

米粉をテーマにした動画を通じて胎内市の認知度向上を目指す



新潟

### 信越 巡って発見

## 「米粉発祥の地」動画でPR (胎内市)

胎内市で米粉を通じて地域活性化を目指す動きが広がっている。市民らが参加して米粉を使った「当地グルメ」「べえべえ」の作り方を伝えるドラマ仕立ての動画をインターネットで公開しているほか、米粉を使ったレシピ集も作成し、市民や観光客らへ米粉の魅力を訴える。日本で初めて米粉専用の工場が設立された「米粉発祥の地」という同市ならではの特長を生かして、米粉を新しい観光資源として育てようとしている。

胎内市観光協会がインターネット上で公開した動画「胎内市米粉劇場」では約10人の市民がドラマ仕立てで市の特産物である米粉の魅力を積極的にアピールする。15年には「胎内市米粉劇場」の第2弾として「べえべえ」の市販化への取り組みをストーリー仕立てで学べる動画を作成。

胎内市は1998年に新潟製粉(同市)が日本で初めて米粉専用の製粉工場を設立した「米粉発祥の地」。同市はここ数年の米粉消費の盛り上がりを受けて、米粉を観光資源として

「米粉を使った」当地グルメの作り方を忘れてしまった」、「(当地キャラ)の『やらじゃん』に聞いてみよう」。2014年9月、同プロジェクトを担う同市観光協会の須貝勝男事務局長は「米粉を通じて地域を盛り上げて胎内市の活性化につなげたい」と意気込む。15年には「胎内市米粉劇場」の第2弾として「べえべえ」の市販化への取り組みをストーリー仕立てで学べる動画を作成。

## ドラマ仕立て、市民ら参加

ていく」と話し、16年も第3弾の「米粉劇場」を制作する予定だ。

また米粉を使った「当地グルメ」「べえべえ」の普及にも一段と力を入れ始めた。べえべえは中国のファーストフードとして知られる米粉を使った生地に豚肉などを挟んだ「ばーばー」から着想を得て開発した「当地グルメ」。

豚ひき肉を使ったラザニア風やクレートサラタなど10種類を超えるレシピを提案。レシピ集としてまとめて市民や観光客に配っている。市民らを対象にしたべえべえの料理教室も月1回開催するなど米粉の町を指し、普及活動に一段と力を入れている。米粉発祥の地「べえべえ」の市販化への取り組みをストーリー仕立てで学べる動画を作成。

新潟支局 0255-222-1754  
長岡支局 0255-337-1000