

関東米粉食品メールマガジン

第179号 28. 2. 29 【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

◇各地の食品見本市で米粉製品のPRを行いました。

埼玉県米粉利用食品普及推進連絡会では、2月3日（水曜日）に、さいたまスーパーアリーナで開催された「埼玉県農商工連携フェア」において、出展した会員の「株式会社 龍勢の町よしだ」と「のりす株式会社」のブースで、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？～」の配布を行いました。

なお、**井上スパイス工業株式会社（埼玉県米粉利用食品普及推進連絡会会員）**も、埼玉県産米粉を使った「米粉カレー」を出展して、米粉利用食品のPRを行っていました。

また、**みたけ食品工業株式会社（埼玉県米粉利用食品普及推進連絡会会員）**と、**株式会社波里（栃木県米粉食品普及促進協議会会員）**では、2月10日（水曜日）から12日（金曜日）の三日間、東京ビッグサイトで開催された「スーパーマーケット・トレードショー2016」に出展し、米粉製品のPRを行いました。

いずれの会場も、多くの食品産業関係者で賑わっていて、このような取組が、米粉の普及拡大につながることを期待します。

写真(右):井上スパイス米粉カレー

写真(下):龍勢のまちブースの様子



写真(下):スーパーマーケット・トレードショーに出展された米粉製品



< 2 > がんばれ！米粉応援隊（都県協議会等の会員紹介）

◇米粉料理教室特集（PART 1）（東京都）

関東各都県協議会では、多くの方に米粉を知っていただくために、各地域において米粉料理教室を開催しています。会員の中にも、ご自分の教室を主宰してご活躍されている方々も多数いらっしゃいます。

今回は、最近とうきょう米粉ネットワークに加入された会員の中から、2つの教室の様子をご紹介します。

★米粉スタジオ *v i v i*

江戸川区の東京メトロ葛西駅近くにある米粉スタジオ *v i v i* では、米粉パンをはじめスイーツなど、各種米粉料理の教室が開催されています。講師は、こっけんクッキング（とうきょう米粉ネットワーク会員）の萩田敏氏と石井ゆか氏のお二方です。

取材当日は、開業を目指す方々が、グルテン入りのフランスパンを作成しておりました。



レッスン風景。左の写真右から2番目が萩田氏。一番左が石井氏で、教室は、葛西の町を見下ろすビルの8階にあります。

レッスンは、和やかな雰囲気の中で進められましたが、「自分の焼いたパンを一人でも多くの方に食べてもらいたい。そして、少しでも多くの方に米粉の良さを知ってもらいたい。」といった参加者の真剣な思いに、講師の萩田氏もその思いに応えるかのように指導に熱が入っていました。

参加者それぞれが、思いどおりのパンの仕上がりに自信がついた様子で、受講者の方々の今後のご活躍に期待したいです。

■米粉スタジオ *v i v i*

住所：江戸川区東葛西 5-1-2 第2吉田ビル 801

午前の部 10:00～、午後の部 14:00、各3時間の講座

（原則土日開催、平日開催も対応可能）

※各種コースもありますので、お気軽に問合せください。

問い合わせ先：viviv11@outlook.jp（E-Mail）

★有限会社DOMANI 米粉ハウス

渋谷区の青山通り裏にある、料理教室「米粉ハウス」のご紹介です。

主宰者の千装（ちぎら）智恵子さんは、「小麦アレルギーの方が急増している昨今、我慢せずに健康な食生活が送れるよう、誰もが気軽に楽しく家庭で料理をできるようにしたい。」との思いで、米粉ハウスを始められたとのことで、レッスンで使用するレシピは、全てグルテンフリーとなっています。



講座の風景。



米粉の説明をする千装講師。

レッスン時間は約2時間半で、千装さんほか補助スタッフ2名による手厚いフォローにより、安心してレッスンが受けられます。また、生地が発酵時間である「ベンチタイム」を利用して、米粉の製造元や製法により米粉の特性が異なること、それぞれの米粉にマッチした調理方法があることの説明、さらに、参加者と米粉料理に関する思いなどを語り合いコミュニケーションを図るよう努めているそうです。

取材当日の参加者の中には、食物アレルギーの家族等を持つ方もおり、「一緒に食べられる料理を少しでも増やしたい。」と、参加の動機を語ってくれました。千装さんによると、講座の予約がすぐ定員に達する日も多くあり、現在の米粉ニーズの高さを改めて感じておられました。



この日受講者の方々が作った米粉パンとチョコチップクッキー（右）。一番左のパンは炊飯器で作りました。

■有限会社DOMANI 米粉ハウス

住所：渋谷区渋谷2-7-6

※通常レッスンのほか各種レッスンを用意しています。また、米粉パンの通信販売も行っていますので、詳しくはホームページをご覧ください。

アドレス：<http://www.komekohouse.com/>

< 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」の販売を行っていて、リピーターになる方も多く、好評を得ています。

なお、購入に当たっては、事前予約が必要になりますので、購入希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（電話：048-740-0403）までお問い合わせ下さい。

●今後の販売予定日：

・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：wabage11@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、埼玉県米消費拡大推進連絡協議会の支援を受けて作成しました。

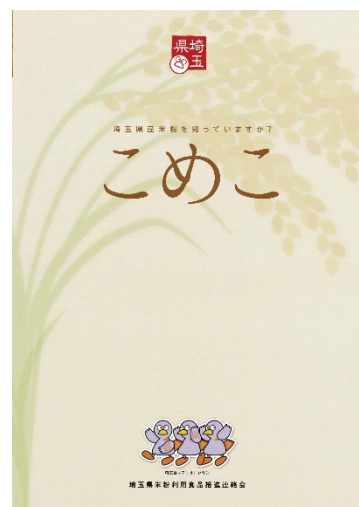
今後、県内で開催されるイベントや連絡会会員の店舗などで配布し、埼玉県産米粉の利用拡大を推進します。

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ています。

- 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】

今回、会員紹介のコーナーでは、米粉の料理教室を紹介させていただきました。米粉を普及する中で、「調理法がわからない。」「うまく調理できない。」といった声も多く聞きますので、今後もいろいろな料理教室を紹介させていただき、一人でも多くの方に米粉に触れていただければと思います。

さて、2月11日は「建国記念の日」でした。

この日の由来は、神話の登場人物で初代天皇とされる神武天皇が、紀元前660年の1月1日（旧暦）に即位したとされる日本書紀の記述を元に、その即位日を新暦に換算した日付となっています。定説によると、日本に稲作文化が定着したのが紀元前300年頃からの弥生時代とされているので、即位したとされる縄文時代後期より若干新しくなりますが、以降「稲穂の国」と呼ばれるほど日本人が稲作と密接した生活を送り、今なお「お米」は、日本人の主食となっています。

今月 15 日から始まっているパネル展「消費者の部屋特別展示～知っていますか？お米（ごはん）の話」の中でも紹介していますが、日本人一人当たりが一年間に消費する「お米」は、現在約 60kg、ピーク時の昭和 37 年でも約 120kg となっています。ところが、世界のお米の消費量をみると、カンボジアやベトナム、バングラディッシュでは 200kg を超え、その他にも東南アジアの国々を中心に消費量が 100kg を超える国が沢山あります。

また、旅の口（クチ）コミサイトのトリップアドバイザーが公表した「世界で一番おコメを食べているのはどこの国？」によると、1 位はバングラディッシュで一日当たり 473g、以下、ラオス、カンボジアと続き日本は 119g で 50 位となっているそうです。

消費量の多い国には開発途上国と呼ばれる国が多く、世界有数の経済大国となり食生活が多様化した日本で、お米の消費量が減少した結果のことだと思いたしますが、「お米」を中心とした食事は、私たちが健康で充実した毎日を送るのに有意義なことには違いありません。

そこで「稲穂の国」の皆さんにお願い「もっと、『お米』をたべてみませんか!!」

●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/>