

米の炊き方による味の違いでPR

シンガポール事務所

2月1日（月）、「岩手県産米セミナーin シンガポール」がシンガポールのホテルの会議室で、いわて農林水産物輸出促進協議会によって開催されました。このイベントは、シンガポールで既に岩手県産米を使用している企業をサポートするために行われ、現地の飲食店、小売業者、卸業者等 45 名が参加しました。

セミナーでは、県産米の貯蔵から精米までの説明を行ったり、品質管理の徹底ぶりのPRを行っていました。また、シンガポールで既に岩手県産米を使用している事業者の使用証明プレートを交付し岩手県産米のブランディングを図っていました。

講演の一部では、南部鉄器を使った炊飯の実演も交えて、お米のおいしい炊き方について紹介されました。



セミナーの様子



炊き方が異なる3種類のお米

試食交流会では、実演された南部鉄器を使った炊飯米、加水量を変えて炊飯したもの3種類、炊飯後保温で3時間経過したもの、合わせて5種類が提供されました。こうして、炊き方による味の違いや長時間保温後の風味の違いを紹介していました。参加したシンガポール人も違いが分かれると話していました。

会場では、その他にもりんご、日本酒、岩手牛、いくら、菓子等の県産品がふるまわれていました。

（太田所長補佐 浜松市派遣）