

広報 いちのせき

平成22年 4.15 No.110

主な内容

- 岩手・宮城内陸地震からの復興この2年……P 2～3
- 22年度予算……………P 4～8
- 暮らしの情報……………P 12～15

まずは地域で、それから周りに
自分たちのペースで
米粉のおやつを広めていきたい



米粉を活用した製品開発
を手がけるグループのリーダー

小山麗子さん

長年、食に関心を持って取り組む。岩手県食の匠。農事組合法人おくたま農産加工販売部長。千厩町奥玉。60歳



File 22

日本人の主食である米。その消費量が年々減っている中、これまで小麦粉で作られていた製品への米粉活用が注目されています。

平成19年3月に設立された農事組合法人おくたま農産(組合員数339人)は、基盤整備区域内の9割以上を利用権設定し、水田174畝を耕作。同法人は加工素材としての米に着目し、市の地域おこし事業の助成を受けて米粉活用プロジェクトに取り組んでいます。加工販売部員が試作したパンや菓子を地域住民や農業関係者が試食を重ね、将来の商品化を目指しています。

「多くを輸入に頼る小麦粉と違い、米ならば自給できるし、小麦アレルギーの人でも安心して食べられる。何より、おやつやパンがおいしくできる」と素材としての米粉の可能性に魅せられた、加工販売部長の小山麗子さん。がんばり、シフォンケーキ、ロールパンなどのレシピは部員が持ち寄り試作して改良。「試作はコミュニケーション。商品化は目指すけれど、急がない。この機会に、地域で食に関する技の継承を行っていきたい」と自分たちのペースを大切にします。

「米粉のおやつをまず地域の子供たちや高齢者に食べてほしい」と小山さん。結婚以来、子供のためのおやつ作りに始まり、おいしくて安全な食を求めて取り組んできました。身近なことを大切にして、徐々に周りに広がることを期待する小山さんは、仲間の女性たちとゆっくり、着実に進もうとしています。