

梅花女子大の学生が見守る中、
受講者は調理に挑んだ



地味新聞

きる。

「もち麦」とは別の食材で、食後の血糖値上昇が緩やかな「低GI食品」として注目されている。つるつるした食感で飲み込みやすいため、福祉現場での活用も期待で

22.5.06
大ガスが料理教室

もち小麦レシピ伝授 梅花女子大、茨木市と

龍王味噌は茨木市北部の米こうじと大豆、塩のみで造られている。深いコクとまろやかなうまみが特徴で、同市内全ての公立小中学校で学校給食に利用されている。

講義にはもち小麦研究の第一人者で梅花女子大の藤田修三教授が登壇。もち小麦の効能や性質などを分かりやすく解説した。

受講者らはもち小麦と龍王味噌を使い、すいとんやみたらし団子などの調理に挑戦。梅花女子大の学生によるもち小麦に関するプレゼンテーションを聞きながら、完成した料理を味わった。最後は茨木市の福岡洋一市長が登壇し、龍王味噌の良さや同市の魅力をPRした。

受講した大阪青山大学の蜂須賀のぞみ特任講師は「楽しくて学びのある企画だった。ぜひ本学の地域連携のヒントにしたい」と感想を述べた。

大阪ガスは同社のハグミュージウム（大阪市）で産官学連携の料理教室を開催した。梅花女子大、大阪府茨木市とコラボし、近年注目されているヘルシー食材「もち小麦」と、同市の特産品「龍王味噌」を活用したレシピを伝授。食分野を研究する近隣大学の教員などを中心に36人が参加し、講義や実習、実食を通じて食材の魅力を学んだ。

もち小麦は、一般的に広く知られている