

新たな米粉の加工手法や加工品の普及事業実施要領

令和4年9月
日本米粉協会

1. 目的

食料安全保障に対する国民全体での意識が高まる中、特に輸入穀物から国産米粉への原材料の切替えを促進するため、JAグループと連携して国産米粉を活用したレシピ（今回はスイーツ）を募集・開発・分析評価し、これを消費者および米粉事業者へ広く普及することにより、新たな米粉の加工手法や加工品の一層の普及・需要拡大を図ります。

2. 募集期間

令和4年10月1日～31日まで（郵送時は当日消印有効）

3. 募集内容

以下の5項目を満たしている国内産米粉を使ったレシピを募集します。

- (1) 市販されている国内産米粉を使用すること。
- (2) スイーツ（甘い菓子）であること。ただし、和菓子（最中・羊羹・大福等）は対象外とします。
- (3) 短時間で作ることが出来る極力簡単なレシピであること。
- (4) 応募資格者は、米粉事業者および一般消費者であること。ただし、プロ・アマを問わずグループでの参加も可としますが、応募は1組1点までとします。
- (5) 応募内容が第三者の著作権等を侵害しないことと。

4. 審査委員

委員	氏名	役職等
審査委員長	服部 幸應	服部学園理事長 日本米粉協会会長
副審査委員長	馬場 利彦	全国農業協同組合中央会専務理事 日本米粉協会副会長
審査委員	脇 雅代	(株)トワ・スール代表 日本米粉協会理事
審査委員	高尾 雅之	全国農業協同組合連合会常務理事 日本米粉協会理事

5. 審査および表彰

(1) 審査基準および評価方法

美味しさ、米粉の使用割合、外観、独創性などの項目について採点し、その合計点にて評価します。

(2) 審査結果の公表

ア. 公表時期：令和5年1月（予定）

イ. 公表方法：日本米粉協会 HP、JA 全中 HP、JA 全農 HP、JA 全農 ツイッター、日本農業新聞等にて結果公表します。

(3) 表彰・副賞

ア. 表彰：最優秀賞（1名）、優秀賞（2名）・特別賞（7名）の計10名を表彰します。

イ. 副賞：米粉商品詰め合わせや調理器、商品券等を贈呈します。副賞の贈呈は1組1セットとします。また、最優秀賞受賞レシピについては、JA 全農が運営する「みのりカフェ銀座三越」のスイーツメニューとして採用し、お客様に提供する予定としております。なお、商品化の過程で原材料について調整する場合があります。

6. 応募方法

別添の応募様式にて郵送・専用 HP のいずれかにて応募願います。

7. その他

応募作品の一切の権利は日本米粉協会に帰属します。

以 上