

関東米粉食品メールマガジン

第167号 27. 2. 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> 各都県事務局からのお知らせ
- <3> その他のお知らせ



< 1 > 取組事例の紹介

○米粉製品製造技術講習会の開催(埼玉県)



1月28日(水)、戸田市の株式会社愛工舎製作所ショールームにおいて、**埼玉県米粉利用食品推進連絡会**と公益社団法人米穀安定供給確保支援機構との共催による米粉製品製造技術講習会を開催しました。

この講習会は、地域おこしの一端を担っている道の駅や農産物直売所の関係者の方へ、将来地域の名物となるような米粉製品の製造技術を提供し、今後の米粉の利用拡大につなげることを目的として開催しました。

講習では、(1)米粉の特性と取扱い方の解説、(2)米粉製品の製造販売を行っている農産物直売所の事例紹介、(3)埼玉県産米による米粉と地元の食材を使った米粉製品の製造実演と解説、(4)製造技術に係る意見交換、を行いました。

メインとなる米粉製品の製造についての解説では、講師である愛工舎製作所研究室の森野さん・田中さん両アドバイザーから、オリジナルレシピ6品の紹介と丁寧な製造工程の解説を受け、参加者19名は熱心に耳を傾けていました。特に、地元の食材である小松菜と麦みそを使った「小松菜のロールケーキ」、「麦みそ木の実せんべい」は、素材の風味が生かされ、米粉とのマッチングも良く、今後の名物として期待できる製品として注目されました。

講習会終了後の感想では、大変参考になった、機会があればまた受講したい、など大好評でした。

講習会終了後の感想では、大変参考になった、機会があればまた受講したい、など大好評でした。

受講者の方々には、今回紹介されたレシピに工夫を加えて、今後、ぜひ、道の駅や農産物直売所の店頭で米粉の名物製品を販売できるよう、ご検討いただくことを期待します。



○「アレルギー対応米粉料理教室」を開催！（東京都）



とうきょう米粉ネットワークでは、2月4日（水）、パルシティ江東（江東区扇橋）において、食物アレルギーに関心のある消費者や栄養士を対象に「アレルギー対応米粉料理教室」を開催しました。

白金高輪駅近くの米粉カフェ「小米花（こごめばな）」（同ネットワーク会員）のパティシエ真木靖子氏等を講師にお迎えし、24名の参加者が、食物アレルギーの原因となる小麦粉のほか、卵や牛乳の代わりに米粉、大豆粉、豆乳などを使った「米粉のチョコカップケーキ」作りに挑戦しました。

参加者からは、「米粉を使っても、ふわふわの食感を出す調理方法



のコツが分かった」、「アレルギー体質なので、小麦粉や牛乳・卵を使わずに作ることができる米粉のケーキに関心を持った」などの感想が聞かれました。

米粉は、他の食材との相性も良いとされていることから、今後その特色を活かした食物アレルギー対応食品としての新たな利用価値の拡大が期待されます。



米粉カップケーキ（チョコ）のレシピ

用意するもの

- 計量用カップ
- ボウル
- 泡立て器
- はかり
- ゴムベラ
- スプーン
- 紙カップ
- オーブン（170度に余熱）

材料（カップ4個分）

- ココア……………15g
- アルミニウムフリー・
ベーキングパウダー…………… 5g
- 米粉…………… 45g
- 大豆粉…………… 50g
- 菜種油…………… 25g
- 豆乳…………… 150g
- グラニュー糖…………… 40g

※お好みの果物、クリームなど

● 作り方手順 ●

- ① 材料をすべて計量します。
- ② 粉類をボウルに入れます。
- ③ ボウルに入れた粉類が均等に混ざるように泡だて器で混ぜます。
- ④ 均等に混ぜたら、豆乳と油を入れます。
- ⑤ なめらかになるように泡だて器でさらに混ぜます。
- ⑥ なめらかになったら、スプーンですくって紙カップに 4 等分になるように流し込みます。
- ⑦ 170 度に予熱したオーブンに約 17～20 分焼成します。
- ⑧ 焼き上がりの目安は、竹串でさして生生地がついていないかで判断します。
- ⑨ 焼き上がったら、温かいうちに粉糖やフルーツ、ホイップなどでデコレーションを。

ツヤが出るまで
混ぜましょう！



*時間があれば、一晚ラップ
をして常温で翌日に食べる
と、しっとりします
*プレゼント用にラッピング
をしても常温 2～3 日以内なら
美味しく食べられます



< 2 > 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>

< 3 > その他のお知らせ

○食品事業者向け国産米展示商談会の開催(東京都)

3月4日(水)、東京都千代田区の東京交通会館において、一般財団法人日本食農連携機構の主催による「食品事業者向けのプロユース国産米展示商談会」が開催されます。

全国から約45社の生産者団体、JA、米卸業者などが一堂に会し、食品事業者との商談会及び展示会を通じて、今後の消費者ニーズに合った安定的な米の調達を実現するため、契約取引による稲作経営に取り組むことをねらいとしています。

詳細及び参加申込については、以下をごらん下さい。

■開催概要

日 程:平成27年3月4日(水)

時 間:10:00~16:30 商談会(前半・後半)、展示会含む。

場 所:東京交通会館(東京都千代田区有楽町二丁目10番1号)

■申込方法

国産米情報サイト <http://komekeiei.jp/exhibition/index.html>

の申込フォームから申込んで下さい。

○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



- 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/>