

## 市町村等実施事業における米粉普及啓発事業実施要領

### 1. 目的

各市町村等が実施するイベント等の事業において、事業実施者または出展者が米粉の普及を啓発するためにブース設置等を行う際に必要となる普及啓発グッズの貸出または配布をし、米粉利用拡大の重要性について理解を深めます。

### 2. 実施主体 山形県、山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会

### 3. 対象

対象は、市町村、商工・観光・農林関係団体、協同組合・公益法人等の公的団体等が行う農業等の産業振興を目的としたイベント、シンポジウム、研修会等とします。

### 4. 実施期間 平成 24 年 9 月下旬～平成 25 年 3 月末日

### 5. 貸出または配布する普及啓発グッズ

#### (1) 貸出物

<p>1. のぼり (大、小)</p>  <p>①のぼり (大、右図) ポール・台座ついていません。 サイズ： H1800×W600mm 貸出上限：5 枚</p> <p>②のぼり (小、左図) 卓上設置用、ポール・台座付き。 サイズ： H300×W100mm 貸出上限：5 枚</p>	<p>2. パネル</p> <p>米粉のよさをお伝えするために作成したオリジナルパネル (スチレンボード製) です。下記 2 種類 1 セットです (別添参照)。</p> <p>内容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 米粉のよさ、米粉がなぜ重要なのかを説明するもの。</li> <li>② 特徴的な県産米粉食品として、平成 23 年度米粉食品コンクール入賞食品を PR するもの。</li> </ul> <p>サイズ：B2 (縦) 貸出上限：1 セット</p>
---	---

#### (2) 配布物

<p>1. 県内米粉食品 PR リーフレット</p>  <p>昨年度の「やまがた米粉食品コンクール」入賞食品等、県内 60 店の米粉食品 (販売店、飲食店) の情報が掲載されているリーフレットです。 サイズ：変形 A6 (A3 六ツ折) 配布上限：100 部</p>	<p>2. 米粉レシピミニパンフレット</p>  <p>米粉だからこそ、簡単でおいしい米粉料理レシピ (特徴的な 5 種類) が掲載されているミニパンフレットです。 つり下げられるよう 1 セット 10 枚に束ねられています。 サイズ：A6 配布上限：5 セット (50 枚)</p>
--	--

## 6. 申込み・実績報告

### (1) 申込み

「様式 1」に必要事項を記入し、使用希望予定日の原則 2 週間前までに提出してください。なお、申込時に、「やまがた米っ粉クラブ」に未登録の場合は御登録くださるようお願いいたします。

※ 「やまがた米っ粉クラブ」:

やまがた米っ粉クラブは、お米の消費を増やそうと、米粉関係者及び県民が一体となって、本県産米を使った米粉食品の認知度向上及び消費拡大を図る県民運動を展開する組織です。会員区分や特典は以下のとおりです。

会員区分	対象者	メリット
事業者 会員	生産者(米粉用米を生産している方、 関心のある方)、食産業(製粉事業、製 パン、製麺、製菓、食品加工、外食等)、 流通関係(量販店、コンビニエンスス トア、商社等)その他米粉を活用し、 又は活用することに関心をお持ちの 団体、企業、事業者の皆さん	<ul style="list-style-type: none"><li>・ やまがた米っ粉クラブの名義及びキャンペーンマークを看板、広告、POP、商品の包装などPR用として使用することができます。</li><li>・ やまがた米っ粉クラブが実施するキャンペーンやイベントに参加し、PRすることができます。</li><li>・ 「やまがた米っ粉クラブホームページ」から店舗、商品及びイベント等の情報を入手したり発信したりすることができます。</li></ul>
一般 会員	米粉利用食品に関心のある方、山形の 農業を応援したい方等	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 米粉に関する情報を随時提供します</li><li>・ やまがた米っ粉クラブが実施するイベント、講習会等に優先的に参加できます。</li><li>・ 「やまがた米っ粉クラブホームページ」から店舗、商品及びイベント等の情報を入手したり発信したりすることができます。</li></ul>

### (2) 実績報告

「様式 2」に必要事項を記入し、事業終了後 10 日以内に提出してください。

### (3) 提出先 (問い合わせ先)

山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会事務局

(山形県農林水産部新農業推進課 佐藤 (久))

〒990-8570 山形市松波 2-8-1 電話：023-630-3192 FAX：023-630-2431

### (4) その他

- ① 貸出物について、日程の重複などにより当方の在庫を超える申込があった場合は、先着順で対応させていただきます。
- ② 配布物は、在庫がなくなり次第、配布を終了します。また、実施時期により、当方の実施する他のキャンペーン等のチラシに変更させていただく場合があります。

## 7. 貸出用品の発送・返却

### (1) 発送

原則として当方から使用予定日の 2 日前までに到着するよう発送します。

### (2) 返却

事業終了後 3 日以内 (または県が指定する日まで) に上記 6 (3) あてに到着するよう返送願います。なお送料は各自御負担くださるようお願いいたします。

なお、配布物についても、残部があり、以後使用の予定がない場合は御返却くださるようお願いいたします。

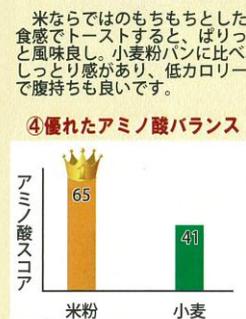
パネル① 米粉のよさや特徴を紹介

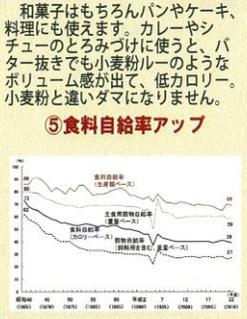
# ふわふわ！もちもち！ さっくり！カリっと！しっとり！ 米粉の魅力を味わおう！

山形は米どころ。お米をご飯として食べるだけでなく、米粉にする  
と多彩なメニューに変身します。ここでは米粉の良さについてご紹介  
します。



**みんな！米粉の良さって知ってる!?  
～ぜひ知って欲しい6カ条～**

- ①もちりおいしい新食感！  
  
米ならではのもちもちとした食感でトーストすると、ほろりと風味良し。小麦粉パンに比べ、しっとり感があり、低カロリーで腹持ちも良いです。
- ②失敗しないホワイトソース  
  
和菓子はもちろんパンやケーキ、料理にも使えます。カレーやシチューのどろみづけに使うと、バター抜きでも小麦粉ルーのようなボリューム感が出て、低カロリー。小麦粉と違いタマになりません。
- ③低吸油でさっぱりヘルシー  
  
天ぷらなどの揚げ物に使うと、衣が薄く油を含みにくいでカロリーも少なめ。冷えてもカリっと、さくっとして油がべとつきません。
- ④優れたアミノ酸バランス  


食品	アミノ酸スコア
米粉	65
小麦	41
- ⑤食料自給率アップ  


年	食料自給率(食料消費総量)	食料自給率(食料消費総量)	食料自給率(食料消費総量)	食料自給率(食料消費総量)
1970	100	100	100	100
1980	100	100	100	100
1990	100	100	100	100
2000	100	100	100	100
2010	100	100	100	100
2020	100	100	100	100
- ⑥Co2削減に貢献  
  
国産小麦のパンを食べると冬に自宅のエアコンを1℃下げるくらいのCO2を減らすことができます。それは海外から輸入する際のエネルギーを節約できるから。国産のものを選ぶのもエコなんです。

体の重要な組織である筋肉や内臓などを作るタンパク質を構成しているのがアミノ酸。人に必要なアミノ酸が米粉には小麦よりバランス良く含まれています。

日本の食糧自給率は39%まで落ち込んでいます。米粉を食べることで食料自給率の向上に繋がります。国産米粉パンをひと月に1人3個食べると自給率は1%アップ！

山形県 / 山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会

パネル② 本県の代表的な米粉食品を紹介

“お米の国やまがた”で生まれた新しい食。

**平成23年度 山形生まれの代表的な米粉食品**  
やまがた米粉食品コンクール入賞商品の入賞商品をご紹介します。

県産米粉を使った商品が県内各地で続々登場しています。昨年の「やまがた米粉食品コンクール」に出品された代表的な食品をご紹介します。HP( )にも多くの商品が掲載されていますのでご覧ください。

**手軽に飲むだけ玄米食**

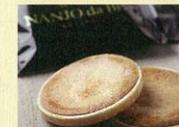


山形県物産株式会社(長井市)  
温めた牛乳やお茶に溶くだけで香ばしい風味が楽しめます。手軽に玄米の栄養をとれるユニークな食品です。

**米粉シフォンケーキ**



山形県産(川西町)  
自家産のはえぬきを使った米粉生地にしっとりとした食感にこだわって焼きました。誰にでも食べやすい素直なおいしさ。

<p><b>ホテルの味噌パン</b></p>  <p>株式会社山形グランドホテル(山形市) 米粉と酵母を使った「ゆべし」風味のパン。日本古来の食材と現代の米粉の新しい美味しさです。</p>	<p><b>つや姫パスタ</b></p>  <p>三和油脂株式会社(天童市) 米粉とつや姫と米粉米ぬかに川西産紅大豆を加えたパスタです。豊かな食感と彩りが特徴。</p>	<p><b>たご米</b></p>  <p>株式会社ヤマゲンフーズ(新庄市) 山形産ひとめぼれの米粉を使用。米粉ならではのもちもち食感。食事にもおやつにも大活躍。</p>	<p><b>つや姫種</b></p>  <p>有限会社すがわら製菓(鶴岡市) ツルっとした食感にこだわって開発した一品。つるつるともちもち感を感じてコシも充分です。</p>
<p><b>お山の形のサブレ</b></p>  <p>ケーキハウスチュチュ(山形市) 煎った米粉ならではの香ばしくほろっとした食感。程よい塩気のアクセントも特徴です。</p>	<p><b>なんじよだべ(NANJO da BE)</b></p>  <p>菓匠萬荷屋(南陽市) 10年来のヒット商品に米粉をプラス。口当たりの良い軽い食感が見事です。</p>	<p><b>マドローム★紅ダリ</b></p>  <p>山形県立置賜農業高校紅大豆本舗(川西町) 川西町特産の紅大豆のおからと甘煮を加え、ダリアの形に焼いたマドレーヌ。県産はえぬき100%。</p>	<p><b>つや姫ラスク(しみチョコ)</b></p>  <p>菓子工房ふくや(鶴岡市) 小麦を使わず、つや姫の米粉のみで作った生地をしみチョコで仕上げました。米粉の特徴を引き出した風味と食感が新鮮。</p>

**やまがた米粉食品コンクールは今年も開催予定。どんな新しい商品が出品されるか楽しみにしていてください。**

山形県 / 山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会