

CAP.N 10年の歩み



米粉で地域を変え
日本の農業を変えよう
そして新しい米粉食文化の創造を

平成20年度(2008年)

(1)国内産米粉促進ネットワーク発起人会

日時 平成20年(2008年)8月19日(火) 午後1時30分～

場所 日本労働者協同組合連合会会議室

設立発起人 岡元かつ子 島田圭一郎 鈴木忍 高橋仙一郎
高橋正郎 富田孝好 萩田敏 安村碩之

議長 島田圭一郎

議事 設立総会における議事の検討確認

(2)設立総会

開催日 平成20年(2008年)9月3日(水)

場所 日本労働者協同組合連合会会議室

参加者 理事13名

議長 島田圭一郎

議事 1.設立趣意書 2.定款 3.役員 4.事業計画及び収支計画
5.入会金及び会費について
6..NPO法人申請のための確認書について
7..NPO法人設立認証申請について



(3) 設立記念セミナー

米粉が地域を変える！日本を変える！

開催日 平成20年(2008年)10月3日(金)

場所 全理連ビル(代々木)

基調講演 食料危機と日本農業の再生

鈴木宣弘 東大大学院教授

講演 米粉ビジネスの可能性

萩田敏
瀧尾佳明
深井正

パネルディスカッション「米粉が地域を変える！」

コーディネーター 安村碩之

パネリスト 佐藤正志 衣笠愛之 深井正 大倉龍喜 岡本さつき
高橋仙一郎



設立記念セミナー 米粉が地域を変える！日本を変える！



(4)米粉パン技術講習会

開催日 第1回 平成21年(2009年)1月25日(日)

東京池袋 後藤学園

第2回 平成21年(2009年)2月6日(金)

名古屋 ニチエイ調理専門学校

開催場所 第1回 東京池袋 後藤学園

第2回 名古屋 ニチエイ調理専門学校

事業内容

講演 米粉の加工適正と製粉技術 萩田 敏

製パン実習講習 講師 橋本泰之

食パン 菓子パン ロールパン等



製パン実習講習



米米粉の加工適正と製粉技術



(5)米粉ビジネスコンサル展（つくば会場）

開催日 平成21年(2009年)2月20日(金)

主催 (社)米穀安定供給確保支援機構
国内産米粉促進ネットワーク後援 全国米粉食品普及推進会議 栃木県 JA全農いばらき
茨城県農業法人協会

開催場所 つくば国際会議室 1F多目的ホール

事業内容 講演 米粉の可能性と展望 CAP. N常任理事会 萩田敏
米粉機器関連メーカーのプレゼンテーション
製粉機械の展示及び米粉食品の展示・試食
相談コーナー**(6)米粉ビジネスコンサル展（金沢会場）**

開催日 平成21年2月27日(金)

主催 (社)米穀安定供給確保支援機構
国内産米粉促進ネットワーク後援 全国米粉食品普及推進会議 石川県 金沢市
石川県農業法人協会 他

開催場所 MROホール(北陸放送会館)2Fホール

事業内容 講演 米粉の可能性と展望 CAP. N常任理事会 萩田敏
米粉機器関連メーカーのプレゼンテーション
製粉機械の展示及び米粉食品の展示・試食
相談コーナー

新規需要米、米粉食品を新たなビジネスに 最新情報提供！
米粉ビジネスコンサル展
(米粉技術研修及びマーケティング相談)

【茨城県 つくば市会場】
平成21年2月20日(金)10:30～
つくば国際会議場 1F多目的ホール
茨城県つくば市竹園2-20-3

【石川県 金沢市会場】
平成21年2月27日(金)10:30～
MROホール(北陸放送会館)2Fホール
石川県金沢市本多町3-2-1

主催：社団法人 米穀安定供給確保支援機構
NPO法人(申請中)国内産米粉促進ネットワーク(CAP. N)
後援：全国米粉食品普及推進会議



米粉ビジネスコンサル展（つくば会場）



新規需要米、米粉食品を新たなビジネスに 最新情報提供！

米粉ビジネスコンサル展

(米粉技術研修及びマーケティング相談)



米粉ビジネスコンサル展(金沢会場)

(7) FOODX JAPAN 米粉パビリオン

開催日 平成21年3月3～6日(火～金) 幕張メッセ

開催場所 幕張メッセ

主催 (社)米穀安定供給確保支援機構
国内産米粉促進ネットワーク

事業内容 米粉製粉機器の展示
米粉パン製造の実演及び試食
米粉料理実演



FOODX JAPAN 米粉パビリオン



平成21年度（2009年）

(1) 特定非営利活動法人設立認証(東京都)

平成21年4月20日

(2) 特定非営利活動法人東京法務局登記

平成21年5月12日

(3) 平成21年度理事会 平成21年度通常総会

平成21年6月17日(水)

日本労働者協同組合連合会大会議室

(1) NPO法人国内産米粉促進ネットワーク 会員懇話会

日 時 平成21年6月17日(水)総会終了後15:00より

場 所 日本労働者協同組合連合会 会議室(東京池袋)

内 容

1. 米粉の安心サービスと米粉ビジネス伸長への期待
～米粉の安全システムによる品質確認と米粉製粉機械の
性能評価～ 常任理事 萩田 敏
2. 米粉で地域を、人をつくる！
～農林水産大臣賞受賞 コメロンパンの仕掛人に聞く～
理 事 堤 公博

(2) フードシステムソリューション 米粉パビリオン

開催日 平成21年9月24(金)～26日(日)

開催場所 東京ビックサイト

事業内容 米粉製粉機器の展示 米粉製品(パン、麺製
造実演) 相談コーナー



フードシステムソリューション 米粉パビリオン

(3) 米粉ビジネスコンサル相談会

仙台会場 平成21年11月12日(木)
宮場大学 太白キャンパス多目的ホール
秋田会場 平成21年11月12日(木)
秋田県総合食品研究所
弘前会場 平成21年11月14日(木)
弘前大学 文京キャンパス八甲田ホール
主 催 (財)日本穀物検定協会、国内産米粉促進ネットワーク、
(秋田会場)秋田県、全農秋田県本部
(弘前会場)ひろさき産学官連携フォーラム



弘前大学 文京キャンパス八甲田ホール

(4) 米粉食品「こっけん料理講座」米粉パン専門

開催日
第1回 平成22年1月28日(木)、
第2回 平成22年1月29日(金)
第3回 平成22年2月22日(月)
第4回 平成22年2月23日(火)
第5回 平成22年3月11日(木)
第6回 平成22年3月12日(金)
主 催 こっけん料理研究所、国内産米粉促進ネットワーク、(社)米穀安定供給確保支援機構
後 援 関東米粉食品普及推進協議会
開催場所 こっけん料理研究所(製粉会館2F)
講 師 橋本泰之((有)レーブ 代表取締役)



米粉食品「こっけん料理講座」米粉パン専門コース



(5) こっけん料理研究所主催米粉食品講座

米粉食品指導員認定スクール ジュニアコース
米粉食品指導員認定スクール マスターコース
米粉パスターコース
開催日 平成22年1月25日～
主 催 こっけん料理研究所
協 力 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク
開催場所 こっけん料理研究所(製粉会館2F)



(6) 教育フォーラムin上越ー牛乳・米粉普及PR企画

開催日 平成22年1月30日(土)

開催場所 リージョンプラザ上越、上越市科学館

主催 上越市教育委員会、日本教育新聞社、
上越教育大学

内容 展示、牛乳・米粉パン配布(400名)牛乳と米粉で
ケーキ作りに挑戦(23組52名)
パネルディスカッション(42名参加)

(7) FOODX JAPAN2010 米粉パビリオン参加

開催日 平成22年3月2日(火)~5日(金)

主催 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク、こっけん
料理研究所、(財)日本穀物検定協会

開催場所 幕張メッセ 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1

事業内容 米粉製粉機器の展示、
米粉パン製造の実演及び試食

出展企業 あきたこまち生産者協会、富士製作所、ケツ科学、
淡路製粉、日本ニーダー、(株)サタケ、
静岡製機(株)、(株)セイシン企業、(株)東洋商会、
(株)西村機械製作所、榎野産業(株)、(株)豊製作所
FOOD ACTION NIPPON、
(株)コトブキベーキングマシン、中国リス、レーヴ、
こっけん料理研究所

(8) 静岡県米粉パン製造技術講習会

開催日 平成22年3月19日

主催 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

協力 静岡県、(財)日本穀物検定協会

開催場所 寺彦製粉研究開発室

事業内容 米粉製粉機器の展示、
米粉パン製造の実演及び試食

参加者 30名

(9)全国JA直売所における米粉事業取り組み実態に関する調査

全国の約600箇所のJA直売所にアンケート調査票を
発送(平成22年1月5日)

米粉関連事業を既に展開している直売所のアンケート票
について集計



平成22年度（2010年）

(1) ファベックス2010 米粉パビリオン

開催日 平成22年4月7日(水)～9日(金)

開催場所 東京ビックサイト

(2) 米粉食品「こっけん料理講座」

米粉パン専門コース協力

開催日 平成22年4月12日(月)～

主催 (社)米穀安定供給確保支援機構

こっけん料理研究所

後援 関東米粉食品普及推進協議会

協力 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

開催場所 こっけん料理研究所(製粉会館2F)

(3) こっけん料理研究所主催米粉食品講座協力

米粉食品指導員認定スクール ジュニアコース

米粉食品指導員認定スクール マスターコース

米粉パスターコース

開催日 平成22年4月18日～

主催 こっけん料理研究所

協力 国内産米粉促進ネットワーク

開催場所 こっけん料理研究所(製粉会館2F)

(4) CAP.N会員懇話会

日時 平成22年6月16日(水)総会終了後14:45～16:30

場所 渋谷区立勤労福祉会館

内容 米粉ビジネスの課題 座長 萩田 敏

(5) 韓国ウィケン社 米粉事業視察団受入

日程 平成22年6月22日(火)～24日(木)

内容 22日ー日本穀物検定協会訪問、
こっけんクッキングの説明と米粉パン教室見学
23日ー米粉パン工房「鯉ヶ窪」見学
24日ーこっけんクッキングにて米粉ケーキ教室
の見学



ファベックス2010 米粉パビリオン



CAP.N会員懇話会

(6) 米粉ビジネス相談会

愛知県会場 平成22年 6月30日(水)

JAあぐりタウンげんきの郷 あすなろ舎会議室

静岡県会場 平成22年 7月 1日(木)

静岡県農林技術研究所 研究所本館3F会議室

三重県会場 平成22年 7月 2日(金)

メッセウイングみえ 大研修室2F

主催 (財)日本穀物検定協会

共催 国内産米粉促進ネットワーク、komeko50研究会

三重県農林水産支援センター

後援協賛 三重県、三重県食品産業振興会、(株)サタケ、(株)西村機械製作所、榎野産業(株)、静岡製機(株)、(株)東洋商会、(株)コトブキベーキングマシン、(株)セイシン企業、(株)中国リス食品販売、(株)ケット科学研究所

(7) フードシステムソリューション 米粉パビリオン

開催日 平成22年 9月22(水)～24日(金)

開催場所 東京ビックサイト

事業内容 米粉製粉機器の展示 米粉製品(パン、麺製造実演) 相談コーナー

(8) 土と平和の祭典2010に参加

開催日 平成22年10月17日(日)

開催場所 日比谷公園

内容 農都共生全国協議会、労協センター事業団が共同で出展したブース内に、菜種油と米粉を使った天ぷらの試食コーナーを設け、多くの参加者から好評を得た。



米粉ビジネス相談会



フードシステムソリューション 米粉パビリオン

(9) Noodle WORLD 米粉パビリオン参加

開催日 平成22年10月19(火)～21日(木)

開催場所 パシフィコ横浜

事業内容 米粉製品の展示、米粉製品の实演、米粉製粉機器の展示、相談コーナー

(10) リポ・サロン

米粉料理を研究探求する会として平成22年12月に結成。

第1回リポ・サロン

日時 平成22年12月1日(水) 12時30分～16時30分

会場 東都生協さんぼんすぎセンター

メニュー 肉まん、あんまん、スープ、デザート

第2回リポ・サロン

日時 平成23年1月26日(水) 12時30分～16時

会場 中央区立 社会教育会館

メニュー もちもち&ふわふわケーキサレ

第3回リポ・サロン

日時 平成23年2月23日(水) 12時30分～16時

会場 中央区立 社会教育会館

メニュー 干し椎茸の豆乳汁、ミニ餅、米粉&お豆腐の焼きモチ、

カスタードフルーツ・フォンデュ

第4回リポ・サロン

日時 平成23年4月27日(水) 12時30分～16時

会場 中央区立 社会教育会館

メニュー シフォンケーキ(各社米粉の比較実験)

**(11) エデュコミュニケーション21教育セミナーin
品川 食育セミナー**

ー学校現場における食育の指導法

開催日 平成23年1月22日(土) 13時～15時15分

開催場所 品川区立小中一貫校荏原平塚学園

主催 日本教育新聞社

協力 品川区教育委員会

後援 文部科学省、全国学校栄養士協議会、他

実践発表 学校給食、給食指導に関する事例4題

課題提案 課題提案学校給食における悩み解決策ー(社)

日本酪農乳業協会

学校給食における米粉導入の意義と魅力ー

高橋仙一郎専務

米粉パンと牛乳の配布

(12) こっけん料理研究所主催米粉パン1日講座

開催日 平成23年1月27日

主催 こっけん料理研究所

協力 国内産米粉促進ネットワーク

開催場所 こっけん料理研究所(製粉会館2F)



(13) 米粉ビジネスフォーラム

開催日 平成23年2月15日(火)

主催 国内産米粉促進ネットワーク

開催場所 日暮里サニーホール

挨拶 島田圭一郎 NPO法人CAP.N理事長

天羽 隆 農林水産省総合食料局食糧部計画課長

高木 賢 全国米粉食品普及推進会議会長

基調講演「日本経済の危機打開と農業・地域経済の再生」

金子 勝 慶應義塾大学教授

パネルディスカッション「米粉ビジネスへの展望」**コーディネーター**

萩田 敏 NPO法人CAP.N副理事長

パネラー

生産者 阿部茂昭 JA庄内みどり代表理事組合長

流通 菊地昭彦 JA全農米穀部米輸出・需要拡大推進課長

製造 佐藤 潔 共和食品グループエイティエイト
(株)営業商品開発部長量販 中井 一 (株)ローソン上級執行役員商品物流
本部長

製造・販売 真辺由香 米粉パン店米米ハート代表/土佐町

消費者 宇都宮幸子 NPO法人フード・風土理事 企業

(展示・相談コーナー出展、資料集へ企業紹介掲載企業)(株)ADEKA、(株)中国リス食品販売、(株)西村機械製作所、
榎野産業(株)、(株)コトブキベーキングマシン、(株)サタケ、
グリコ栄養食品(株)、(株)セイシン企業、静岡製機(株)、
(株)山本製作、(株)東洋商会、新潟製粉(株)、(株)グレイン・エ
ス・ピー、(株)ケット科学研究所、企業組合労協センター
事業団、東都生活協同組合、(株)自然芋そば

参加者 280名

何かが生まれる！
米粉ビジネス情報発信

米粉ビジネスフォーラム

参加費:2,000円

参加申し込みは、裏面の「申込書」で下記あて
E-mailまたは、FAXで申してください。

※申込み多数の場合は、先着順とさせていただきます。

参加者全員に米粉進呈

日時: 2月15日(火) 13時00分**会場: 日暮里サニーホール**

東京都荒川区東日暮里5-50-5 ホテルラングウッド4階

第一部 基調講演:金子 勝 教授
「日本経済の危機打開と農業・地域経済の再生」

プロフィール

慶應義塾大学教授

1952年生まれ。東京大学大学院博士課程修了。

法政大学教授などを経て慶應義塾大学経済学部教授。

専攻は財政学、制度の経済学。

著書に「市場と制度の政治経済学」「日本再生論」「反グローバリズム」「長期停滞」
「粉飾国家」「2050年のわたしから」「閉塞経済」など。**第二部 パネル・ディスカッション**
テーマ:米粉ビジネスへの展望

コーディネーター 萩田 敏

NPO法人国内産米粉促進ネットワーク副理事長

財団法人日本穀物検定協会 参与

パネラー: 生産 阿部 茂昭

JA庄内みどり 代表理事組合長

流通 菊地 昭彦

JA全農 米穀部米輸出・需要拡大推進課長

製造 佐藤 潔

共和食品グループ エイティエイト(株) 営業商品開発部長

量販 中井 一

株式会社ローソン上級執行役員 商品物流本部長

製造・販売 真辺 由香

米粉パン店 米米ハート代表(土佐町)

消費者 宇都宮 幸子

NPO法人フード・風土理事 東都生協元理事

米粉関連企業の相談・展示コーナー同時開催 12:00~17:00【相談・展示コーナー】 製粉機械 ・米粉測定機器 ・米粉製パン機器 ・米粉パン副資材
・米粉の安心システム ・米粉商品展示 など

お問合せ: NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

〒135-0016 東京都江東区東陽5-24-6-201 TEL03-6661-9656 FAX 03-6661-9657 E-mail:cap.net08@gmail.com

(14) FOODX JAPAN2011 米粉パビリオン

開催日 平成23年3月1日(火)～4日(金)

主催 国内産米粉促進ネットワーク、こっけん料理研究所、(財)日本穀物検定協会

開催場所 幕張メッセ 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1

事業内容 米粉製粉機器の展示 米粉パン製造の実演及び試食



)FOODX JAPAN2011 米粉パビリオン



平成23年度（2011年）

(1) こっけん料理研究所主催米粉食品講座協力

米粉パン専門コース

米粉食品指導員認定スクール（米粉パンコース）

米粉食品指導員認定スクール（米粉ケーキ、調理コース）

米粉パスターコース

開催日 平成23年4月～

主催 こっけん料理研究所

協力 国内産米粉促進ネットワーク

開催場所 こっけん料理研究所(製粉会館2F)

年間受講者数 約100名

(2) Noodle WORLD KANSAI 2011

米粉パビリオン参加

開催日 平成23年6月14日(火)～16日(木)

開催場所 インテックス大阪

事業内容 米粉製品の展示、相談コーナー

(3) 労協センター事業団神奈川事業本部

緊急人材育成講座社会的事業者コース農業・米粉実習講座への協力

農業・米粉講座期間

5月18日～8月16日(講座は3月9日～9月2日)

農業、米粉関係講座の企画編成、講義に協力



Noodle WORLD KANSAI 2011 米粉パビリオン参加



農業・米粉実習講座

(4) CAP.N会員懇話会

日時 平成23年6月29日(水)総会終了後14:45~17

場所 銀座会議室(松屋アネックスビル 6階)

講演

武田裕紀 農林水産省総合食料局食糧部計画課課長補佐
「米粉政策動向と今年度の政策展開米粉ビジネスの課題」

萩田 敏 日本穀物検定協会参与
「ユーザーの求める米粉品質・特性の情報とは…」

事例発表

米粉製粉 下山 公世 (株)SS製粉代表取締役
製造販売 高橋真木夫 (株)四季菜代表取締役社長
製造販売 石岡 謙治 (株)あきたこまち生産者協会 東京支店長
販売 近藤 慶太 東都生活協同組合商品部食品グループマネージャー
普及推進 木村さちこ パティシエール、管理栄養士
こっけん料理教室講師

(5) フードシステムソリューション2011米粉パビリオン

開催日 平成23年9月26(水)~28日(金)

開催場所 東京ビックサイト

事業内容 米粉製粉機器の展示 米粉製品(パン、
麺製造実演) 相談コーナー



CAP.N会員懇話会



フードシステムソリューション2011 米粉パビリオン



(6) 土と平和の祭典2011に参加

開催日 平成23年10月16日(日)

開催場所 日比谷公園

内容 農都共生全国協議会、労協センター事業団が共同で出展したブース内に、米粉揚げパンと米粉を使った天ぷらの試食コーナーを設けた。さらに、キュービックメンバーの手作り米粉パン・ケーキ・クッキーを販売した。多くの参加者から好評を得た。

(7) Noodle WORLD2011 米粉パビリオン参加

開催日 平成23年10月19(水)~21日(金)

開催場所 パシフィコ横浜

事業内容 米粉製品の展示、米粉製品の实演、米粉製粉機器の展示、相談コーナー

(8) FOODX JAPAN2011 米粉パビリオン参加

開催日 平成24年3月6日(火)~9日(金)

主催 こっけん料理研究所、(財)日本穀物検定協会

開催場所 幕張メッセ 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1

事業内容 米粉製粉機器の展示
米粉パン製造の实演及び試食



土と平和の祭典2011in日比谷



Noodle WORLD2011 米粉パビリオン

(9)米 粉フォーラム

開催日 平成24年 3月 6日(火)

主催 国内産米粉促進ネットワーク

開催場所 日暮里サニーホール

挨拶 島田圭一郎 NPO法人CAP.N 理事長

講演 筒井信隆 農林水産副大臣 米粉の普及推進について

高野孟 ジャーナリストインサイダー代表・編集長

新しい日本の創造と日本人の生き方ー房総での里山暮らしから見えてくるものー

「学ぼう生かそう 全国米粉活動先進事例リレートーク」

6次産業化 北海道 市川 範之 (有)グルメライス旭川 市川農場)代表

女性起業 富山県 小林由起子 米工房jasmine(ジャスミン)代表

農業団体 高知県 長野 進 (株)れいほく未来 専務

大手製パン 東京都 高橋 賢次 (株)木村屋總本店 執行役員ホールセール事業本部部長

普及推進 宮城県 八巻美恵子 食工房みやふく主宰フードコーディネーター

行政 石川県 本田 清成 はくさん地域カプロジェクト 代表理事

行政 青森県 横岡 聖一 十和田市十和田産品販売戦略室 主任主査

司会・基調報告 萩田敏 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク 副理事長

協賛企業(資料集へ企業紹介掲載企業)

(株)奈良機械製作所、榎野産業(株)、(株)ADEKA、日本労働者協同組合連合会、静岡製機(株)、片山製粉(株)、(株)西村機械製作所、(株)コトブキベーキングマシン((株)東京コトブキインダストリー)、グリコ栄養食品(株)、(株)ケット科学研究所、新潟製粉(株)、(株)中国リス食品販売、(株)東洋商会、(株)セイシン企業、協同組合米ワールド21普及協議会
参加者 193名



米粉フォーラム



米粉フォーラム後の懇親会



学ぼう生かそう 全国米粉活動先進事例リレートーク

平成24年度 (2012年)

(1) 労協センター事業団の東北被災地大船渡、登米事業所等における米粉関連起業化への支援

平成24年3月より米粉パン・ケーキ・料理などの講習会の開催について支援

(2) 労協センター事業団神奈川事業本部米粉カフェらいさーへの支援

平成24年4月19日開店
緊急人材育成講座社会的事業者コース修了者(3名)による米粉カフェ開店について協力した。

(3) ファームエイド銀座2012 労協出展店舗に参加

開催日 平成24年4月28日(土)

主催 ファームエイド銀座実行委員会、NPO法銀座ミツバチプロジェクト

開催場所 紙パルプ会館 東京都中央区銀座3-9-11

内容 労協神奈川事業本部カフェらいさーの米粉パン、シホンケーキを販売

(4) こっけん料理研究所主催米粉食品講座協力

米粉パン専門コース

米粉食品指導員認定スクール(米粉パンコース)

米粉食品指導員認定スクール(米粉ケーキ、調理コース)

開催日 平成24年4月～

主催 こっけん料理研究所

協力 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

開催場所 こっけん料理研究所(製粉会館2F)

年間受講者数 約100名



米粉カフェらいさー開店



こっけん料理研究所主催米粉食品講座

(5) Noodle WORLD KANSAI 2012**米粉パビリオン参加**

開催日 平成24年5月22日(火)～24日(木)

開催場所 インテックス大阪

事業内容 米粉製品の展示、相談コーナー

(6) CAP.N会員懇話会

日時 平成24年6月26日(火)総会終了後14:15～17

場所 衆議院第二議員会館 地下第1会議室

第1部 事例報告

「米粉」ビジネスに取り組む元気な女性」

パネラー

小林千冬世 有限会社大幸 専務取締役

田中 順子 株式会社ふあいあ 代表取締役

石野 典子 料理研究家

宮本千華子 管理栄養士 料理研究家

司 会

萩田 敏 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク副理事長

第2部 講演「今後の米粉推進への期待と政策について」

小池百合子 自民党米粉推進議員連盟幹事長

衆議院予算委員会理事

参加者：71名

(7) フードシステムソリューション2012**米粉パビリオン参加**

開催日 平成24年9月19日(水)～21日(金)

開催場所 東京ビックサイト

事業内容 米粉製粉機器の展示 米粉製品(パン、麺製造
実演) 相談コーナー



CAP.N、総会、会員懇話会



講演 小池百合子 自民党米粉推進議員連盟幹事長

(8) Noodle WORLD2012 米粉パビリオン参加

開催日 平成24年8月29(木)～31日(金)

開催場所 東京ビックサイト

事業内容 米粉製品の展示、米粉製品の实演、米粉製粉
機器の展示、相談コーナー

(9) 第5回EDO ART EXPO(旧日本橋美人博覧会)

〈商品開発と販売〉

開催日 平成24年9月28日～10月16日

米粉新商品開発 栄太樓總本舗と提携開発(サカイ優佳子
&田平恵美監修) 新米粉商品 米肌白あんと抹茶のケーキ

期間中限定販売

栄太樓總本舗本店〔喫茶室日本橋雪月花〕

抹茶セット、コーヒーセットメニューとして販売

ロイヤルパークホテル〔フォントレーヌ〕

コーヒーセット、紅茶セットメニューとして販売

セレスティンホテル〔レイヨンヴェール・カフェ〕

マカロンの紅茶セットとして販売

〈江戸東京ウォーキングイベントにて米粉配布〉

開催日 平成24年9月29日(土)

配布イベント スタンプ浮世絵ラリー 1,000袋

スウィーツラリー 100袋

日本橋美人商品ラリー 100袋

江戸東京ウォーク 1,000袋

〈復興市にて米粉製品の販売〉

開催日 平成24年10月7、8、9日(土、日、月)

開催場所 日本橋プラザ

協力団体と製品

ワーカーズコープ キュービック

米粉パン(黒糖バターロール、レーズン・くるみ入り)

米粉ケーキ(チョコ、抹茶、プレーン)

カフェらいさー

シフォンケーキ(プレーン、抹茶、夏みかん、ブルーベリー)

(売上げの10%を震災復興のために寄付しました)



第5回EDO ART EXPO(旧日本橋美人博覧会)

(10)ファーム・エイド銀座2012 労協出展店舗に参加

開催日 平成24年10月4日(日)

主催 ファームエイド銀座実行委員会、NPO法人銀座ミツバチプロジェクト

開催場所 銀座紙パルプ会館 東京都中央区銀座3-9-11

内容 労協神奈川事業本部カフェらいさーの米粉パン、シフォンケーキを販売

(12) FOODEX JAPAN2013 米粉パビリオン参加

開催日 平成25年3月5日(火)~8日(金)

主催 こっけん料理研究所、(財)日本穀物検定協会

開催場所 幕張メッセ 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1

事業内容 米粉製粉機器の展示 米粉パン製造の実演及び試食

(13) 米粉普及懇話会

開催日 平成25年3月13日(水)

主催 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

開催場所 日暮里サニーホール

挨拶 島田圭一郎 NPO法人CAP.N理事長

第一部**講演**

米粉の情勢等について

鈴木良典 農林水産省生産局農産部穀物課長

夢のある村へ大いなる挑戦ー集落営農と米粉工房をバネに

向畑宣秀 中国四国米粉食品普及推進協議会会長

第二部

「米粉の名人」料理グランプリ2013-第1回全国米粉料理レシピコンテスト開催について

小池経二 NPO法人CAP.N常任理事

参加者 約80名



FOODEX JAPAN2013 米粉パビリオン



米粉普及懇話会

平成25年度 (2013年)

(1) こっけん料理研究所主催米粉食品講座協力

米粉パン専門コース

米粉食品指導員認定スクール(米粉パンコース)

米粉食品指導員認定スクール(米粉ケーキ、調理コース)

開催日 平成25年4月～26年3月

主催 こっけん料理研究所

協力 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

催場所 こっけん料理研究所(製粉会館2F)

年間受講者数 約50名

(2) INTER-FOOD kANSAI2013 米粉パビリオン参加

開催日 平成25年5月21日(火)～23日(木)

開催場所 インテックス大阪

事業内容 米粉麺、パスタ調理実演及び試食、米粉製品の展示、米粉相談コーナー



こっけん料理研究所主催米粉食品講座



INTER-FOOD kANSAI2013 米粉パビリオン



25年度通常総会

(3) CAP.N会員懇話会

日 時 平成25年6月21日(火)総会終了後14:15～

場 所 衆議院第1議員会館 地下大会議室

来賓あいさつ

小池百合子 自民党米粉推進議員連盟幹事長

衆議院予算委員会理事

事例報告

「米粉で地域活性化－取り組みと期待」

(1)新潟県の米粉普及推進への取り組み

新潟県農林水産部 食品・流通課米粉普及推進室

坂野照美氏

(2)農産加工で地域活性化の推進

(株)東洋商会 代表取締役 高木敏弘氏

(3)米粉食品の調理と普及拡大について

NPO法人CAP.N副理事長 萩田 敏

意見交換



来賓あいさつ 小池百合子衆議院議員
自民党米粉推進議員連盟幹事長

(4) Noodle WORLD 米粉パビリオン参加

開催日 平成25年8月5日(月)～7日(水)

開催場所 東京ビックサイト

事業内容 米粉製品の展示、米粉パン、米粉パスタの製造実演・試食、米粉製粉機器の展示、米粉相談コーナー

(5) フードシステムソリューション2013**米粉パビリオン参加**

開催日 平成25年9月25日(水)～27日(金)

開催場所 東京ビックサイト

事業内容 米粉製粉機器の展示 米粉パン・米粉スイーツの製造実演・試食、米粉相談コーナー



フードシステムソリューション2013米粉パビリオン



「米粉の名人」料理グランプリ2013 第1回全国米粉料理レシピコンテスト

おいしさ、健康、文化。未来に伝えたい、につぼんの米粉料理。



全国規模の、本格的な米粉料理レシピコンテストの開催です。
応募いただいたレシピは見た目やおいしさだけでなく、さまざまな基準から審査されますので、一般の方々はもちろん食を仕事とされる方、食と栄養を考える方にも、大きなチャンスがあります。
プロアマ問わずとも「巨額の米粉レシピ」で、ふるって応募ください。



あなたの米粉レシピから、日本の「食」が動き出す。

第1回全国米粉料理レシピコンテスト

募集期間：2013年 10月1日(火)～11月30日(土)

審査委員長：香川芳子 (女子栄養大学 学長)

グランプリ賞品：全国「米粉の名人」賞 20万円相当の旅行券等 その他特別賞多数

主催：NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク 運営協力：女子栄養大学出版部

後援：全国農業協同組合中央会 一般社団法人 日本フードサービス協会

注目! いつでも、どこでも、
だれでも「米粉の名人」。

日本の食はお米の文化。だからお米の粉で作る「国産米粉」は、味覚的にも生理(体質)的にも日本人にぴったり。糖尿病予防食、小麦アレルギーの代替食としても、国際的に注目されています。最新の製粉技術で、ますます進化を続ける国産米粉は、扱いやすさや応用性も抜群。和・洋・中華・エスニックから煮物、揚げ物、焼き物、和え物、サラダなど、気軽に使えて料理レパートリーを無限に広げてくれる、とってもうれしい食材です。

いまこそ! あなたも
名人にチャレンジ。

本コンテストでは、多角的な見地による独自の基準で審査を行います。とにかくおいしいものを作りたいという主婦や料理好きの方々、お客さんに喜んでもらえるもの、売れるものを作りたいという食のプロたち、人の健康を支えるものを作りたいという栄養士の方々、そして「食」を学ぶ学生さんなど、どんなアプローチからのレシピもきちんと評価して「真の米粉名人」を選びます。

※本コンテストは調理技術を競うものではありません。

「米粉の名人」料理グランプリは、農林水産省「日本の食を広げるプロジェクト事業」です。

グランプリ受賞作品

第1回全国米粉料理コンテスト全国決勝大会



表彰式 「米粉の名人」料理グランプリ2013
第1回全国米粉料理レシピコンテスト 全国決勝大会

**(6)「米粉の名人」料理グランプリ2013
第1回全国米粉料理レシピコンテスト 地方大会
関東・甲信越地区決勝大会**

開催日 平成26年1月12日(日)
開催場所 女子栄養大学 坂戸キャンパス(埼玉県坂戸市)
応募レシピ数 247件
レシピ審査によって選出された18名(主食部門6、主菜・副菜部門6、デザート部門6)のプレゼンテーション審査
最優秀賞1名、優秀賞5名、敢闘賞12名

特別セミナー

佐藤達夫(日本食生活ジャーナリストの会代表幹事)
「マスコミ健康情報のウソ・ホント」

近畿・東海・北陸地区決勝大会

開催日 平成26年1月19日(日)
開催場所 大津市民会館(滋賀県大津市)
応募レシピ数 290件
レシピ審査によって選出された18名(主食部門6、主菜・副菜部門6、デザート部門6)のプレゼンテーション審査
最優秀賞1名、優秀賞5名、敢闘賞12名

特別セミナー 寺岡弘文(東京医科歯科大学名誉教授)
「生きる力を育む食育とはー生命科学から考える」

北海道・東北地区決勝大会

開催日 平成26年1月26日(日)
開催場所 宮城学院女子大学(宮城県仙台市)
応募レシピ数 197件
レシピ審査によって選出された18名(主食部門6、主菜・副菜部門6、デザート部門6)のプレゼンテーション審査
最優秀賞1名、優秀賞5名、敢闘賞12名

特別セミナー 今田純雄(広島修道大学人文学部教授)
「食の自律性を取り戻すー食のグローバル化と子ども達」



コンテスト出場者の調理模様



中四国・九州地区決勝大会

開催日 平成26年2月9日(日)

開催場所 くらしき作陽大学(岡山県倉敷市)

応募レシピ数 412件

レシピ審査によって選出された18名(主食部門6、主菜・副菜部門6、デザート部門6)のプレゼンテーション審査
最優秀賞1名、優秀賞5名、敢闘賞12名

特別セミナー 山下静江(くらしき作陽大学教授)

「伝えるから伝わる食育へ

周知～実践の時代の食育を考える」

(7)「米粉の名人」料理グランプリ2013**第1回全国米粉料理レシピコンテスト 全国決勝大会**

調理審査—地区大会選抜者24名による調理—

開催日 平成26年3月21日(金)

開催場所 女子栄養大学 駒込キャンパス

審査委員長 香川芳子氏(女子栄養大学学長)

各部門から2点、総数6点の優秀賞を選び、その中で最も優秀なものを大賞とした

特別セミナー・表彰式

開催日 平成26年3月22日(土)

開催場所 女子栄養大学駒込キャンパス

特別セミナー 五明紀春(女子栄養大学副学長)

「グローバル時代における日本の食文化の行方」

地域事例報告 吉弘昌昭(東広島市 農事組合ファームおだ組合長理事)

「広島県共和の郷・おだの街づくりの活動報告」
—米粉パン工房〈パン&マイム〉の躍進—

審査発表・表彰授与式



表彰式 「米粉の名人」料理グランプリ2013
第1回全国米粉料理レシピコンテスト 全国決勝大会



コンテスト選手の調理模様



コンテスト選手のプレゼン

(8) FOOD EX JAPAN2014 米粉パビリオン参加

開催日 平成26年3月4日(火)~7日(金)

主催 こっけん料理研究所

開催場所 幕張メッセ 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1

事業内容 米粉製粉機器の展示 米粉パン、米粉スイーツ、
米粉から揚げほか実演及び試食
米粉相談



FOODEX JAPAN2014 米粉パビリオン

平成26年度(2014年)

(1) こっけんクッキング「米粉食品スクール・講座」の協力

米粉食品指導員認定スクール
米粉スイーツ講座
男の(米粉)料理教室
米粉と大豆粉cooking

開催日 平成26年8月～27年3月

主催 こっけん料理研究所

協力 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

開催場所 こっけん料理研究所(製粉会館2F)

延べ年間受講者数 270人/日

(2) CAP.N会員懇話会

日時 平成26年5月28日(水)総会終了後15:40～

場所 衆議院第2議員会館 第1大会議室

パネルディスカッション

「米粉普及はこれだ！米粉関係企業と大いに語る」

〈パネラー〉

(株)ケット科学研究所	営業部向海外外担当	千木良冲正
(株)静岡製機	担当部長	室井 郁夫
(株)東洋商会	代表取締役	高木 敏弘
奈良機械販売(株)	取締役副社長	笹子 勝彦
(株)西村機械製作所	主任	鈴木 善也
榎野産業(株)	代表取締役	榎野 利光
(株)東京コトブキインダストリー	専務取締役	吉澤 健三

〈コーディネーター〉

NPO法人国内産米粉促進ネットワーク副理事長 萩田 敏

(3) 米粉展望に関するマスコミ関係者との意見交換会

開催日 平成26年8月4日(月)

場所 銀座フェニックスプラザ

参加者 マスコミ 12社



パネルディスカッション
「米粉普及はこれだ！米粉関係企業と大いに語る」



米粉展望に関するマスコミ関係者との意見交換会

(3) 米粉活用による食物アレルギー対応セミナー

開催日 平成26年8月25日(月)

開催場所 銀座フェニックスプラザ

基調講演 食物アレルギーとその対応

講師 独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター

アレルギー性疾患研究部長 海老澤元宏先生

パネルディスカッション

食物アレルギーと米粉活用

パネラー

長谷川実穂氏 国立病院機構相模原病院臨床研究センター栄養士

武内澄子氏 食物アレルギーの子を持つ親の会代表

中塚祐子氏 食物アレルギーを持つ子の親

杉本眞吾氏 公益社団法人全国学校栄養士協議会理事

コーディネーター

萩田敏 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク副理事長

米粉食品の展示

(株)たふいあ (株)SS製粉 片山製粉(株) (有)大幸
 (株)大潟村あきたこまち生産者協会 小林製麺(株)
 (株)自然芋そば (株)四季菜 (株)図司穀粉 エイティエイト(株) (1社)日本米粉クッキング協会 (有)エルフィン・インターナショナル (株)セイシン企業 みたけ食品工業(株)
 (株)給材

(4) フードシステムソリューション2014米粉パビリオン 参加

開催日 平成26年 9月 17日(火)～ 19日(木)

開催場所 東京ビックサイト

事業内容 米粉製粉機器の展示 米粉スイーツ・麺の調理実演と試食、相談コーナー



講演 食物アレルギーとその対応
海老澤元宏先生



パネルディスカッション食物アレルギーと米粉活用



米粉関係者との米粉普及への意見交換会
銀座フェニックスプラザ

東北地区決勝大会
グランプリ準グランプリ作品

(5)「米粉の名人」料理グランプリ2014
第2回全国米粉料理コンテスト地区決勝大会

主催 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク
後援 全国農業協同組合中央会
一般社団法人日本フードサービス協会
協賛団体 全国農業協同組合連合会 全国共済農業協同組合連合会 農林中央金庫 一般社団法人家の光
協会 株式会社農協観光 株式会社日本農業新聞
審査 各地区とも、全国応募レシピの中から1次、2次審査で選考された優秀作品18名(主食部門6、主菜・副菜部門6、デザート部門6)を60分間で出場者本人が調理する。その作品を審査員全員で試食し、作者のプレゼンテーションにより審査する。
賞 グランプリ1作品、準グランプリ2作品、優秀賞3作品(外食向け、給食向け、家庭向け)、特別賞2作品(食物アレルギー対応作品、学生の部)、敢闘賞10作品

東北地区決勝大会

開催日 平成26年12月6日(土)
開催場所 山形調理師専門学校(山形市)
応募レシピ数 137件
審査委員長 安達 茂 山形グランドホテル取締役総料理長

関東・甲信越地区決勝大会

開催日 平成26年12月13日(土)
開催場所 学校法人石坂学園 長野調理製菓専門学校
(長野市)
応募レシピ数 124件
審査委員長 板花 芳博 ホテルメトロポリタン長野調理部部長
総料理長



東北地区決勝大会 山形調理師専門学校

関東・甲信越地区決勝大会
グランプリ準グランプリ作品



関東・甲信越地区決勝大会 長野調理製菓専門学校

近畿・東海・北陸地区決勝大会

開催日 平成27年1月17日(土)
 開催場所 大阪ガス調理施設(大阪府大阪市)
 応募レシピ数 139件
 審査委員長 松村 智明 シーサイドホテル舞子ビラ神戸総料理長

中国・四国地区決勝大会

開催日 平成27年1月31日(土)
 開催場所 学校法人原田学園 広島酔心調理製菓専門学校(広島市)
 応募レシピ数 233件
 審査委員長 澤村 収二 ANAクラウンプラザホテル広島総料理長

九州地区決勝大会

開催日 平成27年2月7日(土)
 開催場所 学校法人常磐学園専修学校常磐学院(熊本市)
 応募レシピ数 99件
 審査委員長 宮本 良三 阿蘇熊本空港ホテルエミナース総料理長

北海道地区決勝大会

開催日 平成27年2月15日(日)
 開催場所 学校法人光塩学園本部 光塩学園調理製菓専門学校(札幌市)
 応募レシピ数 34件
 審査委員長 大江 廣嗣 KKRホテル札幌総料理長

**近畿・東海・北陸地区決勝大会
 グランプリ準グランプリ作品**

**中国・四国地区決勝大会
 グランプリ準グランプリ作品**

**九州地区決勝大会
 グランプリ準グランプリ作品**

**北海道地区決勝大会
 グランプリ準グランプリ作品**


**(8)「米粉の名人」料理グランプリ2014
第2回全国米粉料理コンテスト全国決勝大会**

開催日 平成27年3月8日(日)

開催場所 製粉会館

審査委員長 小泉武夫 東京農業大学名誉教授

審査 全国6箇所の地区決勝大会において選抜された各地区のグランプリ1名、準グランプリ2名の計3名、合計18名(主食部門6、主菜・副菜部門6、デザート部門6)が60分間で出場者本人が調理する。その作品を審査員7人全員で試食し、作者のプレゼンテーションにより審査する。

賞 全国グランプリ1作品、全国準グランプリ2作品、優秀賞3作品(外食向け、給食向け、家庭向け)、特別賞3作品(食物アレルギー対応作品、学生の部、特別奨励賞)、敢闘賞9作品

**グランプリ受賞作品
第2回全国米粉料理コンテスト全国決勝大会**



第2回全国米粉料理コンテスト全国決勝大会 調理模様



第2回全国米粉料理コンテスト全国決勝大会 受賞者

(6) FOODEX JAPAN2015 「米粉パビリオン」参加

開催日 平成27年3月3日(火)～6日(金)
 開催場所 幕張メッセ 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1
 主催 こっけんクッキング、(一財)日本穀物検定協会
 事業内容 米粉製品の展示 米粉パン・スイーツ・麺の製造実演
 と試食、米粉製粉機器などの展示、相談コーナー

(7) 米粉活用による食物アレルギー対応セミナーⅡ

開催日 平成27年3月7日

開催場所 製粉会館

基調講演**食物アレルギー対応の実際**

金田雅代 女子栄養大学短期大学部食物栄養学科教授

食物アレルギー対応の実際

原田康子 静岡県袋井市立浅羽東小学校栄養教諭

アレルギーにおける製粉会社対応と食品メーカーの取組事例

新潟製粉(株) コンタミ対策の対応事例と現状報告

(株)大潟村あきたこまち生産者協会

アレルギー対応非常食について

銀座コーギーコーナー アレルギー対応商品について

日東ベスト(株) みんなと一緒に同じデザートを

米粉アレルギー対応食品試食展示会(出品企業)

(株)大潟村あきたこまち生産者協会、銀座コーギーコーナー、
 日東ベスト(株)、グリコ栄養食品(株)、日本米粉クッキング協
 会、(株)中国リス食品販売



平成27年度 (2015年)

(1) こっけんクッキング主催「米粉食品スクール・講座」の協力

米粉食品指導員認定スクール

開催日 平成27年5月～27年12月

主催 こっけんクッキング

協力 国内産米粉促進ネットワーク

開催場所 製粉会館 2F

延べ年間受講者数 245人

(2) CAP.N会員懇話会

日時 平成27年6月4日(木)総会終了後15:00～

場所 衆議院第2議員会館 第1大会議室

第1部 講演「農政改革と米粉推進」

宮腰光寛 衆議院議員 自由民主党 農林水産戦略調査会会長代理、農業基本政策検討PT座長

第2部 座談会

全国米粉料理コンテスト受賞者のみなさんと知りたい、聞きたい座談会

パネラー

石井 ゆか 氏 全国グランプリ受賞(主婦)

末岡 貞之 氏 中国・四国地区グランプリ受賞((有)木村有機農園)

中村 祐希 氏 関東・甲信越地区グランプリ受賞(大学生)

長谷川実穂 氏 全国決勝大会審査(国立病院機構相模原病院 臨床研究センター(管理栄養士))

進行

萩田 敏 NPO法人CAP.N副理事長



講演「農政改革と米粉推進」
宮腰光寛 衆議院議員



CAP.N会員懇話会



全国米粉料理コンテスト受賞者のみなさんと
知りたい、聞きたい 座談会、

**(3)「米粉の名人」料理グランプリ2015
第3回全国米粉料理コンテスト地区決勝大会**

- 主催 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク
 後援 全国農業協同組合中央会
 一般社団法人 日本フードサービス協会
 公益財団法人 産業教育振興中央会
 協賛団体 全国農業協同組合連合会 農林中央金庫
 全国共済農業協同組合連合会
 一般社団法人家の光協会 株式会社農協観光
 株式会社日本農業新聞
 審査 1次審査で全国5地区別に優秀作品15点-人(主食部門5、主菜・副菜部門5、デザート部門5)を
 選考し、その15人は審査会場において60分以内
 で調理し、その作品を審査員全員で試食し、作者
 のプレゼンテーションにより審査する。
 賞 グランプリ1作品、準グランプリ2作品、優秀賞3
 作品(外食向け、給食向け、家庭向け)、特別賞2
 作品(食物アレルギー対応レシピ、地元産品活用
 レシピ) 敢闘賞7作品

近畿・東海・北陸地区決勝大会

- 開催日 平成27年11月14日(土)
 開催場所 名古屋市 学校法人光陽学園ニチエイ調理
 専門学校
 応募レシピ数 258点
 (主食72、主菜・副菜54、デザート132)
 審査委員長 反町政広(名古屋栄東急REIホテル料理長)

北海道・東北地区決勝大会

- 開催日 平成27年11月28日(土)
 開催場所 仙台市 宮城調理製菓専門学校
 応募レシピ数 121点
 (主食30、主菜・副菜25、デザート66)
 審査委員長 鹿野佐一(KKRホテル仙台総料理長)

おいしさ、健康、文化。未来に伝えたい、にっぽんの米粉料理。

第3回 全国米粉料理コンテスト

● 米粉の名人 料理グランプリ2015 ●
 米粉の成長を生かした、オリジナリティあふれる米粉料理を募集します。

開催期間：2015年7月6日(月)～10月5日(月) (全4回)
 グランプリ選出：全国「米粉の名人」料理グランプリ選出部門1名のほか各賞と応募者
 主催：NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク
 後援：全国農業協同組合中央会 一般社団法人 日本フードサービス協会 公益財団法人 産業教育振興中央会

あなたのレシピが
米粉の力をアップします。

※応募は「米粉の名人」料理グランプリの応募要項をご覧ください。

審査員構成	※ 調剤科(文庫・ライフコーディネーター) 無記名投票 (投票用紙あり) ※ 主菜・副菜・デザート ※ 主食・デザート ※ 特別賞(選考)
審査日程	1次審査(2015年7月6日) 2015年3月5日(土) 2次審査(2015年10月5日) 2015年3月5日(土) 3次審査(2015年10月5日) 2015年3月5日(土) 4次審査(2015年10月5日) 2015年3月5日(土)

応募の受付は WEB へ！
 米粉の名人 WEB
<http://www.komako-maijia.com/>
 ① WEBから直接応募
 ② 応募用紙をダウンロードして郵送
 ③ パソコンに記入して郵送

事務局(近畿地区)：「米粉の名人」料理グランプリ事務局 ☎03-5283-6335 (受付時間：10:00～17:00) 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1 丸の内ビルディング10F
 事務局(東北地区)：「米粉の名人」料理グランプリ事務局 ☎03-5283-6335 (受付時間：10:00～17:00) 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1 丸の内ビルディング10F E-mail: info@komako-maijia.com FAX:03-5283-7634

「米粉の名人」料理グランプリは、産科水産省「日本の食文化を発信・利用促進事業」です。

関東・甲信越地区決勝大会

開催日 平成27年12月6日(日)

開催場所 横浜市 学校法人誠心学園 国際フード製菓専門学校

応募レシピ数 298点

(主食78、主菜・副菜54、デザート166)

審査委員長 宇佐神茂(ホテルニューグランド取締役総料理長)

中国・四国地区決勝大会

開催日 平成28年1月16日(土)

開催場所 岡山市 学校法人本山学園 西日本調理製菓専門学校

応募レシピ数 347点

(主食85、主菜・副菜84、デザート178)

審査委員長 澤村収二(ANAクラウンプラザホテル広島総料理長)

九州地区決勝大会

開催日 平成28年1月30日(土)

開催場所 熊本市 学校法人常磐学園 専修学校常磐学院

応募レシピ数 108件

(主食20、主菜・副菜25、デザート63)

審査委員長 宮本良二(阿蘇熊本空港ホテルエミナース総料理長)

北海道・東北地区決勝大会
宮城調理製菓専門学校(仙台市)近畿・東海・北陸地区決勝大会
ニチエイ調理師専門学校(名古屋市)関東・甲信越地区決勝大会
国際フード製菓専門学校(横浜市)

**(4)「米粉の名人」料理グランプリ2015
第3回全国米粉料理コンテスト全国決勝大会**

開催日 平成28年 3月5日(土)
開催場所 製粉会館 (東京都中央区)
審査委員長 浜 美枝(女優 ライフコーディネーター)
審査 全国5箇所の地区決勝大会において選抜された各地区のグランプリ1名、準グランプリ2名の計3名、合計15名(主食部門5、主菜・副菜部門5、デザート部門5)が60分間で出場者本人が調理し、その作品を審査員6人全員で試食し、作者のプレゼンテーションにより審査した。

賞 全国グランプリ1作品、全国準グランプリ2作品、優秀賞3作品(外食向け、給食向け、家庭向け)、特別賞3作品(食物アレルギー対応レシピ、学生の部、地元産品活用レシピ)、特別奨励賞2レシピ、敢闘賞5レシピ

**グランプリ受賞作品
第3回全国米粉料理コンテスト全国決勝大会**



表彰式 「米粉の名人」料理グランプリ2015
第3回全国米粉料理コンテスト 全国決勝大会

(5) 米粉活用セミナー

開催日 平成28年2月20日

開催場所 川越市伊勢原公民館(霞ヶ関北小学校特別教室) 多目的ホール 調理実習室

後援 川越市教育委員会、日本教育新聞社。角栄ガス株式会社

第1部 アレルギー対応米粉食品展示・試食会

出品協力 新潟製粉、株式会社マイセンファインフード

講演

「人にやさしい安全・健康な米粉商品づくりへの挑戦」

講師 牧野仙以知氏 農業生産法人株式会社マイセンファインフード 代表取締役社長

米粉料理教室

「家庭でできるグルテンフリー米粉料理」

米粉ニョッキ、フライパンで作る米粉アップルケーキほかー

講師 石井ゆか氏 米粉料理研究家、第2回全国米粉料理コンテストグランプリ受賞

(6) FOODEX JAPAN2016 「米粉パビリオン」

開催日 平成28年3月8日(火)～11日(金)

開催場所 幕張メッセ 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1

主催 こっけんクッキング、(一財)日本穀物検定協会

事業内容 米粉製粉機器の展示、米粉パン・スイーツ・麺の製造実演と試食、米粉製粉機器などの展示、相談コーナー



講演「人にやさしい安全・健康な米粉商品づくりへの挑戦」



米粉料理教室「家庭でできるグルテンフリー米粉料理」

(7) レシピ集の企画監修

『第2回全国米粉料理コンテスト入賞者レシピ集』

平成27年11月19日初版発行

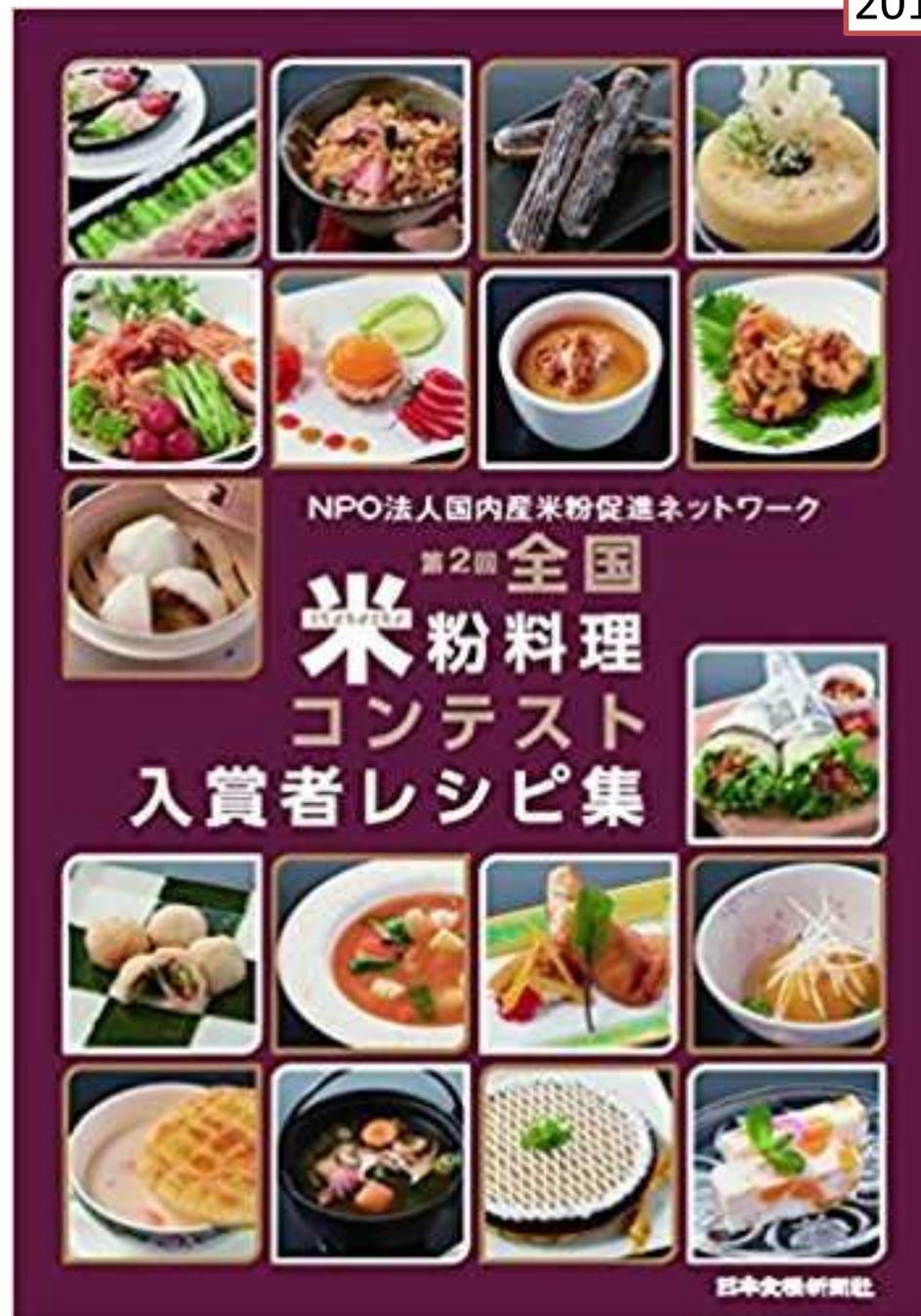
発行 日本食糧新聞社 発行全100ページ2,000円(税別)

本書は「第2回全国米粉料理コンテスト」(応募766点)において地区決勝大会、全国決勝大会へ選出された優秀作品105点を掲載しています。

レシピは、一点一点が米粉の特長を生かしたオリジナリティあふれるもので、米粉のスペシャリストによる補足やアドバイスにより、再現しやすい形にしています。

また、近年要望の多いアレルギー対応メニューも多数含まれており、該当レシピには「アレルギー対応あり」と記載しています。

あわせて、米粉を使い慣れていない方にもトライできるように、はじめに米粉の知識として、米粉の特性・利用法について解説を加えました。



平成28年度 (2016年)

(1) こっけんクッキング主催「米粉食品スクール」への協力

米粉食品指導員認定スクール

開催日 平成28年5月～28年12月

主催 こっけんクッキング

協力 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

開催場所 製粉会館 2F

延べ年間受講者数 207人

(2) CAP.N米粉懇話会

日時 平成28年6月8日(水)総会終了後15:20～

場所 衆議院第2議員会館 第1大会議室

「グルテンフリーレシピの魅カーホテル総料理長と
米粉料理コンテスト受賞者が語る」

パネラー

井田仲弘氏 日本ホテル(株)ホテルメトロポリタン総料理長

石井ゆか氏 第2回米粉料理コンテスト 全国決勝大会 グランプリ受賞

中村祐希氏 第2回米粉料理コンテスト 関東・甲信越地区大会 準グランプリ受賞

羽生雅代氏 第2回米粉料理コンテスト 関東・甲信越地区大会 優秀賞受賞

林 秀和氏 第3回米粉料理コンテスト 関東・甲信越地区大会 特別受賞

進行

萩田 敏 NPO法人CAP.N副理事長



こっけんクッキング主催「米粉食品スクール」



CAP.N米粉懇話会



「グルテンフリーレシピの魅カーホテル総料理長と
米粉料理コンテスト受賞者が語る」

(3) 消費拡大推進に係る基礎データ調査のうち 「米粉に係る調査」

受託事業名

農林水産省平成28年度委託事業「食の魅力発掘による消費拡大のための国民運動推進事業」

米粉製品の分析

調査期間 平成28年9月～11月

分析依頼先 (株)セイシン企業、日本穀物検定協会神戸分析センター、日本穀物検定協会関東支部

調査対象 市場に流通している米粉を対象にデンプン損傷度18体を分析、4体については事業者の検査数値を採用、アミロース含有率も同じく19体を分析、3体は事業者数値とした。粒度分布は製品によってばらつきが大きく、成果物数値としては他成分と同様に22体を対象にした。理化学分析及び聞き取りにより実態を把握した。

分析事項 粒度分布、デンプン損傷度、アミロース含有率、水分含有率

調査結果 上記分析事項を取りまとめ、12月1日の「米粉の用途別基準専門部会」に諮り、3月22日の最終合同検討委員会に報告するとともに、農林水産省に実践報告書として提出した。

米粉製粉事業者の現地調査

調査期間 平成28年5月～9月

調査対象 栃木、新潟、岐阜、富山、大阪、広島、熊本、鹿児島各府県の製粉事業者8工場を対象

調査項目 施設の構造、製粉方法、管理体制等について聞き取りにより実施した。

調査結果 各項目A,B,Cの調査ランクにより結果を取りまとめた。11月30日の「グルテンを含まない米粉製品の表示ルール専門部会」に諮り、3月22日の最終合同検討委員会に報告するとともに、農林水産省に実践報告書として提出した。

海外のグルテンフリー表示に係る調査

調査期間 平成28年6月～10月

調査対象 海外のグルテンフリー表示の規格について文献を調査し、取りまとめて分析。対象はグルテンフリーが幅広く普及し進んでいる欧米・豪州や国際関係組織とした。

調査結果 「欧米・豪州等6か国、組織におけるグルテンフリー表示に係わる調査報告書」(海外文献・資料に基づく)にまとめた。3月22日の最終合同検討委員会に報告するとともに、農林水産省に実践報告書として提出した。

有識者ヒヤリング調査

－第1回合同検討委員会

日時 平成28年6月14日(火)

開催場所 (株)電通本社ビル会議室

出席者 服部幸應委員長

「米粉の用途別基準専門部会」委員6名、
「グルテンを含まない米粉製品の表示ルール専門部会」8名

議事

- 今後のヒヤリングの調査のとり進め方について検討・整理
- 委員である国立医薬品食品衛生研究所食品部長の穂山浩氏から「現在のグルテン検出限界値と小麦アレルギー感謝の状況」について講義を受けた。

有識者ヒヤリング調査－グルテンを含まない米粉製品の表示ルール専門部会

日時 平成28年11月30日(水)

開催場所 (株)電通本社ビル会議室

出席者 大坪研一部部会長ほか7名の委員

議事 米粉製粉事業者の工場施設等現地調査、海外のグルテンフリー表示制度調査に基づき整理した「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」の素案を提示して、意見を聴取した。

(4) 全国米粉料理レシピコンテスト2016

地区決勝大会

主催 農林水産省

受託団体 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

協賛団体 (株)大潟村あきたこまち生産組合 片山製粉(株)

みたけ食品工業(株) (株)セイシン企業

新潟製粉(株) (株)アクティブ哲西 熊本製粉(株)

審査 全国応募レシピ758点の中から1次審査で全国5地区別に優秀作品15点(人)(主食部門5、主菜・副菜部門5、デザート部門)を選考し、その15人は審査会場において60分以内で調理し、その作品を審査員全員で試食、作者のプレゼンテーションにより審査する。

賞 グランプリ1作品、準グランプリ2作品、優秀賞3作品(外食向け、給食向け、家庭向け) 特別賞2作品(グルテンを含まないレシピ、地元産品活用レシピ) 敢闘賞7作品

北海道・東北地区大会

開催日 平成28年9月10日(土)

開催場所 菜園調理師専門学校(盛岡市)

応募レシピ数 81件

査委員長 狩野美紀雄 ホテルメトロポリタン盛岡
NEWWING洋食料理長

北海道・東北地区大会
グランプリ準グランプリ作品



全国米粉料理レシピコンテスト
2016

米粉の特長を生かした、オリジナリティあふれる米粉料理を募集します。

募集期間：2016年 7月8日(金)～8月15日(月)

グランプリ賞品：全国米粉料理レシピコンテスト2016 グランプリ賞と副賞、その他賞状と賞品多数
主催：農林水産省

未来に広がる
米粉の多様なレシピ!!

応募の情報はWEBへ!

全国米粉料理レシピコンテスト2016 検索
<http://www.komeko-cooking.com/>

- 1 WEBから応募応募
- 2 応募用紙をダウンロードして郵送
- 3 パンフレットに記入して郵送

関東・甲信越地区決勝大会
グランプリ準グランプリ作品



関東・甲信越地区決勝大会

開催日 平成28年9月24日(土)

開催場所 製粉会館(東京都)

応募レシピ数 270件

審査委員長 松山昌樹 ロイヤルパークホテル調理部長

近畿・東海・北陸地区決勝大会

開催日 平成28年9月17日(土)

開催場所 学校法人光陽学園ニチエイ調理専門学校(名古屋市)

応募レシピ数 153件

審査委員長 反町政広 名古屋栄東急REIホテル料理長

近畿・東海・北陸地区決勝大会
グランプリ準グランプリ作品



中国・四国地区決勝大会

開催日 平成28年10月1日(土)

開催場所 学校法人原田学園 広島酔心調理製菓専門学校(広島市)

応募レシピ数 172件

審査委員長 澤村 収二 ANAクラウンプラザホテル
広島総料理長

中国・四国地区決勝大会
グランプリ準グランプリ作品



九州地区決勝大会

開催日 平成28年10月8日(土)

開催場所 学校法人常磐学園専修学校常磐学院(熊本市)

応募レシピ数 82件

審査委員長 宮本 良三 阿蘇熊本空港ホテルエミナーズ
総料理長

九州地区決勝大会
グランプリ準グランプリ作品



グランプリ受賞作品
全国米粉料理レシピコンテスト2016 全国決勝大会

(5) 全国米粉料理レシピコンテスト2016
全国決勝大会

主催 農林水産省
 受託団体 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク
 協賛団体 全国農業協同組合中央会
 一般社団法人日本フードサービス協会
 全国共済農業協同組合連合会 農林中央金庫
 一般社団法人家の光協会
 株式会社農協観光 株式会社日本農業新聞

開催日 平成28年11月5日(土)
 開催場所 製粉会館
 審査委員長 井田仲弘 (株)日本ホテル ホテルメトロポリタン
 総料理長

審査 全国5箇所の地区決勝大会において選抜された各地区のグランプリ1点、準グランプリ2点の計3点、合計15点(15名)(主食部門5、主菜・副菜部門5、デザート部門5)が60分間以内で調理し、審査に提出する。その作品を審査員6人全員で試食し、作者のプレゼンテーションにより審査する。

賞 全国グランプリ1作品、全国準グランプリ 2作品、優秀賞3作品(外食向け、給食向け、家庭向け、特別賞2作品(グルテンを含まないレシピ、地元産品活用レシピ) 敢闘賞7作品

(6)FOODEX JAPAN2017「米粉パビリオン」参加

開催日 平成29年3月7日(火)~10日(金)
 開催場所 幕張メッセ 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1
 主催 komeko50研究会
 事業内容 米粉製品の展示 グルテンフリー米粉パン・クッキー・麺の製造実演と試食 米粉製粉機器などの展示 相談コーナー マスコミコーナー



表彰式 全国米粉料理レシピコンテスト2016
全国決勝大会

全国米粉料理レシピコンテスト2016 全国決勝大会
製粉会館(中央区日本橋兜町)

2016



平成29年度 (2017年)

(1) CAP.N米粉懇話会

日 時 平成29年6月8日(木)総会終了後15:20～
場 所 衆議院第2議員会館 第1会議室

パネルディスカッション

「米粉商品への期待と可能性を語り合う」
全国米粉料理コンテスト審査員が語る

パネラー

井田仲弘氏 日本ホテル(株)ホテルメトロポリタン総料理長
折田 浩氏 銀座イタリー亭オーナーシェフ
平尾由希氏 料理家、フードコーディネーター

進 行

萩田 敏 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク副理事長

(2) 「革新技術等波及展開支援事業(米粉)」

補助事業名

農林水産省からの29年度産地活性化総合対策事業推進
費補助金等大豆・麦・飼料用米等生産拡大事業(全国推進
事業のうち革新技術等波及展開事業(米粉))

米粉の用途別基準、ノングルテン表示「地方説明会」

全国8か所で開催

日本米粉協会と連携し、用途ごとの加工適性に関する「米粉の用途別基準」、グルテンを含まない米粉製品の表示に関する「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」の内容を広く普及・啓発するための「地方説明会」を全国8か所で開催した。説明会では、NPO法人国内産米粉促進ネットワークが新たに製作した「米粉の用途別基準(1番・2番・3番)でつくる米粉レシピ」の動画を上映した。

東北会場

開 催 日 平成29年7月14日(金)
開催場所 仙台市青葉区一番町141ビル
参 加 者 141人



CAP.N総会



パネラー 「米粉商品への期待と可能性を語り合う」
全国米粉料理コンテスト審査員が語る



CAP.N懇親会

札幌会場

開催日 平成29年7月26日(水)
 開催場所 札幌市中央区北3条西3丁目ヒューリック札幌ビル
 参加者 45人

大阪会場

開催日 平成29年8月1日(火)
 開催場所 大阪市中央区淡路町創建御堂筋ビル
 参加者 35人

岡山会場

開催日 平成29年8月2日(水)
 開催場所 岡山市北区磨屋町磨屋ビル
 参加者 37人

福岡会場

開催日 平成29年8月3日(木)
 開催場所 福岡市博多区博多駅中央街ユーコウビル
 参加者 71人

金沢会場

開催日 平成29年8月9日(水)
 開催場所 金沢市上堤町アパ金沢ビル
 参加者 76人

名古屋会場

開催日 平成29年8月10日(木)
 開催場所 名古屋市中村区名駅CK20名駅前ビル
 参加者 71人

東京会場

開催日 平成29年8月18日(金)
 開催場所 東京都中央区八重洲TGビル
 参加者 86人

米粉の用途別基準、ノングルテン表示「地方説明会」
 全国8か所で開催



(3)「コメ・コメ加工品輸出特別支援事業」

補助事業名

平成28年度品目別輸出促進緊急対策事業補助金(コメ・コメ加工品輸出特別支援事業)のうちの「日本産コメ・コメ関連食品のプロモーション活動強化支援」

平成29年10月

独、伊、仏3か国プロモーション活動

ANUGA2017(ドイツ・ケルン市で開催)を視察

10月8日(日)

世界で最大の食品見本市を視察。日本の米 粉関係では、(株)大潟村あきたこまち生産者協会が出展した。現地の出展事業者や来場者と意見交換。

欧州で初の「試食・商品説明・意見交換会」

10月9日(月)

ケルン市のMarriot Hotelで開催。消費者やホテルのシェフら35人が参加した。

JETROデュセルドルフ事務所、在デュセルドルフ総領事館で情報交換

10月10日(火)

JETRO関係者とはANUGAジャパンパビリオンで。総領事館では、水内龍太郎総領事と面談。

デュセルドルフ市内のカフェで試食PR、アンケート取り

10月11日(水)

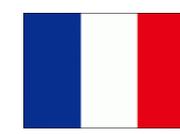
一般消費者へのPRのため、11日(水)に同市内の自然食品を食材にするカフェ「KiKiLento」で、その場で調理した米粉料理を来店者に試食してもらった。試食後にアンケート



ANUGA2017(ドイツ・ケルン市)



水内在デュセルドルフ総領事館総領事らと面談



イタリアでも「試食・商品説明・意見交換会」

10月13日(金)

イタリア・ミラノでの「試食・商品説明・意見交換会」は13日(金)、同市内の調理専門学校「Coguste Goumet Institute」で開かれた。北イタリア日本人会などの協力もあり、ホテルの総料理長や調理専門学校生など約30人が参加、3分の2がイタリア人だった。

店頭PRは日本食料理・食材店

10月14日(土)

ミラノ市での店頭PRは、14日(土)に「POPOROYA」(ポポロ屋)の協力を得て同店前の街路テラスで行った。食事時のお客など30人余りが立ち寄り、用意したクッキーを試食、アンケートに答えていた。

在ミラノ総領事館とJETRO事務所を訪問

10月12日(土)、10月16日(月)

JETROミラノ事務所には12日(木)に訪問、小林浩人所長と情報交換した。16日(月)

には、在ミラノ総領事館で中津川真一総領事と意見を交換した。

パリ市内で「試食・商品説明・意見交換会」

10月18日(水)

フランスでの「試食・商品説明・意見交換会」は18日(水)にパリ市内の「L`Appartelier」で開いた。15人余りが参加、少ないながらも全員発言の活発な意見交換となった。



イタリア・ミラノ 「試食・商品説明・意見交換会」



ミラノ市内 店頭PRは日本食料理・食材店

日本食材店で店頭PR JETROパリ事務所にも訪問

10月19日(木)

フランスでの日本食ブームのメッカとされる「KIOKO食品オペラ店」で19日(木)、店頭PRを行った。店内の一角で事前に作ったクッキーなどを配り、アンケートした。17日(火)には、JETROパリ事務所に出向き、農業担当者や食品コンサルタントからグルテンフリー食品の動向などについて説明を受けた。

30年1月 スペインプロモーション活動 マドリッド・フュージョンで米粉週間をPR

1月22日～24日

に開かれた、世界の有名なシェフらが集まる「マドリッド・フュージョン」で、27日から開かれる「マドリッド米粉週間」のフライヤーと日本産米粉を紹介するリーフレットを参加者に配布した。

日本大使館青木書記官と意見交換

1月25日(木)

在スペイン日本大使館の青木勝弘書記官を訪問。「日本スペイン友好関係樹立150周年記念事業」認定のお礼とグルテンフリー食品のスペイン内の動きや輸出にあたってのアドバイスなどについて情報を交換した。

セリアック病等患者団体の協力でクッキング教室

1月27日(土)

「マドリッド米粉週間」の初日の27日(土)、マドリッド市内の「マドリッド・セリアック病およびグルテン過敏症協会」で、同協会会員家族ら30人が参加した。日常的にスペインで食べられている料理の中で小麦を日本産米粉に置き換えて調理、試食した。関心が高いだけに活発な質問・意見が出された。



30年1月 スペインプロモーション活動
マドリッド・フュージョンで米粉週間



「レストランウィーク」オープニングイベント

1月27～2月4日

市内のグルテンフリーレストラン・ショップ等が参加した「レストランウィーク」を設定、27日には市内の調理複合施設の「A PUNTO」でこれら店主やシェフ、マスコミ関係者50人ほどを招いて「オープニングイベント」を行った。日本産米粉のプレゼンテーションのほか調理デモ、立食による試食会を行い、意見を交換をした。

米粉を使った和菓子レッスン

2月4日(日)

「マドリッド米粉週間」の最終日に「A PUNTO」で和菓子レッスン教室を開いた。在住の和菓子研究家中森詩子さんを講師にスペインでも人気のアニメ「ドラえもん」にちなんでどら焼きやみたらし団子づくりをした。



「マドリッド米粉週間」 お米粉を使った和菓子レッスン

(4) 日本米粉協会」事務局 29年5月25日に設立

「日本米粉協会」が29年5月25日に設立された。NPO法人国内産米粉促進ネットワークが、28年度に用途別の加工適正に関する基準とグルテンを含まない米粉商品の表示に向けた「米粉に係る調査」事業を受託し同省に提出した経緯等もあり、設立総会その後の理事会、認証委員会など各種委員会の開催など、同協会の事務局を担った。協会の運営にあたって29年度は、認証要領等の決定、ロゴマーク3種の使用要領及びデザイン、規格の策定、認証機関決定への手続きなどに取り組んだ。



「日本米粉協会」設立 29年5月25日