

コメ料理教室

家政科食物栄養専攻

吉田公重

2月7日、京都食糧事務所福知山支所の依頼により、備蓄米消費拡大を目的とした「米料理教室」を京都短期大学において開催した。

近年、国民1人当りの米の年間消費量が40年前に比べ半減していることから、米・ごはん食のメリットや米備蓄制度の理解・備蓄米のPR・食生活指針等、米消費拡大を目指した食糧事務所の講義の後調理実習を行った。

メニューは、タイ風ピラフ（ごはん）、トムヤムクン（スープ）、プレーコー（サラダ）、チェーチュオイ（デザート）の4品。

刺激的な辛さや酸っぱさが特徴のタイ料理を中心に、アジアのエスニック料理に取り組んだ。

20～70歳代と幅広い世代の参加であったが、食材は地元で整えられ、食味、手間などの面からも日常食のひとつ品に加えられると好評であった。

