

# 関東米粉食品メールマガジン

第164号 26.11.27【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<sup>ベ-</sup>米級グルメ王座決定戦」が開催！！(埼玉県)



関東米粉食品普及推進協議会は、11月22日(土)、23日(日)の両日、羽生水郷公園(羽生市三田ヶ谷)にて開催された「世界キャラクターさみっとin羽生 2014」の会場において、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「米粉米級グルメ王座決定戦」を開催しました。

今年で3年目となる今回は、関東一円から集結した選りすぐりの米粉商品16品が、グルメ王の座を目指して味を競い合いました。

コンテストはエントリーされた米粉商品1品購入につき1票の投票権を得、その投票数により勝敗を決する方式により行われました。その結果「米粉のスフレチーズケーキ」(JA埼玉みずほ さくらファーム・埼玉県)が最多投票数を獲得し、みごと「米粉米級グルメ王」に輝きました。

また、奨励賞には「なると金時 古代米蒸し菓子」(NPO 法人国内産米粉促進ネットワーク・東京都)と「米粉焼きドーナツ」(株式会社ラップ ジャパンまいどーなっつ・神奈川県)の2商品が、昨年より特においしさが改良されたと評価された商品に対し、特別賞として「野菜たっぷり！米粉クレープ」(ふれあいパーク八日市場有限会社・千葉県)が、それぞれ選ばれました。



グルメ王に輝いたさくらファーム  
浜田店長と「米粉大使」

両日とも晴天に恵まれ、たくさんの方に米粉製品を味わっていただくことができました。来場者からも「米粉がこんなに色々な食品に利用されていることを知った」「もちもち感があっておいしい」などの感想が聞かれたほか、昨年引き続き来場したというリピーターの方も多くおり、米粉食品への注目度が上がってきていると感じました。



出店者の地元ご当地キャラも応援！



各出店者の方々をはじめ各米粉製造・販売事業者の皆様には、今後も既存の米粉商品の改良や新商品の開発にご尽力いただくと共に、協議会としてもこのようなイベントの機会を通じて、消費者へのさらなる米粉の利用拡大を推進していきたいと考えております。

< 米級グルメ王 >



米粉のスフレチーズケーキ

< 奨励賞 >



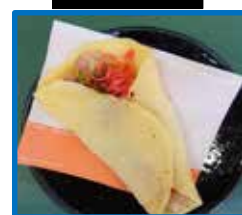
なると金時古代米蒸し菓子

< 奨励賞 >



米粉焼きドーナツ

< 特別賞 >



野菜たっぷり！米粉クレープ

**【米粉米級グルメ 出店商品一覧】(出店番号順)**

- 米粉くずもち・・・・・・・・・・ [株式会社茶茶（埼玉県）](#)
- 米粉生パスタ・・・・・・・・・・ [サブリンクジャパン（埼玉県）](#)
- 今泉さんちのいちこめクッキー・・ [今泉農園（埼玉県）](#)
- なると金時 古代米蒸し菓子・・ [NPO 法人 国内産米粉促進ネットワーク（東京都）](#)
- 米粉牛すじカレー・・・・・・・・・・ [のりす株式会社（埼玉県）](#)
- 米粉のパウムクーヘン・・・・・・・・ [パウムハウス樹凜（栃木県）](#)
- 米粉入り玉こんにゃく煮付け・・ [株式会社龍勢の町よしだ（埼玉県）](#)
- 米粉どら焼き・・・・・・・・・・ [株式会社波里（栃木県）](#)
- 米粉クッキー 和三盆・・・・・・・・ [NPO 法人 ヒールアップハウス晴れ晴れ（埼玉県）](#)
- 米粉のスフレチーズケーキ・・ [JA 埼玉みずほ さくらファーム（埼玉県）](#)
- こめこ クロワッサンラスク・・ [M's Factory（長野県）](#)
- 米粉の中華まん・・・・・・・・・・ [日の本穀粉株式会社（栃木県）](#)
- 野菜たっぷり！米粉クレープ・・ [ふれあいパーク八日市場有限会社（千葉県）](#)
- 缶入り米粉パン・・・・・・・・・・ [セールスサポートサービス株式会社（栃木県）](#)
- 米粉焼きドーナツ・・・・・・・・・・ [株式会社ラップジャパンまいどなっつ（神奈川県）](#)
- ぶっかけ混ぜうどん・・・・・・・・ [みたけ食品工業株式会社（埼玉県）](#)

## 「第39回水戸市産業祭」で米粉あげパンの調理実演及び試食を実施(茨城県)

11月15日(土)、16日(日)、水戸市穀物改良協会は、水戸市総合運動公園で開催された産業祭に出展し、事務局の水戸市と会員である**関東農政局水戸地域センター**との合同により、米粉のPRを行いました。

会場では、米粉の利用拡大に向けたパネルの掲示をしたほか、地域の販売店情報と米粉レシピ集、米消費拡大等についてのパンフレットを配布しました。また、米粉食品を身近に感じてもらうため、茨城県産米を使用した「米粉あげパン」の調理実演及び試食を実施しました。



両日とも好天に恵まれ、たくさんの来場者で賑わい、2日間で約1,700人の方に試食していただきました。試食された方々からは、「もちもちとした食感がおいしい」「油っこくない」と、大好評でした。

さらに、米粉に大変興味を持っていただき、「米粉は販売していないのか? どこで売っているのか?」「家でも作ってみたいのでレシピが欲しい」などの声が聞かれました。

## 「和食セミナー」で米粉料理のデモンストレーション(東京都)

10月18日(土)、東京家政大学板橋キャンパスにおいて、**とうきょう米粉ネットワーク**と公益社団法人東京都栄養士会が連携し、同栄養士会会員及び同ネットワーク会員などを対象として、「和食セミナー」を開催しました。



第一部の米粉の調理デモンストレーションでは、「食の探偵団」団長のサカイ優佳子氏と副団長の田平恵美氏を講師に迎え、米粉の特徴や料理に使用する際のコツなどの話を交えながら、米粉を使った4品の調理実演が行われました。参加者の皆さんも「豆乳コメティーヤとそのアレンジ」(米粉を使ったトルティーヤ)の調理、試食を行い、終始和気あいあいとした雰囲気の中で、「思っていたより簡単に作れる」などの感想が聞かれました。



第二部の講演会では、東京家政大学の**中村信也教授**(とうきょう米粉ネットワーク会員)から、「統計的分析では生活習慣病(糖尿病受療率)と動物性脂質の摂取量とはプラスの相関関係があるが、米の消費量とはマイナスの関係になっていることから、この防止には動物性脂質の摂取を控え、ご飯を中心とした日本型食生活の充実が効果的」というお話がありました。また、東京家政大学栄養学科の学生で組織する「白藤プロジェクト」の代表者から、自らの米作り体験や

食物アレルギーに対応した米粉加工食品の開発を始めた経緯や苦労話、今後の抱負などについて、元気いっぱいの発表がありました。



今回参加された方々を通じて、今後も米粉の魅力とご飯を中心とした日本型食生活の推進について、再認識していただけることを期待します。

\*\*\*\*\*

## < 2 > イベント情報

### 「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:

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](mailto: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](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

#### **クックパッド「消費者庁のキッチン」に米粉レシピを掲載！**

消費者庁では、食品安全に関する消費者問題への取組として、料理レシピサイト「クックパッド」に「消費者庁のキッチン」を開設し、食を楽しみながら食品アレルギーや食品ロスといった身近な問題に役立つレシピ集を掲載しています。

今回、小麦アレルギー対応(小麦グルテンフリー)への一環として、米粉を使った料理のレシピが掲載されました。以下のリンクからご覧いただけます。

・消費者庁のキッチン(クックパッド内)

<http://cookpad.com/kitchen/10421939>

## 「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/>