

# 「お米シロップ」活躍中!!

酒米粉（※1）の活用を目指して農研機構（※2）と行った共同研究により商品化に成功した「お米シロップ」を、令和3年3月から、物産館などの町内のお店で販売しています。

「お米シロップ」は、甘味料として料理の味付けに使用したり、パンやケーキに入れて「しっとり感」を出す製パン改良材として活用されるなど、その活躍の幅を広げています。やさしい甘さで、いろんな料理に合いますので、ぜひご家庭でも試してみてください。

※1 酒米からお酒を造る過程で、お米を削ったときに残る粉

※2 農業や食品産業の発展のための研究を行う国の機関



## お米シロップを使った商品

「お米シロップ」を使用した商品としては、新十津川総合振興公社が販売する「アイスクリーム」や「かりんとう」のほか、大手コンビニエンスストアが期間限定（終了済）でパンを販売したり、道内の製パン会社が通年で販売するパンに使用するなど、さまざまな活用がされています。

また、家庭料理でお米シロップを使っていたり、レシピの研究も行っています。



アイスクリーム



かりんとう



お米シロップの製造過程を紹介するYouTubeの動画

## 学校給食にも使っています！

学校給食では、これまでお米シロップ入りのパンを提供してきましたが、今年度からは、パン以外の料理にもお米シロップを活用しています。メニューを考える栄養教諭の山口先生は「お米シロップが皆さんにとって身近な食品になってくれるとうれしいです。」と話していました。今後もおいしいメニューが登場しますので、家庭で作る料理の参考にしてみたいでしょうか。

学校給食で提供された（または今後提供予定の）お米シロップを使った料理

・とり天・ポテトのミルク煮・カレーうどん・すき焼き風煮・肉じゃが・かしわうどん・切り干しの炒めもの・豚肉のしょうが焼き



給食で提供された、お米シロップを生地に練り込んだソフトフランスパン