

# 関東米粉食品メールマガジン

第114号 23. 6. 30 【毎月2回発行】

関東米粉食品メールマガジンは、会員の皆様から寄せられた様々な情報を基に、米粉の利用拡大のために情報発信しています。



## 目次

- <1> 取組事例
- <2> “米粉”イベント情報&案内
- <3> 事務局からお知らせ



\*\*\*\*\*

### < 1 > 取組事例

#### ○ 「みなおそう日本型食生活！もっと食べよう地産地消！もっと使おう米粉！ ～食育月間イベント～」を開催 <群馬県>

6月18日(土)、イオンモール太田2階WOOOPS！前で、群馬農政事務所地域第二課と太田市の共催で上記イベントを開催しました。

当日は、米粉ネットぐんまの4会員(下記参照)から提供いただいた米粉や様々な米粉製品の展示や米粉の利用拡大に向けたポスターを掲示するとともに、米粉製品を身近に感じていただくために米粉モッフルと米粉パンをそれぞれ500個用意して試食を行いました。



米粉製品の展示においては、来場者から「米粉でもうどんが作れるなんて。」と驚きの声上がるなど注目を集めており、また、試食については、「米粉を使うともちもちして美味しい。」と大変好評を博し、準備した試食品がまたたくまに無くなるほど大盛況でした。



#### 【協力会員名】

- 群馬製粉(株)(渋川市、出展商品:米粉等4商品)
- (株)叶屋食品(渋川市、出展商品:米粉入りうどん)
- (株)NATASnatas(前橋市、出展商品:米粉ドーナツ)
- ささや(館林市、出展商品:たてばやしの米粉パン)

## ○ 熊谷市主催の料理教室で、米粉パンケーキ等を作成 <埼玉県>



熊谷市農業振興課は、6月11日(土)に熊谷市農業活性化センター「アグリメイト」において「みんなで農業体験・料理教室」を開催しました。

料理教室は二部構成で、一部では関東農政局から自給率の向上には、米粉の利用拡大が最も効果的である旨のPRを行うとともに、最近の米粉事情や米粉の特性の説明を行いました。

二部では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)開発室主任 堀 香世子氏を講

師に、米粉を使用したパンケーキとカスタードクリームの調理実習を行い、「米粉を使うとダマになりにくいので初心者でも調理が容易であり、食器の後片付けも楽である。」等の説明がありました。

料理教室の参加者18名(大人10名、子供8名)は、米粉料理を初めて作った方が多く、小麦粉の代わりに米粉を使うとよりおいしいパンケーキができることに驚いた様子でした。

なお、パンケーキ及びカスタードクリームのレシピを以下に掲載いたしますので、ご家庭においても是非お試しください。



### ○ 米粉のパンケーキ

【材 料】 2人分(4~5枚分)

米粉……………80g  
ベーキングパウダー  
                        大さじ1/2  
塩……………小さじ1/4  
砂糖……………大さじ1  
卵……………1個  
牛乳……………70ml

【作り方】

- ① ボールに米粉、ベーキングパウダー、塩、砂糖を入れ、泡だて器などで良く混ぜ合わせる。
- ② 卵と牛乳を混ぜ合わせておき、①に少しずつ加え、混ぜ合わせます。  
\* 自然に広がるくらいの固さに牛乳で調節してください。
- ③ ホットプレート(フライパン)を温め、②の生地を流し入れます。(直径10cm程度)
- ④ 表面にプツプツと穴が空く程度になったら裏返して、中まで火が通るように中火程度で焼き上げて出来上がりです。

### ○ 米粉のカスタードクリーム

【材 料】 2人分

米粉……………15g  
牛乳……………150ml  
卵黄……………1個  
砂糖……………25g  
バター……………2g  
メープルシロップ  
                        大さじ1/2

【作り方】

- ① ボールに米粉を入れ、牛乳を少しずつ加え良く混ぜます。
- ② 片手鍋に卵黄と砂糖を加え混ぜておきます。
- ③ ②の鍋に①を加え良く混ぜます。弱火で加熱し、泡だて器などでよくかき混ぜます。
- ④ しっかりと、とろみがついたら、火を止めてバター、メープルシロップを加え混ぜ合わせて出来上がりです。

## ○ 「パティシエ候補生対象の米粉講習」を開催 <千葉県>



ちばコメ粉食品普及会は、6月20日(月)に千葉県菓子共同高等職業訓練校(千葉市)の訓練課程として、同校生徒20名を対象とした米粉講習を実施しました。

この講習会は二部構成で、一部では千葉農政事務所から、新しい食材としての米粉の可能性や順調に広がる米粉マーケットの将来性について説明を行い、二部ではグリコ栄養食品株式会社(ちばコメ粉食品普及会会員)の出口氏と中島氏を講師に、米粉を使った一枚の生地から「揚げパン」及び「ピザ」の異なる

製品を作る調理実習が行われ、米粉だと生地の発酵時間が短く、管理が容易等の説明がありました。

パティシエを目指す生徒達が作っただけあって、見た目も味も素晴らしい出来映えでした。

試食後、生徒から、「揚げパンは、油切れがよく食感があっさり仕上がる。」等の感想が寄せられました。

パティシエを目指す生徒達の、若い感性と意欲的に学ぶ姿勢は、近い将来、米粉のヒット商品を生み出す可能性を感じました。



## ○ 「学校給食で米粉利用拡大を(JAちば東葛)」 <千葉県>



秋山浩保柏市長(右)に米粉を手渡す勝田組合長(左)

JAちば東葛は、県農協農政対策本部の「米粉パン学校給食導入事業」の一環として、地場産米を使用して作った米粉を学校給食用として3月2日(水)に柏市、6月2日(木)に野田市へそれぞれ175kgずつ計350kg寄贈しました。

この事業は、地場産米をごはん食としてだけでなく、粉として広く使えることをPRし、学校給食への米粉パン導入を推進する目的で実施されています。

柏市の秋山市長からは、「柏市では、米粉を使った給食メニュー開発に取り組んでいるので早速活用したい。」との話がありました。

今回寄贈された米粉は、各市教育委員会の協力を得て、両市の学校給食において利用されることとなっています。これを契機に一層の米粉の利用拡大が期待されます。



根本崇野田市長(右)に米粉を手渡す勝田組合長(左)

## ○ もちもち食感の「米粉パン」を販売！ <山梨県>

甲府市朝日の**ココット朝日工房**では、朝日通り商店街の活性化の取組みとして、商店街のシンボルツリーであるハナミズキから抽出した「ハナミズキ酵母」を使用した米粉パンを4月23日から毎週月・木限定で販売を開始しました。

定番のあんぱん(税込120円)に加え、ハナミズキ酵母を使用した形状の異なる4種類(①ハナミズキの小枝(5個入り、税込280円)、②ハナミズキの実(5個入り、税込200円)、③ハナミズキの花(税込260円)、④ハナミズキの木(税込300円))のパンをとり揃えております。

「ココット朝日工房」のほか、「ココット」でも同様の商品を販売しており、カフェも併設しておりますのもっちりとした食感のパンをその場で召し上がってみてはいかがでしょうか。

なお、「福祉合同ショップこころん」でもハナミズキ酵母パンを販売(売り切れ次第終了)しています。



**ココット朝日工房** (甲府市朝日5-5-1)

電話:090-3523-4342

営業時間:11:30~14:00

定休日:土・日曜日・祝日



**ココット** (甲府市美咲1-8-5)

電話:055-251-6001

営業時間:9:00~17:30

定休日:土・日曜日・祝日



**福祉合同ショップ こころん** (甲府市朝日2-16-15)

電話:055-253-7742

営業時間:10:00~19:00

定休日:年中無休



## < 2 > “米粉”イベント情報&案内

### ◇ 「まちだくらしフェア2011」で米粉・米粉パンの販売を行います（東京都）**NEW!**



東京農政事務所は、同イベントに出展し、米粉利用拡大に関する情報提供を行います。併せて、(株)マゴメ(とうきょう米粉ネットワーク会員)が、米粉パン、米粉めん、米粉洋菓子などの試食・販売を行います。

※試食・販売はいつも大盛況です。  
なくなり次第終了します。



主催 まちだくらしフェア2011実行委員会  
日時 7月1日(金)～2日(土)  
10:00～16:30(受付16:00まで)  
場所 町田市民フォーラム 3F・4F(旧・くらしを守る市民の集い)  
(町田市原町田 4-9-8 サウスフロントタワー町田内)

●問い合わせ先 東京農政事務所消費流通課 TEL: 03-3214-7312 担当:杉田、山田

### ◇ 学生たちの思いのつまった米粉クッキーの販売を開始（神奈川県）

お菓子工房 Sala(神奈川県米粉食品推進協議会会員)は、“手にした人を幸せにできるような、新しい厚木の名物になるような商品を作りたい!”という学生の願いから、神奈川工科大学、湘北短期大学と共同開発した米粉クッキー「ちょこめ(税込210円/6枚入り)」の販売を開始しました。

米粉クッキーは、米粉特有のサクリと軽い歯ごたえが特徴のヘルシーなクッキーです。

先端を3種類のチョコでコーティング(味はチョコ、ストロベリー、プレーンの3種)した商品をラインナップしています。



また、6月29日(水)～7月5日(火)に、本厚木ミロード地下1F催事スペース(小田急・本厚木駅)に出店し「ちょこめ」を販売いたしますのでお近くにお出かけの際はぜひお立ち寄りください。

#### ●購入・お問い合わせ先

お菓子工房 Sala  
〒243-0035 神奈川県厚木市愛甲 464-3  
電話番号:0120-150515(フリーダイヤル)  
090-6716-6205(予約専用ダイヤル)  
ホームページ: <http://www.cake-sala.jp/>

◇ フードシステムソリューション2011「米粉ビジネスフェア」会期変更（東京都）**NEW!**

本会について、8月31日(水)～9月2日(金)の開催を予定しておりましたが、電力の使用制限期間にあたることから以下の日程に変更となりました。



●開催のご案内について

会 期:10月26日(水)～10月28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

●出展者の募集について

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。(締切期限7月22日(金))

●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/powrex/information.html>

●来場される方へ

5月10日から事前来場登録が開始され、以下の登録フォームからご登録いただきますと、当展示会に無料(通常1,000円)で入場できます。

登録フォーム <https://www.f-sys.info/registration/>

\*\*\*\*\*

< 3 > 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>