

○米粉食品の購入経験・今後の購入意向

| | 調査数 | 購入したことがあり、今後も購入したい | 購入したことがあるが、今後は購入するつもりはない | 購入したことはないが、今後は購入したいと思っている | 購入したことはないが、今後は購入するつもりはない | 分からない | 購入経験あり・計 | 今後購入意向あり・計 | |
|-------|----------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------|-------|----------|------------|-------|
| 米粉パン | 今回(平成22年度)全体 | 1000 | 34.9 | 2.3 | 42.3 | 8.7 | 11.8 | 37.2 | 77.2 |
| | 前回(平成21年度)全体 | 1000 | 32.4 | 3.2 | 33.8 | 9.6 | 21.0 | 35.6 | 66.2 |
| | 前回との差 (今回ポイント - 前回ポイント) | | +2.5 | -0.9 | +8.5 | -0.9 | -9.2 | +1.6 | +11.0 |
| 米粉麺 | 今回(平成22年度)全体 | 1000 | 15.5 | 1.5 | 45.0 | 17.1 | 20.9 | 17.0 | 60.5 |
| | 前回(平成21年度)全体 | 1000 | 15.4 | 2.4 | 41.7 | 11.8 | 28.7 | 17.8 | 57.1 |
| | 前回との差 (今回ポイント - 前回ポイント) | | +0.1 | -0.9 | +3.3 | +5.3 | -7.8 | -0.8 | +3.4 |
| 米粉洋菓子 | 今回(平成22年度)全体 | 1000 | 17.9 | 1.1 | 46.0 | 14.4 | 20.6 | 19.0 | 63.9 |
| | 前回(平成21年度)全体 | 1000 | 17.8 | 2.0 | 39.1 | 11.1 | 30.0 | 19.8 | 56.9 |
| | 前回との差 (今回ポイント - 前回ポイント) | | +0.1 | -0.9 | +6.9 | +3.3 | -9.4 | -0.8 | +7.0 |

- 購入経験率は、「米粉パン」が前回から1.6ポイント上昇したが、「米粉麺」は-0.8ポイント、「米粉洋菓子」は-0.8ポイントの微減となった。
- 今後の購入意向率は、「米粉パン」が前回から+11.0ポイント、「米粉麺」が+3.4ポイント、「米粉洋菓子」が+7.0ポイントと、いずれの品目も購入意向率が高まった。

○米粉食品に対する要望

| | 調査数 | 食味がよいこと | 販売店が多いこと | 製品アイテムが豊富なこと | 国産米で作られていること | 米粉の使用割合が高いこと | 調理方法が簡単なこと | 値段が手頃なこと | 保存期間が長いこと | 米粉のしっとり感を生かした製品開発 | 地元産米が使用されていること | 低カロリーであること | 原材料などがきちんと表示されていること | 原材料の生産履歴などが確認できること | 自分でも作れる情報などが提供されること | 米粉料理レシピ本など | その他 |
|----------------------------|------|---------|----------|--------------|--------------|--------------|------------|----------|-----------|-------------------|----------------|------------|---------------------|--------------------|---------------------|------------|-----|
| 今回(平成22年度)全体 | 1000 | 52.2 | 27.1 | 21.9 | 53.8 | 16.4 | 45.3 | 67.6 | 27.1 | 29.4 | 12.5 | 33.0 | 29.5 | 16.8 | 42.9 | 1.3 | |
| 前回(平成21年度)全体 | 1000 | 51.0 | 21.6 | 18.8 | 52.4 | 13.7 | 44.7 | 68.5 | 29.7 | 23.2 | 12.2 | 33.9 | 28.8 | 15.2 | 40.7 | 1.4 | |
| 前回との差 (今回ポイント - 前回ポイント) | | +1.2 | +5.5 | +3.1 | +1.4 | +2.7 | +0.6 | -0.9 | -2.6 | +6.2 | +0.3 | -0.9 | +0.7 | +1.6 | +2.2 | -0.1 | |

- 米粉食品全般についての要望は、「値段が手頃なこと」が今回(67.6%)、前回(68.5%)ともに最多。次いで、「国産米で作られていること」が(今回53.8%、前回52.4%)、「食味がよいこと」(今回52.2%、前回51.0%)も、前回と同様に上位の回答である。
- 前回との比較では、「販売店が多いこと」(+5.5ポイント)、「米粉のしっとり感を生かした製品開発」(+6.2ポイント)といった要望が強まっている。

○家庭で米粉が小麦粉のかわりに使えるという認知度／米粉を使用した家庭料理の経験

| | 調査数 | 知っている | 知らなかった |
|----------------------------|------|-------|--------|
| 今回(平成22年度) 全体 | 1000 | 56.9 | 43.1 |
| 前回(平成21年度) 全体 | 1000 | 35.0 | 65.0 |
| 前回との差 (今回ポイント - 前回ポイント) | | +21.9 | -21.9 |

| | 調査数 | よく作っている | たまに作っている | 作ったことがある | 作ったことがない | 作ったことがある・計 |
|----------------------------|------|---------|----------|----------|----------|------------|
| 今回(平成22年度) 全体 | 1000 | 1.1 | 4.8 | 8.3 | 85.8 | 14.2 |
| 前回(平成21年度) 全体 | 1000 | 0.6 | 3.8 | 6.8 | 88.8 | 11.2 |
| 前回との差 (今回ポイント - 前回ポイント) | | +0.5 | +1.0 | +1.5 | -3.0 | +3.0 |

- 家庭で米粉が小麦粉の代わりに使えることの認知度は、前回と比べて+21.9ポイントと大きく高まった。
- 米粉を使用した家庭料理の調理経験率(よく・たまに作っている、作ったことがある)は、前回と比べて僅かに(+3.0ポイント)増えている。

【出典】社団法人 米穀安定供給確保支援機構

< 2 > 取組事例

○ レンジで生地3分！米粉ロールケーキ<東京都>

(有)シンクネクスト(とうきょう米粉ネットワーク会員)の今別府靖子代表(料理研究家・栄養士)考案による米粉レシピ集の中から、今回は米粉ロールケーキをご紹介します。

なお、この米粉ロールケーキのレシピは2011年2月16日に日テレの「スッキリ!!」で紹介されました。



※ 米粉レシピ集については「(有)シンクネクスト」のHP(<http://www.foods.thinknext.co.jp/>)に掲載されていますので是非ご覧ください。(ページ上段「米粉レシピ」からご覧いただけます。)

【材 料】

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| 米粉・・・・・・・・・・・・・・・・ 40 g | 牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ 1 |
| 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・ 40 g | サラダ油・・・・・・・・・・・・ 大さじ 2 |
| ベーキングパウダー・・・ 小さじ 1/2 | 卵2個 ※卵黄と卵白に分けておく。 |

【作 り 方】

- ① メレンゲ作り
卵白を泡だて器またはハンドミキサーで5分立てくらいまで泡立て、そのあと2回に分けて砂糖(20g)を加え、しっかり角が立つまで泡立てる。
- ② 別のボウルに卵黄と砂糖(20g)を入れ、白っぽくなるまでかき混ぜる
- ③ ②にサラダ油を加えて白くもったりとするまでよくかき混ぜ、さらに牛乳を加えてかき混ぜる。
- ④ ③にベーキングパウダーを混ぜた米粉を加えて、粉っぽさがなくなるまでよくかき混ぜる。
- ⑤ ④に①のメレンゲを加えてサックリと混ぜ合わせたものを、クッキングシートを敷いた広めの耐熱容器(タッパなどでOK)に流し入れ、ラップをかける。
- ⑥ ⑤を電子レンジ(500W)で3分間加熱すれば、ロールケーキの生地のできあがりです。
※ご自宅の電子レンジのワット数に合わせて、加熱時間は調整してください。
- ⑦ ロールケーキの生地に、生クリームやイチゴなどお好きな具材を巻いたら、米粉ロールケーキの完成です。

【ポイント】

- * 生地は卵黄と卵白の「別立て法」にした方が米粉の場合はふっくらと膨らみますのでおすすめです。
- * ベーキングパウダーは、省く事もできます。(やや膨らみに差がでます)
- * ラップをかける時に生地につかないように注意して下さい。生地とラップが接触した部分が膨らまない原因となります。

○ 静岡県産米粉を使った米粉めん「富士山 しらゆきめん」販売中＜静岡県＞



富士宮市にある米粉パン専門店 **百姓のパン工房**（静岡県米粉食品普及推進連絡会会員）は自家栽培のお米を原料に、ひとつひとつ手作りで、石窯と薪で焼き上げるこだわりの米粉パン専門店です。

今回新たに、自家栽培のお米を原料に、所有している小型微細米粉製粉機及び製麺機を使用して、雪のように白い米粉めん「富士山 しらゆきめん」が製品ラインナップされました。

「富士山 しらゆきめん」の調理法は、沸騰したお湯で2分から3分間ゆであげた後、冷水（10度以下）で冷やして出来上がりです。

のびにくく、コシが強いしらゆきめんは、うどん、パスタ、鍋物等としてご使用いただけますので、お好みでご賞味いただければと思います。

百姓のパン工房（富士宮市淀師 1506-7）

営業時間：午前10時から午後6時まで（売り切れ次第閉店いたします。）

定休日：木曜日

電話：0544-29-7878

ホームページ：<http://komeko-pan.com/>

< 3 > “米粉”イベント情報&案内



◇ 米粉料理教室「進化する米粉を学ぶ “応用編”」の開催（東京都）

主催：クリナップ株式会社「ドリーミアクラブ」

有限会社シンクネクスト（今別府靖子）

協賛：株式会社波里

とうきょう米粉ネットワーク会員企業3社協力の下、米粉料理教室が開催されます！！



“応用編”米粉のパワーを最大限に引き出してカラダの中からキレイになろう

日時：平成23年4月17日（日） 11:00～15:00

場所：パーティスペースDreamia新宿（クリナップ新宿ショールーム内）
新宿区西新宿 3-2-11 新宿三井ビル 2号館 1階

講師：有限会社シンクネクスト（今別府靖子）

定員：各10名 **この講座は満員の為受付を終了致しました**

小麦粉の代替としてではなく積極的に米粉を使うメリットを学んでいただける講座です。米粉の基本やコツを学んで、カラダもココロもヘルシーに！

講習内容はHPアドレスから http://dreamiaclub.jp/learn/dtl/c_2178.php

◇「米粉食品指導員認定スクール」等講座開催のご案内（東京都）

主催：財団法人日本穀物検定協会、協力：NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク



「こっけん料理研究所」(東京都)で随時開催されている「米粉食品指導員認定スクール」の23年度5～6月期の募集が行われています。

このスクールは、各地域での米粉食品の普及推進を図る、普及指導員の育成を目的としているもので、「米粉パンコース」と「米粉ケーキ・調理コース」があり、幅広い米粉食品調理技術、知識を習得できます。

全コースを終了し、技術習得された方には、(財)日本穀物検定協会(関東支部:ちばコメ粉食品普及会会員)の認定証書が交付されます。

この機会に、米粉普及指導員の資格取得を目指してみませんか？

また、併せて、米粉製パン技術を専門的に学ぶことができる「米粉パン専門コース」も募集しています。



- 連絡・問い合わせ先 財団法人 日本穀物検定協会 料理研究所
(東京都中央区日本橋兜町 15-6 製粉会館 2階)
TEL 03-6661-9381、E-mail ryori@kokken.or.jp
URL <http://www.kokken-ryori.jp>

※ 講座の日程・時間、講座内容等の詳細は以下アドレスの案内チラシをご覧ください。

- ・「米粉食品指導員認定スクール(米粉ケーキ・調理コース)」 5月26日スタート！
<http://www.kokken-ryori.jp/file/nintei-pan4, cake5.pdf>
- ・「米粉パン専門コース」 5月23日スタート！
<http://www.kokken-ryori.jp/file/senmon2011.05.pdf>

◇フードシステムソリューション2011「米粉ビジネスフェア」出展者募集中！（東京都）

会 期：8月31日(水)～9月2日(金)

会 場：東京ビッグサイト東ホール

主 催：財団法人日本穀物検定協会

現在出展者を募集しております。 関心のある方は以下のホームページをご覧ください。

なお、出展される場合は、直接お申込み願います。(申込期限5月31日(火))

●フードシステムソリューション事務局

TEL:03-3503-7319 FAX:03-3503-7620

ホームページ <http://www.f-sys.info/>

開催と出展の案内パンフレット http://www.f-sys.info/pdf_files/powrex.pdf



< 4 > 事務局からお知らせ

- 米粉食品に関する情報は・・・

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

- 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/index.html>

- FOOD ACTION NIPPON「米粉倶楽部」公式サイト

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

- 皆様のご意見・ご質問、ご要望をお待ちしています！！

FAX [048-601-0549](tel:048-601-0549) 「関東米粉食品普及推進協議会事務局」

関東米粉食品普及推進協議会事務局（関東農政局食糧部消費流通課内 TEL: 048-740-0109）

*メルマガバックナンバー ⇒ <http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/merumaga/index.html>