

関東米粉食品メールマガジン

第197号 29. 8. 28 【毎月1回発行】
(18.7.20 創刊)

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。



◆目次

- <1> 米粉取組事例の紹介
- <2> 米粉イベント&募集のお知らせ
- <3> 都県事務局からのお知らせ
- <4> その他のお知らせ



< 1 > 米粉取組事例の紹介

◇親子夏休み講座で「米粉 de マフィン」を開催しました！（東京都）

7月26日（水）、東京都多摩消費生活センター（立川市）主催の親子夏休み講座の一つとして「米粉 de マフィン」の講座が開催されました。

応募者多数の中、抽選で選ばれた小学校低学年の親子9組18人は、コンシューマー技術教育研究会代表の**福岡ひとみ氏（とうきょう米粉ネットワーク会員）**による食料自給率や米粉についてのミニ講座のあと、米粉マフィンの調理実習を行いました。

調理が小麦粉に比べて簡単なことや食感のしっとりモチモチ感に一様に感動していました。

また、配付されたレシピ集を見て、「こんなに米粉で作れるメニューがあるなんて！」と驚きとともに家庭でも米粉を使ってみたいとの感想がありました。



講座を受ける親子と福岡講師（右端）



デモンストレーション風景



試食では、小麦粉で作ったものより
美味しいとの声が。



沈み込んで見えませんが、
ブルーベリー入り(左)と
枝豆・チーズ入り(右)の
マフィンです。

◇農商観光連携「米粉プレミックス粉」の開発について（千葉県）

袖ヶ浦市（ちばコメ粉食品普及会会員）では、①地域農産物の販路拡大、②飲食店への普及による商業の活性化、③新たな名物を創出することによる観光客誘客に資することを目的とした「袖ヶ浦産米粉を使用したプレミックス粉」を開発しています。

具体的には3種類（2種類の市場向け、1種類は保育園等給食向け）の試作品を開発することとし、先般、8月1日（火）・2日（水）に開催された開発関係者によるワークショップにおいて、市場向けに「クレープミックス粉」と「天ぷら粉」、給食向けに「お好み焼き粉」にメニューを決定しました。



ワークショップで決定した試作品の米粉のクレープ(左)と米粉のお好み焼き粉(右)

マスコットのシェフガウラ

今後、袖ヶ浦市では、次のスケジュールで、さまざまな調理講習会や試食会を開催し、各市内飲食店や一般消費者に「ひと手間ですさまざまな素材を同時に提供できる」、「誰でも簡単に失敗せずに調理ができる」などをPRし、最終的には製品化につなげて行く意向です。

●スケジュール

9月8日（金）試作品説明及び調理講習会（飲食店、一般向け）を実施します。

9月9日（土）農産物直売所「ゆりの里」新米祭りイベントにおいて、実演調理・試食会、サンプル配布を行います。

10月21日（土）そでがうらマルシェ2017で、実演調理及び試食を行います。

●問い合わせ先 袖ヶ浦市商工観光課

住 所：千葉県袖ヶ浦市坂戸市場1番地1

T E L：0438-62-3428 FAX：0438-62-7485

E-mail：sode19@city.sodegaura.chiba.jp

◇「とちぎ学校給食フェア2017」に参加 <栃木県>

7月27日（木）、マロニエプラザ（栃木県立宇都宮産業展示館）において、公益財団法人栃木県学校給食会（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）主催による学校給食栄養管理・衛生管理講習会並びに学校給食用物資展示説明会が開催され、県内外より110社の企業・団体が参加し、約850名の学校給食関係者が来場しました。

フェアには、栃木県米粉食品普及推進協議会から栃木県学校給食パン協同組合及び株式会社波里^{なみさと}の2会員が出展しました。



パネル展示コーナーの様子

栃木県学校給食パン協同組合は、3種類の米粉パン（きな粉・プレーン・イチゴ）の展示・試食を行い、米粉パンをアピールしました。来場者からは、「もちもちとした食感で美味しい」、「小麦とは違った風味があるんですね」、「しっとりとした舌ざわりですね」などの感想が聞かれました。この3種類のパンについては、すでに学校給食パンとして提供されており、今後の普及拡大が期待されています。

株式会社波里は、米粉パンの原料である米粉を展示するとともに、米粉パンケーキの試食を行いました。栄養士をはじめとする給食関係者に、給食への活用について説明し理解を深めていました。

今後はパンの原料のみならず、本展示会により副食等の食材としても利用が進むことが期待されています。

また、栃木県米粉食品普及推進協議会は、会場の一角に米粉に関するパネル展示コーナーを設置して情報提供を行いました。来場者からは「米粉が食料自給率の向上につながることを知りました」などの感想が聞かれ、米粉に対する知識を広めることができました。



展示・試食した米粉パン

◇「親子米粉料理教室」を開催 <栃木県>

栃木県米粉食品普及推進協議会主催による「親子米粉料理教室」が、8月4日（金）宇都宮市の公益財団法人栃木県学校給食会（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）の調理室で開催されました。

この米粉料理教室は夏休みにあわせ毎年開催しており、好評を得ています。今回、小学1年生から6年生までの18組39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。

当日は株式会社波里（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）の企画室、北村今日子氏が指導にあたり、

ピザ生地作りから成形まで参加者に熱心に教えていました。参加者は、ピザ生地作りを行った後、丸く成形（約23cm）し、ピザソースを塗り、ハムやコーン、ピーマン、トマト、チーズなどお好みでトッピングし、米粉ピザ作りにトライしていました。自分で作った焼きたての米粉ピザ、米粉ホットケーキにとっても満足した様子で、「お米の味がして甘くておいしかった」、「夏休みの宿題に生かしたい」といった声が聞かれました。今後、本米粉料理教室を通じて家庭における米粉利用の拡大につながることを期待しています。

当日の様子は、8月の読売新聞（広告版）にも掲載されました。



講師のデモンストレーションに真剣な眼差しの参加者



美味しくでき満足した様子

米粉のホットケーキ(左)とピザ(右)を作りました。

< 2 > 米粉イベント&募集のお知らせ

◇米粉消費拡大イベントについて（農林水産省）

農林水産省では、米粉の利用法、米粉を利用した新しい商品の紹介等を通じその魅力をアピールするイベントを以下日程で行います。是非、お立ち寄りください。

- 平成 29 年度 農林水産省「消費者の部屋」米粉特別展示
お米でみんなを元気に！ ～食べて！見て！知ろうお米・米粉の魅力～
日 付：9月11日（月）～15日（金）
開催場所：農林水産省 消費者の部屋
<http://www.maff.go.jp/j/heya/tenzi/index.html>

◇米粉パンの予約販売を行っています（埼玉県）

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、米粉利用拡大の一環として毎月1回「米粉パン」の販売を行っています。

現在は、国産米粉と北海道産小麦で作った「米粉ベーグル」の販売を行っており、リピーターになる方も多く、好評を得ています。

なお、購入に当たっては、事前予約が必要になりますので、購入希望等ございましたら、関東米粉食品普及推進協議会事務局（電話：048-740-0403）までお問い合わせください。

- 今後の販売予定日：平成 29 年 9 月 12 日（火）
- 製造者：WAベーグル（有限会社 食生活）
住所：さいたま市南区神明 1-10-15 メゾン・ド・コリン 1F
TEL：048-844-6313 FAX：048-740-7866
E-mail：wabage1@gmail.com



< 3 > 各都県事務局からのお知らせ

◇米粉に関する情報をお寄せください（関東）

関東米粉食品普及推進協議会では、会員の皆様はじめ米粉に関心のある方から広く情報を寄せていただき、メールマガジンやホームページなどで、広く発信していきます。

イベントへの出展、米粉製品取扱店舗や米粉商品等の情報がございましたら、ホームページに添付されている「米粉に関する連絡票」をご利用いただき、事務局宛てにメールやFAX等でお知らせください。

- 連絡票のダウンロードは、こちらのページから。（エクセルファイル）
<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/komekoibento.html>

◇米粉料理教室の講師募集&講師依頼！！（埼玉県）

最近の米粉への関心の高さから、米粉料理教室が各地で開催され、埼玉県米粉利用食品推進連絡会にも講師派遣依頼についてお問い合わせをいただいております。

家庭での米粉の利用拡大につなげることを目的に、当連絡会においても講師をお引き受けい

ただける会員の皆様に登録をお願いしております。

つきましては、以下のとおり講師の募集と講師依頼についてお知らせいたします。

- 講師募集の案内はこちらからご覧いただけます（PDF 形式ファイル）。

http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/pdf/koushi_panfu.pdf

- ・募集していました 12 月実施の米粉料理教室について、講師の応募がありました。現在、米粉料理教室講師の依頼はありません。

< 4 > その他のお知らせ

◇「関東農政局メールマガジン」について

農林水産省関東農政局では、行政情報・地域の食と農のイベント情報などをタイムリーにお知らせするため、メールマガジンを発行しています。（隔週発行。無料）

購読を希望される方は、以下のリンクから登録をお願いいたします。

- 関東農政局ホームページ

<http://www.maff.go.jp/kanto/houdou/kouhou/merumaga/index.html>

◇「食べて応援しよう!」の取組について

農林水産省関東農政局では、東日本大震災の被災地で生産された食品を積極的に消費することにより、産地の活力再生を通じて被災地の復興を応援するため「食べて応援しよう!」を共通のキャッチフレーズに、さまざまな取組の呼びかけを行っております。

ご賛同いただける方のご参加をお待ちしております。

- 「食べて応援しよう!」へのリンク（関東農政局HP）

http://www.maff.go.jp/kanto/ouen/pdf/tabete_ouen1.pdf

----- 【編集後記】

米国のドキュメント映画監督マイケルムーア氏が、映画「世界侵略のススメ」の中で描くフランスの学校給食はシェフが創作し、大人の女性が給仕するフルコースの仏料理。ときに数種類の料理（例えば、数種類のチーズ）の中から、子供達を選べるという贅沢なもの。その中で、仏料理の食事作法も教育しようという優れたシステム。これは高所得地域の学校だけでないと紹介されています。

しかし、映画（DVDです）を見ながら、日本の学校給食も負けていないことに気づきました。現在の学校給食は、管理栄養士さんを中心に、子供達の健康、食文化、置かれた環境などを考慮しながら改良されてきています。私事でなんですが、昭和の余剰アメリカ産小麦のコッペパン、脱脂粉乳のミルク、鯨の竜田揚げ（これは今となっては貴重品）を知っている世代としては、現在の給食は隔世の感ありです。

以前、東京都の管理栄養士さんを集めた料理講習会に参加したことがあります。新宿の有名処の日本料理の板前さんが学校給食の大量調理に挑むというもので、そのときのメニューを、キッチン付きの会場で公開調理。参加者に振る舞われた次々に出てくる料理は、近場で穫れる食材を工夫して調理、色鮮やかな日本食に仕立て、さらに低コスト。

これは一例ですが、日本全国でこのような取組は枚挙に暇あらず、研究され、実践され、さらに、その中で米粉を含めた米飯を出す回数は全国平均3.4回に進んでいます。また、日本の場合は、子供たちが給仕することで、他の人のために立つことを教育するシステムとなっています。

映画の話に戻りますが、この映画、監督自らが数カ国を訪問し、現在のアメリカに取り入れるべくシステムを取材して歩く内容。例えば、イタリアでは充実した有給休暇制度、スロベニアでは大学の無料化、アイスランドでは完全な男女平等の実現、そしてフランスではバラエティ豊かな仏料理の学校給食をと。

落ちは、色々な国を取材したものの、考えてみれば、それらは昔アメリカが提唱してきたもの、外国に行かなくてもアメリカに発想の原点があったことに気づく、と。

我々も、昔を振り返れば、豊かな食文化に出会える。異文化を吸収していく中で忘れてしまったものを進化形を取り戻す作業、そしてそれはもう始まってきていることに気づきます。その中でごはん食はもとより、また、古来よりつながる米粉文化の継承も、千年単位の永い歴史の中にあることを気づかされます。

●米粉食品に関する情報は・・・

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/>

●関東米粉食品普及推進協議会員を募集！「各都県協議会事務局まで」

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

●FOOD ACTION NIPPON「米粉倶楽部」公式サイト

<http://www.syokuryo.jp/komeko/>

●皆様のご意見・ご質問、ご要望をお待ちしています。

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/>