

研究成果活用セミナー「米粉活用」開催要領

1 目 的

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の普及を図るためセミナーを開催します。

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

3 場 所 大隅加工技術研究センター（鹿屋市串良町細山田 4938）

4 内 容

- | | |
|-----------------------------|---------------|
| (1) 講義「県産米粉の加工用途開発について」 | 13:00～14:00 |
| 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 |
| ア 気流粉碎機による米粉製造実演 | (14:00～14:15) |
| イ ライスミルク・アイスクリームの試作と試食 | (14:15～16:10) |
| ウ 質疑応答 | (16:10～16:25) |
| エ 閉会 | (16:30) |
| ※ 衛生着、マスクをご持参ください。 | |

5 受講対象者

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、関係機関・団体、教育機関、行政機関 等

6 受講費用 無料

7 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）

8 募集方法

(1) 申込期限 令和 7 年 8 月 20 日（水）

(2) 申込方法

別紙申込書に必要事項を記載のうえ、FAX またはメールにて申込書をセンター宛に送付してください。

9 受講者の決定

(1) 定員を超えた場合には、県産米や米粉の生産・加工に携わっている事業者、食品加工の指導者、流通・販売者を優先します。

(2) 申込者には、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。