

# 関東米粉食品メールマガジン

第170号 27. 5. 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> 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

### ◇荻窪にグルテンフリーのライスバーガーあり！〈東京都〉

エイティエイトカフェ  
**88 CAFE**（とうきょう米粉ネットワーク会員）は、都心からほど近いJR中央線荻窪駅南口から徒歩5分の所にあります。カフェのオーナーは、「米粉マイスターインストラクター（注）」になっているほどお米・米粉にこだわりをもち、お店の名前の「88」も、「米」という漢字が八十八とも書けることから由来しています。

人気メニューの「88バーガー」は、米粉を練り込んで肉のうま味を閉じ込めたジューシーなハンバーグを、ほんのり甘みのある米粉を使ったグルテンフリーの自家製バンズで挟んだものです。また、新潟県上越産米粉の麺を使用したライスヌードルは、ジンジャーチキン・完熟トマトスープ・豆乳スープ味の3種類があり、こちらも人気のメニューとなっています。

そのほか、今話題のスムージーも充実、野菜・果実と「米麴の甘酒」だけで作った「88スムージー」が、常時約10種類も揃えています。

皆様も一度、荻窪へ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



人気商品の「88バーガー」（左）と  
ライスヌードル（右）



（注）「米粉マイスターインストラクター」

米粉マイスターは、米粉マイスター協会の登録商標であり、米粉マイスターインストラクターは、米粉の様々な知識を普及し、お米文化の復旧と食料自給率向上を目指す方々として、同協会に認定された方です。

\*\*\*\*\*

## < 2 > 米粉イベント&募集のお知らせ

### ◇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「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：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6月30日（火）
  - ・平成27年7月28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。

#### ●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/](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](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、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](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

### ◇第 12 回全国米粉食品普及推進会議資料の掲載について

4 月 23 日（木）に開催された、第 12 回全国米粉普及推進会議の資料が、農林水産省ホームページに掲載されました。

- 農林水産省ホームページ

[http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/k\\_suisin\\_kaigi/12/index.html](http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/k_suisin_kaigi/12/index.html)

### ◇米穀の新用途への利用の促進に関する基本方針説明会について

関東米粉食品普及推進協議会では、本年 4 月、新たに決定された「米穀の新用途への利用の促進に関する基本方針」を周知するとともに、米粉・米粉食品の P R のため、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構との共催で、7 月 8 日（水）に説明会の開催を予定しています。

主な議題として、農林水産省担当者から「基本方針の改正点について」の説明がありますが、そのほかの議題及び開催場所等は、現在、事務局にて調整中ですので、詳細が決まり次第、皆様にお知らせいたします。

### ◇平成 27 年度 食育月間セミナーの開催について

農林水産省関東農政局では、大学生やプレパパ・プレママ・子育て世代を中心に、食育の普及啓発に向けた取組を進めています。

6 月の食育月間では、アンチエイジングに効果的な食生活や簡単でおいしい和食の作り方をテーマに、セミナーを開催しますので、多くの方の参加をお待ちしています。

- 日時：平成 27 年 6 月 16 日（火） 14 時 00 分～16 時 00 分  
(13 時から受付開始)
- 場所：さいたま新都心合同庁舎 1 号館 講堂  
埼玉県さいたま市中央区新都心 1-1
- 募集定員：200 名（先着順。6 月 10 日締切り。）  
※定員に達した場合は、期日前に締め切らせていただきます。
- 申込・お問い合わせ：  
関東農政局ホームページでご確認ください。  
[http://www.maff.go.jp/kanto/press/syo\\_an/seikatsu/150514.html](http://www.maff.go.jp/kanto/press/syo_an/seikatsu/150514.html)

## ◇「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](http://www.maff.go.jp/kanto/ouen/pdf/tabete_ouen1.pdf)

---

### 【編集後記】

少し前のことになりますが、テレビの情報番組で、日本を訪れる中国人観光客の買い物様子を見ました。日本メーカーのデジタル一眼カメラを購入していたのですが、ただ、日本メーカーの製品ならばよいわけではなく、店員に「Made in Japan」であるか確認して購入していました。近年、新興の海外企業にシェアを奪われているとはいえ、「Made in Japan」のブランド力はまだまだ世界に通用するということだと感じました。

安い外国産農産物との競争や長く続いた不況下での販売価格の低下など、農家の置かれた経営環境は大変厳しいものがあります。こんな中、生産した農産物のブランド化は、需要を拡大した上で少しでも高く販売するために重要で、日本各地では、ブランド化に向けた努力が農業関係者等の間で続けられているようです。

6月からは、地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物・食品の地理的表示を知的財産として登録し保護する「地理的表示保護制度」の運用が開始されます。これに先立ち、関東農政局が4月に「地理的表示保護制度に関する説明会」を開催したところ、農業関係者から定員を超える参加申込があったようで、これもブランド化に向けた関心の高さだと思えます。

私が農林水産省に入った30年ほど前、お米のブランド品種といえば「コシヒカリ」と「ササニシキ」でした。全国で生産されるお米も、この2品種が半分近くを占めていたと記憶していて、中でも新潟コシヒカリと宮城ササニシキといえば、おいしいお米の代名詞となっていました。その後、お米の消費量の減少が続く中、国の管理制度が終わり流通規制が緩和されると、作り手側の販売する努力が求められるようになりました。全国のお米の産地では、売れるお米作りへの取組が盛んになりましたが、美味しいお米を生産することと合わせて、ネーミングによるイメージ戦略も始まりました。現在、スーパーなどの店頭で並んでいる「きらら397」や「ひとめぼれ」、「森のくまさん」などは、美味しいお米であることはもちろんですが、消費者が受ける印象も意識したネーミングではないでしょうか。

6月も近づき、近所の田んぼでは田植えも終わりました。農林水産省がHPで公表している平成27年産米の銘柄の中にも、「京の輝き（京都府）」のように産地を想像させる品種や、「萌えみのり（宮城県）」、「いただき（千葉県）」、「恋の予感（広島県）」といった、イメージを意識した品種が見受けられます。この秋、どんな名前のお米が店頭で並ぶか注目しつつ、今後、天候に恵まれ災害にも遭うことなく、農家の皆さんが収穫の秋を喜んで迎えられることを願います。

●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/>