

# 関東米粉食品メールマガジン

第148号 25. 7. 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> 各都県事務局からのお知らせ
- <4> 関東事務局からのお知らせ



\*\*\*\*\*

## < 1 > 取 組 事 例

### ○「モチ粉」を用いたベーキングセミナー開催！<栃木県>

栃木県米粉食品普及推進協議会会員である**日の本穀粉株式会社**は7月4日、株式会社愛工舎製作所(埼玉県戸田市)の本社ショールームにおいて、米粉の新製品「LE MARRONNIER(MOCHIKO)」(ル・マロニエ(モチ粉))を用いたベーキングセミナーを開催しました。



著名なパン菓子シェフであり、日の本穀粉株式会社の技術顧問も勤める山崎豊さんが講師となり、パン屋さんや料理教室の先生など41名の受講者に向け、もち粉の特性やおいしさの引き出し方などについて巧みな解説をまじえながら、実際にもち粉を用いた4種類のパンの成形・発酵・焼成等を行いました。

その後、日の本穀粉株式会社宮本企画開発部長から、米粉についてのプレゼンテーションが行われ、米粉利用にあたって米粉の性質や製造過程などについて分かりやすい説明がありました。

セミナー修了後には、同会場で山崎講師を囲んで懇親会が催され、セミナー時に聞けなかったことを質問したり、米粉に関する情報交換を行うなど、受講生には有意義な時間が持たれました。

#### ●セミナーで紹介されたパン

- ・ブリオッシュ プラリネ(右写真)(アーモンドプラリネ入り)
- ・パン オ アルグ(青のり、煎りゴマ入り)
- ・グラハムブレッド
- ・クリームチーズあんぱん(粒あん、クリームチーズ入り)



## ○「食育月間イベント～遊ぶことからはじめよう！～」を開催！＜群馬県＞



6月22日(土)、イオンモール高崎1階南入口(イトインコーナー前)で、群馬県食品安全課と関東農政局前橋地域センターの共催で上記イベントを開催しました。

当日は、食事バランスガイド・日本型食生活・食品表示・米粉関係のパネル展示を行い、来場者に向けての情報発信を行うとともに、旬の野菜釣りゲームや食育についてのアンケートも実施しました。

また、**群馬製粉株式会社**(米粉ネットぐんま会員)の協力をいただき、米粉商品(米粉マカロニ)の試食会を催し、来場者に米粉の魅力をPRしました。

茹でた米粉マカロニに、ドレッシングで味付けをして1回約100食、1時間ごとに計4回試食品の配布を行いました。来場者からは「もちもちとした食感がおいしい」と好評でした。



## ○「菓子共同高等訓練生」への米粉訓練課程」を実施 ＜千葉県＞



**ちばコメ粉食品普及会**は、7月1日(月)に千葉県菓子共同高等職業訓練校(千葉市)の訓練生20名を対象とした米粉課程の訓練実習を実施しました。

実習は2部構成で行い、1部では、関東農政局千葉地域センターから、米粉が食料自給率向上の切り札になっている背景や米粉の将来性について、また、新しい食材である米粉の特性についての講義を行いました。

2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、豊田さん、川野さん、大竹さんが講師となり、「米粉食パン」及び「米粉のブラウニー」の調理実習を行いました。豊田講師からは「米粉パンは、小麦粉パンに比べてもちもちと弾力のある食感があり、評判が良い」「ブラウニーは、米粉を使用すると、翌日以降もしっとりとしておいしい」との説明がありました。また、訓練生からは「何年か前に食べた米粉パンに比べ、今日のパンはとておいしい。米粉パン



が進化していることがわかった」という声もありました。

今回の訓練生達の多くは、ふだん和菓子や洋菓子にかかわる仕事をしていることもあり、米粉という新しい食材の特性をすぐに掴み、そのままお店で出せそうな米粉食品が完成しました。今後も、その意欲的かつ柔軟な感性を生かした、米粉商品開発の担い手として活躍が期待されます。



## ○移動消費者の部屋で米粉料理教室を開催！！＜東京都＞

関東農政局東京地域センターでは、6月の食育月間の取組として、6月18日(火)から6月20日(木)の3日間、JAビル4階の「農業・農村ギャラリー」(千代田区大手町)において、「移動消費者の部屋」を開設し、「食育」の重要性を広く消費者にお伝えしました。

さらに、期間中の6月18日(火)には、料理研究家で栄養士の有限会社シンクネクストの今別府靖子代表(とうきょう米粉ネットワーク会員)を講師に招き、特別講座として「米粉の料理教室」を開催しました。



この料理教室には、会場周辺にお勤めのOLさんなど30名が参加され、フライパンを使い30分程で、「米粉のブラウニー」を作って試食をしました。参加者からは、「手軽に作れておいしい」「フライパンで作ったとは思えない味」といった声が聞かれました。

### 『フライパンで作る簡単米粉ブラウニー』レシピ



【材料】(直径18 cm 1枚分)  
無塩バター……………50g  
きび砂糖……………30g  
卵……………1個  
市販のチョコレート…120g

A { 米粉……………50g  
ココアパウダー…10g  
ラム酒……………適量  
レーズン……………30g  
くるみ……………30g

#### 【下準備】

- ・バターはボウルに入れて室温に戻しておく。
- ・Aの米粉とココアパウダーを混ぜておく。
- ・くるみは包丁であらかじめ刻んでおく。
- ・チョコレートは細かく割っておき、使う前にとかしておく。

#### 【作り方】

- 1 バターをクリーム状に混ぜ、砂糖を加えてよくすり混ぜ、さらにはとき卵を加えてよく混ぜ合わせる。
- 2 1にチョコレートを加えて混ぜ、Aを2～3回に分けて加えながらゴムべらで粉っぽさがなくなるまでよく混ぜ合わせる。
- 3 2にラム酒を加えて混ぜ、最後にレーズンとくるみを加えて混ぜ、オーブンシートを敷いたフライパンに3の生地を流し入れて形を整えて表面を平らにならす。
- 4 フタをして火を付けて弱火強で10分、火を止めてそのまま5分おき、クッキングシートごと取り出して冷ましてあら熱が取れたら切り分ける。  
(時間のある時は「弱火」で時々フライパンを揺すりながら焼いてください→ 焦げ防止

- 米粉の生地は、焼きたては柔らかいので冷めてから切り分けるとよいでしょう。
- オーブンの場合は、180度で約20分焼いてください。

今別府靖子



## ○「白藤プロジェクト」による米粉スイーツ！＜東京都＞

6月3日(月)の新宿高島屋で「大学は美味しい！！」フェアが開催されました。大学の研究室から生まれた食品が全国から集まり研究成果や美味しさをアピールしていました。そんな会場で東京家政大学の学生が主催する「白藤プロジェクト」のコーナーは農作業時に着用する日よけ用のほっかむりをしてスイーツを販売している娘さんの姿が目目を引いていました。



販売していた大学3年生の背尾さんに取材したところ、アレルギー体質の子どもでも食べられるように酒米である「白藤米」と豆乳を使用し、小麦・牛乳・卵を使用しない「米粉の苺ロールケーキ」と「シュークリーム」を製造し販売しているとのことでした。

以下、同プロジェクトの代表である中村信也教授(とうきょう米粉ネットワーク会員)に研究室の活動をお聞きしました。

三大アレルギー(卵・乳製品・小麦)を用いないスイーツの開発は、既に5年前から着手していましたが、東日本大震災の被災地に持参した「米粉シュークリーム」には、クリームに牛乳・卵を使用していたため、アレルギーにより食べられない子どもを目の前にして、その子どもたちを助けたいという切実な思いが開発を加速させていきました。

白藤プロジェクトは、新潟の往年の幻の酒米「白藤」を復活させ、お酒を作ったのが始まりです。「実践なき学問は無意味」という中村教授の持論により、学生に田植えから刈り取りまでを実践させ、お酒をはじめ白藤米を使った製品開発を行い、やがて白藤米に限らず米に関する幅広い製品開発というプロジェクトへと展開してきました。

このプロジェクトから種々の社会活動が生まれ、その活動が評価され「2012 食と農林漁業大学生アワード農林水産大臣賞」受賞と実を結びました。

### ◇白藤プロジェクトによる田植え(6月22～23日)



- 中村教授所有の古民家でたきぎによる炊事等田舎暮らしの体験
- 秩父市小鹿野町在住の福田さんによるかまど料理の指導(左)
- 田植えのほ場は、埼玉県深谷市の柿沢さんの提供(左下)
- 田植え機も経験(右下)
- 今回植えたのは「緑米」(黒米・赤米など古代米の一つ)
- 白藤プロジェクトでおそろいのTシャツ(下中央)



## ○とうきょう米粉ネットワーク幹事会を開催<東京都>

6月25日(火)に関東農政局東京地域センター会議室において、とうきょう米粉ネットワークの幹事会が開催されました。

冒頭に、春日会長(東京都パン商工協同組合理事長)より「米粉の認知度は上がり、おいしいとの評価も頂いていますが、家庭での利用方法を知っていただくなど、引き続きのPR活動が必要である」とのあいさつがありました。

引き続き、東京地域センター渡邊農政推進グループ長から「米粉は新しい用途向けの利用促進を図り、地域・中小企業の取組みに加え大手企業も取組みはじめたことから、平成23年度までは米粉用米の生産量が順調に増加し、全国で4万トンまで拡大してきた。しかし、平成24年度からは米粉の需要に陰りが出てきたことから、生産量は約3万5千トンに減少した。生産者・需要者・行政の一層の連携が求められている」とのあいさつがありました。

事務局からは、平成24年度の取組状況の報告と平成25年度の取組方針(案)並びに「栄養士を対象とした米粉調理講習会(8月27日開催)」の提案がありました。

その後の幹事相互の意見交換においては、

- ・病院の中で使える米粉を使ったレシピや病院等の栄養士を対象とした調理講習会開催の要望
  - ・米粉の普及には、米粉用米の生産に対する助成の維持・確保が不可欠
  - ・洋菓子店シェフを集め勉強会を開催し、小麦と米粉の基本的な違いを研究している
  - ・米粉の認知度は確実に上がっている。今後は、いかに「おいしさ」をPRしていくか、一歩進んだ取組みが必要
  - ・食物アレルギーに配慮した米粉パン等をスーパー・デパート内に常備して販売することが望まれる
  - ・需要者(製粉業者)とバイヤーとの会議が欲しい
- など、前向きな意見や発言が多く出されました。

今後は、とうきょう米粉ネットワークの目的である、米粉の良さを見直し米粉の利用・普及のために会員相互の情報交換や活動を積極的に行い、より一層の米粉の普及推進を図るために、貴重なご意見を活かしていきます。

## ○新商品「米粉めん」6アイテムの販売を開始<山梨県>

山梨県西八代郡市川三郷町で製麺業者**めんちゃん家**(山梨米粉普及推進ネットワーク会員)では、小麦粉を使用しない米粉めん6アイテムの販売を7月1日から開始しました。

代表の高取さんによると、小麦粉などの食物アレルギーで悩む知人から食事に気を遣う苦勞を聞いたことが、小麦粉を使用しないめんを開発するきっかけとなったそうです。

めんには米粉の他、ラーメン等の中華向けにカボチャの粉末、そば向けにゴボウの粉末、スパゲッティ向けに大塚にんじんの粉末を混ぜるなど調理後の麺の色味にも配慮し、さまざまな用途に使用できるよう6種類の商品を用意しています。



また、なめらかでのどごしが良くもちもちとした食感や、食材の風味が味わえるよう工夫がこらされています。

本商品については、市川三郷町にある「JA西八代のっぴい農産物直売所」及び食品スーパー「セルバ市川三郷店」にて販売を行っています。

是非ご賞味ください。

6アイテム内容:①米粉めん、②市川三郷町特産の大塚にんじん  
③とうもろこし(甘々娘)、④桑の葉、⑤カボチャ、⑥ゴボウ)

○ 大塚にんじん



○ とうもろこし



○ 桑の葉



○ カボチャ



○ ゴボウ



【内容量】 1パック2食入り  
(240g)

【希望小売価格】 各300円

◆問合せ先

めんちゃん家(高取めぐみ)

山梨県西八代郡市川三郷町市川大門878番地

TEL 055-272-0520

\*\*\*\*\*

## < 2 > “米粉”イベント情報&案内



### ◇<sup>ペー</sup>米粉米級グルメ王座決定戦出展者募集!!(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)級グルメ王座決定戦」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、主催を関東米粉食品普及推進協議会とし、埼玉県内に加え関東農政局管内からも広く出展者を募集



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

## ○ 「千葉のスイーツフェア(米粉&さつまいも)」参加店募集中！(千葉県)



千葉県では、県産の「米粉」と「さつまいも」の利活用促進、知名度向上を図るため、参加する飲食店や菓子店において県産の米粉またはさつまいもを使用したスイーツを提供する「千葉のスイーツフェア」を、平成25年11月1日～31日にかけて開催します。

今回のフェアでは、**ちばコメ粉食品普及会**が共催団体として参画しており、米粉スイーツで参加される会員の方に向け、新作開発のコスト負担の軽減を目的とした、米粉無償助成事業(※試作用米粉を上限8kgまでご提供)を実施します。

ぜひ、この機会を活かし、多くのお客様に自慢のおいしい米粉スイーツをアピールしていただきますようお願いします。

なお、現時点で会員でない米粉販売店様でも、簡単な手続きで入会できますので、「ちばコメ粉食品普及会事務局」(043-251-8307)までお気軽にご連絡ください。(入会は無料です。)

フェアの参加お申し込みについては、千葉県ホームページ(下記リンク)において、平成25年8月30日(金)まで受け付けています。

#### 「千葉のスイーツフェア参加店募集ページ」

<http://www.pref.chiba.lg.jp/seisan/boshuu/2013/sweets01.html>

#### 【千葉のスイーツフェア情報】

- 日時:平成25年11月1日(金)～11月30日(土)
- 内容:千葉県産米使用「米粉」と千葉県産「さつまいも」スイーツをお店で提供します。
- 場所:千葉県内の各参加店舗
- 主催:千葉県
- 共催(予定):ちばコメ粉食品普及会 千葉県米消費拡大推進協議会  
千葉県菓子工業組合 千葉県洋菓子協会
- 後援(予定):全国農業協同組合連合会千葉県本部 千葉県農業協同組合中央会、  
一般社団法人千葉県商工会議所連合会 千葉県中小企業団体中央会

#### ◇「親子米粉料理教室」の参加者募集！！(栃木県)

栃木県米粉食品普及推進協議会では、「親子米粉料理教室」の参加者を募集しています。

夏休みの思い出作りに、米粉を使ったピザ・ホットケーキ作りに挑戦してみませんか？

なお、お申し込みにあたっては、開催日時・場所・募集定員をご確認ください。

(定員数に達し次第締切とさせていただきますので、あらかじめご了承願います。)

#### <応募要項>

- 主 催:栃木県米粉食品普及推進協議会
- 講 師:株式会社波里(栃木県米粉食品普及推進協議会会員)
- 日 時:平成25年8月6日(火) 午前10時～
- 場 所:公益財団法人栃木県学校給食会(宇都宮市砂田町669)
- 定 員:小学生の親子30組

#### 【参加費】

1組あたり500円(材料代として)ご負担いただきます。

#### 【お申し込み・お問合せ】

参加をご希望の方は、電話、はがき又はFAXにて、郵便番号・住所・氏名(保護者・お子様の学年)・電話番号を明記の上、お申し込みください。

#### ○申込先

〒320-0806 栃木県宇都宮市中央2-1-16

関東農政局宇都宮地域センター 「親子米粉料理教室」係

電 話 028-633-3314

F A X 028-633-3401

(担当:農政推進グループ 経営所得安定対策チーム 津久井)

- 締切日 平成25年7月30日(火)必着



## ◇ 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。

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すで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 > 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)

\*\*\*\*\*

## < 4 > 関東事務局からのお知らせ

### ○「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/>