

関東米粉食品メールマガジン

第219号 2019. 6. 25【毎月1回発行】

(18.7.20 創刊)

*****< イベント >*****

1. 「関東農政局『消費者の部屋』特別展示」開催

農林水産省関東農政局では、「消費者の部屋」特別展示において、『やっぱりごはんでしょ！もちり米粉もね♪』をテーマに、

- ① 日本人の主食であるごはん（お米）をもっと好きになる、もっと食べたくなる！
 - ② ノングルテン食品として海外でも関心が高まっている米粉の「ミリョクとチカラ」！
 - ③ 学校給食・学習教材に利用してトクする政府備蓄米！
- を紹介するパネル展示を実施します。お米・米粉のことを学べるパンフレットも用意していますので、夏休みの自由研究にもご活用ください。



●さいたま新都心合同庁舎2号館1階エントランスホール

7月1日(月)～7月31日(水) 9:00～17:00

●埼玉県男女共同参画推進センター交流サロン(ホテルブリランテ武蔵野4階)

7月31日(水)～8月9日(金) 9:30～17:30

2. 「こども霞ヶ関見学デー」、 「農林水産省『消費者の部屋』特別展示」開催

農林水産省では、「こども霞ヶ関見学デー」及び「消費者の部屋」特別展示において、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。

●こども霞ヶ関見学デー (8月7日(水)・8日(木))

(具体的な開催内容が確定され次第お知らせします。)

●「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

なお、6月3日に開催の「消費者の部屋」食育の週 お米・米粉の日の展示レポートを掲載しましたのでご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/syokuiku.html>

3. 「米粉パンの日」に米粉入りベーグルを販売(要予約) (7月9日)

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、毎月1回「米粉パンの日」を開催し、米粉利用拡大に取り組んでいます。

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)から、「夏が始まりましたね！！今年もアイスベーグル始まってます。」というお便りが届きました。埼玉県産米粉と北海道産小麦粉で作ったベーグルはもちろん、旬の食材を使用した特別メニューもラインナップさ



キャラメルマキアート
&クルミ

れ、リピーターも急増しています。是非、ご賞味ください。

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)。

- お渡し日(場所) : 7月9日(火) (さいたま新都心合同庁舎2号館2階ロビー)
- 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/>

4. 「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)

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 Rice EXPO」(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、100%国産の米粉を用いて、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。

<http://caferes.jp/>

- 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/



5. 「みんなのアレルギー EXPO 2019」出展者を募集 (8月30日まで)



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。



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

- 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。

6. セミナー「米粉の常識を変える品種のチカラ～ミズホチカラのお話」を開催(7月24日)

7月22日(月)～24日(水)に東京ビッグサイトで開催される、製パン製菓・リテール向け素材と開業者向け設備の展示会「第8回 P&B JAPAN」において、米粉用米に関するセミナーが開催されます。

セミナーの参加には事前登録が必要です。

<http://www.bakery-expo.com/2019/jp/visitor/seminar.html>

- 「米粉の常識を変える品種のチカラ～ミズホチカラのお話」

(講師) 農研機構 中央農業研究センター 北陸農業研究監 坂井真氏

米粉100%(グルテン無添加)でもしっかり膨らむ話題の米粉用米「ミズホチカラ」、その開発の経緯、特長、そして普及拡大に向けた課題を紹介します。

日時 : 7月24日(水) 13:45～14:15

会場 : 東京ビッグサイト青海展示棟Bホール セミナー会場C

7. 「米マッチングフェア 2019」展示商談会・セミナーを開催（9月11日～12日）

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と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。

展示商談会・セミナーでは、出展者の紹介・個別商談、注目の業務用米の紹介・試食、安定取引の取組事例の紹介などを予定しています。

●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/>

●広域・大規模事業者向け展示商談会・セミナー（東京会場）

日時：9月11日（水）～12日（木）

場所：ホテルイースト21 東京（東京都江東区東陽6-3-3）



*****< トピックス >*****

1. 「米粉料理レシピ集（改訂版）提供&試食会」を実施（6月12日）

栃木県米粉食品普及推進協議会では、とちぎアグリプラザで開催された第15回総会において、株式会社波里と日本本穀粉株式会社（共に同協議会会員）が作成した、出来たてほやほやの改訂版「小麦粉不使用『家庭でつくる簡単米粉料理レシピ集』」を活用して、米粉の利用拡大・啓発につなげる活動を推進することを確認しました。

続いて開催された試食会では、レシピ集から、鶏ひき肉を使い衣に米粉をまぶして揚げた「チキンナゲット」、米粉を溶き入れてとろみをつけた「米粉のミネストローネ」、しっとり黒胡麻ペースト入り「米粉のシフォンケーキ」等を、試食会用の特別メニューから、「米粉のプルプル杏仁豆腐風」など合計8品が提供されました。



レシピを提供した会員からは、「米粉は油の吸収を抑えるため、揚げ物に使うとカリッとした食感に仕上がる。」と米粉の魅力の一端が紹介されました。

出席者からは、「小麦粉と違ってしっとり感がある。」「パンは小麦粉のものとは全く遜色がなく、とてもおいしい。」「初めて米粉の杏仁豆腐を食べたが舌触りがなめらかでおいしい。」などの感想が寄せられ、好評の試食会となりました。

同協議会会長は、県内での地道な活動が評価されている喜びと、消費者が米粉利用に高い関

心を寄せていること等を実感し、今後の更なるPR活動の弾みになると述べられました。

また、当日の様子は、後日新聞（日本農業新聞（13日）、下野新聞（17日））に取り上げられました。



2. 麺好きに捧ぐ、「JA水戸TSUNEZUMI 麵'S」の米麺『穂々の空』の製造・販売

JA水戸常澄地区の若手農家が主体となって結成する**JA水戸TSUNEZUMI 麵'S**（つねずみメンズ）（**いばらき米粉食品普及しよう会会員**）では、自ら生産したコシヒカリを100%用いた米粉を原料に、専用の製麺所で米麺「穂々の空（ほほのそら）」を心を込めて製造し、販売しています。

特定原材料 27 品目を使用しない、グルテンフリーの米粉麺



ホワイトソースとの相性が抜群！
の「お米のペンネ」も好評です。

は、つるつるとした食感と米の香りを感じるおいしさが好評を博しております。和・洋・中の様々な麺料理に利用できる商品となっており、おススメの料理は、うどん、ジャージャー麺や担々麺、カルボナーラなどです。

間もなく夏本番。暑い季節を元気に乗り越えられるアレンジ料理に挑戦するも良し。是非ともご賞味いただきたい逸品です。

<https://www.mt-ib-ja.or.jp/tsunezumi-mens/>



フード・アクション・ニッポンアワード 2018 の
入賞 100 産品に選定されました。

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

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「県産米を活用したオリジナルレシピ 2018」の優秀賞作品（3点）のレシピを提供しています。

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



【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

*どの作品も小麦粉は使用していません。

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・お問い合わせは、埼玉県米粉利用食品推進連絡会事務局宛てメールにてご連絡ください（komeko.kanto@maff.go.jp）。

*****< インフォメーション >*****

◇【**まだまだ募集中**】「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パネル展示用のツールを作成するため、チラシ・ポスター用のデータファイルを提供してください。

なお、提供いただいたデータは、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。

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にてご提供ください（komeko.kanto@maff.go.jp）。

◇「米粉をめぐる状況について（農林水産省）を活用ください」

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」の6月更新版が公表されました。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。是非、活用ください。

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-99.pdf>

◇「米粉食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最新情報を募集していますので、「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』」

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。また、既に会員になられている方で、ご賛同いただけそうな方をご存知でしたら、お声がけをお願いします。

なお、各都県協議会等に加入した会員は、同時に関東米粉食品普及推進協議会の会員となります。

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

◇「関東農政局メールマガジン」

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。

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

＜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/>