

関東米粉食品メールマガジン

第209号 30. 8. 27【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> その他のお知らせ



< 1 > 米粉利用推進の取組紹介

◇「とちぎ学校給食フェア2018」に参加（栃木県）

7月26日、マロニエプラザ（栃木県立宇都宮産業展示館）において、栄養教諭や学校給食関係者を対象とする「とちぎ学校給食フェア2018」が、**公益財団法人栃木県学校給食会（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）**の主催により開催されました。同フェアでは、食育講演、食物アレルギーなどの講話ならびに学校給食用物資展示説明会が行われ、県内外から97の企業・団体が参加し、約1,100名の学校給食関係者の来場があり、栃木県米粉食品普及推進協議会からは、**栃木県学校給食パン協同組合、株式会社波里、日の本穀粉株式会社、全農栃木（全て栃木県米粉食品普及推進協議会会員）**が出展しました。

栃木県学校給食パン協同組合は、米粉パン（プレーン、金ごま、チーズ）の展示・試食を行い、来場者からは、「もちもちとした食感で美味しい。」「しっとりとした舌ざわりでいいですね。」「腹持ちが良い。」などの感想が聞かれました。



左：試食品は、人気の米粉チーズパンなど



右：米粉の展示品

この米粉パンは、既に学校給食用として提供されており、特にチーズパンは人気が高く、更なる普及拡大が期待されています。日の本穀粉（株）は、今回が初めての出展になり、米粉を活用したチーズ入りチヂミや鶏肉の香草パン粉焼き、米粉のパンナコッタ風デザートの展示・試食を行いました。特にデザートに人気があり、栄養士をはじめとする給食関係者は、給食への活用に向け理解を深めていました。今後はパンの原料のみならず、副食等の食材としても利用が進むことが期待されています。

また、栃木県米粉食品普及推進協議会は、米粉に関するパネル展示、米粉を活用したレシピ集の配布などの情報提供を行いました。来場者からは「米粉が自給率の向上につながることを知りました。」「米粉の用途に応じた表示で目的に応じ利用しやすくなりました」



パネルを熱心に見る来場者



展示風景

た。」等、米粉に対する知識を広めることができたとの感想が聞かれました。

◇「親子米粉料理教室」を開催（栃木県）

8月2日、宇都宮市内の公益財団法人栃木県学校給食会調理室において、**栃木県米粉食品普及推進協議会**主催による「夏休み親子米粉料理教室」が開催されました。

同協議会では、毎年夏休みにあわせて米粉料理教室を開催しており、毎回好評を得ており恒例行事となっています。今回は17組41名の親子が、米粉ピザと米粉ホットケーキづくりに挑戦しました。

講師の**株式会社波里（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）**商品開発課の黒田敬子氏は、米粉を使ったピザの生地づくりから成型までを特に小学生の参加者に熱心に教えていました。



講師の指導を受け熱心に調理する参加者

参加者は、ピザの生地づくりを行った後、丸く成型（約25cm）し、ピザソースを塗りハムやコーン・ピーマン・トマト・チーズなどをトッピングして米粉ピザづくりにトライしていました。自分たちで作った焼きたての米粉ピザの味にとっても満足し、多くの人がお土産として持ち帰りました。

参加者からは、「もちり感があってとてもおいしかった。」「夏休みの宿題に生かしたい。」「また来年も参加したい。」との感想が聞かれました。

また、当日参加者のうち4人の方からは、同協議会への加入申込みいただきました。

今後、米粉料理教室や米粉料理レシピ集の改訂版の発行などの取り組みを通じて、家庭における米粉利用の拡大につながることを期待しています。



焼きたてのピザに満足

当日の様子は、8月11日の日本農業新聞（北関東版）にも掲載されました。

◇低アレルギー対応のお菓子新発売（埼玉県）

WAベーグル（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）では、ベーグル専門店として、国産米粉と北海道産小麦で作った「米粉入りベーグル」の販売を行ってきました。今回、3大アレルギー（小麦、卵、乳）の一部または全部を除去した焼き菓子、米粉のふわふわケーキ、米粉のソフトクッキー（両方とも小麦粉不使用）、米粉の和スコーン（小麦粉、卵、乳不使用）の販売を開始しました。この焼き菓子はアレルギーの方でも食べることができますが、厨房では小麦粉を使用した製品も製造しているため、購入の際は、アレルギークラス（症状の度合い）により、店舗において相談してください。

●詳細は、こちらをご覧ください。

<http://shokuseikatsu.co.jp/>

低アレルギー対応の
「米粉のふわふわケーキ」



< 2 > イベント等開催・出展のお知らせ

◇「品種マッチングミーティング」開催のご案内

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構（通称：農研機構）では、「膨らむ米粉パ

ン！コシのある米粉麺！加工用に適した水稻品種」をテーマに米の生産や米加工食品の開発・流通・販売に関わる方に加工用に適した品種を紹介します。

●開催日時：9月5日（水）14:00～16:30（申込締切：8月31日（金））

●場所：主婦会館プラザエフ
（東京都千代田区六番町15番地）

詳細は、こちらをご覧ください。

http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/press/laboratory/abic/082176.html

品種情報提供事業
平成30年度 第1回品種マッチングミーティング
膨らむ米粉パン！コシのある米粉麺！
加工用に適した水稻品種

◇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ための各種イベントを開催いたします。

●開催予定のイベント

①消費者の部屋 特別展示 「お米でみんなを元気に！」

開催日：9月3日（月）～7日（金）

場 所：農林水産省 消費者の部屋

詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/heyas/0903okom.html>

②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「消費者の部屋」特別展示
お米でみんなを元気に！
～食べて！見て！知る！お米・米粉の魅力～
米・米粉の産地では、もっとご飯が食べたい！という思いを込めて、お米の魅力をセミナーや、米粉を活用した新商品の展示、レシピの紹介等を行います。

お米・米粉
製品展示
省内食堂
コラボ
米粉商品
試食
炊飯
セミナー
米粉レシピ
紹介

●開催期間
2018年9月3日（月）～9月7日（金）
10:00～17:00
（3日～5日：09:00～、7日は13:00まで）

●日頃のイベント
時：お米・米粉の産地から届いたお米（12:00～13:00）
水：米粉を使ったお米（13:00～13:30）
木：米粉を使ったお米（13:30～14:00）
金：米粉を使ったお米（13:30～14:00）

●展示会場
農林水産省 北別館1階「消費者の部屋」
東京都千代田区千代田1-1-1
展示時間：9月3日～7日 10:00～17:00
（3日～5日：09:00～、7日は13:00～）
TEL: 03-3501-7999
資料請求（請求書添付）: 03-3501-8224

農林水産省

◇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：9月11日（火）、10月16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：wabage11@gmail.com



ベルギー産ダークチョコ&
パンホーデンココア

< 3 > 都県事務局からのお知らせ

◇「米粉に関する地域の取組事例」等について（関東）

農林水産省では、「米粉に係る地域の取組事例（PDF:314KB）」をHPに掲載しました。

その他に「米粉をめぐる状況について (PDF:1,799KB)」など、米粉に関する情報が各種あります。お時間のあるときに、是非、確認していただき、米粉利用拡大の参考としてください。



●詳細は、こちらをご覧ください。

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

◇米粉製品の販売店等の情報について (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。

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/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>

◇あらためて、米粉の用途別基準を確認 (関東)

用途表記	1番	2番	3番	
主な用途	菓子 ・ 料理用	パン用	麺用	測定法
項目				
粒度(μm)	粒径75μm以下の比率が50%以上			レーザー 回析散乱式
澱粉損傷度(%)	10%未満			酸素法 (AACC法76-31)
アミロース含有率(%)	20%未満	15%以上 25%未満	20%以上	ヨウ素呈色比色法又は 近赤外分光方式
水分含有率(%)	10%以上 15%未満			105℃乾燥法又は電気 抵抗式(電気水分計)
グルテン含有率(%)	(—)	18~20%程度 (グルテンを添加している場合は その旨を明記する)		(—)

< 4 > その他のお知らせ

◇第3回農のいとなみと鉄道フォトコンテストについて（関東農政局）

農林水産省関東農政局では、関東地域の「農のいとなみ」と「鉄道」の魅力が表現された写真を募集し、コンテストを通じて、関東地域は都心から少し足を延ばせば魅力的な農のいとなみがあり、高度に発達した鉄道を利用することで素晴らしい農業景観に簡単に出会えることを、都市にお住まいの方や国内外の観光客の皆様にご覧いただくため、「農のいとなみと鉄道フォトコンテスト」を実施しています。この機会に米粉の製造装置である田んぼと鉄道の写真で応募してみませんか。



- 詳細は、こちらをご覧ください。（応募締切：12月31日）

<http://www.maff.go.jp/kanto/kikaku/photocontest.html>

- これまでのフォトコンテスト結果は、こちらをご覧ください。

（第1回）<http://www.maff.go.jp/kanto/kikaku/photocontest-result.html>

（第2回）<http://www.maff.go.jp/kanto/kikaku/photocontest-result2.htm>

◇平成29年度食料自給率について（農林水産省）

農林水産省は8月8日に平成29年度の食料自給率がカロリーベースで38%となり前年と同率と公表しました。食料自給率は、国内の食料消費を国内生産でどの程度賄えるかを示す指標で、小麦、砂糖の原料作物であるてんさいの生産が回復し引き上げた一方、自給率の高い米の需要減退や飼料自給率が低い畜産物の需要増により輸入品が増加したことが引下げの要因となり前年同率となっています。

自給率の高い米を活用した米粉の消費拡大は、食料自給率向上に寄与すると考えます。

- 詳細は、こちらをご覧ください。（農林水産省プレスリリース）

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/180808.html>

◇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.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

◇「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】

1年を春・夏・秋・冬の4つに分けるのが、よくご存じの四季です。そして24に分けたのが24節季で、この8月には、秋の気配が感じられる立秋（8月7日）と暑さがおさまるころの処暑（8月23日）がありました。

24節季は農業が中心だった時代は、種まきや収穫の時期を知るために重要なものだったのですが、今ではカレンダーと節季感は一致してなく、まったく、秋の気配も暑さもおさまりませんが、日本人にとっては、季節の変わり目を示すものとして、とても重要なものだと感じています。

この夏は、強すぎる日差しによる、記録的な高温と水不足、一方で台風やゲリラ豪雨などによる大雨で、農作物の生育への影響が懸念されています。昨年は台風などの影響でジャガイモが不足しポテトチップスの製造販売がストップしたことは記憶に新しいのではないのでしょうか。農作物は、つくづく自然相手のもの、天候に大きく左右されると思知らされます。ポテトチップスなどの嗜好品は、なければいけないで我慢すればいいのですが、主食となるとそうはいきません。パンや麺類を作るための小麦は8割以上が外国に依存しています。この夏の日本の異常気象を目の当たりにすると、輸出国での不作により必要量の小麦の輸入がされない場合もあるのではないかと心配になります。そのためにも、国産で賄える米などを利用、活用し、小麦粉の代替をする米粉の更なる技術開発に加え、米粉食品の普及が進んで行けばと思います。

●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/>