

関東米粉食品メールマガジン

第180号 28. 3. 25 【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

◇米粉活用セミナーが開催されました（埼玉県）

NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク（埼玉県米粉食品利用推進連絡会会員）は、2月20日（土）に、川越市伊勢原公民館で「米粉活用セミナー～米粉の魅力、米粉で食物アレルギー対応ほか～」を開催し、学校給食でのアレルギー対応食品に関心を持つ関係者やPTA関係者など40名余りが参加しました。

セミナーは2部構成で、第1部では、小麦、卵、乳を除いた米粉100%パンやケーキなどアレルギー対応米粉食品の展示・試食会に続いて、福井県鯖江市で微生物自然農法による米の栽培と、米粉や米粉製品の製造・販売を行っている農業生産法人「株式会社マイセン」の代表取締役社長 牧野仙以知氏から、「人にやさしい安全・健康な米粉商品づくりへの挑戦ーパン、麺、ケーキ、ハンバーグなどー」をテーマに講演が行われました。



試食品の米粉100%のドーナツ



講演の様子

講演の中では牧野社長から、「安全で安心して誰もが食べられる米や米粉製品を製造・販売することで、次世代へ美しい自然を引き継いでいきたい。」と、活動に取り組むに至った思いが語られました。

また第2部では、**こっけんクッキング(とうきょう米粉ネットワーク会員)**などでも指導を行っている石井ゆか氏を講師に「家庭でできるグルテンフリー米粉料理教室」と題して調理実習が行われ、米粉ニョッキのトマトソースがけ、鳥の唐揚げ、フライパンで作るアップルケーキの三品を、参加者全員が手分けをして調理しました。



講師の石井ゆか氏と

お手伝いしてくれた参加者のお子さん



調理風景

実習後の試食では、受け持った料理の出来栄に満足しながら、ニョッキのもちもち感、唐揚げのカリカリ感、アップルケーキのしっとり感といった米粉の特徴を、それぞれの料理で楽しんでいました。



完成です！☆みつつです！！



試食風景。まあ美味しそうですね～。

※セミナーの概要については、国内産米粉促進ネットワークのHPでご覧いただけます。
■アドレス：<http://www.cap-net.jp/report/5727>

◇FOODEX JAPAN 2016 国際食品・飲料展へ出展（東京都）

株式会社波里（栃木県米粉食品普及推進協議会）と株式会社さくら工房（神奈川県米粉食品普及推進協議会）は、3月8日（火）～11日（金）に、幕張メッセ（千葉県美浜区）で開催された「FOODEX JAPAN 2016 国際食品・飲料展」へ出展して、米粉や米粉製品のPRを行いました。

アジア最大級の食品・飲料専門展示会で、日本各地から食品関連事業者が集まるこのイベントには、米粉や米粉製品などを取り扱う事業者も数多く出展していて、いずれのブースも来場者の関心を集めていました。

特に、小麦粉やグルテン不使用の「グルテンフリー食品」を取り扱う事業者のブースには来場者が多く、食品産業関係者のアレルギー対応食品に対する関心の高さがうかがえました。



さくら工房のブース(左)とグルテンフリー製品(下)



各種米粉製品が並ぶ波里のブース

< 2 > がんばれ！米粉応援隊（都県協議会等の会員紹介）

◇再開しました！「ビアスパークしもつま ウイマム」（茨城県）

下妻市にある「ビアスパークしもつま」施設内で地元農畜産物加工品の製造・販売を行っている、**ビアスパークウイマム新食材部（いばらき米粉食品普及しよう会会員）**は、同施設を拠点に茨城県産米粉の利用拡大に取り組んでいます。



右から二人目が、講師の谷田部美千代氏

昨年9月には、同施設ともども関東・東北豪雨により被害を受け休業を余儀なくされていましたが、ようやく施設が復旧し、2月18日（木）から活動を再開しています。

2月24日（水）に開催された米粉料理教室「米粉で簡単料理」では、ウイマム新食材部の谷田部氏が外部講師を務めました。

下妻市社会福祉協議会が主催したこの米粉料理教室には、一般消費者23名が参加し、谷田部氏から米粉を使用した調理のポイントについて説明を受けながら、米粉を使用したクリームパスタとババロア、ご飯を生地としたピザやせんべいなどを手際よく調理していました。



簡単料理の数々

教室終了後、参加者からは、「米粉のメリットと活用方法が分かり、参考になった。」「以前から米粉に興味があったので、家庭でもまた作ってみたい。」などの好意的な感想を聞くことができました。

ウイマム新食材部では今後も、米粉加工品の製造・販売を行うほか、米粉パンや米粉ピザ作りの体験教室を中心に講師を派遣するなど、米粉や米飯食の普及・啓発活動を積極的に取り組んでいくこととしています。これらの活動を通じ、米粉の消費が増えることを期待します。

なお、「ビアスパークしもつま」は、グリーンツーリズム（自然や文化、人々との交流を楽しむことができる滞在型の休暇活動）が満喫できる施設で、茨城県産農産物の加工所のほか温泉施設やホテルなどが整備されています。水と緑の豊かな下妻を、是非一度訪ねてみてはいかがでしょうか。



ビアスパークしもつま
農産物加工施設ウイマム

●ビアスパーク ウイマム新食材部

住所：下妻市長塚乙 70-3 電話：0296-30-5121

営業時間：10:00～22:00（毎月第2火曜日休館）

※米粉パンや米粉ピザ、農産物の加工体験は随時受け付けています。

詳しくはHPをご覧ください。

HPアドレス：<http://www.beerspark.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4月26日（火）
- ・平成28年5月31日（火）
- ・平成28年6月28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

◇東京米粉ガイドがWEB版になりました！！（東京都）

とうきょう米粉ネットワークでは、米粉または米粉製品の販売や米粉の料理教室を開催している会員を掲載した「東京米粉ガイド」を作成していますが、この度、より多くの方にご利用いただけるようWEB版を作成し、ホームページに掲載したので、お知らせします。



●HPアドレス

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/tokyo/tokyo2.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】

今月 20 日に、春の選抜高校野球が開幕しました。さらに、25 日には、プロ野球のペナントレースも開幕して、野球ファンが待ちに待った球春の到来です。

野球ファンの間では有名な話ですが、明治大学野球部の名物監督だった故島岡吉郎氏の名言に「何とかせい!」という言葉があります。島岡氏は、試合で劣勢の時に細かく指示することはせず、選手にこの一言を掛けていたそうで、この言葉に選手が応えて、勝利することも多くあったようです。選手を信頼している監督と、その信頼に応える選手の関係に感心しますが、明大野球部出身の元プロ野球選手が、「何とかしないと、試合後が大変だった。」と、プレッシャーに感じていたことを、テレビで語っていました。

普段の生活や会社などで行き詰まったりした時、「何とかせい」とプレッシャーを掛けられるより、「何とかなるよ」と安心させてもらった方が良い人も多いのではないのでしょうか。その内の一人である私が目にした本が、「人生はもっとニャンとかなる」です。この本は、猫の仕草から、私たちが生活する上で役立ちそうな言葉を導き出し紹介していて、犬版とあわせた全三作の合計が、100 万部を超えるベストセラーになっているそうです。

この本の中で、ケチャップで有名な「カゴメ」の創業者が、独特な匂いが日本人に受け入れられなかったトマトを、ソースやケチャップに加工して成功したエピソードを事例に紹介されているのが、「手が出ないなら足を出せ」（「人生はもっとニャンとかなる」掲載）という言葉、
「行き詰まったら、発想転換することで、思いもよらない結果を生み出すことがある。」
ということを意味しています。

猫といえば、昨年あたりから「ネコノミクス」とも呼ばれるほど空前の猫ブームらしく、一説によると、その経済効果は 2 兆円を超えるそうです。また、猫に限らずペットを飼っている家庭の割合は、約 3 世帯に 1 世帯とも言われています。さらに、ペットの餌について、人の残り物ではなく、ペットフードを与える割合が増えているそうです。

すでに取り組みされている事業者も多いと思いますが、人が消費するお米や米粉が増加しない中、消費拡大を図るためには今のペットブームにあやかるとも、一つの方策なのかなと感じました。

●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/>