

関東米粉食品メールマガジン

第169号 27. 4. 27 【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> 米粉イベント&募集のお知らせ
- <3> 各都県事務局からのお知らせ
- <4> その他のお知らせ



< 1 > 米粉取組事例の紹介

◇「米粉無償供与事業」を実施（栃木県）

栃木県米粉食品普及推進協議会は、平成26年10月～27年3月までの間、米粉の普及・啓発や消費拡大をさらに推進することを目的に、栃木県内の学校の授業や、その他各種イベントを対象に「米粉無償供与事業」に取り組みました。

当協議会では、毎年夏休みにあわせて料理教室を開催していますが、参加人数に限られることから、もっと多くの方に米粉の利用方法を知っていただくため、学校の授業等での米粉の活用方法について検討をしてきました。このほど栃木県のご協力により、県内の各学校等に本事業をお知らせしたところ、11件（小学校4校・中学校3校・高校3校・その他1）の申込があり、のべ653名の児童や生徒等が米粉の利用方法を知ることができました。

学校関係者やイベント主催者からは、「米粉をとおして日本の食料自給率について意識を深められた。」、「実習費が少ない中で無償供与はありがたい。」などの好意的な意見が多く寄せられました。また、参加した児童や生徒等からも「小麦粉より、もちもちしておいしい。」、「これから新しいレシピにも挑戦したい。」などの声がありました。

今後も当協議会は、米粉の普及・啓発や消費拡大につながる活動を推進していきます。



米粉を使用した中学校での実習授業
(那須塩原市立黒磯中学校)



(エディブルフラワーのフリッター)

「とちぎの農産物 de 肌活ビュッフェ！」
((公財) 栃木県農業振興公社主催)
でのフリッターの提供。

◇第 12 回全国米粉食品普及推進会議の開催について（東京都）

4月23日（木）、食糧会館（東京都中央区）において、第12回全国米粉普及推進会議が開催され、各地方ブロック協議会からも、代表者8名と事務局を担う農政局等が参加しました。

会議では、農林水産省から「米穀の新用途への利用の促進に関する基本方針」の見直しについての説明のあと、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構から、地方ブロック協議会との共催による、基本方針の説明会の実施について説明がありました。



【見直しのポイント】

- ・米粉用に、米穀をピューレ状やゲル状に加工したものも含むと明記。
- ・米粉用米の生産努力目標を、これまでの50万トンから、平成27年3月31日に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」に掲げられた、10万トン・1.7万haへ見直し。
- ・米粉製造者や食品企業等から出された、米粉の利用拡大に向けた課題を反映。（コスト削減への取組、実需者の個別ニーズの把握や米粉の利用方法についての消費者への情報提供など。）

※会議資料については、今後、農林水産省のHPに掲載予定ですので、ご覧下さい。

◇第 8 回ホビークッキングフェア 2015（東京都）

4月23日（木）から25日（土）までの三日間、東京ビックサイト（東京都江東区）で開催された「第8回ホビークッキングフェア2015」へ、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構がブースを出展しました。

同フェアへは、約110の企業・団体が出展しており、期間内に約12万人の来場者がありました。

機構のブースでは、米粉と米の消費拡大を目的とした、米粉を使ったスイーツの料理教室やセミナー、太巻き作りの料理教室が行われ、どのイベントも連日満員御礼の大盛況でした。



【セミナーの様子】

< 2 > 米粉イベント&募集のお知らせ

◇「こっけんクッキング」の資格講座開講！（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では、北海道から沖縄まで全国で260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、平成27年5月20日（水）からの開講に向け、ただいま受講生を募集しております。

本講座では、米粉の製粉方法、加工適性の理論と米粉パン・スイーツなど調理技術の習得ができます。（定員になり次第締め切りとなります。）

【スクールの特長】

- ◆玄米粉、紫黒米粉、高アミロース米粉、大豆粉、雑穀など機能性食材の新しい調理技術が習得できます。
- ◆各コースにおいて、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。
- ◆米粉食品の製造・販売や米粉教室などに役立つ知識と技術が習得できます。
- ◆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。

【申込・問い合わせ先】

東京都中央区日本橋兜町 15-6 製粉会館 3F「こっけんクッキング」
TEL 03-3668-0911 FAX 03-3668-0058(萩田、梅原)
E-mail : ryori@kokken.or.jp
URL : <http://www.kokken-ryori.jp>
協力:NPO 法人国内産米粉推進ネットワーク

◇米粉パンの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。

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「カフェテリア若菜」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：12時00分～12時45分（商品が売り切れ次第終了となります。）
- 今後の販売日：
 - ・平成27年5月19日（火）
 - ・平成27年6月30日（火）

◇米粉消費拡大イベントにおける展示物の提供のお願い（農林水産省）

農林水産省では、米粉消費拡大関係のイベントに米粉食品サンプルや米粉に関わる展示物をご提供いただける企業・団体を募集しております。

ご賛同いただける場合には、関東米粉食品普及推進協議会事務局までお問い合わせください。（本件については、各都県の関東農政局地域センターからもお知らせします。）

【申込み締切り：5月15日（金）】

●開催イベント予定

- ① 27年度 子ども霞が関見学デー 7月29日（水）、30日（木）予定
開催場所：本省7階 講堂
（参考）26年度 子ども霞が関見学デー
http://www.maff.go.jp/j/kids/experience/k_d/
- ② 27年度 消費者の部屋 米粉特別展示 8月後半～9月前半のうち5日間
開催場所：本省 消費者の部屋
（参考）26年度 消費者の部屋 米粉特別展示
<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/syouhisanoheya/index.html>

- ③ 27年度 実りのフェスティバル 10月後半～11月前半のうち2日間
開催場所：未定
(参考) 26年度 実りのフェスティバル
http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/pdf/2014_minori.pdf

< 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）

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させていただきたいと考えております。

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

< 4 > 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】

4月号は出会いと別れの季節、当メルマガの担当も人事異動がありました。不慣れではございますが、定期発行ならびに紙面の充実にも取り組みたいと考えていますので、引き続きご協力をお願いします。

話は変わりますが、皆さんは、日本ワインと国産ワインの違いをご存じでしょうか。どちらも同じではと思う方も多いと思いますが、日本ワイン協会によりますと、海外から輸入した原料を、国内で醸造あるいはブレンドしたものであれば国産ワインと呼べることから、同協会では、国内で生産された原料を使用し醸造したワインのことを「日本ワイン」と呼んで区別しているようで、国産ワイン全体の25%弱の生産量でしかないそうです。近年、日本でのワインの消費量は増加していて、中でも日本ワインは、和食に合うということで、国内のみならず海外においても評価が高まっているそうです。

醸造酒といえば、日本で昔から飲まれているのが日本酒ですが、こちらは、消費量の減少が続いており、原料となっているお米の消費量にも、少なからず影響が出ています。ただ、日本酒の業界もがんばっていて、吟醸酒、純米酒のような米の使用割合の高い日本酒の出荷量が近年増えており、また、海外の日本食ブームに乗せて、日本酒を輸出する動きも活発になっているようです。日本食に合うお酒の元祖として、世界中に日本酒が普及するようになれば、お米全体の消費拡大にもつながると思います。

さて、本題の米粉ですが、今後10年間で米粉用米を10万トンまで生産を拡大させる目標が示されました。海外依存度の高い小麦粉に変わって、米粉を普及させる取組が始まってから、数年経過しましたが、これまでの会員の皆様のご尽力により、米粉の認知度はかなり高められたと思いますし、小麦粉の代替えとしての利用以外にも、多くの食品に使用され始めています。

我が国の食料自給率を考える上で、米粉の利用拡大は重要となっています。これからも、皆様のご協力をいただきながら、米粉の利用促進の取組に役立つようなメルマガジンの編集に努めたいと思いますので、よろしくをお願いします。

●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/>