

関東米粉食品メールマガジン

第181号 28. 4. 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

◇学校給食食材の展示説明会で米粉製品を展示（埼玉県）

公益財団法人 **埼玉県学校給食会（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）**では、4月13日（水）から4月20日（水）の間に、県内の学校給食関係者を招いた取扱食材の展示説明会を開催しました。

展示会には、埼玉県産米粉を50%使用した定番の「ライスボール」のほか、同じく県産米粉使用のツイストパンやコッペパン、新開発の食パンなどのパンが多数展示されていて、関係者の話では、「子供たちの評判も上々」とのことでした。

また、米粉麺やインド料理の「ナン」も展示されていて、学校給食への米粉利用の広がりが感じられました。



関係者で賑わう展示会の様子



定番のライスボールも年々改良が加えられています。

カレーには、「ナン」でしょう！



形はオーソドックスですが、開発には苦勞しています。



< 2 > がんばれ！米粉応援隊（都県協議会等の会員紹介）

◇米粉料理教室特集（PART 2）（東京都）

関東各都県協議会では、多くの方に米粉を知っていただくために、各地域において米粉料理教室を開催しています。会員の中にも、ご自分の教室を主宰してご活躍されている方々も多数いらっしゃいます。

今回は、米粉に関する幅広い知識や料理のノウハウを学ぶことができ、米粉スペシャリストの称号が得られる講座を紹介いたします。

★米粉の伝道師「米粉マイスター」に挑戦しませんか！

米粉マイスター協会（とうきょう米粉ネットワーク会員）は、2009年に米粉の普及・利用拡大をとおした米文化の再興と食料自給率の回復を目的に設立され、米粉に関する知識や調理技術を習得するための米粉マイスター講座やイベントの開催、米の生産地と連携した生産者の販路拡大など、様々な活動に取り組んでいます。

米粉マイスター講座では、米粉の製造業者、製法や原料米の品種による製品特性の違いといった知識から、材料の米粉に適したパンの焼き方や調理技能まで学ぶことができ、講座修了後には「米粉マイスター」の認定が受けられます。協会の佐藤理事長によると、これまで約800人が受講して、320名が米粉マイスターの認定を取得、そのうち約60名の方が、米粉教室などで米粉の普及に向けた活動に取り組んでいるとのこと。

また、より多くの方に米粉の魅力を知っていただくため、小田急線経堂駅近くの商業スペース「経堂ANKU」において毎月2～5日間、米粉や米酒（日本酒）などお米を楽しめる

「こめこめ米カフェ」を開いて、米粉を使ったランチやスイーツを提供するほか、米粉料理が簡単に作れる料理講座などを開催しています。

ちなみに、3月に開催した米米カフェでは、米粉100%パンが焼ける「1Day米粉パン講座」が開かれ、米粉マイスター認定者の指導で米粉パンに挑戦した参加者からは、手軽に美味しい米粉パンを焼くことができたことに、驚きの声が上がっていたそうです。



3月に開かれた、1Day講座の様子。



1Day講座での完成品です。

●米粉マイスター協会

住所：経堂ANKU（東京での講習会場）

世田谷区経堂 3-3-19（小田急経堂駅から徒歩 3分）

アドレス：<http://www.komekomeister.com/>

・米粉マイスター講座についての詳細や、イベントの開催情報については、上記のHPでご確認ください。（講座は都内の講座以外にも全国各地において各種コースを不定期で開催しております。）

< 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、埼玉県産米粉と北海道産小麦で作った「米粉ベーグル」の販売を行っていて、リピーターになる方も多く、好評を得ております。

なお、購入に当たっては、事前予約が必要になりますので、購入希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（電話：048-740-0403）までお問い合わせ下さい。

●今後の販売予定日：

- ・平成 28 年 5 月 31 日（火）
- ・平成 28 年 6 月 28 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：wabage11@gmail.com

< 4 > 各都県事務局からのお知らせ

◇東京米粉ガイドが 28 年度版になりました！！（東京都）

とうきょう米粉ネットワークでは、米粉または米粉製品の販売や米粉の料理教室を開催している会員を掲載した「東京米粉ガイド」を作成し、多くの方に活用していただくためホームページに掲載しています。

この度、新たな情報を追加して平成 28 版に更新したので、お知らせします。



●HPアドレス

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/tokyo/tokyo2.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

◇米トレーサビリティ制度について（関東農政局）

米トレーサビリティ制度は、生産から販売・提供までの各段階を通じ、米・米加工品の移動をわかるようにすることで、問題が発生した場合などに流通ルートを手速やかに特定できるよう、法律に基づき、取引等の記録の作成・保存と産地情報の伝達を義務付けているものです。これにより、事業者の方々にとっても、コストをかけずに混乱や消費者の買い控えを避けることができます。

米粉を扱う事業者の皆様には、米トレーサビリティ制度へのご理解と適正な取組をお願いします。詳しくはホームページをご覧ください。

HPからパンフレットがダウンロードできます。



- 農林水産省ホームページ
http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/index.html
- 関東農政局ホームページ
http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/keikaku/kome_toresa/index.html

◇「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】

4月14日に発生した震度7の前震、4月16日に発生した同じく震度7の本震を始めとして、熊本・大分両県を中心に大きな被害をもたらしている「熊本地震」は、今なお余震が続く、多くの方が避難生活を余儀なくされています。この地震によりお亡くなりになられた方のご冥福を心からお祈りするとともに、被災された方々に対して、お見舞い申し上げます。

地震発生以来、熊本城やその他文化施設、インフラなどの被災状況が報道され、その被害の大きさには目を覆うばかりですが、一度災害が発生すると被災した地域の産業への影響も大きなものがあります。今回の熊本地震でも、全国有数の温泉地である湯布院^{ゆふいん}の旅館が、軒並み休業を余儀なくされたとの報道もありましたし、農業でも、地震による被害のほか、収穫の遅れなどにより、九州を産地とする野菜が値上がりをはじめています。

4月20日は、春雨が田畑を潤して種まきの好機を迎える二十四節気の「穀雨^{こくう}」、昔から農家では、変わりやすい春の天気が安定し、日差しも強まってくるこの頃になると、田畑の準備をしていたそうです。この日から、「立夏（今年は5月5日）」までの間、農家は収穫に向けた種まきなどに忙しくなり、稲作においても、苗作りや代かき、また早い地域では田植えと、多忙な時期を迎えます。このような時期に被災した方々が、この災害を乗り越え、収穫の秋を迎えられることを祈るばかりです。

世界的にも有数の地震大国である日本では、地震の発生源となる活断層が列島の至る所に存在していますし、台風や火山など、災害はいつ起こっても不思議ではありません。災害に対して自身の備えを考えつつも、まずは、熊本地震の被災地域が早期に復興・復旧できるように、支援をしていきたいと思えます。

●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/>