

関東米粉食品メールマガジン

第256号 2022. 10. 25【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

***** < イベント > *****

1. 「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) (再掲)

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、同フェアのオンラインサイトで紹介しています。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、併せて御覧ください。

- 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/>

2. 「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES. 東京 2022」を開催！ ～六本木ヒルズで、Z世代と「食の未来」を考える～ (10月29日(土)・30日(日))



農林水産省では、令和3年度から、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を実施しています。

我が国では食の外部化・簡便化が進む一方、食と農との距離が遠のき、農業や農村に対する国民の意識・関心は薄れています。このような中、これからの日本の、そして自分たちの食を確かなものとするために、消費者と農林漁業者、食品事業者が出会い交わり、「食と農」への新たな気づきや発見をし、意識と行動を変えていくためのきっかけ作りを目指しています。

この度、六本木ヒルズにおいて、収穫の秋を楽しみながら、日本の「食」が抱える課題や目指す未来について、ともに考えるきっかけとする「NIPPON FOOD SHIFT FES. 東京 2022」を開催します。

- 開催期間：令和4年10月29日（土）11：00～19：00、30日（日）11：00～18：00
- 開催場所：六本木ヒルズアリーナ（東京都港区六本木6-9-1）
- URL：<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/fes/tokyo20221029/>

※本イベントは、新型コロナウイルス感染拡大防止対策や行政機関等からの要請、方針により、内容が変更となる場合があります。

***** < トピックス > *****

1. 第12回農業Weekが開催されました。 (千葉県 幕張メッセ)



令和4年10月12日（水）～14日（金）に、千葉県の幕張メッセで「第12回農業Week」が開催されました。この展示会は、農業資材 EXPO/スマート農業 EXPO/6次産業化 EXPO/畜産資材 EXPO の4展で構成され、「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）」は同展示会の6次産業化 EXPOに出展。気流式の小型製粉機「フェアリーパウダーミル」の実機展示による説明や、色々な米粉製品の展示を行いました。同ブースで6次産業化の取組事例として、米粉のバームクーヘンを提案しており、共同出展のバームクーヘンオーブンを製作する会社は展示ブース内で、実演・試食を含めて説明を行い、米粉の特性や製品製造について意見を交わしていました。

2. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売 (11月の販売は11月29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：11月25日（金）
- お渡し日：11月29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）

3. あなたのサステナブルな取組を日本中、世界中に伝えます！ ～「サステナアワード2022」募集中～ (令和4年11月30日（水）まで)



「あふの環（わ）2030プロジェクト」では、食と農林水産業に関わるサステナブルな取組動画を令和4年10月3日（月曜日）から令和4年11月30日（水曜日）まで募集します。

特に優れた動画作品には、農林水産大臣賞をはじめとして、脱炭素賞、生物多様性保全賞、地域資源循環賞などを授与し、あふの環プロジェクトホームページや農林水産省公式YouTubeチャンネル（maffchannel）で紹介するとともに、農林水産省、消費者庁、環境省の様々なイ

ベント等で発信するほか、特に優秀な作品は、英語版を作成の上、国際会議の場などを通じて国外にも広く発信します。

応募の詳細については、農林水産省 HP に掲載されていますので、内容を御確認の上、御応募をお願いします。

●あふの環プロジェクト公式ホームページ

<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/sa2022.html>

<参考>

あふの環プロジェクトとは

「あふの環 2030 プロジェクト～食と農林水産業のサステナビリティを考える～」は、国連の持続可能な開発目標（SDGs）の 2030 年までの達成を目指し、持続可能な生産消費を広めるための活動を推進するプロジェクトです（農林水産省、消費者庁、環境省連携）。9 月末現在 168 社・団体等が参加しています。

(https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/sustainable2030.html)

4. 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・続報（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」の取組として 10 月 3 日に柵集落営農組合が旧富多小学校付近の柵地区で稲刈りを行いました。

市と市農業委員会は同実証実験に関する基本協定を、南彩農業協同組合、埼玉みずほ農業協同組合、春日部商工会議所、庄和商工会、春日部市観光協会、川上製麺所、みたけ食品工業と締結。5 月に多収の高アミロース米品種で米粉麺への加工適性を持っている「亜細亜（あじあ）のかおり」の苗を、ほ場約 30 アールに植えていました。

市としては、今回収穫した米の状態を見て、同協定を結んでいる団体と情報交換をしながら、微粉末の製粉、米粉の製麺など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、課題の検証を行っていくとのこと。

今回の米粉麺の取組により、春日部市のブランド品となり、米粉の需要が増えることが期待されています。

*****< 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10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。

← (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-90.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/komeko_jouhou/index.html

● 農林水産省「米粉の情報」

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/index.html>

● KOMOKO.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 〉

食品の値上がりが続いています。特に、小麦など、消費量の大部分を輸入に依存している食品は、今後も値上げが懸念されます。

そうした中、国内で自給できる「米粉」は、パンや麺をはじめグルテンを使用しない米粉商品や、増粘剤、油脂等の代替品など多様な加工品に利用されています。将来を見据えて「米粉や米粉加工品」を普段の食生活の一部として活用していきたいものです。 KM

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>