

米粉パン教室 人気



主婦ら「簡単で楽しい」

ご飯離れで消費が低迷するお米の利用拡大と、手作りの大切さを広めようと富士市の穀類・乾物販売店「なかの」が開催する米粉パン教室が人気を呼んでいる。十一日も五人が同市本町の本店でパン作りに挑戦した。

富士 米の自然の甘み特徴

米粉パン教室を始めたのは今年七月。市内の加戸米販から、米粉に少量の小麦タンパクを混ぜたパン用米粉の供給を受け、毎月四、五回開催。毎回、四、五十代の主婦や小さな子どもを持つ母親らが参加し、学んでいる。

同店によると米粉パンは発酵時間が短く、生地も手に付きにくく作業しやすいという。食べても、もちもち感があり、かむと米の自然の甘みが広が

焼き上がった米粉パンの味を確かめる参加者＝富士市の「なかの」本店

るのが特徴という。

十一日は講師の和田美枝子店長の指導でカラメルをかけたパンと「まろい」パンを焼いた。小松美千代さんは「思ったより簡単で、楽しい」と話し、皆で焼きたてパンに舌鼓を打った。教室は一回千円前後。週一〜四回ほど開かれる。問い合わせは同店（電0545-6

4-5751）へ。

21事業所の100

119番再確

長泉防火協が講習

長泉町防火協会（

・岡村右治東レ三島

長、百五十七事業所

十日、防災講習会を

中土狩の勤労者体育

ターと中土狩グラウ

で開いた。