

関東米粉食品メールマガジン

第266号 2023. 9. 28 【毎月1回発行】

(2006. 7.20創刊)

*****< トピックス >*****

1. 米・米粉消費拡大推進プロジェクト実施中！

農林水産省

農林水産省では「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として、令和4年8月2日（水）より「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」を展開しています。

米粉は人に必要なアミノ酸バランスに優れており、小麦粉に比べて油の吸収率が低い、消化が良い等の特徴があり、米粉を料理に用いることで、パンや麺がもちりとしたもちもちの食感となり、揚げ物が冷めてもサクサク感が長く続き、さっぱりヘルシーに仕上がる、胃もたれしにくいなどの効果もあります。さらに、米粉をたくさん使えば、水田の維持や食料自給率向上への効果も期待できます。

米・米粉消費拡大プロジェクトでは、米粉利用促進のために、「知ってほしい米粉の魅力。」をキャッチフレーズに女優の小池栄子さんのポスターを作成しています。また、埼玉県では、県庁内の生産振興課入り口付近にポスターを掲示しており、県民の方へ情報発信を行っています。



1. 首都圏走行の電车内広告でCM放映開始

9月4日（月）より、JR 東日本及び東京メトロの主要各線の車内ビジョンで、女優の小池栄子さん出演のCM「お米と米粉篇」の放映を開始しています。

●本編 URL : <https://youtu.be/Ds2We9e-EXI>

●メイキングインタビューURL :

<https://youtu.be/Ds2We9e-EXI>

「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」を開始します！：農林水産省 (maff.go.jp)



https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/b_taisaku/230802.html

2. 米粉売場の設置

協力店舗において、「米粉を使ったメニューフェア」の開催、「米粉売場」の設置を準備中です。情報は、米粉タイムズにて随時公開予定です。

[米粉タイムズ \(komeko-times.jp\)](http://komeko-times.jp)

1. 栃木県米粉食品推進協議会 夏休み親子米粉料理教室を実施（8月2日）

栃木県米粉食品普及推進協議会は8月2日、宇都宮市の公益財団法人学校給食会において、小学生の親子を対象とした「夏休み親子米粉料理教室」を開催し、24組53名の親子が「米粉ピザ」と「米粉ホットケーキ」作りに挑戦しました。



米粉の良さを知ってもらい家庭への更なる普及を目指し、夏休みの恒例行事として毎年開催してきましたが、コロナの影響により4年ぶりの開催となりました。

参加した児童は、株式会社波里（同協議会会員）の渡辺明男氏から指導を受け、それぞれ家から持参したフライパンを使い、可愛らしいホットケーキを焼いたり、米粉のピザ生地をクッキングシートに丸くのぼし、思い思いにチーズやトマトなどの刻み野菜をトッピングして、色鮮やかでおいしそうなピザを焼き上げていました。



苦労しながらも楽しく作ったホットケーキとピザを食べた児童からは、「お家ではホットケーキミックス粉でいつも作っているが米粉は初めて、おいしく上手にできて楽しかった」「米粉のピザは初めて、生地がちじんじゃったけど、モチモチしておいしかった」「ほんのりお米の香りがした」等の感想が聞かれ、夏休みのちょっと楽しい思い出になったようでした。

同協議会会長は、「みんな楽しそうで喜んでもらえて良かった。少しでも米粉の普及につながれば」と述べられました。

2. 米粉の新商品「玄米パウダー」と「国産玄米パン」を発売

みたけ食品工業株式会社（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）では、「玄米パウダー」と「国産玄米パンケーキミックス」2品を新発売しました。



「玄米パウダー」は、焙煎された玄米粉が市場に多く流通する中、生の玄米を丸ごと微粉碎加工し玄米そのものの風味を引き出しました。

調理しやすく製菓にも最適なパウダー。玄米同様の食物繊維やミネラルなどの栄養があり、ノングルテン米粉認証を取得している商品です。

◆商品概要

名 称：玄米パウダー

内容量：300 g

原材料；うるち玄米（国産）

「国産玄米パンケーキミックス」のこだわりポイントは、からだにうれしい素材（カルシウム、鉄、マグネシウムなどのミネラルが含まれている）を使用しています。

また、こどもに食べさせたいくなる安心な原材料（含蜜糖使用し、まろやかな甘みと香ばしい風味が特徴。添加物は、アルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用し、着色料、増粘剤、香料等是不使用。）を使用し、玄米のにおいを抑え、米粉ならではのもちもち食感です。

◆商品概要

名 称：国産玄米パンケーキミックス

内容量：400 g

原材料；うるち玄米（国産）、でん粉、含蜜糖、うるち米、食塩/ベーキングパウダー

詳細は、以下のみたけ食品工業株式会社ホームページを御覧ください。

●みたけ食品工業株式会社ホームページ

[みたけ食品工業株式会社 \(mitake-shokuhin.co.jp\)](http://mitake-shokuhin.co.jp)



3. クックパッドに米粉を利用した料理のレシピを載せてみませんか？

募集中

関東米粉食品普及推進協議会では、米粉を利用した料理のレシピを募集していますが、今後は「クックパッド農林水産省のキッチン」<https://cookpad.com/kitchen/11469357>に掲載します。米粉を利用した料理レシピの掲載を希望される方は、氏名と掲載希望の商品名を記入して、以下のメールアドレスに送信をお願いします。



「クックパッド農林水産省のキッチン」への

レシピ掲載希望時のメールアドレス

Komeko.kanto@maff.go.jp

募集上の注意

- ① 個人会員、会社（法人含む）が作成したレシピであること。
 - ② 農林水産省の掲載ルールに同意していただきます（別途連絡します）。
 - ③ 掲載は、農林水産省で行いますので、掲載時期の指定はできません。
- 以上に同意される方に限ります。

****< 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（10月の販売は10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。

「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。

10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：10月13日（金）

●お渡し日：10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）



8月・9月の人気ランキングを発表します！

1位 ベルギー産スマイルチョコ



季節限定★たっぷりマロン＆ココアベルギー産スマイルチョコ

2位 北鎌倉ハム製ベーコン＆ダブルチーズ



季節限定★ベルギー産ダークチョコ＆ココア



3位 クルミ入りこしあん



豚肉と野菜のスタミナ焼き肉サンド



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。

また、販売日にあわせて、米粉利用推進のチラシ配布とパネル2枚を掲示しています。

*****< 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9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-41.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>



● KOMETCO.NET [全国穀類工業協同組合]

<http://kometco.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 〉

上新粉で作ったお団子などを口にしたことはあるものの、米粉を料理に利用したことはありませんでした。「米粉タイムズ」のほか、「クックパッド農林水産省のキッチン」にて、米粉料理のレシピが掲載されているため、手頃なものから挑戦してみたいと思います！

インターン T

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>