

国際おやつ（OYATSU）研究会

第13回オンライン無料セミナー「米粉バブル目前！米粉の魅力とは」

「おやつとしての米菓」の枠を外して幅広い予防医学的な米・米粉の用途を探ります。

日本人にとって米はなくてはならない主食です。しかし現実では、1人当たりの年間消費量は年々減り続けており、昭和37年度には118kgの米を消費していましたが、令和2年度には50.7kgまで減少しているといわれています。その原因としては、食生活の多様化により、米以外の主食が選択できる環境であることが関係していると考えられます。

そこで米の新しい可能性として注目されているのが、「米粉」。現在輸入小麦の価格が高騰している中、米粉はパン、麺、お菓子など、小麦の代用として使われる機会が増えています。そのため需要も増加傾向にあり、米の可能性が広がりつつあります。

さらに、米は栄養価の高い機能性成分（ γ -オリザノール、トコトリエノールなど・・・）も含有するほか、米糠などの高度利用も進んでおります。また古代米や調理の仕方による健康効果も評価されております。

米や米粉の特徴や性質を知ること、身近に私たちの生活に取り入れることが可能となります。

今回のセミナーでは、「ホールフード」を提唱されている料理家タカコナカムラ先生をお迎えします。

グルテンフリーブームに乗るだけでなく、日本の農業を守るために、米粉をキッチンに常備しようという活動されています。

セミナーでは米の消費減少の実態、米粉の特性、普段の料理やOYATSU・お菓子にどのように活用すべきか、写真等を含めてお話し頂きます。

ぜひ皆さまのご参加、お待ちしております。

▼お申込みはこちらから↓↓

<https://rdgroup.seminarone.com/20220523jai013/event/>

■タイトル：国際おやつ（OYATSU）研究会第13回オンライン無料セミナー

「米粉バブル目前！米粉の魅力とは」

■開催日時：2022年5月23日（月）16：30～18：00（受付 入場アクセス開始10分前～）

■形式：オンライン（ZOOM ウェビナー）

■受講料：無料

■講師：

一般社団法人ホールフード協会 代表理事 料理家 タカコナカムラ氏

モデレーター：早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構 規範科学総合研究所 ヘルスフード科学部門 部門長 矢澤一良

■お申込み：以下の URL より、お申込み下さい。

<https://rdgroup.seminarone.com/20220523jai013/event/>

■お問い合わせ先

一般社団法人ウェルネスフード推進協会 事務局

<mailto:info@nihon-kenko.jp>