

炊飯器で蒸しケーキ

加戸米販 米粉ミックス粉発売

静岡県富士市の穀類総合加工メーカー・加戸米販は毎月1日から、炊飯器で作る米粉ケーキミックス「炊飯（すいはい）けい」を発売した。同社はホームベーカリー専用の米粉パンミックスも発売しているが、消費者から「炊飯器で蒸したらいいのに」というニーズが数多く寄せられたことから新たに開発したものだ。

ドで30〜40分で蒸しケーキができて上がる。炊飯器いものもあるが、その場合によってはおうまくな

合はホットケーキを焼く要領でフライパンを使ったり、マグカップケーキを作る要領で電子レンジを使ったりする（ともにきる）。

ブレン、シナモン風味、ココア風味の3種類があり、1袋180g入りで希望小売価格は税込440円弱。1ケースは1種類12袋入りで、3ケース以上は送料サービスになる。問い合わせは同社（☎0545332223）まで。

農業環境政策を考察

銀座 食学塾 トキの里づくりシンポジウム

農業法人・御アグリクリエイトが主催するシンポジウム第21回「銀座食学塾」が先ごろ、都内で開催された。今回のテーマは「トキの里づくり」。

農業法人・御アグリクリエイトが主催するシンポジウム第21回「銀座食学塾」が先ごろ、都内で開催された。今回のテーマは「トキの里づくり」。



アグリクリエイトが主催

マシの認定を促進し、その取り組みを支援する。エコーファーマー認定要件数は16万7995人（平成20年3月末現在）。

③先進的な営農活動への支援
農地や農業用水などの資源の保全上活動と一体的に化学肥料や化学合成農薬の使用を大幅に低減するなど、地域でまとまって環境負荷を低減する先進的な営農活動などを支援④有機農業の推進

有機農業への参入促進、有機農業に対する理解と関心を増進するための普及啓発および全国における有機農業の振興の核となるモデルハウスの育成に取り組みとともに、有機農業の基本となる土づくりの推進などを支援。

（IFOAM・郡山昌世国際理事）

IFOAMは欧州で定足した国際NGOで、会員は108カ国750団体。構成メンバーは農家、有機農業団体、有機認証団体、流通団体など。1980年に初めオガニック基準をつくり、現在は国際的な基準となっている。1991年に有機認証制度を導入した。またE.U.とアフリカ、あるいはアジアのオガニック基準構築にもかわり評価されている。

オリジナルな精米ブランド
東京・江戸川
(株)ヤマザキ精工
TEL03(3677)9062
FAX03(3677)1794

に適量のトウモロコシデンプン配合、米粉だけでは粘りが強くなってしまうことから、トウモロコシデンプンを選んでいる。けいミンクは小麦グルテンを使用していないため、小麦アレルギーにも対応する。作り方は、炊飯器で一きミックス、牛乳卵を混ぜてスイッチを入れるだけ。通常の白米と

NPPO法人メダカがさう・中村陽子理事長
▽佐渡市は農業分野でもトキとの共生を目指し、平成20年にトキと暮らす郷証認制度を設立、佐渡産コシヒカリの栽培でも「生きものを育む農法を進めている。この農法は田んぼの小笠虫、それを食べる鳥、コメを食べる人間など、田んぼにかかわる命全体を健康に育てることを目指している。不耕栽培で、農業も田植え前に一度だけまく。動植物プランクトンの働きによって土壌が肥沃になり、土本来の力と稲の持つ野生の力によってたくましく育つ。

その普及・定着を推進する②エコーファーマーの取り組みへの支援
持続農業法に基づき、堆肥などによる土づくりと化学肥料・化学合成農薬の使用低減に一体的に取り組む農業者（エコーファーマー）

と、その普及・定着を推進する②エコーファーマーの取り組みへの支援
持続農業法に基づき、堆肥などによる土づくりと化学肥料・化学合成農薬の使用低減に一体的に取り組む農業者（エコーファーマー）

ベ比ベ

シは、甘みがある方で、もちもちと粘りの逸品です。白河コシは、甘みがあちふっくらとした粘り。その味は良き魚沼コシのようです。長岡コシも、もちもちふっくらした粘りで、郡山タイプの滑らかな粘りの逸品です。十日、甘みがある方で、もちもちソフトな粘り味米でした。今回は、いずれも互角の勝面からみて福島産コシの良さが際立って（簡経アドバイス・食味係）

(%)
はウエット表示、アミロースは脱脂しない値。

食味数値	搗精度	白度
86	—	36.8
87	90.6	39.9
87	91.0	39.4
88	91.0	39.6