



# 関東米粉食品メールマガジン



第166号 27. 1. 23【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

### ○埼玉県栄養士を対象に米粉料理講習会を開催！（埼玉県）



埼玉県米粉利用食品推進連絡会は、12月19日（金）に入間市、1月10日（土）に熊谷市において、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構との共催事業として、埼玉県栄養士会会員（栄養士）を対象に米粉料理講習会を開催しました。

両日とも栄養士会会員でもある中山順子さんが講師を務め、12月19日には23名の参加者により、「米粉のグラタン」「米粉のフルーツパンケーキ・カスタード添え」の2品、1月10日には、48名の参加者により「里芋ときのこの米粉シチュー」「米粉の中華まんじゅう」「米粉のフルーツタルト・カスタードクリーム添え」の3品について受講しました。

初めに、中山講師から米の文化や米粉の歴史、調理上の扱い方などについて手作りの資料により解説があり、次にレシピに沿って実際に調理をしながらポイントについて説明を行いました。その後、参加者が複数のグループに分かれて調理実習を行い、実習後、自分で作った米粉料理を食べながら感想を出し合い、米粉の特性や利用方法について理解を深めました。

同栄養士会では、会員の米粉への理解と利用拡大を図るため、昨年10月にも同様の講習会を2



（12月19日の実習内容）



（1月10日の実習内容）

回開催しており、今年度は今回の講習会と合わせて計4回の米粉料理講習会を開催しました。

今回の受講をきっかけに、受講生の家庭や地域、勤務する病院、介護施設、保育園等での米粉の利用拡大に期待します。

\*\*\*\*\*

## < 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(埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員)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。～

#### 「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)

## □米粉パンの販売を行っています！(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、米粉利用拡大の一環として毎月1回「米粉パン」の販売を行っています。

現在は「米粉ベーグル」の販売を行っており、リピーターになる方も多く、たいへん好評を得ております。

お近くへお越しの際は、是非お立ち寄り下さい。

- 販売場所:さいたま新都心合同庁舎2号館(1階食堂「キャフェテリア若菜」内)  
さいたま市中央区新都心2-1(JRさいたま新都心駅徒歩10分)
- 販売時間:11:45~13:00(商品が無くなり次第終了となります。)
- 直近の販売日:
  - ・平成27年2月24日(火)
  - ・平成27年3月10日(火)

## □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います。

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/>