

関東米粉食品メールマガジン

第146号 25. 5. 27 【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、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> 取組事例
- <2> “米粉”イベント情報&案内
- <3> 米粉レシピの紹介
- <4> 各都県事務局からのお知らせ
- <5> 関東事務局からのお知らせ



< 1 > 取組事例

○「食育の日イベント～食育フェスティバル～」で米粉パンの試食を実施<群馬県>



平成25年4月21日(日)関東農政局前橋地域センターは、イオン高崎店において開催された、群馬地域食育推進ネットワーク会員である株式会社ティー・ピー・カンパニー主催の食育イベント、「食育フェスティバル」に明和学園短期大学とともに参加しました。

当日は、食事バランスガイド、食料自給率向上、米粉消費拡大、食品表示等に関するパネル展示及びパンフレット配布等により来場者へ情報提供を行いました。

また、楽しく遊びながら正しい箸の使い方を学ぶため、つるつるした大豆をお椀からお皿に移し替える「豆つかみゲーム」を行い、大人から小さな子供たちまで、たくさんの方に参加をいただきました。

米粉消費拡大の取組みとしては、ベーカリーを使用して「米粉パン」を焼き上げて試食提供を3回(各100食)行い、多くの方に米粉パンの食感や味について体感していただきました。来場者からは「もちもちしておいしい」と大変好評でした。



○ヘルシー・おいしい米粉の焼きドーナツを発売中<東京都>

自由が丘駅(東急東横線、東急大井町線)の正面口から徒歩3分のところに、2年前に開店した米粉のお菓子専門店まいどーなっつ(とうきょう米粉ネットワーク会員)があります。

同店では、米粉(米(栃木県産))に、こだわりの卵、コラーゲンを配合し、油で揚げない焼きドーナツスタイルで商品を提供しています。

ラインナップは、プレーン・メープル・キャラメル・チョコ・抹茶・いちご・バナナ・ブルーベリー・マンゴーなど15種類ほどのドーナツのほか、季節限定ドーナツもとり揃えています。

価格はドーナツ全品158円。

また、同店舗のほか各種百貨店での催事販売も行っています。



◇米粉どーなっつのおすすめポイント



①ヘルシー

油で揚げていないので脂肪分が少なく、低カロリー、腹持ちが良くダイエットにもピッタリ。

油で揚げる小麦粉ドーナツは約400kcalなのに対し、米粉焼きどーなっつは約140kcalと低カロリー。

②おいしい

米粉で作られたドーナツは、焼きたてはサクサク、時間を置くとしっとりモチモチした食感が特徴。

③健康

米粉なので小麦アレルギーの心配なし。

健康や美容効果があるとされるコラーゲンを配合。

そのほか、「米粉100%のバークドチーズケーキ」や「米粉100%のレアチーズケーキ(シヨコラ)」などもとり揃えています。



米粉のお菓子専門店 まいどーなっつ

- 住所 目黒区自由が丘 1-25-2
自由が丘駅 正面口徒歩3分
- 営業時間 10:00 ~ 18:00
- 休み 基本無休
- TEL 03-5731-9488

○新商品 「米粉のシフォンケーキ」の製造・販売を開始<山梨県>

山梨県甲州市勝沼町にある**有限会社ぶどうばたけ**（山梨米粉普及推進ネットワーク会員）は、山梨県産（JA梨北）米粉と山梨県富士川町産の平飼いの卵、自社栽培のぶどう（巨峰）ピューレを使用した「米粉シフォンケーキ」の製造・販売を、4月から自社の直売所にて開始しました。

販売を計画してから約1年間をかけて原材料の仕入先の選定や商品開発を行いました。すべて山梨県産の原材料を使用し、製造・販売も自社で行うなど、地場産にこだわって製造しています。

現在は試験販売のため自社の「ぶどうばたけ直売所」のみでの販売となっていますが、今後、道の駅やJA梨北直売所等において販売を行っていく方向です。

自社の直売所では、このシフォンケーキを希望の大きさにカットしての販売も行っていますので、是非ご賞味ください。



【原材料】 米粉（山梨県産）、卵（山梨県産）、巨峰ピューレ（自社製品）、（レーズン（巨峰）（自社栽培・加工））

【特徴】 山梨県産の原材料を使用し、自社において製造しています。
しっとりとした口当たりで、ほのかなぶどうの香りが癖になるおいしさです。

【消費期限】 販売日を含め2日

【希望小売価格】

・袋入り: プレーン 1袋200円
巨峰果肉入り 1袋250円

・カット売り: 大きさにより値段は異なります。

※なお、現在1ホール単位での販売は行っておりません。

◆お問い合わせ先

有限会社ぶどうばたけ
山梨県甲州市勝沼町菱山1425
TEL 0553-44-0356
FAX 0553-44-3567
ホームページ <http://budoubatake.net>

< 2 > “米粉”イベント情報&案内



◇ フードシステムソリューション2013「米粉パビリオン」出展者募集中！（東京都）



平成25年9月25日(水)から27日(金)の3日間、東京ビッグサイトで開催される「フードシステムソリューション(F-SYS)2013」にあわせ、米粉製品や加工技術にフォーカスした特設ゾーンとして設置される「米粉パビリオン」では、現在出展者を募集しております。

学校給食をはじめ病院・福祉食等、「給食産業」に関わる調理設備や食品・食材業界の関係者が一堂に会する本展に、積極的な情報発信の場として是非ご参加下さい。

お申し込み・お問い合わせについては、下記フードシステムソリューション事務局までお願いします。

【開催概要】

- 名 称: フードシステムソリューション(F-SYS)特設ゾーン「米粉パビリオン」
- 会 期: 平成25年9月25日(水)～27日(金) 開場時間 10:00～17:00
- 会 場: 東京ビッグサイト 東ホール
- 主 催: フードシステムソリューション(F-SYS)実行委員会
- 出展申込期限: 平成25年6月14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 E-mail : ofc@f-sys.info

URL : <http://www.f-sys.info>

〒100-0013 東京都千代田区霞が関1-4-2

大同生命霞ヶ関ビル4階 アテックス(株)内

◇ こっけんクッキング「米粉食品指導員認定スクール」&「米粉講座」開催！（東京都）

一般財団法人日本穀物検定協会こっけんクッキングで開催されている「米粉食品指導員認定スクール」では、受講生を募集しています。

このスクールでは、各地域での米粉食品の普及推進を図る指導員の育成を目的としており、「米粉パンコース」と「米粉ケーキ・調理コース」の2講座があります。各コースにおいて米粉の知識から製粉機器・実技講習まで行い、指導員としての知識を習得できます。

全課程を終了し、最終日の筆記・実技試験に合格した受講生には、日本穀物検定協会から指導員の認定書が交付されるほか、卒業後にも各種スキルアップ講座により、さらに技術を磨くことができます。

また、はじめて米粉を使う方から、米粉パンや米粉パスタなどのレパートリーを増やしたい方まで、幅広い層に対応した「米粉講座」を随時開催し、米粉の普及推進を図っています。

お申し込み・お問い合わせは、日本穀物検定協会こっけんクッキングまでお願いします。

●お問い合わせ先

一般財団法人日本穀物検定協会 こっけんクッキング
東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館2階
TEL：03-6661-9381 FAX：03-6661-9382
URL：<http://www.kokken-ryori.jp/>
E-mail：ryori@kokkenn.or.jp



< 3 > 米粉レシピの紹介

☆米粉の蒸しパン



レシピ提供：[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)

【材料】(直径約7cmの型約8個分)

米粉パウダーパンケーキ用	200g
卵	1個
砂糖	大さじ1
牛乳	160ml
お好みのトッピング(干しぶどう、チョコチップ)	

【調理時間】 30分

【カロリー】 119kcal (1個)

- ① ボールに卵、牛乳を入れて混ぜ合わせます。
- ② 砂糖、米粉パウダーパンケーキ用を加えて、泡だて器で混ぜ合わせます。
- ③ 直径約7cmの型に8分目まで生地を入れます。
- ④ お好みでトッピングをのせます。
- ⑤ 蒸気の上った蒸し器で、約15分蒸して出来上がりです。

< 4 > 各都県事務局からのお知らせ

□米粉料理教室の講師募集！！(埼玉県米粉利用食品推進連絡会)

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の問い合わせがきております。

家庭での更なる米粉利用拡大につなげることを目的に、当米粉連絡会においても講師が可能な会

員の皆様に登録をしていただき、対応していくこととしました。

つきましては、下記のとおり講師が可能な会員の方の募集を行っておりますので、積極的にご登録いただきますようお願いいたします。

●募集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

□米粉に関する情報をお寄せください！(埼玉県米粉利用食品推進連絡会)

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、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、ホームページ、メールマガジン等で発信していきたいと考えております。

これまで以上に情報をいただくために下記のとおり「**米粉情報連絡表**」を作成しましたので、ご利用いただき、事務局あてメール、FAX等でどんどんお知らせください。

●連絡表様式はこちらからご覧いただけます(エクセル形式ファイル)。

http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/other/komeko_joho.xls

< 5 > 関東事務局からのお知らせ

○【重要】(会員の皆様へ) 関東米粉食品普及推進協議会規約改正について

先月、ご案内いたしました、当協議会の代表及び役員の役職名変更につきまして、会員の皆様方のご了承をいただきましたので、以下のとおり変更させていただきましたので、ご報告申し上げます。

1 変更(規約改正)日
平成25年5月15日(水)

2 変更事項
(1)「世話人」を「理事」に
(2)「代表」を「会長」に

3 関東米粉食品普及推進協議会規約変更箇所

(1)第5条(世話人→理事)

本会に10名程度の(世話人→理事)を置く。(世話人→理事)は互選により(代表→会長)を選出する。

(2)第6条((代表→会長)の責務)

(代表→会長)は、本会を代表し、会務を総括する。(世話人→理事)と協議の上、本会を運営する。

(3)第7条(運営)

本会の事務は、会員の中から(代表→会長)が指名する者がこれを行う。運営費用については、当面、協議会の会合に係る参加費を充当する。

4 ご参考

新規約・・・別添のとおり

関東米粉食品普及推進協議会規約

(名称)

第1条 本会は、関東米粉食品普及推進協議会と称する。

(目的)

第2条 本会は、新たな米の需要拡大につながる「米粉食品」に関する会員相互の情報交換や利用促進・啓発等に必要の事業を行い、「米粉食品」の普及推進を図ることを目的とする。

(事業)

第3条 本会は、前条の目的を達成するため、次に掲げる事業を行う。

- (1) 会員相互の情報交換を行うための事業。
- (2) 米粉食品の普及・啓発を図るための事業。
- (3) 米粉食品の新規開発に関する調査・研究。
- (4) その他、会の目的達成に必要な事業。

(会員)

第4条 本会は、本会の目的に賛同する個人及び法人をもって組織する。

(理事)

第5条 本会に10名程度の理事を置く。理事は互選により会長を選出する。

(会長の責務)

第6条 会長は、本会を代表し、会務を総括する。理事と協議の上、本会を運営する。

(運営)

第7条 本会の事務は、会員の中から会長が指名する者がこれを行う。運営費用については、当面、協議会の会合に係る参加費を充当する。

○「食べて応援しよう！」の取組について

関東農政局では、東日本大震災の被災地産の食品を積極的に消費することによって、産地の活力再生を通じた被災地の復興応援するため「食べて応援しよう！」を共通のキャッチフレーズに、様々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。

- ・関東農政局PR用リーフレット(PDF形式)(関東農政局HP)

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



○その他

- 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：048-740-0100（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/>