

関東米粉食品メールマガジン

第239号 2021. 4. 26【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

*****< イベント >*****

1. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売

(5月11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の「米粉パンの日」を設定しています。

昨年度に引き続き、米粉入りベーグル専門店WAベーグル（同連絡会会員、公募で決定した令和3年度販売業者）から、春に嬉しい爽やかな「クランベリー&クリームチーズ」や「オレンジショコラ」など、埼玉県産米粉と北海道産小麦粉で作ったベーグルを提供します。



また、定番の「プレーン」・人気の「和風金ゴマごぼうサラダ」のほか、出来たてのベーグルサンドや米粉の焼き菓子などもありますので、是非、御賞味ください。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)

●お渡し日：5月11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. 「アレルギー対応スイーツコンテスト」レシピを募集

(6月30日まで)



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、卵・乳製品・小麦不使用を条件としたアレルギー対応スイーツコンテストを開催します。

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作りに挑戦してみたい方は、奮って御応募ください。

●応募部門

A（一般）：プロ・アマ問わず社会人で、決勝審査と表彰式に出席できる方

B（学生）：中学生・高校生・専門学生・大学生で、決勝審査に出席できる方

C（キッズ）：小学生以下（絵のみで調理は無し）

●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。

・決勝審査：9月4日（土）（東京製菓学校）

・表彰式：10月26日（火）（新宿京王プラザホテル）

●第3回アレルギー対応スイーツコンテスト 2021 実行委員会

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

***** < トピックス > *****

1. 「ノングルテン米粉講習会」がオンラインで受講可能になりました

「ノングルテン米粉を使用した加工品登録制」
オンライン講習会



日本米粉協会はこのほど、「ノングルテン米粉を使用した加工品登録制度講習会」のオンライン配信を開始しました。

ノングルテン米粉を使用した加工品の登録には、以下の要件が必要になります。

- ① ノングルテン認証米粉を主たる原料としている
- ② 加工品の原材料表示に小麦と表示する必要がないグルテン含有量であるかを検査する
- ③ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っている
- ④ 日本米粉協会が主催するオンライン講習会を受ける



このうち④の講習会は、2019年度及び2020年度に東京・大阪で開催しました

が、2021年度からオンライン講習会に移行し配信が開始されており、同協会のホームページから必要事項を登録すれば受講料無料でいつでも受講可能に。受講修了後は同協会より「受講修了書」が発行されます（申し込みが必要）。オンライン化により受講者が増え、今後のノングルテン米粉加工品が拡充されることを期待します。

<https://www.komeko.org/training/explanation.html>

2. ファベックス 2021 で米粉・米粉加工品をPR

(4月21日～23日)



東京ビッグサイトで開催された「ファベックス 2021」（国内最大級の業務用専門展）米粉産業の未来へつながる「米粉未来展 展示・実演コーナー」において、米粉関連企業が米粉をめぐる最新情報や全国の米粉製粉工場のパネル、需要が急拡大している米粉関連商材の展示、各社の製品や米粉関連の講座など多くの取組をピーアール。出展者や関係者のビジネス拡大の機会の提供、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。また、実演コーナーでは、特設キッチンステージで米粉料理の第一人者の大塚せつ子氏による「米粉を使ったトレンドメニュー」の調理実演ライブ&試食が催されました。

●出展社（関東米粉食品普及推進協議会会員）（都県コード上位順・五十音順）

- ・株式会社波里（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）
- ・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）
- ・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）
- ・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）



***** < インフォメーション > *****

◆【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が実施されている、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））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：埼玉県米粉利用食品推進連絡会事務局（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3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ので、是非、御活用ください。

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-215.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入した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.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。

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/>