



## 居酒屋「なごみ庭」店長が講師。 家庭への米粉普及を目指し料理教室

米粉メニューを提供している居酒屋店長が講師を務めるという、「米粉料理教室」が3月2日、とさわ市民ホールで開かれた。黒川市農政部の主催。

この日、講師を務めたのは、「なごみ庭」黒河店の高山昌彦店長。家庭料理にも米粉を取り入れてもらおうと、調理法を分かりやすくアドバイスした。

教室には主婦など33人が参加し、鶏肉に米粉をまぶした揚げ焼きアキムをほじめ、白身魚のあんかけ、米粉のあんかけほか、ロールケーキ作りにチャレンジ。60代の女性は「揚げ物は小室粉よりカリッとした感じが、ダメにならなかつたが、ロールケーキは隠らませることが難しかった。」

高山店長は「何でも初めて使うときは抵抗があるかもしれないが、米粉は料理としてのバリエーションも楽しめるため、ぜひ家庭でも試してほしい」と呼びかけていた。