

関東米粉食品メールマガジン

第250号 2022. 04. 25【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

*****＜ イ ベ ント ＞*****

1. 「アレルギー対応スイーツコンテスト2022」レシピを募集中（6月30日まで）【再掲】



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、「アレルギー対応スイーツコンテスト2022」を開催。

●応募部門

- A（プロ）：現役パティシエ・調理スタッフ、製菓・調理学校指導員など
- B（一般）：上記プロに該当しない方（中学生、高校生、専門学生、大学生を除く）
- C（学生）：中学生・高校生・専門学生・大学生
- D（キッズ）：小学生以下（絵のみで調理はなし）

●応募条件

卵・乳製品・小麦を使用しないこと、レシピ・原材料の公開を承諾いただくこと

●応募締め切り：2022年6月30日（木）

●アレルギー対応スイーツコンテスト実行委員会

<https://usapen.info/sweetscontests/>

2. 第6回“日本の食品”輸出 EXPO を開催（6月22日～24日）【再掲】

※2021年開催時のレイアウト図です

会場レイアウト図（インテックス大阪 6号館 Dゾーン）		
NEW サステナブル&フリーフロム食品 ソーン *オーガニック食品 *GMO・MSGフリー *グルテンフリー *ミートフリー *シュガーフリー *アレルギーフリー ...など	菓子 ソーン *和菓子 *スナック菓子 *焼菓子・クッキー *米菓 *ゼリー *チョコレート ...など	調理器具・食器 ソーン *食器 *酒器 *包丁 *グラス *鍋 *卓上用品 ...など
健康・美容食品 ソーン *サプリメント *栄養補助食品 *健康ドリンク *美容ドリンク *ダイエット食品 *プロテイン ...など	日本茶 ソーン *煎茶 *玉露 *抹茶 *ほうじ茶 *玄米茶 *茶器 ...など	ドリンク・酒 ソーン *日本酒・焼酎 *ビール・ウィスキー *ワイン・果実酒 *清涼飲料 *黒米・野菜飲料 *水 ...など
調味料 ソーン *味噌 *しょうゆ *出汁 *食酢 *ドレッシング *こうじ調味料 ...など	加工食品 ソーン *即席食品 *冷凍食品 *レトルト食品 *乳製品 *缶詰・瓶詰 *惣菜・惣出支 ...など	水産物・農畜産物 ソーン *魚類・甲殻類 *貝類・海産類 *おとり製品・干物 *青果物 *穀物 *食肉・鶏卵 ...など

上記の各展示ブースは、会場内を巡回して展示いたします。

“日本の食品”輸出 EXPO は、世界に誇る「日本の食品」を世界各地から集まる食品バイヤーや日本の食品輸出商などと商談を行う展示会。特長の一つであるアポイントシステムは、事前に商品検索サイトに登録することにより、製品情報を見た海外バイヤーからのアポイントを受付け、展示会当日の商談につなげることが可能です。

海外でのグルテンフリー食品への関心度は高く、世界のグルテンフリー市場規模が拡大基調にある中で、グルテンを含まない米粉の特性を活かした高品質な日本産米粉製品を海外に向けてPRする絶好の機会となっておりますので、出展を御検討ください。米粉ならではの商品（グルテンフリーやヴィーガン対応食品）が多数出展予定です。

(申込締め切り日は特に設けておりません。(出展スペースがなくなり次第、申込み終了))

- 開催場所：東京ビッグサイト（東京都江東区）
- 開催日時：令和4年6月22日（水）～24日（金）
- 第6回“日本の食品”輸出 EXPO

<https://www.jpfood.jp/>



***** < トピックス > *****

1. 「第1回 お米未来展 2022」で米粉をPR

(4月13～15日)



東京ビッグサイトで開催された「FABEX 2022」（商談を目的としたバイヤー向け展示会）において、第1回お米未来展 2022 が開催されました。出展各社によるお米に関連する最新情報を展示。その中で米粉をめぐる最新情報や全国の米粉製粉工場のパネル展示、米粉製品や料理講座など多くの取組を紹介しました。また、お米未来展以外でも米粉・米粉加工品を多数紹介しており、更なる米粉の利用拡大が期待できます。

●関東米粉食品普及推進協議会会員の出展状況

- 日の本穀粉株式会社（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）：米粉、ふっくら米食など
- 株式会社波里（同上）：米粉・米粉の天ぷら粉など
- 群馬製粉（米粉ネットぐんま会員）：米粉、高RS米粉など
- 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）：米粉、ミックス粉など
- GRACEFUL FOOD（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）：料理教室、HACCP 認証支援
- 株式会社西村機械製作所（とうきょう米粉ネットワーク会員）：超小型気流粉碎機及び
同社製粉機を使用して製造された全国各地の米粉・米粉製品
- 株式会社吉字屋穀店（山梨米粉普及推進ネットワーク会員）：米粉、米粉麺類など

2. 栃木県米粉食品普及推進協議会「米粉無償供与事業」の報告

栃木県米粉食品普及推進協議会では、家庭や学校給食を含む地域での米粉の普及を目指し、平成26年から小・中・高等学校の児童・生徒等を対象に「米粉無償供与事業」に取り組んでいます。令和3年度は、9カ所に供与し、栃木県産の米粉の普及、米の消費拡大に取り組ましました。

供与先	米粉利用概要
栃木県立鹿沼南高等学校	授業「食品製造」を通じて米粉パン作り
栃木県立宇都宮白楊高等学校	地場産フルーツを使い、キウイ米粉パウンドケーキ、宮レモン米粉パン作り

「郷土料理を考える集い」実行委員会	米粉活用のため、米粉シフォンケーキ作り
栃木県立特別支援学校宇都宮青葉高等学園	授業で米粉のマフィンやパウンドケーキ作り
大田原市立湯津上中学校	給食を活用し、米粉を衣とした鶏の照り焼き、ちくわの磯辺揚げを提供
栃木県立那須拓陽高等学校	授業で米粉パン及び米粉クッキー作り
栃木県立栃木翔南高等学校	授業で米粉のピロシキ、北京ダック風米粉クレープ作り
栃木県立足利中央特別支援学校中等部	授業で米粉のカップケーキ作り
(公財) 栃木県農業振興公社	体験講座で米粉シフォンケーキ作り

3. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売 (次回の販売は5月24日)

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、米粉利用拡大の取組の一環として毎月1回「米粉パンの日」を設定しています。

埼玉県産米粉と北海道産小麦粉で作ったベーグルや小麦・卵・乳の一部又は全部を除去した米粉の焼き菓子を提供しています。

4月19日の「米粉パンの日」では、食事系のベーグルである、鎌倉ハムとたっぷりのお野菜をつかった上品なサンド「鎌倉ハム&たっぷりお野菜のサンド」が登場。また、季節限定のベーグルとして、ピーナッツバターにキャラメルチョコを加えた「濃厚ピーナッツバター」も登場。

購入には事前予約が必要です。関東米粉食品普及推進協議会事務局まで御連絡ください。(komeko.kanto@maff.go.jp)

●申込期限：5月20日（金）

●お渡し日：5月24日（火）12:00～12:30（さいたま新都心合同庁舎2号館2階ロビー）

●製造者：WAベーグル（有限会社 食生活） <http://www.shokuseikatsu.co.jp/>
（さいたま市南区神明1-10-15メゾン・ド・コリン1階）



鎌倉ハム&たっぷりお野菜のサンド



濃厚ピーナッツバター

4. 日本産米粉でドイツ伝統のケーキ開発、ワークショップでベーカリー関係者にPR

日本食品海外プロモーションセンター（JF00D0）とジェトロは2月7日、ドイツ南部のミュンヘンで、ベーカリー関連事業者などを対象に、日本産米粉の普及促進のためのオンラインワークショップを開催しました。ドイツ・ミュンヘンのケーキ屋たんぽぽコンディトライ・カフェと協力して、日本産米粉を使用したドイツ発祥の伝統的な菓子「アプフェルシュトロイゼルクーヘン」（リンゴケーキ）のレシピを開発しました。



「アプフェルシュトロイゼルクーヘン」

このオンラインワークショップでは、和爾俊樹ジェトロ・ベルリン事務所長が日本産米粉の特徴として「グルテンフリー」「ダマになりにくい」「ボソボソしにくい」を挙げて、ベーカリー関連事業者に日本産米粉の活用を呼びかけた後、レシピを実演し、JF00D0 米粉プロモ-

ションの参加企業4社（グリーンパワーなのはな、群馬製粉（米粉ネットぐんま会員）、小城製粉、みたけ食品（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員））の商品を紹介しました。

ワークショップ参加者からは、各社の日本産米粉商品の用途や価格などについて具体的な質問がありました。今後、ドイツにおける日本産米粉の普及が期待されています。

*****＜ KOMEKO 便り（会員提供情報） ＞*****

1. 「お米で作ったからあげ粉」がリニューアル



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）では

「お米で作ったからあげ粉」をさらに美味しくリニューアル。主原料は国産米粉100%使用で、小麦粉を一切使用していない「からあげ粉」です。この「からあげ粉」は和風だし入りで旨みがアップしており、フライパンでも簡単に調理することができ、米粉だから「カリッ！サクッ！ジューシー！」な仕上がりになります。

商品概要

名 称：お米で作ったからあげ粉

内容量：90 g（鶏もも肉、約2枚分）

特 徴：グルテンフリー・アレルギーフリー・化学調味料無添加

7大アレルギー不使用・漬け込みなし、水と混ぜるだけの簡単調理

ご飯のおかずやおつまみとしてはもちろん、冷めても美味しいのでお弁当にもどうぞ。

からあげ粉を使ったアレンジレシピも、ホームページで紹介していますので、御興味がある方は御覧ください。

●みたけ食品工業株式会社ホームページ

<https://www.mitake-shokuhin.co.jp>

*****＜ インフォメーション ＞*****

◇ 日本米粉協会は「国内産米粉総合情報サイト」を開設中

日本米粉協会は、一般消費者や米粉に関する業界関係者の方々に有益となる情報（各種米粉レシピ、米粉商品情報、店舗検索等）を掲載した「国内産米粉総合情報サイト」を開設しています。様々な情報が掲載されていますので、御興味がある方は御覧下さい。

●日本米粉協会「国内産米粉総合応報サイト」

<https://www.komeko-life.com/>

◇【米粉で特産麺販売を！ JAなどが協定を締結（埼玉県春日部市）】

埼玉県春日部市は、JAや商工会議所、地元の製麺会社などの関係者が集まって、埼玉県春日部市産米を原料にした米粉を麺などに加工。地域の新たな特産品への取組について協定を結びました。この取組は、麺として加工しやすい品種の米を春日部市内で栽培、米粉を麺に加工し

て新たな特産品として販売するものです。計画では、今年度から、飲食店などと商品開発を進める予定だということです。地元産の米粉が広く使われることを期待しています。

◇【米粉・米粉商品等の情報提供をしてください！】

関東米粉食品普及推進協議会会員により実施されている、コロナ禍での「新しい生活様式」に対応した米粉利用拡大啓発の取組について、是非、以下の情報提供に御協力ください。

なお、いただいた情報等は、メールマガジン（KOMEKO便り（会員提供情報））などで紹介します。

●情報提供をお願いする対象商品（メニュー含む）及び対象会員

- ①「家庭で利用する調理向け米粉・米粉商品」の紹介（米粉製造・販売事業者）
- ②「家庭食、テイクアウト、デリバリー商品」の紹介（米粉利用商品製造・販売事業者）
- ③「家庭でできる米粉料理メニュー」の紹介（米粉料理に関心のある者）

●情報提供の方法等

情報提供の様式・記載例は以下の URL（関東農政局ホームページ内）にて御確認ください。

<https://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/200923.html>

◇「米粉製品」の展示を希望される会員を募集しています

関東農政局内の特設展示コーナーで展示する米粉製品を、随時募集しています。関東米粉食品普及推進協議会会員の皆様の申し出をお待ちしています。

●問合せ先：関東米粉食品普及推進協議会事務局

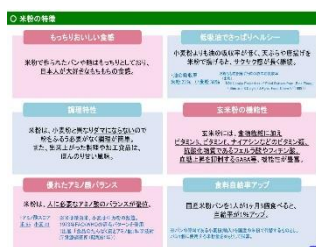
(TEL：048-740-0406)

●申込み先：以下の「米粉関東__窓口」メールアドレスまで (komeko.kanto@maff.go.jp)

※件名に『米粉製品展示希望』の旨記載し、メール送信してください。



◇「米粉をめぐる状況について（農林水産省）」を活用ください



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」の令和4年4月版が公表されています。

米粉用米の状況、米粉の特徴、支援措置など各種情報が満載です。是非、御活用ください。

←（7ページ）（参考）米粉の特徴

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-49.pdf>

<米粉関連サイトからの情報>

● 関東農政局「米粉情報」

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

- 農林水産省「米粉の情報」
<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/index.html>
- KOMEKO.NET [全国穀類工業協同組合]
<http://komeko.kilo.jp/>
- 米穀機構米ネット [公益社団法人米穀安定供給確保支援機構（略称「米穀機構」）]
<http://www.komenet.jp/>
- NPO 法人国内産米粉促進ネットワーク（略称「CAP.N」）
<http://www.cap-net.jp/>
- 日本米粉協会
<http://www.komeko.org/>
- 国内産米粉総合情報サイト
<https://www.komeko-life.com/>

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。皆様の御意見・御質問、御要望をお待ちしています。

（編集後記）

皆さまは、米粉からあげを試したことはありますか？メタボ気味のものとしては、油切れが良いことと、何よりも美味しい事がとてもうれしかったです。 U 生

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/>