

関東米粉食品メールマガジン

第150号 25. 9. 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> 取組事例の紹介
- <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> その他のお知らせ



< 1 > 取組事例の紹介

○栃木県パン協同組合が「米粉を使った製パン技術講習会」を開催<栃木県>



栃木県パン協同組合・栃木県学校給食パン協同組合(栃木県米粉食品普及推進協議会員)は、8月9日(金)に佐野市学校給食協同組合において、**公益財団法人栃木県学校給食会**(同協議会員)後援による、学校給食パン製造関係者22名を対象とした、米粉を使った製パン技術講習会を開催しました。

講習会では、**株式会社波里**(同協議会員)の渡辺明男氏を講師に迎え、基本の米粉パンに変化を持たせた5種類のアレンジ米粉パン(ツイスト・きな粉・麦こがし・イチゴ・胡麻)について、生地作りから焼き上げまで実技講習を行いました。参加者からは「アレンジ用の材料混入時の注意は?」「使用する機材が異なる場合の注意点は?」等の質問が出され、そのつど講師から丁寧な説明がありました。

材料の仕込から成形・焼き上げを行い、出来具合を確認した後、各参加者が持ち寄った米粉パンの品評会を行いました。

今後、本講習会を通じて技術の向上が図られ、学校給食における米粉利用の拡大につながることが期待されます。

なお、今回作成したアレンジ米粉パンについては、2学期より新メニューとして各学校の給食に提供されております。



○「米粉料理講習会」開催！！<埼玉県>



埼玉県米粉利用食品推進連絡会は、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構との共催により、社団法人埼玉県栄養士会の協力を得て、9月7日（土）に与野本町コミュニティセンターの調理室において、地域で食生活改善活動に取り組んでいる栄養士の皆様を対象に米粉料理講習会を開催しました。

みたけ食品工業株式会社（同会員）の堀氏を講師に迎え、米粉のきめ細やかさや吸油率の低さ等の特性や、グルテンがないためだまになりにくく作

業がスムーズになるという料理のポイント等の説明を受けながら、以下の3品の料理を作りました。

★米粉の蒸しパン

★米粉のクッキー

★米粉のホワイトスープ

参加された皆様はさすがに手際よく、あっという間に仕上げ、「だまにならず混ぜやすかった、クッキーはふるう手間が省けた」等の作る過程における感想や、一部の参加者からは、「既に予定している料理講習会で米粉に取り組む」「今日のメニューは高齢者のおやつにも向く」等のご意見もいただきました。これを機会に、栄養士の皆様には、米粉利用拡大に向けた地域での更なる活動や米粉新メニュー提案等を期待いたします。

- みたけ食品工業株式会社HP
(米粉料理のレシピがご覧になれます。)

http://www.mitake-shokuhin.co.jp/user_data/recipe06.php



○米粉調理講習会を開催！！<東京都>

とうきょう米粉ネットワーク及び関東農政局東京地域センターは、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構と共催で8月27日（火）に東京ガス株式会社ショールームにて、米粉を使った調理講習会を開催しました。

今回は、学校給食に米粉をさらに多く使っていただくことを主旨として、栄養士や栄養教諭などの学校給食関係者44名にご参加いただきました。

冒頭、関東農政局東京地域センター長より「学校給食の献立に米粉を利用していただくことにより、アレルギー対策やメニューの幅を広げた一層魅力のある米飯学校給食の普及・拡大にご協力いただきたい」とのあいさつがありました。



その後、米粉レシピの開発や全国各地でワークショップを展開している「食の探偵団」のサカイ優佳子団長(とうきょう米粉ネットワーク会員)(写真左)と田平恵美副団長(写真右)を講師として迎え、講習会が行われました。

はじめに、米粉の特徴である「白い・ダマになりにくい・油の吸収が少ない・ゆっくり固まる・いろいろな食感が出せる」などについて説明した後に、ホワイトシチュー、チーカマ・ケーキサレ、アフリカ風スープなど7種類のレシピの実演・紹介があり、その後試食と質疑・応答が行われました。

参加者からは、「温まったスープに米粉を入れたらダマになってしまった」「小麦粉アレルギーを持つ子ども用の献立は難しい」等、使用方法の失敗例や日頃の悩みが披露され、真剣な表情で情報交換する場面が見られました。 ※「食の探偵団」HP：<http://www.shokunotanteidan.net/>



○日本の未来を担う子ども達のために、熱心に耳を傾ける参加者の方々。(左)

○春日とうきょう米粉ネットワーク会長より、米粉はアレルギーで悩む子どもたちへの食品として、より大きな可能性を秘めていると挨拶があった。(右)



○高校生のアイデアで米粉コラボ商品を開発！！<長野県>



平成25年8月19日(月)から21日(水)まで、長野市内の百貨店において、商業を学ぶ高校生が自らの感性で企画開発した商品を合同で販売する「第1回全国高校生合同販売デパートゆにっと」が開催されました。

長野県内外から16校が参加したこのイベントには、メーカーと高校生とのコラボレーションにより開発された、長野県産米粉を使用した商品も出品されました。

「加工組合さくら(長野県米粉普及推進協議会会員)×松商学園高等学校」のコラボによる「米粉の和風ブルーベリーロール」は、もち粉で作ったブルーベリーの求肥(ぎゅうひ)と白練りあんを米粉のシフォン生地でロールした、フワリとした食感で見た目にも爽やかな夏らしい逸品となっています。

「米玉堂食品株式会社(同協議会会員)×辰野高等学校」チームは、米粉を使った人気商品の「チョコとりんごクッキー」に、更に味の改良を加え、新たなパッケージングにより出品しました。甘さ控えめで酸味のきいたサッパリとしたクッキーで、値段も一袋200円とお手頃価格になっています。



両商品とも売れ行きは上々で、今後は新商品として通常販売を行う予定です。



◇加工組合さくら

住所：長野県松本市梓川俣 4175-1

TEL：0263-78-1680

◇米玉堂食品株式会社

住所：長野県上伊那郡辰野町大字伊那富 2582

TEL：0266-41-1031

・ビスケットタイム(公式オンラインストア)

<http://www.biscuit-time.jp/>

○「親子米粉料理講習会in2013」開催！！＜静岡県＞

静岡県米粉食品普及推進連絡会は、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構との共催により、8月20日(火)にサーラプラザ浜松(中部ガス浜松支店)において、地域で食育活動に取り組んでいる食生活改善推進員等の親子を対象とした親子米粉料理講習会を開催しました。



講習会は午前・午後の2回行われ、浜松市等から計40名が参加しました。冒頭、静岡文化芸術大学の米屋武文教授(同連絡会副代表)から米粉の有用性に関する説明をいただいたのち、サーラプラザくらしときめきアカデミー講師による指導のもと、米粉を使ったメニューの調理と試食を行いました。

メニューは静岡県及び関係団体等主催で2008～2010年に開催された「米粉FOODコンテスト」の入賞作品から「サクサクごまドーナツ」と「何でもマキマキ米粉のもっちもちトルティーヤ風」の2品を作成したほか、連絡会会員のビ

アン正明堂と静岡県立磐田農業高校から、それぞれ米粉ケーキと米粉ラスクの提供があり、ともに試食を行いました。

参加した親子からは「米粉料理というイメージがあったが、実際に作ってみると簡単にできた。また作ってみたい」「米粉は油の吸収が小麦より少ないというのはアピールポイントなのではない

か」などの感想をいただきました。

今回の講習会で、参加者の米粉に対する関心の高さをあらためて実感することができました。今後は県内の他市町でも開催し、米粉のさらなる消費拡大に向けた取組を推進していきたいと思えます。



< 2 > “米粉”イベント情報&案内



◇^{ベ-}米粉米級グルメ王座決定戦inかんとぅ開催！！(埼玉県)

米粉米級グルメ王座決定戦 inかんとぅを開催します

米粉食品PRのため、昨年11月24日(土)、25日(日)に「米粉米級グルメ王座決定戦inさいたま」を初めて開催し、好評を博しました。

昨年開催風景

今年、埼玉県内だけでなく、関東地域から広く出店者を募集し、「米粉米級グルメ王座決定戦inかんとぅ」として開催します。
たくさんの方のご来場をお待ちしております。

前年の「米粉米級グルメ王座決定戦inさいたま」の様子

●開催日時 平成25年11月23日(土)、24日(日)
(「ゆるキャラさみっとin羽生」にて開催)
●場 所 埼玉県羽生市 羽生水郷公園
●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
●予定出店数 16店舗

米粉大使を委嘱しました

米粉のPRのため、今年度は2013ミスユニバースジャパン埼玉大会グランプリの筒井菜月さんを「米粉大使」に委嘱しました。学校給食で米粉パンを食べていたという筒井さんに、米粉PRに一役買っていただく予定です。

お問い合わせ

関東米粉食品普及推進協議会事務局
(関東農政局生産振興課)後藤、宮根
Tel 048-740-0100
Fax 048-601-0533
Email komeko@kanto.maff.go.jp

昨年の「米粉米級グルメ王座決定戦 in さいたま」に続き、今年も関東農政局管内からも出店者を募り「王座決定戦 in かんとぅ」として、11月23日(土)、24日(日)に開催することとなりました。
(くわしくは、左のパンフレットをご覧ください。)

たくさんの方のご来場をお待ちしております。

◇「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。)

なお、フェアの参加お申し込みについてはすでに締切られておりますので、ご了承ください。

◇消費生活展で米粉食品を販売！！(東京都)

関東農政局東京地域センターは、以下の各イベントに出展し、「東京米粉マップ」等の配付など、米粉利用拡大に関する情報提供を行います。

あわせて、**とうきょう米粉ネットワーク会員**が米粉・米粉食品の試食・販売等を行います。

●台東区消費生活展(米粉食品の販売は、10月11日(金)のみです)

日時:平成25年10月11日(金) 10:00～16:00

10月12日(土) 10:00～15:30

会場:台東区役所10階 台東区東上野4丁目5番6号

JR上野駅から徒歩8分

地下鉄日比谷線上野駅から徒歩5分

地下鉄銀座線稲荷町駅から徒歩5分

※**シフォンケーキの店otaco(オタク)**が、米粉シフォンケーキなどの試食・販売を行います。

●東京都食育フェア

日時:平成25年10月12日(土) 10:00～16:30

10月13日(日) 10:00～16:00

会場:代々木公園ケヤキ並木通り 渋谷区代々木神南二丁目

※**東京家政大学白藤プロジェクト**が、塩麴クッキーや大豆を使用しないお味噌風調味料の販売を行います。

●北区消費生活展

日時：平成25年10月26日(土) 10:00～16:00

10月27日(日) 10:00～15:00

会場：北とぴあ 北区王子1-11-1

JR京浜東北線王子駅北口徒歩2分、東京メトロ南北線王子駅5番出口より直結

※**米粉のお菓子専門店まいどーなっつ**が、米粉ドーナツなどの販売を行います。

◇ 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すでに締め切られておりますので、ご了承ください。

【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いただいております。

家庭での米粉の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をお引き受けいただける会員の皆様に登録をしていただきたいと思いますと考えております。

つきましては、下記のとおり講師をお引き受けいただける方々の募集をいたしておりますので、ふるってのご登録お待ちしております。

●募集の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。

●連絡表の様式は下記リンクからダウンロードできます。(エクセルファイル)

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

< 4 > その他のお知らせ

○**関東農政局「消費者の部屋」9月特別展示について**



関東農政局「消費者の部屋」9月特別展示として、「もっと身近に米粉とごはんのはなし～米消費拡大と自給率向上に向けた取組～」の展示を開催しております。

米粉利用拡大や朝ごはんの有用性について、パネルの展示やパンフレットの配布、米粉食品の展示などを行っております。

- ◆会場:さいたま新都心合同庁舎1号館 インフォメーションセンター
- ◆期間:平成25年9月30日(月)まで(平日のみ)
10:00～16:30(最終日30日は12:00まで)

○**「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



●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/>