び掛けている。担当者は「米粉は、牛乳やホイットソースのクシタンや、生地を米粉で作ったロールケーキなど、さまざまな種類の米粉メニューを開発し、売れ行きも好調だ。