

関東米粉食品メールマガジン

第163号 26. 10. 24 【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

○米粉料理教室 & 食育セミナーを開催(群馬県)

9月17日(水)明和学園短期大学において、**米粉ネットぐんま**が主催し、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構の共催及び**群馬製粉株式会社**(同ネット代表世話人)の協力を得て、将来栄養士として地域の食のリーダーとして活躍する学生を対象に、米粉料理教室ならびに食育セミナーを開催しました。



始めに、群馬製粉株式会社の小池氏(同ネット会員)から「米粉について」の講義が行われ、その後、群馬県下でイタリア料理店を展開しているシャンゴ株式会社副調理長の石田氏、森氏を講師に迎え、米粉を使用したイタリア料理を3品作りました。

参加者の皆さんは、普段めったに作る事のない米粉を使用したイタリア料理という事もあり、両副調理長からの説明に熱心に耳を傾けていました。

完成した料理のでき映えもとても鮮やかで、米粉のもちもち感を十分に味わうことができました。



○メニュー

【スープ】 赤城鶏のミネストローネ

【パスタ】 ツナと舞茸のスパゲティ

【ドルチェ】 フォンダンショコラ

○米粉フェスティバル in 所沢を開催！（埼玉県）



9月21日(土)所沢市航空記念公園において、**埼玉県米粉利用食品推進連絡会**が主催し、埼玉県米消費拡大推進連絡協議会並びに公益社団法人米穀安定供給確保支援機構のご協力の下「米粉フェスティバル in 所沢」が開催されました。本イベントは、①米粉製品の即売により米粉製品の認知度の向上を図る。②埼玉県産米粉のPRと11月に開催する「米粉米級グルメ王座決定戦」イベントのPRのためのチラシ配布③来場者に対し米粉に関するアンケートを実施し、消費者ニーズの

把握を行う。以上を目的に開催されました。

当日は公園内でフリーマーケットが開催されており、たくさんの来場者で賑わう中、同連絡会6会員が自慢の米粉製品(くず餅、クッキー、シフォンケーキ、玉こんにゃく、パン、からあげ)を販売しました。好天に恵まれ、フリーマーケットの来場者の方にも興味を持って立ち寄っていただき、ほとんどの販売物が売り切れるほどの盛況でした。

推定来場者は1,000名を超え、PRチラシや米粉レシピ等の資料配布の他、同時にお願いしたアンケートにも多数回答をいただき、第1回目としてはまずまずの結果となりました。

この成果を踏まえ、次回以降の米粉イベントをはじめ、今後の連絡会の取組に活かしていきたいと考えています。

【アンケート結果】(抜粋)

Q. どんな米粉製品をご存じですか？(上位3回答)

・パン 32.1% ・クッキー 11.5% ・ミックス粉 10.3%

Q. 今回のイベントをどう思いますか？(上位3回答)

・米粉製品に接することができて良かった 50.8%
・定期的に開催してもらいたい 15.3%
・出店数、製品数を増やして欲しい 11.9%



○大学生による米粉料理のレシピ作り(山梨県)



山梨学院短期大学(山梨米粉普及推進ネットワーク会員)の食物栄養科1年生90名は、平成25年から授業の一環として、山梨学院大学健康栄養学部管理栄養学科の1年生42名と共に、米粉を使った料理のレシピ作りに取り組んでいます。

この取組は、米の消費低迷が叫ばれる中、食物アレルギー対策としても脚光を浴びている米粉を広くアピールし、県産米の消費拡大に繋げていくことを目的として始められました。

学生たちは、まず課題として各自1レシピの作成を課せられ、試行錯誤を繰り返しながら試作品を作

成しました。そして、その中から選考された 50 種類のレシピを一冊のレシピ集としてまとめ、大学のホームページに掲載しました。

米粉は、料理によっては使用方法が難しくなることもありますが、学生は宿題として持ち帰り、家族と一緒に試作品作りに励んだとのこと。また、地域の特産品である「大塚にんじん」や「やはたいも」を食材として取り入れることにより、地産地消にも配慮しました。

ホームページ掲載後、一般家庭を中心に問い合わせが来るなど、反響も上々でした。現在はすでにレシピ集の第二弾も完成し、同ホームページに掲載されています。

学生たちは、今後も更に内容を充実させ米粉の消費拡大を図っていきたいと、意気込みを見せています。

レシピ集については、下記ホームページをご参照ください。

・山梨学院短期大学 レシピ集

<http://www.ygic.ac.jp/information/recipe.html>

・山梨学院大学 料理・レシピ集

http://www.ygu.ac.jp/guide/kenko_torikumi.php

◆お問い合わせ先

山梨学院短期大学 食物栄養科

山梨県甲府市酒折2-4-5

TEL 055-224-1430(担当 依田教授)



○浜松市で「栄養士のための米粉料理講習会」を開催！（静岡県）



9月20日(土)、静岡県米粉食品普及推進連絡会(石渡浩二代表)は、東海調理製菓専門学校(浜松市)において、日本型食生活の基本となる「お米」利用の可能性についての研修を通じて米粉の普及拡大を目指すことを目的に、県内の管理栄養士・栄養士などを対象として「栄養士のための米粉料理講習会」を開催しました。

講習会は午前と午後の二部構成で開催され、合計34名(午前16名、午後18名)が受講しました。最初に、同専門学校の鈴木裕子専任講師から、米粉の特性、米粉料理の優れた点などについて講義が行われ、その後午前の部では中華(米粉麺の汁なし担々麺)と洋食(米粉とじゃがいものニョッキ)、午後の部では和食(米粉饅頭の五目あんかけ)、製菓(米粉のフィナンシェ紅茶風味)の調理実習及び試食会が行われました。

調理実習では、東海調理製菓専門学校の各専任講師によるデモンストレーションが行われ、参加者は、プロの実演に興味深く耳を傾け、熱心にメモをとっていました。



その後各班に別れて、講師の指導を受けながらメニューを作り上げました。参加者もほとんどが管理栄養士などプロの現場で活躍されている方々で、大きなトラブルもなく、講師のデモ作品と遜色ない見事な出来栄となりました。



講習を終えた参加者からは、「調理理論も含め細かくポイントを教えていただき、米粉についての理解を深めることができた」、「米粉を使った和食と製菓の研修は初めての経験。今後、職場に導入していきたい」、「食料自給率の低下は気になる所。私たちも上手な食生活について今後も伝えていきたい」、「食育や社会科の授業の中で米粉について広めていきたい」など、さまざまな感想が寄せられました。

< 2 > イベント情報

◇「^{ペー}米粉 米級グルメ王座決定戦」開催！（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)羽生市の羽生水郷公園にて、昨年に続き「米粉米級グルメ王座決定戦」を開催します。

関東各地の出店者による選りすぐりの米粉メニューから、来場者の投票による「米級グルメ王」を決定します。

また、当日は会場にて「[世界キャラクターさみっと in 羽生 2014](#)」が開催されております。

秋の行楽シーズン、皆様方のご参加をお待ちしております。

●お問い合わせ

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)

TEL:048-740-0100

FAX:048-601-0533

E-Mail: komeko@kanto.maff.go.jp

◇「浦和区民まつり」で米粉加工食品を出品（埼玉県）

埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員が、以下のイベントに出店し、米粉加工食品の販売を行います。

●浦和区民まつり

日時:平成26年11月2日(日) 10:00～15:00

会場:JR浦和駅西口 伊勢丹前

※マイ・アトリエが、埼玉県産米粉を使用した「米粉シフォンケーキ」を販売予定です。

◇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。

●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。

◇「こっけんクッキング」の「認定証」資格講座（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、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。（※受講申込は終了しています。）

【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。～

●後期日程：

11/5（水）～11/7（金）

12/3（水）～12/5（金）

1/7（水）～ 1/9（金）

●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/komekougouhou/>

●関東米粉食品普及推進協議会会員を募集！「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/>