

【イベントレポート】

日本コナモン協会主催「コナモンの日(5月7日)」プレイベント

「たこ焼きの未来を考える大試食会！」に参加しました

農林水産省担当者による「米コ塾」の紹介・米粉ブレンドのたこ焼きの試食を実施！

～日本コナモン協会熊谷会長が教える米粉×コナモンの裏ワザもご紹介～

米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局は、2024年4月26日に日本コナモン協会主催の「たこ焼きの未来を考える大試食会！」へ参加いたしました。イベントでは、農林水産省より本プロジェクト担当者が登壇し、「米コ塾」の活動内容をご紹介しました。また、米粉の配合率が違う3種類のたこ焼きが試食として振る舞われ、「未来のたこ焼きの可能性」を発見するべくイベント来場者による投票が行われました。以下、当日のイベント内容の一部をご紹介いたします。

また、5月7日の「コナモンの日」にあわせて、コナモンを作る際に使える米粉を使った裏ワザもご紹介いたします。



■本プロジェクト「米コ塾」の活動内容・米粉ブレンドのたこ焼きの可能性へコメント

本イベントは、5月7日の「コナモンの日」に向けたプレイベントで、今年「たこ焼き」をテーマに、大阪なんばランド花月 NGK前で開催されました。当日は、本プロジェクト担当で、農林水産省農産局穀物課の齊官英雄課長補佐が登壇し、4月16日(火)より始動した「米コ塾」の紹介を行いました。日本コナモン協会の熊谷真菜会長は、「日本の食文化の基本であるお米とその米粉が加わることで、たこ焼きの未来が拓くと期待しています。」と、米粉をブレンドしたたこ焼きの可能性についてコメントされました。

■来場者も米粉ブレンドのたこ焼きに舌鼓

試食会では、〈米粉0：10小麦粉〉で作ったたこ焼き、〈米粉3：7小麦粉〉で作ったたこ焼き、〈米粉8：2小麦粉〉で作ったたこ焼きが、配合率を伏せた状態で来場者へ振る舞われました。試食後、来場者に一番好みだったたこ焼きに投票いただいた結果では、〈米粉3：7小麦粉〉で作ったたこ焼きが一番人気となりましたが、いずれのたこ焼きにも高評価のコメントをいただきました。

米粉ブレンドのたこ焼きに対して、来場者からは「米粉をブレンドするともちりとした食感が加わる」、「米粉が少しブレンドされたたこ焼きの方がまとまりがあった」といった感想をいただき、米粉によって更に食感がアップしたたこ焼きに対する期待感が伺えました。米粉ブレンドたこ焼きの試食評価の様子は、日本コナモン協会YouTubeチャンネル「こなもんチャンネル」でご覧いただけます。

https://www.youtube.com/channel/UCiHe4k9IcowViT_T5RkP6vg?view_as=subscriber





■ たこ焼きだけじゃない！米粉を使うだけで食感・風味アップするコナモンの裏ワザ

米粉は、たこ焼き以外でも使用すると食感・風味アップに繋がります。今回は、米粉を使った裏ワザをご紹介します。米粉たこ焼きと米粉パンは、日本コナモン協会会長・熊谷さんのコメントもご紹介！

① さくモチ食感アップ！米粉たこやき

水や牛乳と混ぜるときも米粉はダメにならず、簡単に生地が作れます。

さらに小麦粉のたこ焼きに、米粉をブレンドすることでまとまりのよい、もちりとしたたこ焼きに仕上がります。

<日本コナモン協会会長・熊谷さんコメント>

食感が重要なコナモンに、米粉を加えることで従来とは違った美味しさを感じられます。米粉はあっさりとした風味なので、ソースや出汁のうまみを引き出してくれます。



② 手ごねなしで簡単にもちもちのパンを作れる！米粉パン

米粉はダメにならないためヘラでもしっかり混ぜやすく、手ごねなしでパンを作ることができます。さらに、ふわっともちもちした食感に仕上がりに、シチューや濃い味付けのメニューのお供にぴったりです。

参考URL：

https://www.instagram.com/reel/C0LIGGWLm6l/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D

<日本コナモン協会会長・熊谷さんコメント>

最近の品種改良により、米粉パンがさらに美味しくなっています。いわゆる「米どころ」というお米になじみのある地域でも粒ではないお米の食べ方をしている、お米の食べ方の多様性を広げるものとして米粉に可能性を感じています。



③ 米粉でサクサク・ヘルシーに仕上がる！米粉唐揚げ

米粉は吸油率が低いため、揚げ物のサクサクとした食感がアップし、時間が経ったあともサクサク感が持続します。唐揚げ以外の揚げ物にもおすすめ。

参考URL：

https://www.instagram.com/reel/C0larFktZCU/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==



④ 巻きやすい・ふわふわ食感アップ！米粉の卵焼き

いつもの卵液に米粉をプラスするだけで、卵が破れにくくなるので巻きやすく、初心者でも簡単に卵焼きに挑戦できます。また、水分を保つためふわふわに仕上がりに、出汁巻き卵であれば米粉の力で出汁をとどめて、味が馴染むので美味しく作ることができます。

参考URL：

https://www.instagram.com/reel/C0gXrd1tK3G/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==





■米コ塾とは

米コ塾は、“食”の各専門家が集まり、技術やノウハウを共有しながら米粉普及の未来を探求するコミュニティです。米粉を消費者にもっと知ってもらうために、米粉の特徴を活かした利用法等について、専門的なプラットフォームの確立をするべく、米粉の可能性を模索する飲食店オーナー・シェフ、料理家、生産者、食品メーカー、デザイナーなどによって構成される専門的なコミュニティを形成し、それぞれの専門家が最新の技術やノウハウを共有しながら研究活動を展開していきます。

米コ塾

■米粉タイムズについて

米粉タイムズとは、消費者向けにレシピ・動画・コラム・プロジェクトに関する最新情報など米粉情報を発信しているWEBメディアです。WEBや公式SNS(Instagram、X)を通して、キャンペーンに関するお得な情報や、簡単で美味しく食べれるレシピや活用方法、米粉を使ったメニューを提供している飲食店検索も閲覧可能ですので、ぜひご活用ください。

米粉タイムズ

公式WEBサイト : <https://komeko-times.jp/>
公式Instagram : <https://www.instagram.com/komekotimes/>
公式X : <https://twitter.com/komekotimes>
公式YouTube : <https://www.youtube.com/@komekotimes>

■米・米粉消費拡大推進プロジェクトとは

「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」は、農林水産省が行う「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として実施します。本プロジェクトを通して、国際的な人口増加等による食料需要増大、原材料価格の上昇や円安の影響から、日本の食料安全保障の重要性が改めて見直されていることを受け、食糧の安定供給に向け国内で自給可能な作物である「お米・米粉」の消費拡大を目指しています。

■事業実施主体について

1996年に飲食店情報サイト「ぐるなび（※）」を開業。詳細なメニュー情報等を事前に確認してから飲食店に行くという外食のスタイルを定着させました。現在「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、「飲食店DXのベストパートナー」としてさらなるサービスの拡充を図っています。（※）2023年10月に「楽天ぐるなび」へ名称変更

社名	株式会社ぐるなび Gurunabi, Inc.
設立年月日	1989年10月2日（会社設立） 2000年2月29日（株式会社ぐるなび発足）
所在地	東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー11F
資本金	100百万円（2022年12月31日現在）
事業内容	パソコン・スマートフォン等による飲食店等の情報提供サービス、 飲食店等の経営に関わる各種業務支援サービスの提供その他関連する事業
従業員数	単体984名 連結1,080名（2023年12月31日現在）
URL	https://corporate.gnavi.co.jp/