

関東米粉食品メールマガジン

第157号 26. 4. 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> 各都県事務局からのお知らせ
- <3> その他のお知らせ



< 1 > 取組事例の紹介

○地元産のお米を使った米粉のお菓子を販売<茨城県>

常陸太田市の**菓子工房木村屋菓子舗**(いばらき米粉食品普及しよう会会員)は、昨年2月に行われた「第1回常陸太田お菓子・スイーツコンテスト」で最優秀賞を受賞した「おおたつ穂(ぼ)」を商品化し、販売を始めました。

この商品は、常陸太田市の水田風景をイメージしており、ようかんの部分が「田んぼ」、蒸しカステラの部分が「黄金色の稲穂」を表現しています。地元常陸太田市産のコシヒカリを使用した米粉と、地元産醤油・地酒を使用し、米粉の利用拡大と併せて地産地消の取組みとしても注目されています。また、蒸しカステラのもっちりとした食感も好評を得ています。



お近くにお越しの際は、是非お立ち寄り下さい。



●菓子工房 木村屋菓子舗

住所: 茨城県常陸太田市天下野町5543-10
電話: 0294-87-0856
営業時間: 8:00~18:30
定休日: 火曜日

○「お米のからあげ粉」が農林水産大臣賞受賞<栃木県>



栃木県佐野市の米粉メーカー株式会社波里（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）が販売する「お米のからあげ粉」が、「平成25年度優良ふるさと食品中央コンクール」（主催：一般財団法人食品産業センター、後援：農林水産省）の新技术開発部門において、最高賞である農林水産大臣賞を受賞しました。

同コンクールは、毎年地域色豊かな「ふるさと食品」のなかで、新技术による品質の向上や、地産品利用の面でのすぐれた食品を4部門に分け、表彰しているものです。

今回受賞した「お米のからあげ粉」（希望小売価格 162 円 / 100 g）は平成25年8月に発売され、焙煎温度を調節する新技术により、玄米を焦がさずに焙煎することを可能にしました。さらに米粉とブレンドすることで揚げ物には香ばしさが増し、健康によいとされる成分「フィチン酸」も

摂取できます。

玄米粉の香ばしさと米粉のヘルシーさをあわせ持つ商品として評価され、さらに国産米粉を主原料とすることで、小麦粉を使った他製品と比べ吸油率約55%、カロリー50%カットを実現し、塩分も控えめでさっぱりとした仕上がりになります。国産米粉を使用した、「からあげ粉」をぜひ、ご家庭でお試ください。

製品については、下記ホームページから通販サイト「NAMISATO WEB SHOP」で購入できます。

【お問い合わせ先】

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

ホームページ: <http://www.namisato.co.jp/>

○学校給食に米粉入り国内産麦パン登場！ <千葉県>



試作品の品質調査を行う関係者

公益財団法人千葉県学校給食会（ちば米粉食品普及会会員）では、平成26年4月から国内産麦と千葉県産米を配合した米粉入り学校給食用パン（基本パン）を開発し、提供を開始しました。

導入にあたっては、千葉県学校給食パン・米飯協同組合（ちば米粉食品普及会会員）と連携し、県内15カ所の指定加工工場にて技術指導を行いながら試行錯誤を繰り返して、徹底した品質調査により、これまで学校給食パンでは難しいとされていた、国内産麦と米粉を配合したパンを完成させました。

今回、米粉が入ることで、もちり、しっとり感がプラスされ、甘みがほのかに感じられるパンに仕上げられており、導入に先駆け3月に実施さ

れた小学校児童 1,150 人、栄養教諭 40 人を対象としたアンケート結果では、9割が美味しいと回答しました。

この米粉入り学校給食用パン導入で消費される千葉県産米は、水田約 20 ヘクタール分の収穫量に当たる約 100トンとなり、さらなる地産地消の取組を進めることで、児童・生徒の食育推進につなげることが期待されています。



○ごはんを食べよう国民運動推進協議会が米粉の特別セミナーを開催<東京都>

ごはんを食べよう国民運動推進協議会は、3月18日(火)、千代田区平河町の公益財団法人都道府県会館において、「日本酒と米粉の消費拡大をどう図るか」をテーマに特別セミナーを開催しました。



講演Ⅰでは、「日本酒の魅力発信」と題し、日本酒造青年協議会運営の「酒サムライ叙任者」でもあるフリーアナウンサーのあおい有紀氏から、日本酒が持つ幅広い個性について紹介がありました。



講演Ⅱでは、「米粉の本物志向の菓子作り」と題し、群馬製粉株式会社(とうきょう米粉ネットワーク及び米粉ネットぐんま会員)社長室長の由城隆朗氏から、米粉を使ったカステラは重量感があり、年末の贈答用として重宝されていることや、サブレやパイはサクッリ感が出るといったお話がありました。

また、米粉の特性(味がニュートラル、グルテンがない、水分吸収が1.3倍等)を生かした洋菓子等の製造技術がまだ普及していないため、製造ソフトウェアを普及させることが必要、米粉は製造業者により製品にばらつきがあるため、品質についての定義付けが必要など、今後の米粉の利用拡大に対する要望と提案がありました。



< 2 > 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い合わ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、ふるってご登録されるよう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>

< 3 > 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り、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/>