

米粉BOOK

大坪 研一・編著

米粉の需要先を開拓することは、食料自給率向上や地域の農村環境を守る上で重要な課題だ。全国各地で、パンや麺、菓子などの加工の取り組みも広がる。普及に取り組むJA女性組織や、特産品開発を考える人たちにとっては、最適な教科書といえる。



国内の米食文化から始まり、米粉の種類、米粉に向く調理方法や海外での活用方法などについて11章に分け、写真やデータ付きで紹介する。小麦粉のように用途別の規格がない中で、付録資料にある新潟県の米粉

用途別推奨指標は全国的に使える物差しとなりそうだ。小麦粉需要の大半を占めるパンやケーキ、麺について、適する粒度や水分含有率などが明示されているのも本書の特徴。

執筆者は米粉活用の先進地・新潟県の他、新潟大学、製粉会社などの専門家ばかりだ。辞書のようにも活用できる一冊だ。

(幸書房、2602円)