

# 関東米粉食品メールマガジン

第254号 2022. 08. 25【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

\*\*\*\*\* < トピックス > \*\*\*\*\*

## 1. 第4回「お米・穀物産業展」が開催されました



7月27日(水)から29日(金)まで、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、その中で「お米・穀物産業展」も大いに盛り上がっていました。米粉製品の出展では、米粉パン、米粉バームクーヘン、米粉麺等、多くの製品が展示され、来場者との情報交換や商談を行っていました。その他にも、お米をアルファ化してそのまま食べられるようにしたものや、玄米をペースト状にすることで、加工しやすく玄米の栄養が取り入れやすくなる製品もありました。この展示会は、お米関連だけでなく、食と健康に関する製品・サービスを取り扱う会社が一堂に出展する総合専門展であり、他業種の方々との情報交換を通じて、米粉製品の更なる発展に繋がることが期待されます。

## 2. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売

(9月の販売は9月13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](mailto:komeko.kanto@maff.go.jp))

●申込期限：9月9日(金)

●お渡し日：9月13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)

\*\*\*\*\* < KOMECO 便り (会員提供情報) > \*\*\*\*\*

## 1. もみも食べられる【もみ米丸ごと全粒粉】が開発されました。

株式会社 静岡プラント(静岡県米粉食品普及推進連絡会会員)では、この度、サイクロンミル微粉碎機を用いて、【もみ米丸ごと全粒粉】を開発しました。従来は、お米から取り除かれて食用にされることがなかった、もみ殻や胚芽や糠(ぬか)も丸ごと微粉碎することにより、食用として取り込むことができる、まったく新しい米粉です。(粒度は13μm程 ※1μm(マイクロメートル)は、1mの百万分の1)



#### 【製品の特徴】

1. 水溶性シリカが豊富
2. 食物繊維やビタミン（B1、E）が豊富
3. 粉歩留まりが30%向上します。

商品の詳しい情報や問い合わせ先

株式会社 静岡プラント

電話：0548-23-9090

担当：須山秀機世

e-mail：[info@shizuoka-plant.com](mailto:info@shizuoka-plant.com)

\*\*\*\*\*＜ インフォメーション ＞\*\*\*\*\*

#### ◇【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**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**会員の皆様の応募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](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4年8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。

← (7 ページ) (参考) 米粉の特徴

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-33.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/index.html>
- 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  
 をお待ちしております。

### ＜編集後記＞

本協議会の会員が、粳を丸ごと全粒粉の米粉に加工する、技術・機械を開発したとのこと。捨てる  
 部分が無いなんて、すごいと思います。

m歩

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/index.html>