

関東米粉食品メールマガジン

第257号 2022. 11. 24【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

***** < イベント > *****

1. 「米マッチング商談会 2022」が開催されます。 (大宮会場：令和4年12月14日)



株式会社グレイン・エス・ピーは、農林水産省支援の下、今後を見据えた取り組みを推進するため、安定取引がかなうマッチング場として、業務用米・輸出用米を対象とした「米マッチング商談会 2022（旧米マッチングフェア）」を開催します。オンラインでの参加も可能です。

参加料は無料。生産者と実需者、輸出事業者のニーズに応えた、安定した取引につなげたいとお考えの方は参加を御検討ください。

なお、新型コロナウイルス感染拡大の状況をふまえて、実開催が困難と判断した場合、開催方式をオンライン開催に変更することや中止の可能性があります（開催に関しての情報は、随時ホームページ上で更新されます）。

【オンライン商談会】11月29日（火）・11月30日（水） 10：30～

【生産地での商談会】【大宮会場】12月14日（水） 10：00～16：00（予定）

（大宮ソニックシティ展示場）

【札幌会場】12月8日（木） 10：00～16：00（予定）

（札幌国際ビル貸会議室）

【仙台会場】令和5年1月19日（木） 10：00～16：00（予定）

（イベントホール松栄）

【新潟会場】令和5年1月26日（木） 10：00～16：00（予定）

（長岡グランドホテル）

●業務運営：株式会社グレイン・エス・ピー

●農林水産省補助事業「米マッチング商談会 2022」

<https://kome-matching.com>

***** < トピックス > *****

1. 「アグリビジネス創出フェア 2022」が開催されました。 (東京ビッグサイト)



令和4年10月26日（水）～28日（金）に、東京ビッグサイト（東京都）で「アグリビジネス創出フェア 2022」が開催されました。この展示会は、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行われたものです。農研機構からは、多収で良食味でもある「にじ

のきらめき」の説明と生産拡大セミナーの募集を行い、秋田県立大学は、ジャポニカ系高RS米の「まんぷくすらり」の加工品展示や試食による食味調査も行っていました。この米はRS値が高いため、白ご飯などでは固くなり、単体での食味はすぐれません。美味しく食べるためには、米粉にするなどの調理や加工の場面でいろいろな工夫が必要になるとのことです。

米粉の世界に「まんぷくすらり」のような機能性を持つ品種が登場したことにより、米粉製品のより一層の広がりにつながることを期待されています。

＊にじのきらめき：農研機構で開発された、「極良食味」・「高温耐性」・「耐倒伏性」を備えた品種。栽培適地は「コシヒカリ」が栽培可能な東北部、北陸から関東以西。

＊RS（レジスタントスターチ）とは難消化性澱粉のことで、小腸では消化吸収されず、大腸まで届くことで、血糖値の上昇を抑えることが期待されている「でんぷん」です。

株式会社スターチテック HP：<https://starchtec.com/items/987.html>

（秋田県立大学）

2. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売（12月の販売は12月20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：12月16日（金）

●お渡し日：12月20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. 米粉の利用拡大支援対策事業の令和4年度補正予算案について

米粉の特徴を活かした新商品の開発、需要の拡大に対応するための製造能力の強化、米粉専用品種の生産拡大に向けた取組を集中的に支援する、令和4年度補正予算案が閣議決定されました。対策のポイントとしては、国内で唯一自給可能な穀物である米を原料とした米粉の利用拡大に向け、消費・流通・生産それぞれの段階における取組を集中的に支援します。

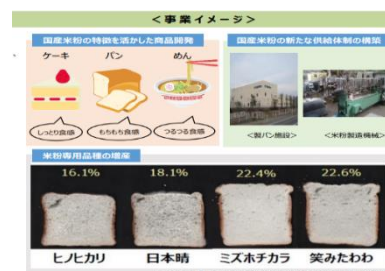
＜事業目標＞ 米粉用米の生産を拡大（米粉用米13万t〔令和12年度まで〕）

1. 米粉の商品開発等に対する支援

国産米粉を原料とする新商品の開発、需要の拡大に対応する取組を支援します。

（例）・米粉の特徴を活かした新商品の開発

・製造等に必要な機械の開発、導入



併せて、国内で自給可能な米・米粉や米粉製品の利用拡大に向けた情報発信等を行います。

2. 米粉製粉・米粉製品製造能力強化等に対する支援

- ①製造企業・食品製造事業者の施設整備、製造ラインの増設等、米粉の需要創出・拡大に必要な取組を支援します。
- ②米粉の利用拡大が期待されるパン・麺用の米粉専用品種の増産に向け、必要な種子生産のための機械・施設の導入等を支援します

詳しくは、下記までお問合せください。

農林水産省 農産局穀物課 03-3502-7950

<https://www.maff.go.jp/j/budget/r4hosei.html>

4. 令和4年度 農林水産関係 第2次補正予算案 関東ブロック説明会の開催について

関東農政局では、令和4年度第2次補正予算案の閣議決定に関連した、関東ブロック説明会を令和4年11月29日（火）にオンラインで開催します。

米粉の利用拡大支援対策事業についても、説明を行います。

テーマ：みどりの食料システム戦略、国内肥料資源対策、スマート農業、
新規就農・労働力支援、原材料調達安定化、輸出促進

本説明会の概要

- 1 開催日時：令和4年11月29日（火） 13時15分～16時20分
- 2 開催方法：Web開催（関東農政局主催 Webex）
- 3 内 容：令和4年度補正予算案説明
【みどりの食糧システム戦略関係】
 - ・緑野食料システム戦略緊急対策費のうちグリーンな栽培体系への転換サポート など 5事業【スマート農業関連】
 - ・スマート農業技術の開発・実証・実装プロジェクト など 2事業【新規就農・労働力支援関連】
 - ・新規就農者確保緊急対策のうち就農準備、初期投資促進に対する支援 など 3事業【バイオマス地産地消・国内肥料調達関連】
 - ・バイオマス活用による持続可能なエネルギー導入・資材の調達対策 など 4事業【原材料調達安定化】
 - ・米粉の利用拡大支援対策事業 など 2事業【輸出促進関連】
 - ・グローバル産地づくり緊急対策事業のうち、「GFP コミュニティ構築支援加速化対策」など 3事業
- 4 参加申込方法：
＜関東農政局ホームページ＞
URL：<https://www.maff.go.jp/kanto/press/kikaku/221121.html>

【申込 URL】

URL : <https://www.contactus.maff.go.jp/j/kanto/form/R4hoseiyosan.html>

5 申込締切：令和4年11月25日（金）12時まで 必着

****< KOMEKO 便り（会員提供情報）>*****

1. 千葉県立佐倉東高校が米粉レシピを開発

千葉県佐倉市農政課（ちばコメ粉食品普及会会員）は、輸入小麦が高騰する中、同市で県内生産面積の4分の1を占める米粉用米に着目。

小麦の代替品としての活用、米の消費拡大を図るため、調理師免許の取得が可能な調理国際科がある県立佐倉東高校に米粉レシピの開発協力を依頼。

同校は、実際にメニュー開発に入る前段として、米や米粉にかかる課題や背景などについて理解を深めるため10月7日には、佐倉市農政課、印旛地域米粉普及会佐倉市部会、東京大学教授からの講話、また、10月14日には、専門家から、うどん打ちの実技研修を経て、授業を通じてメニュー開発に奮闘しています。今後は、高校生によるレシピが開発され、新たな商品として地元を含めて大きく成長し、米粉の需要が増えていくことが期待されています。



佐倉市産業振興部農政課職員による講話



生徒による米粉うどんを打つ風景

*****< 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11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-99.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>

● KOMETCO. 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 〉

先日、米粉を使った天井づくりにチャレンジしました。ネタはハゼとサツマイモ、ピーマンの3種類。揚げたての天ぷらをつゆにくぐらせてライスにオン！衣につゆがほどよく染み、サクサク感も残っていて、とても美味しかったです。天井の具材はお好きなものでどうぞ！

もちろん「てんぷら」としてもオススメです。

U生

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>