

# 関東米粉食品メールマガジン

第243号 2021. 9. 27【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

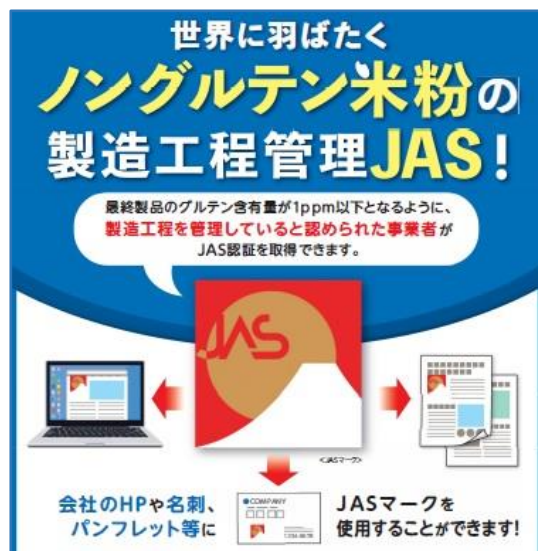
\*\*\*\*\*< イベント >\*\*\*\*\*

## 1. 「ノングルテン米粉の製造工程管理JAS認証」説明会（参加者募集）（10月26日）

農林水産省は、昨年10月に「ノングルテン米粉の製造工程管理JAS」を制定。本年6月からは、登録認証機関による認証が開始されています。

同JASを取得した事業者は、ホームページやチラシ、名刺等へのJASマーク貼付が可能となり、自社の管理能力の高さを証明・発信することができ、国内での販売拡大や海外への輸出拡大につながることが期待されます。また、グルテンアレルギーを抱える方をはじめ健康志向の高い消費者の方々にとっても、選択しやすい指標になると思われます。

以下のとおり、日本米粉協会において関係機関との連携により、同JASの仕組みやノングルテン米粉の製造工程管理JAS認証の内容についてわかりやすく解説する説明会が開催されますので、御参加（参加無料）を御検討ください。



### ● 日程（東京会場）

日時：令和3年10月26日（火）

- ・ 一般消費者対象 10:00~12:05
- ・ 事業者対象 12:50~15:00

会場：新宿京王プラザホテル4F「花」 \* 「みんなのEXPO 2021」内

\*（参考）大阪会場

日時：令和3年10月22日（金）対象者の時間帯は東京会場に同じ

会場：TKPガーデンシティ新大阪 6F「バンケット6A」

### ● 講演内容・講師

(1) JAS各種表示制度とノングルテン米粉の製造工程管理JASについて

農林水産省農産局穀物課 課長補佐 小俣 範雄氏

(2) JAS全体概要とノングルテン米粉製造工程管理JASについて

一般社団法人 日本農林規格協会 専務理事 島崎 真人氏

(3) ノングルテン米粉製造工程管理JAS規定の詳細について

株式会社 BMLフード・サイエンス

第一コンサルティング本部 東京グループ 渡邊 恵三氏

(4) ノングルテン米粉製造工程管理JASとノングルテン第三者認証制度との相互波及効果

日本米粉協会 事務局長 高山 靖弘氏

● 受講料

無料

● 締め切り

10月18日（月）（\*大阪会場は10月14日（木））

● 定員

30名（両会場とも） ※定員に達し次第、締め切らせていただきます。

● 申し込み方法

本メルマガ巻末の「参加申込書」に必要事項をご記入の上、メールまたはFAX

● 新型コロナウイルス対策

- ・ 感染防止のため、マスク着用で御参加ください。
- ・ 会場入り口にて手の消毒、検温をさせていただきます。
- ・ 会場は、席の間隔を空け、換気に配慮いたします。
- ・ その他、感染対策全般に御協力をお願いいたします。

## 2. 「アグリビジネス創出フェア2021」に出展

(11月24日～26日)

関東米粉食品普及推進協議会では、農林水産省が主催する「アグリビジネス創出フェア2021」に出展し、米粉の幅広い分野での利活用に向けた提案や米粉の特性などについて発信します。

当日は、出展ブース『総-31;米粉の可能性～米の特徴を活かした新たな米粉利用の紹介～』において、**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）**と**株式会社高柳製茶（静岡県米粉食品普及推進協議会会員）**が米粉製粉技術の紹介や米粉利用食品の製品開発などを提案します。

なお、「研究・技術プレゼンテーション」での情報発信も予定していますので、御来場の際には是非、お立ち寄りください。

（入場には事前登録が必要です（9月24日（金）にオンラインサイトオープン）。）



○出展ブース（会員名）：展示概要

**株式会社西村機械製作所**：米粉湿式気流粉碎の製粉技術紹介、アルファ化米粉による新たな米粉利用の創出など

**株式会社高柳製茶**：米粉と日本茶コラボの焼き菓子の紹介など

○研究・技術プレゼンテーション（会員名）：テーマ／実施日・時間

**株式会社西村機械製作所**：アルファ化米粉技術／11月26日（金）13:00～（15分程度）

●開催場所：東京ビッグサイト 青海展示棟（東京都江東区）

●開催日時：令和3年11月24日（水）～26日（金）

●アグリビジネス創出フェア2021

<https://agribiz.maff.go.jp/>

### 3. 第5回“日本の食品”輸出 EXPO を開催

(11月17日～19日)



“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。特長の一つであるマッチングシステムにより、製品情報を見た海外バイヤーからの事前のアポイント申請により展

示会当日の確度の高い商談につながります。

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（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）となっておりますので、出展を御検討ください。

（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：インテックス大阪（大阪市住之江区）
- 開催日時：令和3年11月17日（水）～19日（金）
- 第5回“日本の食品”輸出 EXPO

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

### 4. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売

(10月19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。

米粉入りベーグル専門店**WAベーグル**（**同連絡会会員**）が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。

10月19日の「米粉パンの日」では、定番の「プレーン」、年間人気No.1の「和風金ゴマごぼうサラダ」のほか、食事系やスイーツ系と  
いろいろなベーグルを販売する予定です。また、冷凍で保存（1箇月程度）できる冷凍ベーグルのセットも販売されますので、是非、お試しください。

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](mailto:komeko.kanto@maff.go.jp)

- お渡し日：10月19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。



紫芋&バター↑

写真はイメージです

### 5. 農林水産省主催「米粉用米の情報交換会」を開催

(千葉県；11月17日)

最近の米粉用米の需要量は、日本産米粉の品質の向上やノングルテン米粉の表示制度の整備等により、順調に増加している一方で、米粉用米の生産については、米粉に適した品種・品質



(高アミロース米等) や、必要とされる地域での生産が十分でなく、実需者からは、需要に応じた米粉用米の生産を望む声が大きくなっています。

米粉用米は主食用米と異なり米粉に加工し、パンや麺等の製品として提供しないと消費が進まないことから、米粉用米の需要の拡大・定着には、麦と同様にパンや麺を製造する企業のニーズに応じた米粉用米の安定的な生産が必要となります。

このため、農林水産省では引き続き(平成30年度～)、実需者と生産者が互いのニーズを把握し、需要に応じた米粉用米の生産や、消費者ニーズを踏まえた米粉製品の製造が安定的に行われるための情報交換会を開催します。

\*\*\*\*\* < トピックス > \*\*\*\*\*

**1. 第3回「アレルギー対応スイーツコンテスト2021」結果発表**

令和3年9月4日(土)、**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)**において、小麦、卵、乳製品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の決勝審査(会場:東京製菓学校)が行われました。応募数は去年の倍!「一般部門43作品、学生部門70作品の応募(キッズ部門は除く)」で、どれもレベルが高く審査が難航する中、書類審査を経て決勝進出作品の審査を行い、受賞作品が決定されました。

コンテストの入賞者は、10月26日(火)開催予定の「第7回みんなのEXPO2021(アレルギー)」において表彰される予定です。

●アレルギー対応スイーツコンテスト2021 結果発表

<https://usapen.info/sweetscontests/?p=2349>

【一般部門の受賞作品】

1位「エデン」



2位「フレーズムースショコラ」



3位「28品目アレルギーフリーのザクザクチョコベリーケーキ」



【学生部門の受賞作品】

1位「Tarte d'automne(タルト・オートヌ)」



2位「âteau Marjolaine au Patate douce(ガトー マルジョレーヌ オパタトゥ ドゥース)」



3位「木漏れ日」



## 2. ノングルテン(Non-Gluten)米粉認証 第4号が誕生

日本米粉協会は、グルテン含有量が1 μg/g (=1ppm) 以下の米粉を認証する「ノングルテン(Non-Gluten)米粉認証」の第4号として、株式会社波里（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）の米粉を認定しました。

認定製品は、「お米の粉お料理自慢の薄力粉（220g・450g・1kg）」、「お米の粉手作りパンの薄力粉（450g）」及び「お米の粉薄力米粉（RT20kg・YH20kg）」で、家庭調理向けの菓子・料理用、パン用に加え、業務用途向けの料理・洋菓子用をラインナップ。

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は拡大基調にある中で、その主たる原材料としての米粉利用の拡大が期待できます。



### ○株式会社波里のノングルテン米粉認証

ノングルテン米粉認証は、農林水産省が公表した「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」に基づく仕組み。今回、ノングルテン米粉の第三者認証機関として登録されている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）が、申請書等の書類審査、当該製品のサンプル検査、さらにはコンタミネーション防止対策等の状況調べる工場検査を行い、慎重に審査した結果、7月13日付でノングルテン認証が決定。

## 3. 「ノングルテン米粉を使用した加工品」の登録要領を改定



日本米粉協会は、米粉の普及・消費拡大を図るためにノングルテン米粉の認証を行うとともに、ノングルテン米粉を使用した加工品の登録を通じて、広く認知されることを目指しています。

ノングルテン米粉を使用した加工品は、登録要領に規定する要件をクリアし登録されると、「ノングルテン米粉使用」のロゴマーク（左図のマーク）の使用が可能となります。

この度、同要領の登録基準である原材料についての定義が改定（以下のとおり）されることにより、国内外でのさらなる米粉製品の販売拡大につながる事が期待されます。

### 【原材料（原料となる米粉の定義）】

- ・改定前：ノングルテン米粉製品の第三者認証を取得した米粉

↓

\* 当協議会会員では、

認証第1号：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）

認証第4号：株式会社波里（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）

- ・改訂後：上記の米粉に加え、ノングルテン米粉の製造工程管理（JAS0014）を取得した工場  
で日本農林規格に基づいて製造された米粉

\* 当協議会会員では、

認証第1号：株式会社波里（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）

- ノングルテン米粉を使用した加工品登録要領の改定について（日本米粉協会）

[http://www.komeko.org/post\\_210819/](http://www.komeko.org/post_210819/)

#### 4. 卓上型米粉粉碎機「フェアリーパウダーミル」が日食優秀食品機械賞を授賞

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）では、日本食糧新聞社制定「第24回日食優秀食品機械・資材・素材賞」の機械部門賞を授賞。食品の品質向上・価値創造に役立ち、業界の発展をサポートするすべての製品を対象に、生産性向上や業界活性化に貢献している製品などの選考基準に基づく審査において、技術革新で食品産業の発展を支えた製品として評価されました。

同社の米粉製粉機「フェアリーパウダーミル」は、90センチ四方の床面と1.3メートルの高さがあれば設置可能。小型のため初期投資が抑えられる上に、製粉の小ロット化にも対応できるなどのメリットを活かし、全国各地で米粉利用による地域興しや事業の多角化に貢献しており、今回の授賞が、さらなる米粉利用拡大に繋がることを期待します。



↑ 株式会社西村機械製作所  
「フェアリーパウダーミル」

- 株式会社西村機械製作所 米粉専用サイト

<http://www.rice-flour.jp>

\*\*\*\*\* < 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（KOMÉKO便り（会員提供情報））で紹介いたします。

- 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](mailto: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9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。

←（6ページ）米粉の特徴

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-237.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/komekojouhou/>
- 農林水産省「米粉の情報」  
<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/index.html>
- KOMENET. 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/>

