

関東米粉食品メールマガジン

第238号 2021. 3. 25【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

*****< イベント >*****

1. 「米粉パンの日」で米粉ベーグルなどを販売

(4月20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、米粉ベーグルなどを販売しています。



令和3年度販売事業者は、本メールマガジン（第237号2021. 2. 25発行）により募集した結果、昨年度

に引き続き、米粉入りベーグル専門店WAベーグル（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）に決定しましたので、お知らせします。

埼玉県産米粉と北海道産小麦粉で作ったベーグル、定番商品のほか旬の食材を使用した季節限定品も提供しています。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（メールによる注文）：4月16日（金）

●お渡し日：4月20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）

（さいたま市南区神明1-10-15メゾン・ド・コリン1階）

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

※新型コロナウイルスの感染状況により、中止となる場合があります。

2. 第3回「アレルギー対応スイーツコンテスト 2021」キッズ審査員を募集



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、「食物アレルギーがあってもなくても、みんなが笑顔になれるスイーツ」の啓発を目的とした、卵・乳製品・小麦不使用を前提としたスイーツコンテストを、昨年度に

引き続き開催（詳細は4月に発表）。開催に先立ち、今回新規でキッズ審査員を1名募集中。

●アレルギー対応スイーツコンテスト 2021

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

●コンテストキッズ審査員募集（3月31日（水）締め切り）

<https://usapen.info/sweetscontests/?p=2004>



1. 「令和2年度優良ふるさと食品中央コンクール」で受賞

ふるさと食品の生産や消費を安定的に発展させることを目的に、製造・加工に関する新技術や農林水産物の加工利用の面で特に優れた成果をあげた食品・生産者を表彰する「優良ふるさと食品中央コンクール」で、**関東米粉食品普及推進協議会会員**（以下の2会員）の米粉製品が以下の各賞を受賞しました。

● 『こまち麺玄米』 農林水産省食料産業局長賞（新製品開発部門）

株式会社波里（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）

<商品特徴>

7大アレルゲン不使用、秋田県産あきたこまち（米粉）と焙煎した国産玄米を主原料にしたグルテンフリー米粉麺。蒸気で米粉を練り上げる蒸練製法により、モチモチした食感とコシの強さが特徴の半生麺。常温1年という長い日持ちを実現。



● 『純米ばうむ しっとりミルク仕立て』

一般財団法人食品産業センター会長賞（国産農林産利用部門）

株式会社新倉（ちばコメ粉食品普及会会員）

<商品特徴>

米粉と素材にこだわった、保存料を使用しない、グルテンフリー商品。独自の製法で焼き上げることで、ふんわり口どけを実現。通常のラム酒の代わりに純米酒を使うことで、他にはない「米×純米酒」というバウムクーヘン。



● 優良ふるさと食品中央コンクール表彰（一般財団法人食品産業センター）

<https://www.shokusan.or.jp/furusato/news/4257/>

2. FOODEX JAPAN 2021「米粉パビリオン」で米粉・米粉加工品をPR（3月9日~12日）



幕張メッセで開催された「FOODEX JAPAN 2021」（商談を目的としたバイヤー向けの展示会）において、（公社）米穀安定供給確保支援機構は、米粉パビリオン」を開設。

以下の4社を含む出展各社は、米粉をめぐる最新情報や全国の米粉製粉工場のパネル、各社の製品や米粉関連の講座など多くの取組を紹介。これにより、出展者や関係者のビジネス拡大の機会を与えるとともに、来場者の注目も集めたことで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取組（都県コード上位順・五十音順）

- ・五代目森山清次兵衛（ちばコメ粉食品普及会会員）：自然栽培米の米粉（多品種）
- ・米粉のグルテンフリー料理教室 Orange Spoon（同上）：米粉の講座・プロデュースなど
- ・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
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）：山梨県産特別栽培米の米粉

3. 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」を取り組んでいます。本年度は、延べ 8 回（39kg）提供し、栃木県産の米粉の普及、米の消費拡大に取り組みました。

供与先	米粉利用概要
栃木県立宇都宮白楊高等学校	ノンアレルギー料理を目的とした米粉ミルクケーキ作り
栃木県立宇都宮工業高等学校	初めて米粉を活用したチョコマフィン作り
栃木県立栃木農業高等学校	家庭科授業での、米粉カレーパン作り
栃木県立鹿沼南高等学校	グルテンフリー料理を目的とした米粉ロールパン作り
栃木県立壬生高等学校	家庭科授業での、米粉ケーキ作り
那須町立那須中央中学校	給食時間を活用した授業と米粉入りチキン南蛮を全校生徒に提供
鹿沼市立栗野中学校	学校設置のピザ窯を使用し、米粉ピザを作り全校生徒に提供
郷土食を考える集い実行委員会	会員の料理試作講習での、米粉シフォンケーキ作り

4. 「米粉消費啓発活動（米粉料理教室）」により学校給食用メニューを提供

榎本清美氏（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）は、埼玉県米消費拡大推進連絡協議会（事務局：埼玉県）の事業を通じて、さいたま市内の小中学校給食栄養士（14 名）を対象に



（学校給食の献立で提供）
さいたま市桜区産米粉を使った「豆乳クラムチャウダー」

「県産米粉を使った米粉料理教室」を実施。学校給食での更なる米粉利用を促すための提案メニュー（米粉のクラムチャウダー、高野豆腐のから揚げ、ジャガイモのガレット）のレシピと食材（県産米粉使用）を提供し、調理ポイントを解説しました。

各家庭で調理した参加者からは、米粉ならではの料理の特性やその有用性を実感・認識できたとの感想が寄せられたほか、実際に学校給食の献立に取り入れたとの報告もあり、県産米粉の利用拡大につながる取組となりました。

1. 知って役立つ使いこなしテクニック「食のバリアフリー『米粉』活用講座」を配信

有限会社シンクネクスト（とうきょう米粉ネットワーク会員）の今別府靖子代表（料理研究家・栄養士）は、以下の米ネットのサイトを活用して動画を配信しています。

動画では、グルテンフリーである米粉は、小麦アレルギーに対応しているだけでなく、アミノ酸やたんぱく質などの栄養価が高く、調理がしやすいなど米粉の基礎知識が学べるほか、日常的に米粉を活用いただくための調理のコツやアレンジ方法などを紹介。調理関係者向けと御家庭向けの動画を用意していますので、料理を提供する様々な場面で、米粉の魅力を体感してみませんか。



- 調理関係者向け講座動画
「米粉クリームコロッケ」、「米粉ラザニア」、「米粉の和風ロールケーキ」
- 御家庭向け講座動画
「米粉の三色肉まん」、「米粉味噌グラタン」、「米粉のデコレーションパンケーキ」

●米粉活用講座（公益社団法人米穀安定供給確保支援機構「米ネット」）

<https://www.komenet.jp/komekokatuyoukouza/index.html>

2. グルテンフリーが新しい日常に！国産米粉使用のパン&スイーツを販売



小麦アレルギーがあっても一緒に食べられる楽しみと笑顔を食卓に贈る、国産米粉を100%使用したグルテンフリーのパン&スイーツを製造販売。

小麦・グルテン・保存料を一切使わず、商品に合わせて、米粉は秋田県産あきたこまち又は山梨県産特別栽培米を使用し、白神こだま酵母やミネラル豊富な水など食材一つ一つにもこだわって、美味しく、安全に、そんな気持ちを込めて丁寧に焼き上げています。普段の食事だけではなく、毎日のおやつタイムに、“安心できる美味しさ”はいかがですか。是非、御賞味ください。また、グルテンを使わないパン&スイーツづくりのレッスンも開講中です。

●製造・販売者：グルテンフリー米菜日和 maisai-biyori（とうきょう米粉ネットワーク会員）

（東京都葛飾区鎌倉 4-41-3 オークレスト小岩 102）

<https://maisai-biyori.com/>

【主な商品紹介】

- マイピュアブレッド：シンプルなお米の甘みを味わえる食パン。
軽くトーストしてもサンドイッチでもOK。
- 焼きカレーパン：米粉ならではのヘルシーで、カリカリ、スパイシーな



焼きカレーパン。

- ショコラオレンジ：国産米粉が和歌山県産ネーブルオレンジの香りと濃厚なカカオを活かし、しっとりとした味わいと美味しさ。



- お取り寄せは、ショッピングサイトで

<https://home.tsuku2.jp/storeDetail.php?scd=0000106966>

*****< インフォメーション >*****

◇「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3年3月版](https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-209.pdf)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ので、是非、活用ください。<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-209.pdf>

◇「関東米粉食品普及推進協議会会員を募集！」～各都県協議会事務局まで申込みください

新たな米の需要拡大につながる「米粉・米粉食品」の利用拡大を推進するため、会員相互の情報交換や利用促進・啓発等の様々な事業・活動に取り組んでいます。

本会の目的に御賛同いただける個人・法人を募集しています。また、既に会員になられている方で、御賛同いただけそうな方を御存知でしたら、お声がけをお願いします。

なお、各都県協議会等に加わると同時に関東米粉食品普及推進協議会の会員となります。<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/>

.....
<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/komekojouhou/>
- 農林水産省「米粉の情報」
<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/index.html>
- KOMÉKO.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.NET」）
<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。

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/>