

# 関東米粉食品メールマガジン

第188号 28. 11. 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

### ◇シェフを対象とした米粉料理講習会を開催（神奈川県）

志村屋米穀店（神奈川県米粉食品普及推進協議会会員）では、10月25日（火）、箱根町の湯本富士屋ホテルにおいて、**公益社団法人米穀安定供給確保支援機構**との共催で、公益社団法人全日本司厨士協会小田原支部会員などのシェフ24名を対象に、米粉料理講習会を開催しました。

ホテルや旅館、外食産業における米粉の利用拡大を目的に開かれた本講習会では、講師を務めた料理教室「こめこめこ」主宰の山口陽子氏から、米粉の特性、米粉を活用した料理の紹介や調理方法のポイントなどについて講義があったほか、山口氏が事前に準備した米粉パン、米粉のクラムチャウダー、米粉のロールケーキ、米粉のキッシュ、米粉のアイスクリームや米粉のスノーボールクッキーの試食と、山口氏による米粉のクラムチャウダー作りの実演が行われました。

参加者からは、「今後、米粉を料理に取り入れていこうと思う。」、「米粉は、粉そのものが甘いので、甘くなりすぎないように注意して米粉を使っていきたい。」、「米粉は米粉の良さ、小麦粉は小麦粉の良さがあるので、適材適所で用途に合わせて使い分けていきたい。」など好意的な感想が数多くあり、米粉と米粉料理への理解を深めることができました。



試食品



実演の米粉クラムチャウダー

## ◇米粉の利用促進に関する検討会を開催（関東）

関東米粉食品普及推進協議会では、10月4日（火）に、**公益社団法人米穀安定供給確保支援機構**と共催で「米粉の利用促進に関する検討会」を、さいたま新都心合同庁舎2号館で開催し、協議会会員など約40名が参加しました。

検討会では、農林水産省政策統括官付穀物課の那須課長補佐から、米粉には、小麦粉のような薄力粉・中力粉・強力粉といった統一した基準が無く、消費者が、米粉を使用したいと思っても、商品の選択ができないことが、利用が拡大しない一因となっていること。また、近年需要が高まっているグルテンフリー食品について、欧米のルールではグルテンの含有が一定量認められているため、日本においてより厳密なルールを定めることで、国内の小麦アレルギー等を持つ方はもとより、海外の利用者へも、日本製品の安全・安心をアピールできて、米粉の需要拡大が図ることができる。このことから、「米粉の用途別基準」と「グルテンを含まない米粉製品の表示ルール」のガイドラインの制定について、説明がありました。

参加者からは、ガイドラインの制定を歓迎する声のほか、要望や課題など、多くの意見が出されました。



挨拶する武内会長



ガイドライン作成について説明する那須補佐



参加者から多くの意見が出されました

## ◇米粉・米ゲル・米ピューレの食品添加物代替利用促進講習会の開催（関東）

関東米粉食品普及推進協議会では、10月26日（水）に、**公益社団法人米穀安定供給確保支援機構**と共催で「米粉・米ゲル・米ピューレの食品添加物代替利用促進講習会」を、さいたま市の国際クッキングスクールで開催し、パティシエやシェフなど21名が参加しました。

本講習会は、お米を使った新たな食材「米ゲル」の普及を目的に開催され、米粉をめぐる最近の状況についての講座と米ゲルを使用したバームクーヘンなどの試食が行われた後、米ゲルを使ったカップケーキ作りの実習が行われました。

実習では、講師を務める株式会社ブルーミッシュの吉岡久雄氏から、米ゲルの特性に合わせた材料の投入の順番など、化学的な根拠も交えながらわかりやすく説明があり、参加者は、手順を確認しながら慎重に調理を進めていました。



吉岡氏による米ゲルの解説



講習を終えた参加者からは、「乳化剤、添加剤としての利用にとっても興味がある。」、「チョコに混ぜると硬くならないとのことなので試してみたい。」など、米ゲルの利用について、前向きな意見が多く聞かれたことから、協議会としても普及に向け取り組む必要があると感じました。



吉岡氏による実演



米ゲルを使ったカップケーキ

### ◇2016 彩の国食と農林業ドリームフェスタで米粉製品をPR（埼玉県）

11月19日（土）と20日（日）の2日間、しらこぼと水上公園（埼玉県越谷市）で開催された「2016 彩の国 食と農林業ドリームフェスタ（同時開催、彩の国米まつり）」へ、**埼玉県米粉利用食品推進連絡会**から、**みたけ食品工業株式会社**、**のりす株式会社**（19日のみ）及び**マイ（米）・アトリエ**（20日のみ）の3会員が出展して、それぞれ、パンケーキ、米粉チップス、シフォンケーキの試食・販売を行って、米粉製品をPRしました。

19日はあいにくの天候でしたが、20日は天気に恵まれ、会場内には、埼玉県の特産品を求める来場者が数多くあり、連絡会会員のブースも、米粉に関心のある方や、商品を買求める方などで賑わい、訪れた方からは、「どのように作ったら、米粉だけでこんなにうまく作れるのか」、「どこの米粉で作っているのか」、「通常はどこで販売しているのか」など、好意的な意見を聞くことができました。



みたけ食品工業株式会社(左)とのりす株式会社(右)のブース

### ◇浦和区民まつり 2016 で米粉をPR！（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）に開催された「浦和区民まつり 2016」に出店し、小麦グルテンと乳製品が不使用の米粉シフォンケーキと、グルテンと乳、卵不使用の米粉パンの試食・販売を行いました。

当日は好天に恵まれ、会場となったJR浦和駅周辺は、浦和区の特産品を買い求める多くの人で賑わい、マイ・アトリエのブース前にも人だかりができていました。

用意した300個余りの商品は昼過ぎには完売し、購入者からは「子供がアレルギーを持っていて、こういった商品を探していた。」との声が聞かれるなど、アレルギー対応食品への関心の高さがうかがえました。



多くの人で賑わうマイ・アトリエのブース

\*\*\*\*\*

## < 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：[wabage11@gmail.com](mailto:wabage11@gmail.com)

\*\*\*\*\*

## < 3 > 各都県事務局からのお知らせ

### ◇米粉に関する情報をお寄せください（関東）

関東米粉食品普及推進協議会では、会員の皆様はじめ米粉に関心のある方から広く情報を寄せていただき、メールマガジンやホームページなどで、広く発信していきます。

イベントへの出展、米粉製品取扱店舗や米粉商品等の情報がございましたら、ホームページに添付されている「米粉に関する連絡票」をご利用いただき、事務局宛てにメールやFAX等でお知らせください。

#### ●連絡票のダウンロードは、こちらのページから。（エクセルファイル）

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/komekoibento.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](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](http://www.maff.go.jp/kanto/ouen/pdf/tabete_ouen1.pdf)

---

#### 【編集後記】

例年、11月の第3木曜日といえば、フランスワイン「ボジョレーヌーボー」の解禁日です。ボジョレー地方で生産されたブドウの出来を評価するため、試飲新酒として生産されるこのワインは、元々、フランス国内やワイン販売業者向けとして流通し、世界的に広く出回っていませんでした。

本格的に輸出が始まったのは1968年、日本へは、70年代後半から航空便で輸入が始まり、バブル期のブームを経て、90年代後半からの赤ワインブームとともに脚光を浴び、今では、この季節の行事として定着し、この日を待ちわびるファンも多くいるようです。

そして、解禁前にファンの中で話題になるのが、ワインの出来栄えについて発表されるキャッチコピーです。ブドウの善し悪しが全てと言われるワイン、ブドウを評価するために作られるボジョレーヌーボーの評価は、その年に仕込まれたワインの評価そのものとなります。

2016年は、「エレガントで酸味と果実味のバランスがとれた上品な味わい」と、いかにも出来が良いことがうかがえますが、実はこのキャッチコピー、販売業者などが産地の農家などから聞き取り発表しているようで、販売促進の意味合いがあることから、例年、高い評価となっているようです。

もちろん、地元には、ワインの出来を評価する「ボジョレーワイン委員会」という組織があり、解禁前に品質予想として発表していますが、販売事業者などの言い回しでは表現が難しく一般向けではないため、委員会の発表などを参考に独自のキャッチコピーを発表しているとのこと。先月号の編集後記でも触れましたが、商品を販売するためには、「わかりやすい」ことが重要だと、改めて感じました。

それから、師走を間近に控えたこの季節になると、1年間を締めくくる行事が話題になってきますが、その代表格といえば「新語・流行語大賞」ではないでしょうか。今年も、すでにノミネートされた30語が発表され、12月早々には、大賞が決まるそうです。

1984年の始まりから30年以上、今なお使われている言葉、すでに意味がわからない言葉など、これまで多くの新語・流行語が生まれていて、その中で農業関係の受賞語を探してみると、2001年の「狂牛病」や2003年の「コメ泥棒」と、いずれもイメージの良くない言葉がベスト10に選ばれていました。

米粉の普及については、2017年度以降、わかりやすい用途別基準やグルテンフリーといった新たな需要、米ゲルや米ピューレのような新素材と、利用拡大に向けた取組を強化していきます。近い将来、米粉に関する良いイメージの言葉が、年末の話題に上がるようになればと思います。

●米粉食品に関する情報は・・・

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

●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/>