

関東米粉食品メールマガジン

第176号 27. 11. 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〉 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

◇地域のイベントに参加しました。(埼玉県)

マイ(米)・アトリエ(埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員)では、11月1日(日)に開催された「浦和区民まつり2015」に出展して、埼玉県産米粉を使用した小麦・乳製品フリーのシフォンケーキを販売しました。

当日は天候に恵まれ、会場となった浦和駅周辺は、浦和区の特産品を求めるお客様で大いに賑わいました。このため、マイ(米)・アトリエのブースがある「浦和グルメ」のエリアでも、用意した320個の商品は昼過ぎに完売し、多くの来場者に米粉をPRすることができました。

また、11月8日(日)には、浦和駅周辺の飲食店が参加して開催されたイベント「URAWAフットボール2015」にも参加しました。米粉のPRの甲斐があっただけでなく、浦和区民まつりで初めて米粉に関心を持ったお客様など、大勢の来店がありました。

いずれのイベントでも、米粉製品への関心の高さが感じられ、さらなるPR活動の必要性を感じた2日間でした。



お客様で賑わうマイ(米)・アトリエのブース

●マイ(米)・アトリエ

住所：さいたま市浦和区岸町 6-5-22-102

TEL&FAX：048-749-1821 E-mail：info@my-atelier.main.jp

◇米粉麺“^{ふじさん}富士山ひらら”の5周年記念事業を開催しました。(静岡県)

富士市商工会女性部(静岡県米粉食品普及推進連絡会会員)は、NPO法人富士山ひららとの共同で、平成27年10月24日、静岡県富士市の富士川楽座にて「富士山ひらら5周年記念事業」を開催しました。



5周年記念を祝ってくす玉割り



「富士山ひらら」を使用した商品販売

“富士山ひらら”は富士市商工会女性部が平成20年度から農商工連携の下、地域活性化事業の一環として開発したもので、富士市の米を使用し、紙のまち・富士市をイメージする短冊のような形が特徴の米粉の麺です。今年で商品化5周年を迎えたことから“富士山ひらら”の周知徹底と販路拡大を目的に、「富士市特産品 富士山ひらら お陰様で5周年～見てよ！食べてよ！ブラッシュアップ！～」をテーマに掲げ、試食会と一般販売を行いました。

記念事業では、“富士山ひらら”を使用した料理を7種類（ひらら汁、比内地鶏汁、富士山ひららピザ、和風あんかけひらら、クリームひららパスタ、ひららスティック、フルーツひらら）を提供しましたが、どの料理も列をなす人気で、販売開始後約2時間で予定した数量を完売してしまうほどの大盛況となりました。

“富士山ひらら”の米のモチモチ・ツルツルした食感を味わった来場者からは、「とても美味しい」、「また食べたい」などのうれしい声をいただきました。



- NPO法人富士山ひらら 富士市商工会
住所：富士市鷹岡本町 6-3
TEL：0545-71-2358 FAX：0545-71-9920

◇2015 彩の国食と農林業ドリームフェスタに参加しました。（埼玉県）

11月14日（土）と15日（日）の二日間、川口SKIPシティ（川口市上青木3-12-63）で開催された「2015 彩の国食と農林業ドリームフェスタ（同時開催、彩の国米まつり）」へ、埼玉県米粉利用食品普及推進連絡会から、みたけ食品工業株式会社と有限会社食生活（WAベーグル）の2会員が出展しました。

初日は、雨が降ったり止んだり、二日目は、雨後のぬかるみと天候に恵まれない二日間となりましたが、埼玉県産の農産物をはじめとした特産品を求めて、大勢の方が詰めかけました。

みたけ食品工業株式会社では、米粉の「すいとん」と「どら焼き」、有限会社食生活では、米粉入りのベーグルを販売するとともに、埼玉県産米粉の紹介チラシを配布して、米粉のPR活動に取り組みました。



< 2 > がんばれ！米粉応援隊（都県協議会等の会員紹介）

◇米粉はおまかせ！「農家レストラン どんぐりてい」（茨城県）

茨城県坂東市にある、農家レストランどんぐりてい（いばらき米粉食品普及しよう会会員）は、地元食材をふんだんに使った料理が自慢のお店です。

農業を営んでいた店主の倉持さんは、食事を提供するだけではなく、地域住民の交流の場を創りたいとの思いから、友人や知人の協力を得てお店を開店し、以来、食堂のほか枝豆のオーナー制度や農業体験など、様々な取組も行っています。

また、お米の消費量が減少する中、米粉による地場産米の消費拡大に取り組もうと、米粉を製造する気流粉砕器を購入、食堂で米粉のシフォンケーキを提供するだけではなく、米粉の販売や製粉委託も請け負っています。

さらに、多くの人に米粉を知ってもらうため、米粉料理講習会を開催するほか、地域のイベントに出展して米粉利用食品を販売するなど、積極的に米粉のPR活動に取り組んでいます。



どんぐりてい外観



こちらの施設で製粉します

●米粉加工料

（詳しくは、どんぐりていにお問い合わせください。）

200メッシュ	200円/kg
250メッシュ	
300メッシュ	250円/kg
400メッシュ	350円/kg

※製粉量は、10kgから受け付けています。

●農家レストラン どんぐりてい（営業日：木・金・土・日の11:30～15:00）

住所：茨城県坂東市弓田 289-2

TEL&FAX：0297-35-2240 E-mail：info@donguritei.jp

HP：<http://www.donguritei.jp/index.html>

< 3 > 米粉イベント&募集のお知らせ

◇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。

●今後の販売予定日：

- ・平成27年12月1日（火）
- ・平成28年1月26日（火）
- ・平成28年2月23日（火）
- ・平成28年3月29日（火）

●製造者：WA ベーグル

住所：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

E-mail：momoemail33@gmail.com

< 4 > 各都県事務局からのお知らせ

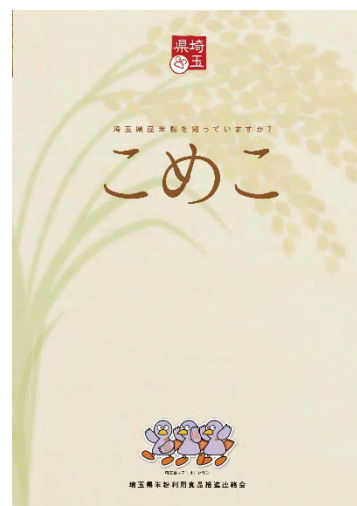
◇埼玉県産米粉のPRチラシを作成しました！（埼玉県）

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、埼玉県産米粉のPRチラシ「こめこ～埼玉県産米粉を知っていますか？」を、埼玉県米消費拡大推進連絡協議会の支援を受けて作成しました。

今後、県内で開催されるイベントや連絡会会員の店舗などで配布し、埼玉県産米粉の利用拡大を推進します。

また、チラシをイベント等でご利用したい方は、若干の在庫がございますので、連絡会事務局までお問い合わせ下さい。

なお、数に限りがありますので、ご要望にお応えできない際は、ご容赦願います。



●こちらのHPからもダウンロードできます。

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/index.html>

◇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

◇「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

◇「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】

近年、欧米を中心に和食人気が広まり、平成 25 年 12 月には、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」として登録され、人気にも拍車がかかりました。また、本年 5 月から 10 月にかけてイタリアで開催されたミラノ万国博覧会でも、和食文化を紹介した日本館には連日多くの来館者があり、時には入館まで 10 時間もかかるような行列ができたそうで、和食に対する海外の方の関心の高さを示しています。

自然の恵みである食材を敬い、残さず料理して食す。「もったいない」という言葉で表すこのことは、和食文化の特徴でもあります。高度経済成長を過ぎた 1970 年代以降は飽食の時代と呼ばれ、今では、日本国内で年間約 1,700 万トンもの食品廃棄物が排出され、このうち、食べられるのに廃棄されているもの、いわゆる「食品ロス」は、年間約 500 万トンから 800 万トンに及ぶそうです。

一方、世界をみると、世界人口の 9 人に一人、約 8 億 500 万人が飢餓に苦しみ、また、発展途上国においては、栄養不良により、5 歳になる前に命を落とす子どもが年間 500 万人もいるような現実があります。飢餓の要因としては、自然災害や政情不安、貧困などが挙げられますが、世界的には十分な生産量のある穀物を、先進国が大量に消費していて、その半分近くを家畜飼料として消費しているため、貧しい国に穀物が回らないといった実態もあるそうです。

我が国は、多くの食料を海外に依存している一方で、耕作放棄地の増加といった問題を抱えています。食べ物を無駄にすること「もったいない」、そして、農地を無駄にすること「もったいない」、和食文化の精神で、農地を有効的にフル活用することができれば、日本国内の食料安定供給を可能にして、世界的には、飢餓の解消にも寄与できるのではと思います。

- 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：048-740-0406（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/>