

白根小学校5年生が自ら収穫した米を使ってケーキ作りに挑戦！

—新潟市アグリパークに新たに導入した微細粉の米粉製粉機を活用—

白根小学校の5年生が、「食と農のわくわくSDGs学習」の中で、自ら収穫した米を米粉にしてカップケーキを作り、小麦粉で作ったものと食べ比べをします。

児童たちは学校教育田で田植え、稲刈り体験を行い、JAの施設を見学してスマート農業に関する話を聞くなど、春からこれまで新潟市の農業の現状や課題について学習しており、今後の農業について考えていく中で、米の消費拡大に注目し、アグリパークに新たに導入した微細粉の米粉製粉機を活用することになりました。

つきましては、児童の新たな取り組みの取材及び広報にご協力くださいますようお願い申し上げます。

※食と農のわくわく
SDGs学習の
詳細については
右二次元コード参照



1 授業の概要

日時：令和6年11月15日（金）午前9：00～11：55

会場：新潟市アグリパーク（新潟市南区東笠巻新田3044）

内容：小学校5年 総合的な学習の時間「考えてみよう！米粉からお米のこと」

《学習の流れ》

- ①日本の米の生産と消費の現状確認
 - ②石臼を使った米粉の製粉を体験（これまでの米粉の利用）
 - ③米粉製粉機を紹介する動画を視聴（微細粉の米粉の利用）
 - ④微細粉の米粉と小麦粉それぞれでカップケーキを調理し、食べ比べ
 - ⑤微細粉の米粉と小麦粉の違い、特徴やよさのまとめ
- ※収穫米の製粉は授業前日までにアグリパーク職員、教員が実施



調理実習のイメージ

2 新潟市アグリパーク（食品加工支援センター）に導入した微細粉の米粉製粉機の特徴



《未乾燥の米粉が製粉できます》

一般に流通している米粉の水分値は12%前後ですが、こちらの製粉機で製粉した米粉の水分値は20～25%です。

米粉は乾燥させることで日持ちしますが、未乾燥の米粉は乾燥した米粉よりもでんぷん損傷が低く、米の風味もしっかり残っていますので、米の味を最大限引き出せる米粉食品（パン、スイーツ、麺）ができます。

- ・粒子が細くなることで、お菓子やパンなど、調理できる製品の幅が大きく広がります。
- ・超高速気流により熱破碎によるダメージを軽減し、高品質な米粉が得られます。
- ・一般に流通している米粉より水分値が高く、しっとり感が高く、のど越しの良い商品ができます。

お問い合わせ：新潟市農林水産部食と花の推進課
TEL：025-226-1792（直通） 担当：加藤、目黒