

関東米粉食品メールマガジン

第215号 2019. 2. 25【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〉 各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

◇埼玉県農商工連携フェアなどで米粉製品をPRしました（埼玉県）

2月6日（水）、さいたまスーパーアリーナで開催された埼玉県農商工連携フェアなどにおいて、**埼玉県米粉利用食品推進連絡会**が米粉の販売促進、PR活動を行いました。

井上スパイス工業株式会社では、国産米粉をベースに甘酒、昆布、椎茸を使用した新発売の「**糀カレー**」を、**株式会社味輝**では、改良を進めている米と米糀で独自の酵母製法、パン製法で作った「**オリジナル酵母パン**」を、**のりす株式会社**では、近隣のコンビニなどで売り切れになるほど人気の**有限会社二合半堂まつざわ煎餅**の製品「**よしかわチップス**」を出展し、**松本米穀精麦株式会社**、**株式会社ちちぶ観光機構 龍勢の町よしだ**では米粉のPRを行い、各社とも多くの来場者の関心を集めていました。

一般財団法人日本食品分析センターの話では、米粉自体の検査依頼より、米粉で作ったパンやケーキなど加工品の成分検査が増えていて、グルテンを使用しない食品に関心が高まっているのではないかとのことです。

アレルギー対応とともに米粉の普及、新たな製品開発に期待したいと思います。



【左】(有)二合半堂まつざわ煎餅のよしかわチップス

【中央】井上スパイス工業(株)の糀カレー 【右】(株)味輝のオリジナル酵母パン

◇「県産米を活用したオリジナルレシピ2018」の結果発表（埼玉県）

埼玉県米消費拡大推進連絡協議会（事務局：埼玉県農林部生産振興課（**埼玉県米粉利用食品推進連絡会**））が『簡単！米粉のおやつ』をテーマに実施したレシピコンテストの表彰式が2月7日（木）埼玉会館（埼玉県さいたま市浦和区高砂3-1-4）において行われました。

優秀賞は3作品で受賞者からは、「小麦アレルギーの子供向けに考案した」、「電子レンジを活用し火を使わない工夫をした」などレシピのアピールポイントのほか、「親子で食べられ

るものにしたかった」、「食材のもつ粘り気を活用するのに米粉との配合比率に苦労した」、「試作し試食するうちに米粉使用のスイーツが好きになった」ことなどの感想がありました。

●優秀賞作品

①「秋の味覚かぼちゃのミルクレープどら焼き」
加須市立加須東中学校 野中奎利さん

②「狭山茶で!焼きドーナツ」
埼玉栄中学校 SS5 (瀬戸山希来さん、岩本実莉さん、
松澤芽愛さん、藤田結瑚さん、野妻姫楽さん)

③「さつまいもスノーボール」
十文字学園女子大学 チーム十文字② (安藤聡美さん、栗田茜さん)



優秀賞を受賞した皆様

●審査結果の詳細は、こちらをご覧ください。

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0904/komemugidaizu/recipe2018.html>

◇米粉料理のレシピを提供します(埼玉県)

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、埼玉県米消費拡大推進連絡協議会が実施した、『簡単！米粉のおやつ』をテーマにしたコンテストの優秀賞作品のレシピを提供します。

店頭販売、秋の収穫祭等のイベントなどスポット的な販売、米粉料理教室の実習での利用等に活用していただきたいと思っております。興味のある方は、埼玉県米粉利用食品推進連絡会事務局まで、メール (komeko.kanto@maff.go.jp) でご連絡ください。



秋の味覚かぼちゃの
ミルクレープどら焼き



狭山茶で焼きドーナツ



さつまいもスノーボール

*どの作品も小麦粉は使用していません。

◇しっとり、もちり米粉のバウムクーヘンができました(静岡県)

総菜厨房ふじあざみ(静岡県米粉食品普及推進連絡会会員)では、「道の駅ふじおやま」(静岡県駿東郡小山町用沢 72-2)で地元ブランド米「ごてんばこしひかり」の米粉100%で焼き上げた、グルテンフリーのヘルシーバウムクーヘン「金太郎バウム」を昨年12月に販売開始しました。

新鮮な卵と蜂蜜をたっぷり使い、しっとりと重量感のある食べごたえに仕上げ、レギュラーホール、スマートホール、カットバウム(個包装)等を取りそろえています。

また、丸1本のロングバウムやお好みの厚さでのカット、デコレーションなども対応しています。

職人が一層一層に思いを込めた味をぜひご賞味ください。



道の駅ふじおやま

- 問合せ：株式会社ふじおやま 総菜厨房ふじあざみ（農村活性化センター）
住所：静岡県駿東郡小山町用沢 56-1
TEL：0550-76-6660 FAX：0550-76-6601

- 詳細は、こちらをご覧ください。

<http://fujioyama.co.jp/kintaroubaum.html>

< 2 > イベント等開催・出展のお知らせ

◇パンのフェス 2019 春に出店（神奈川県）

コーナーポケット（山梨米粉普及推進ネットワーク会員）では、「パンのフェス 2019 春」に出店し、米粉を使用したパンの販売も行います。

遠方からの出店ですので、この機会に、是非、ご賞味ください。

- 場所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場
（神奈川県横浜市中区新港 1-1）
- 期間：3月1日（金）～3日（日）雨天決行

- 詳細は、こちらをご覧ください。

<https://pannofes.jp/>



米粉入り五穀の食パン

◇FOODEX JAPAN2019 に出展（静岡県）

関東米粉食品普及推進協議会会員が FOODEX JAPAN2019 に出展します。

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、国産米粉を使用し、牧之原産一番茶粒を練り込み緑茶本来の風味や香りをお愉しめるスイーツ「お茶粒ダックワーズ」を出展します。この商品は、既にアメリカにクリスマス用として輸出をしています。

また、共同出展の米粉パビリオンでは、とうきょう米粉ネットワーク会員の株式会社ケット科学研究所が米粉水分計を、株式会社西村機械製作所は、米粉専用製粉機などを、千葉県のブースでは、株式会社新倉（ちばコメ粉食品普及会会員）が米粉バームクーヘンなどを出展します。

- 場所：幕張メッセ（千葉県千葉市美浜区中瀬 2-1）
- 期間：3月5日（火）～8日（金）

- 詳細は、こちらをご覧ください。

<https://www.jma.or.jp/foodex/>

◇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、埼玉県産米粉と北海道産小麦で作った「米粉ベーグル」や小麦、卵、乳の一部または全部を除去した「米粉の焼き菓子」などを販売しています。（アレルギー対応については、製造者に相談してください。）

購入に当たっては、事前予約が必要になりますので、ご希望等の方は、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19日（火）
- お渡し場所：さいたま新都心合同庁舎2号館 2階ロビー
（埼玉県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：埼玉県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



◇「第3回茨城おみやげ大賞」出品商品募集（茨城県）

茨城県の「おいしい」をより多くの人に知ってもらいたいという想いのもと、茨城県営業戦略部観光物産課では、茨城県を代表するおみやげを選ぶ「第3回茨城おみやげ大賞」を実施しています。

コンテストの募集は3月8日（金）までです。この機会に、米粉を利用した、おみやげで出品をしてみたいはかがですか。

コンテストの詳細については、特設webサイトをご覧ください。

- 詳細は、こちらをご覧ください。

<https://ibaraki-omiyage-3rd.net/>



< 3 > 各事務局からのお知らせ

◇近畿米粉食品普及推進協議会事務局の移転について（近畿）

近畿米粉食品普及推進協議会は、このたび事務局を京都市から神戸市へ移転しましたので、お知らせいたします。

- 新住所：〒658-0014
兵庫県神戸市東灘区北青木2-8-21 サカモトキッチンスタジオ内
TEL：078-452-0746

- 詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.riceflour.jp/index.php>

◇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チラシ配布を行っています。

引き続き、会員の皆様の米粉食品に係る最新情報を募集していますので、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、広く情報を発信しています。

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 > その他のお知らせ

◇「やっぱりごはんでしょ！」について（農林水産省）

農林水産省では、米の消費拡大を目的に、お米に関する情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」を公開しています。このサイトは、一般の企業や団体で実施している米消費拡大の取組を広く募集し、紹介していますので、事例がございましたら、本サイト内「わたしたち日本ごはん党」のコーナーより応募してください。



- 詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/gohan.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。

海外へ米粉食品の販売促進、展示会出展などのプロモーション活動などを計画している事業者の方は、プロジェクト参加に向けご検討してみてください。

- 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

◇「関東農政局メールマガジン」について（関東農政局）

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>

◇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&ki bou_koku=9000&keyword_j=%95%C4%95%B2&keyword_e=Rice+flour&disp_proj=500000039

◇「食べて応援しよう！」の取組について（関東農政局）

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】

昨年の冬は、積雪の影響で車 1000 台以上が身動き出来なくなった国道や電車が立ち往生するなど、また、農作物を栽培するビニールハウスも次々と倒壊し、農家にも大きな被害がありました。どの県の出来事だったのか、詳細については、記憶が薄れて来ています。

記憶が薄れるくらいなら、まだ認識しているという点ではいいのですが、「天災は忘れた頃にやってくる」と言われていますので、雪に限らず台風や地震などへの備えも怠ってはいけな

いと考えます。災害に対する備えで、重要と考えられるのは、水と食料でしょうか。食料の備蓄の柱はやっぱり米だと思えます。水を無駄にしない無洗米がいいのでしょうか。乳児や介護を必要とする人に便利なのは、米粉です。

水やお湯に溶かし、かき混ぜるだけでもいいのですが、牛乳や野菜ジュース、コンソメスープなどに混ぜれば栄養価も増し、簡単で美味しい離乳食、^{えんげしよく}嚥下食になります。もちろん健康な方にも簡単に栄養補給ができるので、便利です。米粉も災害備蓄用の食料に加えることを、特に食物アレルギーのある方は、行政からの応急物資では対応が困難なことも想定されますので、是非、お考えください。

防災の日は9月で、防災用品点検の日が3月、6月、9月、12月の1日となっています。「備えあれば憂いなし」とも言います。防災の日が毎月あってもよいと思

- 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/>