

# あなたも米粉料理で大発明

主催：次世代バイオマス分子資源開発センター(YU-COE)

共催：山形県立米沢栄養大学、山形大学国際事業化研究センター

日時	9月5日(土) 13:00~16:30
場所	山形県立米沢栄養大学
内容	勉強会&米粉100%パン作り体験
参加費	無料
参加資格	学生限定
持ち物	筆記用具、エプロン、三角巾

※注意 当日は靴下着用をお願いします(裸足厳禁)。

## 第1部 講演

特別な米粉「アルファ化米粉」について

■時間 13:00~14:00

■会場 D303教室

アルファ化米粉って？

普通のお米は、水と熱を加えて炊飯しないと食べられません。アルファ化米粉は、水を加えるだけで炊飯したお米のように粘りが出て食べられます。そのよく粘る性質は色々な食品や料理に利用できます。そんな不思議な食材で、新たなレシピを発明しませんか？

## 第2部 実習

米粉100%パン作り体験

■時間 14:15~16:30

■会場 調理実習室



参加希望の方は下記のEメールアドレスに所属、氏名、連絡先をご記入の上ご連絡下さい。

質問、相談などもお気軽にどうぞ♪

代表：小松恭之（山形大学大学院理工学研究科 博士前期課程1年）

E-mail: [tef44262@st.yamagata-u.ac.jp](mailto:tef44262@st.yamagata-u.ac.jp)

定員 40名にない次第締め切りますので、お早めに応募して下さい。

【予告】

アルファ化米粉レシピコンテスト

勉強会で学んだことをもとに、新レシピを考えませんか？

12月12日開催予定！

たくさんの方のご参加をお待ちしております！