

# 関東米粉食品メールマガジン

第161号 26.8.25 【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> 関東米粉食品普及推進協議会からのお知らせ
- <2> 取組事例の紹介
- <3> イベント情報
- <4> 各都県事務局からのお知らせ
- <5> その他のお知らせ

\*\*\*\*\*

## < 1 > 関東米粉食品普及推進協議会からのお知らせ

### 米粉米級グルメ王座決定戦出店者大募集！(埼玉県)

関東米粉食品普及推進協議会では、11月22日(土)23日(日)に羽生市で開催される**米粉米級グルメ王座決定戦**の出店者を募集しています。

昨年は2日間のイベントで約1万6千人の来場者があり、米粉製品コンテストにも多くの投票をいただき、大いに盛り上がりました。(写真は昨年のグランプリ受賞者と奨励賞受賞者)

また、出店者がそれぞれ用意した**米粉製品 1,000食はすべて完売**し、イベント開催の目的である米粉の普及と利用拡大を推進することができました。また出店者も、互いに交流を図りながら自社製品の販売促進ができました。

今年のイベント開催にあたり、実行委員会では昨年出店された方々から出された意見を反映し、**これまでの米粉製品コンテストに加え、コンテストの対象とならない米粉製品の即売会も同時開催**することとしました。昨年以上にイベントが盛り上がりとともに、出店者のさらなる販売促進が期待できるものとして、鋭意開催準備を進めております。

会員の皆様方には是非、出店のご検討をいただきますよう、ご案内申し上げます。

出店募集数は16店となっております。まだ出店枠が若干ございますので、参加を希望される場合はお早めに応募票の提出をお願いいたします。

応募についての詳細は、協議会事務局までお問い合わせ下さい。



## < 2 > 取組事例の紹介

### 「親子米粉料理教室」を開催！（栃木県）



8月1日（金）、宇都宮市において栃木県米粉食品普及推進協議会主催による親子米粉料理教室が開催されました。

毎年夏休みに合わせて開催される本料理教室は、当協議会の恒例行事として毎回好評をいただいています。本年は昨年に引き続き、**公益財団法人栃木県学校給食会**（同協議会員）の調理室をお借りし、計17組38名の親子が米粉ピザとホットケーキづくりに挑戦しました。

講師に**株式会社波里**（同協議会員）企画室次長の渡辺明男氏をお迎えし、ピザの生地作りから成型までの工程等についてご指導いただきました。参加者は指導に従い、それぞれ生地作りを行った後、丸く成型してソースを塗り、ベーコンやコーン・ピーマン・トマトなどでトッピングして米粉ピザを作りました（右下写真）。

自分たちで作った焼きたての米粉食品の味に評判も上々で、「お米の味がして甘くておいしかった。夏休みの宿題に生かしたい」と言った声が聞かれました。当日の様子は、8月2日付けの読売新聞栃木版にも掲載されました。

今後、本料理教室を通じて家庭における米粉利用の拡大につながることを期待しています。



### 茶葉の風味を生かした米粉クッキー「茶葉丸」！（埼玉県）

**特定非営利活動法人ヒールアップハウス「晴れ晴れ」**（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）で



は、障がいのある方々が自分らしく働き、生活できる場所を提供する活動の一環として、米粉クッキーや米粉パンの製造販売を行っています。

去る6月21日に、さいたま市のパレスホテル大宮で開催された、埼玉県内の福祉作業所の方々が作る焼き菓子を対象とした「Premium Quality Cup 2014 in SAITAMA～第5回焼き菓子コンテスト～」では、県内17施設による出品の中から、唯一米粉を使った商

品である同法人のクッキー「茶葉丸」が優勝し、「パレスホテル大宮推奨焼き菓子」の称号を授与されました。「茶葉丸」は、埼玉県産米を使用した米粉のきめ細やかな粒子による食感と、中心にくぼみを入れた独自の形から生まれる「さくほろ感」が特徴です。また、地元狭山茶の香りと風味を味わっていただけるように、茶葉を丸ごと使用したほろ苦い味わいを



出しています。

「晴れ晴れ」では、「茶葉丸」以外にも米粉クッキー「和三盆」や、米粉のパンなども販売しています。商品の取扱い店舗、イベントへの出店状況などについては、下記ホームページをご覧ください。

特定非営利活動法人ヒールアップハウス

<http://www.healuphouse.org/handmade/>

## 学校給食展示会において米粉をPR(山梨県)



公益財団法人山梨県学校給食会(山梨米粉普及推進ネットワーク会員)は、7月31日に、山梨県笛吹市の笛吹市スコレーセンターにおいて、「食の教育から地産地消を広げ豊かな未来を」をテーマに学校給食展示会を開催しました。

本展示会では、学校給食に関わる栄養士・調理師等を対象に、「大麦を使用した献立」や「県産物・県産加工品」の試食、給食用食材の展示が行われました。

関東農政局甲府地域センターも食事バランスガイド、米粉消費拡大に関するパネル展示やパンフレットの配布、ミニゲーム等を行い、たくさんの方に楽しく参加していただきました。

お問い合わせ先  
公益財団法人 山梨県学校給食会  
山梨県甲府市中村町6番6号  
TEL055-226-7778



## 学校給食用物資展示説明会で米粉製品を展示 <栃木県>



7月30日(水)、栃木県立産業展示館マロニエプラザにおいて、公益財団法人栃木県学校給食会(栃木県米粉食品普及推進協議会員)主催による学校給食用物資展示説明会が開催され、県内外から90社以上の企業・団体が参加し、900名以上の学校給食関係者が来場しました。当日は、栃木県学校給食パン協同組合及び株式会社波里(同協議会員)の2会員が出展をし、協議会ではパネルの展示を行いました。

栃木県学校給食パン協同組合は、2種類のアレンジ米粉パン(きな粉・イチゴ)の展示・試食を行いました。参加者からは、「もちもちとした食感で美味しい」や、「風味がよい」などの感想が聞かれました。この2種類のパンについては、すでに学校給食用パンとして提供されており、今後の普及拡大が

期待されます。

株式会社波里は、米粉パンの原料である米粉を展示し、栄養士をはじめとする給食関係者に給食への米粉の活用について説明を行い、理解を深めていただきました。本展示会により、今後はパンの原料のみならず、副食の食材としても利用が進むことが期待されます。

栃木県米粉食品普及推進協議会は、会場の一角に米粉に関するパネル展示を行い、情報提供を行いました。「米粉が食料自給率の向上につながることを初めて認識した」などの感想が聞かれ、米粉に対する知識を深めていただきました。



\*\*\*\*\*

### < 3 > イベント情報

#### 農林水産省「消費者の部屋」特別展示(東京都)

農林水産省では9月1日(月)～5日(金)、「消費者の部屋」特別展示として「新発見！米粉の魅力」を開催します。

米粉レシピのパンフレットの配布や、パネル・ポスターの展示により米粉の魅力を紹介するほか、さまざまな米粉商品の紹介や試食を行います。

関東米粉食品普及推進協議会でも、以下の会員の方々に、米粉商品の展示及び試食について多大なるご協力をいただきました。

#### << ご協力者一覧 >>

- ・東京フード株式会社(茨城県)
- ・バウムハウス樹凜(栃木県)
- ・株式会社波里(栃木県)
- ・みたけ食品工業株式会社(埼玉県)
- ・M's Factory(長野県)

詳細については、以下のリンクをご覧ください。  
たくさんのご来場をお待ちしております。

農林水産省「消費者の部屋」特別展示  
[http://www.maff.go.jp/j/heyu/tenzi/1409/t\\_260901.html](http://www.maff.go.jp/j/heyu/tenzi/1409/t_260901.html)

#### 「米粉の名人」料理グランプリ 2014 参加者募集!!(東京都)



NPO法人国内産米粉促進ネットワークは、米粉利用促進の一環として、全国農業協同組合中央会、一般社団法人日本フードサービス協会の後援により、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 2014 を開催します。

全国6ブロックでの地区大会を経て、平成 27 年3月8日(日)に東京で全国決勝大会が行われ、グランプリが決定します。

同イベントは農林水産省による「日本の食魅力再発見・利用促進事業」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 26 年 8 月 18 日(月)～9 月 30 日(火)(当日消印有効)  
募集方法：事務局 HP から応募用紙をダウンロードし、必要事項を明記の上、郵送にてお申し込み下さい。

お申し込み・お問い合わせ先：

「米粉の名人」料理グランプリ事務局

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町 1-21 轟神田ビル 702

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

E-mail [info@komeko-meijin.com](mailto:info@komeko-meijin.com)

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

## 「こっけんクッキング」の「認定証」資格講座受講生募集中！！(東京都)

一般財団法人日本穀物検定協会による、米粉調理技術がしっかり学べる安心と実績の「こっけんクッキング」は、北海道から沖縄まで全国で 250 名の米粉食品指導員認定者が活躍しています。

資格講座「米粉食品指導員認定スクール」では、8 月 29 日(金)スタートに向け、現在受講生を募集しています。(定員に達し次第締切りとなります。)

スクールでは、米粉の製粉方法、加工適性や米粉パン、スイーツなど調理技術の習得ができます。

### 【スクールの特長】

米粉パン、スイーツ等の米粉食品の理論と技術が本格的に学べます。

機能性食材の玄米粉、発芽玄米粉、高アミロース米粉、大豆粉、雑穀など新しい食材の知識や調理技術が習得できます。

米粉料理教室の開設やお店の開業、商品開発・販売などに役立つ幅広い知識や技術が習得できます。

米粉食品の調理技術及び米粉と米粉食品の相性(二次加工性)や食料問題など幅広い知識の習得ができます。

全コースを修了し技術習得した方には、一般財団法人日本穀物検定協会の認定証を交付します。

米粉食品指導員「認定証」

～米粉の料理教室やお店の開業、商品開発などご活躍を目指せます。～

お申し込み・お問い合わせ：「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 3F

TEL 03-3668-0911 FAX 03-3668-0058(萩田、梅原)

E-mail : [ryori@kokken.or.jp](mailto:ryori@kokken.or.jp)

URL : <http://www.kokken-ryori.jp>

## 消費生活展で米粉加工食品を販売します！(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、米粉加工食品の試食・販売を行います。

### 大田区生活展

日時：平成26年10月4日(土) 10:00～15:30

10月5日(日) 10:00～15:30

会場：大田区消費者生活センター

東京都大田区蒲田5-13-26

JR蒲田駅から徒歩3分

「まいどーなっつ」が、米粉焼きドーナツの試食・販売を行います。

\*\*\*\*\*

## < 4 > 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](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>

\*\*\*\*\*

## < 5 > 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で生産された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](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/>