

# 関東米粉食品メールマガジン

第203号 30. 2. 23 【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> 米粉利用推進の取組紹介
- <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> 耳寄り情報！
- <5> その他のお知らせ



\*\*\*\*\*

## < 1 > 米粉利用推進の取組紹介

### ◇欧州で日本産米粉のPRを行いました

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普及連絡会の会員）では、1月24日から2月4日まで、グルテンフリー食品市場が拡大している欧州で日本産米粉のおいしさ、機能性、使い方などをグルテンフリー製造・販売事業者やレストラン関係者、輸入業者などに対し、スペインのマドリードで「マドリード・セリアック病およびグルテン過敏症協会」の協力でプロモーション活動を行いました。

プロモーションでは、現地産の米粉「Harina de Arroz(アリーナ・デ・アロース)」との違いを明確にするために「KOMEKO」の名称が用いられるなど、日本産米粉の輸出拡大につながることを期待されます。

なお、同様の取組を昨年10月にドイツ、イタリア、フランスの3か国でも行いました。

●詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.cap-net.jp/>



日本産米粉のPRタペストリー

### ◇海外市場開拓について

我が国の米の消費量は毎年約8万トン減少していく中で、食料自給率、食料自給力の向上や米農家の所得向上を図っていくためには、海外市場に積極的に進出し、輸出を拡大していくことが喫緊の課題です。

この度、株式会社波里、日の本穀粉株式会社（2社とも栃木県米粉食品普及推進協議会会員）、株式会社新倉（ちばコメ粉食品普及会会員）、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）では、農林水産省が立ち上げた「コメ海外市場拡大戦略プロジェクト」に参加し、東南アジア、ヨーロッパ諸国、アメリカなどに、現地小売向けに米粉のミックス粉類、米粉クッキー等の販売、現地パティシエ向けに洋菓子用の米粉の販売、展示会出展などプロモーション活動の取組を行います。

なお、農林水産省では、引き続き、本プロジェクトに参加する輸出事業者及び産地の団体・法人を募集しています。

- 米の輸出について分かりやすく説明した動画など、詳細は、こちらをご覧ください。  
[http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/kome\\_yusyutu/kome\\_yusyutu.html#project](http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/kome_yusyutu/kome_yusyutu.html#project)

### ◇埼玉県農商工連携フェアなどで米粉製品をPRしました（埼玉県）

2月7日、さいたまスーパーアリーナで開催された埼玉県農商工連携フェアなどにおいて、**埼玉県米粉利用食品推進連絡会**が米粉の販売促進、PR活動を行いました。

**のりす株式会社**では、このフェアで、初めてお披露目した「しっとりパウンドケーキ(レモン)」の試食を行いました。このパウンドケーキは、米粉と米ゲルを主原料にレモンまで全て国産原料にこだわり製造しているものです。



発売が楽しいパウンドケーキ

**井上スパイス工業株式会社**は、学校給食などにも提供されてい



井上スパイス工業(株)の米粉カレー

るアレルギー対応の米粉カレーの展示を行い、**みたけ食品工業株式会社**、**株式会社龍勢の町よしだ**でも、各種米粉製品の展示を行い、今後の米粉、米ゲルの普及に期待が持てました。

来場者からは、東京オリンピックを見据えて、更に多くのグルテンフリー食品が出てきて欲しいとの意見がありました。米粉、米ゲルの普及とともに新たな製品開発に期待したいと思います。

\*\*\*\*\*

### < 2 > イベント等開催・出展のお知らせ

### ◇さいたまスイーツガイドブックに掲載されています（埼玉県）

さいたまスイーツガイドブック「さいたまスイーツスタイル100」（さいたま市商業振興課、2月18日発行、1万部無料配布）に**マイ（米）・アトリエ（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）**が掲載されます。発行を記念し、2月24日（土）から3月4日（日）まで、さいたまスイーツウィークが開催され、マイ（米）・アトリエでは、米粉のシフォンケーキを提供し米粉のPRを行います。

Instagram フォトコンテストも同時開催されていますので、この機会に是非、ご賞味され、米粉シフォンケーキを撮って、是非、応募ください。



- 詳細は、こちらをご覧ください。  
<http://www.saitamasweets.com/>



### ◇FOODEX JAPAN2018に出展（静岡県）

**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、3月6日（火）から3月9日（金）まで幕張メッセで開催されるFOODEX JAPAN2018に国産米粉100%と静岡牧之原茶を使用した新食感の和スイーツ「お茶粒ダックワーズ」を出展します。「お茶粒ダックワーズ」は、2010年より販売を開始し、既に国内



お茶粒ダックワーズ(静岡産抹茶)

では年間 25 万個以上販売する人気商品となっています。この「お茶粒ダックワーズ」を静岡県の「フーズ・サイエンスヒルズプロジェクト」にて 2016 年にリニューアルさせました。

生地は全て同一で中のクリームに徹底的にこだわり、静岡県産の抹茶・いちご・みかんと北海道産のあずきの 4 種類で、昨年よりアメリカ、オーストラリア、ニュージーランドで販売を開始しています。非常に厳しい海外の輸出基準にも適合していますので、この機会に是非、ご賞味してはいかがでしょうか。本年はメキシコ、ポーランド、台湾、韓国などへの輸出を目標に、本展示会での海外販路拡大をめざしています。

また、現在、開発中で販売を予定している「OTEMAEダックワーズ」は、宇治産御手前高級抹茶をふんだんに使用した世界で一番濃い抹茶ダックワーズを目指し、2020 年東京オリンピックを見据えた高級抹茶スイーツとなっていますので、ご期待ください。



宇治産御手前抹茶使用「OTEMAEダックワーズ」

- FOODEX JAPAN2018 の詳細は、こちらをご覧ください。

<https://www.jma.or.jp/foodex/index.html>

- 高柳製茶については、こちらをご覧ください。

<http://www.makinohara-cha.com/>

### ◇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：3月27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](mailto:wabage11@gmail.com)



ベリーベリー&クリームチーズ

\*\*\*\*\*

### < 3 > 都県事務局からのお知らせ

#### ◇米粉を利用した製品の販売店等の公表（リスト化）について（関東）

関東米粉食品普及推進協議会では、米粉普及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の情報を収集し、公表（メルマガやHPでの掲載、イベントなどでの配布）を考えています。このことに先立ち入会時に提出いただいている入会（加入）申込書の内容と店舗情報などの変更がある場合は、お知らせください。

公表にあたり会員の皆様の店舗等で販売している、米粉食品の最新情報を募集しますので、掲載希望のある方は「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）のダウンロードは、こちらのページから。

[http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komeko\\_jouhou/komekoibento.html](http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komeko_jouhou/komekoibento.html)

## ◇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、情報発信しています。

イベント出展や米粉新商品等の情報がございましたら、「米粉に関する連絡票」を、事務局宛てにメールやFAX等でお知らせください。

- 米粉に関する連絡票（エクセルファイル）のダウンロードは、こちらのページから。

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

\*\*\*\*\*

## < 4 > 耳寄り情報！

## ◇米粉製造革新技術等開発支援事業の公募が始まりました（農林水産省）

平成30年度産地活性化総合対策事業のうち戦略作物生産拡大支援事業（米粉製造革新技術等開発支援事業）について、事業実施主体を公募しています。

### 公募対象事業

- （1）米粉・小麦粉のミックス粉等の新たな米粉製品の開発
- （2）米粉用米の生産・利用体制確立
- （3）米粉製造に係る機器等の導入

### 公募期間

平成30年2月21日（水）から平成30年3月12日（月）

【注意】（3）の取組は（2）と一体的に行うこととし、（3）の取組単独での実施はできません。

また、本公募は、平成30年度政府予算原案に基づいて行うものであるため、成立した予算の内容に応じて事業内容等の変更があり得ますので、あらかじめ御承知おきください。

- 本事業の実施を希望する場合は、こちらをご覧ください。

[http://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/seisaku\\_tokatu/180221\\_1.html](http://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/seisaku_tokatu/180221_1.html)

## ◇米粉ソング「米粉ジャパン！」の利用について

「米粉ソング」（株式会社テイチクエンタテインメント）は、著作権者の意向により、米粉利用を広める目的であれば、ネット配信、店頭での演奏は「無料」にてご利用できます。

- ♪ ふわふわ サクサク 笑顔になる！ 1番 菓子・料理用
- ♪ もっちり しっとり 楽しくなる！ 2番 パン用
- ♪ ツルツル もちもち チカラが出る！ 3番 麺用
- ♪ 米粉！ 米粉！ 米粉！ 米粉ジャパン！

- ハルオロイド・ミナミ ボイス商用利用に関する問い合わせ

[info@teichiku-music.co.jp](mailto:info@teichiku-music.co.jp)



## ◇米粉の普及促進のためのロゴマークについて

日本米粉協会は、ノングルテン米粉及びノングルテン米粉を使用した米粉加工製品の利用推進のためのロゴマークと米粉の用途別基準に沿ったことを確認した米粉製品に添付できる推奨マークを作成しました。

これにより消費者が米粉商品を安心して選べるようになり、販売拡大が期待されます。



ロゴマーク

推奨マーク

- 詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.komeko.org/>

## ◇ジェトロの海外情報発信サイトの紹介

独立行政法人日本貿易振興機構（ジェトロ）が運営する日本産農林水産物・食品輸出マッチングサイトから海外への情報発信が可能ですので、日本産米粉の輸出をお考えの方は、当該サイトの活用をご検討してみてください。

- 詳細は、こちらをご覧ください。

[https://www.jetro.go.jp/ttpp/JAN.CL01\\_JAN?koryu\\_keitai=01001000100010&kani=01&kuni=1&kibou\\_koku=9000&keyword\\_j=%95%C4%95%B2&keyword\\_e=Rice+flour&disp\\_proj=500000039](https://www.jetro.go.jp/ttpp/JAN.CL01_JAN?koryu_keitai=01001000100010&kani=01&kuni=1&kibou_koku=9000&keyword_j=%95%C4%95%B2&keyword_e=Rice+flour&disp_proj=500000039)

\*\*\*\*\*

## < 5 > 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](http://www.maff.go.jp/kanto/ouen/tabete_ouen.html)



### 【編集後記】

1月末の地方新聞に、ある市の小中学校での給食についての記事がありましたので、紹介いたします。この市の児童生徒の3%以上に食物アレルギーがあり、給食に食べられないメニューがある場合は、家庭から似た料理を持参するなどの対応をしているそうです。

食物アレルギーのある児童生徒は普段出される給食のカレーは小麦粉を使用しているため、

食べることができないのですが、今回、特別に小麦粉の代わりに米粉を用い、その他、特定原材料7品目を使わず調理したので、食物アレルギーがある児童生徒も友達と同じメニューをおなかいっぱい食べ、楽しい給食の時間を過ごしたとのこと。いつもは同じカレーを食べられなかった児童生徒には、精神的にも充実した時間になったことだと思います。米粉には、いろいろな可能性があると思いました。

米粉以外にも米ゲルという素材は、増粘剤や食品添加物の替わりになり、いろいろな食品に利用ができ、アレルギー対策にも活用が期待されています。米粉、米ゲルの可能性を探りながら、利用拡大が進んでいけばいいなと感じました。

●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/>