

関東米粉食品メールマガジン

第172号 27. 7. 31 【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

◇レシピ集「みんなで米粉 cooking」を作成 <栃木県>

宇都宮市経済部農業振興課（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）は、米粉料理のレシピ集「みんなで米粉 cooking」を1,000部作成しました。内容は、米粉の解説からその背景、宇都宮市内で米粉（微細粉）に加工できる製粉所の紹介やレシピ集となっており、米粉料理のレシピについては消費者庁の『米粉を使っておいしく家庭で調理～小麦アレルギーのある方も、ない方も一緒に～』から転載した「ぎょうざ」や「お好み焼き」など小麦アレルギー対応の料理を含む8種類が掲載されています。初めて米粉に触れる方にも分かりやすい内容で、小麦アレルギーの方にも利用できる内容となっています。

宇都宮市では、今後市内で開催される各種イベントで配布して、米粉の普及啓発に活用する予定です。

この取組により米粉を利用する方が増え、利用促進が進むことを期待しております。



◇「とうきょう米粉ネットワーク幹事会」を開催<東京都>

6月24日(水)に、**とうきょう米粉ネットワーク**は、江東区東雲合同庁舎に於いて幹事会を開催しました。

意見交換では、製造業者から「米粉加工食品の米粉の使用割合を高める努力をしている。」との発言があり、販売業者からは、「米粉パンと麺全体の販売量は落ちているが、米粉使用量の総量は増加しているという実績がある。米粉の配合割合を増やして、米粉の使用量を増加させる事も消費拡大の一つの方法だと思う。」との意見が出されました。

続いて、製造業者から「米粉普及の当初から現行においては、米粉の使用割合の表示を規定したものがなく、1%の使用でも「米粉使用」の表示ができる事で認知度を上げてきたと思うが、そろそろ一定の使用割合(例えば3割程度)を規定として、設定されても良いのではないか。」との要望も出されました。

今後も米粉の利用拡大に向けて、今回出された貴重な意見を活かしていきます。

幹事会の開始風景



幹事より披露された米粉を85%も使用しているパンケーキ



< 2 > がんばれ！米粉応援隊（都県協議会等の会員紹介）

◇ペーぐるしょっぷ米来（べえぐる）（神奈川県米粉食品普及推進協議会）

神奈川県相模原市では、**おむすびの形をしたベーグル**が密かな人気を呼んでいます。

地元TVでも紹介され、相模原市観光協会の推奨品となっているこのベーグルは、「**ペーぐるしょっぷ米来（べえぐる）**」が製造・販売を手掛けています。

代表取締役の坂元智香さんは、長く海外と日本を往復する生活を送っていた経験から、日本の「食」のおいしさを改めて実感されたといいます。帰国後脱サラし、自ら創り出した商品を販売する仕事を始めるため、お母さんと好きなパン作りをしながら新商品を模索中に、偶然米粉と出会ったことが、その後の創作に大きく影響を受けたそうです。

最初の2年間は移動販売を行っていましたが、一つでも多くの商品を提供するため製造に専念、現在は、相模原市内や横浜市内のショッピングセンター3カ所で委託販売を行っています。



人気の「おむすび型のベーグル」
(写真は、おから味噌)

米来では、人気のベーグルのほか食パンやテーブルロール、焼き菓子などを取り揃えていて、中でも、砂糖と食塩不使用の「犬でも食べられるクッキー」は、愛犬家から好評を得ています。

また、市内2軒の契約農家から、お米をはじめ可能な限りの原料を調達して、地産地消に取り組むほか、健康に配慮した商品作りも特徴となっていて、乳製品や卵を不使用でアレルギー体質の方にも食べられる商品も、数多く取りそろえています。

今後は、お客様から要望の多い100%米粉パンの商品化や、焼きたての米粉パンを提供できる店舗での直販、さらには、米粉100%で作った「うどん」を提供するカフェの開店を計画するなど、「これからも、自分が食べたいものをどんどん提供していきたい。」と語る坂元さんのアイデアから、どんな米粉商品が生まれるか楽しみです。



「犬も食べられるクッキー」(左)と「かぼちゃの食パン」(右)

●ベーグルのしょっぷ米来HPと販売店

アドレス：<http://www.bgr-shop.jp/>

販売店：Sagami x (サガミックス) (ポーノ相模大野S C内)
クレイジーパントリー (イオン古淵店内)
ファームドウあざみ野ガーデンズ (横浜市青葉区)

< 3 > 米粉イベント&募集のお知らせ

◇第3回 全国米粉料理コンテスト～米粉の名人 料理グランプリ 2015～

NPO法人 国内産米粉促進ネットワークでは、「第3回 全国米粉料理コンテスト～米粉の名人 料理グランプリ 2015」を開催します。

米粉の特徴を生かした、オリジナリティあふれる米粉料理を募集していますので、皆様の自慢のレシピを応募してみてください。

詳しくは、下記のアドレスをご覧くださいか、「『米粉の名人』グランプリ事務局」までお問い合わせ下さい。

●全国米粉料理コンテストのアドレス

<http://www.komeko-meijin.com/>

●問い合わせ先

「米粉の名人」グランプリ事務局

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町 1-21 轟神田ビル 702

TEL：03-5283-6335 受付時間：平日 10:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

FAX：03-5283-7634

E-mail：info@komeko-meijin.com

◇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8月25日（火）
 - ・平成27年9月29日（火）

< 4 > 各都県事務局からのお知らせ

◇埼玉県栄養士会・米粉料理講習会を開催！（埼玉県）

7月17日（金）、埼玉県米粉利用食品推進連絡会は、埼玉県さいたま市において、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構との共催事業として、埼玉県栄養士会の会員を対象に米粉料理講習会を開催しました。

当日は、栄養士会会員23名が参加し、同会会員でもある中山順子さんを講師として招き、米粉の特性の解説、米粉の調理方法と試食、介護食や幼児食への応用に向けたディスカッションを行いました。米粉の特性の解説では、もちもち感、アミノバランスに優れている、油の吸収率が低い、水に溶いた際ダマになりにくい点が紹介されました。調理方法と試食では、「米っこバーガー」「米粉のじゃが餅だんご～スープ仕立て」「米粉の蒸しケーキ～オレンジココア風味」の3品の調理実習と試食を行い、冒頭紹介された米粉の特性を皆さん実感されていました。

介護食や幼児食への応用に向けたディスカッションでは、米粉のじゃが餅だんごの滑らかさは介護者には大変食べやすいことから導入をしたいとの声や米粉の蒸しケーキをスーパーの店頭で実演販売を行い、米粉のPRをしてはどうかといった提案も飛び出すなど、終始活況にあふれた講習会となりました。

参加いただいた栄養士の皆様には、今回実感いただいた米粉の特性を、地域や職場で広く普及いただけることに期待をいたします。



調理実習の様子



米っこバーガー（手前右）、米粉のじゃが餅だんご（手前左）、蒸しケーキ（上）

◇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て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

< 5 > その他のお知らせ

◇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PR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説明会を開催しました。

本説明会では、農林水産省生産局穀物課の那須課長補佐から基本方針の説明後、NPO法人国内産米粉促進ネットワーク副理事長の萩田敏氏をアドバイザーとして、今後の普及促進のための意見交換会を行ったほか、「国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所」から上席研究員の杉山純一氏を講師に招き、「新用途向けの新たな米穀加工技術」の講演が行われました。

意見交換会では、会員5名から、生産、製造、消費、行政等のそれぞれの立場から現状と課題についての報告に加え、萩田氏と那須補佐から助言などをいただき、参加された会員が、米粉を取り巻く現状認識を一つにできたと思います。

また、杉山氏の講演では、「米ゲル」誕生秘話から製造方法、今後の可能性について説明があり、多くの参加者が熱心に耳を傾けていました。

さらに説明会終了後には、米ゲルに関心を持った参加者が、会場内に展示された米ゲルを使った食パンとシュー生地を前に、講師の杉山氏へ質問する姿が見受けられました。

なお、意見交換会での発言者と内容は、以下のとおりとなっています。



意見交換会の様子



杉山氏による講演の様子



米ゲルを使用した「食パン」

●発言者（5名）

①有限会社 中井農産センター 副社長 互 泰行 氏

会社のある埼玉県吉川市は、人口も増加していて需要も見込めるので、新しい商品の開発を考えているが、生産者側への助成に比べて、実需者への助成が少ないので、国に考えて欲しい。

②埼玉県学校給食パン・米飯協同組合 常務理事 吉田 恵行 氏

米粉50%のパンを学校給食へ提供しているが、ピーク時に比べて使用割合が低下している。要因は、給食費との関係から、コストの安価な食材へシフトしているため。

米粉パンは、揚げたりすると特徴が良く出るので、これからも工夫して提供していきたい。

③埼玉県栄養士会 会員 中山 順子 氏

料理教室などを開催していて、米粉の認知度も上がってきていると感じるが、使い方がわからないといった声も多く聞く。

介護の現場で働く栄養士からは、介護食への利用できるとの声もあり、色々なところで活用できると思し、流行の「おにぎらず」のような、ヒット商品が生まれれば、利用も広がるのではと思う。

④（株）波里 代表取締役 藤波 一博 氏

協議会で、米粉の無償提供事業を実施し、昨年度11校で利用していただいた。

また、知事・県議会議長・教育長への要望書の提出や親子料理教室の開催にも取り組んでいる。

米粉の需要も踊り場を迎えていると感じるので、需要を喚起するためにも大々的なPR活動が必要だと思う。以前、TV番組で「米粉」が取り上げられた時に、需要が増えた実績がある。

現在の新規需要米の制度では、在庫を嫌って取り組めない事業者もいるので、国には柔軟な対応をお願いしたい。

⑤長野県農政部農業技術課 山口 史靖 氏

米粉の普及には、原料米の安定的な生産、事業者への助成や家庭需要の拡大が必要。

長野県で米粉のガイドブックを一万部作成し配布したところ、様々な問合せがあり、まだまだ米粉需要はあると感じたので、作り手と使う側の仲介ができれば普及するのではと思っている。

このまま利用が減少すると、生産者のモチベーションも低下して、米粉全体が停滞してしまうと懸念している。

●助言等

①農林水産省生産局穀物課 那須 慎吾 課長補佐

全国キャンペーンの話、当初はCM放映も行っていたが、現在は予算も減少しているので、皆様の意見もお聞きしながら、限られた予算を効果的に使っていきたい。

また、助成の柔軟な対応について、利用目的に制限があるが、需要に応えられないという実態は承知した。

②NPO法人国内産米粉促進ネットワーク副理事長 萩田 敏 氏

米粉の特徴を生かしたレシピを、普及させる必要がある。特に小麦アレルギーへの対応については、海外でも関心が高く、需要が見込めると思う。

◇「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】

全国的に梅雨明けして、これから台風シーズンを迎えます。

気象庁の発表によると、昨年発生した台風は 22 個で、平年の 25.6 個を下回ったそうですが、今年は、7月24日現在で12個発生しており、近年にないハイペースになっているようです。

農作物の生育に大きな影響を及ぼす台風の観測に欠かせないのが、気象衛星「ひまわり」です。1977年7月に1号機が打ち上げられて以降、今月7日には、約5年間観測を続けた7号に代わり、8号の運用が始まりました。

この「ひまわり」、代を重ねるごとに性能が向上していて、特に7号と比べて8号では、衛星写真の解像度が上がり、台風がよりはっきりした形で映し出されるようになっているほか、搭載されたセンサーも大幅に増えたことから、雨雲の発達状況など地上での気候の変化が詳細に把握できるようになっているそうです。専門家の話では、今後8号から得られるデータにより、農産物の生育予測も可能になるとのことです。このような新しい技術が、農業振興に役立つようになればと、感じました。

お米についても、米ゲルやピューレ化といった新しい技術が開発され、これまで以上に用途の幅が広がりました。今後、これまでの「米粉」とこれらの新技術が、お互いのデメリットを補いながら普及することを期待しています。

●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/>