

関東米粉食品メールマガジン

第261号 2023. 3. 27【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。 (4月12日～14日)



「第2回お米未来展 2023」が、昨年度に引き続き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」に対する関心が高まっています。食品業界以外の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ています。米消費の新たな可能性への期待が高まっており、多様な用途にスポットを当てた展示会ですので、是非、お出かけください。

●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>

同時開催：「ファベックス 2023」

「第20回デザート・スイーツ&ベーカリー展」

「第11回食品&飲料OEMマッチングEXPO」

ファベックス 2023 ホームページ <https://www.fabex.jp/entry/about01.html>

***** < トピックス > *****

1. 2023 モバックショウで米粉製品をPR (2月28日～3月3日)



製パン製菓産業の発展と豊かな食文化の向上を目的に2月28日～3月3日まで「2023 モバックショウ（第28回国際製パン製菓関連産業展）」（日本製パン製造機械工業会主催）が千葉県幕張メッセにおいて開催されま

した。製パンや製菓の原材料を始め、製粉機器や製造機器、環境対策、リサイクル関連機器、コンサルティングサービスなど幅広いジャンルの展示・商談が行われていました（入場者数は国内 32,281 人、海外 1,574 人、合計 33,855 人）。この展示会に、関東米粉食品普及推進協議会会員の「日の本穀粉株式会社」並びに「群馬製粉株式会社」が出展し、米粉を原料としたパンや洋菓子向けの実演、来場者との活発な商談・意見交換を行っていました。

2. 「米粉パンの日」の販売業者の決定 (4月の販売は4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。

令和5年度販売事業者は、本メールマガジン（第259号及び第260号）により募集した結果、米粉入りベーグル専門店「WAベーグル」に決定しました。「WAベーグル」では、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)

4月の引渡し販売日については、以下のとおりです。

- 申込期限：4月14日（金）
- お渡し日：4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）

3. 茨城県水戸市産の米粉商品を食べよう「福米粉（ふくこめこ）プロジェクト」 進行中

茨城県水戸市産コシヒカリの消費拡大を狙った「福米粉プロジェクト」が2022年度から始まり、市内のレストランや菓子店、製パン業者ら20店が参加して、米粉と米粉麵を使った新商品を開発しました。プロジェクト名は、食べた人に「満づく・至福・祝福」がもたらされるように、との願いを込めたものです。

本プロジェクトは水戸市穀物改良協会（事務局・市農政課）が中心となって、「TSUNEZUMI 麵's」（メンバー自らがコメの生産から製麵までを行うグループ・**関東米粉食品普及推進協議会会員**）、常盤大、市内の飲食店が連携し、同大学の学生による会員交流サイト（SNS）を使った新商品のPRに努めています。

これまでに開発された新メニューは、パンや汁なし担々麵、そばと米粉麵の組合せ、ガトーショコラ、ベトナム料理のブンチャーなどです。

水戸市・福米粉プロジェクトホームページ：

<https://www.city.mito.lg.jp/page/42640.html>

4. TOKYO JAPAN キャンペーン ～米粉パンを食べよう～（令和5年3月31日まで）



東京都は、ウクライナ情勢の影響などにより、輸入小麦の価格が高騰する中、小麦の代わりとなる米粉の活用を後押しするキャンペーンを実施しています。

キャンペーンサイトでは、東京都を中心に、米粉を使ったパンやスイーツのお店の紹介やお得なキャンペーン情報などを発信中です。

お店の情報も随時更新されていますので、お楽しみに！

キャンペーン参加店は、下記 URL を参照願います。

TOKYO JAPAN キャンペーンホームページ：<https://tokyojapan.metro.tokyo.lg.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（KOMECO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5年3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。

← (7 ページ) 「米粉に適した米品種」

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-2.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.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、米粉麺（パスタ・フェットチーネ（平麺））を食べてみました。茹でた麺はお餅のような風味があり、つるつると口当たりも良く、市販のポロネーゼソースで美味しく頂きました。この口当たりであれば、和風でも美味しいかも。程よいモチモチ感で食べやすかったのので、小さな子供にも安心して食べさせることができました。

皆様もいろいろな米粉麺を試してみてください。

Resan

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）

*メルマガバックナンバー ⇒

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/merumaga/index.html>