

関東米粉食品メールマガジン

第177号 27. 12. 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

◇産業祭で米粉をPRしました。(茨城県)



クイズに答える来場者

11月3日(火)に水戸市内原ヘルスパークで「内原ふれあいまつり」が開催されました。また、11月14日(土)と15日(日)には、水戸市千波公園ふれあい広場で「第40回水戸市産業祭」が開催されました。

これらのイベントは、毎年水戸市が市内の地場産品・地場産業、地元で採れた野菜などの展示・販売を行うもので、今年も多くの方で賑わいました。

水戸市穀物改良協会(事務局、水戸市)では、米粉の利用拡大に向けたパネルを掲示したほか、米に関するアンケートやクイズを実施しました。また、今、話題の国産米を使用したライスミルクと米粉パン、米粉料理レシピ集を配布しました。

来場された方々からは、「米粉食品は、おいしいし、ヘルシーだから購入したい」、「お米から作ったライスミルクを初めて知った」などの感想が聞かれ、米粉や米加工品に大変興味を持っていただくことができました。

このような取組により、さらなる米粉の利用拡大に繋がることを期待します。

◇J A 埼玉中央が米粉料理教室を開催しました。(埼玉県)

J A 埼玉中央(埼玉県米粉利用食品普及連絡会会員)では、12月10日(木)に吉見町東公民館(埼玉県吉見町)において、吉見地区のJ A女性部員14名を対象に、米粉を使った料理教室を開催しました。

調理したレシピは、「とろみ煮」「れんこんの豚肉巻き」「かき玉汁」「米粉入り伊達巻」「米粉のだんごあんみつ」の5品で、米粉をとろみ付けなどの隠し味に使用した料理となっています。

調理後、試食した参加者からは、「米粉を使うことで、ふんわり感やパリパリ感が増して美味しかった。」「米粉がいろいろ料理に使えることがわかった。普段の料理にも、使ってみたい。」など、米粉への好意的な感想を聞くことができました。

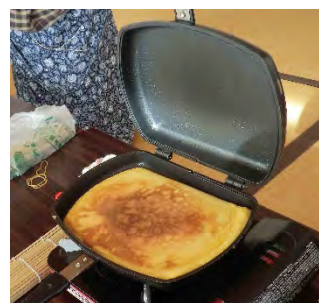
本年度、JA埼玉中央では、米粉料理教室を管内6地区と保育園に通う親子を対象にして6月に1回開催しており、この取組により、普段から料理に米粉を使う習慣が広がることを期待しています。



手際よく調理をする参加者



完成した5品



ふっくら焼き上がった伊達巻

◇久喜市くらしの会で米粉料理講習会を開催！（埼玉県）

埼玉県米粉利用食品推進連絡会は、11月24日（火）、埼玉県久喜市ふれあいセンターにおいて、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、久喜市くらしの会の会員19名を対象に米粉料理講習会を開催しました。

埼玉県栄養士会（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）の中山順子さんを講師として招き、始めに、【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】など米粉の特性の説明があり、その後の調理実習と試食では、「米っこバーガー」「米粉のじゃが餅だんご～スープ仕立て～」「米粉のちょこっとケーキ～フルーツ添え～」の3品を作り、米粉の特性を実感していました。

「以前から米粉にはとても興味があった」といった参加者が多く、家庭において、いろいろな料理に取り入れたいとの発言があり、このような取組により、米粉の利用が広く普及することを期待したいと思います。



熱心に講師の作業を見つめる受講生



(左)米粉のちょこっとケーキ～フルーツ添え～
(右)米っこバーガー



米粉のじゃが餅だんご～スープ仕立て

◇米粉料理教室「今年のクリスマスは米粉 de パーティー！！」を開催

(東京都)

とうきょう米粉ネットワークでは、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、12月18日(金)にグランチャ東雲(江東区東雲 1-9-4)において、米粉料理教室「今年のクリスマスは米粉 de パーティー！！」を開催しました。

講師は、一般財団法人日本穀物検定協会認定米粉食品指導員の石井ゆか氏(とうきょう米粉ネットワーク会員)が務め、ニョッキ(団子状の Pasta)とフライドチキン、ケーキというクリスマスパーティーにぴったりのメニューを作りました。

一般公募で集まった 20 名の参加者からは、「小麦粉のようにボウルにべったりくっつかないから片づけが早い！」「ニョッキがもちもちで食感がいい。」という声上がり、手早く色々作らなければいけないパーティーメニューに適した米粉の特徴や、小麦粉と違う食感に驚きの連続だったようです。



クリスマス間近ということもあり、トマトソースの赤とバジルの緑に彩られたニョッキ、イチゴのクリスマスケーキ、チューリップになったフライドチキンを前に参加者の顔もほころび、試食会はさながらパーティー会場のような様子でした。



< 2 > がんばれ！米粉応援隊（都県協議会等の会員紹介）

◇隠し味の米粉が決め手「御菓子司 扇子家」（静岡県）

御菓子司 扇子家（静岡県牧之原市：静岡県米粉食品普及推進連絡会会員）は、創業約 100 年の老舗和洋菓子店です。

創業者は落雁などのお菓子を作っていました。時代とともに商品もかわり、現店主で四代目の高橋克壽氏は、2008年に静岡県で開催された「米粉FOODコンテスト」（主催：米粉FOODコンテスト実行委員会）に参加したのを機に米粉のお菓子作りを始めました。



店舗外観、看板が目印です。

ご店主によると、米粉のお菓子は、米粉 100%ではなく 1割～3割ほど混ぜた、カステラ・どら焼き・ブッセなどの焼き菓子に多く、いずれの商品も「今までの商品との違いを実感していただけるほど美味くなっている。」と米粉の名脇役ぶりはとても評判がいいようです。

また、牧之原市特産のお茶を使ったお菓子では、「米粉が持つ癖のない味と食感が、お茶の香りと味わいを引き立たせ、上品な商品に仕上がっている。食べていただければ、その良を実感できる。」と話す一方で、「値段が高いと買ってもらえない。」と、米粉普及のためにはコスト低減が重要と訴えます。

さらに、「米粉は、今やお菓子作りに欠かせない存在であり、新商品の開発も簡単では無いが、もっと米粉利用の幅を広げていきたい。」と、「米粉FOODコンテスト」で 2008 年から三年連続で最高金賞等受賞し、2011年には「ふじのくに食の都づくり仕事人」にも選ばれた菓子職人は、今後の抱負を語ってくれました。



右から、どら焼き、ブッセ、ふじのくに食の都づくり仕事人の盾

■御菓子司 扇子家（営業時間：8:15～19:15 水曜日定休）

住所：静岡県牧之原市福岡 4 番地

TEL：0548-52-0218 FAX：0548-52-4313 E-mail：nadesiko238@ybb.ne.jp

HP：http://www.ougiya0218.com/

< 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 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。

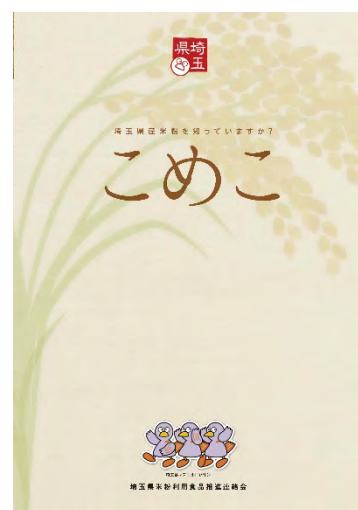
今後、県内で開催されるイベントや連絡会会員の店舗などで配布し、埼玉県産米粉の利用拡大を推進します。

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

<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】

2015年も残りわずかとなりました。

今年一年、関東米粉食品メールマガジンをご愛読いただき、ありがとうございました。

4月の異動で、数年ぶりに米粉の普及業務に携わることになりましたが、当時は、TVや新聞などマスコミで数多く取り上げられていたと記憶しており、今は、元気がないなどの印象を受けました。事実、米粉用米の生産量も26年産は減少しており、普及当初、輸入小麦の1割、50万トンとされていた目標が、本年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」では、10年後の平成37年に10万トンと設定されてしまいました。

ところが、メルマガの取材で管内の事業者にお会いしてみると、皆さん、それぞれの地域で熱心に米粉の普及に取り組んでいただいております。米粉食品の普及に明るい希望を持っている方が多くいて、私の受けた印象が誤りだったとわかりました。

東京大学名誉教授、養老孟司氏のベストセラーに「バカの壁」という著書がありますが、これは、人は自分に理解できないと思うと情報を遮断し、自分の理解の範囲でしか物事を考えなくなる、いわゆる固定観念の壁の中で生きようとするのだそうです。

ここ数年、米粉の普及が進まない状況から、元気がない印象を受けた私は、正に「バカの壁」の中にいたと思います。来年は「バカの壁」を乗り越え、地域のがんばっている皆様の応援になるような取組を行っていただければと思います。

● 米粉食品に関する情報は・・・

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komeko/jouhou/>

● 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/>