

関東米粉食品メールマガジン

第152号 25. 11. 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、**関東米粉食品普及推進協議会**が、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

○「米粉米級グルメ王inかんとう」決定！！<埼玉県>



関東米粉食品普及推進協議会は、11月23日(土)、24日(日)の両日、羽生水郷公園(羽生市三田ヶ谷)の「ゆるキャラ(R)さみっと in 羽生」会場において、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「米粉米級グルメ王座決定戦 in かんとう」を開催しました。

昨年の「米粉米級グルメ王座決定戦 in さいたま」では、埼玉県内の出店者に限定していましたが、今年は関東一円に拡大して参加を募り、計16品目の米粉メニューにより味を競い合いました。

来場者による投票の結果、最多投票数を獲得した「米粉を使ったバウムクーヘン」(栃木県の**バウムハウス樹凜**)が、みごと「米級グルメ王 in かんとう」の座に輝きました。

また「米粉カレーパン」(栃木県の**日の本穀粉株式会社**)並びに「米粉入り玉こんにゃくの煮付け」(埼玉県の**株式会社龍勢の町よしだ**)の2商品に、関東米粉食品普及推進協議会の武内秀行会長からそれぞれ奨励賞が贈られました。

両日も晴天に恵まれ、米粉大使とゆるキャラの「こめこちゃん」も応援に駆けつけて、昨年以上の大盛況となりました。また各商品を食べていただいた来場者の方の反応から、米粉食品はすでに多くの方に認知されていると感じました。



今回の米級グルメをきっかけに、消費者の皆さんにはさらに米粉食品に関心を持っていただき、製造事業者の皆さんには消費者に受け入れられるように、さらなる商品改良や新商品開発に励んでいただくことで、ますます米粉の利用が拡大することを期待します。

<米級グルメ王>

米粉を使ったバウムクーヘン



<奨励賞>

米粉カレーパン



<奨励賞>

米粉入り玉こんにゃくの煮付け



<出店商品一覧>

- | | |
|-----------------|-----------------------------------|
| ①米粉黒米キーマ風カレーライス | のりす株式会社 |
| ②よしかわ米粉チップス | 二合半堂まつざわ煎餅 |
| ③米粉を使ったバウムクーヘン | バウムハウス樹凩 |
| ④米粉生パスタ | サブリンクジャパン |
| ⑤おこめてんしロール | 有限会社横田農場 |
| ⑥米粉入り玉こんにゃくの煮付け | 株式会社龍勢の町よしだ |
| ⑦米粉カレーパン | 日の本穀粉株式会社 |
| ⑧もちもち米粉豚しゅうまい | 日の本穀粉株式会社 |
| ⑨米粉ワッフル | エムズファクトリー |
| ⑩米粉生パスタ | クッチーナ・ダイノ |
| ⑪米粉麺ミネストローネ | お米の粉の専門店 NAMISATO |
| ⑫米粉麺エスニック風 | お米の粉の専門店 NAMISATO |
| ⑬米粉中華まん | JA埼玉みずほさくらファーム |
| ⑭米粉どんどん焼き | ふれあいパーク八日市場有限公司 |
| ⑮米粉のまぜうどん | みたけ食品工業株式会社 |
| ⑯米粉のから揚げ | みたけ食品工業株式会社 |

○『茨城をたべよう収穫祭』が開催されました！<茨城県>

11月2日(土)～3日(日)、茨城県笠間芸術の森公園で「茨城をたべよう収穫祭」(主催:茨城県及び笠間市)が開催されました。

このイベントでは、茨城県の魅力あふれる農林水産物や県産食材を使用した料理などを県内外にアピールするために、約200のブースで取組の紹介や商品販売が行われ、多くの来場者で賑わいました。

関東農政局水戸及び土浦地域センターでは、食育クイズラ



リーや食卓の配膳と果物や野菜の匂いあてクイズ、豆つかみゲームを行い、あわせて米粉利用拡大推進の取組を紹介したパネル展示と米粉レシピの配布を行いました。

会場内には米粉食品関連のブースもあったためか、購入や試食をしてから当センターブースに来場した消費者は、手軽にできる米粉レシピに大変興味を示し、「米粉ピザを作ったことがあり、とてもおいしかった。こんなに簡単ならどんどん家庭でも取り入れたい」と話していました。

○「第38回水戸市産業祭」で米粉あげパンの調理実演及び試食を実施<茨城県>



水戸市穀物改良協会は、11月16日(土)、17日(日)の両日、水戸市総合運動公園で開催された産業祭に出展し、事務局の水戸市及び会員である関東農政局水戸地域センターと合同で、米粉のPRを行いました。

会場では、米粉の利用拡大に向けたパネルの掲示や米粉と小麦粉のサンプルを比較展示したほか、地域の販売店情報と米粉レシピ集を配布しました。また、米粉食品を身近に感じてもらうため、茨城県産米を使用した米粉あげパンの調理実演及び試食を実施しました。

好天に恵まれ、イベント会場はたくさんの来場者で賑わい、2日間で約1,700人の方に試食していただきました。

試食された方々からは、「もちもちしておいしい」「油っこくないね」と、大好評でした。

また、「手触りがさらさらで驚いた」「米粉は販売してないの?どこで売ってるの?」「レシピが欲しい」など米粉そのものについても、たくさんの方に興味を持っていただくことができました。

今後のさらなる米粉利用拡大につながることを期待します。



○米粉の新商品3品を発売! <栃木県>

栃木県佐野市の株式会社波里^{なみさと}(栃木県米粉食品普及推進協議会会員)では、平成25年8月から新たに「お米の粉のすいとん」「焙煎玄米粉」「こまち麺」の3商品をラインナップに加えました。

「お米の粉のすいとん」は、国産米粉を使用したもちもち食感のすいとんです。「焙煎玄米粉」は、国産うるち玄米を焙煎し、粉末にしたもので、パンやクッキーなどのお菓子作りに最適です。また、小麦粉などに混ぜるとコクがあり香ばしく仕上がります。

「こまち麺」は、もちのようなコシの強さの半生麺で、常温で1年間保存という長い日持ちを実現し、米麺特有のもちもちした食感が味わえます。また、こまち麺の製造ラインでは、7大アレルギーを一切使用しておりません。

各商品については、同社の通販サイト「NAMISATO WEB SHOP」で購入できます。国産米粉を使用したすいとんやお菓子などを、ぜひご家庭でお試ください。

■新商品

【お米の粉のすいとん】

希望小売価格:300円

(内容量400g)



【焙煎玄米米粉】

希望小売価格:200円

(内容量150g)



【こまち麺】

希望小売価格:300円

(内容量200g)



【お問い合わせ】

株式会社 波里(本社)

〒327-0046 栃木県佐野市村上町 903

Tel : 0283-23-7331

Fax : 0283-23-5401

URL: <http://www.namisato.co.jp/>

○「彩の国米まつり」に出展しました！！<埼玉県>

埼玉県米粉利用食品推進連絡会は、11月2日(土)、3日(日)の両日、東松山市の岩鼻運動公園で開催された「2013彩の国・食と農林業ドリームフェスタ」と同時開催の「彩の国米まつり」に出展し、米粉製品の試食・販売を行いました。



両日も好天に恵まれ、来場者も約7万人にのぼりました。

米粉ブースも大勢の来場者で予想を上回る売れ行きとなり、日曜日のお昼前には品切れとなる商品も出たほどでした。

「米粉玉こんにゃく」を試食した来場者の方からは「米粉が入っているかどうかはよくわからないが、もちもちしておいしい」との感想が聞かれました。

また、出展した連絡会員からも「良いPRができた。来年も是非出展したい」と、今後への意欲がうかがえました。

今回試食・販売された商品については以下のとおりです。



| < 会 員 > | < 試 食 ・ 販 売 > |
|------------------|-----------------------------------|
| ・株式会社 茶茶 | ・米粉くずもち 等 |
| ・株式会社 龍勢の町よしだ | ・米粉玉こんにやく(米っ娘美人) ・米粉こんにやくおでん 等 |



○非常食として“あたたかく、おいしい”お米パスタを開発！<東京都>

新潟県中越地震や東日本大地震で被災され、長期間の避難生活を余儀なくされた方々から共通して聞かれたのは「あたたかい食事が食べたかった」という声でした。また非常時には、食物アレルギーを持つ方の食事の確保にも困難を極めました。

主食の米生産者であり、また食品メーカーでもある**株式会社大潟村あきたこまち生産者協会**(とうきょう米粉ネットワーク会員)では、被災された方々の声に応え「いつもの食事を、もしもの時に」「非常時だからこそ、あたたかく、おいしい食事を」との思いで、たとえ電気やガスが使用できなくてもあたたかくお召し上がりいただけるように、ご飯・おかゆ・スープや発芽玄米粉のパスタなどを、発熱剤とセットにした非常食を開発、発売しました。



お米パスタには、①年代を問わず好まれるトマト味のナポリタン、②濃厚なクリーム感があるホワイトソース仕立てのカルボナーラ、③にんにくの香りが効いたピリ辛のペペロンチーノなどの種類があり、「48食入セット」や「ごはん、お米ぱすた、スープのセット」などが用意されています。

なお、購入方法や金額については、下記のフリーダイヤルにお問い合わせ下さい。

また、食物アレルギーを持つ方にも、より安心してお召し上がりいただけるよう、特定原材料7品目と特定原材料に準ずる18品目を合わせ、25品目不使用の非常食(発売予定)や、高齢者向けに「うす味」「やわらか」「具材が細かい」非常食も用意されています。

一般非常食(賞味期限:3~5年)

- ごはん
ひじき大豆ごはん、カレーピラフ、五目寿司
チャーハン、とり五目ごはん、シーフードピラフ
- スープ
きのこ汁、ミネストローネ、豚汁
- お米ぱすた
ナポリタン、カルボナーラ、ペペロンチーノ



食物アレルギーを持つ方向け (賞味期限:5年)

- ごはん
ケチャップライス、カレーピラフ、チャーハン
コーンピラフ、きのこごはん、ひよこ豆ひじきごはん
- おかゆ
ケチャップがゆ、カレーがゆ、野菜がゆ
コーンがゆ、かぼちゃがゆ、昆布がゆ
- スープ
野菜スープ、トマトスープ、シーフードスープ
- お米ぱすた
ナポリタン、カレーパスタ、クリームパスタ



※お召し上がり方:発熱剤で加熱!約30分であたたかく、おいしくお召し上がりいただけます。

株式会社 大湊村あきたこまち生産者協会

■フリーダイヤル 0120-43-2851 月～金の9:00～17:00(祝祭日除く)

■ホームページ <http://www.akitakomachi.co.jp/>

●本社 〒010-0492 秋田県南秋田郡大湊村字西4-88

電話 0185-45-2851 FAX 0185-45-2380

●東京支店 〒101-0021 千代田区外神田2-2-17 共同ビル10F-102

電話 03-5298-2001 FAX 03-5298-2002

○板橋区健康づくり協力店の米粉パン専門店!<東京都>

活気のある板橋区内の遊座大山商店街にサクラベーカリー大山店(とうきょう米粉ネットワーク会員)が店舗を構えます。

同店の製品は、すべてのアイテムに国内産米粉を80%以上使用し、ふわふわ・もちもちの食感と、ほのかな米の甘みを引き出しています。

同店で一番人気は、唯一米粉100%使用の「米粉シフォン」(1ホール1,050円)で、抹茶や紅茶など季節のフレーバーを使用し、クリスマス時期には米粉ケーキの予約販売も行います。

各製品は、店舗販売のほか各種百貨店等での催事販売も行っています。

また、板橋区では「正しい食情報提供」をする健康づくり協力店制度を実施しています。同店も顧客の健康管理や生活習慣病予防の一助として、自分に合った食事を選択できるようにと協力店に登録し、積極的に取り組んでいます。



◇約60種類のラインナップ



◀一番人気の「米粉シフォン」(ホール) ¥1,050

具材もたっぷり「おやき」▶
(野沢菜) ¥180



◀塩大福 ¥150
・カメロン ¥120
・甘栗のデニッシュ ¥180
・クロワッサン ¥150

バタール ¥300 ▶



サクラベーカリー大山店

- 住所 板橋区大山東町 52-14
東武東上線大山駅 北口徒歩2分
(板橋区立文化会館の目の前)
- 営業時間 10:00 ~ 20:00
- 休み 月曜日
- TEL 03-6909-6906

< 2 > “米粉”イベント情報&案内



◇「米粉の名人」料理グランプリ2013参加者募集中！

NPO法人国内産米粉促進ネットワーク(CAP.N=Country Arroz promote Network)は、米粉利用促進の一環として、米粉料理、パン、麺、デザートなど米粉の特性を活かした自慢のレシピをプロアマ問わず全国から募集し、グランプリを決定する「米粉の名人」料理グランプリ2013を開催します。

全国4地区での大会を経て、来年3月22日(土)に東京で全国決勝大会が行われるほか、各界有識者による「日本の食文化、食育、食の未来」に関連した特別セミナーが開催されます。

同グランプリは、農林水産省による「日本の食を広げるプロジェクト事業」の一環として、今後も継続して行われる予定です。

お申し込み、お問い合わせについては、「米粉の名人」料理グランプリ事務局までお願いします。

募集期間:平成25年10月1日(火)~11月30日(土)

お申し込み・お問合せ先:

「米粉の名人」料理グランプリ事務局

E-Mail: info@komeko-meijin.com

TEL : 03-5283-6335 FAX : 03-5283-7634

URL : <http://www.komeko-meijin.com>

◇「千葉のスイーツフェア2013」開催中！(千葉県)



千葉県では、県産「米粉」、「さつまいも」の利活用促進、知名度向上を図るため、飲食店、菓子店等において、これらを使用したスイーツを提供する「千葉のスイーツフェア2013」を、平成25年11月1日~12月1日にかけて開催しています。(共催:ちばコメ粉食品普及会)

今回のフェアでは、千葉県内外143店舗が参加しており、それぞれ店頭にてポスターを掲示し、工夫を凝らした定番のケーキやスイートポテト、タルトやプリンなど、合計87種類の多彩な「米粉」&「さつまいも」スイーツをご用意して皆様をお待ちしています。

店舗紹介など詳細については、下記ウェブサイト「教えてちばの恵み」にてご覧下さい。

「教えてちばの恵みホームページ」

<http://www.pref.chiba.lg.jp/pbmgm/13toku/2013/sweets.html>

【千葉のスイーツフェア2013詳細情報】

- 月日：平成25年11月1日(金)～12月1日(日)
- 内容：千葉県産米使用「米粉」&「さつまいも」で作ったスイーツをお店で提供します。
- 場所：千葉県内外の各参加店舗(143店舗)
- 主催：千葉県
- 共催：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：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、(一社)千葉県商工会議所連合会、千葉県商工会連合会、千葉県中小企業団体中央会

◇各地の消費生活展で米粉食品を販売！！(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」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。

第36回 新宿区くらしを守る 消費生活展

日時：平成25年12月13日(金) 11:00～18:00
12月14日(土) 10:00～16:00

会場：新宿駅西口広場イベントコーナー

※株式会社アストナまいどーなっつが、米粉ドーナツの販売を行います。

◇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、メールマガジンなどを通じて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

○「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て被災地の復興を応援するため「食べて応援しよう！」を共通のキャッチフレーズに、さまざま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

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

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