

受講料
無料

米粉活用



米粉は、従来の米菓や和菓子の利用に加えて、新たな利用方法の検討が進められています。特に、グルテンフリー素材として、パンや洋菓子、麺類等の原料として需要があり、県内水稻生産者や加工事業者の稼ぐ力の向上が期待されています。

鹿児島県大隅加工技術研究センター開所10周年の取組として、米粉を取り扱う事業者に対し、米粉の特性や加糖なしでアイスクリーム類を製造する研究成果を紹介する等、米粉活用セミナーを開催します。

日 時

令和7年 9 月 3 日(水) 13:00～16:30
(12:30受付開始)

場 所

鹿児島県大隅加工技術研究センター（鹿屋市串良町細山田4938）

研修内容



- 1 講義 13:00～14:00
「県産米粉の加工用途開発について」
講師 大隅加工技術研究センター
研究専門員 山崎 栄次
- 2 実習 14:00～16:30
 - (1) 気流粉碎機による米粉製造実演 14:00～14:15
 - (2) ライスミルク・アイスクリームの試作と試食 14:15～16:10
 - (3) 質疑応答 16:10～16:25
 - (4) 閉会 16:30

※ 衛生着，マスクをご持参ください。

対 象 者

県産米や米粉の生産・加工に携わっている県内の事業者，食品加工の指導者，流通・販売事業者 ※ 下線の方を優先します。
関係機関・団体，教育機関，行政機関 等

募集人数

15人（1事業者につき原則2人までとさせていただきます）
※ 定員を超えた場合には選考のうえ受講者を決定します。

申込期限

令和7年8月20日(水)

受講者決定

8月22日(金)までに電話またはメール等にて受講の可否を連絡します。

申込方法

別紙申込書に必要事項をご記入のうえ，FAX又はメールで送付してください。

FAX：0994-31-0319 メール：kagiken@pref.kagoshima.lg.jp



(別紙様式)

送付先メール : kagiken@pref.kagoshima.lg.jp

F A X : 0994-31-0319

鹿児島県大隅加工技術研究センター 有村 行

研究成果活用セミナー「米粉活用」申込書
実施日：令和7年9月3日（水）

所属名			
市町村名			
業種 該当を○で囲む	1 農林漁業 2 食品加工業 3 流通・卸売業 4 販売業 5 農協等団体 6 教育機関 7 行政機関 8 その他 ()		
電話番号		F A X	
メールアドレス			
担当者名			
参加者名			
製造している 加工食品			

申込期限：令和7年8月20日（水）

- 1) 上記内容がわかるように、メール本文に記入して申し込むことも可能です。
- 2) 以下の方を優先します。
県産米の米粉の生産・加工に携わっている県内の事業者、食品加工の指導者、
流通・販売事業者
- 3) 令和7年8月22日(金)までに電話またはメール等にて受講の可否を連絡します。