

# 米粉協議会通信

発行  
平成28年11月8日

北海道米粉食品普及推進協議会  
事務局 日糧製パン株式会社  
電話 011-851-8176

## 米粉・米ゲル・米ピューレの 食品添加物代替利用講習会を開催

平成28年10月29日(土曜日)、札幌中央卸売市場管理センター2階調理実習室において、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構・北海道米粉食品普及推進協議会主催、農林水産省北海道農政事務所共催により「米粉・米ゲル・米ピューレの食品添加物代替利用促進講習会」を開催しました。

講習会には、管理栄養士、栄養士、調理関係者、食品事業者等、19名の方が参加されました。

公益社団法人米穀安定供給確保支援機構 河崎常務の挨拶に続き、食品コンサルタント吉岡久雄パティシエによる米ゲルの特性・利用方法の説明、調理実演等をいただき、その後参加者による調理実習・試食を行いました。

最後に参加者からの質問、北海道米粉食品普及推進協議会 黒柳会長の挨拶により終了しました。

😊 ご挨拶・講演 😊



河崎常務理事



吉岡パティシエ



黒柳会長

講習会で使用  
した米ゲル



米ゲルは無味無臭  
であるため、サツマ  
イモと砂糖を加えて、  
試食を実施



### 高アミロース米による新規食品素材「米ゲル」

高アミロース米を粒のまま水を加えて炊飯・糊化させ、高速せん断攪拌をする「ダイレクトGel転換」により、ゲル状の食品素材が調製できる。米粉に加工する必要がないため、低コスト化が可能で、洋菓子やパン、麺など多彩な用途に利用できる。

米ゲルは、分量等を調整することで、やわらかいゼリーから、高弾性のゴム状のものまで、幅広く物性の制御が可能であるため、プリン、ムース、クリーム、パイ等の洋菓子をはじめ、パンや麺など、様々な代替食品素材あるいは加工食品を作ることが可能である。多様な食品の製造ができる。



ゆるめのゼリー



ゴムのような高弾性 資料: 農研機構



調理実演



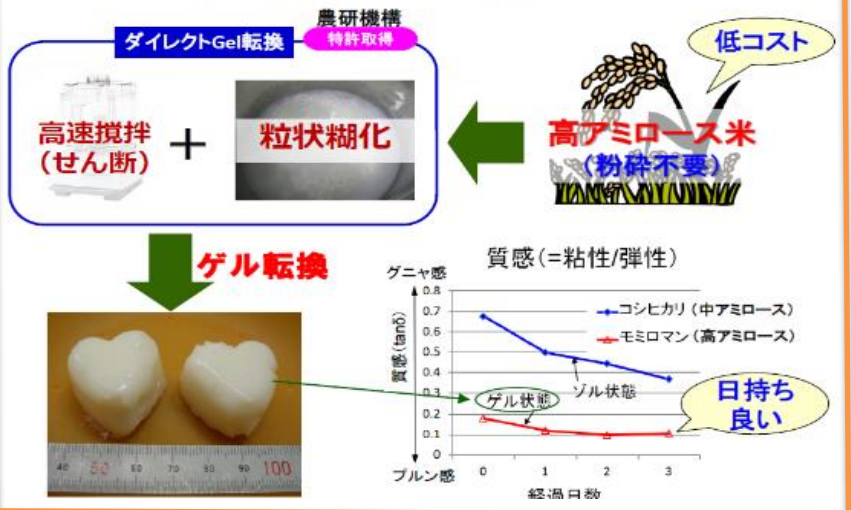
調理実演



完成品

### 粒状糊化と高速攪拌によるゲル転換

資料: 農研機構



## 米粉食品に関する情報をお寄せください。

米粉食品に関する道内各地の取組について、情報をお寄せ願います。

現在、北海道農政事務所ホームページに「米粉食品に関する道内各地の取組事例」を掲載しておりますが、新規または追加したい情報がありましたら下記までご連絡ください。

【連絡先】 農林水産省北海道農政事務所 生産経営産業部 業務管理課

TEL : 011-330-8808 FAX : 011-520-3062 mail : komeko@hokkaido.maff.go.jp