

関東米粉食品メールマガジン

第258号 2022. 12. 26【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

***** < イベント > *****

1. 「第2回お米未来展 2023」が開催されます。 (令和5年4月12日～14日)



昨年度に引き続き「第2回お米未来展 2023」が東京ビッグサイトで開催されます。

「グルテンフリー志向の高まり」「安定供給性」「SDGs 対策」等を背景に、「お米」「お米由来製品」に対する需要が拡大しています。食品業界以外

の、他業種からの参入も相次いでおり、需要の急拡大に伴い、市場規模の拡大も予想されます。

2022年に開催された「第1回お米未来展」には、37,000名余りが来場しており、製品のPRが可能な展示会ですので、御興味のある方は、下記ホームページを御覧いただき、出展について御検討ください。

【出展対象】

加工：パックご飯・非常食・米菓・日本酒 等

米粉：汎用米粉・ミックス粉・加工品（パン・麺・餃子や焼売の皮等）

健康米：玄米・雑穀米・精麦・栄養強化米 等

産地：多収穫米・業務用米・加工原料用米 等

機械：精米・製粉・炊飯 等

物流、資材まで対象品目は多岐にわたります。

【出展申込期限】 令和5年2月14日（火）まで

●開催場所：東京ビッグサイト東ホール（東京都江東区）

●開催日時：令和5年4月12日（水）10：00～14日（金）17：00

●お米未来展 2023 ホームページ

<https://www.okomemiraiten.com>

2. 関東農政局「消費者の部屋」特別展示で米粉をPR (令和5年1月6日～2月1日)



関東農政局「消費者の部屋」特別展示では、農林水産省の主な政策について期間・テーマを定めて情報を発信しています。

1月特別展示では「広がる米粉の世界 ～米粉ってすごい！！～」をテーマに、米粉の用途基準や米粉製品を含め、米粉に関することについてパネル等で紹介しますので、お気軽にお立ち寄りください。

- 令和5年1月6日（金）14：00～1月20日（金）13：00
埼玉県男女共同参画推進センター交流サロン（ホテルブリランテ武蔵野3階）
- 令和5年1月20日（金）14：00～2月1日（水）13：00
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

***** < トピックス > *****

**1. 令和4年度 第2次補正予算「米粉利用拡大対策事業ほか」の説明会を開催しました。
（関東農政局）**

関東農政局は、令和4年12月14日（水）に令和4年度第2次補正で措置された「米粉利用拡大支援対策」、「食品原材料調達安定化対策」の説明会を開催しました。新型コロナウイルス感染防止のため、Webによる同時配信を行い、多くの事業者や行政担当者に参加いただきました。

説明会では、農林水産省担当者から、事業の概要や今後のスケジュール等を説明。質疑応答に加え、終了後には個別相談会を実施しました。

それぞれの事業は、令和5年1月には募集を開始するとのこと。ご関心がある方は、下記のお問い合わせ先に連絡をお願いします。

お問い合わせ先：

米粉利用拡大支援対策：農林水産省 農産局 穀物課 新用途米穀推進班 03-6744-2517

食品原材料調達安定化対策：農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部
食品製造課 03-6744-7180

2. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売（1月の販売は1月17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：1月13日（金）
- お渡し日：1月17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）

1. 花咲徳栄高等学校が「こめっけ」で農林水産省農産局長賞を受賞

花咲徳栄高等学校の「うまいもんガールズ」が「第11回ご当地！絶品うまいもん甲子園」関東甲信越エリアで優勝しました。そして全国大会は、ライスボール「こめっけ」で勝負！と決めたうまいもんガールズ。

この「こめっけ」は、全国大会で準優勝を勝ち取り、農林水産省農産局長賞に輝きました。この取組に対して、ほくさい農業協同組合（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）は「彩のきずな」外2品種のお米と「彩のか



写真は、(社)全国食の甲子園協会 提供

がやき」米粉パウダーを試作用として同校に提供しました。

衣に米粉と米パン粉を使用しており、米粉の利用拡大の新たな可能性を感じさせるものとなりました。

◇【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12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-106.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>
- 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.NET」)
<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 〉

お菓子作り初心者（wano）が「りんごのほったら菓子」にチャレンジしてみました。レシピどおりに混ぜ合わせて焼くだけで、簡単に作れました。（ケーキ型がなかったので、オーブン皿ですが）食べてもらったところ好評で、また作ってほしいと喜ばれました。今度は、アップルパイに合うような、酸味の強いリンゴで作ろうと思っています。

米粉を使ったお菓子レシピも多くありますので、皆さまも作ってみてはいかがでしょうか。

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>