

# 関東米粉食品メールマガジン

第147号 25. 6. 25 【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

### ○カスミ食育クッキング倶楽部「米粉料理教室」が開催されました！<茨城県>



株式会社カスミは、6月13日に東京ガス日立支社(シヨールームキッチン)において、大人向けの「米粉料理教室」を開催し、午前9名、午後12名が参加しました。

この料理教室は、米粉の利点はよく聞かすが、実際の使い方が分からない等の意見が寄せられたことをきっかけに、開催が決定されました。

米粉製品の製造販売を行う株式会社波里(栃木県米粉食品普及推進協議会・埼玉県米粉利用食品推進連絡会及び東京米粉ネットワーク会員)の渡辺氏を講師に迎え、カスミで販売されている米粉を使って、「米粉のシフォンケーキ」「米粉のかぼちゃと枝豆のスープ」「米粉の天ぷら」の3品を作りました。家庭で料理をする主婦層の参加者が多かったこともあり、料理のポイントについて説明を受けながら、手際よく作りあげました。

渡辺講師からは「米粉はきめ細やかでシフォンケーキも簡単に作れる、油の吸収率が低いので健康にも良い、小麦粉と違いだまになりにくい、くっつきにくいので作業がしやすい等利点も多いため、ぜひ利用してほしい」旨のお話がありました。

今後、家庭での米粉料理の実践を通じ、さらなる米粉の利用拡大につながることを期待しています。



## ○「モチ粉」を用いたベーキングセミナー開催！＜栃木県＞

栃木県小山市の米粉メーカー**日の本穀粉株式会社**(栃木県米粉食品普及推進協議会会員)が、国内産糯米を100%使用した「LE MARRONNIER(MOCHIKO) ル・マロニエ モチ粉」を7月4日より、新発売します。

同社では本製品発売に当たり、パン製造販売業者を対象としたベーキングセミナーを開催します。グルテンを加えず、「モチ粉」を生地に加えることで、小麦本来の旨みを活かし、さらにモチ粉の特徴であるしっとりした柔らかさや、口溶けの良さを活かした本格的な製パン法をご提案します。

本セミナーに参加希望の方は、下記問合せ先まで直接お問い合わせください。

### 【ベーキングセミナー開催概要】

- 日 時 : 平成25年7月4日(木) 10:00 ~ 16:00  
会 場 : 株式会社愛工舎製作所 本社  
埼玉県戸田市下戸田 2-23-1  
講習内容 : モチ粉を用いた製パン技術講習  
◇山崎豊氏(日の本穀粉株式会社 技術顧問)によるモチ粉を用いた製パン技術講習  
(パン・オ・アルグ/ブリオッシュ プラリネ/グラハムブレッド 他3品)  
◇米粉についてのプレゼンテーション  
米粉の疑問や不思議を解説

### 【問合せ先】

日の本穀粉株式会社  
本社 〒113-0032 東京都文京区弥生 2-3-10  
TEL 03-3812-1157 FAX 03-3811-0337  
担当窓口: 吉福

米粉ショップ日の本: <http://plusec.com/1157hinomoto/>

## ○「平成25年度ちばコメ粉食品普及会総会」を開催 ＜千葉県＞



6月18日(火)、**ちばコメ粉食品普及会**は、千葉市において平成25年度総会を開催し、昨年度の活動報告から、千葉県内で各会員が、それぞれ創意工夫した米粉普及拡大の取組を活発に行っていることを確認しました。また、今後も米粉食品を一過性のブームにさせないよう、足腰の強い地道な活動も併せて丁寧に行っていくことを改めて確認するとともに、更なる取組を進め

ていくために、次年度の活動方針を決定しました。

総会終了後、第1回運営委員会を実施し、具体的な活動について検討しました。その中で、今年度の具体的な活動として、11月に開催が予定されている「千葉の米粉スイーツフェア」や、各会員が開催する米粉食品関連イベント・調理教室等をサポートするための「25年度ちばコメ粉食品普及会米粉無償助成事業」の実施のほか、千葉県菓子共同高等職業訓練受講生への米粉訓練課程や、栄養士を対象とした米粉調理実習を実施していくことを確認しました。

## ○米粉を使った洋菓子がいっぱい「ちばスイーツフェスティバル2013」<千葉県>

千葉県産の米粉を使ったスイーツが並ぶ「ちばスイーツフェスティバル2013」が、千葉県洋菓子協会とそごう千葉店の主催で、5月28日から6月3日までそごう千葉店の催事場で開催されました。

県内各地から洋菓子店十数店舗が参加し、「米粉ロールケーキ」に「米粉を使った焼きドーナツ」、「お米クッキー」などの米粉スイーツを創作し販売しました。

また、会場では、「2013年千葉県洋菓子作品コンテスト」も実施され、米粉を使った洋菓子部門では、東京ディズニーリゾートにある「イクスピアリ」内の洋菓子店のパティシエ笹木孝信さんが金賞を受賞しました。

味はもちろん、目でも楽しめた「ちばスイーツフェスティバル2013」、御来場いただいたお客様には「米粉でつくられた洋菓子」の良さを十分堪能してもらえたことと思います。



千葉県産米粉を使用した「金賞受賞作品」



米粉でつくった力作が勢ぞろい！

## ○「米粉使用食品」新製品5アイテムの販売を開始<山梨県>

山梨県韮崎市の**梨北農業協同組合**（山梨米粉普及推進ネットワーク会員）は、これまで管内で栽培したお米を使用した「米粉」と「米粉麺」の2アイテムに加え、このほど「梨北米のお好み焼きミックス」、「梨北米のホットケーキミックス」、「梨北米の唐揚げ粉」、「梨北米の天ぷら粉」、管内で栽培されたそばを使用したそば粉（6割）と米粉（4割）を配合した「梨北米の米粉で作った麺（そばタイプ）」の合計5アイテムの販売を5月から開始しました。

現在、同農協直売所「よってけし」3店舗と「道の駅はくしゅう」等にて販売を行っていますが、今後は県内のスーパーマーケットや中央自動車道のパーキングエリアでも販売を開始する予定となっています。機会がありましたら是非ご賞味ください。

同農協では地産地消の取組の一環として、今後も米粉関連商品のアイテム数を増やしていく予定となっています。





梨北米のお好み焼きミックス

【内容量】 200g

【希望小売価格】 200円



梨北米のホットケーキミックス

【内容量】 200g

【希望小売価格】 250円



梨北米の唐揚げ粉

【内容量】 200g

【希望小売価格】 250円



梨北米の天ぷら粉

【内容量】 200g

【希望小売価格】 290円



梨北米の米粉で作った麺(そばタイプ)

【内容量】 130g

【希望小売価格】 160円

◆お問い合わせ先  
 梨北農業協同組合  
 山梨県韮崎市一ツ谷1895番地  
 TEL 0551-22-8159  
 FAX 0551-22-9922

\*\*\*\*\*

## < 2 > “米粉”イベント情報&案内



### ◇<sup>ペー</sup>米粉米級グルメ王者決定戦出展者募集！！(埼玉県)



埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、昨年、B級グルメ大会をイメージとして、米粉食品をコンテスト形式で出展し、投票によってグランプリを決定する「米粉米(ペー)級グルメ王者決定戦」を開催し、好評を博しました(写真は昨年の様子)。

今年は、将来の全国規模での開催を視野に入れ、埼玉県内に加え関東農政局管内からも出展者を募集をすることとしました。

皆様ご自慢の米粉食品のアピールの機会として、ふるってご応募ください。

#### 【開催概要】

- (1) 名 称:「米粉米級グルメ王座決定戦inかんとう」
- (2) 開催日:平成25年11月23日(土)・24日(日)(2日間)  
(「ゆるキャラ(R)さみっと in 羽生」と同時開催)
- (3) 場 所:埼玉県羽生市 羽生水郷公園
- (4) 主 催:関東米粉食品普及推進協議会  
共 催:公益社団法人米穀安定供給確保支援機構
- (5) 出展者予定数:16店舗
- (6) 出展料:2万円
- (7) 出展スペース:1コマ 2.7m × 1.8m (2.7m × 3.6m のテント1張を2店舗で使用)
- (8) 水回り:出展者16店舗でシンク2台を共用
- (9) 調理器具:出展者各自で用意

#### 【出展者応募要件】

- (1) 原則として関東米粉食品普及推進協議会に所属し、米粉を使用した食品の販売を行う方。  
(会員以外の出展希望の方は応相談)
- (2) 開催日2日間の両日とも出展が可能な方。  
(出展料の他、販売及び運搬等に係る材料費・人件費等については、出展者負担)
- (3) 出展者任意の販売価格で、1日500食、2日間で合計1,000食の販売が可能な方。

#### 【募集期間】

平成25年7月1日(月)～7月31日(水)まで

#### 【お問合せ・お申込み】

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)  
(担当:後藤、宮根)

TEL : 048-740-0100

FAX : 048-601-0533

E-Mail : komeko@kanto.maff.go.jp

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



平成25年9月25日(水)～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「米粉パビリオン」が設置されます。

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ください。

お問合せについては、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。

なお、出展の申込みについては既に締め切られておりますので、ご注意ください。

#### 【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

●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。

お申込み・お問合せは、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。

●お問合せ先

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/>



\*\*\*\*\*

< 3 > 米粉レシピの紹介

☆米粉シチュー



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】(4人分)

米粉	大さじ 2
たまねぎ	1 個
人参	1 / 2 本
じゃがいも	1 個
ブロッコリー	1 / 2 株
鶏もも肉	60 g
コンソメ	小さじ 1 / 2
牛乳	240 CC
水	160 CC
塩・コショウ	各少々
サラダ油	適量

【調理時間】 40分

【カロリー】 135kcal (1人分)

- ① ブロccoliを硬めにゆでておきます。
- ② 上新粉に牛乳を少しずつ加え、よく混ぜておきます。
- ③ 鍋にサラダ油をひき、一口大に切った鶏肉を炒めます。
- ④ 食べやすい大きさに切ったたまねぎ、人参、じゃがいもを加えて、さらに炒めます。
- ⑤ 鶏肉に火が通ったら、水を加えます。煮立ったらコンソメ、塩(分量の半分)、コショウで味付けし、フタをして10分煮込みます。
- ⑥ ②を少しずつ加えます。徐々にとろみがついていきます。
- ⑦ ①を加え、塩・コショウで味を調整して出来上がりです。

\*\*\*\*\*  
 < 4 > 各都県事務局からのお知らせ

**□米粉無償提供のお知らせ(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、米粉製粉事業者の協力を頂き、今年度も埼玉県内の障害福祉サービス事業所を対象に「試作品製造用の米粉」を無償提供いたします。

申請書の提出については、連絡会事務局までお願いします。

会員の皆様におかれましても、お知り合いに埼玉県内の障害福祉関係の方がおられましたら、お知らせいただければ幸いです。

なお、申請書の受付は、平成25年7月31日(水)到着分までとなります。

詳しくは下記のリンクをご参照ください。

●チラシ(PDFファイル)

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/pdf/chirashi250607.pdf>

●無償提供のお知らせ(関東農政局HP)

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

**□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お問合せを頂いております。

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](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](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

## ○国産応援ポイントプログラム「こくポ」に係る説明会の開催について

国産応援ポイントプログラム事業については、消費面から食料自給率の向上を図る取組として、昨年度から「こくポ」という統一名称の下、本格的に実施しているところです。

「こくポ」は、対象となる国産食料品等を購入するとポイントが付与され、抽選で地域の優良な特産物等が当たるシステムです。

本事業の展開に当たっては、全国規模の大手流通の他、特に、我が国の国産食料品の供給に大きな役割を果たしている地域のJA、食品メーカー、スーパーマーケット、小売店舗等の参加が不可欠です。

つきましては、本事業の説明会を下記のとおり開催しますので、ご多忙とは存じますがご参加下さるようお願いいたします。

### 記

1. 日 時：平成25年7月24日(水) 13:30～
2. 場 所：農林水産省本館7階共用第10会議室(No. 本767)  
住 所：東京都千代田区霞が関1-2-1
3. 問合せ先：農林水産省大臣官房食料安全保障課  
食料自給率向上対策室食料自給率担当  
TEL 03-6744-2352(直通)



## 国産食料品応援ポイントプログラム「こくポ」のご案内



農林水産省では、平成20年度より国産食料品購入の促進を目的とし、国産食料品等にポイントを付与する補助事業を実施してまいりました。今年度も昨年に引き続き、国産食料品等にポイントを付す「こくポ」のキャンペーンを全国規模で展開します。つきましては、皆様のご協力を賜りますようお願い申し上げます。

### ○「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](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/>