

代表取締役の津田氏は「香りの自己主張がある小麦粉に対して、米粉にはそれがなく、米本来の味わいがある。子ども達には、小さいうちからご飯食に慣れてほしい。そうすれば、小麦粉より米粉の良さがわかるのではないか。しかし、米粉用の原料玄米が値上がり、製品価格に転化しないと採算が取れないところまで来ている。新商品が登場して益々販売拡大が見込まれる状況の中、値上げすることで顧客離れが心配だ。」と話してくれました。

米粉の利用拡大を推進する者として、原料となる米は、量的、價格的に安定的に供給がなされることを希望したいと思います。

●詳細は、こちらのページから。

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



新商品について、質問をする来場者



新商品の米粉

< 2 > イベント等開催・出展のお知らせ

◇「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っています。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っています。

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）8月1日は13:00まで

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)の展示風景

- 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：8月1日は11:00まで

◇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：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：wabagel1@gmail.com



たっぶり粒あん

◇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

詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/koho/180626.html>

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

< 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（埼玉県）

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、埼玉県における情報を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）

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syohi/sin-komeko/kyougikai/saitama/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。掲載希望の方は「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

◇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/komeko_jouhou/komekoibento.html



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

◇あらためて、ノングルテンとグルテンフリーの違いを確認

	ノングルテン米粉表示	欧米のグルテンフリー表示 <FDA(米国食品医薬品庁)、EC(欧州委員会)等>
目的	世界最高水準のグルテン含有量検査法を活用したノングルテン表示で高い安心感を提供することにより日本産米粉をアピール	セリアック病対策 【セリアック病】小麦粉に含まれるグルテンに対する免疫反応が引き金となって起こる慢性自己免疫疾患
表示の対象	日本産の米粉	自国(地域)内で流通する食品
表示が可能なグルテン含有量の範囲	1ppm 以下	20ppm 未満／20ppm 以下

< 4 > 耳寄り情報！

◇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（ちばコメ粉食品普及会会員）、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

◇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/ttpp/JAN_GL01_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、被災地産食品を積極的に消費することによって、産地の活力再生を通じた被災地の復興を応援するため、多様な関係者間で一体感を醸成できるよう、共通のキャッチフレーズ「食べて応援しよう！」の利用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】

早いものでもう7月。カレンダーも半分がなくなり、大暑（7月23日）が過ぎ真夏の到来です。7月といえば、七夕、梅雨明け前の集中豪雨（今年は6月に明けてしまいましたが）、海開き・海水浴、土用の丑の日、ほおずき市、バーベキュー・キャンプ、かぶとむし・くわがた・セミ、風鈴、等々いろいろな風物詩がありますが、米粉を作るうえで重要なこの時期の田んぼは、真っ青でとても勢いがあっていい、そして、カエルの鳴き声。

夏の花の代表は、やはり、ひまわりでしょうか。ひまわりは、いつも太陽の方を向いていると言われていますが、実は、少し違う様です。朝は東を向いて、昼は真上を、夕方は、西を向いているのは、若いひまわりの茎の上部の若葉だそうです。この動きは、つぼみを付ける頃まで続き、いつも太陽をみているのは、つぼみまでです。大きな花を咲かせると、その重みを移動させることができなくなりますが、何故か、全て同じ方向を向いて咲いている気がします。

ひまわり畑の写真を見ると、全部が全部、カメラ目線で、常に東向き朝日を見えています。

米粉の推進もひまわりの若葉のごとく、ぶれることなく、常に、同じ方向（目標）に向かい、いずれ、ひまわりの花のごとく大輪の花が咲くことを願っています。

夏休みの宿題に、ひまわりの観察がありますが、これは日中の観察です。視点を変えて、日没後から夜明けまでの間、いつ、ひまわりの若葉が向きをかえるのか観察するのもいいのではないのでしょうか。

●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/>