

# 関東米粉食品メールマガジン

第189号 28. 12. 26【毎月1回発行】

(18.7.20 創刊)

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。



## ◆目次

- <1> 米粉取組事例の紹介
- <2> 米粉イベント&募集のお知らせ
- <3> 都県事務局からのお知らせ
- <4> その他のお知らせ



\*\*\*\*\*

## < 1 > 米粉取組事例の紹介

### ◇ JAほくさい女性部が米粉料理教室を開催しました。(埼玉県)

**ほくさい農業協同組合(埼玉県米粉利用食品普及連絡会会員)**では、彩女セミナーとして、12月15日(木)に加須市「市民プラザかぞ」において、JAほくさい管内の女性20名を対象に、米粉を使った料理教室を開催しました。

当日のレシピは、「米粉のちぢみ」、「米粉の肉まん」、「米粉のだんご汁」、「米粉と豆腐のドーナツはちみちグレースかけ」の4品で、参加者は、慣れない食材を扱うとあって、手順を一つずつ確認しながら調理していました。

調理後、試食した参加者からは、「とても美味しかった。」、「薄味だったので、漬物との組み合わせが良く、美味しかった。」、「雑誌で米粉料理を見て興味を持っていたが、なかなか使う機会が無かった。今回、米粉料理を実践できて、米粉を身近なものと感じた。これからは、家で雑誌等に載っているレシピにも挑戦できそう。」など、前向きな感想を聞くことができました。

本年度、埼玉県内では、JA埼玉中央などが、同様の米粉料理教室や小学校に通う親子を対象にした米粉料理教室を計15回開催・計画しており、これらの取組により、普段から家庭で料理に米粉を使う習慣が広がることを期待しています。



熱心に講師の手順を確認する参加者



調理した米粉料理

## ◇「米粉L♥VES さかな!! 親子で体験!料理教室」を開催（東京都）

12月4日（日）、とうきょう米粉ネットワークは、中央区立月島社会教育会館において「米粉L♥VES さかな!!親子で体験!料理教室」を開催し、小学生の子どもと親子連れ21組が参加しました。



挨拶をする米穀機構 絹川部長



挨拶をする大日本水産会 川越センター長

今回の取組は、米粉の普及拡大と同時に、近年の「魚離れ」の進む状況を打破する試みとして企画され、共催として公益社団法人米穀安定供給確保支援機構と一般社団法人大日本水産会、それから、米粉メーカーのみたけ食品工業株式会社（関東米粉食品普及協議会会員）の支援により開催されました。

今回の料理教室は人気が高く、参加募集の開始初日で定員を突破し、最終的には4倍以上の応募がありました。残念ながら抽選に漏れた方々には後日連絡し、みたけ食品工業のご厚意により、当日会場までいらした方に、レシピと共に米粉をお渡ししました。

当日のメニューは、サバのカレー米粉揚げ、イワシのトマトピザ、シーフードミックスを使ったクラムチャウダーと魚を使ったスイーツで、魚は大日本水産会から、米粉は、みたけ食品工業から提供していただきました。また、当日までお楽しみとなっていたスイーツの正体は、桜でんぶを使ったパンケーキで、ほのかなピンク色が見た目もきれいでした。

料理教室では、はじめに、大日本水産会のプロの調理師によるサバの三枚おろしとイワシの手開きのデモンストレーションが行われ、師範台の周りに集まった子どもたちの目は興味津々でした。サバの口から未消化のカタクチイワシが出てきたりと、予期しないアクシデントに、一段とびっくりした様子でした。普段ではなかなか見ることが出来ない光景に、参加したパパやママも熱心にスマホで動画を撮影していました。



三枚おろしに興味津々の子どもたち



手開きをする子どもたち、ドキドキです。

材料が出そろい、米粉料理の講師（有）シンクネクストの今別府靖子氏（とうきょう米粉ネットワーク会員）の出番です。あらかじめレシピを渡しておき、補足の説明をしながら、テーブルごと回ってフォローしていきました。



米粉料理の講師、(有)シンクネクスト今別府靖子氏



苦手だった(?)魚料理があら不思議。みんな大好物に

子どもが小学校低学年中心だったこともあり、多少調理に時間がかかりましたが、それぞれの仕上がり具合には、大満足の様子でした。また、手開きした残りのイワシを使い、大日本水産会の調理師が米粉を使ったツミレ汁にしたり、残りのサバを揚げてトマトソースで和えたりといった追加メニューも試食に出てきて、みんな口々に「おいしい！」の大合唱でした。

そして最後には、「もう一度おうちで作ってみよう！」という事で米粉のプレゼントもあり、さかなと米粉の相性も子どもたちとの相性もピッタリのラブラブな料理教室でした。

\*\*\*\*\*

## < 2 > 米粉イベント&募集のお知らせ

### ◇米粉パンの予約販売を行っています（埼玉県）

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、米粉利用拡大の一環として毎月1回「米粉パン」の販売を行っています。

現在は、国産米粉と北海道産小麦で作った「米粉ベーグル」の販売を行っており、リピーターになる方も多く、好評を得ています。

なお、購入に当たっては、事前予約が必要になりますので、購入希望等ございましたら、関東米粉食品普及推進協議会事務局（電話：048-740-0403）までお問い合わせ下さい。

#### ●今後の販売予定日

- ・平成29年1月24日（火）
- ・平成29年2月21日（火）
- ・平成29年3月28日（火）

#### ●製造者：WAベーグル（有限会社 食生活）

住所：さいたま市南区神明1-10-15 メゾン・ド・コリン1F  
 TEL：048-844-6313 FAX：048-740-7866  
 E-mail：[wabage1@gmail.com](mailto:wabage1@gmail.com)

\*\*\*\*\*

## < 3 > 各都県事務局からのお知らせ

### ◇米粉に関する情報をお寄せください（関東）

関東米粉食品普及推進協議会では、会員の皆様はじめ米粉に関心のある方から広く情報を寄せていただき、メールマガジンやホームページなどで、広く発信していきます。

イベントへの出展、米粉製品取扱店舗や米粉商品等の情報がございましたら、ホームページに添付されている「米粉に関する連絡票」をご利用いただき、事務局宛てにメールやFAX等でお知らせください。

●連絡票のダウンロードは、こちらのページから。（エクセルファイル）

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

#### ◇米粉料理教室の講師募集！！（埼玉県）

最近の米粉への関心の高さから、米粉料理教室が各地で開催され、**埼玉県米粉利用食品推進連絡会**にも講師派遣依頼についてお問い合わせをいただいております。

家庭での米粉の利用拡大につなげることを目的に、当連絡会においても講師をお引き受けいただける会員の皆様に登録をお願いしております。

つきましては、以下のとおり講師の募集をしておりますので、ご応募をお待ちしております。

●募集の案内はこちらからご覧いただけます（PDF形式ファイル）。

[http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/pdf/koushi\\_panfu.pdf](http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/pdf/koushi_panfu.pdf)

\*\*\*\*\*

#### < 4 > その他のお知らせ

#### ◇関東農政局「消費者の部屋」1月特別展示のご案内（関東農政局）

我が国の食料自給率が、平成27年度で約39%（カロリーベース）と先進国の中で最低となっている現状を踏まえ、**農林水産省関東農政局**では、米の消費拡大に取り組んでいます。

今回の特別展示では、米消費拡大の必要性について、広く国民に理解を深めていただくため、ごはん食の魅力やお米の新しい消費形態、1月17日の「おむすびの日」の取組について、パネルで紹介するとともに、関連したパンフレット等を配布します。

お近くにお越しの際は、是非、お立ち寄り下さい。

【会場1】さいたま新都心合同庁舎2号館1階

期間：平成29年1月10日（火）～1月30日（月）

9：00～17：00 ※平日のみ開催

（10日は11：00から、30日は13：00まで）

【会場2】埼玉県男女共同参画推進センター交流サロン

（さいたま市中央区新都心2-2 ホテルブリランテ武蔵野 4階）

期間：平成29年1月16日（月）～1月30日（月）9：30～17：30

（16日は11：00から、30日（月）は11：00まで）

#### ◇新規需要米（米粉用）の取組をご存じですか（関東農政局）

国では、食料自給率・自給力の向上を図るため、水田で米粉用米などを生産する農業者に対し「水田活用の直接支払交付金」を交付しています。

6次化や地産地消で米粉に取り組みたいと考えている方、米粉メーカー等との取引に主食用

のお米を使っている方などいましたら、関東農政局（都県支局）へお問い合わせ下さい。

- 交付金の概要については、こちらをご覧ください。

[http://www.maff.go.jp/kanto/keiei/ninaite/keiei\\_antei/pdf/h28kanyupanff.pdf](http://www.maff.go.jp/kanto/keiei/ninaite/keiei_antei/pdf/h28kanyupanff.pdf)

### ◇ 「関東農政局メールマガジン」について

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、以下のリンクから登録をお願いいたします。

- 関東農政局ホームページ

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

### ◇ 「食べて応援しよう!」の取組について

農林水産省関東農政局では、東日本大震災の被災地で生産された食品を積極的に消費することにより、産地の活力再生を通じて被災地の復興を応援するため「食べて応援しよう!」を共通のキャッチフレーズに、さまざまな取組の呼びかけを行っております。  
ご賛同いただける方のご参加をお待ちしております。

- 「食べて応援しよう!」へのリンク（関東農政局 HP）

[http://www.maff.go.jp/kanto/ouen/pdf/tabete\\_ouen1.pdf](http://www.maff.go.jp/kanto/ouen/pdf/tabete_ouen1.pdf)

---

#### 【編集後記】

2016 年も残りわずかとなりました、読者の皆様は、この一年を振り返ってどのような一年だったでしょうか。

今月 12 日、公益財団法人 日本漢字能力検定協会が、今年の漢字に「金」が選ばれたと発表しました。選んだ理由としては、リオオリンピックでの「金」メダルラッシュやイチロー選手のメジャー通算 3,000 本安打という「金」字塔、「金」色の衣装を身につけたピコ太郎さんの「PPAP」が世界的大ヒットを記録したことなどが挙げられ、2016 年は明るい話題が多かった年だったと感じました。

この「金」という漢字、過去に 2 回、いずれもオリンピックイヤーの 2000 年と 2012 年にも選ばれていて、22 年の歴史の中で唯一複数回選ばれている漢字です。また、応募数の多かったベストスリーまで加えると過去に 5 回も登場していますが、実は、「乱」という漢字が 6 回も登場して最多となっています。あらためて、「乱」を想像させる出来事が、世の中で数多く起こっているのだと感じました。

2017 年の干支は酉年、正しく言うと丁酉（ひのととり）です。この年は、機が熟して転換期が訪れる年ともいわれ、1897 年（明治 30 年）には、日本で貨幣法が成立して、国際的に独立国家として扱われる一つの条件を整え、1957（昭和 32 年）年には、日本初のロケット発射実験成功や、当時のソ連が、スプートニク 1 号の打ち上げを成功させた年となっています。

米粉の普及について来年は、米粉の用途別基準やグルテン含有量に係る表示など、新しい取組が具体化されていきます。また、本年 11 月には、国が定めている「農林水産業地域の活力創造プラン」が改定されるとともに、農業競争力強化プログラムと農林水産物輸出インフラ整備プログラムが決定され、今後、農業者の所得向上に向けた環境整備が図られることとなります。

2017 年の酉年が、米粉の普及のみならず、農業に従事する方々にとって、大きく飛躍する契機となるよう、関東協議会でも取り組んで行けたらと思います。

最後になりますが、今年一年ご愛読していただきありがとうございました。

- 米粉食品に関する情報は・・・  
<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/>
- 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/>
- FOOD ACTION NIPPON「米粉倶楽部」公式サイト  
<http://www.syokuryo.jp/komeko/>
  
- 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/>