

令和元年度 第3回宮代町食と農の研究会 会議録(要旨)

- 開催日時 令和元年12月23日(月)午後2時00分～3時20分
- 場所 新しい村 村の集会所
- 出席者 <委員> 蛭田会長、武笠副会長、湯浅委員、須藤委員、赤井委員、
大門委員、北村委員、関永委員、小豆澤委員、殿塚委員、新井委員、
長堀委員
<アドバイザー> 山本氏 石井氏
<事務局> 菅原副課長、鈴木主査、小林主任、中村主任
<欠席者> 金子委員、島村委員、アドバイザー小松氏
- 傍聴者 0名

■次第

- 1 開 会
- 2 会長あいさつ
- 3 会議内容
 - (1)米や米粉を使った商品開発について(前回の研究会から)
 - (2)工場見学会の報告について
 - (3)ライスジュレを使用した商品について
 - (4)その他
 - 6次化イベント「世界のすうぷ屋さん」の報告
- 4 次回の会議日程について
- 5 閉 会

■ 会議内容

(1) 米や米粉を使った商品開発について(前回の研究会から)

9月9日に実施した第2回研究会の講演の内容について振り返り、米粉を使った商品の開発の難しさ、面白さや町外の事例などを再確認した。

(2) 工場見学会の報告について

11月11日に実施した工場見学会について事務局から紹介。その後、参加した委員が感想を述べた。米ゲルは加工品を作る上で有効な素材であり、今後、個々の商業者が研究を進める。その結果として商品化が具体化した時、改めて宮代産米の米ゲル化を検討することとした。

(3) ライスジュレを使った商品について

ライスジュレを使った商品(シフォンケーキ、アイス、風月堂さんのシュークリーム)を試食した。

【意見交換の結果】

今年度は食と農の研究会の研究テーマとして、「米や米粉を使った商品」に着目して進めてきたが、宮代産米の消費拡大を考えた場合、米自体をPRできる方法がいいのではないかとの意見が出た。

次回食と農の研究会では、「宮代産米を使ったコンテスト」を実施する。レシピではなく現物を持ち寄ることとする。

(4) その他

6 次化イベント「世界のすうぷ屋さん」の報告

事務局から12月1日の世界のすうぷ屋さんの実施状況について報告。

委員から 去年の反省点の改善を目指した結果、にぎわい感が多少減ってしまったり、いろいろなスープを味わっていただきたいとセット売りにしたことで、好きなスープが飲みたいという意見も出た。今後も農家と商店の間ですうぷ屋さんは何ができるか、お客様にスープのおいしさを楽しんでもらうために、どのように利益を上げていけるか、を皆で考えていきたいと思う。

4 次回の会議日程について

令和2年2月から3月に開催予定

5 閉 会

副会長あいさつ