

# 関東米粉食品メールマガジン

第131号 24. 3. 15 【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

### ○ 「めんすけ工房」で米粉生パスタを製造・販売！ <埼玉県>



株式会社サブリンクジャパン(埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員)は、生パスタ製麺「めんすけ工房」を運営しており、米粉のヘルシーさや新しい食材としての米粉の可能性に着目し、もちり美味しい米粉生パスタの製造・販売を始めました。

製品は、米粉とタピオカを使用した和風ソースとの相性抜群の「米粉リングイネ」、十割蕎麦のような舌触りとパスタのコシを持つ「発芽玄米リングイネ」、埼玉県産小麦と米を融合させた「埼玉小麦粉×米粉ミックスパスタ」となっております(冷凍)。

なお、冷麺に米粉を使用することで、歯切れもよく米の風味が薫り、もちもちした食感が得られることから、現在製造開発を進めています。

また、お客様のニーズ(原料、価格、アレルギーフリー等)に合わせたパスタを製造するオーダーメイドプランを用意しています。

問い合わせ先

**株式会社 サブリンクジャパン**

埼玉県さいたま市北区吉野町2-223-7

TEL : 048-871-6150

FAX : 048-871-6151

ホームページ : <http://www.sublink.co.jp> (準備中)

※以下の店舗で米粉パスタを提供しています。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

<鉄板焼き・お好み焼き ぶっすけ 大宮市場店>

さいたま市北区吉野町2-224-1 大宮市場場内  
営業時間 11:00~15:00  
17:00~24:00  
TEL: 048-654-2002



<鉄板焼きダイニング ぶびすけ 宮原駅前店>

さいたま市北区宮原町3-276-3 真栄ビル1F  
営業時間 17:00~27:00  
TEL: 048-663-4870

○ 「FOODEX JAPAN 2012」に米粉洋菓子の試食・展示 <千葉県>



山武市のNPO法人さんさん味工房(ちばコメ粉食品普及会会員)は、3月6日(火)~9日(金)の4日間、幕張メッセで開催されたアジア最大級(世界72カ国・地域から2,391社が出展)の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN (第37回国際食品・飲料展)」(主催:社団法人日本能率協会ほか関連5団体)の千葉県山武市ブース内に出展しました。

同工房の山武市産米を使用した米粉から作った洋菓子の試食・展示を行い米粉の魅力をPRし

ました。

同ブースは、たくさんの来場者で賑わい、改めて、米粉が新しい農産物食材として、さらには地域活性化の切り札として、熱い注目を浴びていると感じました。

また、会場には、「米粉パビリオン」が設けられ、(財)日本穀物検定協会による「こっけん料理研究所実演ブース」での米粉パンの試食や、「米粉を知ろう! 米粉ラボ」((財)米穀安定供給確保支援機構)でのイベントなどもあり、大いに盛り上がっていました。



写真:米粉シュークリーム  
販売:パティシエールイシワタ  
千葉県山武市 0475-82-8727

問い合わせ先

NPO法人 さんさん味工房

〒289-1806 千葉県山武市蓮沼ハの 5401-2

TEL・FAX 0475-86-2245

ホームページ <https://sites.google.com/site/sansanajikobo/>

## ○ “米粉の取扱説明書”動画公開中！ <東京都>

FOOD ACTION NIPPONの取り組みのひとつである「米粉倶楽部」では、とうきょう米粉ネットワーク会員の(有)シンクネクスト 今別府靖子氏が監修した動画コンテンツ“米粉の取扱説明書”を、「米粉レシピ」のページで公開中です。この動画で、米粉を使った料理の基本動作をチェックできます。

今回は数ある動画の中から、<サクサク！「揚げもの」天ぷら編>をご紹介します。

また同ページには、今別府氏が提供したレシピも含め、多数の米粉レシピが掲載されています。動画とレシピを参考に、様々な米粉料理に挑戦してみたいはいかがでしょうか。



### <サクサク！「揚げもの」 天ぷら編>



水1カップに米粉1.5カップ  
くらいの割合で混ぜます



衣に卵を混ぜてもOK！  
サクッとふんわり感がアップします



前もって具材に米粉をまぶしておく  
衣のつきがよくなります



少しゆるいかな？と感じるくらいで大丈夫！  
このほうがサクッと仕上がります。  
米粉は混ぜ過ぎの心配はいりません！！



具材に衣を薄めにつけて・・・



油で揚げます

サクサクおいしい「米粉のてんぷら」  
のできあがり☆

FOOD ACTION NIPPON のページ <http://syokuryo.jp/index.html>

米粉倶楽部「米粉レシピ」ページ <http://syokuryo.jp/komeko/kitchen/>

YouTube「フード・アクション・ニッポンチャンネル」 <http://www.youtube.com/user/FoodActionNippon>



## ○ 静岡県米粉食品普及推進連絡会推進会議開催 <静岡県>

静岡地域センターは、2月22日(水)に静岡県米粉食品普及推進連絡会会員を対象に、更なる米粉利用拡大を図るため標記会議を開催しました。



会議の前段では、地域センター職員が、米粉に関する法制度の認識を高めるため、「新規需要米の取組手続き」、「米トレーサビリティ制度」及び「米粉食品の食品表示」について、最新の情報提供を行いました。

後段では、各会員から本年度の活動報告及び更なる米

粉普及推進に向けた意見交換を行いました。

参加者一同は、各会員からの活動報告を参考にするとともに、意見要望の問題点解消に向けて、来年度も一層の米粉利用拡大に取り組んでいくことを確認しました。

なお、本年度の主な活動及び意見要望については以下のとおりです。

### 【主な活動報告】

- ・ 県学校給食会：米粉入りパンを1月から学校給食のメニューに正式導入し、子ども達からは、「もちもちしておいしい」と好評を得ており、今後も更に改良していくことを検討中。
- ・ 製造販売事業者： 試行錯誤して、ロールケーキ、シフォン、バームクーヘン、お好み焼き、米粉めん等の米粉食品の開発販売をしてきたが、今後も新しい形で商品開発を進め、バリエーションを広げていきたい。
- ・ 粉碎機の製造事業者：小型で低価格の米粉製粉機を開発・販売した。また、製粉の委託加工を始めた。
- ・ 引佐高校(浜松市)：今年度、耕作放棄地対策として棚田での米作りに取り組んでおり、その一環として生徒自ら米粉パンや米粉ロールケーキ作りを行い、生徒にも好評であった。子供たちを通じて米粉を広めていきたい。
- ・ 行政関係者：「米粉フードコンテスト」「米粉レシピ集」「米粉利用推進の事業」などについての取組紹介をし、需要拡大に向けてますます活動を進めていく。

### 【主な意見要望】

- ・ 100%米粉パンを製造しているが、価格的に難しいところがある。また、米粉使用率が10%でも100%でも同じように「米粉パン」と呼ぶことに疑問を感じている。
- ・ お米のアレルギーは小麦粉に比べ少ないが、米・麦同一の工程(製造ライン)を使用している場合が多い。
- ・ 米粉用としての新規需要米の普及を進めたい。
- ・ 学校給食用米粉パンの米粉使用割合の引上を図るべき。
- ・ 新規需要米を一般の米と同様に、必要に応じて購入できるようにして欲しい。
- ・ 連絡会としてもっと普及推進に向けて活動するべきではないか。

\*\*\*\*\*



## < 2 > “米粉”イベント情報&案内

### ◇ 消費生活展で米粉・米粉食品の販売を行います！（東京都）

東京地域センターは、以下のイベントに出展し、「東京米粉マップ」の配布など、米粉利用拡大に関する情報提供を行います。あわせて、株式会社エス・ティー・ジー（とうきょう米粉ネットワーク会員）が、米粉、米粉パンの試食・販売等を予定しています。

※試食・販売はいつも大盛況です。なくなり次第終了します。

株式会社エス・ティー・ジーのホームページはコチラ <http://s-t-g.jp/index.html>

#### 第35回江東区消費者展 「安心・安全な暮らし」～自分で守ろう日々の生活～

日時：3月17日（土）10:00～16:00

3月18日（日）10:00～15:30

会場：パルシティ江東（江東区扇橋3-22-2）

都営新宿線・東京メトロ半蔵門線「住吉駅」下車 A4 出口徒歩 12分

都バス扇橋2丁目徒歩6分・扇橋3丁目徒歩3分

●問い合わせ先 東京地域センター TEL: 03-3214-7312 担当: 杉田、山田

### ◇ 「春休み親子料理教室（米粉でパンケーキ）」を開催（山梨県）

春休みの親子での思い出作りに、米粉のパンケーキ作りに挑戦してみませんか？

メニューは、「ふかふか米粉パンケーキ&手作りトッピング」です。  
ご参加を心よりお待ちしております。



日 時： 3月29日（木） 10:00～12:00

30日（金） 10:00～12:00

場 所： 東京ガス料理教室甲府（甲府市北口3-1-12）

受 講 料： 800円／2人1組（小学1年～6年生の子どもとその保護者ペア）

定 員： 6組12名

申込み締切： 随時受付しています。（定員に達し次第終了します。）30日は満員になりました。

申込み方法： 下記お問い合わせ先までお電話にてお申込みください。

主 催： 東京ガス山梨株式会社（山梨米粉普及推進ネットワーク会員）

ホームページ： <http://www.tgyn.co.jp/>

料理教室詳細はこちら： [http://www.tg-cooking.jp/course.php?course\\_id=8163](http://www.tg-cooking.jp/course.php?course_id=8163)

●問い合わせ先：東京ガス山梨株式会社 電話：055-253-9215（担当：杉山、新海、岡田）

## ◇ もっちり！おいしい！「千葉の米粉スイーツフェア」開催中！（千葉県）



千葉県では、県産の農林水産物消費促進のために展開している「フード・アクション・ちば」の一環として、県産のお米を使用した米粉スイーツフェアを、3月1日(木)～31日(土)に開催しています。

このフェアでは、ちばコメ粉食品普及会会員である、「グリープ」、「袖ヶ浦市農畜産物直売所ゆりの里」、「みんなみの里」、「米粉パン工房ネモベーカーリー」を含め、千葉県内30店舗の参加店において、それぞれに工夫を凝らしたロールケーキやシフォンケーキなど、新食感の春らしい米粉スイーツが提供されています。ぜひ、フェア参加店にお立ち寄りいただき、おいしい米粉スイーツを召し上がってください。

### 「千葉の米粉スイーツフェア」

<http://www.pref.chiba.lg.jp/seisan/press/2011/sweet02.html>

### 「千葉の米粉スイーツフェア参加店マップ」

<http://www.pref.chiba.lg.jp/pbmgm/pdf/20120218-02.pdf>

### 【詳細情報】

- 日時: 3月1日(木)～31日(土)
- 内容: 千葉県産米使用米粉で作ったスイーツをお店で提供しています。
- 場所: 千葉県内の参加店舗(30店舗) ※上記リンク先を参照ください。
- 主催: 千葉県
- 共催: (社)千葉県商工会議所連合会、千葉県商工会連合会、千葉県農業協同組合中央会、全農千葉県本部、千葉県米消費拡大推進協議会

## ◇ 「米粉食品指導員認定スクール」の開催（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)にて随時開催されている米粉食品指導員認定スクール」24年4月～9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、各コースにおいて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)日本穀物検定協会の認定証書が交付されます。(財)日本穀物検定協会関東支部はちばコメ粉食品普及会会員です。)



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？

### ●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)  
電話: 03-6661-9381

ホームページ: <http://www.kokken-ryori.jp>

E-mail: [ryori@kokken.or.jp](mailto:ryori@kokken.or.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。

<http://kokken-ryori.jp/file/nintei-pan6.cake8.pdf>

◇ 「ヘルシーエイジングフェスタ 2012 in 高崎～米粉のお菓子～」

**藤野真紀子を囲むわいわい食卓～」を開催（群馬県）**

標記フェスタは、「健康寿命を伸ばしましょう」をキャッチフレーズに、明るい長寿社会の実現に向けて、食生活の重要性を伝え、社会参加の仲間作りの機会を提供するために開催しています。

6回目の開催となる今回は、メイン講座として、料理研究家 藤野真紀子さんによる「米粉を使ったお菓子料理」について実践を交えたセミナーと服部栄養専門学校 代表理事 服部幸應さんの特別講演(予定)も行います。

また出展・協賛(有料)も募集しておりますので、詳しくは下記の事務局までお問い合わせ下さい。

日 時:5月12日(土) 11:00～16:30(入場無料:参加無料)

親睦会 17:00～19:00(参加費7,000円)

場 所:ホテルメトロポリタン高崎(JR高崎駅直結)

主 催:NPO法人 元気な120才を創る会

ヘルシーエイジングフェスタ実行委員会

協 賛:企業・団体(食品、米粉関係企業・団体等)

後 援:高崎市

米粉ネットぐんま

協 力:地域委員会、フードアクションニッポン

●問い合わせ先

NPO法人 元気な120才を創る会 フェスタ事務局

〒102-0082 東京都千代田区一番町15-1 ファーストビル6F

電 話: 03-3556-1200

F A X: 03-5226-3322

メー ル: info@genki120.net

ホームページ: <http://www.genki120.net/>

\*\*\*\*\*

< 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 [048-601-0533](tel:048-601-0533) 「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（関東農政局生産部生産振興課内 TEL: 048-740-0428）

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