

関東米粉食品メールマガジン

第263号 2023. 5. 25【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

*****＜ イベント ＞*****

1. 第7回“日本の食品”輸出 EXPO が開催されます (6月21日～23日) (再掲)

“日本の食品”輸出 EXPO

“日本の食品”輸出 EXPO は、世界に誇る「日本の食品」を世界各地から集まる食品バイヤーや日本の食品輸出商などと商談を行う展示会。特長の一つであるアポイントシステムは、事前に商品検索サイトに登録することにより、製品情報を見た海外バイヤーからのアポイントを受付け、展示会当日の商談につなげることが可能です。昨年の来場者は約1万9千人です。

海外でのグルテンフリー食品への関心度は高く、グルテンを含まない米粉の特性を活かした高品質な日本産米粉製品を海外に向けてPRする絶好の機会となっており、米粉ならではの商品（グルテンフリーやヴィーガン対応食品）が多数出展予定です。皆様も出展を御検討ください。詳細は下記 URL を御覧ください。

輸出 EXPO のホームページ : <https://www.jpfood.jp/ja-jp.html>

2. TOKYO JAPAN キャンペーン ～日本、やっぱり米の国～ (令和5年度も実施) (再掲)



東京都は、輸入小麦の価格が高止まりする中、小麦の代わりに米粉の活用を後押しする「TOKYO JAPAN」キャンペーンを5年度も令和5年4月1日～令和6年3月31日まで引き続き実施しています。令和5年度は、あらたに東京産食材を使った米粉商品の開発が支援されます。

また、米粉を使ったパンを販売する都内のパン屋を対象にキャンペーン参加店を継続して募集しています。今後、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されるかと思われますので、乞うご期待！

なお、キャンペーンの詳細は、下記 URL を御覧ください。

TOKYO JAPAN キャンペーンホームページ : <https://tokyojapan.metro.tokyo.lg.jp>

3. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売 (6月の販売は6月13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。

「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)

6月の引渡し販売日は、以下のとおりです。商品や注文方法等の詳細は下記 URL にて御確

認ください。

●申込期限：6月9日（金）

●お渡し日：6月13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）

*****＜ トピックス ＞*****

春日部産米で地域ブランド創出に向け、実証実験開催

（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」令和4年度報告会が、令和5年3月29日、市内の中央公民館で開催されました。

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」を、埼玉みずほ農業協同組合が昨年5月に田植えし、10月に稲刈りを行いました。同農業協同組合によると、収穫量はいもち病の発生により目標を下回りましたが、アミロース値は品質特性の30%をクリアしたとのことです。

「亜細亜（あじあ）のかおり」を製粉したみたけ食品工業株式会社は、「粒度の細かい方が食感が良くなる。湿式加工では、時間が経過すると製麺後の麺がちぎれるが、ミックス粉とすることで解決する。」と指摘するとともに、今後の課題として、「茹でたあとの硬さや味、製麺後の経時変化の検証」等を挙げています。

「亜細亜（あじあ）のかおり」の米粉で、うどんの製麺を行った有限会社川上製麺所は、米粉の商品開発の難しさに触れながらも、「食べたらもう一度食べたいという麺に仕上げたい」と強調し、試食品の改善を行って新たな商品開発に取り組むとしています。

岩谷春日部市長も今回の報告会に出席し、地域ブランド創出に向けて期待感を表明され、春日部市は、今回の一連の実証実験を踏まえ、地場産米を活用した米粉の商品化に向けて、引き続き改善、検証を行っていくとしています。

*****＜ KOMECO 便り（会員提供情報） ＞*****

栃木県米粉食品普及推進協議会「米粉無償供与事業」の報告

栃木県米粉食品普及推進協議会では、家庭や学校給食を含む地域での米粉の普及を目指し、平成26年から栃木県内の小・中・高等学校の児童・生徒等を対象に「米粉無償供与事業」に取り組んでいます。

令和4年度は、11団体（教育機関8、その他3、参加者総数717名）に、合計55kgを無償供与いたしました。

米粉を活用いただいた学校の先生方等からの感想はこちらです。↓

○小麦の値段が高騰している中で、「米粉」が注目され、今後広く活用していくことになると思います。この機会に「米粉」や「グルテン」についての学習を深めることができありがたく思います。

○今回は、理科学研究として小麦粉との違い、薄力粉、強力粉の違いなどを調べるために米粉でパンケーキを作らせていただきました。子どもたちは、米粉パンとして食べていた米粉が、パンケーキとしても、もちもちとしておいしく食べられることを実感していました。米粉でできる食べ物についても幅が広がったようでした。



米粉を使ったおやつ

○米の消費拡大と地域の活性化を目指して取り組んだ、米粉と地域の農産物の加工品の開発を通じて、地域特別支援学校や地域農家、製菓店等と交流を行うことで本校生徒のコミュニケーション能力の向上及び深い学びにつながった。

米粉食品の調理・試食をした児童・生徒等からの感想はこちらです。↓



米粉を使ったおやつ

○生地がとてももちもちとしていて、小麦粉との違いがよく分かりました。

○チーズケーキは作ったことあるけど、米粉を入れて作ったのは初めてでした。自分でお店を立ち上げるとき、米粉のチーズケーキもだしてみたいです。

○米粉からスポンジケーキができることに驚いた。家庭でも作ってみようと思う。

○小麦粉の食感に慣れているので、米粉パンの食感は新鮮だった。

○米粉加工品の開発を通じて、地域農業を理解するとともに、米の新たな可能性をみいだすことができた。

栃木県米粉食品普及推進協議会では、引き続き、米粉の普及・消費拡大に向け「米粉無償供与事業」に取り組めますので、是非、御活用願います。

●問合せ先：栃木県米粉食品普及推進協議会（TEL：028－633－3314）

*****＜ 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では、米粉利用拡大推進の一環として、以下の情報提供をお願いしていますので御協力ください。

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5年5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。

←（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-6.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 〉

5月は、外を歩いて見ると、ツツジ、バラ、ルピナスなどきれいに咲いていますね。しかし、花よりだんごの方もいらっしやと思います。米粉を使って、カリッとジューシーなとりの唐揚げはいかがですか。お近くのスーパーなどで、米粉商品を手に取ってみては？ caki

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>