

令和6年度

# 技術で支える加工研修

## ～米粉の可能性を探る～

最近、スーパーなどでも見かけるようになった「米粉」。  
実は、米粉には様々な種類があり、その特性に応じた加工が必要です。  
科学的な視点から米粉の可能性を探ります！

日時

令和6年8月2日（金）  
10時00分～12時00分（受付9時45分～）

場所

会津若松市生涯学習総合センター（会津稽古堂）  
クッキングスタジオ  
（住所 福島県会津若松市栄町3-50）

参加費

無料

定員

12名（事前予約制）  
※申込者多数の場合には抽選になります。  
7月22日（月）以降に申込者へお知らせします。

申込

「行政手続オンライン申請サービス」にて  
お申込みください（QRコードより）  
**申込期限：令和6年7月19日（金）**



申込は  
こちらから

内容

**講義**「米粉の世界へようこそ！～基本から応用まで～」  
：科学的な視点から特性を理解し、加工の可能性を探ります。

**実習**「米粉選びで差がつく！米粉焼き菓子の実践ワークショップ」  
：複数の米粉を使用して試作します。  
（講師：福島県産品加工支援センター職員）

主催

福島県産品加工支援センター  
（福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター内）  
電話 0242-39-2974  
担当 長浜、齋藤（嵩）