

# 関東米粉食品メールマガジン

第153号 25.12.25 【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、**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

### 「米粉米級グルメ王座決定戦inかんとう」結果概要(埼玉県)

**関東米粉食品普及推進協議会**が11月23日(土)、24日(日)に開催した「米粉米(ペー)級グルメ王座決定戦inかんとう」について、以下のとおり結果概要をまとめました。

	平成 25 年 12 月 4 日 関東米粉食品普及推進協議会
	「米粉米級グルメ王座決定戦inかんとう」結果概要
1	目 的 日本農業の基礎である土地利用型農業の維持発展のため、国産米から製造され現在、広く各種食品の原材料として用途が広がりつつある米粉の認知度の向上と、更なる利用拡大を図る
2	主 催 関東米粉食品普及推進協議会
3	共 催 公益社団法人米穀安定供給確保支援機構
4	日 時 平成25年11月23日(土)、24日(日) 9:00~15:30
5	会 場 埼玉県羽生市 羽生水郷公園(「ゆるキャラ(R)cさみっとin羽生」の会場で開催)
6	予 算 262万円(出店料 32万円、米穀機構助成金 230万円)

- 7 出店者・出品数  
13業者 16品
- 8 イベント内容  
来場者による人気投票コンテスト  
出品米粉商品(16品)の中から、来場者が食して美味しさ等で気に入った商品に投票
- 9 PR活動  
農林水産省記者クラブ及び埼玉県庁記者クラブへのプレスリリース  
ゆるキャラ会場来場者へのチラシ配布 1万枚  
ゆるキャラへのチラシ配布 200団体
- 10 コンテスト結果  
米級グルメ王賞  
米粉を使ったバウムクーヘン バウムハウス樹凜(栃木県大田原市)  
奨励賞  
米粉カレーパン 日の本穀粉株式会社(栃木県小山市)  
奨励賞  
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(埼玉県秩父市)
- 11 開催結果  
・来場者 1万6千人  
・新聞への掲載 3紙  
(朝日11/20埼玉県版、産経11/25埼玉県版、日農11/26首都圏版)  
・出展者によるネットへの掲載
- 以上

## 米粉料理教室 & 食育セミナーを開催 <群馬県>



米粉ネットぐんま(代表世話人**群馬製粉株式会社**)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、12月6日(金)に桐生市保健福社会館の調理室において、桐生市食生活改善推進協議会会員を対象に、米粉料理教室を開催しました(関東農政局前橋地域センターによる食育セミナーも同時開催。 )。

当日は、群馬県下でイタリア料理店を展開しているシャング株式会社調理部長八木氏、シェフ石田氏を講師に迎え、米粉を使用したイタリア料理(メニュー並びにオプション)を含めた5品を作りました。

- メニュー
- 【前菜】 ゼッポレのサラダ仕立て
  - 【スープ】 赤城鶏のミネストローネ
  - 【パスタ】 イカと舞茸のスパゲッティ
  - 【ドルチェ】 フォンダンショコラ

- オプション
- 【パスタ】 米粉のラザニア、オープン焼



調理品数が多く、予定よりも時間がかかりましたが、無事に料理を仕上げました。  
試食した感想では、料理の見た目もとても鮮やかでしたが、食感についても米粉のもちもち感を十分に味わうことができました。

## 米粉レシピの紹介 <群馬県>

### 黒みつだんご



【材 料】(6人分)	
米粉	200g
木綿豆腐	約300g
きなこ	適量
A 黒砂糖	100g
水	80ml

【レシピ提供】：  
日本穀物検定協会指導員 **鈴木 節子氏**  
(米粉ネットぐんま会員)

#### 【作り方】

米粉に木綿豆腐をちぎりながら加え、よくこね、耳たぶくらいの軟らかさにする。  
を24個に分け、丸めて中心をくぼませる。  
沸騰した湯に入れ、浮いてきてから1～2分ゆで、冷水に取る。  
鍋にAを入れ、とろみがつくまで煮詰めて黒みつを作り、冷ましておく。  
器に水気を切っただんごを盛り、黒みつときなこを添える。

## 「米粉でクリスマスケーキ作り体験」を開催！！ <東京都>

とうきょう米粉ネットワークは、事務局である**関東農政局東京地域センター**が、今年9月に江東区東雲に移転したのを受け、12月10日(火)に地元の総合福祉施設であるグランチャ東雲において「米粉でクリスマスケーキ作り体験」と題し、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、近隣の主婦の方を中心に20名の参加者を対象に、米粉料理教室を開催しました。

冒頭、東京地域センター仲地次長より「地域の皆様と





の交流と、米粉による自給率向上のため、ご挨拶も兼ねて米粉料理教室を開きました。今後ともよろしく申し上げます」とあいさつがありました。

講師には、<sup>こごめばな</sup>小米花(とうきょう米粉ネットワーク会員)からパティシエの真木靖子さんを迎え、近隣のスーパーで販売されている米粉を使い、小麦粉不使用のスポンジと乳製品不使用の豆乳ホイップの生クリームによるクリスマスケーキを作りました。

参加者からは「小麦粉の場合は粉をふるわなくてはならないが、米粉は1回もふるわなくていいので、手間がかからなくていい」「ケーキ以外でも、このような料理教室を開催してほしい」などの感想が寄せられ、米粉に対する関心が高いことがうかがえました。



【レシピ提供:小米花(とうきょう米粉ネットワーク会員)】

## 米粉デコレーションケーキのレシピ<sup>o</sup>

### 用意するもの

- ボウル
- 60度くらいのお湯
- ハンドミキサー
- ゴムベラ
- 18cm丸型(周りに敷紙を)
- オーブン(170度に予熱)
- スライサー
- 回転台
- パレットナイフ

### 材料 (18cm 1台分)

- 玉子…………… 3個
- グラニュー糖…………… 80g
- 米粉…………… 80g
- バニラオイル…………… 適宜
  
- 豆乳入りホイップ……………300cc
- グラニュー糖…………… 20g
- バニラオイル…………… 適宜
  
- お好きな果物

## ● 作り方手順 ●

- ① ボウルに玉子を割り入れ、軽くほぐします。
  - ② グラニュー糖とバニラオイルを入れます。
  - ③ 50～60度くらいのお湯(湯せん)にかけて、混ぜながら人肌くらいまで温めます。
  - ④ ハンドミキサーで、白くもったりするまで泡立ってます。
  - ⑤ 生地をすくい上げて、リボン状に落ちる状態になれば 泡立ては完了です。
  - ⑥ 米粉を2回に分けてボウルに入れます。
  - ⑦ 米粉の粉っぽさがなくなるまで、ゴムベラで切るように混ぜます。
  - ⑧ 混ぜ上りは、玉子生地と米粉がつながればOK。
  - ⑨ 型に流し入れて、170度のオーブンで約25分焼成します。
  - ⑩ 焼き上がったら、逆さにして冷まします。
- 
- ⑪ 完全に冷めたら、2枚にスライスします。
  - ⑫ 豆乳入りホイップにグラニュー糖を入れ、泡立ってます。
  - ⑬ 泡立てたホイップクリームをスポンジの中にサンドしてスポンジ全体も塗ります。
  - ⑭ お好みに飾り付けます。

グラニュー糖が  
溶けたらOK!

時間があれば、一晚ラップをして冷蔵庫で冷やすと、しっとりします



\*\*\*\*\*

### < 2 > “米粉”イベント情報&案内



#### **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。

##### 八王子市消費生活フェスティバル

日時:平成26年2月1日(土) 10:30～17:00

会場:クリエイトホール5階(八王子市東町5番6号)

JR八王子駅北口から徒歩4分、京王八王子駅から徒歩4分

**株式会社マゴメ**が、米粉パン・米粉洋菓子等の試食・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](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

### 新品種・新技術の開発・保護・普及の方針の最終取りまとめについて

農林水産省では、日本再興戦略(6月14日閣議決定)に基づき作業を進めてきた新品種・新技術の開発・保護・普及の方針に関して最終とりまとめを行い、12月11日に開催された第9回攻めの農林水産業推進本部において報告するとともに、ホームページ上で公表しましたので、お知らせ致します。

農林水産省HP：<http://www.maff.go.jp/j/kanbo/saisei/honbu/index.html>

なお、本方針では、我が国の「強み」である技術力を生かした新たな品種や技術の開発・普及を進め、実需者と連携して、品質やブランド力など「強み」のある農畜産物を日本各地で3年後に100以上創出することを目標としています。

### 「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](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/>