

メール 通信	<h1 style="text-align: center;">米粉で地域と日本を変える!</h1> <p style="text-align: center;">発行：国内産米粉促進ネットワーク (CAP.N) e-mail : meru-tsu@cap-n.jp</p>	<p style="text-align: center;">創刊号</p> <p style="text-align: center;">2009. 5. 30</p>
-----------	--	---

無断転載はご遠慮願います

目 次

1. ご挨拶：『メール通信』の創刊に際して-----高橋 正郎--- 1
 2. 事業報告：発足記念大会と5つのイベント-----島田圭一郎--- 2
 3. 事業計画：2009年度の活動計画(案)等について-----CAP.N 常任理事会--- 5
 4. 現地報告：米粉が地域を九州そして日本を変える-----堤 公博--- 8
 5. 農政報告：米粉の利用促進に関わる新法が成立-----萩田 敏---10
 6. ニュース：「新たな米粉ビジネスづくり」における安心・安全への取組
 -米粉の安心(品質検査)サービスについて-----萩田 敏---12
- 囲み記事 【平成21年度「理事会」「通常総会」「会員懇話会」のご案内--- 7】【次号予告--- 9】
 【『メール通信』原稿募集--- 15】【事務局便り--- 15】

『メール通信』の創刊に際して

国内産米粉促進ネットワーク
理事長 高橋 正郎

国内産米粉促進ネットワークは、昨年9月3日、任意団体として設立して以来、「設立記念セミナー」の開催、本年1～3月の「米粉パン技術講習会」「米粉ビジネスコンサル展」の実施、Foodex Japan(国際食品・飲料展)での「米粉パビリオン」への参加など、その実績を重ねてまいりました。

そして、去る4月20日、東京都知事より特定非営利活動法人としての認証を受け、過日、法務局への登記を完了、正式にNPO法人として社会を構成する一員となりました。われわれ役員一同は、気を新たに定款に掲げる(1)米粉普及・啓発事業、(2)米粉に関する情報収集及び情報提供事業、(3)米粉事業開発相談・支援事業、(4)米粉関連物品・器機の紹介事業、(5)米粉に関する研究開発事業、などの諸事業に本格的に取り組んでゆく所存でありますので、よろしくお願い申し上げます。

われわれの掲げるネットワークは、新規米粉を通じて地域農業の再構築、農商工消連携による地域産業おこし、それらを通じてわが国の食料自給率を向上させるため、「志」ある個人・団体・企業などが相互に連携して、その実を挙げてゆく情報の伝達・相互交流の組織であります。ここに創刊し、年4回発行する『メール通信』が、そのための有効な媒介手段となり、有効に活用されことを期待してやまないところであります。

発足記念大会と5つのイベント

CAP.N 副理事長 島田 圭一郎

昨年9月、国内産米粉促進ネットワーク(CAP.N)がスタートして以来約7か月、あっという間の期間でしたが、4月20日、NPOの法人認証を受け、新たな決意で新事業年度を迎えることになりました。この間の主要な活動を報告し、皆様のご理解と今後一層の御支援をいただきたいと思います。

(1) 「設立記念セミナー」

CAP.N 設立の思いを結集した『米粉が地域を変える、日本を変える』をメインテーマに、10月3日、東京・代々木の全理連ビルで設立記念セミナーを開きました。米粉に対する関心の高さを反映し、会場には満席の約220名が参加、盛況な幕開けとなりました。



当日は、来賓として全国米粉食品普及推進会議の高木賢会長、農水省から総合食料局の枝元計画課長の出席をいただき、CAP.Nへの激励と米粉の利用促進政策について情勢報告をいただきました。基調講演は東京大学の鈴木宣弘大学院教授から「食料危機と日本農業の再生—水田農業の新たなグランドデザイナー—」と題し、世界的な視点から今日の食料問題の核心と、潜在的生産力を持つ水田機能を生かした米粉促進の重要性について強調いただきました。

第2部は、米粉ビジネスの現状と可能性、米粉と地域おこしについて、3名の方から講演いただき、第3部では、これらを受け6人によるパネルディスカッションを行いました。生産者や自治体、高校教諭、加工、流通など多彩なパネリストから、それぞれ実践にもとづく報告が行われ、内容の濃い討論となりました。なかでも、岡山県新見市の先進的な自治体の取り組みや、熊本県鹿本農業高校生による米粉メロンパンの生き生きとした実践は大きな感動を与えましたが、稲作経営者の立場から新たな米粉政策に対する受け止め方や水田フル活用への期待・要望、さらにパン工房経営者からみた米粉の特質や消費者の反応などについて、参加者の高い関心が集まりました。これらのもようは日本経済新聞や日本農業新聞、日本食糧新聞など各紙に大きく報道されました。

(2) 東京・名古屋で「米粉パン技術講習会」

(財)米穀機構と共催で、今年1～2月、東京・名古屋の2か所で実施、延べ119



人が参加しました。これはすでにパン作りの経験のある方を中心に、米粉の特性を生かしたプロのパン職人を養成することが目的。講師は豊富なパンづくりの経験を有しコンサルタントとして活躍中の橋本泰之先生。東京は「学校法人後藤学園」で、名古屋は「ニチエイ調理専門学校」で開かれましたが、いずれも希望者が殺到、定員をはるかに上回る人気でした。

受講者は米粉の活用は初めてとあって先生の話や作業を食い入るように見つめ、グループごとの実習も真剣そのもの。受講生の声やアンケートでは「食パンからフランスパン、ソーセジ入りパンなど米粉で多種類のパン作りが可能なおこと、加工のコツを学び非常に有意義な研修だった」とか「米粉の特性をいかに引き出したパンをつくるかが大切なこと、米粉と製品との関係、水分、グルテンの混入比率、発酵のさせ方など詳しく学べ大変参考になった」など好評でした。継続した開催を期待する声も多数ありました。

(3) 茨城・石川で「米粉ビジネスコンサル展」

これも（財）米穀機構と共催で2月、茨城県のつくば会場と、石川県の金沢会場の2か所で開催しました。自治体やJAなどで、農水省の補助金を活用した米粉製粉機械、調理機器の導入に関心が高まっていますが、各メーカーによってどのような特徴があり、地域のビジネスモデルに合った機種は何かを知る上で有意義な情報収集機会と歓迎され、両会場で延べ312人の参加がありました。これには農政局、それぞれの県、JA中央会、全農県本部、米粉食品普及推進会議などが後援。当日は、地域で米粉パンをつくっている主婦らが製品を展示、即売しました。



コンサル展では、CAP.Nから「米粉ビジネスの現状と可能性」について講演、米粉関連機器メーカー各社からのプレゼンテーション、相談コーナーでの各種相談が終日行われました。自治体など参加者は「今後のプランづくりに参考になった」「製粉の仕方や能力、各社の機械の特徴、価格等が分かり非常に良かった」などの声が聞かれました。CAP.Nとしては米粉促進のため「現場での生産、加工、流通などさまざまな課題をサポートする」ことを謳っていますが、これもその一環で、メーカーと現場との橋渡しができたと思っています。

(4) FOOD EX JAPAN で「米粉パビリオン」の開設



千葉県幕張メッセで、3月3日から4日間、総数7万8,538人が参加して開かれた大がかりな世界各国の食品展示、相談会。今回初めて(財)米穀機構と共催で米粉パビリオンを開設、その運営管理に当たりました。ここでは9社のご協力による米粉製粉機械の展示、橋本先生による連日の米粉パンの製造実演・試食会、キッチンステージで一般参加者への米粉料理実演等が行われ、CAPNのブ

ーツでは、理事長をはじめ各常任理事が毎日米粉ビジネスについてさまざまな相談に応じました。

今回のFOOD EXでの米粉パビリオン開設は初めてとあって、多くの注目を集め、全国のJAや自治体、生協、一般の消費者はもちろん、台湾、韓国など外国の参加者からの相談もかなりありました。

焼きたての米粉パンが試食できるとあって参加者は途切れなく続き、初めてその味を知り「もちもち感があり、歯触りも良くすばらしい」「初めて味わったが、実においしい。米粉の健康面での良さや自給率アップに結びつくことをアピールすれば相当増える」など支持する人が多数。中には「買いたいので売っていただけませんか」と粘る人も出たほどです。

メインの製粉、調理機器展示、メーカー各社との商談会は、その場での成約はともかく、「かなり手ごたえを感じた」とする社が多数ありました。「引き続き商談を進めたい」「当社の特徴を知っていただき、関心を持っていただいた。すぐ実らずとも今後に向けてよい機会提供になった」など感想が挙げられています。今後関係者が一丸で米粉ビジネスを育て、大きく発展させていく上で、こうしたイベントも重要との認識は広がったと言えるでしょう。

新年度はこれらの実績、評価を冷静に分析し「地域の農業、日本を変える」ため引き続き努力する決意です。



平成21年度の活動計画(案)等について

CAP.N 常任理事会

去る3月末、常任理事会を開き、国内産米粉促進ネットワーク(以下CAP.Nと略)の中期計画を審議、それを基に、来る6月17日(水)の理事会・定例総会に提案される平成21年度のCAP.N活動計画(案)をまとめましたのでお知らせします。

なお、4月20日にCAP.Nは、正式に東京都より特定非営利活動法人として認証されました。

I. 事業活動について

1. 講習会・セミナー支援事業

CAP.Nでは、米粉事業の普及啓蒙とその技術向上のため、米粉製品製造技術講習会、ならびに米粉事業促進セミナー等の開催を積極的に推進してまいります。

そのためのチラシを作成し、すでに関係機関に配布して積極的に共催相手を開発しながら事業展開していく体制を整えております。

なお、この事業は、他の機関・団体と共同で行う「共催事業」と、独自に展開する「講師派遣事業」とに分かれます。

(1) 共催事業

2008年度に実施した5つのプロジェクト(米穀機構と共催)のように、他の機関・団体と共同開催するもので、それぞれ常任理事の中から担当を決めて企画運営を行います。

なお、現時点で、すでに複数の団体等との話が進んでおります。

(2) 講師派遣事業

米粉製品製造技術講習会や米粉事業促進セミナーを、それぞれの機関・団体が主催しようとする場合、その目的に最適の学術経験者、実務担当者、パン製造技術者などを講師として派遣、もしくは紹介するための、受け入れ体制も整えております。

2. 米粉ビジネス開発コンサルタント活動----- (担当者：高橋仙、萩田、島田)

米粉原料米の生産→米粉製粉→米粉製品製造(パン・麺・洋菓子等)→「道の駅」・学校給食等での米粉製品の販売・消費、といった農商工消連携による新拠点産地づくりのハード、ソフト面の相談に応じるコンサルタント事業も、マニュアルを作成し、受け入れる準備も整えています。

上記の講習会セミナー支援事業の中から、このコンサルタント事業に展開する事例もでてくることも期待しております。

3. 広報活動

(1) 『メール通信』の定期刊行----- (担当者：安村、高橋正、鈴木)

「米粉が地域を日本を変える！」と題した『メール通信』を、年4回、メール配送を主に、全会員に配信します。その第1号が本通信です。

(2) ホームページの充実----- (担当者：鈴木、安村)

すでに立ち上げているホームページ(<http://www.cap-n/>)を、随時、更新して、よりの確な情報が行き届くよう努めます。ご意見をお寄せ下さい。

(3) 『新規米粉ハンドブック(仮称)』の刊行----- (担当者：島田、安村)

引き続き構想案を作成して常任理事会で検討してまいります。

4. 米粉等の販売斡旋事業----- (担当者：鈴木、高橋仙、萩田、安村)

商品の条件・規格を明確に示してホームページや『メール通信』等を通じて宣伝し、斡旋します。目下、そのルール作りとメーカー等との折衝を行っております。

5. その他

①米粉規格・安心システム----- (担当者：萩田)

現在進めている(財)日本穀物検定協会と連携をとり、引き続き検討することにしてはいますが、本号にその一端が紹介されています。

②米(マイ)スター認証制度----- (担当者：高橋仙)

設立当初からの懸案ですが、引き続き検討してゆきます。

II. 会員対策について

1. 理事への情報伝達

常任理事会報告、『メール通信』(年4回)、イベント案内等による情報伝達を、今後、より綿密に行います。

2. 正会員、賛助会員への対応

今まで手薄だった連携を密にするため、『メール通信』(年4回)、イベント案内等の情報伝達を充実させます。

III. 事務局体制について

1. 経常事務 会計・会費徴収・電話等対応----- (担当者：鈴木)

2. イベント関係事務----- (担当者：鈴木、アルバイト雇用)

3. 会員対応 理事・団体賛助会員対応----- (担当者：安村、高橋正)

個人賛助会員対応----- (担当者：安村、高橋正)

4. 販売斡旋業務----- (担当者：鈴木)

IV. 財務体制について

1. 設立以降の会計収支について

任意団体であった平成20年9月3日から21年4月19日までの平成20年度決算は、6月17日の理事会・総会で審議されます。

2. 会員拡大について

(1) 団体賛助会員の募集活動を引き続き行う

全農県本部(一部経済連)、全国の生協へ入会呼びかけ文等を郵送しました。

各県農林部の米粉促進担当課へ協力願い文を郵送しました。

(2) 個人正会員を積極的に募集することに努めます。

(3) 個人賛助会員の会費有料化と拡大

会費：3,000円(但しメール受信不可の郵送会員は3,500円)に改正。

この会費の改正案は理事会に提案し、審議して頂きます。

3. 事業収入の増収を図るよう努力します。

2009年度「理事会」「通常総会」「会員懇話会」のご案内

開催日	2009年6月17日(水)
場 所	日本労働者協同組合連合会大会議室 (東京都豊島区池袋3-1-2 光文社ビル)
日 程	10:30～12:00 理事会 13:00～14:45 定例総会 (賛助会員の皆様の傍聴を歓迎致します) 15:00～17:00 会員懇話会 (正会員・賛助会員全体での、米粉促進やCAP.N 運営等について意見交換会です) 17:30～19:30 懇親会(会費制)

米粉が地域を九州そして日本を変える

CAP.N理事 堤 公博

瑞穂の国日本の基盤を作ったのは、古来よりの農ある暮らしです。里山、村の匠が、文化を創り、教育を育み、生命(いのち)をつなぐ、そんな日本が、自給率40%を切る様になったのは、何でかと、たんぼで作業しながら、思う。

トラクター、田植え機、コンバイン、精米機、袋つめ機。一連の作業が、人力でなく、機械化し、高能力農業。それに食の自由化、輸入食材、食の欧米化。

人間の飽食によって、失われた文化、匠はどこにいったのでしょうか。

今米粉がブームになりつつある。ブームと言うより古来から和菓子、団子等で当たり前前に使用されていた、米粉が認識されだしたと言う事でしょう。穀物高騰で米粉がタイミング良く脚光を浴びたことも要因ではありますが、微粉末技術、製品化技術向上とパン、洋菓子、和菓子、麺への多様化で、新たな食感商品が出来上がるようになったのも要因のひとつです「温故知新米粉」の登場です。

そんな中 熊本県立鹿本農業高校食品科で米粉商品作りを永年関わってきました。子供たちの発想で作る商品は、奇抜で面白いネーミングを生み、地域の農産物を利用した米粉商品は、数知れず、今でも新商品の開発にがんばっています。

平成20年に開発した米粉(コメ)とメロンをドッキングした「コメロンパン」は、本物メロンパンで発表、全国農業コンクールで日本一になり、農林大臣賞を取り、パン企業とタイアップし、全国販売展開へ進行中。

今年卒業のコメロンパン開発関係者2名が、コメロンパン製造企業へ就職し、パンの匠を目指し頑張っています。農商工連携の見本的なプロジェクトであり、目指す米粉促進事業でもあります。

高齢化の農業に、若者なりの考え、感じを吹き込み、子供たちと農ある暮らし、町の活力を村へ、自然と共に生きる力を呼び戻し、村で生きる匠を、どうしたら物にできるか、夢をキャッチボールしています。

また、最近、嬉しい事がありました。福祉法人タクマセンター(障害者センター)の「さくらパン工房」で米粉パンが売上げを伸ばしています。イベントで使う冷凍ピザ生地も作ってもらい、工業高校で作ってもらった移動式パン釜で、キンピラごぼうピザ、なっ



とうピザなど、和食ピザを販売しましたが、その冷凍ピザ生地が、東京のレストランのメニューに決まり、タクマセンターの子供達が一生懸命、冷凍ピザ生地、冷凍パンの製作に追われています。大手企業の受託仕事の減少対策になっています。嬉しいことです。

九州・熊本県において、米粉事業推進は少しずつですが、確実に伸びています。

洋菓子、和菓子はもとより、レストラン、加工業者、各地域農産加工グループ等々の米粉商品が数多く出回っています。

製粉特性、加工方法、ラッピング、機能性、多機能、米粉用品種等の研究開発情報発信を進めて、ご当地米粉商品を促進したいと思います。

地域を知り、環境を知り、農を知り、いのちを知り、癒しを知る、人間の心を動かす人材育成が米粉にはあります。

小さな集落から地域を、地域から熊本を 熊本から九州を変えて行く、そんな活動が全国に広がれば、皆の期待する日本に戻れます。

次 号 予 告

『メール通信』第2号 2009年8月末刊行予定

- ◎ 高橋仙一郎 (CAP.N専務理事)
「新規米粉」ことはじめ (仮題)
— 「新潟製粉」設立前後の試行錯誤 —
- ◎ 平岡 豊 (CAP.N 理事)
マーケティングとしての米粉の戦略的活用 (仮題)
- ◎ 金本 繁晴 (賛助会員・㈱サタケ常務執行役員)
機能性を富化した米粉の開発 (仮題)
- ◎ JA 北九東部 (団体会員)
JA 北九東部における米粉パン事業の取り組み (仮題)

他

米粉の利用促進に関する新法が成立

CAP.N常任理事 萩田 敏

「米穀の新用途への利用の促進に関する法律」(平成21年4月24日)

この法律は、米穀の新用途(米粉用・飼料用等)への利用を促進するため、米穀の生産者とその加工品の製造業者が連携した取組に関する計画及び新品種を育成するための計画に係る制度を創設するとともに、これら計画の実施に対して農業改良資金の償還期間を延長する等の支援措置を講ずるものです。(次ページ図参照)

なお、施行期日は公布の日から起算して6月を超えない範囲で(10月24日まで)政令で定める日になります。

米穀の新用途への利用の促進に関する法律(抜粋)

第1条 ……水田の主要な生産物である米穀の新用途への利用を促進するため……新たな需要の開拓及びその有効な利用の確保を図るとともに、水田の有効利用に寄与し、もって国民に対する食料の安定供給の確保に資することを目的とする。

第3条 農林水産大臣は……米穀の新用途への利用の促進に関する基本方針を定める……。

第4条 生産者及び製造業者は、共同して、生産製造連携事業に関する計画を作成し……農林水産大臣に提出し……認定を受けることができる。

第8条 ……認定生産製造連携事業に農業改良支援措置が含まれる場合……農業改良資金助長法の規定を適用する。……

第11条 食品流通構造改善促進法……により指定された食品流通構造改善促進機構は……次に掲げる業務を行うことができる。

1 食品の生産、製造、加工又は販売の事業を行う者が実施する認定生産製造連携事業に必要な資金の借入に係る債務を保証すること。

4 認定生産製造連携事業を実施する食品製造業者に対し、必要な資金のあっせんを行うこと。

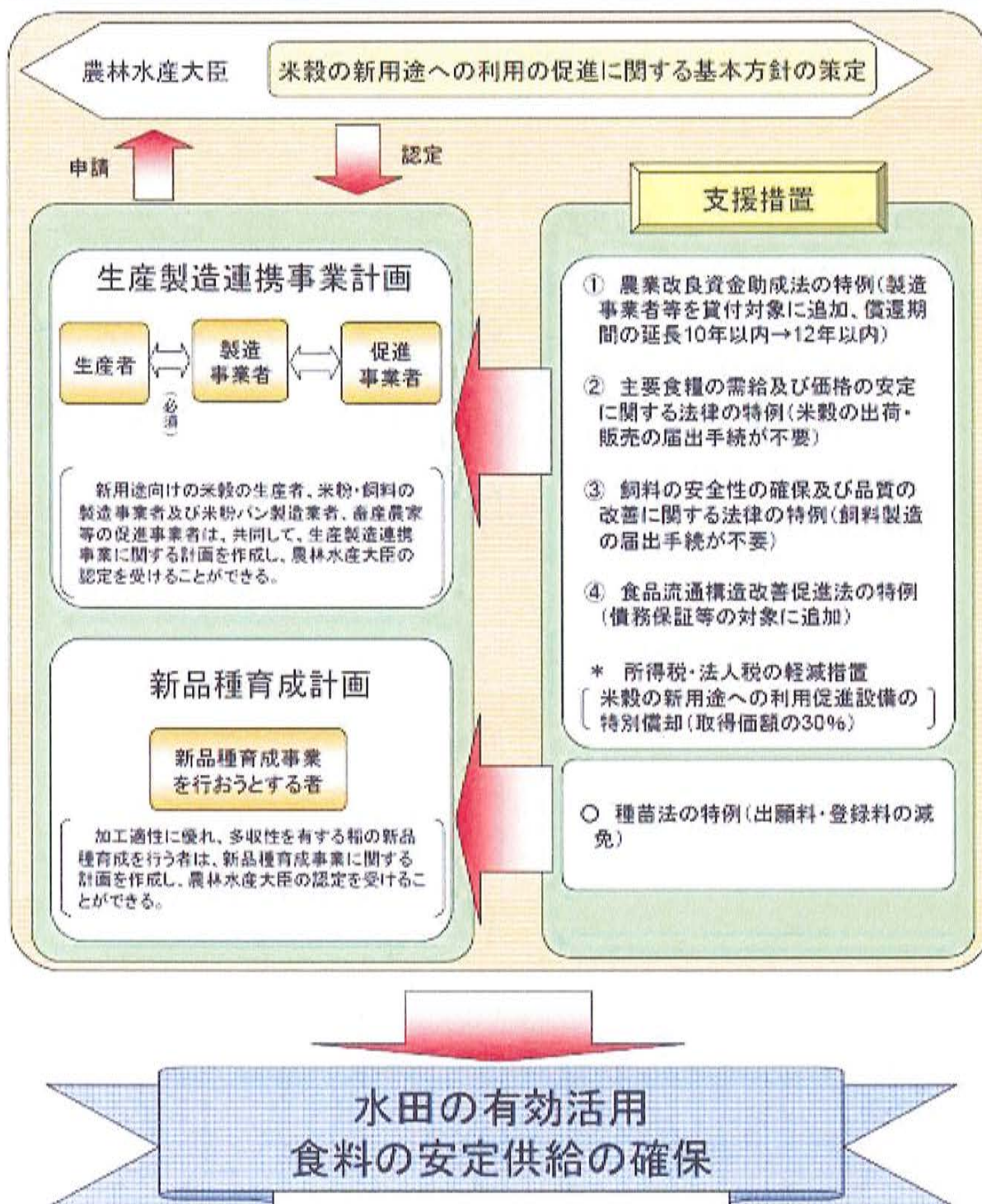
また、米関連3法「米穀の新用途への利用の促進に関する法律」(前記)及び「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」(米トレーサビリティー法)、「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」(食糧法の一部を改正する法律)も4月24日に公布されました。

米トレーサビリティー法は、米の取引情報・産地情報の記録・伝達を義務付けます。食糧法改正は、米の不正規流通防止に向け懲役刑など罰則を強化します。

米穀の新用途への利用の促進に関する法律について

【法律の趣旨】

- 米穀の新用途（米粉用・飼料用等）への利用を促進し、我が国の貴重な食料生産基盤である水田を最大限に活用して食料の安定供給を確保



農林水産省資料より

「新たな米粉ビジネスづくり」における安心・安全への取組

～米粉の安心（品質検査）サービスについて～

CAP.N 常任理事 萩田 敏

はじめに

農林水産省は、昨年12月に「食料自給力の強化のための取組と食料自給率50%のイメージ」として米粉用米の生産拡大を10年後に50万トンとする工程表を発表しました。また、新規需要米の支援措置として450億円弱の予算や米粉関連の新たな法律が公布され、生産者をはじめ関係者の期待は大きなものとなっています。

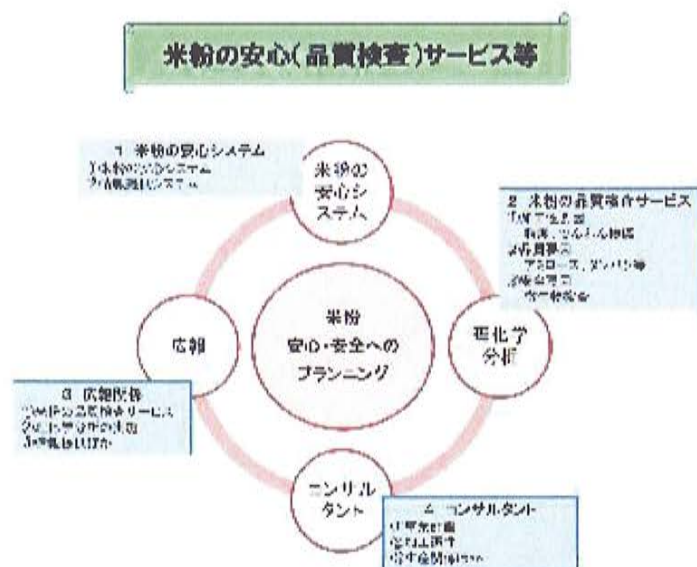
今後、これらを追い風として米粉ビジネスとして確立するには、いくつかの課題を解決し、産業として定着させることが地域の活性化、食料自給率の向上などにつながる事となるでしょう。米粉や米粉製品が確実に消費されるよう販売、加工、生産の関係者が連携し、新たに米粉事業を興すという意識が求められています。農商工連携による新たな米粉商品開発など、「商品を見据えた農業」が一層大切になってきます。

今こそ、日本の風土に合いしかも生産性の高い米を新たな米粉ビジネスとして動かすことで、新たな需要を喚起し、新たな産業が生まれることとなります。

また、消費者の食料に対する関心は、安心・安全や品質の高い食料への求めは高まっています。特に、米などの国産農産物への評価の機運も旺盛になっており、国内農業・農産物にとっては、新しい視点で取り組むことでチャンスの風が吹いてきます。その風に乗るには、これまでの発想を転換し、新たな産業にする取組や安心・安全に対する情報を的確に伝えることで新たな消費行動につなげられる可能性が高まっています。

1 (財)日本穀物検定協会の「米粉安心・安全へのプランニング」

今後、新たな米粉が産業として発展するには、安心・安全とそれらの情報を的確に伝えていくことが、消費者、ユーザーへの信頼感の確保であり、新たなビジネスとして大きく発展・成長することが重要なことと考えます。しかし、現在米粉には規格や成分などを明示する基準などがありません。また、製粉機械の性能表示についても基準のない中、まちまちの表示となっています。



(財)日本穀物検定協会では、安心・安全への取組として、「米粉の安心・安全へのプラ

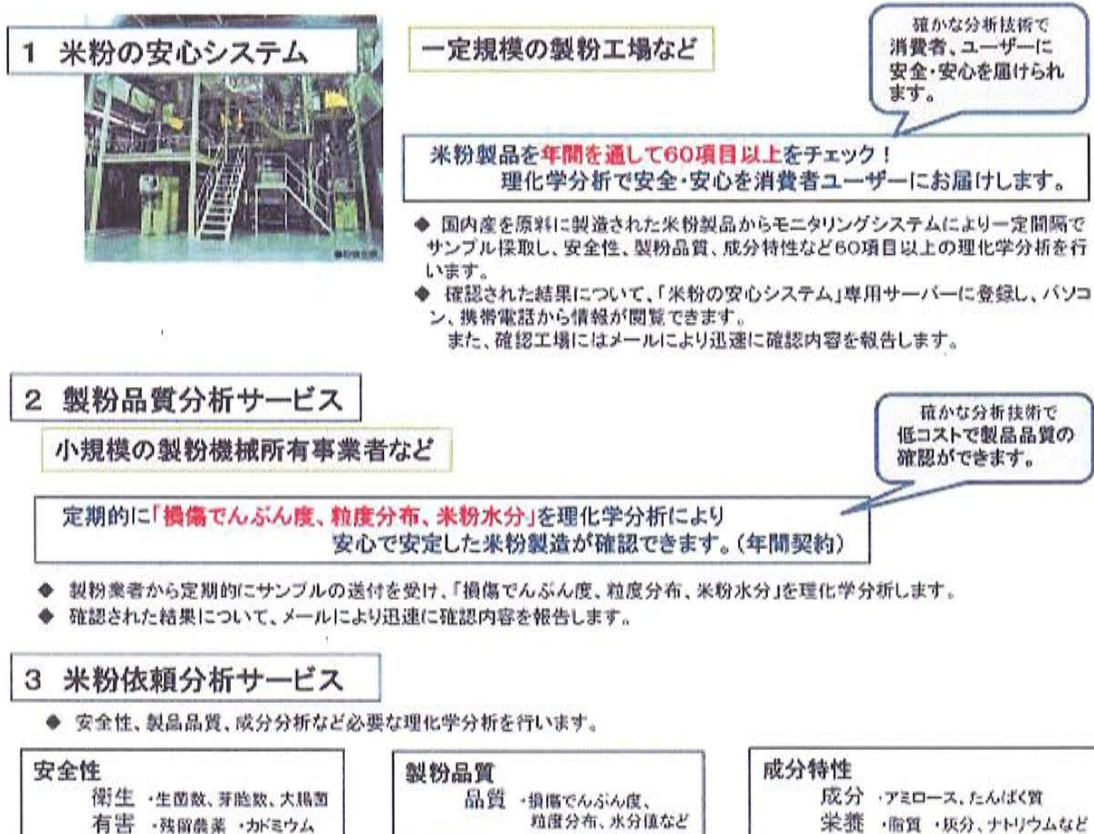
ンニング」を進めることとしています。

2 米粉の安心（品質検査）サービスについて

「米粉の安心(品質検査)サービス」(下図)には、サービスの区分として「米粉の安心システム」、「製粉品質分析サービス」、「米粉依頼分析サービス」に分け本年度から事業を開始しました。このサービスは、米粉の製粉業者やJAなどの直売所及び製粉機械メーカーなどで製粉された米粉や製粉機械の製粉特性等を対象に品質確認等のサービスを行います。

- ① 「米粉の安心システム」の仕組みは、製粉工場の製造ラインから一定間隔でサンプル採取し、後に述べるように60項目以上の理化学分析を実施します。その結果は専用サーバーに登録し、検査済みの米粉の袋には識別番号を記した確認シール(次頁図)が貼付されます。米粉を利用するユーザーや消費者がパソコン、携帯電話から識別番号を入力すれば結果が閲覧できる仕組みです。
- ② 「米粉の品質検査サービス」は、小規模の製粉事業者や製粉機械所有者、JA直売所等を対象とし、でんぷん損傷度、粒度分布、水分など製粉品質を年間契約で定期的に理化学分析を行います。
- ③ 「米粉分析依頼サービス」は、安全性、製粉品質、安全性、成分特性などの必要な分析を選択してスポットで分析サービスを行います。

米粉の安心（品質検査）サービスの概要



◆米粉の安心システム

一定規模の製粉業者を対象とした「米粉の安心システム」の仕組みは、製粉工場から一定間隔で米粉製品をサンプリングし、(財)日本穀物検定協会の中央研究所、東京分析センターで安全性、製粉品質、成分特性など60項目以上の理化学分析を行います。

確認された分析結果については、製粉工場に電子メールで迅速に報告するほか、米粉専用サーバーに登録され、分析・確認する度に情報は更新されます。ユーザー、消費者においてもパソコン、携帯電話から分析情報が閲覧できるシステムとなっています。

分析・確認した米粉製品には、確認したことを示す「確認シール」(下図)が包装容器に貼付され確認工場の製品識別番号が付され、パソコン、携帯電話(二次元バーコード)から情報が閲覧できます。

また、「米粉の安心システム」の米粉を原料に使用した米粉パンなどの販売店には、消費者が識別番号から原材料等の情報が閲覧できるよう「マークシールと識別番号」を記したPOPを作成し希望する店頭に掲示することとしています。

「米粉の安心システム」情報提供マーク
(マークシール)

<https://www.kokken-kome.info/komeko>
 識別番号を印刷する場合は、
 識別番号の印刷マージンを抜ける。
<https://www.kokken-kome.info/komeko>

◆製粉品質分析サービス

J Aなどの直売所や米粉製粉機械メーカーを対象とした「製粉品質分析サービス」は、加工適性などの製粉品質の確認などを行うものです。

一定規模の製粉工場向けの「米粉の安心システム」に加え、小規模の製粉業者やJ A直売所及び製粉機械メーカーを対象とした品質分析サービスでは、製粉業者などが定期的にサンプルを送付して、でんぶん損傷度、粒度分布、水分等を年間契約で理化学分析し、製粉業者などの米粉品質の安定生産を低コストで実施できるものです。

◆米粉依頼分析サービス

安全性（生菌数、芽胞数、大腸菌、残留農薬、カドミウム）、製粉品質（でんぷん損傷度、粒度分布、水分値など）、成分特性（アミロース、タンパク質、栄養成分）など必要な分析を選択してスポットで分析サービスを行います。

問合せ先は：財団法人 日本穀物検定協会（萩田、石原）

Tel 03-3668-0931 (代)

CAP.N『メール通信』原稿募集

『メール通信』は、「メール通信編集委員会」(委員長：安村事務局長)の企画編集による依頼原稿を主としますが、会員の「投稿欄」も設けております。投稿規定は下記のとおりですので、会員各位の米粉振興に関わる積極的な投稿をお待ちしております。

CAP.N『メール通信』投稿規程

- ① 投稿は、原則として投稿者の所属・氏名を記載する。
- ② 原稿は、パソコン「Word」形式による活字12pの横書き、
36字×36行(タイトル分を含む)で、1～4ページとする。
- ③ 「Excel」形式の図表、ならびに添付された写真も掲載可能であるが、制限枚数以内とする。
- ④ 原稿提出日は、依頼原稿の場合は依頼時に指示するが、一般投稿は随時とする。
- ⑤ 原稿の提出先は、meru-tsu@cap-n.jp、Ccをyasu@brs.nihon-u.ac.jpとする。
- ⑥ インターネット通信を行わない執筆者の場合、原稿の提出先は下記のCAP.N事務局とする。
- ⑦ 投稿原稿の採否は編集委員会がおこなう。

〒135-0016 東京都江東区東陽5-24-6-201 国内産米粉促進ネットワーク

『メール通信』編集委員会 宛

CAP.N 事務局便り

昨年9月に設立して以来、「設立セミナー」を皮切りに、「米粉パン技術講習会」(東京・名古屋)、「米粉ビジネスコンサル展」(つくば・金沢)、幕張メッセ(FOODEX JAPAN)での「米粉パピリオン」の開催と、怒濤のように時間が過ぎてしまいました。

会員の皆様にはお知らせがゆきとどかず、大変申し訳ない思いでいっぱいです。

このたび、『メール通信』第1号が発行でき、皆様に米粉に関してさまざまな情報をお届けすることができるようになりました。

皆様も感想や皆様の活動のご様子など、是非、事務局までお便り下さい。お待ちしております。

事務局次長 鈴木 忍

E-mail cap.net08@gmail.com Tel 03-5634-6383 FAX 03-5634-5370