

# 関東米粉食品メールマガジン

第220号 2019. 7. 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」開催中！

農林水産省関東農政局では、「消費者の部屋」特別展示を好評開催中です。

テーマ：『やっぱりごはんでしょ！もっちり米粉もね♪』

- ① ごはん（お米）をもっと好きになる、もっと食べたいくなる！
- ② 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！

を紹介しています。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

開催中～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. 「米粉パンの日」に米粉入りベーグルを販売（要予約）（8月6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）では、埼玉県産米粉と北海道産小麦粉で作ったベーグルや旬の食材を使用した特別メニューを提供しています。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](mailto:komeko.kanto@maff.go.jp)）。

- お渡し日（場所）：8月6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/>



和風金ゴマごぼうサラダ

## 3. 「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）10:00～16:00）

米・米粉展示ブース「お米で日本を元気に！～お米・米粉の魅力」（農林水産省7階講堂）

麺の比較（米麺（ゆで麺・インスタント麺）／うどん／中華麺／冷麺の触り比べ）、米粉製麺機実演（製麺機から麺が出てくる様子を見学）、米粉商品の試食など

●「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>

#### 4. 「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。

#### 5. 「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」では、①広域・大規模事業者向け展示商談会・セミナー、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）

場所：ホテルイースト21 東京（東京都江東区東陽6-3-3）

●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/>

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）

場所：東京ガーデンパレス（東京都文京区湯島1-7-5）

●事務局：一般財団法人日本穀商連合会

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



#### 6. 「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同フェアに出展し、米粉を幅広い分野で利活用する提案や米粉の優位性について発信します。

当協議会から、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)が新たな米粉利用や認証制度等を紹介します。

日時: 11月20日(水)~11月22日(金)

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. 埼玉県産米粉を使った「伊草っこ親子料理教室」を開催 (6月29日)

J A埼玉中央(埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員)では、埼玉県米消費拡大推進連絡協議会事業の一環として、比企郡川島町伊草公民館で子ども会「伊草っこ」の親子を対象に、埼玉県産米粉を使用した「米粉料理教室」を開催しました。

当日は、親子、J A女性部やボランティアの方など総勢50名が集い、「もちっこチーズ」と「米粉で作るキャベツとコーンのホワイトスープ」づくりに挑戦しました。



児童たちは出来上がった料理に満足した様子で、みんなで仲良く食べました。

また、リーフレット「米粉ってすごい!」(日本米粉協会)を用いて、米粉利用について理解を深めるなど好評な料理教室となりました。

同J Aでは、今年度に今回の親子料理教室のほか、J A女性部を対象とした米粉料理教室を複数回行う予定としており、教室で得た経験を地域や家庭に還元することで更なる米粉利用の拡大を目指しています。



「ホワイトスープ」 「もちっこチーズ」  
もちっこチーズは、JA埼玉県中央会直伝の料理

レシピ! 上手に作る事ができました。

## 2. ビュッフェスタイルのランチで米粉麺などの米粉料理を堪能

肉バル ぶらん(とうきょう米粉ネットワーク会員)では、米粉麺を1つチョイスし、ビュッフェ食べ放題(惣菜・サラダ・ライス・ドリンク)のスタイルが評判のランチを提供しています。

小麦粉不使用の米粉麺(しら麺)は、モチモチ感のある中太角ストレートタイプで口当たりが良く、弾力もあり、やや甘味も感じられ美味しいと好評です。

惣菜の鶏の唐揚げは、ジューシーで絶妙な下味の鶏肉に、軽くまとった米粉の衣でカラッと揚げた味わい深い一品です。



同店のオーナーは、米粉を用いることで、コシがあって喉ごしの良い、温かい麺でももちもち感が続くなど一般的な麺には無い味わいが堪能できます。また、唐揚げや天ぷらは冷めにくい上に、つけ汁を必要としないのでビュッフェスタイルに合いますなどと米粉利用への熱い思いを語ってくださいました。

1度の食事で米粉由来の麺、唐揚げ、天ぷらが堪能できます。少食の方やヘルシー嗜好の方、おなかいっぱい食べたい方にも満足いただけます。ぜひご賞味ください。



胡麻つけしら麺&衣に米粉を用いた鶏の唐揚げ・  
天ぷら(まいたけ、かぼちゃ、たまねぎ、茄子)

●肉バル ぶらん(東京都港区芝大門2-6-10 ポートビル1F)



### 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](mailto:komeko.kanto@maff.go.jp))。

\*\*\*\*\* < インフォメーション > \*\*\*\*\*

#### ◇「家庭でつくる簡単米粉レシピ集」第2版を掲載（関東農政局ホームページ）

栃木県米粉食品普及推進協議会では、「小麦粉不使用『家庭でつくる簡単米粉料理レシピ集』」を関東農政局ホームページで公表しています。計 18 品の料理レシピに加え、栃木県内の米粉を扱う販売店の紹介などお得な情報を掲載しています。是非、活用ください。

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/totigi/index.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-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/komeko\\_jouhou/](http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komeko_jouhou/)
- FOOD ACTION NIPPON「米粉倶楽部」  
<http://www.syokuryo.jp/komeko/>
- KOMOKO.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/>