

関東米粉食品メールマガジン

第252号 2022. 06. 27【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】

(間もなく締め切り!)

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)、「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4回「お米・穀物産業展」で米粉・米加工品をPR (7月27日~29日)



7月27日(水)からCafé&Wellness Week(日本最大級のカフェ&ベーカリー、健康食品産業専門展)が開催されます。この中の「お米・穀物産業展」で

は、お米・穀物の消費を増やすだけでなく、米文化や穀物食文化の再発見を行い、お米と穀物類を健康的で美味しく手軽に食べるための調理方法や技術などが紹介されます。米粉・米粉製品なども展示されますので、興味のある方は是非、お出かけください。

●開催場所: 東京ビッグサイト(東京都江東区)東展示棟 4~6ホール

●開催日時: 令和4年7月27日(水)~29日(金)

●第4回「お米・穀物産業展」

<https://riceexpo.jp/>

*本展示会の御入場には、(1)事前来場登録、(2)招待券持参のいずれかが必要です。

1. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売（7月の販売は7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。

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：7月15日（金）

●お渡し日：7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） <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）

2. 春日部産米で地域ブランド創出に向け、実証実験が進行中（春日部市）

春日部市と市農業委員会らが進めている「春日部産米を活用した食の新たな地域ブランド創出に向けた実証実験」のため、5月23日に旧富多小学校付近の柵地区で田植えが行われました。栽培する米は、多収の高アミロース米品種「亜細亜のかおり」で米粉麺への加工特性を持っている品種です。



この実証実験の基本協定を、春日部市と市農業委員会は、南彩農業協同組合（埼玉県米粉利用食品推進連絡会員）、埼玉みずほ農業協同組合（同連絡会員）、春日部市商工会議所、庄和商工会、（一社）春日部市観光協会、（有）川上製麺所、みたけ食品工業（株）（同連絡会員）と締結しています。

9月ごろに収穫し、微粉末の製粉、米粉の製麺などのさまざまな技術開発や、米粉麺中心の商品開発などの実証実験を行い、課題の検証をしていくとのことです。

3. 2022年度プロモーション参加事業者募集のご案内（日本産米粉及び米粉製品）



JFOODOでは、米国において、日本産米粉及び米粉麺の認知向上と流通の拡大を目指し、テストマーケティング事業の実施を予定

しています。現在、本事業に御参加いただける事業者の皆様を募集しています。お申し込み受付後、JFOODO担当者から事業の詳細を御連絡いたします。

参加のメリット

- ・ JFOODOの制作物を自社の商談（輸出されている製品の新規取扱いや販売促進）に活用いただけます。
- ・ 各施策に参加する、米粉・米粉製品を扱う現地事業者とのつながりが期待できます。
- ・ 米粉・米粉製品を取扱う現地事業者に向けて自社製品の情報を発信できます。

お申し込み締め切り

2022年8月31日（水）まで

お問い合わせ先

日本食品海外プロモーションセンター（JFOOD0）

Tel：03-3582-8345

E-Mail：JFB@jetro.go.jp

HP：<https://www.jetro.go.jp/jfoodo/project/>

※参加条件及びお申し込み方法等は、上記URLから参照願います。

***** < KOMEKO 便り（会員提供情報） > *****

1. 第9回『いただきます.info』セミナーのご案内について 令和4年8月20日（土）

三信化工・いただきます.info（とうきょう米粉ネットワーク会員）事務局から、第9回『いただきます.info』セミナー開催の案内がありましたので、お知らせいたします。

和食における「自然への敬意」は環境負荷削減の動機として見直されていること。また、多様性や人権の視点から、他の文化の価値に目を向け相互理解することは重要であり、これを踏まえ、第9回いただきます.infoセミナーでは、「外国語活動」や「異文化理解」・「英語で伝える日本文化」をテーマに開催します。

参加を希望する方は、下記の申込み先へお願いします。

第9回『いただきます.info』セミナー（食を救う～食文化、SDGsから食品ロスまで～）

日 時：令和4年8月20日（土）

第1部 セミナー 13：15～17：00

○外国語活動における、異文化理解に関して

○食・文化・生活を通じた異文化理解に関して

第2部 パネルディスカッション 17：00～18：00

○おせち料理を英語で表現する

*実物のおせち料理を前に、おせちの英訳に関し、意見交換いただきます。

会 場：来場者向け 東京都港区新橋1-18-1 航空会館 9F 901号室

オンライン ZOOM ミーティング（IDは、申込みメールに掲載）

主 催：非営利任意団体『いただきます.info』（全国学校給食協会、群羊社、三信化工）

参加費：セミナー（無料）

申込み先・お問い合わせ先

Webサイト：いただきます.info <https://itadakimasu.info>

◇【生産資材・原材料高騰下における農林水産政策に関する説明会 7月4日開催】

農林水産省及び各地方農政局は、燃油、穀物、肥料原材料等の価格高騰が続く中、幅広い関係者に関連施策の周知を図るとともに、我が国の食料安全保障について意見交換を行うため、全国10会場で説明会を開催することとなりましたのでお知らせいたします。

説明会は、Web会議システムを通じて参加・傍聴が可能です。

なお、参加申込は、関東農政局ホームページからお願いします。

詳しくはこちらを御覧ください。

<https://www.maff.go.jp/kanto/press/kikaku/220614.html>

御多忙のところ恐縮ですが、よろしく願いいたします。

関東農政局での地方説明会は以下の日程です。

1. 開催日時

令和4年7月4日（月）13時30分～15時00分

2. 開催場所

さいたま新都心同号庁舎1号館2階講堂（埼玉県さいたま市中央区新都心1-1）

Web会議システムを通じて参加・傍聴が可能です。

3. 参集範囲

農林漁業者、食品産業事業者（製造・流通・外食）、関係団体（農業、林業、水産業食品産業等）、行政担当者等

4. 内容

- （1）原油価格・物価高騰等総合緊急対策
- （2）経済財政運営と改革の基本方針（骨太）
- （3）農林水産業・地域の活力創造プラン
- （4）食料の安定供給に関するリスクの検証結果
- （5）生産資材・穀物価格高騰をめぐる情勢

5. 参加申込方法

- （1）申込方法：下記の申込フォームからお申込みください。

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/kanto/form/nourinsuisanseisaku.html>

- （2）申込締切：令和4年6月30日（木）12時00分必着

※ Web参加については、定員となったため受付を締め切りました。会場参加につきましては引き続き受付しています。

6. お問合せ先

関東農政局 企画調整室（高木、堀田）

ダイヤルイン：048-740-0465、048-740-0018

◇【米粉・米粉商品等の情報提供をお願いします！】

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））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6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

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-72.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>

- **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 〉

皆様はライスミルクを御存じでしょうか。米を原料にした第3のミルクと呼ばれていて、米国発祥で2013年ごろから日本でも販売されています。牛乳との成分比較では、炭水化物(糖質)は多く含まれるもののコレステロールはほとんど含んでなく、ビタミンやミネラルも豊富であり、そのまま飲むことはもちろん、料理に使用するなど、いろいろ提案されています。原材料も玄米、精米、米粉とあり、効果や味もそれぞれ特徴がありますので、お店で見かけたときは試してみてくださいはどうか。

wano

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/>