

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構 主催 熊本被災地応援事業 実施報告書

公益社団法人米穀安定供給確保支援機構の米粉等新たな米需要開発事業の一環として、米粉料理の給食で被災地を応援することを目的に、2019年3月2日（土）に、熊本市立 秋津小学校にて、熊本の被災地の地域の小学校の児童及び保護者の方々を対象に米粉料理の給食を提供する事業を実施致しました。

開催日時	: 2019年3月2日 11:30~13:40
開催場所	: 熊本市立 秋津小学校（熊本県熊本市東区秋津3丁目9番20号）
参加者	: 熊本市立 秋津小学校 在学（3~6年生）66名、保護者・地域の方72名 合計138名
主催	: 公益社団法人米穀安定供給確保支援機構
共催	: 熊本市立 秋津小学校
運営	: 一般社団法人 日本フードクリエイターズ
料理提供	: 株式会社熊本ホテル キャッスル『桃源花』総料理長 川上洋信
協力	: 熊本製粉株式会社／管理栄養士 前田絵美

< 実施内容 >

11:30~

- 熊本市立秋津小学校 梶尾校長挨拶
- 公益社団法人米穀安定供給確保支援機構 小林氏挨拶
- 株式会社熊本ホテル キャッスル『桃源花』総料理長 川上洋信挨拶・料理説明
- 熊本製粉株式会社 林氏挨拶・料理説明
- 管理栄養士 前田絵美氏による「お米の力」講演



12:20~

- 米粉料理 試食



- ①米粉を絡めたイカのミルク炒め
- ②米粉肉団子の煮込み
- ③グルテンフリー米粉中華蒸しパン
- ④グルテンフリー玄米粉のチョコクッキー

【熊本市立秋津小学校 梶尾校長挨拶】



今回、共催として学校施設や参加者募集など大変お世話になりました熊本市立秋津小学校 梶尾校長からご挨拶を頂きました。

- ◆熊本地震で秋津小学校もかなりの被害を受けた事
- ◆今年の夏、ようやくプールの改善修理を終え、子どもたちが利用できるまでになった事
- ◆元気に遊び、安心して学習に励める環境が整いつつあるが、まだ、震災への不安がある事
- ◆みんなでおいしいものを食べる今回のイベントは、参加者に元気を与える機会になる事
- ◆絆を深め、支援して頂いた方々へ感謝を持つ事
- ◆「食」の大切さを子どもたちに感じて欲しい事

などご挨拶を頂きました。

【株式会社熊本ホテル キャッスル『桃源花』総料理長 川上洋信 挨拶・料理説明】



米粉料理をご提供して頂きました『桃源花』総料理長 川上洋信にご挨拶と料理の説明を頂きました。

- ◆今回提供する料理は、米粉の特徴をいかした中華料理
- ◆『桃源花』は四川料理が中心ですが、中華料理全般に「米粉」は非常に使用する事
- ◆「米粉」は、料理にまろやかさやコクなどを与える効果があるので家庭でも試してほしい
- ◆今回提供する料理は、家庭で簡単に作れるので、ぜひ、試して欲しい
- ◆現在の料理人になるまでの川上総料理長の経験談

などご挨拶を頂きました。

【食育講演】



前田絵美氏による「お米のチカラ」講演を実施して頂きました。

映像トラブルがあり、映像を使用したプレゼンテーションが出来ませんでしたが、「お米」が脳を働かせるエネルギー供給源であることや、「米粉」は、

- ◆食感がよくヘルシー
- ◆グルテンフリー
- ◆料理に使いやすい
- ◆日本の自給率 UP

などの説明をして頂きました。

前田氏は、各教室に回り、参加した児童や保護者の方に、「米粉」の質問を直接受けて、ご説明して頂き、「米粉」を使った他の料理に何が合うかなど個別にご説明して頂きました。

【米粉料理】

株式会社熊本ホテル キャッスル『桃源花』川上洋信総料理長、料理人 2 名による米粉料理を提供させて頂きました。

川上総料理長から「出来立ての温かい料理」を提供したいとのご意向にて、家庭科室で提供直前に炒め、煮込み調理して料理を提供しました。

また、料理提供後は、川上総料理長が各教室に回り、個別に料理の説明や中華料理に欠かせない米粉の魅力など児童や保護者に説明して回って頂きました。川上総料理長のお言葉を参加した児童や保護者の方々も興味をもって聞き入っていました。保護者の方からは、米粉を使用した料理を作りたいなどご意見が出ておりました。





【総括】

実施会場の熊本市立 秋津小学校も今年からプールの改善修理が終え、ようやく児童に開放できるなど、まだ、復旧途中にあります。PTA や地域の方々を中心とした復興対策室を立て、在学生の方々の支援を実施しています。今回のような「食」を通じた応援企画実施は初めてで、多くの保護者の方も参加頂きました。

また、「米粉料理」の魅力を実際に食べることで、児童を中心に伝えることが出来き、学校栄養士の方からは、学校給食への取り込みも検討したいとご意見を頂きました。

熊本ホテルキャッスル「桃花源」川上総料理長からは、

- 中華料理には「米粉」を使用した料理が非常に多く、その魅力を伝える事が出来た
- 家庭でも簡単に出来る料理方法など保護者の方々に、個別にご説明が出来き、多くの方から家庭でも作ってみたいとご意見を頂けて良かった

とのご意見を頂きました。

また、今回の事業は、多くのマスコミから取材を受けました。報道内容も、「米粉料理」の魅力が中心で、事業の目的がご理解を頂けたと感じております。



【メディア露出】

◆3/2 熊本放送『RKK ニュース』報道

米粉教室で食の大切さ学ぶ 熊本市の小学生 2019年03月03日 11:49 現在



米粉を使った料理を通じて熊本市の小学生が「食」の大切さを学びました。

2日、熊本市の秋津小学校で開かれた米粉の料理教室には4年生から6年生とその保護者などあわせて120人が参加しました。

子どもたちは管理栄養士から米粉の魅力や「お米が持つ力」について講義を受けた後、熊本ホテルキャッスルの中華料理・総料理長が腕をふるった米粉料理を楽しみました。

子どもたちにふるまわれたのは、米粉を使った甲イカのミルク炒めや肉団子スープです。米粉を使うことで小麦粉などに比べ、味に旨味とコクが増すと

いうことです。

「めちゃくちゃ美味しいです。ソースがうまい」（参加した小学生）

「（普段）イカを食べないんですけど、これはおいしいみたいで。やっぱり、お料理が違っただなと思います」（参加した保護者）

◆3/2 熊本日日新聞掲載



◆くまもと県民テレビ 19年3月3日 12:16 報道

米粉料理をふるまう

2日、熊本市東区の秋津小学校で米粉料理を提供するイベントが開かれた。熊本地震からの復興支援として開かれ、米粉が小麦粉の代わりの食材として注目されていることが紹介された後、米粉を使ったイカのミルカ炒めなどがふるまわれた。

◆NNN ニュース（日本テレビニュース24）19年3月3日報道

米粉料理をふるまう(熊本県)。2日、熊本市東区の秋津小学校で米粉料理を提供するイベントが開かれた。熊本地震からの復興支援として開かれ、米粉が小麦粉の代わりの食材として注目されていることが紹介された後、米粉を使ったイカのミルカのミルカ炒め、肉団子スープなどがふるまわれた。

