

関東米粉食品メールマガジン

第255号 2022. 09. 26【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

***** < イベント > *****

「アグリビジネス創出フェア 2022」が開催されます。

(10月26日～28日)

アグリビジネス創出フェア 2022（農林水産省主催）は、全国の産学官の機関が有する、農林水産・食品分野などの最新の研究成果を展示やプレゼンテーションなどで分かりやすく紹介し、研究機関同士や研究機関と事業者との連携を促す場として開催する「技術・交流展示会」です。また、展示等の詳細や御来場の案内、各出展予定機関の詳細な展示内容などは、今後、同フェアのオンラインサイトで御紹介します。昨年は、米粉に関する研究成果やアルファ化米粉についてのセミナーもありました。



この展示会は、研究機関とのマッチング機会が期待されますので、興味のある方はお出かけください。

なお、既に営利活動として事業化されている研究成果等は、同時開催される「アグロ・イノベーション 2022」において、発表・展示されますので、併せてご覧ください。

- 開催場所：東京ビッグサイト 西展示棟（東京都江東区）
- 開催日時：令和4年10月26日（水）～28日（金） 10：00～17：00
- 入場料：無料（事前登録制）
- アグリビジネス創出フェア 2022

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

***** < トピックス > *****

1. 社会のニーズに応える！「米粉」研究の最前線が aff（あふ）最新号に掲載されました。

農林水産省の広報誌、aff（あふ）最新号（9月号）の食と地域を支える研究者の中で「米粉」研究の最前線として、記事が掲載されました。

人口減少や食生活の変化などの影響により、その消費量が減少傾向にある米。しかし近年、国内外で米の新たな需要が高まっています。そのひとつが「米粉」。米粉の嚥下食への活用に向けた研究や品種の開発、さらに、地域と連携した研究成果の社会実装を目指すプロジェクトなど、農研機構が手掛ける、米粉に関するさまざまな取組を紹介しています。

米粉の研究について、分かりやすく書かれていますので、ぜひ、御覧ください。

Aff（あふ）9月号

HP <https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/index.html>

2. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売

(10月の販売は10月18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使用しない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：10月14日（金）

●お渡し日：10月18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）

*****＜ KOMEKO 便り（会員提供情報） ＞*****

「こねない」パンづくり もち！ふわ！『お米で作った簡単パンミックス』発売



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）では、この度、「パンを手作りするのは難しい・・・」そんなイメージを覆す「もちふわパンが簡単に作れる米粉ミックス粉」をコンセプトに開発した、『**お米で作った簡単パンミックス**』を発売しました。パン作りで用意するのは、本製品の他にドライイーストと水と油の3つのみです。ご家庭にある材料、道具で簡単にパンを作ることができます。

【製品の特徴】

- ・驚くほど簡単に丸パン作り
- ・冷めても「もち！ふわ！」で美味しい
- ・7大アレルゲン不使用（卵・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生）
- ・3種類のパンが作れる（丸パン、山型食パン、ホームベーカリー食パン）

また、米粉パウダーシリーズから米粉をたくさん使いたいとの声に応えて、家庭用向けにたっぷり使える容量の『**国産米粉 750g**』も発売されました。

商品の詳しい情報や問い合わせ先

みたけ食品工業株式会社

HP：<https://www.mitake-shokuhin.co.jp>



*****＜ 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（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）

※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。是非、御活用ください。

←（8ページ）「（参考）米粉の特徴を活かした調理例」

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-88.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います。

〈 編集後記 〉

みなさん、秋といえば食欲の秋ですよ。そんな食欲の秋に、米粉パンを作ってみるのはいかがでしょうか。米粉パンのレシピは、簡単なものから、手の込んだものまで種類も豊富にありますので、楽しく作って、美味しく食べるのも良いかなと思います。ただ、美味しすぎて食べ過ぎにならないように、注意してください。

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/index.html>