

中 県 局 農 水 号 外
令和6年10月18日

報道機関各位

中南地域県民局地域農林水産部長
(公 印 省 略)

中南の米粉調理実習「米粉おやきを作ろう！」について

中南地域の米粉用米の生産や米粉の消費拡大を推進するため、下記のとおり「中南の米粉調理実習」を実施しますので、取材して下さるようお願いいたします。

記

- 1 開催日時 令和6年10月23日(水) 10:30~12:20
- 2 開催場所 弘前市立東目屋中学校 調理室(弘前市桜庭清水流63-3)
- 3 実施内容
別添のとおり
- 4 留意事項
取材は12:30までに終了して下さるよう、お願いします。

報道機関用提供資料	
担当課	中南地域県民局地域農林水産部
担当者	りんご農産課 総括主幹 加藤 松三
電 話	直通 0172-32-3305
番 号	内線 0172-32-1131(内268)
担当部長	中南地域県民局地域農林水産部 部長 小枝 秀(内254)

中南の米粉調理実習「米粉おやきを作ろう！」

1 内容

米粉の消費拡大と理解を促すことを目的として、中南地域産の米粉用米「あおもりっこ」の米粉を使用した「米粉おやき」の調理実習を、授業の一環として行います。

「米粉おやき」について

当日は、青森県産の米粉用品種「あおもりっこ」の米粉を使用したオリジナルの「おやき」を作ります。調理実習のための特別レシピです。

2 日時

令和6年10月23日（水）
3～4校時（10:30～12:20）

3 場所

弘前市立東目屋中学校 調理室

4 対象

弘前市立東目屋中学校 3年生及び教員

5 スケジュール

10:20～10:40 挨拶
青森県の米粉について講話
10:40～12:20 調理実習、試食

【講師】

松橋貴子（「襷 tasuki」店主）
弘前市立東目屋中学校の卒業生。
信州に旅をした際に食べた「おやき」を
青森の自然が育んだ野菜や果物を使い
津軽の郷土料理をアレンジした
オリジナルのおやきとして製造・販売。
令和5年3月、弘前市立東目屋中学校の隣に
実店舗「襷 tasuki」を構え、
故郷の人たちの力になりたいと日々活動している。

襷 tasuki（弘前市桜庭清水流 61-9）
<https://tasukiii.base.shop/>

