

関東米粉食品メールマガジン

第178号 28. 1. 28 【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> 米粉取組事例の紹介
- <2> がんばれ！米粉応援隊
- <3> 米粉イベント&募集のお知らせ
- <4> 各都県事務局からのお知らせ
- <5> その他のお知らせ



< 1 > 米粉取組事例の紹介

◇さくら工房の米粉料理講習会（神奈川県）

株式会社さくら工房（神奈川県米粉食品普及推進協議会会員）は、1月16日、横浜市たまプラーザ地域ケアプラザにおいて、**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、保育士、学童指導員、保護者及び食品販売業者21名を対象に米粉料理講習会を開催しました。

「皆様のご家庭に米粉は常備されていますか？」の第一声で、さくら工房社長 櫻井さんの講義が始まりました。この質問に対し、参加者からは、これまで使用経験のある方が数名いるのみで常備している人は一人もいませんでした。このような米粉未経験者には、まず味を知ってもらおうと、当初予定していた「唐揚げ」「米粉のパオ」や「米粉のカスタードクリーム」のほか簡単に米粉を使ってできる雑炊やシチューを作り試食も行いました。調理実習では、米粉と小麦粉それぞれで唐揚げを作り食べ比べを行いました。揚げたてでは、油の吸収率の違いが見た目でもはっきりわかるほか、米粉で作った唐揚げは、冷めてもサクサクとした食感が心地よく、「おいしい」と評判も上々でした。

講習後の感想では、保護者などから「今まで米粉はスーパーでも手に取ったことがなかったが、これから使ってみる」「ホットプレートで簡単にできるので家族で楽しい食事ができそうだ」、保育士や学校指導員から「学童のおやつに出してみる」「学校の調理実習にも来てほしい」など、米粉使用の前向きな意見が多くありました。



【講習風景】



【米粉(左: 緑のラインの皿)と小麦粉(右: 白い皿)の唐揚げ】
写真では違いがわかりませんが、食べると違います。



米粉の唐揚げ



米粉のパオ

< 2 > がんばれ！米粉応援隊（都県協議会等の会員紹介）

◇お茶屋のお茶菓子がうまい！「株式会社 高柳製茶」（静岡県）

一面の茶畑の続く茶葉生産の本場、静岡県牧之原市。この地で、お茶の加工・販売を営む株式会社 高柳製茶（静岡県米粉食品普及推進連絡会会員）では、良質のお茶とともに、モチモチとした食感が魅力のお茶を使った米粉入りスイーツ「お茶つみダックワース」を販売しています。

本来、小麦粉より水分の多い米粉を使うと、賞味期限が小麦粉製品より短くなってしまいますが、この商品は、お茶のカテキンが菌の増殖を抑えてくれるため、小麦粉製品と同等の賞味期限を保つことができるようになり、その結果、お茶と合わせて旅先のお土産品として、また通信販売の商品として販路を広げることができました。現在では、お茶のクリームを挟んだ定番のほか、季節のフルーツをクリームに使った商品を販売して、年間 18 万個を売り上げるヒット商品となりました。

また、高柳製茶ではこのほか、先代の社長がこの地に小売店舗を構えた時に考案して販売している「お茶つみクッキー」、お茶を使ったシュークリームや大福などスイーツの販売に力を入れており、本業のお茶とともに、いずれの商品もお客様から高い評価をいただいています。

「あくまで本業はお茶、良いお茶を作って多くの方に味わっていただくことが最重要。しかしながら、経営を維持するためにはそれ以外の商品を販売することも必要。今後も、お菓子類の製造を委託している業者と協力しながら、スイーツのアイテムを増やしていきたい。」と若き経営者の高柳敬将氏は、意気込みを語ってくれました。

■株式会社 高柳製茶（牧之原本店）

営業時間：平日 9:00～17:30 土日・祝日 9:00～17:00 年中無休

住所：静岡県牧之原市勝田 2310-1

TEL：0548-27-2324 FAX：0548-27-3920 HP：<http://www.makinohara-cha.com/>

※本店のほか、イオン焼津ショッピングセンター1階に焼津店がございます。



店舗と目印の看板



お茶つみダックワース
【定番(写真上)と、季節
のゆず味(写真下)】



< 3 > 米粉イベント&募集のお知らせ

◇米粉パンの予約販売を行っています（埼玉県）

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、好評を得ています。

なお、8月からは予約販売のみとさせていただきますので、ご要望等ございましたら、関東米粉食品普及推進協議会事務局までお問い合わせ下さい。

●今後の販売予定日：

- ・平成28年 2月23日（火）
- ・平成28年 3月29日（火）

●製造者：WAベーグル

住所：さいたま市南区神明1-10-15 メゾン・ド・コリン1F

TEL：048-844-6313 FAX：048-740-7866

E-mail：momoemail33@gmail.com

< 4 > 各都県事務局からのお知らせ

◇埼玉県産米粉のPRチラシを作成しました！（埼玉県）

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、埼玉県産米粉のPRチラシ「こめこ～埼玉県産米粉を知っていますか？」を、埼玉県消費拡大推進連絡協議会の支援を受けて作成しました。

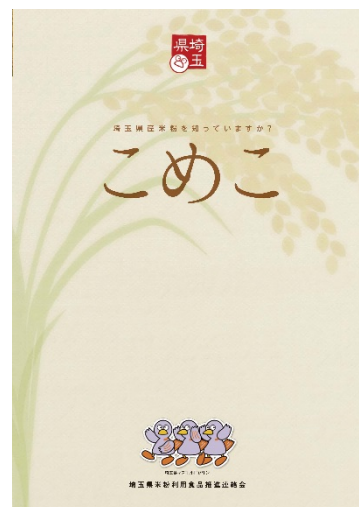
今後、県内で開催されるイベントや連絡会会員の店舗などで配布し、埼玉県産米粉の利用拡大を推進します。

また、チラシをイベント等でご利用したい方は、若干の在庫がございますので、連絡会事務局までお問い合わせ下さい。

なお、数に限りがありますので、ご要望にお応えできない際は、ご容赦願います。

●こちらのHPからもダウンロードできます。

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/index.html>



◇米粉料理教室の講師募集！！（埼玉県）

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お願いしております。

つきましては、以下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、ふるってご応募されるようお願いしております。

- 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

< 5 > その他のお知らせ

◇関東農政局「消費者の部屋」2月特別展示のご案内（埼玉県）

農林水産省関東農政局では、減少傾向にある米の消費を回復、増加させるために、米の消費拡大に取り組んでいます。

関東農政局「消費者の部屋」2月特別展示では、お米（ごはん）やお米の新しい消費形態などについて、パネル展示を行うとともに、関連するパンフレット等の配布を行い、わかりやすく紹介します。

- 期間：平成 28 年 2 月 15 日（月）～ 3 月 1 日（火）
9：00～17：00 平日のみ開催（15日は12：00から／1日は13：00まで）
- 場所：さいたま新都心合同庁舎 2 号館 1 階 エントランスホール
- 内容：パネル展示、パンフレット等配布

◇「関東農政局メールマガジン」について

農林水産省関東農政局では、行政情報・地域の食と農のイベント情報などをタイムリーにお知らせするため、メールマガジンを発行しています。（隔週発行。無料）
購読を希望される方は、以下のリンクから登録をお願いいたします。

- 関東農政局ホームページ
<http://www.maff.go.jp/kanto/houdou/kouhou/merumaga/index.html>

◇「食べて応援しよう！」の取組について

農林水産省関東農政局では、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。

- 「食べて応援しよう！」へのリンク（関東農政局 HP）
http://www.maff.go.jp/kanto/ouen/pdf/tabete_ouen1.pdf

【編集後記】

1 月 22 日付けの日本農業新聞に、「米 1 キロが 1 万 1 千円」という記事が掲載されました。大手米穀事業社が、食味コンクールで優秀な成績を収めた全国のお米の中から、ブレンド相性などを基準に厳選したお米を、独自の製法で精米して販売することによって、既に東京や京都などの料亭、百貨店などへの販売も決まっているそうです。この事業者の社長は、「日本の水田を守るために米を高く買い取り、国産米の価値を高めていく」と意気込みを語っており、「世界一高いお米」として、ギネス登録も目指しているそうです。

美味しいお米として高値で販売されている「魚沼産コシヒカリ」の最高級品でさえも、1キロ2千円～3千円で販売されている現在、この「お米」にどの程度の需要が生まれるのか、価格の高さが普及の進まない要因の一つとされる米粉担当としても、注目してみたいと思います。

さて、今年は申年です。

ご存じの方も多いと思いますが、十二支はもともと農業用語で、農作物の成長の過程を12段階で表しているそうです。その中で「申」は、成長した植物が実を付け、その実が熟して完成する段階を表していて、申年には、これまでの努力が実を結び、状況に変化が生まれると言われ、いろいろなことで変革の年になることも多いようです。

このような申年を、米粉の普及に大きな変革の年にできるよう、メルマガの編集に取り組んでいきたいと思っておりますので、本年もご愛読をお願いするとともに、会員の皆様からの情報提供をお願いしたいと思います。

●米粉食品に関する情報は・・・

http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komeko_jouhou/

●関東米粉食品普及推進協議会員を募集！「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：048-740-0406（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/>