

関東米粉食品メールマガジン

第162号 26.9.25 【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> 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

米粉食品技術を「パティシエ候補生」に伝授！(千葉県)



8月18日(月)、**ちばコメ粉食品普及会**は、千葉県菓子共同高等職業訓練校(千葉市)の訓練生13名を対象とした米粉課程の訓練実習を実施しました。

この実習は、パティシエ候補生である生徒たちに米粉食品の製造技術を伝えることで、将来魅力的な米粉食品を生み出してもらうことを目的としています。

講師には、これまで多くの米粉食品指導員を輩出された**こっけん料理研究所**(埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員)の萩田所長を迎え、「米粉食パン」と「フランスベーコンエピ(麦の穂を型取ったフランスパン)」、さらに「米粉イチゴムース」の調理実習が行われました。

実習では、小麦に比べてダマにならない米粉の優位性や、米粉ならではの生地扱い方、水分の加減などがていねいに説明され、そのままお店に並べられるような出来映えの米粉食品が完成しました。

完成後の試食タイムでは、「米粉を配合したフランスパンの食感と美味しさに驚いた」、「米粉パンならではのモチモチ感は、美味しいだけでなく個性があって良い」といった感想がありました。



実習終了後、萩田講師から「米粉の特性と米粉製品の加工適性」と題して講義が行われ、米粉の特性を生かした多くの調理方法が紹介されました。

その後の質疑応答では、アンパンに米粉を配合する場合の注意点など、普段和菓子や洋菓子の製造に関わる仕事をしている

生徒ならではの具体的な質問が相次ぎ、非常に有意義な訓練となりました。

仕事をしながら学んでいる生徒の方々には、その強い意欲と柔軟な感性を生かしていただき、今後、新たな米粉食品の開発を担う人材となることを期待しています。

「米粉料理教室」を開催！（東京都）



8月22日（金）、とうきょう米粉ネットワークは、東京都江東区東雲の消費者及び栄養士を対象に米粉料理教室を開催しました。

講師に一般財団法人日本穀物検定協会認定米粉食品指導員の石井ゆか氏（とうきょう米粉ネットワーク会員）をお迎えし、調理指導と米粉の特徴等の説明を受けながら、参加者自ら生地から作る「簡単米粉ピザ」と夏野菜を使った「米粉ヘルシーシチュー」の2品に挑戦しました。

試食をしながらの意見交換では、参加者から「ピザの耳がもちっとして美味しい」「米粉を使うとシチューが今までより早くできた」等の感想が出されました。

今後は、家庭の料理等に米粉を活用されることを期待しています。



<<参考レシピ>>

簡単米粉ピザ

レシピ作成：石井ゆか

一般財団法人 日本穀物検定協会認定
米粉食品指導員

【材 料】

| | |
|------------------|------|
| ピザ生地 | |
| 米粉 | |
| （グルテン入りミックス粉） | 150g |
| 砂糖 | 9g |
| 塩 | 3g |
| ドライイースト | 3g |
| スキムミルク | 4.5g |
| マーガリン or ショートニング | 9g |
| 水 | 123g |

【具】

| | |
|-----------|---------|
| パプリカ（赤、黄） | 各1 / 4個 |
| 玉ねぎ | 10g |
| ベーコン | 20g |
| ソーセージ | 2～3本 |
| トマト | 1 / 4個 |
| きのこ | 40g |
| 好みの野菜 | 適量 |
| ピザ用ソース | 40g |
| ピザ用チーズ | 50g |

【作り方】

- 1 . ボウルに粉類を入れ混ぜ合わせる。
- 2 . 水を3～4回に分けて加え、混ぜ合わせてひとまとまりになったらマーガリンを入れ、ボウルの中で混ぜる。
- 3 . 全体的に混ざったらボウルから出し、生地がなめらかになるまでこねる。
- 4 . 50回位叩き、表面がきれいになったら丸くする。
- 5 . ボウルをかぶせ、15分置く（ベンチタイム）。
- 6 . 麺棒で伸ばし、丸く成形する。
- 7 . クッキングペーパーを敷いた天板にのせ、ピザソースを塗ってから具をのせ、ピザ用チーズを振りかける。
- 8 . 40℃のオーブンで50分発酵させる。
- 9 . 230℃のオーブンで15分焼く。

松本農林業まつりで米粉をPR(長野県)



種米粉パンの販売を行いました。

また、毎年来場されるという米粉パンを購入した方は、「食感がモチモチしていておいしい」「最近はどこのお店でも米粉を使ったパンを見かけるようになったが、種類は少ない」との感想がありました。

9月13日(土)、長野県松本市のあがたの森公園で「第49回松本農林業まつり」が開催されました。このイベントは、毎年松本市が地産・地消の推進を目的として、地元で採れた野菜、果物など農産物の販売・展示を行うもので、今年も多くの人で賑わいました。

長野県米粉普及推進協議会では、米粉の利用・拡大を図るためパネル展示や米粉レシピの配布、加工組合さくら(同協議会)による各



農林水産省消費者の部屋「米粉特別展示」(東京都)

9月1日(月)～5日(金)、農林水産省「消費者の部屋」において「米粉特別展示」が開催されました。米粉は、単に小麦粉の代わりとして利用するだけでなく、最近では食感や吸油性といった、米粉独自の特性・機能性にも注目が集まっています。今回の展示についても、定番製品である米粉パン



や米粉麺の他、全国から集められた魅力ある米粉製品が数多く紹介され、開催期間中の来場者数は昨年を上回る 1,400 人のぼり、大盛況となりました。

関東米粉食品普及推進協議会においても、各会員の方から試食・展示用に米粉製品の提供をいただきました。

バウムハウス樹凜 (栃木県) の「バウムクーヘン」は、昨年の「米粉米級グルメ王座決定戦」においてグランプリを受賞したもので、試食をした方からも大変美味しいと高評価でした。また、展示品の「プレミアムギフト」は、値段や購入場所についての質問が相次ぎました。



エルフィン・インターナショナル (山梨県) が出展した「米粉の乾パン」と「米パン粉」については来場者の関心が高く、チラシを持ち帰っていました。



その他、来場者からは「探しても見つからない。どこで購入できるのか」等の質問が多く、スーパーに出回りの多い、**みたけ食品工業株式会社**、**株式会社波里**の製品を紹介するほか、各社ホームページや電話注文により購入可能な出展企業の一覧を提供し、情報提供を行っていました。

会員の皆様におかれましても、今後同様の展示会等の開催に当たっては、出展についてのご協力をお願いいたします。

< 2 > イベント情報

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 大田区蒲田5-13-26
JR蒲田駅東口から徒歩3分

米粉のお菓子専門店まいどーなっつが、米粉焼きドーナツの試食・販売を行います。

台東区消費生活展

日時:平成26年10月17日(金) 10:00~16:00

会場:台東区役所10階 大会議室 台東区東上野4-5-6
JR上野駅東口から徒歩5分

シフォンケーキの店otacoが、米粉のシフォンケーキ、クッキー等の試食・販売を行います。

北区消費生活展

日時:平成26年10月26日(日) 10:00~16:30

会場:北とぴあ 地下1階 展示ホール 北区王子1-11-1
JR王子駅北口から徒歩2分

米粉のお菓子専門店まいどーなっつが、米粉焼きドーナツの試食・販売を行います。

「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。

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

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。

8月29日からスタートした資格講座「米粉食品指導員認定スクール」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

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



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

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