

関東米粉食品メールマガジン

第221号 2019. 8. 26【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

*****< イベント >*****

1. 「農林水産省『消費者の部屋』特別展示」を開催 (9月17~20日)

農林水産省では、「消費者の部屋」特別展示において、お米や米粉についてもっと知ってもらうために、ごはんの食べ比べや、米粉製品の展示、米粉レシピの紹介を行います。米粉製品の試食用意していますので、是非、お出かけください。

●「消費者の部屋」特別展示 お米でみんなを元気に！

～食べて！見て！知ろう！ お米・米粉の魅力～

日時：9月17日（火）～20日（金）10:00～17:00

場所：農林水産省 北別館1階「消費者の部屋」（東京都千代田区霞が関1-2-1）

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/heya/917okome.html>



2. 「米マッチングフェア 2019」展示商談会・セミナーを開催 (東京会場；9月/12月)

業務用米の堅調な需要が見込まれる中、全国農業再生推進機構では、農林水産省の支援の下、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」を開催します。

当日は、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。

①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）10:00(受付)～

場所：ホテルイースト21東京（東京都江東区東陽6-3-3）

●業務運営：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/>

②小規模生産者・地域実需者を対象としたマッチング商談会（東京会場）

日時：12月1日（日）11:00～17:00

場所：東京ガーデンパレス（東京都文京区湯島1-7-5）

●業務運営：一般財団法人日本米穀商連合会（略称「日米連」）

<http://jrra.or.jp/>



3. 「アグリビジネス創出フェア 2019」に出展 (11月20~22日)

関東米粉食品普及推進協議会では、農林水産省が主催する「アグリビジネス創出フェア 2019」に出展し、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について発信します。当日は、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）とみたけ食品工業株式会社（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）がノングルテン米粉認証制度の啓発や米ゲルの新たな利用方法等を紹介します。

日時: 11月20日(水)～11月22日(金) 10:00～17:00
場所: 東京ビックサイト 西4ホール(東京都江東区有明3-11-1)

*****< トピックス >*****

1. 「とちぎ学校給食フェア 2019」で米粉利用をPR (7月25日)

栃木県米粉食品普及推進協議会では、公益財団法人栃木県学校給食会(同協議会会員)主催のとちぎ学校給食フェアに米粉コーナーを設置して、米粉がもつ役割に関するパネル展示や「家庭でつくる簡単米粉料理レシピ集」の提供など、米粉利用促進のPRを行いました。



会場のマロニエプラザには、県内の栄養教諭をはじめ、県内外の学校給食関係者など約1,000名が来場し、食育講演、おとなの食育講話や学校給食用物資展示説明会等が行われる中、同協議会からは、前述の栃木県学校給食会のほか、栃木県学校給食パン協同組合、株式会社波里並びに日の本穀粉株式会社がそれぞれ次のPRを展開しました。

- 栃木県学校給食パン協同組合: 米粉パン、巨峰使用のぶどう米粉パンの展示・試食
- 株式会社波里: 米粉チヂミの展示・試食
- 日の本穀粉株式会社: きのことわかめの卵スープ、豆乳ヨーグルトプリン

試食した来場者から、米粉パンは「もちもちとした食感で美味しい。」「腹持ちが良い。」、卵スープは「上品で自然なとろみを感じられる。」、プリンは「舌触りの良いなめらかな食感が良い。」、米粉チヂミは「出来たての表面がカリッとした感じと、中身のもっちりした食感が絶妙。」などの感想が寄せられました。

また、「米粉が自給率の向上につながることを知りました。」「米粉の用途に応じた表示で、目的に応じて利用しやすくなりました。」「ノングルテン米粉の表示で、国内外の需要が拡大するのでは。」などの米粉利用に対する知識の広まりが感じられるコメントも寄せられるなど好評のうちに終了しました。

2. 恒例行事の「夏休み親子“米粉”料理教室」を実施 (8月2日)

栃木県米粉食品普及推進協議会では、公益財団法人栃木県学校給食会調理研修室において、夏休み恒例の米粉料理教室を開催し、22組54名の親子が「米粉ピザ」と「米粉ホットケーキ」作りに挑戦しました。



参加した小学1年生から6年生の児童たちは、株式会社波里(同協議会会員)の黒田氏と畑中氏の指導の下、米粉を使ったピザ生地に、ピーマン、トマトなどの刻み野菜、ハムやチーズなどをトッピング!焼き上がった米粉ピザは、彩りも鮮やかで市販品にひけをとらないほどの仕上がりました。

試食した参加者からは「給食の米粉パンよりも、作りたてはもっちり感があってとても美味しかった。」「美味しい。持ち帰ってお父さんにも食べさせたい。」との声や、3年連続参加の親子からは「毎年楽しみ。家でも米粉を使うようになった。」と開催効果も感じられる声も聞かれ、毎年の恒例行事としての開催に向けて弾みとなりました。

また、同協議会は、家庭や地域での米粉利用の拡大を願い、「家庭でつくる簡単米粉料理レ



シंप集（令和元年6月改訂版）」を配付するなどPRに努めました。

なお、当日の様子は「とちぎテレビ」のニュースで放映されるとともに、日本農業新聞北関東版（8月3日）にも掲載されました。

- 「家庭でつくる簡単米粉レシピ集」は、関東農政局ホームページから小麦粉不使用の米粉料理レシピ（18品）や栃木の米粉等販売店の紹介などお得な情報が満載
<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/totigi/index.html>

3. 埼玉県産米粉を使った「学校給食栄養士向け米粉料理講習」を実施（8月6、8日）

さいたま市内で自家生産した米と米粉を同市内の小・中学校給食用に供給している、米粉食品指導員の榎本清美氏（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）は、学校給食での更なる米粉利用を促すために米粉料理講習を実施しました。

学校給食の調理現場で活躍する同市の学校給食栄養士を対象に、鶏唐揚げの衣づけに米粉・片栗粉・小麦粉の使い比べや米粉で作ったホワイトソースの実食を通じて、米粉の特徴や食感を体験してもらいました。

また、同連絡会からは、リーフレットを活用して米粉の機能や米粉製品の普及・拡大の取組について情報提供するとともに、学校給食での活用が期待できる米粉料理レシピ集を紹介しました。

参加者からは「米粉の使いやすさを再認識できた。」「家庭での米粉利用と同様に、学校給食でも提供する機会を増やしたい。」との声が挙がった一方で、「学校給食の調理現場で有用なのは、米粉パンのパン粉！冷めてもサクサク感が続くし、ヘルシー。大量に使いたいが入りにくい！米粉パンのパン粉が、いつ・どこでも容易に入手できるようにしてほしい！価格ももう少し安くなると良い。」との貴重な意見も挙がるなど有意的な講習となりました。

なお、今秋に提供予定の学校給食統一献立「さつまいもカレー」のカレールーに、榎本さんの米粉が使われることになったとの嬉しい報告がありました。

地元産米粉が、同市内の全児童・生徒およそ10万人のお腹を満たします。



4. 「子ども霞ヶ関見学デー」の米粉ブースでイベント実施（8月7～8日）



農林水産省では、「子ども霞ヶ関見学デー」の米粉ブースにおいて、米粉製品の試食と製造実演した“米粉麺”を、うどん・中華麺・冷麺と触り比べるなど、子供たちが楽しく学べるよう“五感”を大切にしたい体験活動の場を提供しました。連日、多くの親子に米粉

について学んでいただき、米粉利用に対する理解を深めてもらいました。

↓出展レポートはこちらから

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

*****< インフォメーション >*****

◇「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します

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主催「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。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 (komeko.kanto@maff.go.jp)。
<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0904/komemugidaizu/recipe2018.html>

◇「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月版が公開されています。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-103.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が販売している米粉食品などの情報を収集していますので、「米粉食品PRシート」にて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申込みください

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と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/>

.....
<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/>

● 農林水産省「米粉の情報」

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

● 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/>