

関東米粉食品メールマガジン

第158号 26. 5. 26 【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 > イベント情報
- < 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

○国産米粉を使った非常食「コロコロラスク」! (静岡県)

5月16日(金)、浜松市の静岡文化芸術大学において、同大学文化政策学部の**米屋武文教授**(静岡県米粉食品普及推進連絡会副会長)による、「国産米を活用した非常食」の開発に関する試食会を兼ねた研究報告会が開催されました。

当日は地域住民や学生、行政、マスコミ関係者など70名程度が出席し、報告に熱心に耳を傾けるとともに、試作品の試食で賑わいました。



報告会では、「乾パンは保存性も高く、災害時などに役立つが、主原料の小麦は大半を輸入に依存している。今回の研究では、国内での自給が可能な米を活用した、食べやすくおいしい非常食(保存食)の開発を目指した」として、浜松市の食品メーカー株式会社ヤタローとの共同開発により、小麦粉80%・米粉20%を配合した「コロコロラスク」の試作品の開発について説明されました。

食べやすいサイコロ形状をした「コロコロラスク」は、紅茶(アールグレイ)、チョコレート、ラズベリーの3種類の味付け

があり、同社により各110缶(計330缶)が試作されました。今後は、学内や地域内において報告会や試食会を行い、さまざまなご意見をいただきながら完成度を高め、将来的には本学と地域企業の産学連携による非常食として商品化を目指したい、と展望が語られました。

その後の試食会では、出席者から「食べやすく、とってもおいしい。非常食というよりおやつとして食べられる」、「ラスクということでもっと固いかと思ったが、食べやすく、おいしかった」などの感想が寄せられ、好評を得ていました。





試食会後米屋教授は、「非常食はあまりおいしいというイメージがないため、今回の試作品は、いつでもどこでも手軽に食べられるおいしいものをということを念頭に取り組んできた。旅行に持参したり、ビールのつまみにできるようにするなど、汎用性のあるものを目指していきたい。また、現段階では賞味期限が3年となっているが、今後5年を目指したい」と、さらなる意欲を見せていました。

その他にも、国内で自給できる国産米を活用した新たな米粉商品の開発が進められており、米粉のさらなる普及を目指して、今後の取組みが注目されます。

○埼玉県米粉利用食品推進連絡会第1回実行委員会の開催(埼玉県)

去る4月25日(金)、さいたま市において、**埼玉県米粉利用食品推進連絡会「第1回米(べー)級グルメ王座決定戦実行委員会」**が開催されました。

本委員会は同連絡会の各種取組等に対する意思決定機関として位置づけられ、昨年度からのメンバーに加え、公募により**株式会社龍勢の町よしだ**、**JA埼玉みずほ農産物直売所「さくらファーム」**(以上同連絡会員)が新たに実行委員として加わり、総勢7名により行われました。

委員会では、埼玉県米消費拡大推進連絡協議会(米推協)による米粉料理教室等の事業や、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構(米穀機構)との共催事業である米粉料理講習会や米粉製品製造技術講習会等、26年度の取組について活発な議論が交わされました。

また、本委員会の最大イベントである「米粉米級グルメ王座決定戦」については、開催地の利便性等を考慮して他の場所での開催も視野に入れつつ、今年で3年目の節目となることもあり、昨年同様羽生市水郷公園での開催とすること、従来のコンテスト形式に加え、即売会形式による出店を並行して行うこと等を決定してきたところです。

イベントが滞りなく行われるよう、今後とも各実行委員にご協力をお願いし、閉会となりました。

< 2 > イベント情報

◇「米粉米級グルメ王座決定戦」出店者募集！(埼玉県)

米粉米級グルメ王座決定戦を開催します！

関東米粉普及推進協議会では、米粉食品の中核のため、平成24年から「米粉米級グルメ王座決定戦」を開催し、全国好評を得ています。今年も、関東一円から出店者を募集し、「米粉米級グルメ王座決定戦」を開催します。

- 開催日時：平成26年11月22日(土)・23日(日) (「世界キャラクターミミズ祭り」開催中) 会場にて開催)
- 場 所：埼玉県羽生市 水郷公園
- 主 催：関東米粉普及推進協議会
- 共 催：公益社団法人米穀安定供給確保支援機構
- 手配出店料：345円
- イベント内容：出店者自備の米粉製品によるコンテストと即売会(両日とも)
- 出店者募集期間：平成26年6月1日～6月30日
- 出店料：2日間トータル2万円

お問い合わせ
関東米粉普及推進協議会事務局(関東農政局 生産部調整課 庶務・総務 課) |
Tel 048-740-8100 Fax 048-693-0535
Email komeko@kanto.maff.go.jp

関東米粉食品普及推進協議会は、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、米粉のさらなる普及拡大のため、昨年ご好評をいただきました「米粉米(べー)級グルメ王座決定戦」を、今年も開催いたします。

このイベントは、各地で開催されているB級グルメコンテストを参考に、関東一円から出品された米粉製品を会場で実際に食べていただき、投票によってグランプリを決定するものです。

自慢の米粉製品のアピールの機会として、ふるってご参加下さい。

詳細につきましては、別紙 PR チラシ及び開催要領をご覧ください。

平成26年度米粉米級グルメ王座決定戦開催要領

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がつつある米粉の認知度の向上と、更なる利用拡大を図るため、本イベントを開催します。

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 運営費

出店料の他、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構からの助成金により運営します。

5 日時

平成26年11月22日(土)、23日(日) 9:00~15:30

6 会場

埼玉県羽生市 羽生水郷公園

「世界キャラクターさみっと in 羽生2014」会場において開催

7 イベントの内容

(1) 米粉を使用した食品による人気投票コンテスト

出店者は、コンテスト用として自社製品を1食品出品することとし、購買者等の投票結果によりグランプリを決定します。

(2) (1)で出品された食品以外の米粉食品の同時即売会

8 表彰

コンテストの投票結果、最高得票品にはグランプリ賞と副賞を授与します。

また、2位、3位には奨励賞を授与します。

9 出店料

1ブースあたり2万円とし、別途指示する方法により事務局に納付する。

10 出店募集

(1) 募集数 16店

(2) 出店要件

- ① 原則関東米粉食品普及推進協議会会員であること。
- ② イベント2日間出店が出来る者
- ③ コンテストへの出品は必須、即売は任意

(3) 募集期間

- ① 第一次募集6月1日~8月末日
- ② 第二次募集9月1日~9月30日

※一次募集で目標募集数に達した場合は、二次募集は行いません。

また、応募が募集を上回った場合は、出品の重複等に考慮し、事務局が出店者を選定します。

11 応募方法

「平成26年度米粉米級グルメ王座決定戦出店応募票」に必要事項を記入し、応募票の提出先又は都県米粉協議会事務局まで提出して下さい。

12 食品の衛生保持

保健所からの事前指導等に従い食品を取り扱って下さい。

また、イベント当日は、食中毒防止のため、手洗いやマスクの装着等を徹底して下さい。

13 火災の予防

イベント当日、火気を使用する出店者は、必ず消火器をブース内に設置して下さい。
また、消防署の点検指示に従って下さい。

14 即売品の管理及び販売

- (1) イベント当日の出店品の販売及び管理は、出店者の責任で行って下さい。
- (2) イベント会場での盗難防止対策は出店者が行って下さい。万一、盗難その他事故が発生しても主催者は責任を負いませんのでご了承下さい。

15 イベントに関する広報

- (1) 主催者は、マスコミ等に告知を行うとともに、チラシ等を作成しイベント前と当日に配布します。
- (2) 出店者は、SNS(ソーシャルネットサービス)等を活用し、広く社会にイベントの情報発信を行って下さい。

16 イベントの運営

この要領に定めるもののほか、イベントの運営に必要な事項は、埼玉県米粉利用食品推進連絡会米級グルメ王座決定戦実行委員会において決定します。

17 事務処理

イベント事務は関東米粉食品普及推進協議会事務局が処理します。

18 その他

- (1) 会場の全般的な運営については、「世界キャラクターさみっと in 羽生2014」出店団体マニュアルに従って下さい。
- (2) 出店団体マニュアルは開催日の1ヶ月前に配布する予定です。

以上

◇米粉利用促進セミナー開催のお知らせ（東京都）

栃木県小山市の米粉メーカー**日の本穀粉株式会社**(栃木県米粉食品普及推進協議会会員)は、東京都千代田区の ABC Cooking Studio 丸の内グラウンドで米粉セミナーを開催いたします。

家庭での米粉利用促進に向け、米粉基礎知識の講義やヘルシーで簡単な料理のレッスン等を予定しており、フードコーディネーターで食育インストラクターの川崎泰代さんの指導によるデモレッスンの後試食を行い、参加者には米粉とパンケーキ粉がプレゼントされます。

参加希望の方は、下記までお問い合わせください。

このセミナーを機会に米粉を利用する方が増え、利用促進が進むことを期待しております。

日時 : 平成 26 年6月2日(月)19:00~21:00(予定)

会場 : ABC Cooking Studio 丸の内グラウンド 東京本社丸の内

費用 : 1,500 円(材料費・税込)

講習内容: 「ご家庭に米粉のある生活」

◇米粉の基礎知識

◇川崎泰代氏による米粉を用いた料理のデモンストレーションと試食

(ビーフストロガノフ・フィッシュフライサラダ仕立て・米粉のパンナコッタ風)

【お問い合わせ先】

ABC Cooking Studio 丸の内グラウンド

東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号

国際ビルディング B2F ABC 丸の内グラウンド

TEL:03-5208-4891

http://www.abc-cooking.co.jp/plus/event/201406_hinomoto/

< 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>

< 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/>