

関東米粉食品メールマガジン

第187号 28. 10. 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> 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

◇「**収穫感謝祭 2016**」で米粉利用食品をPR（群馬県）

10月1日（土）と2日（日）の2日間、前橋市亀里町のJAビル南側大駐車場において、群馬県産農産物のPRイベント「**収穫感謝祭 2016**」が開催され、多くの来場者で賑わいました。

毎年開催されているこのイベントには、群馬県米粉利用推進協議会（事務局：群馬県）が「米粉PRコーナー」を出展し、米粉利用食品の試食やリーフレットの配布による普及・啓発を行っていて、**米粉ネットぐんま（事務局：関東農政局群馬支局）**からも、このPRコーナーへ、**群馬製粉株式会社（渋川市）**が米粉マカロニ、**星野物産株式会社（みどり市）**が「もちもちミルクパン」と「米粉かりんとう」、**けやき工房（前橋市）**が「米粉パン」の試食品を提供しました。

試食した来場者からは、「おいしい」「もっちりしている」など、好意的な感想が多く聞かれ、協議会が実施した試食時のアンケート結果では、米粉食品の認知度は9割以上となっていて、多くの方が米粉食品を知っている状況でした。



出展ブースの様子

また、約7割の方が米粉製品を購入したことがあると回答していて、購入頻度は、多い人で1週間に1回程度、少ない人では、数ヶ月に1回程度となっていました。

米粉ネットぐんまでは、アンケート結果などを活用して、引き続き普及・啓発を行っていきます。

◇「米粉を利用した講習会」を開催（茨城県）

いばらき米粉普及しよう会では、9月23日（金）に公益社団法人米穀安定供給確保支援機構との共催、下妻市役所商工観光課の協力で「米粉を利用した料理講習会」を、下妻市千代川公民館で開催しました。

講師は、同市で地元農産物の加工・販売に取り組んでいるウイマム新食材部（いばらき米粉普及しよう会会員）の谷田部美千代氏が務め、地域で活動する食生活改善推進員など38名が参加しました。

講習会では、谷田部氏による米粉の特徴や利用方法などについての講義と、野菜ジュースと米粉で作るお手軽デザートの実践のデモンストレーションの後、6つのグループに分かれて調理実習が行われました。



谷田部さんによるデモンストレーション



テキパキと調理中

レシピは全部で6品と盛りだくさんでしたが、日頃から料理に慣れた参加者は、谷田部氏のアドバイスを受けながら、手際よく調理を行っていました。

調理後は、試食を行い料理の出来映えを確認、「美味しくできた。家でも試したい。」「手軽なので、日頃の活動の中でも取り入れたい。」など、好意的な意見を聞くことができました。

また、参加者の中には介護施設の関係者もいて、介護食への米粉食品の普及についても期待が持てました。



完成した料理



みんなで料理に舌つづみ

全国米粉料理レシピコンテスト2016 関東・甲信越地区決勝大会（東京都）

農林水産省が主催する「全国米粉料理レシピコンテスト2016」の関東・甲信越地区決勝大会が、9月24日（土）に東京都の製粉会館で開催されました。

全国大会の予選として行われた本大会には、全国最多となる270点もの応募から選ばれた14点のレシピが出展され、いずれも米粉の特徴を活かした創造性豊かな作品揃いでした。

そんな激戦を制し、見事にグランプリを獲得し



グランプリ(中央)、準グランプリ受賞者

たのは、「もちりお米のスフレチーズ」で挑戦した藤澤美宇さん（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）、準グランプリには、「米粉のキーマカレー&米粉ナン」の岡田尚子さんと「ヘルシーしゅうまい」の武井康子さんが選ばれて、11月5日（土）に開催される「全国決勝大会」へ出場することが決まりました。



グランプリ受賞作品(上)と、
準グランプリの2作品(下)



審査後の講評では、「お店で販売出来るレベル。」、「いろいろな素晴らしいアイデアがあった。」など称賛の言葉のほか、「オリーブオイルを塗ってみては。」、「洋酒を垂らしたらどうか。」といった味付けのポイントなどについて、プロならではのアドバイスもあり、出場者からは、「講評がいいお土産になった。」と言う喜びの声が聞こえました。

受賞の挨拶で、「今までの米粉への取組が間違っていないか確かめたかった。今回の受賞で、間違っていないと感じた。」と語ってくれた藤澤さんと、準グランプリの岡田さんと武井さんの、全国決勝大会での健闘をお祈りしたいと思います。

●コンテストの概要については、NPO法人国内産米粉促進ネットワークのHPでご覧いただけます。

<http://www.komeko-cooking.com/result03.html>

◇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（神奈川県）

公益財団法人神奈川県学校給食会（神奈川県米粉食品普及推進協議会会員）では、10月7日（金）に「米粉を使った学校給食『栄養士会向け大量調理セミナー』」を、神奈川県学校栄養士協議会との共催で開催し、神奈川県内の学校給食関係者約40名が参加しました。

有限会社シンクネクストの今別府康子氏（とうきょう米粉ネットワーク会員）が講師で進められたセミナーは、最初に、調理のデモンストレーションと合わせて、調理上の注意点、給食導入のメリットやコストを抑える工夫などの説明があり、その後、参加者による調理、試食が行われました。



講師の説明を熱心に聴く参加者



左上:大豆ミートの麻婆トマト高野豆腐、
 右上:米粉ポテトドーナツ
 左下:ごぼうチップス入りサラダ
 右下:卵コーンスープ

アンケートの結果では、「今後、学校給食へ米粉を取り入れてみたいか？」との問いに対し、30名以上の方から「取り入れたい」と前向きな回答がありました。主な理由としては、「小麦アレルギーを持つ児童への対応食として。」「手軽に使うことができそう。」「米粉を使った料理のおいしさを知ることができた。」などが挙げられ、今回のセミナーを通して、米粉のメリットなどを理解していただくことができました。

今回のような取組により、学校給食への米粉の利用拡大が進むことを期待しています。

※本セミナーは、農林水産省の「平成 28 年度日本の食消費拡大国民運動推進事業」で実施されています。

< 2 > 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、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 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

< 3 > 各都県事務局からのお知らせ

◇地域イベントで米粉食品のPRをします（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）は、11月6日（日）に開催される「浦和区民まつり 2016」に出展し、埼玉県産米粉のPRのため、シフォンケーキの試食・販売を行います。

なお、イベント内容などについては、さいたま市のホームページでご確認願います。

●さいたま市HPアドレス

<http://www.city.saitama.jp/004/001/002/005/urawa/p050010.html>



◇「2016 彩の国食と農林業ドリームフェスタ」へ出展（埼玉県）

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、11月19日（土）と20日（日）に、しらこぼと水上公園芝生広場（越谷市小曾川 985）で開催される、「2016 彩の国食と農林業ドリームフェスタ（彩の国米まつり）」に参加して、埼玉県産米粉のPRを行います。

出展者は次の3会員で、米粉利用食品の試食や販売を行いますので、多くの方の来場をお待ちしています。

なお、イベント内容などについては、埼玉県などのHPをご覧ください。

●出展会員

みたけ食品工業株式会社（19日・20日）

のりす株式会社（19日のみ）

マイ（米）・アトリエ（20日のみ）

●埼玉県HPアドレス

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0902/chisan/h28dream-kaisai.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

< 4 > 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】

読者の皆様は、電化製品などを購入した際に取扱説明書（以下「マニュアル」）を読んでから使いますか、読まずに使いますか。面倒なことが嫌いな私は、冊子の厚さに圧倒されて最低限必要なところだけを目を通すようにしています。

最近知ったのですが、マニュアルの作成については、メーカーが作らずに専門業者へ依頼しているケースが多く、受注した業者は、実際に製品を使いながら、使用方法や故障時などの対処方法を確認しているそうです。私はそれまで、「マニュアルはわかりづらい。」と決めつけていましたが、利用者の目線で作られていることを知って、反省した次第です。

工業製品に限らず、多くの消費者に受け入れられる商品となるには、製品の優秀さはもちろんですが、シンプルで誰もが使いやすくすることが重要ではないでしょうか。わかりやすいマニュアルがあっても、それを片手に使用する製品では、広く普及することは難しいと思います。

米国アップル社の設立者の1人であるスティーブ・ジョブズ氏は、ある大学の講演の中で「シンプルであることは、複雑であることよりも難しい時がある。物事をシンプルにするためには、懸命に努力して思考を明瞭にしなければならないからだ。だが、それだけの価値はある。なぜなら、ひとたびそこに到達できれば、山をも動かせるからだ。」と語ったそうです。

事実、スマートフォン市場で大きなシェアを誇る「iPhone」も、一つのボタンと画面のタッチで操作が行えるというシンプルさが、多くの人に受け入れられている要因とも言われています。

使いにくさが、普及を妨げる要因の1つに挙げられる「米粉」ですが、現在、用途別基準のガイドラインを作るために全国各地で検討会等が開かれ、活発な意見交換が行われています。中小が多い米粉の業界で、統一した基準を作ることは簡単ではありませんが、ジョブズ氏の言葉のとおり、そこに到達することで、米粉の消費拡大という大きな山が動くことを期待しています。

- 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/>