

# 関東米粉食品メールマガジン

第216号 2019. 3. 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

### ◇FOODEX JAPAN2019 で米粉製品をPRしました（千葉県）

3月5日～8日に千葉県の幕張メッセで開催された「FOODEX JAPAN2019」で各会員が米粉製品に係る市場調査及びPRを行いました。

**株式会社新倉（ちばコメ粉食品普及会会員）**では、米粉煎餅「ぬれ揚げ煎」、「米粉バウムクーヘン」、「米粉入りクッキー」など様々な米粉加工品を出展し、バイヤーなどの来場者からは「美味しい」との評価がありました。米粉バウムクーヘンは自店舗で販売のほか、4月から、地元土産物店で販売予定です。新たに小型微細米粉製粉機の導入も検討中で米粉の更なる利用拡大に取り組んでいます。



試食の米粉  
バウムクーヘン



(株)新倉のブース

**株式会社大湊村あきたこまち生産者協会（とうきょう米粉ネットワーク会員）**では、アレルギー物質27品目をもち込んでいない工場で製造している米粉で作った各種パスタ（ソースもグルテンフリー）を出展しました。バイヤーの評判は良く、海外では日本のグルテンフリーは、米粉で完全なノンGM（遺伝子組換え）なので、評価が高いといわれていて、国内での米粉は、まだグルテンフリーよりもアレルギー対応の方が消費者に受け入れられているとのことでした。



子供向けのパスタ等  
多数出展



(株)大湊村あきたこまち  
生産者協会のブース

●問い合わせ等は、こちらをご覧ください。

(新倉)

<http://shingura.jp/>

(大湊村あきたこまち生産者協会)

<http://akitakomachi.shop12.makeshop.jp/shopbrand/ct69/>

【アレルギー物質27品目については、第208号（平成30年7月25日発行）の関東米粉食品メールマガジンを参照ください。】

### ◇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、『簡単！米粉の

おやつ』をテーマに実施したコンテストの優秀賞作品のレシピを提供します。店頭や秋の収穫祭等のイベントでの販売を、是非、ご検討ください。お問い合わせは、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](mailto:komeko.kanto@maff.go.jp))でご連絡ください。



【左】秋の味覚かぼちゃのミルクレープ  
どら焼き  
【中】狭山茶で焼きドーナツ  
【右】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。

## ◇「百花繚乱 2019」の発行について（栃木県）

農林水産省関東農政局栃木県拠点では、次世代の農業の担い手として、果敢にチャレンジしている栃木県内の農業関係高校を紹介した冊子「百花繚乱 2019」を発行しました。

栃木県米粉食品普及推進協議会会員の宇都宮白楊高校食品科学科が、食育の出前授業を行い、栃木県産の米粉を使用した蒸しパン、クレープ、アイスクリーム等の製造実習を通して、異校種、異年齢間の交流を深めているなどが紹介されています。

興味のある方は、是非、ご覧ください。

●詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/kanto/chiikinet/tochigi/shiryo.html>

\*\*\*\*\*

## < 2 > イベント等開催・出展のお知らせ

### ◇2019 さいたまるしえに出店します（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、「2019 さいたまるしえ」に出店し、米粉入りベーグル、米粉のふわふわケーキ、米粉のブルドネージュ（クッキー）などの焼き菓子の販売を行います。この機会に、是非、ご賞味ください。

●場所：さいたま新都心公園（埼玉県さいたま市大宮区北袋町1-190-24）

●期間：3月30日（土）～31日（日）10:30～16:00 雨天決行（荒天中止）

●詳細は、こちらをご覧ください。

（イベントHP） <http://www.saitamarche.info/topics/9624/>

（WA ベーグル） <http://shokuseikatsu.co.jp/>

### ◇第16回デザート・スイーツ&ベーカリー展に出店します（群馬県）

群馬製粉株式会社（米粉ネットぐんま会員）では、「第16回デザート・スイーツ&ベーカリー展」に出店し、米粉などを利用したベーカリー向けの和素材商品を提案します。

この機会に、米粉食品製造の情報収集に出掛けてみてください。

●場所：東京ビッグサイト（東京都江東区有明3-11-1）

●期間：4月17日（水）～19日（金）10:00～17:00（最終日は16:00まで）

●詳細は、こちらをご覧ください。

（イベントHP） <http://www.fabex.jp/entry/about02.html>

（群馬製粉） <http://www.5783.jp/>



栃木県内の農業関係高校を紹介します  
農林水産省関東農政局栃木県拠点

## ◇第12回ホビーッキングフェア2019に参加します(東京都)

東京ビックサイトで開催される第12回ホビーッキングフェア2019で公益社団法人米穀安定供給確保支援機構が、「作って、食べて、楽しんで 米と米粉の優しい手作りクッキング」と題した体験料理教室を開催します。米粉のブースでは「グルテンフリーは『優しい』」をテーマに、とうきょう米粉ネットワーク会員の料理研究家今別府靖子氏(有限会社シンクネクスト)が講師となり、米粉スイーツの体験料理教室を開催します。

また、併せて試食及び米粉製品の展示並びに米粉資料の配布を行います。

この機会に、米粉スイーツ作りの楽しさを感じてください。

●場所：東京ビックサイト(東京都江東区有明3-11-1)

●期間：4月25日(木)～27日(土)

●詳細は、こちらをご覧ください。

(イベントHP) <https://www.hobbycook.jp/fair/>

(米粉の体験料理教室申込) <https://kome-komeko.biz/>

※事前申込は4月1日から開始です。定員に達し次第締め切らせて頂きます。

(シンクネクスト) <https://www.thinknext.co.jp/>

## ◇みんなのアレルギーEXPO2019の出展者募集について(東京都)

一般社団法人日本環境保健機構(とうきょう米粉ネットワーク会員)では、アレルギーやシックハウス症候群、化学物質過敏症などの環境由来の健康問題について調査研究を行い、広く一般の方々に情報提供をしています。その一環として年に一度「みんなのアレルギーEXPO」を開催しています。

米粉は、もちろん小麦アレルギーに対応できるものです。米粉活用の商品や取組の紹介が出来る場となっていますので、興味のある方は、出展に向けご検討ください。



●募集期限：8月30日(金)まで ※募集数に達し次第締め切らせて頂きます。

●出展の案内は、こちらをご覧ください。

<http://expo.jeho.or.jp/exhibit/>

## ◇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。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までお問い合わせください。

●今後の販売予定日：4月16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：[wabage1@gmail.com](mailto:wabage1@gmail.com)



スライスベーコン&チーズ

\*\*\*\*\*

### < 3 > 各事務局からのお知らせ

#### ◇米粉をめぐる状況について（農林水産省）

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」が3月に更新され、米粉用米の状況、米粉の特徴、支援措置など各種情報が掲載されていますので、是非、閲覧ください。

●詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-91.pdf>

#### ◇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。

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>

#### ◇米粉の用途に応じた主な米粉用米品種の特性について（農林水産省）

各用途に向く品種の一例です。米粉用米の作付けや商品開発の参考としてください。

「コシヒカリ」や「あきたこまち」などの品種であっても、製粉時にデンプン損傷を10%未満に抑え、かつ粒径75μm以下の比率を50%以上の微細に挽くことで菓子・料理用・パン用として使用できると言われています。

1番（菓子・料理用）に適した品種		
品 種 名	収 量	アミロース値
ゆめふわり	約596kg	約8%
ミルキーQueen	約523kg	約8.5%

2番（パン用）に適した品種		
品 種 名	収 量	アミロース値
ほしのこ	約500kg	約16.5%
こなだもん	約521kg	約18.6%

3番（麺用）に適した品種		
品 種 名	収 量	アミロース値
北瑞穂（きたみずほ）	約600kg	約30%
夢あおば	約722kg	約20%
あみちゃんまい	約633kg	約30%
ホシアオバ	約694kg	約20%
越のかおり	約629kg	約33%
モミロマン	約823kg	約25%
ふくのこ	約644kg	約27%
ミズホチカラ	約728kg	約24%

\*「収量」は10a当たり、また、研究機関における実証単収の一例

●品種の特性や栽培適地などの詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-87.pdf>

●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）の情報も参考としてください。

[http://www.naro.affrc.go.jp/publicity\\_report/publication/pamphlet/kind-pamph/080743.html](http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/publication/pamphlet/kind-pamph/080743.html)

## ◇ノングルテン米粉表示と欧米のグルテンフリー表示との比較について

	ノングルテン米粉表示 ＜2017.3に決定した世界で初めての自主基準＞	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	世界のグルテンを摂れない子供たちなどの需要に対し、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。小腸の粘膜が炎症を起こし下痢等を発症。遺伝性の疾患で欧米人に多いといわれている。
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

- 米粉製品のノングルテン認証制度の詳細は、こちらをご覧ください。  
(一般社団法人日本環境保健機構) <https://nongluten.jp/about/>

## ◇米粉の用途別基準・用途表記について

米粉の用途別基準に適合する米粉製品は、「米粉の利用拡大のための推奨ロゴマーク付与申請」を行い承認されれば、推奨ロゴマークを貼付することが出来ます。

用途表記	1番	2番	3番	
主な用途	菓子・料理用	パン用	麺用 (一部、菓子・料理用を含む)	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)
グルテン添加率(%)	( — )	18～20%程度 (グルテンを添加している旨を明記する必要)		( — )

- 推奨ロゴマークの付与及び使用要領の詳細は、こちらをご覧ください。  
(日本米粉協会)

<http://www.komeko.org/%e3%80%8c%e6%8e%a8%e5%a5%a8%e3%83%ad%e3%82%b4%e3%83%9e%e3%83%bc%e3%82%af%e3%81%ae%4%bb%98%e4%b8%8e%e5%8f%8a%e3%81%b3%e4%bd%bf%e7%94%a8%e8%a6%81%e9%a0%98%e3%80%8d%e3%82%92%e7%ad%96%e5%ae%9a/>

\*\*\*\*\*

## < 4 > その他のお知らせ

### ◇「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>

---

#### 【編集後記】

冬が寒いので、春の暖かさが心地良く感じられる季節となって来ました。ですが暖かくなるに連れ花粉の飛散が増し、近年では嫌う人も多くなって来ているのではないのでしょうか。

しかし、春は動物や植物にとっては待ちに待った季節で、我が家のベランダのバラも、冬場の剪定、植え替え、施肥などにより、勢いよく芽吹き、盆栽の桜も、今にも咲きそうな勢いです。金魚も冷たい水から解放され、食欲旺盛になって来ました。「生き物は手を懸ければ懸けるだけ応えてくれる」のです。仕事も努力すれば、するだけ成果が上がる、米粉も推進すれば、推進しただけ拡大される、と信じて活動を進めたいと思います。

昨年の秋頃から「平成最後の〇〇」と言った表現を耳にしたり、目にしたりするようになりました。当メルマガも平成最後まで今回を含め、後2回ですが、それより早く、今回で、筆者、最後の編集となりました。

2年前、「筆者だというのに文章を書くのをとても苦手としています。その筆者が人事異動により当メールマガジンの担当となってしまいました。“案ずるより産むが易し”この精神で一步を踏み出し、今回初めてのメールマガジンの編集をしました。」とご挨拶したのが昨日のように感じます。

この間、思ったことは、米粉の推進は順風満帆には行かない、立ち止まり考えることも多々あり、一步一步、進んで行くことが重要なのですが、エポックメイキングな商品ができればと願ったこともありました。

4月ももう間近です。学生は卒業式を終え、筆者を含め社会人の一部は配置転換を控え、新たな出発に向け心の準備をしていることと思いますが、やはり不安は付きものです。不安を持つより、大きな希望を持ちたいと、ポジティブに考えることを心掛けたいと思います。

2年の間、ご愛読を頂きありがとうございました。引き続き、関東米粉食品メールマガジンをよろしく願います。

#### ●米粉食品に関する情報は・・・

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/>

#### ●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/>