

関東米粉食品メールマガジン

第200号 29. 11. 27【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> イベント等開催・出展のお知らせ
- <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

◇「2017 彩の国 食と農林業ドリームフェスタ」などのイベントで

米粉食品をPR（埼玉県、神奈川）

11月11日（土）と12日（日）の2日間、所沢航空記念公園（所沢市並木1-13）で開催された「2017 彩の国 食と農林業ドリームフェスタ（同時開催、彩の国米まつり）」へ、**埼玉県米粉利用食品推進連絡会**から、**は 晴 れ 晴 れ、和カフェ**

夢 宇の2会員が出展し、米粉を利用した、焼き菓子、スイーツ、パン、ハンバーガーなどの試食・販売を行い米粉食品をPRしました。両日とも、まさしく秋の行楽日和といった素晴らしい天候に恵まれ、会場内には、埼玉県の特産品を求める来場者が数多く集まり、会員のブースも、米粉に関心のある方や、商品



賑わう会員のブース

を買い求める方などで賑わい、訪れた方からは、「どのように作ったら、米粉だけでこんなにうまく作れるのか」、「どこの米粉で作っているのか」、「普段はどこで販売しているのか」また「上新粉と米粉は違うのか」など、米粉食品についての好意的な意見や興味を示した質問を聞くことができました。

その他、**株式会社さくら工房（神奈川県米粉食品普及推進協議会会員）**は、「青葉区民まつり2017」や「あおばを食べる収穫祭」など4つのイベントに、**WAベーグル（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）**は、「南区ふるさとふれあいフェア」と「高砂祭り」に、**マイ（米）・アトリエ（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）**は、「浦和区民まつり2017」に出展し、それぞれ米粉を利用した各種米粉食品の試食や販売をし、米粉のPRを行いました。

< 2 > イベント等開催・出展のお知らせ

◇「いばらきの米粉フェア」を開催しています（茨城県）

茨城県農林水産部販売流通課（いばらき米粉食品普及しよう会会員）では、12月17日（日）まで、県産米粉の利用促進を図るため、県内のレストラン・カフェ等の飲食店、パン屋、宿泊施設等において、県産米粉を使用したメニュー、デザート、パンなどを提供するフェアを実施しています。

フェア内容などについては、「いばらきの米粉フェア」専用HPをご覧ください。

- 「いばらきの米粉フェア」専用HPアドレス

http://ib02.webcrow.jp/ibaraki_komeko/



◇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ます。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）までお問い合わせください。

- 今後の販売予定日：12月12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：wabage11@gmail.com



< 3 > 都県事務局からのお知らせ

◇小田原で米粉の魅力発見！「こめこめこ (come come co) かまぼこ通り店」

オープン（神奈川県）

米粉にこだわった料理教室を主宰する、山口陽子氏（神奈川県米粉食品普及推進協議会会員）は、手作り米粉パン、米粉クッキーなどを販売する店舗を、小田原かまぼこ発祥の地、かまぼこ通りに10月22日オープンしました。

子育て世代の方々から、米粉に興味はあるが育児等で料理教室に行くのは難しいとの声を聞き、より多くの人に米粉の美味しさや魅力を知ってもらいたいとの思いから、米粉商品を提供するお店を始めました。

「こめこめこ」の名前の由来は、小さな子供からシニアの方まで親しみを持って呼んでもらいたいと考え、ひらがなの回文にし、ローマ字表記は「kome」ではなく「come」を使用（英語でカム＝来る）、みなさんに来てほしいとの意味も込められています。商品の特徴は、小田原産の米粉を使用し、餡にも湘南ゴールドを使うなど地産地消に積極的に取り組んでいます。人気商品は、あんパンや食パン、チョコレートブラウニー、スノーボールです。

今後は、「米粉の特性を生かした商品を作り魅力を発信することで、歴史のあるかまぼこ



店主の山口さん

通りを盛り上げ、地元の人に愛される店を目指します」と意気込みを語ってくれました。

●こめこめこ (come come co) かまぼこ通り店

住所：小田原市本町3-2-7

電話：070-5561-2860

営業時間：11時～16時 木曜定休



こめこめこのキャラクター こめ～&まめ～

◇関東米粉食品普及推進協議会からのお知らせ

(1) ノングルテン&米粉ワークショップ

NPO法人国内産米粉促進ネットワーク (埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員)の主催による事業を次のとおり実施します。参加ご希望の方は、HPをご覧ください。

日時：平成29年12月13日(水) 11:00～14:00

会場：東京ガス株式会社 スタジオプラスジーゲンザ

内容：米粉の用途別の基準についての説明

デモンストレーション、実習・試食

参加費：3,000円

募集人数：36名(お申込み多数の場合は、先着順となります。)

●HPアドレス

<http://glutenfreelife.blog.fc2.com/>

(2) 米ゲルを活用した料理講習会

現在、**公益社団法人米穀安定供給確保支援機構**との共催事業を次のとおり開催する予定です。

日付：平成30年1月18日(木)

会場：株式会社愛工舎製作所 (埼玉県戸田市下戸田2-23-1)

(埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員)

内容：講演のほか米ゲルを利用した調理実習

対象：パティシエやシェフなど外食等で米ゲル、米粉の利用をお考えの方

募集人数：20名程度

*応募方法等詳細については、12月発行のメールマガジン等でお知らせいたします。

◇米粉の製粉委託業者の情報収集をしています (関東)

「学校田で作った米を微細粉にして米粉の料理を作りたいので、微細粉にしてくれる業者を紹介してほしい」という問い合わせがありました。小ロット(1トン以下)で微細米粉の受託製粉に対応できるようでしたら**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。

◇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>

< 4 > その他のお知らせ

◇「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HPアドレス

<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!」をキャッチフレーズに、さまざまな取組への参加を呼びかけております。

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/tabete_ouen.html



【編集後記】

もうすぐ12月です。季節は一気に冬へ移り朝晩は寒い日が増えてきました。気持ちも街の雰囲気も年末模様になり、あっという間にお正月が来そうです。歳を重ねるごとに一年が早く感じ、振り返る間もなく一年が終わって行きます。

振り返るといえば、「関東米粉食品メールマガジン」は今号で平成18年7月20日の創刊から11年4カ月で、第200号を迎えました。これまで支え続けてくださった「関東米粉食品普及推進協議会」会員の皆様に感謝を申し上げます。

引き続き、次の300号に向け、内容の充実を図って行きたいと考えていますので、皆様からの情報提供、ご意見などをご遠慮なく事務局までお知らせください。

創刊の年の平成18年の出来事を振り返ってみます。

トリノ冬季オリンピック開幕、第1回ワールド・ベースボール・クラシック（WBC）開幕、FIFAワールドカップ開催、亀田興毅が10代でWBA世界王者に、などスポーツ界は盛りだくさんのようでした。この年に日本の65歳以上の人口比率が世界最高、15歳以下の人口比率が世界最低になり高齢化が顕著にあらわれた時期です。流行語では、やはりスポーツ関連から「イナバウアー（荒川静香）」や「ハンカチ王子（早稲田実業の斎藤佑樹）」が、また、格差社会、メタボといった言葉もこの年からのようです。

第300号では、希望は大きく「小麦粉で作られていた、パンや麺、スイーツといったものが、初めて米粉での製造が超えました」といったものになるよう、米粉の利用拡大を進めたいと考えています。

- 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/>