

関東米粉食品メールマガジン

第173号 27. 8. 28 【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

◇「**米粉の学校給食導入講習会**」を開催（東京都）

とうきょう米粉ネットワーク（以下「ネットワーク」という。）では、8月21日（金）、公益財団法人東京都学校給食会（文京区本駒込5-66-2）の調理実習室を会場に、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構との共催事業により、都内の学校給食に携わる栄養士・栄養教諭約40名を対象とした料理講習会を開催しました。

本講習会は、昨今、小麦アレルギーの児童・生徒が増加する中、学校給食において全児童に同じ給食メニューを提供でき、また、配膳時の事故も防げるグルテンフリーの米粉の利用拡大を目的として、**みたけ食品工業株式会社**（関東米粉食品普及推進協議会幹事）の八田武治氏と料理研究家でネットワークの会員でもある**今別府靖子氏**を講師に招いて行われました。



講師の**今別府靖子氏**

はじめに八田氏より、米粉の現状についての解説を頂き、その後、今別府氏から、米粉を学校給食で使用する際の注意点や実際に導入している学校での事例等の紹介、調理実習する3品目の調理方法の説明がされ、参加者は、熱心に耳を傾けていました。また、実際の調理では、米粉という使い慣れない食材に戸惑いながらも、参加者全員が手際よく調理していました。



手際よく調理する参加者

参加者からは、「麻婆高野豆腐は、もちもちとした食感があり美味しく、加熱具合で米粉の濃度を調節しやすい。」、「様々な米粉の使い道が分かり、年内にも給食に使ってみたい。」との感想が聞かれました。

今後も、ネットワークでは、米粉の学校給食への普及拡大に向けた取組を進めていきます。



グルテンフリー対応の3調理品目

- ・豆乳クリーム米粉シチュー(上)
- ・麻婆高野豆腐(右下)
- ・米粉ポテトドーナツ(左下)

< 2 > がんばれ！米粉応援隊（都県協議会等の会員紹介）

◇さくら工房の直売所がオープンしました！（神奈川県）

2008 年から、ネット販売等を中心に事業を行ってきた、**さくら工房**（神奈川県米粉食品普及協議会会員）が、待望の直売所「おかんダイニング」を、横浜市にオープンしました。

おかんダイニングは、さくら工房が7年間構築してきた開発製品の直売所で、店内では女性のスタッフが、ていねいに製品一つ一つのこだわりや想いを説明してくれます。

また、食べ方提案やレシピ提供も受けられ、さらに「おかん」が店内にいるときは、体調に合わせたメニューカウンセリングもしてもらえるなど、トータルヘルスで元気にしてくれる直売所です。

販売されている開発製品は、日本の食の文化、地産地消、食育などを大いに生かした商品ばかりで、中でも代表的な物は、国産米粉 100%、グルテンフリーのシフォンケーキとなっています。



種類も豊富なシフォンケーキ

添加物等を一切入れないで、卵のメレンゲの力と米粉の特性を最大限に生かしてしっとりふわふわのシフォンに仕上げられてあり、最大の特徴は、米粉の特性をさらに生かすために、オーブンを使用せず特種な製法で焼き上げられていることです。代表の櫻井友子さんによりますと、「この製法は、日本で弊社のみだと確信している。」とのことでした。

また、地産地消の果物や野菜をまぜこみ焼き上げたシフォンは、実に74種類。季節の旬を味わっていただきながら、お客様を飽きさせない品揃えになっております。

米粉の需要が上がれば、農家さんが潤う、食料自給率も上がる、子供たちの米離れもとめられる。アレルギー対策もできる。フードマイレージも下げられると、まさに一石五鳥で、これが、さくら工房の製造コンセプトとのことでした。

この他にも、米粉のクッキーや、米粉のカスタードクリーム、なでしこブランド認定商品惣菜そぼろ、機能性ゼリーよせ、機能性ムースなど、体にやさしい製品がたくさん店内に並んでいて、試食も可能とのことですので、一度、足を運んでみてはいかがでしょうか。

「直売所からわたしたち「おかん」の気持ち、より多くの方に届きますことを心より望んでいます。」と、思いを語る櫻井さんたちの、さらなる活躍を期待しています。



多くの商品が並ぶ店内（左）
と代表の櫻井さん（右）



- さくら工房HPアドレス
<http://www.sakura-factory.jp/>
- 住所：横浜市青葉区市ケ尾町 1161-11 サンシャインヒルズA
TEL：045-482-9848

< 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たいはかがですか。

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」の販売を行っており、リピーターになる方も多く、好評を得ています。

なお、8月からは、予約販売のみとさせていただきますので、ご要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までお問い合わせ下さい。

- 今後の販売日：
・平成27年9月29日（火）
- 製造者：WAベーグル（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 HP：momoemail33@gmail.com

< 4 > 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」9月特別展示のご案内（埼玉県）

農林水産省関東農政局では、長年、減少傾向にある米の消費を回復・増加させるために取り組んでいる、「米粉の利用拡大」及び「米飯学校給食の推進」について理解を深めていただくため、米粉利用拡大の必要性や地域での取組事例、米飯学校給食の利点等を、パネルやパンフレット等でわかりやすく紹介します。

お近くにお越しの際は、是非、お立ち寄り下さい。

- 期間：平成27年9月14日（月）～9月30日（水）
10:00～16:30（14日は13:00から、30日は12:00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

◇農林水産省本省「消費者の部屋」特別展示のご案内（東京都）

農林水産省本省「消費者の部屋」では、米粉の利用拡大に向け、全国の米粉商品を紹介するとともに、家庭の食卓に並ぶ食材として手軽なものとなるよう、様々な使い方や特徴を紹介し、米粉の魅力を伝えるため「米粉をもっとよく知ろう！」をテーマに、次の内容で特別展示を行います。

お近くにお出かけの際は、是非、お立ち寄り下さい。

- 期間：平成27年9月7日（月）～9月11日（金）
- 内容：米粉製品（パン、麺、ケーキ、菓子等）の展示及び試食、パンフレット・レシピ集等の配布、パネル・ポスターの展示。

◇「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】

まもなく8月が終わります。

長く楽しい夏休みが、終わってしまう寂しさを感じている子供がたくさんいる一方で、新学期になって学校給食が始まり、毎日の昼食作りから解放されるうれしさを感じている保護者も少なからずいると思います。

日本での学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校で、家が貧しかったりして弁当を持って来ることができない子供たちに食事を配ったのが始まりといわれ、少しずつ日本中に広がっていったそうですが、当初の目的は、欠食児童対策だったそうです。

昭和初期には法律が整備され、国の補助による学校給食の普及が始まりましたが、戦争による食糧事情悪化の影響で中断、戦後、食糧事情の悪い都市部を中心に再開され始め、ヨーロッパの復興支援が一段落したアメリカが、余剰小麦のはけ口として学校給食に目を付けパンの供給を始めたことで、昭和27年には、全国の小学校で学校給食が始められました。このパン食による学校給食が、日本人の食生活に大きな影響を与えたと言われ、事実、10年後の昭和37年をピークに一人当たりの「お米」の消費量が減り始め、現在でも消費減に歯止めは掛かっていません。

昭和51年から、お米の過剰対策の一環で米飯学校給食が導入され、文部科学省の調査では、平成25年度で全国平均週当たり3.3回実施されています。パンによる給食が、食生活に大きな影響を与えたように、米飯給食で「お米」に慣れ親しんだ子供たちに、将来、ごはん中心の食生活を営んでもらえるよう、これからも米飯学校給食の増加に向け取り組んでいきたいと思っております。

- 米粉食品に関する情報は・・・

http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komeko_jouhou/

- 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/>