

関東米粉食品メールマガジン

第195号 29. 6. 27 【毎月1回発行】

(18.7.20 創刊)

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。



◆目次

- <1> 米粉取組事例の紹介
- <2> 米粉イベント&募集のお知らせ
- <3> 都県事務局からのお知らせ
- <4> その他のお知らせ



< 1 > 米粉取組事例の紹介

◇ JAあさか野女性部が米粉料理教室を開催しました。(埼玉県)

あさか野農業協同組合(埼玉県米粉利用食品普及連絡会会員)では、埼玉県産米による米粉の利用拡大を図るため、米粉を使った料理教室を平成29年6月22日(木)JAあさか野志木支店調理室において開催しました。

講師の**須沼三枝子氏(とうきょう米粉ネットワーク会員)**から「ハンバーグステーキ・トマトソースがけ」、「旬の野菜汁」、「米粉団子サラダ」、「米粉団子黒みつきな粉がけ」の作り方の説明では、「とうもろこしご飯は、出汁が出るので、粒を取ったあとの芯も一緒に炊いてください。」、「隠し味に砂糖を少し入れると、寝ぼけた味が締まります。」、「ナツメグは肉の匂いを消す効果があります。」など、米粉料理以外の知識もおりませながらのデモンストレーションでした。



米粉の説明とデモンストレーション風景

調理後、試食した参加者からは、「ハンバーグの付けあわせのズッキーニも米粉を付けてソテーしただけなのにとってもおいしい。」、「サラダはヨーグルトベースなので、米との相性が心配だったが、これもおいしかった。」、「全てにおいてとても勉強になった。」と感想を聞くことができました。

また、ほとんどの参加者が帰りに、今回使用した同じ米粉を買い求め、売店にある米粉は全てなくなってしまいました。



本年度、埼玉県内では、JAなどが、同様の米粉料理教室や小学校に通う親子を対象にした米粉料理教室を開催計画しており、これらの取組により、普段から家庭で料理に米粉を使う習慣が広がることを期待しています。

とうもろこしご飯(左下)以外、全ての料理に米粉が使用され、料理全体(一人前)で60gの米粉を使っています

◇第13回総会&米粉料理の試食会を実施しました（栃木県）

栃木県米粉食品普及推進協議会では、第13回総会を平成29年6月6日（火）とちぎアグリプラザ（宇都宮市）で行い、総会終了後、「米粉料理の試食会」を開催しました。

当協議会会員の株式会社波里、日の本穀粉株式会社及び栃木県立宇都宮白楊高校食品科学科が、ゴールデンベリー入り米粉シフォンケーキ、米粉ランドグシャなど計11点の米粉料理を提供し、総会出席者全員で試食を行いました。

試食した高校生は「どれもおいしかったです。」「米粉は主食やスープ、お菓子など使い方によっていろんな表情があって面白い。」「もっと色々な米粉料理にチャレンジしたいです。」と話していました。

また、その他の参加者からは「米粉でこんなに色々なおいしい料理ができるんですね。」といった声や、調理担当者に「市販はしていないのでしょうか。」「グルテンフリーとはどういうものなのでしょうか。」といった質問がありました。

出席した協議会会員は、米粉料理を通じた意見交換により今後も米粉の普及や消費拡大に向けて活動をしていく決意を一層強くしました。



総会の様子



試食風景・全部おいしかった



試食として提供された米粉食品の一部

なお、当日の様子は、6月6日とちぎテレビ、NHK宇都宮で放送され、6月8日下野新聞、6月9日東京新聞に掲載されました。



試食品を提供してくれた高校生

< 2 > 米粉イベント&募集のお知らせ

◇「関東農政局 消費者の部屋」7月特別展示のご案内（関東農政局）

近年、国民の食生活をめぐる環境の変化により、栄養の偏り、肥満や生活習慣病の増加、食料自給率の低下など様々な問題が生じている現状を踏まえ、**農林水産省関東農政局**では、「米粉の利用拡大」と「米飯学校給食の推進の取組」をテーマに米の消費拡大に向けたパネルの特別展示を行います。

今回の特別展示では、米の消費拡大の重要性を理解していただくため、新たに設定された「米粉の用途別基準、ノングルテン表示」、米粉利用の地域での取組、米飯学校給食の推進に向けた支援事業などをパネルで紹介するとともに、関連したパンフレット等を配布します。お近くにお越しの際は、是非、お立ち寄り下さい。

- 期間：平成29年7月3日（月）～8月1日（火）
9:00～17:00 平日のみ開催
（7/3は14:00から、8/1は13:00まで）
- 場所：さいたま新都心合同庁舎2号館
1階エントランスホール



◇「米粉まつり2017」の開催について（近畿）

近畿米粉食品普及推進協議会から、『米粉まつり2017「災害への備え」～米粉、災害時の活用術～』の開催案内がありました。

「防災」をテーマに、災害時における米粉の活用法の講演や災害時に炊き出し等でも使える米粉料理教室を行います。

- 日時：平成29年7月22日（土）10:20～16:40
- 場所：大阪ガス ハグミュージアム
（大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59号）
- 問合せ先：近畿農政局生産部生産振興課
TEL：075-414-9021 FAX：075-414-9030
- シンポジウム等の参加申込書のダウンロードは、こちらのページから。

<http://www.maff.go.jp/kinki/press/sinko/170530.html>



◇米粉消費拡大イベントにおける展示物の提供のお願い（農林水産省）

農林水産省では、米粉消費拡大関係のイベントに米粉食品サンプルや米粉に関わる展示物、特に本年度は、「グルテンフリー」のコーナーを設ける予定ですので、当該商品を扱っている企業・団体様からのご提供を募集しております。

ご賛同いただける場合には、**関東米粉食品普及推進協議会事務局**までお問い合わせください。【申込締切り：7月12日（水）】

また、当該イベントで地方開催のイベントに係るポスター等の掲示をご希望される場合は、併せてご提出方お願いします。

●開催イベント予定

① 平成 29 年度 子ども霞が関見学デー 8月2日(水)、3日(木) 予定

開催場所： 本省 7 階 講堂

(参考) 28 年度 子ども霞が関見学デー

http://www.maff.go.jp/j/kids/experience/k_d/

② 平成 29 年度 消費者の部屋 米粉特別展示 9月11日(月)～15日(金)

開催場所： 本省 消費者の部屋

<http://www.maff.go.jp/j/heya/tenzi/index.html>

◇米粉の用途別基準、ノングルテン表示の説明会の開催について(関東)

埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員である特定非営利活動法人国内産米粉促進ネットワークでは、新たに決まった「米粉の用途別基準」及び「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」(ノングルテン)を広く普及するために、7月から8月にかけて全国8カ所(仙台、札幌、大阪、岡山、福岡、金沢、名古屋、東京)で説明会を開催いたします。

●関東地区における開催予定

日 時：平成 29 年 8 月 18 日(金) 13:30～16:00

(12:30～受付開始)

開催場所：TGビルTKP東京駅日本橋カンファレンスセンター(東京都中央区八重洲1-2-16)

定 員：100名・入場無料(定員に達した場合は入場をお断りする場合があります。)

問い合わせ：米粉ガイドライン地方説明会事務局
(NPO法人国内産米粉促進ネットワーク内)

担 当：柏崎、竹村、和田

TEL:03-5283-6335 FAX:03-5283-7634

E-mail:info@komeko-meijin.com



◇米粉パンの予約販売を行っています(埼玉県)

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、米粉利用拡大の一環として毎月1回「米粉パン」の販売を行っています。

現在は、国産米粉と北海道産小麦で作った「米粉ベーグル」の販売を行っており、リピーターになる方も多く、好評を得ています。

なお、購入に当たっては、事前予約が必要になりますので、購入希望等ございましたら、関東米粉食品普及推進協議会事務局(電話：048-740-0403)までお問い合わせください。

●今後の販売予定日：平成 29 年 7 月 4 日(火)
平成 29 年 8 月 22 日(火)

●製造者：WAベーグル(有限会社 食生活)
住所：さいたま市南区神明1-10-15 メゾン・ド・コリン1F
TEL:048-844-6313 FAX:048-740-7866
E-mail:wabage1@gmail.com

< 3 > 各都県事務局からのお知らせ

◇米粉に関する情報をお寄せください（関東）

関東米粉食品普及推進協議会では、会員の皆様はじめ米粉に関心のある方から広く情報を寄せていただき、メールマガジンやホームページなどで、広く発信していきます。

イベントへの出展、米粉製品取扱店舗や米粉商品等の情報がございましたら、ホームページに添付されている「米粉に関する連絡票」をご利用いただき、事務局宛てにメールやFAX等でお知らせください。

- 連絡票のダウンロードは、こちらのページから。（エクセルファイル）

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/komekoibento.html>

◇米粉料理教室の講師募集&講師依頼！！（埼玉県）

最近の米粉への関心の高さから、米粉料理教室が各地で開催され、埼玉県米粉利用食品推進連絡会にも講師派遣依頼についてお問い合わせをいただいております。

家庭での米粉の利用拡大につなげることを目的に、当連絡会においても講師をお引き受けいただける会員の皆様に登録をお願いしております。

つきましては、以下のとおり講師の募集と講師依頼についてお知らせいたします。

- 講師募集の案内はこちらからご覧いただけます（PDF形式ファイル）。

http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/pdf/koushi_panfu.pdf

- 現在、**米粉料理教室の講師依頼が3件**あります。

- ・平成29年12月5日 10時～（埼玉県寄居町）
- ・平成29年12月6日 10時～（埼玉県深谷市）
- ・平成29年12月7日 10時～（埼玉県寄居町）

詳細を知りたい方、対応可能な方は関東米粉食品普及推進協議会事務局まで、ご連絡ください。

< 4 > その他のお知らせ

◇米トレーサビリティ制度について

（6月・7月は米トレーサビリティ制度の監視強化月間です）

お米や米加工品は、米トレーサビリティ法により、業者間の取引等の記録の作成・保存、一般消費者までの産地情報の伝達が義務付けられています。

お米の流通に関する相談や疑わしい情報がありましたら、お近くの米穀流通監視相談窓口にお問い合わせください。

詳細については、以下ホームページをご覧ください。

- 農林水産省ホームページ

http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/index.html

●関東農政局ホームページ

http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/keikaku/kome_toresa/index.html

◇「米粉の用途別基準」及び「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」について（農林水産省）

米粉の生産・利用・普及に取り組む各種関係者が組織する団体により、「米粉の用途別基準」及び「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」が活用され、その利用・普及が図られることが期待されます。

詳細については、以下ホームページをご覧ください。

●農林水産省ホームページ

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

◇「関東農政局メールマガジン」について

農林水産省関東農政局では、行政情報・地域の食と農のイベント情報などをタイムリーにお知らせするため、メールマガジンを発行しています。（隔週発行。無料）

購読を希望される方は、以下のリンクから登録をお願いいたします。

●関東農政局ホームページ

<http://www.maff.go.jp/kanto/houdou/kouhou/merumaga/index.html>

◇「食べて応援しよう!」の取組について

農林水産省関東農政局では、東日本大震災の被災地で生産された食品を積極的に消費することにより、産地の活力再生を通じて被災地の復興を応援するため「食べて応援しよう!」を共通のキャッチフレーズに、さまざまな取組の呼びかけを行っております。

ご賛同いただける方のご参加をお待ちしております。

●「食べて応援しよう!」へのリンク（関東農政局HP）

http://www.maff.go.jp/kanto/ouen/pdf/tabete_ouen1.pdf

.....
【編集後記】

実家が東北地方にある関係で時々、東北自動車道路をドライブしながら帰省することがあります。毎年同じ時期に行くわけではないので、色々な季節を感じることができます。風景も季節により激しく変わります。

真冬、ただただ真っ白な大地で雪以外は何もありません。新入生を迎える頃、白い大地が茶色に変わって行きます。ゴールデンウィークを過ぎる頃、水を張った大地はピカピカと鏡の様になります。その後の季節、ちょうど今頃が筆者の一番好きな風景です。薄い緑色の絨毯が広がります。風が吹けば同じ方向に波打ちます。とても生命力が強く、それでいて癒しを与えてくれる風景となります。ところがこの風景が、いつの頃からか忘れましたが所々が茶色のままだったり、ピカピカの鏡のままだったり、違った色となっています。風が吹いてもそこだけ、波打ちません。米を作付けしていない田んぼです。米の消費量は減少傾向にあり、毎年8万トンずつ消費が減っているとも言われています。食料自給率の維持向上はとても重要な課題です。そのためにも米の消費拡大、米粉の利用拡大を推進していく必要があると思いますが、食料自給率云々というより、東北地方の、東北地方と限らず、この素晴らしい大地の移り行く景色を後世に残していくためにも、米、米粉の消費拡大、利用拡大が進むことを願っています。

- 米粉食品に関する情報は・・・
<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/>
- 関東米粉食品普及推進協議会員を募集！「各都県協議会事務局まで」
<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/>
- FOOD ACTION NIPPON「米粉倶楽部」公式サイト
<http://www.syokuryo.jp/komeko/>

- 皆様のご意見・ご質問、ご要望をお待ちしています！

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/>