

# 関東米粉食品メールマガジン

第218号 2019. 5. 27【毎月1回発行】

(18.7.20 創刊)

\*\*\*\*\*< イベント >\*\*\*\*\*

## 1. 「農林水産省『消費者の部屋』特別展示」等開催 ～お米と米粉についてもっと知ってみませんか?～など

農林水産省では、「消費者の部屋」特別展示等において、米粉レシピ集等の配布や様々な米粉製品の展示のほか、お米や米粉の消費拡大の取組みをパネルやパンフレットで紹介します。試食の用意もありますので、この機会に米粉についてもっと知識を深めてみてはいかがでしょうか。



### ●「消費者の部屋」特別展示 食育の週 (6月3日(月)10:00~17:00)

【お米と米粉】お米と米粉についてもっと知ってみませんか?

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/heya/190426.html>

試食 12:00~13:30 (米粉パン・小麦パン食べ比べ、ライスクッキー等)

農林水産省 北館1階「消費者の部屋」

東京都千代田区霞が関1-2-1

アクセス:東京メトロ 霞ヶ関駅

A5、B3a 出口すぐ

### ●こども霞ヶ関見学デー (8月7日(水)・8日(木))

### ●「消費者の部屋」特別展示 お米でみんなを元気に! (9月17日(火)~20日(金))

～食べて!見て!知ろう! お米・米粉の魅力～

米粉レシピ集の配布、米粉製品の展示、試食など

## 2. 「アレルギー対応スイーツコンテスト」レシピを募集 (6月30日まで)

<https://usapen.info/sweetscontests/>

一般社団法人日本環境保健機構(とうきょう米粉ネットワーク会員)では、小麦・卵・乳製品不使用が条件のアレルギー対応スイーツコンテストを開催します。

食物アレルギーがあってもなくても、みんなが笑顔になれるスイーツ作りに挑戦してみませんか。

●募集条件: 1 卵・乳製品・小麦を使用しないこと

2 レシピ・原材料を明らかにすること

●募集期限: 6月30日(日)まで

●募集部門: 「一般」、「学生」、「キッズ(5~12歳)」

〔キッズ部門は、作品の優劣をつけるものではなく、子どもたちのアイディアを大人に伝え、そして互いに考えるきっかけになればという思いから設けられました。〕



## 3. 「第1回お米産業展 Rice EXPO」と同時開催する

「第7回カフェレスジャパン」に米粉製品を出展

(7月3日~5日)

<http://riceexpo.jp/>

株式会社高柳製茶（静岡県米粉食品普及推進協議会会員）では、お米に関する専門展「第1回お米産業展 R i c e E X P O」（パシフィコ横浜）と同時開催する、日本最大級のカフェ・レストラン専門展「第7回カフェレスジャパン」に出展し、国産米粉100%を使い、静岡県牧之原の茶葉を生地やバタークリームにたっぷり練り込み、もちり食感に仕上げた「お茶つぶダックワーズ」を提供します。



外はサクッと、中はふんわりもちっとした食感が楽しめる米粉利用の新食感和スイーツです。

●株式会社高柳製茶（お茶つぶダックワーズ）

静岡県牧之原市勝田 2310-4

[http://www.makinohara-cha.com/c\\_2/](http://www.makinohara-cha.com/c_2/)

#### 4. 「みんなのアレルギー EXPO 2019」出展者を募集

（8月30日まで）

<http://expo.jeho.or.jp/exhibit/>

一般社団法人日本環境保健機構（とうきょう米粉ネットワーク会員）では、アレルギーやシックハウス症候群、化学物質過敏症などの環境由来の健康問題について調査研究を行い、広く一般の方々に情報提供をしています。その一環として年に一度「みんなのアレルギー EXPO」を開催しています。



小麦アレルギーに対応できる米粉活用の商品や取組の紹介が出来る場となっていますので、興味のある方は、出展に向けご検討ください。

●募集期限：8月30日（金）まで ※募集数に達し次第締め切りとなります。

\*\*\*\*\*< トピックス >\*\*\*\*\*

#### 1. 「グルテンフリーは『優しい』」をテーマに米粉の体験教室を開催（4月25～27日）

（公社）米穀安定供給確保支援機構では、ホビークッキングフェア2019（東京ビッグサイト）の米粉ブースにおいて、「グルテンフリーは『優しい』」をテーマに体験料理教室を開催しました。料理研究家の今別府靖子氏（有限会社シンクネクスト代表）（とうきょう米粉ネットワーク会員）を講師に迎え、3日間12回の教室に延べ400人を超える方々が参加しました。



参加者が作った渾身の作品  
盛り付けもパーフェクトです！

1テーブル6人の参加者が「グルテンフリー・レイヤーケーキ」と「米粉でつくるタピオカ風ドリンク」を協力しあって作る傍ら、今別府先生からの、家庭で作る場合のアレンジ方法についての話を聞き逃すまいとするなど真剣な姿が印象的でした。参加した皆さんは、米粉の新たな優しい利用方法などを体験することができ、満足された様子でした。

また、この教室の合間には、米粉パスタを使用したクリームスープ、ミネストローネが試食用に提供され、行列が絶えませんでした。

同ブースには、展示されている様々な米粉製品やパネルに興味を示す多くの来場者が詰めかけ、パンフレットを手にスタッフに説明を求める姿も見られるなど、米粉利用への関心の高まりが感じられました。

●体験教室参加者向けのレシピ「グルテンフリー米粉レシピ」を関東農政局ホームページに掲載しました。ワンポイントアドバイスもあって、わかりやすく、ご家庭で手軽に作れるレシピになっています。是非、ご活用いただき『作って！食べて！楽しんで！』ください。

＜グルテンフリーは『優しい』 グルテンフリー米粉レシピ＞

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/resipi/index.html>

●レシピは動画（ユーチューブ）でも公開しています！こちら是非ご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=Fq5AgKXBiS8&feature=youtu.be>

## 2. 「米粉パンの日」を開催

(5月14日)

埼玉県米粉利用食品推進連絡会がさいたま新都心合同庁舎2号館2階ロビーで行った、5月の「米粉パンの日」には、新茶の季節にピッタリの『宇治抹茶&白あん』や爽やかな『クランベリーたっぷり』の限定ベーグルが登場。米粉入りベーグル専門店WAベーグル（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）の人気サンドの1つ『バルサミコ酢とハチミツのポークソーテーサンド』なども提供され、大好評でした。

今後も埼玉県産米粉と北海道産小麦粉で作ったベーグルや小麦、卵、乳の一部または全部を除去した米粉の焼き菓子に加え、旬の食材を使用した特別メニューも提供します。

次回は、6月25日(火)です。

購入には、事前予約が必要です。希望される方は、関東米粉食品普及推進協議会事務局までご連絡ください ([komeko.kanto@maff.go.jp](mailto:komeko.kanto@maff.go.jp))。

●製造者：WAベーグル（有限会社 食生活）

埼玉県さいたま市南区神明1-10-15 メゾン・ド・コリン1階

<http://shokuseikatsu.co.jp/>



## 3. 「埼玉県産米を活用したオリジナルレシピ2018」優秀賞のレシピを提供

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0904/komemugidaizu/recipe2018.html>

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、埼玉県米消費拡大推進連絡協議会が、『簡単！米粉のおやつ』をテーマに実施したコンテストの優秀賞作品（3作品）のレシピを提供いたします。

小麦粉を使用せず、自県産米活用をアピールできますので、店頭やイベント等での販売展開を是非ともご検討ください。

レシピの提供依頼（お問い合わせを含む）は、埼玉県米粉利用食品推進連絡会事務局宛てメール ([komeko.kanto@maff.go.jp](mailto:komeko.kanto@maff.go.jp)) にてご連絡ください。

\*どの作品も小麦粉は使用していません。



【左】秋の味覚かぼちゃのミルクレープどら焼き

【中】狭山茶で焼きドーナツ

【右】さつまいもスノーボール

\*\*\*\*\*＜ インフォメーション ＞\*\*\*\*\*

◇【急募】「米粉利用拡大ツール（データファイル）を提供してください！」

関東米粉食品普及推進協議会では、米粉利用拡大の推進の一環としてイベント等でパネル展示を行っています。今後、より一層、米粉・米粉製品に関心を寄せていただけるような、チラシ・ポスター用のデータファイルを提供いただき、パネル展示用のツールとして活用させていただきます。

なお、提供いただいた会員の皆様が創意工夫して作成したツールは、そのまま活用する場合

と一部加工（社名・商品名を判別できなくするなど）させていただく場合があることをご了承ください（このため、データファイルで提供いただく必要があります。）。

データファイル（お問い合わせを含む）は、関東米粉食品普及推進協議会事務局宛てメール（[komeko.kanto@maff.go.jp](mailto:komeko.kanto@maff.go.jp)）にてご連絡ください。

#### ◇「米粉用超小型気流粉碎機で店舗や厨房でオリジナル米粉が製造できます」

株式会社西村機械製作所（とうきょう米粉ネットワーク会員）では、FOODEX JAPAN（平成31年3月開催）に米粉製粉機メーカーとして出展し、米粉事業を展開する11事業者と共に最先端の取組みを紹介しました。

同社が提案した超小型気流粉碎機は、超小型化することで店舗・厨房に手軽に設置でき、自ら厳選した原料米でオリジナルの米粉が高品質で得られ、グルテンフリーに対応できる優れたもの。製粉作業後の分解清掃が簡単なことも特徴の一つとなっています。



超小型気流粉碎機  
FPM-150S 型

##### ●株式会社西村機械製作所【米粉専用HP】

大阪府八尾市松山町2-6-9

<http://www.rice-flour.jp/>

【米粉用超小型気流粉碎機『フェアリーパウダーミル』FPM-150S型カタログ】

<http://www.econmw.co.jp/enquete/download/powder.pdf>

○お問い合わせ先（担当）：西村 元樹

TEL：072-991-2461 メールアドレス：[info@econmw.co.jp](mailto:info@econmw.co.jp)

（「FOOMA JAPAN 2019 国際食品工業展」（東京ビッグサイト；7月9日～12日）にも出展し、同機を紹介する予定です。）

#### ◇「米マッチングフェア 2019」産地向け募集説明会を開催（東京会場；6月27日）

事務局（株式会社グレイン・エス・ピー（とうきょう米粉ネットワーク会員））

<https://kome-matching.com/>

業務用途の米は、堅調な需要が見込まれる中、今後一層、産地とユーザーが結びつき、ニーズに応じた生産を行い、安定した取引につなげていくことが重要です。

今後の取引拡大に向けて、業務用途米への安定取引に取り組みたい米産地と中食・外食事業者等とのマッチングを行う「米マッチングフェア 2019」を開催いたします。

今回は、8月からの商談会&セミナーの募集前に、産地（出展者）向けに事業参加に係る説明、昨今の成功事例や参加した実需者の情報等をお伝えする説明会を開催します。



##### ●産地向け募集説明会（東京会場）

日時：6月27日（木） 13:30～16:00（13:00 受付開始）

場所：TKP 東京駅日本橋カンファレンスセンター  
東京都中央区八重洲1-2-16 TGビル

##### ●申込みは、参加希望開催日の1週間前までに参加申込書からファックスまたはメール

[https://kome-matching.com/wp-](https://kome-matching.com/wp-content/uploads/2019/05/89a63aab32a7f7f20c9dfc01ac758a45.pdf)

[content/uploads/2019/05/89a63aab32a7f7f20c9dfc01ac758a45.pdf](https://kome-matching.com/wp-content/uploads/2019/05/89a63aab32a7f7f20c9dfc01ac758a45.pdf)

#### ◇「米粉をめぐる状況について（農林水産省）を活用ください」

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-94.pdf>

米粉利用の促進に関する資料「米粉をめぐる状況について」が4月に更新されました。米粉用米の状況、米粉の特徴、支援措置など各種情報が満載ですので、是非、活用ください。

◇「米粉製品の販売店等の情報を提供してください」

関東米粉食品普及推進協議会では、米粉利用拡大の推進の一環として会員の皆様の店舗等で販売している米粉食品などの情報を収集し、HPへの掲載やイベントでのチラシ配布を行っています。

会員の皆様の米粉食品に係る最新情報を募集していますので、掲載希望の方は「米粉食品PRシート」を、各都県協議会事務局宛てにメールやFAX等でお知らせください。

●米粉食品PRシート（エクセルファイル）のダウンロード

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/komekoibento.html>

◇「関東米粉食品普及推進協議会会員を募集！『各都県協議会事務局まで』」

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/>

新たな米の需要拡大につながる「米粉・米粉食品」の利用拡大を推進するため、会員相互の情報交換や利用促進・啓発等の様々な事業・活動に取り組んでいます。本会の目的にご賛同いただける個人・法人を募集しています。なお、各都県協議会等に参加した会員は、同時に関東米粉食品普及推進協議会の会員となります。

◇「関東農政局メールマガジン」

<http://www.maff.go.jp/kanto/houdou/kouhou/merumaga/index.html>

農林水産省関東農政局では、行政情報・地域の食と農のイベント情報などをタイムリーにお知らせするため、メールマガジンを発行しています（隔週発行（無料））。

購読を希望される方は、上記のリンクから登録をお願いいたします。

.....  
<米粉関連サイトからの情報>

●関東農政局「米粉情報」

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/>

●FOOD ACTION NIPPON「米粉倶楽部」

<http://www.syokuryo.jp/komeko/>

●KOMEKO.NET [全国穀類工業協同組合]

<http://www.komeko.net/index.html>

●米穀機構米ネット [公益社団法人米穀安定供給確保支援機構（略称「米穀機構」）]

<http://www.komenet.jp/>

●NPO 法人国内産米粉促進ネットワーク（略称「CAP.N」）

<http://www.cap-net.jp/>

●日本米粉協会

<http://www.komeko.org/>

関東米粉食品メールマガジンは、関東米粉食品普及推進協議会が、会員の皆様から寄せられた様々な情報をもとに、米粉の利用拡大のために情報発信しています。

皆様のご意見・ご質問、ご要望をお待ちしています。

関東米粉食品普及推進協議会事務局（関東農政局 生産部生産振興課内）  
TEL：048-740-0406（直通） FAX：048-601-0533  
\*メルマガバックナンバー ⇒ <http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/merumaga/>