

関東米粉食品メールマガジン

第265号 2023. 8. 1 【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

*****< トピックス >*****

1. ベーカリー向け製パン講習会が開催されました (7月12日)

7月12日(水)、日本米粉協会主催の「ベーカリー向け製パン講習会」(農林水産省補助事業: 米・米粉消費拡大対策事業)が(株)愛工舎製作所(埼玉県戸田市)において開催されました。

主催者である日本米粉協会の高橋氏から、現在(令和3年度)食料自給率は38%と低いこと、ウクライナ情勢等により小麦の価格は高止まりし、原材料を米粉に変更しても製造コストはさほど変わらなくなっていること等最近の米粉をめぐる情勢や、現在パンを製造している方は米粉入りパンの製造に初期投資は必要ないこと等米粉の利用しやすさについての話がありました。

講師の川崎シェフは、デモンストレーション形式で6種類の米粉入りパンを作りつつ、参加者からの「小麦の代わりに米粉を使うとどうなるの?」等の質問に「米粉を使うとしっとりする(保湿感がある)」と回答するなど、終始にこやかに対応されていました。また、「パンにはどんな米粉がいい?」との質問に、主催者から、「出回っている国産のパン用米粉であれば差支えない」との話がありました。



デモンストレーション後、参加者は米粉入りパンの試食とともに米粉入り生地に触れて、食感と触感を確認しました。

今回の講習会参加者が販売アイテムの一つとして米粉利用商品に取り組まれることを期待しています。

*****< KOMECO 便り (会員提供情報) >*****

1. 栃木県米粉食品推進協議会総会及び米粉料理の試食会を実施 (7月4日)

栃木県米粉食品普及推進協議会は、7月4日(火)、宇都宮市内で、第19回総会と米粉料理試食会を開催しました。米粉の普及に取り組む同協議会の会員や関係者、約30人が出席しました。

総会では、令和5年度米粉無償供与事業及び同協議会作成の「米粉レシピ集」を活用して、米粉の家庭への更なる普及を図り、米粉の利用拡大につなげる活動等を引き続き推進していくことを確認しました。



続いて、地域の特産品と米粉を活用した商品開発を行い米粉のPRも行っている栃木県立宇都宮白楊高等学校「宮れもんプロジェクト」のメンバー、米粉の製造・販売を行っている(株)波

里及び日の本穀粉（株）から調理・提供があった、米粉を使った８メニューの試食会が行われました。それぞれ工夫を凝らした、ケーキ、うどん、天ぷら、食パンなどに出席者一同、米粉のしっとりとしたなめらかな食感や今まで食べたことのない米粉料理に舌鼓を打ち、大変好評の試食会となりました。

【協議会参加者の米粉料理】



宇都宮白楊高校
「宮れもんプロジェクト」の皆さま
(宮れもんパウンドケーキ)



(株) 波里から提供
(うどん、天ぷら等)



日の本穀粉（株）から
提供（シフォンケーキ等）

同協議会会長は、米粉の良さを知ってもらうにはPRが大切であり、今回のように高校生が協力してくれるのは心強いと述べられていました。

****＜ イベント ＞*****

1. 「米粉パンの日」で米粉入りベーグルなどを販売 (8月の販売は8月8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。

8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：8月4日（金）
- お渡し日：8月8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）



7月の人気ランキングを発表します！

1位 ダブルチョコナッツ

2位 北海道産小豆使用★たっぷり粒あん



3位 和風金ごまゴボウ、克蘭ベリー&クリームチーズ



予約販売ですが、毎月、大勢の方に来ていただき、大好評です。

*****< 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、関東米粉食品メールマガジンなどで紹介します。

●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（米粉利用商品者）製造・販売事業
- 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7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-35.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、都内のセミナーに参加しましたが、その中で某テレビ番組で紹介された米粉バームクーヘンの話がありました。強面の人たちが地域に貢献しようとして、地場産の米を使って始めたとのこと。調べてみたらご近所なので、早速購入。皆様のご近所にも気づかないうちに新しい米粉製品の店があるかも。お散歩がてら探してみてください。

編集部からのお知らせです。今後、「クックパッド農林水産省のキッチン」に米粉のレシピを掲載していく予定です。メルマガ等で告知しますので、お見逃しなく！ m歩

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>