

関東米粉食品メールマガジン

第186号 28. 9. 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> がんばれ！米粉応援隊
- <3> 米粉イベント&募集のお知らせ
- <4> 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

◇農林水産省消費者の部屋で米粉料理デモンストレーション（東京都）

8月22日（月）からの5日間、千代田区霞が関の農林水産省内の消費者の部屋にて、「お米で日本を元気に！～食べて！見て！知ろう！お米・米粉の魅力～」と題して特別展示がありました。



多くの方が展示物に見入っていました。



来場者に米粉のメリットを説明する石井さん(写真左)

全国各地の米粉製品やパンフレットが展示されたほか試食品もあり連日盛況でしたが、中でも23日（火）に行われた、**スタジオvivi**の石井ゆかさん（とうきょう米粉ネットワーク会員）による、フライパンで作る米粉フルーツケーキのデモンストレーションと試食では、お昼時ということもあり消費者の部屋は大変な人だかりになっていました。フルーツケーキは、リンゴと缶詰のパンを使用したもので、次々と簡単に作られるケーキに、来場者は一様に驚きを隠せませんでした。

また、農林水産省内の職員食堂での昼食が組み込まれた旅行会社のツアーで訪れた方も多く、近隣の職場の人だけではなく、幅広く米粉の素晴らしさを伝えられた1週間でした。



試食品に舌つづみの来場者



色鮮やかなリンゴのケーキと夏にぴったりパインのケーキ

< 2 > がんばれ！米粉応援隊

◇小江戸で味わうグルテンフリー「和カフェ『夢宇』」(埼玉県)

古くから城下町として栄え「小江戸」とも称される埼玉県川越市、関東の名刹「喜多院」のほど近くに「和カフェ『夢宇(ムウ)』」があります。

デザート担当でパティシエールの藤澤美宇さん(埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員)と、ランチメニュー担当でお店のオーナー、そして藤澤さんのお母様でもある森まゆ美さん親子が切り盛りしているこちらのお店は、平成27年4月に開店しました。コンセプトは“和のやさしさでホッと一息”、和の雰囲気であふれ落ち着いた店内では、和の素材をふんだんに使ったランチとデザートが楽しめます。



招き猫がお出迎え

出産を契機に森さんと共同でお店を開くことにした藤澤さんは、子供に安心して食べてもらえる商品を提供したいとの思いから、輸入原料が大半を占める小麦ではなく、国内で生産できる米粉に注目、他店との差別化も図れると思い使用することに決めました。「米粉は、小麦粉に比べて原料の配合が難しく、修行で得た知識が役に立たず大変だったけど、ちょうど良い配合を見つける作業が楽しかった。」と、レシピの開発には苦労したそうですが、お店にはケーキから焼き菓子まで、米粉を使った多彩なグルテンフリーのデザートが並んでいます。



左から、シュークリーム(カスタードクリームも米粉です。)、季節のフルーツタルト、焼き菓子各種、いずれも小麦粉不使用です。

また、ランチタイムのメニューにも米粉麵を使用していて、開店して1年余りのお店には、小麦アレルギーを持つ方だけではなく、ダイエットや健康面からもグルテンフリー食品に関心のある方が訪れ、リピーターも数多くいるそうです。

「川越市には、年間を通して多くの観光客が訪れるので、一人でも多くの方に米粉食品を味わってもらえるよう、美味しい食事を提供していきたい。」と、親子で口を揃えて意気込みを語ってくれました。



米粉麺のランチ



デコレーションケーキもグルテンフリーです。

●和カフェ「夢宇」

埼玉県川越市久保町2-19 TEL: 049-227-3497

H P: <http://koedo-mu-u.com/>

※ドックランも併設されていて、テラス席は、愛犬と同席が可能です。
(もちろん、愛犬用のグルテンフリー商品も用意されています。)

< 3 > 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お知らせ

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します。参加をご希望の方は、協議会事務局（5ページに記載）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ます。）

(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：国際クッキングスクール 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10月25日（火）
 - ・平成28年11月29日（火）
 - ・平成28年12月20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：wabage1@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**にも講師派遣依頼について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、以下のとおり講師の募集をしておりますので、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-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】

8月のオリンピックに続き、日本人選手の活躍に沸いたパラリンピックも幕を閉じました。

次回、2020年は、東京でのオリンピック・パラリンピック開催です。すでに、出場を目指すアスリートは、トレーニングを開始し、東京五輪を運営する関係者は、施設整備など開催に向けた準備に余念がないと思います。まだ、先の話ではありますが、迫力ある競技を生で観戦できればと楽しみにしています。

日本政府観光局によると、2015年に日本を訪れた外国人旅行者の数は、約1,973万人となっており、10年前に比べると約3倍にも増加しています。人口減少社会に突入したと言われ、国内の市場が小さくなりつつある我が国にとって、訪日外国人の増加は、経済を成長させるために重要な役割を果たすと言われていています。

特に、農林水産業については、国産品消費の増加へ繋がることはもちろん、海外への輸出拡大が成長戦略に掲げられていることを考えると、訪日外国人に、日本産農林水産物の良さを知ってもらうことで、帰国後も日本産を求めてもらえる効果が生まれると思います。

お米については、1人当たりの消費量減に歯止めをかけることはもちろん、海外への輸出を増加させることで、消費量全体を維持・増加させることが課題となっていて、すでに、JAや米関連事業者による取組が進められています。

また、米粉としても、日本の技術を活かしたグルテンフリー商品を、グルテンアレルギーやセリアック病を持つ方が多い欧米へ輸出できるようにするためにも、国内外に通用する基準や表示の設定について検討が進められています。

実りの秋です。不順な天候が続く中、全国各地では稲刈りが進んでいます。協議会では、今後も、国内での米粉の利用拡大に向けて料理講習会やPR活動等に取り組んでいきますが、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに合わせて、訪日外国人向けのPR活動などに取り組むことができれば良いなと思います。

●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/>