

県産普及拡大へ秋田市でフェスタ

米粉、そば粉 魅力紹介



物販コーナーでは県産米粉やそば粉を使ったパンや菓子などが販売された

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、秋田市のさきかけホールで開かれた。料理研究家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。

きょうで 調理実演、食べ物も販売



調理を実演するベリッシモさん

イタリア料理研究家兼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、そば粉のニヨッキと米粉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事業者が
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「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。新そばやソバの美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たことができた」と話した。(石井ひかり)

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づ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、工夫を凝らした品々が披露された。
皮にそば粉を練り込んだ半ヨザを紹介した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見つけた」と話した。



能代松陽高校の生徒らによるレシピ発表会