

平成 22 年 6 月 3 日
米粉利用拡大プロジェクト会議

構成メンバーの取組状況等

団体等名	プロジェクトの目標	取組状況	今後の方針
山形県パン協同組合	米粉の使用量が小麦粉使用量の10%程度まで増えることを目指す。 (平成24年度)	学校給食における米粉パンの使用が増えている。	
山形県製麺協同組合		① 関係各方面からの依頼、要請を受けて、製品開発に向けて組合としてできる範囲で取組みを行っている。 ② 5月12日の通常総会において、米粉の動向確認、米粉麺の試食を兼ねた勉強の機会を持った。 ③ 学校給食では、米粉30%のソフト麺が昨年10月にスタートし、順調に推移している。	専門家を招いて、勉強会を続けながら、消費者に支持されるおいしい米粉麺開発の取組みを進めていきたい。
山形県菓子工業組合	◎米粉使用量1トン(平成22年度) ◎販売店数10店舗(平成22年度)	製菓技術講習会の開催(7月15日(木)) ・テーマ「郷土の新銘菓を模索する」米粉利用の提案 ・講師 清水利伸氏(両口屋菓匠専務、日本菓子専門学校講師 等)	講習会を機に新たな銘菓を開発し、県産米粉拡大につなげるよう努力したい。
全国穀類工業協同組合山形県支部	◎米粉使用量40トン(平成22年度) ◎販売店数40店舗(平成22年度)	① 業務用の20kg・2kgのほか、一般消費者向けに500g入を発売 ② 会員の飲食店組合が2年程前から米粉めんのメニュー化を検討しており、長井市の組合が2店、4月から販売開始した。	新規需要米の使用、製粉ラインの改善等により、品質の良い安価な米粉の提供を目指していきたい。
ホテルメトロポリタン山形	◎販売店数2店舗(平成22年度)	① 米粉のケーキを2種類販売(麦・卵・乳製品不使用のアレルギー対応の米粉のケーキ及びほんのり甘くしっとりした食感の米粉のケーキ) ② 米粉のマカロンが米粉食品コンクールで入賞(色艶、食感など米粉の良さを引き出した。) ③ 6月2日開催の地産地消イベントで米粉を使っためんを提供	① 地産地消ウィークにおいて米粉メニュー創出及び米粉製品を取り入れ提供 ② 地産地消イベントで米粉を活用したメニュー提供 ③ ケーキ・マカロンの販売継続
株式会社山形グランドホテル		① 洋菓子1アイテム、パン1アイテムの販売 ② 新製品を開発中	土産品(日持ちのするもの)を2アイテムくらいに増やしていきたい。
生活協同組合共立社	◎米粉使用量10トン(平成23年度) ◎販売店数11店舗、34,000世帯(平成22年度)	① 山形県産米粉500gを新たに販売開始(全11店舗) 店内でのマネキン販売や各種組合員の会合等での料理講習などで、「米粉の調理方法」も周知していく他、店内には調理POPやレシピカードを取り付けて、買いやすい環境をつくっていく。 ② おこめパン6枚・8枚を発売(3月)し、目標を超える勢い。 ③ 「米粉入りらーめん2食入り」を発売(4月)し、好調。 ④ 「はえぬきご飯パン各種」を、県産米粉使用に切り替え、菓子パン分野でも米粉使用製品の拡大を図る。 ⑤ 米粉使用製品の開発カテゴリーを拡大し、パスタ(風)や乾麺麦切の開発に向けて試験をしていく(製品化の見通しができれば、10年度発売)。	① 2年後、10t程度の使用量まで拡大するために、更に米粉使用製品の開発を進める事と既存開発商品のリニューアルも実施する。 ② また、既存商品・新規開発商品も含めて普及拡大のための販促を積極的に行う。 ③ 普及拡大のための大きなポイントと思われる「米粉」自体のメニュー紹介(講習)を活発にして、利用拡大を図る。 ④ 将来的には、提携関係にある農協と組んで、産地や栽培法指定などをした米粉用米を使用した米粉を使った商品開発や米粉の販売をしていく。
株式会社ヤマザワ		ベーカリーとして、米粉ロールパン、米粉あんぱんを販売	
株式会社おーばん		米粉(50%)入のスバゲティーのような麺を開発中	
山形県食生活改善推進協議会		① 平成21年度には、県内の12支部で調理実習やイベントにおける試食等を実施した。 ② 平成22年度において、昨年実施していない支部を含む10支部が現在実施予定。	
山形県消費生活団体連絡協議会		① 平成22年4月25日(日)「米粉を使って親子クッキング」の実施(天童市の団体) ② 各地域で利活用の教室を検討中	利活用の教室開催と合わせて、普及啓発に努める。