

10.29(SAT)

●米粉工場見学(人数限定・事前予約制) 場所/新潟製粉(株)、(株)タイナイ、(株)小国製麺 12:00

新潟製粉(株)・・・全国初の米粉専用製粉工場  
(株)タイナイ・・・新潟県産コシヒカリの米粉を使用したパン・パン粉の製造工場  
(株)小国製麺・・・米粉入り麺・パスタの製造工場

●米粉シンポジウム「みんなで語ろう、たいない発 米粉ライフ」

基調講演

「米粉の時代がやってきた」 場所/胎内市産業文化会館 14:30

大桃美代子さん(タレント)

パネルディスカッション

「食材としての米粉の良さ」「米粉を使ったまちづくり」

野口 智子さん / 大坪 研一さん / 吉田 育子さん / 近 永さん / 藤井 義文さん  
(ゆとり研究所所長) / (新潟大学農学部教授) / (新潟調理師専門学校校長) / (胎内市「米粉かふえ倶楽部」代表) / (新潟製粉(株)常務取締役)

シンポジウム司会 笹川 暢子さん

シンポジウム主催/米級グルメの祭典実行委員会、胎内市、自治総合センター

後援/総務省 このシンポジウムは全国モーターボート競走施行者協議会からの拠出金を受けて実施するものです。

●食文化「米粉」の情報交換 米粉交流会(事前予約制) 場所/中条グランドホテル 17:30

10.30(SUN)

●米粉れすとらん めん、パン、スイーツ、ベエベエ(胎内市ご当地グルメ)他 場所/胎内スキー場ロッジ 10:00~17:00



タレント

大桃美代子さん

魚沼市生まれ。バラエティ番組をはじめ、情報番組、料理、クイズなど幅広い分野で活躍。雑穀エキスパート(日本雑穀協会)、野菜ソムリエ(ジュニアベジタブル&フルーツマイスター)、おさかなマイスター・アドバイザー(日本おさかなマイスター協会)、パンコーディネーター(日本パンコーディネーター協会)の資格を取得するなど食育や農業に関心を持ち、07年より中越地震復興のために古代米(桃米)作りを始める。22年度には地元魚沼の子どもたちと食を見つめ直す活動として、生き物調査を始め、環境問題や生物多様性の大切さを学ぶ。

米粉シンポジウム登壇者

ゆとり研究所所長

野口 智子さん

1953年千葉県生まれ。コピーライター・企画・編集の仕事を経て、1992年「ゆとり研究所」を開きコンサルタント業務を開始。独自の商店街活性化手法「一店逸品運動」の普及や、時間消費型の観光まちづくりに力を注ぐ。近年は「食」にこだわった地域づくり、人づくりも。2003年からは、スローライフのまちづくりを全国展開するNPOスローライフ・ジャパンの事務局長も務める。東京在住。



新潟大学農学部教授

大坪 研一さん

1951年大分県生まれ。東京大学理学部卒。新潟大学農学部教授。農林水産省入省後、81年に農林水産省食品総合研究所配属。同研究所の穀類特性研究室長、食品素材部長を経て、2006年4月から食品総合研究所食品素材科学研究領域長。日本の米・食味鑑定に関する第一人者として知られる。



胎内市「米粉かふえ倶楽部」代表

近 永さん

胎内市在住。昭和45年より旧中条町食生活改善推進委員となり、3人の子育てをしながら、住民と行政のパイプ役として地域で活躍。米粉の普及を早くから地元女性の視点で丁寧に進めてきた。自ら「ベエベエシスターズ」と名乗り、米粉かふえ倶楽部の代表として活躍中。



ささかわ ようこ

シンポジウム司会 笹川 暢子さん

1982年 新潟県出身。大学の生物資源科学部・植物資源化学科で野菜や植物について学ぶ。在学中にモデル事務所所属、TV・CM・雑誌・広告で活躍。野菜ソムリエやパスタ・食品衛生責任者の資格を持つ。2008年 米粉のケーキを自由ヶ丘のカフェで販売したことをきっかけに米粉の素晴らしさを伝えたいと活動している。2010年 笹川暢子オフィス株式会社 設立。現在モデル、フードスタイルアドバイザーとして活動の幅を広げている。



新潟調理師専門学校校長

吉田 育子さん

宮城県生まれ。短期大学卒業と同時に栄養士免許、中学家庭科教員免許を取得。新潟にて結婚。新潟調理師専門学校に勤務する傍ら、新潟大学教育学部に聴講生として在籍する。副校長を経て現在に至る。



新潟製粉(株)常務取締役

藤井 義文さん

1971年生まれ、胎内市出身(旧黒川村)。90年に地元県立高校を卒業後、旧黒川村役場入庁。98年新潟製粉に出向、09年に行政職員から転籍し未知の米粉の世界に突進する毎日。10年1月より現職。新潟米粉研究会事務局長。