

関東米粉食品メールマガジン

第247号 2022. 01. 25【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

*****＜ イ ベ ント ＞*****

1. 国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN 2022」を開催

(3月8～11日)



アジア最大級の食品・飲料総合展示会「FOODEX JAPAN 2022」では、昨年に引き続き“米粉パビリオン”が開設され、株式会社

西村機械製作所（とうきょう米粉ネットワーク会員）ほか多数の出展者が米粉製品や製粉技術・機械などの展示・紹介を予定。出展者と来場者双方のビジネス拡大の絶好の場であり、米粉利用の最新情報提供により、更なる米粉関連市場の発展への貢献が期待できる展示会です。是非、御来場ください。

●日時：3月8日（火）～11日（金）10:00～17:00（最終日は16:30まで）

●場所：幕張メッセ（千葉県千葉市美浜区中瀬2-1）

●FOODEX JAPAN 2022 ホームページ <https://www.jma.or.jp/foodex/>

2. 「第1回 お米未来展 2022」を開催

(4月13～15日)【再掲】

国内最大級の業務用食品展示会「FABEX東京2022」（日本食糧新聞社主催）では、主催者企画として、「お米未来展～コメからご飯、加工品へお米の新たな消費を創る～」を開催予定。お米の消費減が進むなか、健康米・米加工品・米粉などの多様な消費用途が拡大。また、グルテンフリーを切り口に海外市場への進出も始まり、米消費の新たな可能性への期待が高まっており、米消費拡大への貢献を目指し、多様な用途にスポットを当てて開催されます。



米粉製品のPRや新たな需要拡大が期待できる展示会ですので、御興味がある方は下記ホームページを御覧いただき、出展について御検討ください。

【出展対象（産地、流通、資材まで対象品目は多岐に渡ります）】

米粉（汎用米粉・ミックス粉・加工品（パン・麺・餃子や焼売の皮））、加工（パックご飯・非常食・米菓・日本酒等）、健康米（玄米・精麦・栄養強化米等）、機械（精米・製粉・炊飯器機）

【出展申込期限】1月31日（月）まで】

●開催場所：東京ビックサイト東ホール（東京都江東区）

●開催日時：4月13日（水）10:00～15日（金）17:00

●お米未来展 2022 ホームページ <https://www.okomemiraiten.com>

3. 「HFE JAPAN 2022 第20回ヘルスフードエキスポ」を開催（5月18～20日）【再掲】



「HFE JAPAN 2022ヘルスフードエキスポ（食品化学新聞社主催）」は、健康食品・機能性素材に特化した展示会で、健康志向の高い一般食品メーカーや医療関係者など、幅広い業種から注目されています。

主催者からは、食の多様化・食品成分と健康維持に関心が高まる中、穀物の健康・栄養上の価値と健康長寿に果たす役割等を改めて考えていく「穀物の機能性コーナー」を開設するお知らせとともに、米粉の特徴や有用性の情報発信の場として利活用いただきたいとのこと。

米粉の特性のPR、新たな需要の創出が期待できる絶好の機会でもあるので出展に向けて御検討ください。（出展スペースがなくなり次第、申込み終了の予定）

- 開催場所：東京ビッグサイト西1・2ホール（東京都江東区）
- 開催日時：5月18日（水）10:00～20日（金）17:00
- 「HFE JAPAN 2022[エイチエフイー・ジャパン]第20回ヘルスフードエキスポ」（同時開催； ifia JAPAN 2022[アイフィア・ジャパン]第27回国際食品素材／添加物展・会議）
<https://www.ifiajapan.com>

*****＜ トピックス ＞*****

1. 関東農政局「消費者の部屋」特別展示で米粉をPR（1月11日～2月1日）

関東農政局「消費者の部屋」1月特別展示では、「**やっぱりごはんでしょ！（お米のはなし）**」をテーマに、我が国における稲作文化の歴史や関東地域の取組、米の機能性等を紹介。

また、新たな米消費スタイルとして着目されている米粉の利用など、食生活に欠かせないお米をもっと身近に感じ、ごはん食の大切さの理解を深めていただけるようにパネル等で紹介していますので、お気軽にお立ち寄り下さい。



会員提供の米粉や米粉製品を展示！

- 1月11日（火）14:00～21日（金）13:00
さいたま新都心合同庁舎2号館1階エントランスフロア（さいたま市中央区新都心2-1）

※ 特別展示に連動して、常設の「消費者の部屋」（2号館1階職員食堂内）で**関東米粉食品普及推進協議会会員提供の米粉・米粉製品**を展示しています。

- 1月21日（金）14:00～2月1日（火）15:00
埼玉県男女参画推進センター交流サロン（ホテルブリランテ武蔵野3階）

2. 農村女性アドバイザー対象の米粉料理教室を開催

(1月7日)

米粉食品指導員でアドバイザーの榎本清美氏（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）は、さいたま地区農村女性アドバイザーを対象に米粉料理教室を実施。

当日は、関東農政局から米粉の現状を説明後、料理レシピを参考に調理実習して試食。参加者からは家庭での米粉利用の機会も増えたとの発言があり、小麦粉と比べダマにならず使いやすい、思った以上に簡単に料理ができるなど、改めて米粉の使いやすさや有用性を体感していただきました。



今後、参加者が地域農業活性化の一つとして、家庭での米粉利用拡大に取り組んでいただければ、県内各地域での米粉利用促進が期待できます。

〇りんごのほったら菓子（直径 21cm ケーキ型 1 個分）

※材料：りんご（2 個）、米粉（150 g（粉全体量の 1/6 をコーンスターチでも可）、卵（M サイズ：2 個）、砂糖（100 g）、サラダ油（50 c c）、ベーキングパウダー（小さじ 1）、シナモン（お好みで：少々）

※作り方：（準備）オーブンを 180℃ に余熱をかけておきます。

1. りんごは皮をむき（皮付きでも可）、芯をとって、厚めのいちよう切りにします。粉類とベーキングパウダーは、よく混ぜておきます。
2. ボウルに卵、砂糖、サラダ油を入れ泡だて器で混ぜます。トロツとしたら粉類を入れます。
3. 2 にりんごを入れ、りんごを崩さないようにヘラで混ぜ合わせます。
4. ケーキ型に生地を均等に流し入れ、180℃ に温めたオーブンで約 40 分焼きます。
きつね色に焦げ目がついたらできあがり。
（実習では、オーブン皿にクッキングシートを敷いて、焼いています。）



3. 「米マッチングフェア 2021（生産地での商談会）」を開催

（大宮会場：1月13日）



全国農業再生推進機構は、農林水産省支援の下、業務用途の安定取引に向け、米産地（法人や農協等）とユーザー（中食・外食事業者）を結びつける「米マッチングフェア 2021」を開催。オンライン開催に次いで、各生産地（全国 6 カ所）で商談会が開催され、大宮会場（TKP 大宮ビジネスセンター）でも開催されました。

当日は「米をめぐる状況について」のセミナーを行った後、出展者から特徴のある銘柄米や品種特性などをPR。米粉用米用途のマッチングも含み、さらなる増産と結び付きが期待できます。

4. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売

(1月25日)

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、米粉利用拡大の取組の一環としての「米粉パンの日」を設定しています。

米粉入りベーグル専門店WAベーグル(同連絡会会員)が埼玉県産米粉と北海道産小麦粉で作ったベーグルや小麦・卵・乳の一部又は全部を除去した米粉の焼き菓子を提供しています。

1月25日の「米粉パンの日」では、埼玉県で発見され、ほどよい甘みと栗のような風味が特徴のサツマイモで埼玉県・特産品種「紅赤」を使用した季節限定のベーグル「紅赤」を提供。

次回(2月15日)は、どのような季節限定ベーグルが提供されるか期待が膨らみます。

購入には事前予約が必要です。関東米粉食品普及推進協議会事務局まで御連絡ください。

(komeko.kanto@maff.go.jp)

●お渡し日：2月15日(火) 12:00~12:30 (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) <http://shokuseikatsu.co.jp/>
(さいたま市南区神明1-10-15 メゾン・ド・コリン1階)



季節限定ベーグル「紅赤」

5. アメリカ向け日本産米粉を使ったベーカリーレシピを発表

日本食品海外プロモーションセンター(JF00D0)は、米国での日本産米粉の浸透を目指し、日本産米粉を使用したベーカリー2種類(「Cheesy Rice Bread(チーズライスブレッド)」 「Apple Fritter(アップルフリッター)」)のレシピを発表。

昨今、米国ではもちドーナツやもちマフィンなどのもちもちの食感を活かしたスイーツやパンが人気を博しています。開発したメニューに日本産米粉を使用することでもちもち感が際立ち、味わいと食感を楽しんでもいただけるほか、ヘルシー志向の消費者ニーズにも対応できるグルテンフリーレシピとのこと。

このほか、フランス、ドイツでも現地の嗜好に合わせたベーカリーレシピが開発されるなど、日本産米粉の更なる利用拡大が期待されます。

【レシピ開発 ～グルテンフリーだけではなく、日本産米粉使用で味わいが深まった～】

○アップルフリッター

日本産米粉を使用することでりんごの味がより引き立ち、甘みと酸味が強調されるとともに、ふんわりとした柔らかさが加わり、美味しく仕上がります。



○チーズライスブレッド

ボンデテージョのレシピをベースに、本来の素材である発酵タイプのタピオカ粉の代替として日本産米粉を使用することで、もちもち感が際立ち、味わいと食感を楽しむことができる仕上がりになります。



●ジェトロ(日本貿易振興機構)ホームページ“お知らせ・記者発表”

<https://www.jetro.go.jp/news/releases/2021/0e730bb152399022.html>

【3月9日〆切り】「米粉パンの日」の販売事業者等を募集

埼玉県米粉利用食品推進連絡会事務局（関東農政局生産部生産振興課）では、米粉利用拡大の認知向上を目指し、さいたま新都心合同庁舎2号館で毎月1回「米粉パンの日」を設け、「米粉ベーグル」を販売しています。

この度、令和4年度の「米粉パンの日」における、販売事業者等を募集しますので、御賛同いただける方はお申し込み願います。



新型コロナウイルス感染防止対策実施下での販売の様子

【募集要項】

- 販売商品：国内米粉を利用した米粉パン等
- 対象事業者：埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員（埼玉県以外を含めた新規加入会員可）
- 商品引渡等：購入希望者からEメール等で事前受注、販売当日さいたま新都心合同庁舎2号館内にて代金引換で引渡し
- 問合せ先：埼玉県米粉利用食品推進連絡会事務局（TEL：040-740-0406）
- 締め切り：3月9日（水）17：00 まで
- 申込み先：「米粉関東__窓口」メールアドレスまで
(komeko.kanto@maff.go.jp)
- * 件名に「米粉パンの日販売希望」と記載し、メール送信してください。
- その他：応募者が複数の場合は、御希望に添えない可能性があります。

◇【米粉・米粉商品等の情報提供をしてください！】

関東米粉食品普及推進協議会会員により実施されている、コロナ禍での「新しい生活様式」に対応した米粉利用拡大啓発の取組について、是非、以下の情報提供に御協力ください。

なお、いただいた情報等は、メールマガジン（KOMEKO便り（会員提供情報））などで紹介します。

- 情報提供をお願いする対象商品（メニュー含む）及び対象会員
- ①「家庭で利用する調理向け米粉・米粉商品」の紹介（米粉製造・販売事業者）
- ②「家庭食、テイクアウト、デリバリー商品」の紹介（米粉利用商品製造・販売事業者）
- ③「家庭でできる米粉料理メニュー」の紹介（米粉料理に関心のある者）
- 情報提供の方法等
- 情報提供の様式・記載例は以下のURL（関東農政局ホームページ内）にて御確認ください。
<https://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/200923.html>

◇「米粉製品」の展示を希望される会員を募集しています

関東農政局内の特設展示コーナーで展示する米粉製品を、随時募集しています。**関東米粉食品普及推進協議会**の皆様の申し出をお待ちしています。

●問合せ先：関東米粉食品普及推進協議会事務局（TEL：048-740-0406）

●申込み先：以下の「米粉関東__窓口」メールアドレスまで

(komeko.kanto@maff.go.jp)

※件名に『米粉製品展示希望』の旨記載し、メール送信してください。

◇「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[令和4年1月版](#)が公表されています。

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ので、是非、御活用ください。

■ ←（24 ページ）米粉の広報

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-5.pdf>

＜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/komekojouhou/>

● 農林水産省「米粉の情報」

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/index.html>

● KOMKO.NET [全国穀類工業協同組合]

<http://komeko.kilo.jp/>

● 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/>

● 国内産米粉総合情報サイト

<https://www.komeko-life.com/>

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。皆様の御意見・御質問、御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/>