

# 関東米粉食品メールマガジン

第174号 27. 9. 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

### ◇「**米粉の勉強会**」へ講師派遣（東京都）

とうきょう米粉ネットワークでは、**一般社団法人栄養改善普及会**（渋谷区神宮前 5-1-7）からの依頼により、9月15日（火）に東京リーダー会<sup>※</sup>が開催した「米粉の勉強会」へ講師を派遣しました。

勉強会には、10名のリーダーが参加、講師は、当ネットワークの事務局である東京地域センター担当者が務め、米粉と小麦粉の粒子の違いといった米粉の特徴など基本的な事から、米粉にするお米の種類や米粉の普及活動の現状について、事前に提出された質問にも応えながら解説をしました。

参加者からは、「米粉は、小麦アレルギー対応の食材として良いものなので、もっと消費者へコマーシャルした方が利用者は広がると思う。」「今週に料理講習会があるので、本日早速、米粉を購入し試作してみる。」といった感想が聞かれました。

当ネットワークでは、今後も米粉の普及のため、勉強会等への講師派遣の依頼に対応して参ります。



講師(写真中央)の説明に耳を傾ける参加者

※ 東京リーダー会とは、一般社団法人栄養改善普及会の三つの目的「1. 個人の努力と社会の責任で健康を守ろう。2. 栄養三色運動を普及徹底しよう。3. 生産者と消費者でよい食品を生み育てよう。」を普及する為に組織された、東京地区の個人会員の集まりです。

\*\*\*\*\*

## < 2 > がんばれ！米粉応援隊（都県協議会等の会員紹介）

### ◇こだわりの麺づくり株式会社フジハラセイメン（山梨県）

山梨県北杜市の株式会社フジハラセイメン（山梨米粉普及推進ネットワーク会員）は、創業以来変わらぬ製法でこだわりの麺作りを続けています。

フジハラセイメンが、米粉麺に取り組み始めたのは約7年前、知人から米粉麺を紹介されたことがきっかけでした。こだわりは、なんといってもアレルギーフリーであること。代表の浅川健至さんは、以前からそばアレルギーを持った身内の方が、安心して食べられる食品の必要性を肌で感じていたことから、米粉麺の開発に取り組むことを決めたそうです。

そこで、北杜市商工会が実施した「米粉de商品開発」のプロジェクトに参加、試行錯誤の末、小麦麺のような食感を引き出すことに成功し、2010年に「焼きジャパ麺」と「ザルジャパ麺」の2アイテムを商品化、市内のスーパーマーケット「ひまわり市場」で販売を開始しました。

現在、八ヶ岳の湧き水と、地元のブランド米「梨北米」から生まれる米粉麺は、「うどん（太・細）」「焼きそば」「ラーメン」の4アイテム、一般消費者や外食向けに製造・販売、また、注文が入れば、山梨県の名物「ほうとう」の製造もしているそうです。

米粉麺について浅川さんは、「味が淡泊な米粉麺は、食感も似ていて味付けして食べるパスタに向いている。ただ、小麦麺に比べコストがかかることが課題。」としつつも、「アレルギー対応といった、機能性食品であることもセールスポイントの1つ。設備投資も必要で中小企業にはリスクが大きいですが、環境を整えばチャレンジしたい。」と、米粉普及へ前向きな思いを語ってくれました。



左から、うどん(太)、うどん(細)、ラーメン



HPには、フジハラセイメンジャーが登場

「焼きジャパ麺」と「ザルジャパ麺」は、北杜市のスーパー「ひまわり市場」で購入できます。



- 株式会社フジハラセイメンHPアドレス

<http://www.yatsugatake-soba.net/>

- 住所：山梨県北杜市高根町長澤 1812-14

TEL：0551-47-4211

\*\*\*\*\*

## < 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かですか。

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](mailto: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 10 月 20 日 (火)
- ・平成 27 年 11 月 10 日 (火)
- ・平成 27 年 12 月 1 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 : [momoemai133@gmail.com](mailto:momoemai133@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](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月特別展示開催中（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ています。

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30日（水）まで（土日、祝祭日は除く。）  
10:00～16:30（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



### ◇農林水産省消費者の部屋「米粉特別展示」（東京都）



期間中、多くの来場者で賑わいました。

9月7日（月）～11日（金）の間、農林水産省「消費者の部屋」において、特別展示「米粉の週～米粉をもっとよく知ろう！～」が開催されました。

最近では、米粉と他の自然素材とを組み合わせたものや、低アミロース米を原料にした高弾力の麺など、米粉の特徴を活かした商品も多く作られるようになってきました。また、お米を加水・熱加工してパン・麺などに利用する方法なども開発されていて、今回の展示でも、日本全国から様々な製品が展示されました。

関東米粉食品普及推進協議会からも多くの会員が、自慢の米粉製品を試食や展示用に提供しており、来場者の関心を集めていました。

今後も、米粉製品の普及に向けた情報発信のため、展示会等への出展について、会員の皆様の協力をよろしくお願いいたします。



(左)「米粉((株)シガリオ)」、(中)「パン(セルサポートサービス(株))」、(右)「カレールー(東京フード(株))」



### ◇「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】

9月もお彼岸を過ぎ、これから収穫の秋を迎えます。

この編集後記でも、災害の無い「実りの秋」の到来を願ってきたところですが、残念ながら、今月の9日に台風18号が日本列島を襲い、大雨による河川の氾濫や土砂災害で、関東や東北各地に大きな被害をもたらしました。この災害により亡くなられた方々のご冥福と、被災された方々の一日も早い復興をお祈りいたします。

8月後半から続いた天候不順等の影響で遅れていた稲の収穫も、天候の回復とともに各地で盛んに行われ、スーパーマーケットの店頭にも「新米」と表示されたお米が数多く並ぶようになりました。また、収穫期を迎える農産物も種類が増え、いよいよ「味覚の秋」の到来を感じるようになります。

それとあわせるように各地で盛んになるのが、自治体や農業団体が主体となって開催する農業祭や産業祭です。地域の特産品のPRや地産地消を推進する場として、どの会場も多くの来場者で賑わい、都県協議会や会員の中にも、米粉や米粉製品のPRのために出展等している方もいると思います。

なかなか利用が進まない米粉ですが、普及に必要なこととして上位に挙げられるのが「PR不足」という意見です。これからも、会員の皆様の協力をいただきながら、あらゆる機会を捉えて、米粉のPRに努めたいと思います。

●米粉食品に関する情報は・・・

[http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komeko\\_jouhou/](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/>