

県産普及拡大へ秋田市でフェスタ **米粉、そば粉魅力紹介**

きょうまで **調理実演、食べ物も販売**



県産米粉とそば粉の普及拡大を目的とした県主催の「こめ粉・そば粉フェスタ 2023」が9日、秋田市のさきがけホールで開かれた。料理研究者による調理実演やマルシェなどさまざまな催しが行われ、親子連れなどでにぎわった。きょう10日まで。

特設ステージでは、能代松陽高校家庭クラブの生徒9人が4組に分かれ、県産の米粉やそば粉を活用したオリジナルレシピを発表。米粉のコッペパンにしょつつる焼きそばやいぶりがっこ入りのつくねを挟んだメニューなど、工夫

を凝らした品が披露された。

皮にそば粉を練り込んだギョーザを紹介した1年の山田愛深さん(16)は「中のあるには白神ねぎや豚軟骨など地元の名物をふんだんに入れた。そば粉の意外な使い道を発見できた」と話した。



調理を実演する
ベリッシモさん

イタリア料理研究者でタレントのベリッシモ・フランチェスコさんによる調理実演も行われた。解説を交えながら、そば粉のニョッキと米粉を使ったクリスマス菓子の2品を完成させると、会場からは拍手が送られた。

物販ブースには14業者が出店。米粉の焼き菓子やパン、そばまんじゅう、県オリジナルこうじ「あめこうじ」を使った発酵スイーツなど多彩な商品が並んだ。新そばやツバの実を使ったパフェも販売され、来場者は飲食スペースでおいしそうに頬張っていた。

潟上市から家族4人で訪れた会社員の齊藤令さん(36)は「目新しい商品が多い。グルテンフリーのお菓子など子どもにも安心して食べさせられるものを見つけることができた」と話した。

（石井ひかり）

（令和5年12月10日（日）秋田魁新聞より一部抜粋）



能代松陽高校の生徒らによるレシピ発表会