

# 米粉を使つた 加工品作りでみんなを笑顔に

小麦に含まれる成分のグルテンや卵、乳、小麦、白砂糖を使わない、アレルギーに対応したおやつ&パン作りに取り組んでいます。



米粉を使った自慢のおやつ&パン

Search!

## 今月の表紙

10月号の表紙は、ソバの花です。ソバの花は、白く小さな可憐な姿をしており、群集になると絨毯のように見えてとてもきれいです。

特産品「多賀そば」が栽培されている多賀町では、毎年この季節になるとソバの花が一面に広がる光景を見ることができます。



## Contents

- 4 特集 キヤツシュレスでお得に買い物しよう!
- 6 今日からはじめる 家庭菜園
- 8 ピックアップ! 地域のEすとニュース
- 10 あつまれ 地域のEひと
- 12 スタッフルーム
- 14 おいしくうれしく 魔法のレシピ

彦根市甘呂町

お米農家のだいどころ ムスヒ  
大野 勝美さん(43)

主な取り組み

- ★グルテンフリーでアレルギー対応の米粉のおやつ&パン
- ★自家製ドライフルーツ&ジャム
- ★1DAYカフェ★マルシェ出店
- ★イベント開催★料理教室

地元・甘呂町で加工品作り&  
料理教室などを開催

アレルギー体質でも  
安心して食べられるおやつを

グルテンフリー&  
アレルギー対応の魅力を伝えたい

身近にアレルギー体質の人がいたことから「みんなで同じものを食べたい」という思いで、自分のところで

とれる米を使って加工品を作り始めました。米粉マイスター・シニア米粉コンシェルジュなどの資格を活かして、小麦に含まれる成分のグルテンや、卵、乳、小麦、白砂糖を使わず、アレルギーに対応した米粉のパンや焼き菓子など作っています。特に米粉

100%食パンは、どこのパンよりもおいしいと好評です。



ロゴやパッケージも  
自前で企画・制作しています。

彦根市甘呂町で減農薬・減化学肥料栽培で特別栽培米などを生産する(株)むすひグリーンファームの加工販売部「お米農家のだいどころ ムスヒ」として、米粉を使ったおやつなどをJA直売所に出荷するほか、地域のイベントに参加したり、1DAY カフェや米粉の料理教室を開いています。

生産者→ムスヒ→家庭という様に、食べ物を通じて愛情のバトンを手渡していくことにとても魅力を感じています。今後は、ご家庭で米粉をもっと使ってもらえるようにニッセンや、卵、乳、小麦、白砂糖を使わずに、料理教室を通して、グルテンフリー&アレルギー対応のおいしいおやつやパン、料理の魅力を伝えていきたいと思っています。

生産者→ムスヒ→家庭という様に、食べ物を通じて愛情のバトンを手渡していくことにとても魅力を感じています。今後は、ご家庭で米粉をもっと使ってもらえるようにニッセンや、卵、乳、小麦、白砂糖を使わずに、料理教室を通して、グルテンフリー&アレルギー対応のおいしいおやつやパン、料理の魅力を伝えていきたいと思っています。