

信州粉もん祭り企画書		長野県製粉協会 担当:宮崎充朗	
イベント名	第7回信州粉もん祭り	テーマ	家庭で愉しむ粉もん料理
趣旨	<p>長寿日本一の長野県は、各地に粉もんの食文化があり、受け継がれてきた。</p> <p>又、県内ではパン、うどん、菓子に向く小麦が生産され、自給率向上、地産地消を担っている。</p> <p>しかし、食の多様化、少子高齢化が進み、地粉と郷土の粉食との係わりが薄れ、家庭で粉もんを調理する機会も減少している。</p> <p>そこで、「家庭で愉しむ粉もん料理」をテーマに、長寿を育む郷土の食と地粉を活かした粉もん料理を紹介して、地粉の消費拡大を図るため事業者、消費者が参加した地粉普及のイベントを実施する。</p>		
日時	平成30年11月11日（日）10時30分～15時30分		
場所	JAながの ちくま埴生支所 千曲市鑄物師屋200		
主催	長野県製粉協会		
共催	ユメセイキ産地化推進会議		
	信濃毎日新聞社		
後援	千曲市、JAながの、信州そば協同組合、長野県麺業協同組合、信州ワインブレッド研究会		
	信州おやき協議会、おいしい信州ふーどキャンペーン推進委員会		
事務局	信州粉もん祭り実行委員会事務局		
	長野県製粉協会事務局(柄木田製粉㈱) 担当:宮崎		
	ユメセイキ産地化推進会議事務局(千曲市農林課) 担当:浅野		
告知	信濃毎日新聞社にうどん講習募集広告、開催広告5回、ポスター200枚 10月下旬配布、千曲市 回覧告知、関係団体HPに紹介、プレスリリース		
イベント内容			
	<p>「信州の夢」うどん食堂</p> <p>ユメセイキを使用した「信州の夢」認定うどんを普及させるため、うどん食堂を開設 300円 500食</p>		
	<p>手打ちうどん講習会</p> <p>「信州の夢」認定うどんの作り方の講習会を実施 夢麺指導 500円 10人/回</p> <p>7回:計70人募集。内、各回2人は当日枠</p>		
	<p>おやき講習会</p> <p>地粉を使用し、生地の製法を変えたおやきを作る おやき協議会指導 500円 20人/回</p> <p>3回:計60人当日受付</p>		
	<p>子供広場</p> <p>小麦粉粘土で遊ぼう</p> <p>石臼製粉体験 手回して、石臼を回し、小麦を挽く ユメセイキ</p> <p>小麦栽培、品種紹介県産小麦品種の紹介と栽培指導</p>		
	<p>粉もん試食会</p> <p>すいとん、うすやき等の実演、試食</p> <p>うどん食堂会場 すいとん、薄焼きを実演を交え試食提供。</p>		
	<p>横山タカ子先生 粉物メニュー講習会、試食会 2階講演会場で、講習、試食</p> <p>実演:イーストパンケーキ 講習した料理を講演中に試食提供する</p> <p>講演:長寿を育む郷土の食</p>		
	<p>パンケーキ実演試食会 2階うどん会場で実演、試食</p> <p>長野県産小麦を活かしたパンケーキ作り</p> <p>県産小麦の特徴を活かした食事にも合うパンケーキ、果物豊富なホットケーキ、郷土食 薄焼き</p>		
	<p>地粉商品PR会</p> <p>地粉おやき大集合:地粉おやきをPRLして頂き、試食、即売</p> <p>地粉パン大集合:地粉を使用したパンを事業者にPRLして頂き、展示、即売</p> <p>地粉麺大集合:地粉を使用した麺を事業者にPRLして頂き、展示、即売</p> <p>信州千曲ブランド 商品展示、即売 信州の夢うどん、信州千曲ブランド展示販売</p> <p>千曲市農産物 商品展示、即売 きのこすいとん汁の振舞いと販売</p>		
タイムスケジュール			
	オープニングセレモニー	10時30分	
	「信州の夢」うどん食堂	11時～13時30分	
	手打ちうどん講習会	10時45分～14時15分 30分間隔8回	
	おやき講習会	11時30分、13時、14時30分 3回	
	石臼製粉体験	10時30分～15時	
	小麦粉粘土で遊ぼう	10時30分～15時	
	小麦栽培、品種紹介	10時30分～15時	
	粉もん試食会	10時30分～14時 随時	
	横山タカ子先生 粉物メニュー講習会、試食会	13時～14時10分	
	パンケーキ実演試食会	14時15分～15時30分	
	地粉商品PR会 テント	随時	
	販売	10時0分～15時30分	