

米粉料理レシピ集 おうちメニューにいかがですか？

5月26日（日）「とれったひろば関店」にてJAめぐみの様と共同制作した「米粉料理のレシピ集」をご来店のお客様に配布しました。レシピ集掲載メニューの中からコンクール入賞作品の「食欲増進！鹿っ子ミンチと郡上みその和風パスタ」を100食試食提供しました。このレシピはシカ肉ミンチと郡上みそ、米粉スパゲッティ、地元野菜をつかった和風パスタメニューです。



米粉料理のレシピ集完成記念PRイベントに参加し、とても貴重な体験になりました。レシピ集を受け取った方が、「米粉はこういう使い方ができるんだ」、「これ作ってみたいね」と話している姿が多く見られ、とても嬉しかったです。また、小麦アレルギーのお子さんをもつお母さんと話すことができ、米粉を扱う店が少ないことや、調理面で苦勞している実態を知りました。この活動が米粉の普及に繋がるといいなと強く感じました。

3年 平田

地域の方との会話を通して、自分たちの活動を伝えていくことは私にとってとても良い経験になりました。今後は、“どうして米粉を使うのか”や“米粉利用のメリット”等、米粉に対する見方や考え方を確立し、今回のような活動を積み重ねていきたいです。また、校内での米粉の普及率、認知率も高めていきたいです。そのためには、日々のFRH探究活動や個人での調査や校外での活動を頑張っ取り組んでいきたいと思いました。

2年 美濃輪



米粉料理の試食提供 “もちもちしてておいしいね！”

学校内にとどまることなく地域の方に“米粉の良さ”を直接届ける良い機会でした。お客様に声をかけPRすることは難しかったけれど、自分なりに任せられた場所に合わせて動くことができました。地域の方々に認識していただくことで、活動が認められたのだという実感をもつことができずごくうれしかったです。とれたひろばのスタッフの方々、農業生産法人PLUS様、ご協力本当にありがとうございました！！

3年 森



JAめぐみの「農業の応援団」特別回員 岐阜県立関高等学校の生徒が考えた米粉料理のレシピ集 完成記念PRイベント



一般の方に米粉料理を試食していただける機会がとても大切なことなのだとよく分かりました。高校生がレシピを考案したということや、グルテンフリーの食品ということでお客様にも興味を持っていただけてとても嬉しかったです。初めはどんな反応を受けるのかとても不安でしたが、挨拶をしたり接客をしたりしていくうちにだんだん自分の行動が積極的になったと感じました。後輩のみなさんへ。自分のやりたいことをやり切る1年にしてください。色々な場所で経験を積むことはとてもいい経験になります。思い切りFRHをやることは、自分の自信に繋がること間違いなしです。大変な時期と重なってしまうこともあるかもしれませんが、諦めずに頑張ってください！応援してます！

3年 渡辺

米粉料理のレシピ集 完成記念PRイベント



お客様に「米粉のことを知りたい」、「食べてみたい」と思っていただけのように頑張りました。米粉パスタをご試食いただいた方から「もちもちしてるね」「美味しいね」という声や、米粉に関する様々な質問を受けました。今回の活動は、“食”や“米粉”について興味がある方を対象としたものでしたが、ファミリー層には、お子さんが興味をもってくれことが多い印象だったので、活動の方向性を子どもに向けて取り組むのもいいのかなと思いました。

2年 山田

実際に消費者の方の声を直接聞くことのできた貴重な経験でした。「もちもちして美味しいね!」というお声が多く、米粉の特徴を実際に感じていただくことができて嬉しかったです。興味を持って話しかけてくださる方、米粉について質問をしてくださる方もいました。このイベントを通して米粉について知るきっかけになっていたら嬉しいです。2年生の皆さんには、先輩方が大切にしてきた関高校米粉倶楽部の活動を受け継ぎつつ、新しいことにも挑んでいってほしいと思っています。もちろん、何か商品を生み出して、お客さんに提供するということは大変ですが、その分楽しく、FRH活動をやっているという実感も湧くと思います。しかし、大きなイベントだけでなく、自分自身が米粉に関する理解を深めることや地道な広報活動を続けていくことも同じくらい大切だということを私は1年間活動して感じました。みんなで同じ方向を向いて、それぞれが熱量を持って行動する時、活動は前に進んでいくのだと思います。皆さんのこれからの活動を応援しています。

3年 都築