

関東米粉食品メールマガジン

第185号 28. 8. 29 【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> 米粉イベント&募集のお知らせ
- <3> 都県事務局からのお知らせ
- <4> その他のお知らせ



< 1 > 米粉取組事例の紹介

◇「親子米粉料理教室」を開催（栃木県）

栃木県米粉食品普及推進協議会では、平成28年8月4日（木）に、夏休み「親子米粉料理教室」を宇都宮市で開催しました。

当協議会では、毎年、夏休みにあわせて米粉料理教室を開催し、毎回好評をいただいております。本年は、**公益財団法人栃木県学校給食会（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）**の調理室をお借りして、17組39名の親子が、米粉ピザと米粉ホットケーキ作りに挑戦しました。



藤波米粉協議会会長のあいさつ



エプロンを着け、いよいよ調理開始です！

米粉料理教室では、講師として**株式会社波里（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）**企画室次長の渡辺明男氏が指導に当たり、ピザの生地作りから成型までを、小学1年生から6年生の参加者たちに熱心に教えていました。

参加者は、ピザの生地作りを行った後、丸型（約23cm）に成型してピザソースを塗り、ベーコンやコーン・チーズ・トマトなど、思い思いのトッピングで、

米粉ピザ作りにトライしていました。

焼き上がったピザを試食した参加者は、自分たちで作った米粉ピザの味にとっても満足した様子で、「お米の味がして甘くておいしかった。」「夏休みの宿題に生かしたい。」といった声が聞かれました。

当日の様子が、8月5日付けの日本農業新聞（北関東版）にも掲載されるなど、今後、本米粉料理教室を通じて、家庭における米粉利用の拡大につながることを期待しています。



おいしそうに、焼けました！



講師の説明に、熱心に聞き入る参加者

◇「とちぎ学校給食フェア2016」に参加（栃木県）

公益財団法人栃木県学校給食会（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）では、平成28年7月28日（木）に、マロニエプラザ（栃木県立宇都宮産業展示館）において、学校給食栄養管理・衛生管理講習会ならびに学校給食用物資展示説明会を開催しました。当日は、県内外から100社余りの企業・団体が参加して、約900名の学校給食関係者の来場があり、**栃木県米粉食品普及推進協議会**からも、**栃木県学校給食パン協同組合**と**株式会社波里**の2会員が出展し、米粉の利用拡大に向けPRを行いました。

栃木県学校給食パン協同組合では、2種類の米粉パン（きな粉・プレーン）の展示・試食を行い、米粉パンをアピールしました。来場者からは、「もちもちとした食感で美味しい。」「小麦とは違った風味がある。」などの感想が聞かれました。この2種類のパンについては、すでに学校給食へ提供されていますが、今後、更なる普及拡大が期待されています。

株式会社波里では、米粉パンの原料である米粉を展示するとともに、米粉めんの試食を行いました。栄養士をはじめとする給食関係者に、給食への活用方などについて説明し理解を深めていました。今後は、パンの原料のみならず副食等の食材としても、学校給食での利用が進むことが期待されます。



パン協同組合のブースと米粉パン



(株)波里のブース(上)と、米粉麺(右)

また、栃木県米粉食品普及推進協議会も、会場の一角に米粉に関するパネル展示コーナーを設置して情報提供を行いました。来場者からは「米粉が自給率の向上につながることを知りました。」などの感想が聞かれ、米粉に対する理解を深めることができました。



パネル展示のコーナー

◇学生考案の米粉料理 “うずらコロコロ焼き”（静岡県）

平成 28 年 7 月 20 日、静岡文化芸術大学（静岡県浜松市）に於いて、**米屋武文教授（静岡県米粉食品普及推進連絡会会員）** のゼミ学生による活動報告会が行われ、地元の食材を使用した米粉料理の新メニュー「うずらコロコロ焼き」の発表がありました。



「うまいさかプロジェクト」活動報告をする学生



新メニュー「うずらコロコロ焼き」

「うずらコロコロ焼き」は、**米粉**と湖西市のうずら卵をダシで溶きあわせたものに、具材として舞阪町の釜揚げしらすを入れ、たこ焼き風に焼いたものです。**米粉**を入れることでふわふわとした柔らかい食感を出すことができ、試食した参加者からは「食感が良くて美味しい」、「もっと食べたい」などの声があり大変好評でした。

米屋教授は、食で地域を盛り上げる「うまいさかプロジェクト」を、ゼミを中心に地域関係者と発足させており、これまでも「うまいさかおでん」と銘打って、ツメタ貝の唐揚げと教授の研究テーマでもある**米粉**を練り込んだ「シラスはんぺん」を開発し、販売を行っています。

「うずらコロコロ焼き」についても、地元の養豚農家特製のソーセージと一緒に串刺した商品を、舞阪漁港で開かれている朝市「えんばい朝市」で販売して、米粉利用食品の普及に取り組んでいます。

◇パティスリー&ブーランジェリージャパン 2016（東京都）

平成 28 年 8 月 1 日～3 日までの 3 日間、東京ビッグサイトで開催された「パティスリー&ブーランジェリージャパン 2016」に、**みたけ食品工業株式会社（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）**、**日の本穀粉株式会社（栃木県米粉食品普及推進協議会会員）**と**大湊村あきたこまち生産者協会（とうきょう米粉ネットワーク会員）**が出展し、米粉製品等の PR を行いました。

みたけ食品工業では、お米パウダーと生玄米粉の 2 種類の米粉を展示、日の本穀粉では、種類（うるち米、もち米）や製粉方法（湿式、乾式）の異なる米粉を展示し、それぞれの米粉の特性に合った商品開発等について、来場者へ説明していました。

また、大湊村あきたこまち生産協会では、グルテンフリー商品や米ピューレーを展示して、いずれのブースも来場者の関心を集めていました。



みたけ食品工業(左)と日本本穀粉(右)のブース

◇米粉を使った学校給食「栄養士向け大量調理セミナー」を開催（東京都）

平成 28 年 7 月 25 日、文京区本駒込にある東京都学校給食会館にて、フード・アクション・ニッポンと東京都学校給食会との共催で「米粉を使った学校給食『栄養士向け大量調理セミナー』」が開催され、講師を有限会社シンクネクスト（とうきょう米粉ネットワーク会員）の今別府靖子氏が務めました。

参加者をウェブで募集したところ、募集開始から 3 日で定員の 45 名が埋まるなど学校の栄養士さん方の米粉に対する関心の高さがうかがえました。

第 1 部は、澤岡東京支局長（関東農政局）の開会挨拶の後、今別府氏より米粉についての説明が行われました。学校給食であるため、大量に作らなければいけない、絶対に失敗が許されないなどの観点から気をつけるポイントの説明に加え、今まで学校給食に提供されてきた米粉メニュー等も画像を交えて説明しました



開会挨拶 澤岡東京支局長



今別府氏による座学。皆さんメモ取りに真剣です。

第 2 部の調理実習では、今別府氏のデモンストレーションの後、5 人がグループを作り、一緒に作っていきました。はじめて顔を合わせた若い栄養士さん、ベテランの栄養士さんがそれぞれチームワークで作りましたが、皆さん手際が良いため、予定していた時間より大幅に短い時間で調理が終わりました。



デモンストレーション中の今別府氏



40 名を超える受講生が一斉に調理開始。暑いです。熱いです。

今回のメニューは「高野豆腐ときのこのグラタン」、「米粉麻婆トマト」、「ごぼうチップス入りサラダ」、「きな粉蒸しパン」の4品でした。米粉については「大潟村あきたこまち生産者協会」（とうきょう米粉ネットワーク会員）より提供していただきました。閉会後にお渡しした米粉と米粉パスタのお土産も大好評でした。



今回のメニュー。どれも美味しく、子どもたちが喜びそうです。



試食風景。初顔合わせのご同業と意見交換も活発！

試食の後には、意見交換等を行いました。現場の栄養士さん方からの意見は、貴重な意見として聞かせていただきました。今回のセミナーが、米粉の普及のために素晴らしい素材となったことから、今後とも是非続けなければいけない企画だと改めて思いました。

（※本セミナーは、日本の食消費拡大国民運動推進事業委託事業として実施しています。）

< 2 > 米粉イベント&募集のお知らせ

◇関東米粉食品普及推進協議会からののお知らせ

関東米粉食品普及推進協議会では、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構との共催事業を次のとおり実施するので、参加者を募集します。

詳しくは、協議会事務局までお問い合わせ下さい。

(1) 米粉利用促進に係る検討会

日 時：平成28年10月4日（火） 13:30～15:30

会 場：さいたま新都心合同庁舎2号館5階 共用会議室503

内 容：①米粉の用途別の基準について

②グルテンを含まない米粉製品の表示・ルール化について

募集人数：80名（関東米粉食品普及推進協議会の会員に限り。）

(2) 米ゲルの利用促進講習会

日 時：平成28年10月26日（水）13:30～16:30

会 場：国際ッキングスクール キッチン・スタジオ

（埼玉県さいたま市中央区上落合9-15-5）

内 容：①講演

②米ゲルを利用した調理実習

募集人数：20名

（パティシエやシェフなど、外食等で米粉の利用をお考えの方が参加されることを想定して開催します。）

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

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9月27日（火）

●製造者：WAベーグル（有限会社 食生活）

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

< 3 > 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、ご応募を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-](http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/pdf/koushi_panfu.pdf)

[komeko/kyougikai/saitama/pdf/koushi_panfu.pdf](http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/syouhi/sin-komeko/kyougikai/saitama/pdf/koushi_panfu.pdf)

< 4 > その他のお知らせ

◇外食産業等と連携した需要拡大対策事業の3次公募について

農林水産省では、「外食産業等と連携した需要拡大対策事業」として、外食・中食・加工業者など民間企業の皆様が、産地と連携して国産米を原材料とした新商品を開発する際に要する経費について、公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構（以下「米穀機構」）を通じた助成を行います。

現在、当該事業の3次公募を9月30日（金）までの期限で行っていますので、米粉を使った新商品の開発等に関心のある方は、米穀機構のホームページをご覧ください。

●米穀機構HPアドレス

<http://www.komenet.jp/boshu/index.html>

※申請の状況で、期限前に締切りとなる場合がありますので、ご了承下さい。

◇「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】

ブラジルのリオデジャネイロで開催されていたオリンピックが、15日間の熱戦を終えて閉会しました。今回のオリンピックで日本選手が獲得したメダルは、金・銀・銅合わせて過去最高の41個、自分の力を出し切った人、出し切れず不本意な成績に終わった人、選手の方々の結果に対する思いは様々でしょうが、日本代表として全力を尽くした選手達に、心から大きな拍手を送りたいと思います。

さて、リオでの熱戦は終わりましたが、日本の蒸し暑い夏はまだ終わりそうになく、熱中症や夏バテに注意する日々が続きます。日本では昔から、夏を乗り切るために様々な習慣が語り継がれていますが、その代表格と言え、**「土用の丑の日の鰻」**ではないでしょうか。

この習慣については諸説有りますが、江戸時代の発明家の平賀源内が、知り合いの鰻屋から夏場に味の落ちる鰻の販売方法について相談を受けた際、それ以前からあった、土用の丑の日に「う」の付くものを食べる習慣になぞらえて考え出したと言う説が有名です。元々栄養価が高く、夏バテ防止に効果があった鰻だからこそ、この習慣が定着したとは思いますが、見事に売上げを伸ばした源内の発想には、米粉の普及や米の消費拡大を担当する者としては、感心するばかりです。

9月に入ると、全国各地で稲刈りが本格的に始まり、新米の出回る季節を迎えることとなりますが、7月に公表された「米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針」では、お米の需要量は、これからも減少すると見込まれています。

今後、当協議会が開催する「米粉の利用促進に係る検討会」や「米ゲルの利用促進講習会」、また、各都県協議会が取り組む料理講習会やPRイベントなどの場で、できるだけ多くの方に「米粉」や「お米」の良さを伝え、米粉利用促進やお米の消費拡大につなげることができたらと思います。

●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員を募集！「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/>