

「関東米粉食品普及推進協議会」 出展レポート

- ◆ 主催
農林水産省
- ◆ 開催期間
令和3年11月 24日（水）10：00～17：00
25日（木）10：00～17：00
26日（金）10：00～17：00
- ◆ 開催場所
東京ビッグサイト 青海展示棟
- ◆ 出展企業・団体数（1DAY・オンライン参加を含む）
134企業・団体



◆ 関東米粉食品普及推進協議会の会員数は、10都県、1,219会員です。（令和3年9月30日現在）



来場者に米粉の特性や有用性をアピール

関東米粉食品普及推進協議会が、農林水産省主催の「アグリビジネス創出フェア2021」に出展。協議会事務局による米粉の幅広い分野での利活用に向けた提案や米粉の特性等の説明や当会会員による米粉製粉技術の紹介や米粉利用食品の製品開発などを提案し、米粉の魅力をアピールしました。



(株)高柳製茶ブース



(株)西村機械製作所ブース



「ノングルテン米粉」表示のリーフレット

米粉湿式気流粉碎製粉技術の紹介

アルファー化米粉による新たな米粉利用を創出

・・・・・・株式会社西村機械製作所

- ・小ロットに対応！高品質な米粉を手軽に自家製粉！
小型米粉製粉機「フェアリーパウダーミル」を紹介
- ・生産者や米関連業者のビジネス拡大に寄与！
全国の多種多様な米粉・米粉製品を展示・紹介
- ・米粉の新しい素材！米粉利用の可能性が広がる！
アルファー化米粉の活用例や有用性を紹介

アルファー化米粉の特徴（保水性向上（老化防止）、分離防止など）を活かし、グルテンを添加せずに米粉パンを製品化できるほか、洋菓子類や離乳食まで幅広い応用が可能。保存輸送が簡易になり、製粉コスト軽減に寄与。

多種多様な米粉・米粉製品を展示



フェアリーパウダーミル

お茶つぶダックワーズ



豊富なバリエーション「抹茶、いちご、みかん、小豆」

米粉とお茶コラボの焼き菓子（ダッグワーズ）を紹介

・・・・・・株式会社高柳製茶

- ・厳選された国産米粉と静岡県牧之原産の茶葉100%使用！
もちり感が際立つ「お茶つぶダッグワーズ」を試食提供

原料に米粉を利用することで、外はサクッと、中はふんわりもちっと心地よい食感に焼き上がり、緑茶本来の風味や香りをより活かした和テイストの洋菓子。緑茶のほか、紅茶や果実などの素材を組合せてバリエーションも豊富。コーヒーや紅茶のお供に、日本茶との組み合わせもマッチ。

【研究・技術プレゼンテーション（セミナー）】アルファ化米粉技術



・・・・・株式会社西村機械製作所

アルファ化米粉は、従来の米粉特性が改善され、更なる用途拡大が可能。

グルテンフリーパンのニーズが高まる中、原料米を膨化（パフ）後に粉砕してアルファ化米粉にすることで、従来の米粉のピューレ・ゲルに比べて保存や輸送が簡易。粉状のために他の素材との混合も容易。

お米の特徴を活かし、湿式米粉（低澱粉損傷米粉）と組み合わせた商品開発を支援し、米粉普及の可能性を広げたい。



<事務局便り>

当協議会では、会員の皆様の協力の下で平成30年度から同フェアに出展（令和2年度はコロナ禍で中止）してきました。今回は、出展された2会員から、多くの来場者（主に、大学・企業の研究機関で働く者や各企業バイヤー）に米粉利用拡大に向けたPRを行っていただきました。

出展された会員からは、普段接することの少ない研究者等と意見交換ができたことで「新たな商品開発のヒントに繋がる気づきをいただいた」、「米粉製品の改良や新たな製品開発に向けた取り組み等について相談できた」との喜びの声も聞かれました。

開催期間中は、米粉利用ならではの製品製造時の特性や原料米（品種の違いなど）による食味の違いなどの多くの質問が寄せられるなど、来場者の米粉に対する理解が深まり、また、より広く情報発信できた有意義な取組となりました。

* * * 米粉の特徴 * * *

「米粉をめぐる状況について」（農林水産省）より抜粋

調理特性

米粉は、小麦粉と異なりダマにならないので粉をふるう必要がなく調理が簡単。また、出来上がった料理や加工食品は、ほんのり甘い風味。

低吸油さっぱりヘルシー

小麦粉よりも油の吸収率が低く、天ぷらや唐揚げを米粉で揚げると、サクサク感が長く継続。

優れたアミノ酸バランス

米粉は、人に必要なアミノ酸のバランスが優位。

・アミノ酸スコア【米65 小麦41】

もちりおいしい食感

米粉で作られたパンや麺はもちりで、日本人が大好きなもちもちの食感。

食料自給率アップ

国産米粉パンを1人が1カ月3個食べると、自給率が1%アップ。

・国産米粉食パン約6枚(390g)相当