

関東米粉食品メールマガジン

第204号 30. 3. 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

◇米粉の取組拡大に向けた研修会を開催（千葉県）

千葉県農業再生協議会は、**ちばコメ粉食品普及会会員**である**千葉県**、**千葉県産米需要拡大推進協議会**との共催により、3月14日、千葉県文書館において関係者37名を集め県産米粉の取組拡大に向けた研修会を開催しました。

研修会では、千葉県担当者から、千葉県における米粉の状況、農林水産省担当者から、米粉の用途別基準やノングルテン表示のガイドラインの説明、関東農政局から、米粉普及の取組事例の紹介などがありました。

今後、更なる千葉県での米粉の普及推進が期待されます。



熱心に説明を聞く参加者

◇さいたまスイーツ Instagram コンテスト結果について（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）の発行を記念し、さいたまスイーツウィークを開催（2月24日～3月4日）、同時にInstagramコンテストも開催された結果、**マイ（米）・アトリエ（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）**が提供していた、米粉のシフォンケーキの写真でエントリーした方が、グランプリになりました。

投稿者のコメントに「ふわふわでめちゃうくちゃ美味しい！ 今話題のグルテンフリーで米粉を使っているらしい。」とありました。

このような機会に多くの方が米粉食品に興味を持ち、多くの方が米粉の良さを実感してくれるのを期待したいと思います。



◇FOODEX JAPAN2018 で米粉食品をPR（千葉県）

3月6日～9日に千葉県の幕張メッセで開催された「FOODEX JAPAN 2018」で各会員が米粉製品のPRを行いました。

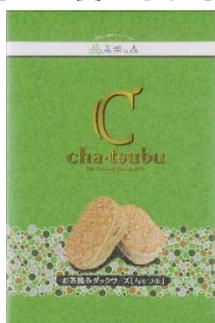
株式会社新倉（ちばコメ粉食品普及会会員）では、100年以上続く米穀店が地元の特産品を素材に研究を重ねた逸品「米粉くつきい」を初出品しました。自信を持って販売できる商品となっていて、現在、市場販売に向け準備を進めています。



新倉の米粉くつきい

大潟村あきたこまち生産者協会（とうきょう米粉ネットワーク会員）からは、米粉で作ったグルテンフリーの各種パスタを出品しました。

担当者から、「ソースもグルテンフリーとなっていて、小麦アレルギーの生徒も一緒に同じものが食べられるので是非、学校給食で使ってもらいたい。」と説明がありました。



高柳製茶のお茶粒ダックワーズ(左、中央)、
OTEMAE ダックワーズ(右)



大潟村あきたこまち生産者協会のグルテンフリーパスタ

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、国産米粉100%使用で、既にアメリカ、オーストラリア、ニュージーランドに輸出を開始した「お茶粒ダックワーズ」（8個入税別1,280円）と近日中に発売予定の米粉の生地には宇治産御手前用抹茶をふんだんに使用し、大人向けのビターで濃厚な味に仕上げた「OTEMAEダックワーズ」（5個入税別2,500円）を出品しました。「OTEMAEダックワーズ」を試食した人は、「一度この味を知ったら、人に勧めたい、贈答用にいいかも」と評判は上々でした。

また、8日には、**NPO 法人国内産米粉推進ネットワーク（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）**の萩田氏による「米粉は世界のトレンド・米粉グルテンフリーレシピの魅力」と称した講演で世界で好まれる米粉食材とEC・アジアの展望などの説明がありました。

講演や各ブースとも多くの来場者の関心を集めていました。

***** < 2 > イベント等開催・出展のお知らせ

◇ホビークッキングフェアに参加します（東京都）

有限会社シンクネクスト（とうきょう米粉ネットワーク会員）では、4月26日（木）から28日（土）まで東京ビックサイトで開催されるホビークッキングフェア2018で公益社団法人米穀安定供給確保支援機構ブースにおいて、米粉の料理講習会を行います。

講習会では、料理研究家の今別府靖子氏が講師を務め、1番米粉で「米粉レンジサバラン」を、2番米粉で「米粉ガーリックブレッド」を、3番米粉で「米粉うどん」を作ります。

来場者（事前応募者）も一緒に調理しますので、是非、この機会に米粉の良さを実感していただきたいと思います。

- 詳細は、こちらをご覧ください
<https://www.hobbycook.jp/>



◇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、購入希望等ある場合は、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



大粒レーズン&シナモン
&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/komekojouhou/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！

◇海外市場開拓について

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、株式会社波里、日本穀粉株式会社（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）が参加し、米粉の販売促進、展示会出展などのプロモーション活動を行います。

引き続き、農林水産省では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

◇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。

- ♪ お米から生まれた 魔法の粉
- ♪ 混ぜ混ぜ こねこね クッキング
- ♪ ア～ キッチンで大変身 ア～おいしくな～れ



- 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

◇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。

- 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となっています。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

< 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



【編集後記】

今日は何の日？ 今日は何の日か、実は知らないだけで、毎日のように記念日があります。一般社団法人日本記念日協会によると、4月4日は『コメツ子記念日・米粉の日』（新潟米粉研究会が制定）となっています。

なぜ、この日が「コメツ子記念日・米粉の日」なのかというと、「米」という漢字を分解すると八十八になり、米粉（こめこ）は米の子ども、米の半分と解釈して八十八の半分の四十四から4月4日を記念日にしました。「コメツ子」とは、米粉食品を食べて元気に育つ子どものことだそうです。

世間一般には、この記念日は、あまり知られていないと思いますが、是非、この日に（この日以外にも）米粉食品を手に取り、口にしていいただければと思います。

4月には「パンの記念日」もありました。日本で初めてパンのようなものを焼いたのが、1842年4月12日だそうです。これを記念してパン食普及協議会が1983年3月に毎年4月12日を「パンの記念日」と制定しました。

もうすぐ4月です。4日は、米粉を料理に活用し、12日は米粉パンを食べては、いかがでしょうか。

＜お詫びと訂正があります。＞

2月23日発行の関東米粉食品メールマガジンの編集後記で「植物アレルギー」と記載がありましたが、正しくは、「食物アレルギー」です。

申し訳ありませんでした、訂正いたします。

- 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/>