令和６年９月

日本米粉協会

新たな米粉の加工手法や加工品の普及事業実施要領

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６年９月４日～10月25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３者の著作権等を侵害しないことと。

４．審査委員

　　服部幸應服部学園理事長を、審査委員長とする。

　　なお、審査委員については、日本米粉協会理事を中心に５名以内で審査委員長が選定する。

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７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