

関東米粉食品メールマガジン

第207号 30. 6. 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

◇「米粉料理の試食会」などを実施しました（栃木県）

栃木県米粉食品普及推進協議会では、6月14日とちぎアグリプラザ（宇都宮市）において、第14回総会と米粉料理試食会を開催しました。

総会では、「米粉レシピ集」改訂版の発行など、米粉の普及啓発、消費拡大につながる活動を推進していくことを確認しました。

また、試食会では、同協議会会員である株式会社波里・日の本穀粉株式会社・栃木県立宇都宮白楊高校食品科学科が 宇都宮白楊高校の皆さん提供した、米粉を使用したドーナツ、ブラウニー、プリンなど計11点を出席者全員（53名）で試食しました。

試食品を提供した高校生からは、「完成までに1カ月くらいかかったが、今年はメニューも増やし自信が持てるものができました。米粉はパン、麺やスープ、更にはお菓子など使い方によっていろんな表情があってももしろい。もっといろんな米粉料理にチャレンジしたいです。」、試食した参加者からは、「毎年、試食会を楽しみにしています。米粉でこんなにいろいろなおいしい料理が出来るんですね。」との感想がありました。

総会と試食会はマスコミの取材もあり、米粉利用拡大に向けた更なるPRができました。

なお、当日の様子は、14日にとちぎテレビで放送、16日に日本農業新聞に掲載されました。



米粉のベビーカステラ



米粉のシフォンケーキ



米粉のトマトスープ



とちおとめの米粉パン

◇ノングルテン(NON-GLUTEN)米粉認証第1号誕生(埼玉県)

以前から製造販売されている「米粉パウダー300g」(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)がノングルテン(Non-Gluten)米粉認証を受け、ロゴマーク添付の第1号商品となりました。

グルテンによって誘発される小麦アレルギーに対応していますので、今まで小麦粉製品を食べられなかった方でも、安心して使える米粉となっており、米粉の更なる利用拡大が期待されます。



- 米粉の普及促進のためのロゴマークなど詳細については、こちらをご覧ください。

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

- みたけ食品工業(株)については、こちらをご覧ください。

https://mitake-shokuhin.co.jp/user_data/news_detail.php?id=153

< 2 > イベント等開催・出展のお知らせ

◇ベーカリー&カフェジャパン 2018 に出展(東京都)

株式会社サラ秋田白神(とうきょう米粉ネットワーク)では、7月17日(火)から19日(木)まで東京ビックサイトで開催されるベーカリー&カフェジャパン2018に出展し、秋田県産あきたこまちを100%使用した製パン、製菓用の米粉を展示、加えて、これまでグルテンフリーパンでは不可能とされてきた、手成形が出来るミックス粉を今回新たに展示します!

- ベーカリー&カフェジャパン2018の詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.bakery-expo.com/2018/jp/index.html>

- (株)サラ秋田白神については、こちらをご覧ください。

<http://shop.sala1.jp/>

◇「関東農政局 消費者の部屋」7月特別展示のご案内(埼玉県)

米の1人当たりの年間消費量は、昭和37年度の118.3kgから一貫して減少傾向で推移し、平成28年度には54.4kgとなる中、農林水産省関東農政局では、米の消費拡大に向けた特別展示を行います。

今回の展示では、米を中心とした「日本型食生活」の普及、定着を図る上で重要である米飯学校給食、グルテンを含まない食品として利用拡大が見込まれる米粉などをパネルで紹介するとともに、米の消費拡大に関連したパンフレット等の配布を行います。

お近くにお越しの際は、是非、お立ち寄り下さい。

- 特別展示の開催予定

①場所: さいたま新都心合同庁舎2号館1階エントランスホール

開催日時: 7月2日(月)~8月1日(水) 9:00~17:00

注意事項: 月曜日~金曜日(祝日除く)

7月2日は14:00から、8月1日は13:00まで

関東農政局消費者の部屋 7月特別展示
米飯学校給食の推進と
米粉の利用拡大

ご存知ですか?米飯学校給食
知っていますか?米粉の利用拡大

米を中心とした「日本型食生活」の普及・定着を図る上で重要である米飯学校給食、グルテンフリー食品として利用拡大が見込まれる米粉について紹介するパネル展示を実施します。

米粉は、主食のからげりまで作れます。

【開催場所及び期間】
①さいたま新都心合同庁舎2号館1階エントランスホール
平成30年7月2日(月)~8月1日(水)
9:00~17:00 月曜日から金曜日(祝日を除く)
※7月2日は14:00から / 8月1日は13:00まで
②埼玉県立中央市民会館2階プラザ(さいたま市中央区)
平成30年7月18日(木)~8月1日(水) 9:30~17:30
※7月18日は11:00から / 8月1日は11:00まで

【お問い合わせ先】
関東農政局 消費・安全課 消費生活課 広報 電話:048-740-0362
〒300-8501 東京都千代田区千代田 電話:043-740-0403

農林水産省

- ②場所：埼玉県男女共同参画推進センター交流サロン（ホテルブリランテ武蔵野 4階）
 開催日時：7月18日（水）～8月1日（水）9:30～17:30
 注意事項：7月18日は11:00から、8月1日は11:00まで

◇米粉消費拡大イベントについて（農林水産省）

農林水産省では、米粉製品や米粉に係る制度等を紹介したパネル展示を行い、米粉の魅力をアピールするとともに、正しい知識を深めていただく各種イベントを予定しています。

●開催予定のイベント

- ①こども霞が関見学デー
 開催日：8月1日（水）、2日（木）
 場所：農林水産省 7階講堂（予定）

- ②消費者の部屋 米粉特別展示
 開催日：9月3日（月）～7日（金）
 場所：農林水産省 消費者の部屋

- ③実りのフェスティバル
 開催日：11月2日（金）、3日（土）
 場所：サンシャインシティ ワールドインポートマートビル4F 展示ホールA



農林水産省 北別館1階「消費者の部屋」
 〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
 東京メトロ 霞ヶ関 下車 A5、B3a 出口すぐ

◇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、毎月1回「米粉パンの日」とし、米粉利用拡大に取り組んでいます。現在は、国産米粉と北海道産小麦で作った「米粉ベーグル」の販売を行っています。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：7月24日（火）・8月28日（火）
- 引渡し場所：さいたま新都心合同庁舎2号館 2階ロビー
 （さいたま市中央区新都心2-1）
- 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1階
 TEL：048-844-6313 FAX：048-740-7866
 E-mail：wabage1@gmail.com



ベルギー産ダークチョコ
 &トリプルナッツ

< 3 > 都県事務局からのお知らせ

◇米粉製品の販売店等の情報について（茨城県・東京都・神奈川県）

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などの情報を収集し、HPへの掲載やイベントでの配布などを計画しています。

この度、東京都、神奈川県、茨城県における情報をHPに掲載しましたので、お知らせいたします。

- 詳細は、こちらのページから。（関東農政局HP）

東京都

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/tokyo/tokyo2.html>

神奈川県

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/kanagawa/index.html>

茨城県

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/ibaraki/index.html>

引き続き、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ていますので、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、メールマガジンやホームページなどで、広く情報発信しています。

イベント出展等、米粉利用拡大に係る情報がございましたら、「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。

- 米粉に関する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 > 耳寄り情報！

◇高アミロース品種「ふくのこ」の種苗法登録について（農林水産省）

農林水産省は5月21日、栽培適地は西日本でアミロース含有率は27%前後、米粉麺への加工に適した品種「ふくのこ」の品種登録を行いました。

「ふくのこ」が広く栽培され、米粉麺の製造・販売が拡大することを期待したいと思います。

- 登録の概要はこちらから。

<http://www.hinshu2.maff.go.jp/gazette/touroku/contents/454gaiyou.pdf>

◇海外市場開拓について（農林水産省）

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、株式会社新倉（ちばコメ食品普及会会員）、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）、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」にて利用できます。

♪ ノングル ノングル ノングル 安心 安全 だから
♪ ノングル ノングル ノングル みんな 一緒に
♪ ノングル ノングル ノングル 食べられてイイね
♪ 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



◇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/ttp/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

◇ノングルテン米粉の認証機関が決定しました

日本米粉協会は、ノングルテン米粉製品の認証機関として、4月18日に一般社団法人 日本環境保健機構に決定し、同機関は認証の受け付けを開始しました。

ノングルテン米粉の認証を受けようとする米粉製造業者は、認証機関に必要な書類等を用意し申請してください。世界では、グルテンを摂取できない人向けの食品需要は増加傾向にあり、世界最高水準の認証基準により日本産ノングルテン米粉を海外にもアピールでき、認証マークを付与することにより国内外への販売拡大が期待されます。（既に認証第1号が誕生しています。<1>米粉利用推進の取組紹介を参照）

- 日本米粉協会
<http://www.komeko.org/>
- 日本環境保健機構
<http://nongluten.jp/>



【ノングルテン米粉認証マーク】
サンプル検査によりグルテン含有が1ppm以下であること、及び同製造工場における当該製品の安定生産が確認された米粉に付与

◇「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】

6月といえば「麦秋」、これから夏を迎えるのに秋とは。また、梅雨の季節なのに「水無月」とは。麦秋は、麦にとっての収穫の「秋」であることから名づけられたもの。水無月も水の無い月でなく水の月の意味とのこと。衣替えは、以前は6月のイメージでしたが、最近ではクールビスの影響で5月が衣替えの季節に感じます。祝日がないのも6月のみ。不思議な6月です。

関東地方では、おおむね6月中旬から7月中旬が梅雨の季節です。じめじめ嫌な季節とはいえ、梅雨がなければ農作物の生育にも影響がありますので、致し方ないのですが、困った問題も雨はもたらします。天気予報で、よく聞く言葉に「各地で大雨や暴風による多くの被害が発生」、「数年に一度の記録的短時間の大雨が各地で発生」などがあります。ゲリラ豪雨の表現ですが、ここ数年、梅雨の時期にも度々聞きます。

日本は、もはや四季の変化がわかりにくい地域になってしまったのでしょうか。極端な気候変動に負けずに、秋には、美味しいお米の収穫を迎え、新米で作る米粉食品が多くの店頭で並ぶのを期待したいと思いますが、米粉食品を作るには、新米の米がいいのか、古米の米の方がいいのか。どちらなのでしょう。研究している方は、ご一報ください。

●米粉食品に関する情報は・・・

http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komeko_jouhou/

●関東米粉食品普及推進協議会を募集！「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/>