

米粉をめぐる状況について

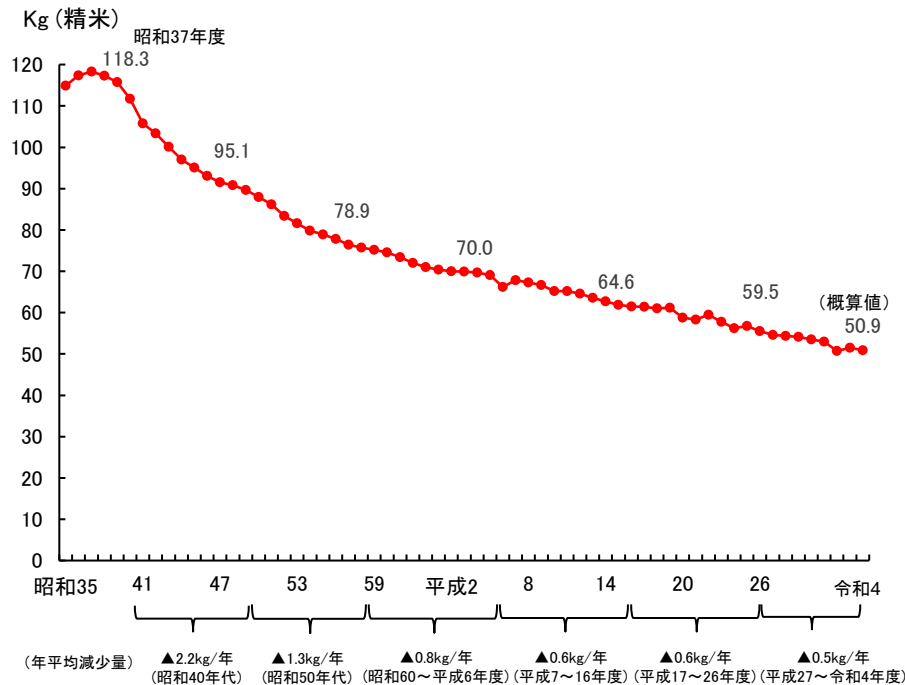
令和 6 年 3 月

農林水産省

○ 米の消費に関する動向

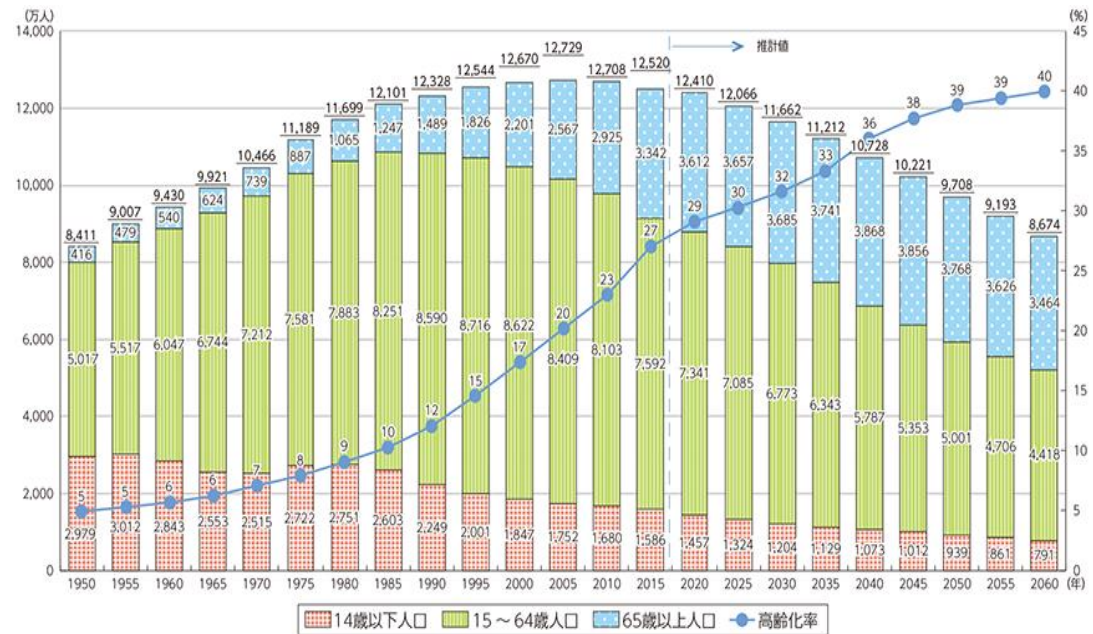
- 米の消費量は一貫して減少傾向にあり、一人当たりの米消費量はピーク時から半減。
- 国内で自給可能で総供給熱量の2割を占める米の消費拡大は、食料自給率向上を目指す上でも極めて重要。

○ 米の消費量の推移



資料：農林水産省「食料需給表」
注：1人1年当たり供給純食料の値である。

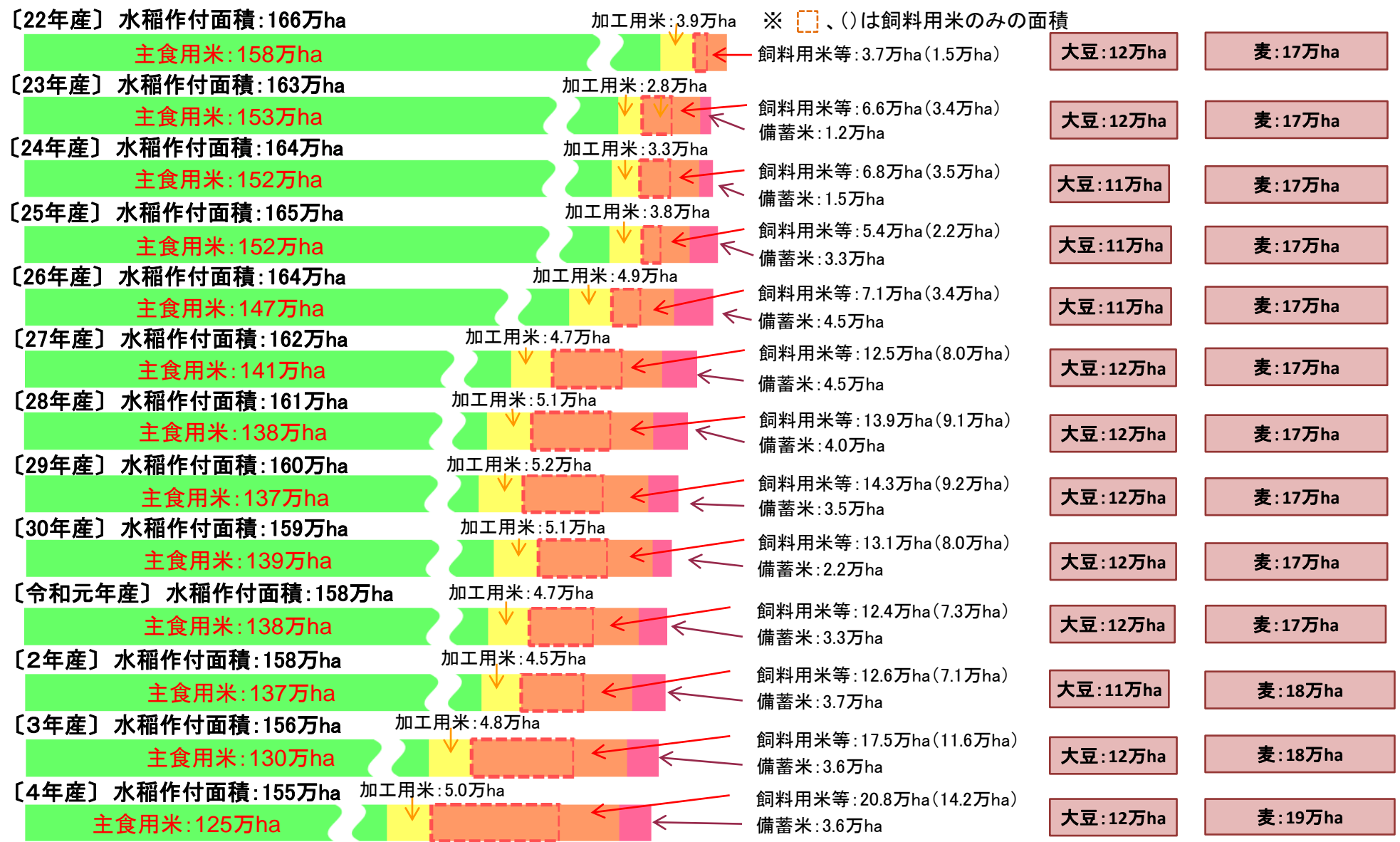
○ 日本の人口推計



資料：総務省「平成28年版情報通信白書」（2015年までは総務省「国勢調査」、2020年以降は国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口（平成24年1月推計）」の出生中位・死亡中位仮定による推計結果）

○ 水田における土地利用の状況

○ 主食用米の需要が毎年減少する中で、麦、大豆等の需要のある作物への作付転換を進めている。



※ 水稲、麦、大豆：「耕地及び作付面積統計」、主食用米：「作物統計」、加工用米、飼料用米等（飼料用米、米粉用米、WCS用稲、新市場開拓用米等）：「新規需要米の取組計画認定状況」
 備蓄米：地域農業再生協議会が把握した面積

○ 新たな用途に使える米粉

- 米を粉にした米粉は、古くから米菓や和菓子などに使われてきたが、パンやケーキ、麺類など、新たな用途への利用も行われているところであり、このような用途に適した米粉を製造する製粉機も開発されているところ。
- 主食用米の需要が年々減少する中で、新たな用途に使用できる米粉の需要拡大は重要なことから、米の消費拡大の取組の一環として、このような米粉の普及を実施。

従来の米穀粉



細かい粒子の細かさ

多い ← でんぷん損傷 → 少ない

ロール式粉砕装置



新たな用途に使える米粉



気流式粉砕装置

＜様々な米粉加工品＞



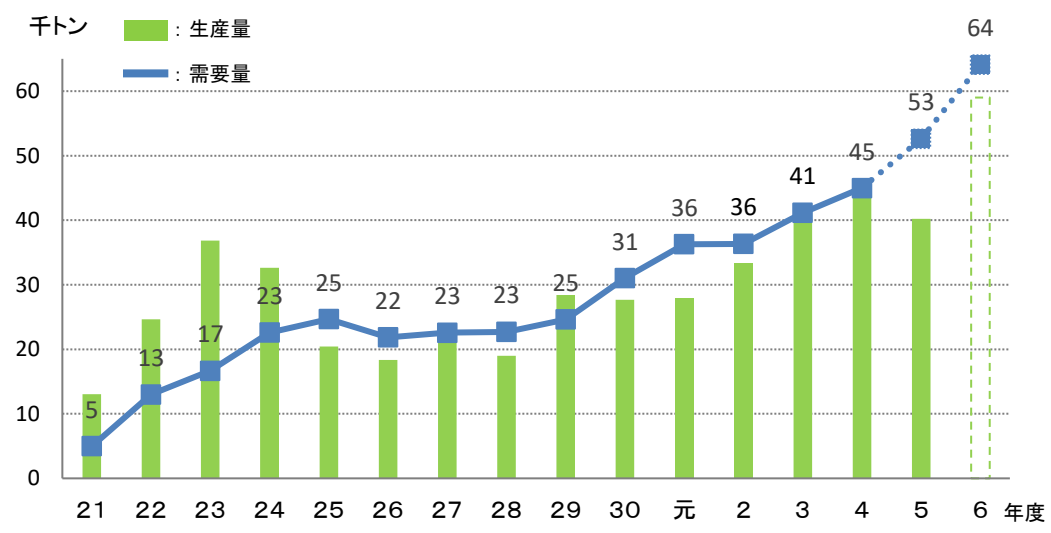
粗い



○ 米粉用米の状況

- 米粉用米の需要量は、平成29年度までは2万トン程度で推移。米粉の特徴を活かし、グルテンを含まない特性を発信する「ノングルテン米粉第三者認証制度」や「米粉の用途別基準」の運用を平成30年から開始したところであり、米粉の需要量が拡大。
- さらなる米粉の利用拡大に向け、「米粉の利用拡大支援対策事業(20億円)」を措置したところであり、米粉の特徴を活かした新商品開発や機械設備の導入等を支援。

米粉用米の生産量・需要量の推移



注) 農林水産省調べ
生産量は新規需要米生産集出荷数量の数値。但し、平成21年度の生産量は計画数量。需要量は需要者からの聞き取り。数値は需要量。

新たな米粉の活用

◆米ピューレ



- ・米穀を加熱処理した後に裏漉しし、ピューレ状に加工してパン等に利用
- ・乳化剤の代替として利用でき、保湿性に優れたパンの製造等が可能

◆アルファ化米粉



- ・特殊な加工技術により、増粘多糖類や油脂等の代替として製パン時の粘度調節に使用

製粉コストの状況

	原料価格	製粉コスト等	製品価格
米粉	50円程度	80～290円程度	140～340円程度
小麦粉	70～80円程度	60円程度	130～140円程度

注1) 米粉原料価格は企業購入価格(平均値)であり、農家出荷価格とは異なる場合がある。
注2) 製品価格は大手企業から聞き取った業務用価格(令和4年度)。

【参考】

製造規模や製品の販売ロット(製造施設の稼働率や輸送費に影響)による米粉の製粉コスト等

- 製造量が年間約300トン以上の製粉企業
 - ・大口ロット(フレコン/10トン単位): 80円/kg程度
 - ・小口ロット(紙袋/1トン未満): 290円/kg程度
- 製造量が年間約300トン未満の製粉企業
 - ・大口ロット(フレコン/1トン単位): 200円/kg程度
 - ・小口ロット(紙袋/30kg単位): 450円/kg程度

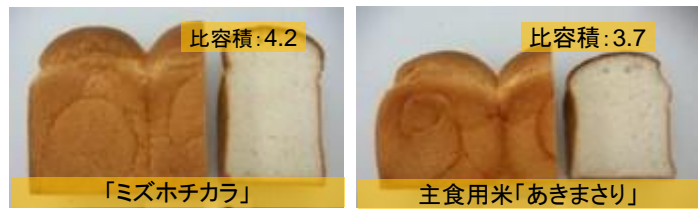
○ 米粉に適した米粉用米生産の拡大

- 米粉の需要拡大に向けて、原料用米の生産面では、パンに適した「ミズホチカラ」や麺に適した「越のかおり」等、各地において加工適性や収量に優れた品種が開発。
- 米粉に適した米粉用米の生産が各地で増加しており、これらを使用した米粉製品が各地で開発。

米粉に適した品種の開発

● **ミズホチカラ(2011年3月品種登録)**
製粉時のデンプン損傷が少ないため膨らみやすく、主食用品種に比べ2割以上の増収が期待できるパンに適した品種。

[米粉パンの形状比較]



● **越のかおり(2011年2月品種登録)**
白米のデンプン成分のうち、炊飯米を硬くするアミロースの含有量が多く、茹でても溶けにくく、麺離れが良い品種。

[米麺の形状比較]



パンに適した品種(ミズホチカラ)を使用した製品

パンに適した品種であるミズホチカラの生産が広がっており、これらを原料とした米粉製品の開発が増加。



熊本製粉 (熊本県)
〔用途別基準に基づくパン用米粉〕



金沢米粉料理ラボ SOMA (石川県)
〔北陸地方で無農薬栽培された原料米を使用〕



ネティエノ (山口県)
〔ハンゲルテン米粉第三者認証を受けた米粉〕



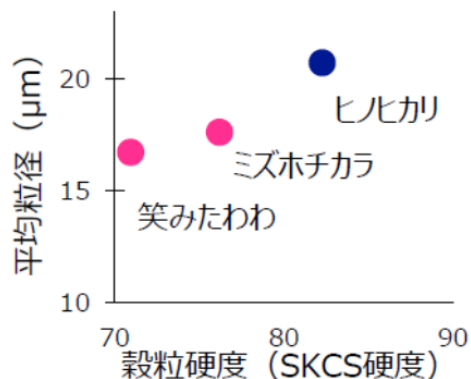
ライステクノロジーかわち (茨城県)
〔ヤンマーホールディングス(株)のグループ会社がライスジュレを製造〕

○(参考)米粉用米の新品種「笑みたわわ」

- これまで消費者に評価される米粉用の多収米品種として「ミズホチカラ」が育成されているが、「ミズホチカラ」の成熟期はかなり遅く、栽培適地が限定されていることから、米粉の普及には「ミズホチカラ」より早生の米粉用多収品種の育成が必要。
- 近年、これらの課題を解決するため、収穫時期が早く、栽培適地が広い「笑みたわわ」を開発。

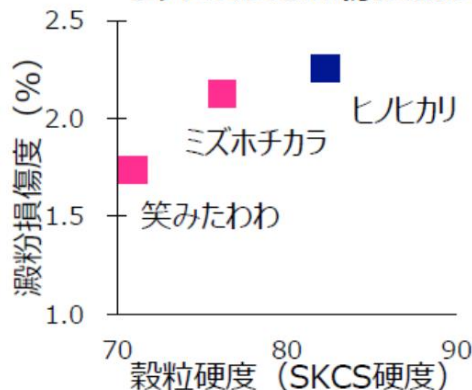
○ミズホチカラ、笑みたわわは**粒子が細かく、良質な米粉**になる。

玄米硬度と米粉粒度



白濁粒の多い「ミズホチカラ」、「笑みたわわ」は、米粒がもろく、細かな粒子の米粉が製造できる

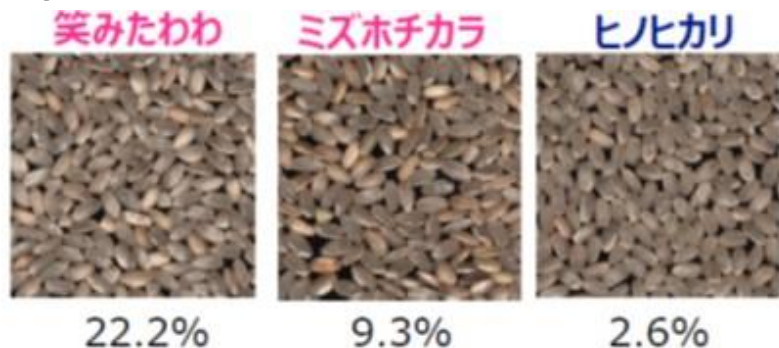
玄米硬度と澱粉損傷度



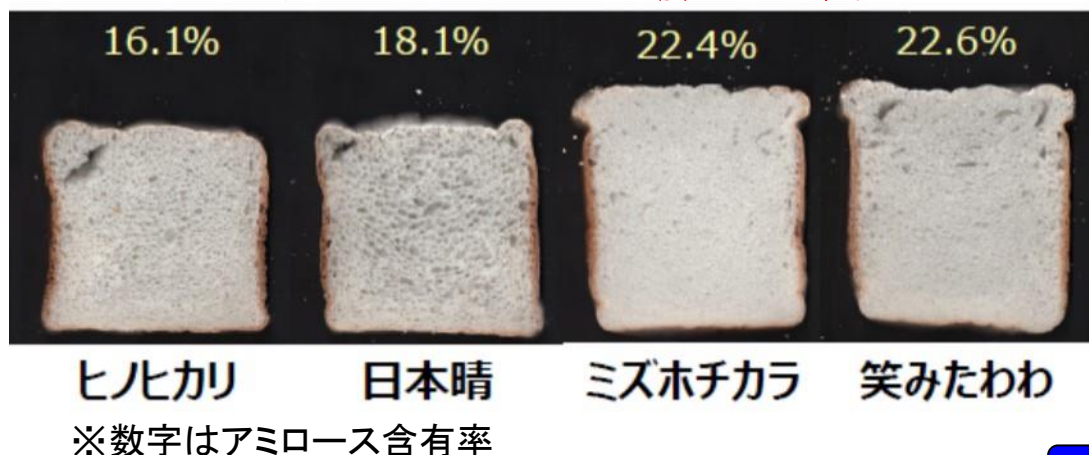
米粒がもろい「ミズホチカラ」、「笑みたわわ」は、米粉の澱粉も傷つきにくい。

※澱粉損傷率が高いと、米粉が吸水しやすく米粉パン生地が重くなり、膨らみにくい。

○白濁粒率



○ミズホチカラ、笑みたわわは**パンの膨らみが良い**。



※数字はアミロース含有率

○ 米粉パン・米粉麺に適した米粉専用品種(1)

- 米粉の需要拡大に向けて、原料用米の生産面では、米粉パンに適した「ミズホチカラ」や「笑みたわわ」、米粉麺に適した「亜細亜のかおり」等、各地において加工適性や収量に優れた品種を開発。
- 米粉に適した米粉用米の生産が各地で増加しており、これらを使用した米粉製品が各地で開発。

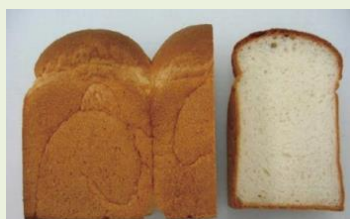
米粉パンに適した品種

ミズホチカラ

- ・「ミズホチカラ」は多収で「ヒノヒカリ」より20日程度遅く成熟する米粉用品種。
- ・収量は、「ヒノヒカリ」より41%多収(686kg/10a)。
- ・米粉パンのふくらみが良く、米粉加工適性に優れる。
- ・栽培適地は、暖地の普通期栽培地帯と温暖地平坦部の早植え地帯(主に九州)。



ミズホチカラ



「ミズホチカラ」の米粉パン

ほしのこ

- ・「ほしのこ」は製粉特性が優れ、米粉原料に向く品種。
- ・パン・洋菓子等として小麦粉の代わりに使える米粉が一般品種より容易に製造可能。
- ・栽培適地は北海道。



ほしのこ



「ほしのこ」の米粉で作ったパン

笑みたわわ

- ・「笑みたわわ」は、多収で「ヒノヒカリ」より10日ほど遅く成熟する米粉用品種。
- ・収量は、「ヒノヒカリ」よりかなり多収(677kg/10a)。
- ・米粉の粒径が小さく、損傷デンプンの割合が低い米粉が得られやすく、製粉適正に優れる。
- ・栽培適地は暖地及び温暖地(関東以西)。



笑みたわわ



「笑みたわわ」の米粉パンケーキ

こなだもん

- ・「こなだもん」の玄米収量は「ヒノヒカリ」とほぼ同じ。
- ・米粉の損傷デンプンが少なく、粒も細かいため、パンが膨らむ。
- ・焼いてから時間が経っても比較的固くなりにくいのが特長。
- ・栽培適地は暖地及び温暖地。



こなだもん



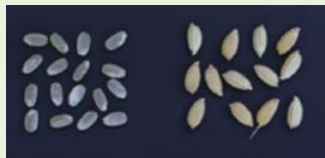
「こなだもん」の米粉パン

○ 米粉パン・米粉麺に適した米粉専用品種(2)

米粉麺に適した品種

ふくのこ

- ・「ふくのこ」は、アミロース含有率が27%程度で、従来の高アミロース品種と同様に、米粉麺への加工が可能。
- ・「ヒノヒカリ」と収穫時期はほぼ同じで、2割ほど多収。
- ・栽培適地は、「ヒノヒカリ」の栽培が可能な関東以西の平坦地。



ふくのこ



「ふくのこ」の米粉麺

亜細亜(あじあ)のかおり

- ・「亜細亜のかおり」は、アミロース含有率が32%程度の高アミロース米品種。
- ・「コシヒカリ」よりも収穫期が遅く、標肥栽培で789kg/10aと多収。
- ・米麺に適し、アジア風の米麺としての利用が期待。
- ・栽培適地は、北陸から東海、関東以西。



亜細亜のかおり



亜細亜のかおり

越のかおり

- ・「越のかおり」は、アミロース含有率が33%程度の高アミロース品種。
- ・麺に加工すると茹でてでも溶けにくく、麺離れが良いので新しい食感。
- ・北陸では「コシヒカリ」、「キヌヒカリ」と同じ中生品種。
- ・収量は「コシヒカリ」よりもやや劣るが、「キヌヒカリ」と同等。



越のかおり



「越のかおり」を使った商品例

北瑞穂(きたみずほ)

- ・「北瑞穂」はやや多収(600kg/10a)の高アミロース米品種。
- ・米粉の加工適性が高く、ライスパスタやクッキーに適している。
- ・栽培適地は北海道。



北瑞穂



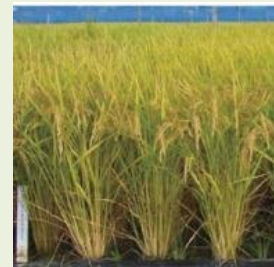
「北瑞穂」で試作したライスパスタ

あみちゃんまい

- ・「あみちゃんまい」はアミロース含有率が30%程度の高アミロース米品種。
- ・生育は「コシヒカリ」より早く、「ひとめぼれ」と同等。
- ・栽培適地は、東北中南部、北陸及び関東以西。



あみちゃんまい



あみちゃんまい

注) これら9品種は需要に応じた米の生産・販売の推進に関する要領(令和5年3月31日一部改正)において米粉専用品種として示された品種。
このほか、米粉専用品種には都道府県知事特認品種も含まれる。

もちりおいしい食感

米粉で作られたパンや麺はもちりとしており、日本人が大好きなもちもちの食感。

低吸油でさっぱりヘルシー

小麦粉よりも油の吸収率が低く、天ぷらや唐揚げを米粉で揚げると、サクサク感が長く継続。

・油の吸収率

米粉 21% 小麦粉 38%

※鶏もも肉を揚げた時の衣の油吸収率

(出典):

「Oil Uptake Properties of Fried Batters from Rice Flour」
F.Shin and K.Daigle (J.Agric. Food Chem.47(1999))

調理特性

米粉は、小麦粉と異なりダマにならないので粉をふるう必要がなく調理が簡単。
また、出来上がった料理や加工食品は、ほんのり甘い風味。

玄米粉の機能性

玄米粉には、食物繊維に加えビタミンB、ビタミンE、ナイアシンなどのビタミン類、抗酸化物質であるフェルラ酸やフィチン酸、血糖上昇を抑制するGABA等、機能性が豊富。

優れたアミノ酸バランス

米粉は、人に必要なアミノ酸のバランスが優位。

・アミノ酸スコア
米 65 小麦 41

※米は精白米、小麦は中力粉の数値。
1973年FAO/WHOの評点パターンを使用。
(出展:「食品のたんぱく質とアミノ酸」科学技術庁資源調査所(昭和61年))

食料自給率アップ

国産米粉パンを1人が1ヶ月5枚食べると、自給率が1%アップ。

※食パン1枚に含まれる米粉量を約40gとして試算。

米粉唐揚げ



米粉は小麦粉よりも油の吸収率が低いので、時間が経っても油っこさが出ず、サクサククリスピーな食感。油ぎれが良いため、油の節約にも◎

米粉のシフォンケーキ



米粉で調理するともちりとしており、日本人が大好きなもちもち食感の仕上がり。ふるわずに調理できるので、手軽につくれて、時間が経ってもしっとりとした仕上がりが続きます。

米粉のチヂミ



米粉の特徴を活かして表面はカリッと、中はもちっとした仕上がり。ダマにならず調理しやすい米粉の使い勝手の良さも感じられます。

米粉のホワイトソース



小麦粉と異なりグルテンを含まないため、米粉をとろみ付けに使うと、ダマになりにくく、いつもよりもっと簡単につくれます。粉臭さもなく、ほんのりと米の甘みも感じられ、グラタンやドリアなど、いろいろな料理に活用できます。

●おうちで簡単！米粉レシピ一覧

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/komekoitiran.html>

●国内産米粉総合情報サイト<米粉レシピ>

<https://www.komeko-life.com/rice>

○ 米穀粉の主な粉砕装置

粉砕装置の種類	粉砕方法	粉の大きさ	特徴
気流式粉砕装置 	<p>粉砕室内のファンが高速回転し、その中に原料米が投入され、粉砕室内の内壁に衝突、あるいは粒子同士が摩擦し粉砕される。</p> <p>粉砕された粉は気流にのって排出される。湿式・乾式粉砕の両方が可能。</p>	直径50～60ミクロン	<ul style="list-style-type: none"> ①微細粒粉の製造が可能 ②製粉ダメージが少ない ③品温が上がりにくい ④回転速度、風速の調整で粒度調整が可能 ⑤シフターが不要 ⑥粉砕と同時に乾燥が行える ⑦機械設備がコンパクト ⑧少量から大量生産まで対応可能 ⑨金属同士の衝突部がないので金属粉が混入しない
ピン式粉砕装置(高速粉砕機) 	<p>角ピン状の突起物十数本がついた板を高速回転させ製粉する。</p> <p>粉砕された粉は、その周囲を囲むスクリーン(篩)を通過し、定められた粒度の粉が製粉される。</p> <p>原料米は乾式で行う。</p>	直径70～80ミクロン	<ul style="list-style-type: none"> ①スクリーンの交換で細かい粉から荒い粉まで粉砕が可能 ②製粉ダメージがややある ③機械設備がコンパクト ④少量生産に向く ⑤微細粒粉には不向き
胴搗式粉砕装置(スタンプミル) 	<p>石臼に原料米を入れ、杵により搗いて循環しながら粉砕する。</p> <p>原料米は湿式で行う。</p>	直径60～80ミクロン	<ul style="list-style-type: none"> ①製粉ダメージが少ない ②品温が上がりにくい ③シフターが不要 ④大量生産(100kg/h以上)に向く ⑤機械設備が大掛かり ⑥機械設備費が高額 ⑦製粉に技術を要する
挽き臼式粉砕装置(例:水挽粉砕機) 	<p>原料米を一夜ほど水に浸け、その米を水とともに石臼で水挽きし、細かく挽かれたものを水とともに布袋に入れ圧縮。</p> <p>その後乾燥させる。</p>	直径50～60ミクロン	<ul style="list-style-type: none"> ①微細粒の粉が可能 ②製粉ダメージが少ない ③機械設備が大がかり ④機械設備費が高額 ⑤製粉に技術を要する
ロール式粉砕装置 	<p>互いに逆方向に回転する2本のロールの間に原料を通し、圧縮させ粉砕する。</p> <p>原料米は乾式で行う。</p>	直径70～100ミクロン	<ul style="list-style-type: none"> ①鋭角的な角を持った粉が出来る ②シフターが必要 ③大量生産に向く

第2 食料自給率の目標

1. 食料自給率

(5) 食料自給率の目標

①食料消費の見通し及び生産努力目標

(第1表) 令和12年度における食料消費の見通し及び生産努力目標

	食料消費の見通し		生産努力目標		克服すべき課題
	国内消費仕向量 (万トン) (1人・1年) 当たり消費量 (kg/人・年)		生産努力目標 (万トン)		
	平成30年度	令和12年度	平成30年度	令和12年度	
米	845 (54)	797 (51)	821	806	○ 事前契約・複数年契約などによる実需と結びついた生産・販売 ○ 農地の集積・集約化による分散錯圃ほの解消・連坦たん化の推進 ○ 多収品種やスマート農業技術等による多収・省力栽培技術の普及、資材費の低減等による生産コストの低減
米 米粉用米・ 飼料用米を 除く	799 (54)	714 (50)	775	723	○ 食の簡便化志向、健康志向等の消費者ニーズや中食・外食等のニーズへの対応に加え、インバウンドを含む新たな需要の取り込み ○ コメ・コメ加工品の新たな海外需要の拡大、海外市場の求める品質や数量等に対応できる産地の育成
米粉用米	2.8 (0.2)	13 (0.9)	2.8	13	○ 大規模製造ラインに適した技術やアルファ化米粉等新たな加工法を用いた米粉製品の開発による加工コストの低減 ○ 国内産米粉や米粉加工品の特徴を活かした輸出の拡大
飼料用米	43 (-)	70 (-)	43	70	○ 飼料用米を活用した畜産物のブランド化と実需者・消費者への認知度向上・理解醸成及び新たな販路開拓 ○ バラ出荷やストックポイントの整備等による流通段階でのバラ化経費の削減や輸送経路の効率化等、流通コストの低減 ○ 単収の大幅な増加による生産の効率化

第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

2. 農業の持続的な発展に関する施策

(6) 需要構造等の変化に対応した生産基盤の強化と流通・加工構造の合理化

③米政策改革の着実な推進と水田における高収益作物等への転換

エ 米粉用米・飼料用米

米粉用米については、ノングルテン米粉第三者認証制度や米粉の用途別基準の活用、ピューレ等の新たな米粉製品の開発・普及により国内需要が高まっており、引き続き需要拡大を推進するとともに、加工コストの低減や海外のグルテンフリー市場に向けて輸出拡大を図っていく。また、実需者の求める安定的な供給に應えるため、生産と実需の複数年契約による長期安定的な取引の拡大等を推進する。

飼料用米については、地域に応じた省力・多収栽培技術の確立・普及を通じた生産コストの低減を実現するとともに、バラ出荷等による流通コストの低減、耕畜連携の推進、飼料用米を給餌した畜産物のブランド化に取り組む。また、近年の飼料用米の作付けの動向を踏まえ、実需者である飼料業界等が求める米需要に應えられるよう、生産拡大を進めることとし、生産と実需の複数年契約による長期安定的な取引の拡大等を推進する。

○ 米粉用米に対する支援措置

- 米粉用米については、水田活用の直接支払交付金による生産者に対する助成のほか、安定的な供給体制を構築するため、加工施設の整備、乾燥調製・集出荷貯蔵施設の整備等の支援を実施。
- また、官と民が一体となって、「米粉倶楽部」を通じた米粉の認知拡大・消費喚起の取組を実施。

生産者に対する支援

【水田活用の直接支払交付金】

水田を活用して、麦、大豆、飼料用米、米粉用米等の作物を生産する農業者に対し、交付金を直接交付

米粉用米、飼料用米	: 55,000円 ~ 105,000円 / 10a
WCS用稲	: 80,000円 / 10a
麦、大豆、飼料作物	: 35,000円 / 10a
加工用米	: 20,000円 / 10a

生産者、加工事業者等が整備する機械・施設等に対する支援

米穀の
す
る
法
律
に
基
づ
く
連
携
事
業
計
画
の
新
用
途
へ
の
利
用
に
関
連
し
た
生
産
製
造

予算措置

米粉用米・飼料用米の生産から米粉・米粉食品、飼料の製造までの施設整備に対し交付金を交付
(補助率: 定額、1/2)

金融措置

米粉・飼料製造施設、米粉を原料とした食品の製造、加工施設等への低利融資

米粉倶楽部

米粉で、食料自給率アップ!

米粉に関わる様々な企業が、「米粉倶楽部」として共に米粉の消費拡大のための活動をしていくことで、米粉の認知拡大を図り、消費量の増大および食料自給率向上につなげることを目的とします。

【活動内容】

- ① 「米粉倶楽部」共通のロゴマークを活用した販売促進
- ② 「米粉倶楽部」(ホームページ)を通じた各企業・団体の米粉に関する活動情報の集約・発信

米粉倶楽部員数: 1,559社
※2023年3月末現在

○ 水田活用の直接支払交付金等

【令和6年度予算概算決定額 301,500 (305,000) 百万円】

<対策のポイント>

食料自給率・自給力の向上に資する**麦、大豆、米粉用米等の戦略作物の本作化**とともに、地域の特色をいかした**魅力的な産地づくり、産地と実需者との連携に基づいた低コスト生産の取組、畑地化による高収益作物等の定着等**を支援します。

<政策目標>

- 麦・大豆等の作付面積を拡大（麦30.7万ha、大豆17万ha、飼料用米9.7万ha [令和12年度まで]）
- 実需者との結びつきの下で、需要に応じた生産を行う産地の育成・強化
- 飼料用米、米粉用米の生産を拡大（飼料用米：70万t、米粉用米：13万t [令和12年度まで]）

<事業の内容>

<事業イメージ>

1. 戦略作物助成

水田を活用して、**麦、大豆、飼料作物、WCS用稲、加工用米、飼料用米、米粉用米を生産する農業者を支援**します。

戦略作物助成

対象作物	交付単価
麦、大豆、飼料作物	3.5万円/10a ^{※1}
WCS用稲	8万円/10a
加工用米	2万円/10a
飼料用米、米粉用米	収量に応じ、5.5万円~10.5万円/10a ^{※2}

<交付対象水田>

- ・ たん水設備（畦畔等）や用水路等を有しない農地は交付対象外。
- ・ 5年間で一度も水張り（水稲作付）が行われない農地は令和9年度以降は交付対象水田としない。
- ・ 水張りは、水稲作付けにより確認することを基本とする。ただし、①湛水管理を1か月以上行い、②連作障害による収量低下が発生していない場合は、水張りを行ったものとみなす。

2. 産地交付金

「水田収益力強化ビジョン」に基づく、地域の特色をいかした**魅力的な産地づくりに向けた取組を支援**します。

※1：多年生牧草について、収穫のみを行う年は1万円/10a

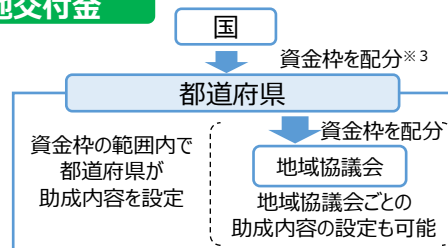
※2：飼料用米の一般品種について、令和6年度については標準単価7.5万円/10a（5.5~9.5万円/10a）

今後、標準単価を段階的に引き下げ、令和8年度において標準単価6.5万円/10a（5.5~7.5万円/10a）とする

3. 都道府県連携型助成

都道府県が転換作物を生産する農業者を独自に支援する場合に、農業者ごとの前年度からの転換拡大面積に応じて、都道府県の支援単価と同額（上限：0.5万円/10a）で**国が追加的に支援**します。

産地交付金



○ 当年産の以下の取組に応じて資金枠を追加配分

取組内容	配分単価
そば・なたね、新市場開拓用米、地力増進作物の作付け（基幹作のみ）	2万円/10a
新市場開拓用米の複数年契約 ^{※4} （3年以上の新規契約を対象に令和6年度に配分）	1万円/10a

※3：作付転換の実績や計画等に基づき配分

※4：コメ新市場開拓等促進事業で採択された者が対象

4. 畑地化促進助成

水田を畑地化し、**高収益作物やその他の畑作物の定着等を図る取組等を支援**します。

畑地化促進助成

（令和5年度補正予算と併せて実施）

※5：対象作物は、畑作物（麦、大豆、飼料作物（牧草等）、子実用とうもろこし、そば等）及び高収益作物（野菜、果樹、花き等）

5. コメ新市場開拓等促進事業

11,000 (11,000) 百万円

産地と実需者との連携の下、新市場開拓用米等の低コスト生産等の取組を行う農業者を支援します。^{※7}

※7 予算の範囲内で、助成対象となる地域農業再生協議会を決定

① **畑地化支援**^{※5}：14.0万円/10a

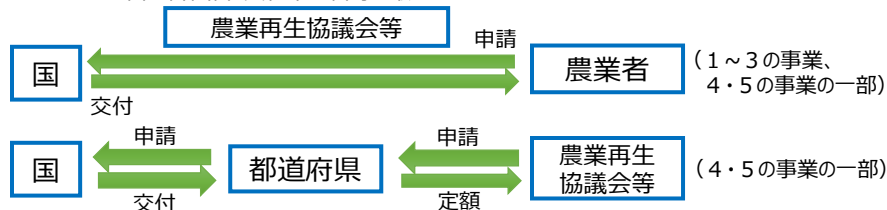
② **定着促進支援**^{※5}（①とセット）：2万円（3万円^{※6}）/10a×5年間
または10万円（15万円^{※6}）/10a（一括）^{※6}：加工・業務用野菜等の場合

③ **産地づくり体制構築等支援**

④ **子実用とうもろこし支援**（1万円/10a）

<事業の流れ>

営農計画書・交付申請書等の取りまとめ



【お問い合わせ先】 農産局企画課 (03-3597-0191)

○ コメ新市場開拓等促進事業

【令和6年度予算概算決定額 11,000 (11,000) 百万円】

<対策のポイント>

需要拡大が期待される作物を生産する農業へと転換するため、**実需者との結び付きの下で、新市場開拓用米、加工用米、米粉用米（パン・めん用の専用品種）の低コスト生産等に取り組む生産者を支援**します。

<事業目標>

- 実需者との結びつきの下で、需要に応じた生産を行う産地の育成・強化
- 米粉用米の生産を拡大（米粉用米13万t [令和12年度まで]）

<事業の内容>

1. 実需者ニーズに応えるための低コスト生産等の取組支援 **11,000 (11,000) 百万円**

産地・実需協働プランに参画する生産者が、実需者ニーズに対応するための**低コスト生産等の技術導入を行う場合に、取組面積に応じて支援**します。

- ① **対象作物**：令和6年産の新市場開拓用米、加工用米、米粉用米（パン・めん用の専用品種）
- ② **交付単価**：**新市場開拓用米 4万円/10a**
加工用米 3万円/10a
米粉用米（パン・めん用の専用品種） 9万円/10a
- ③ **採択基準**：取組面積等の評価基準（ポイント）に基づき、地域協議会単位で、**予算の範囲内で採択**

<留意事項>

- ※1 令和6年産の基幹作が対象です。
- ※2 農業者等が実需者と販売契約を締結する又はその計画を有していることが必要です。
- ※3 本支援の対象となった面積は、令和6年度水田活用の直接支払交付金の戦略作物助成（加工用米、米粉用米）及び都道府県に対する産地交付金の取組に応じた追加配分（新市場開拓用米）の対象面積から除きます。
- ※4 予算額のうち、30百万円を農業再生協議会等の事務費として計上しています。

<事業の流れ>



<事業イメージ>

【産地・実需協働プラン】

- ✓ 産地と実需者が連携し、新市場開拓用米、加工用米、米粉用米について、需要拡大のために必要な生産対策や需要の創出・拡大に係る取組内容、目標等を盛り込んだ計画



実需者ニーズに応えるための低コスト生産等の技術導入



【例】スマート農業機器の活用



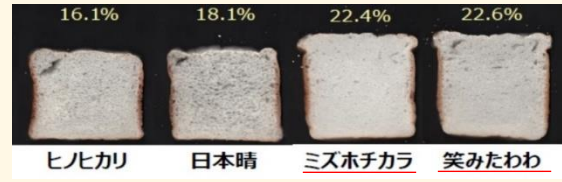
直播栽培



土壌診断に基づく施肥

米粉用米（パン・めん用の専用品種）の例

- (パン用の専用品種)
 - ・ミズホチカラ
 - ・笑みたわわ 等
- (めん用の専用品種)
 - ・亜細亜（あじあ）のかおり
 - ・ふくのこ 等



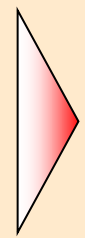
【お問い合わせ先】 農産局企画課 (03-3597-0191)

【法律の趣旨】
○ 米穀の新用途(米粉用・飼料用)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。

米穀の新用途への利用促進に関する基本方針

農林水産大臣

- 米穀の新用途への利用の促進の意義及び基本的な方向
 - ・ピューレー状・ゼリー状などの新たな加工技術の利用を位置づけ
 - ・生産者・製造事業者等の連携
 - ・競合品と競争し得る価格での供給
 - ・生産・流通・加工コストの低減
 - ・消費者ニーズ等を踏まえた商品の開発
- 生産製造連携事業及び新品種育成事業の実施に関する基本的な事項
- 米穀の新用途への利用の促進に関する重要事項
 - ・生産者と実需者とのマッチング
 - ・米穀の新用途への利用の促進に関する理解の増進等
- 米穀の新用途への利用の促進に際し配慮すべき重要事項
 - ・地域の水田の有効活用
 - ・新用途米穀の適正な流通の確保
 - ・新用途米穀等の安全の確保
 - ・米粉を原材料とする加工品等に関する適切な表示
 - ・飼料用米を原材料とする飼料の給与技術の普及



生産製造連携事業計画

生産者 ↔ (必須) ↔ 製造事業者 ↔ 促進事業者

新用途向けの米穀の生産者、米粉・飼料の製造事業者及び米粉パン製造業者、畜産農家等の促進事業者は、共同して、生産製造連携事業に関する計画を作成し、農林水産大臣の認定を受けることができる。

新品種育成計画

新品種育成事業を行おうとする者

加工適性に優れ、多収性を有する稲の新品種育成を行う者は、新品種育成事業に関する計画を作成し、農林水産大臣の認定を受けることができる。

農山漁村振興交付金のうち農山漁村発イノベーション対策 (農山漁村発イノベーション整備事業(定住促進・交流対策型))

米粉用米の生産・利用に取り組む生産製造連携事業計画(米穀の新用途への利用の促進に関する法律)の認定を受けることを前提として、農山漁村活性化法に基づく活性化計画に位置付けられた機械・施設整備等を支援

〔令和5年度予算概算決定額 : 9,070(9,752)百万円の内数〕

《事業実施主体》

都道府県、市町村、農林漁業者等の組織する団体等

《支援の内容》

・施設整備等の支援(補助率:1/2等)

- ① 農業生産機械の導入
- ② 加工施設の整備
- ③ 集出荷貯蔵施設の整備 等

《都道府県及び市町村が作成する活性化計画の記載事項》

- ・必須事項
 - ① 活性化計画の区域……………区域面積、区域設定の考え方
 - ② 事業に関する事項……………定住等を促進するために必要な事業及び関連事業に関する市町村名、地区名、事業名、事業実施主体等
 - ③ 活性化計画の目標……………活性化計画の目標と目標設定の考え方
- ・添付書類
 - ① 事業実施計画……………交付対象事業の目標と目標設定の考え方、交付対象事業の内容、年度別の事業実施計画 等
 - ② 事前点検シート……………目標が法律及び基本方針と適合しているか
事業の推進体制は整備されているか
事業による効果の発現は確実に見込まれるか
個人に対する交付ではないか、また目的外使用の恐れがないか 等をチェックするもの

食品安定供給施設整備資金(中小企業者向け日本政策金融公庫資金、10年超)

【貸付対象】

「米穀の新用途への利用の促進に関する法律」の規定により農林水産大臣の認定を受けた生産製造連携事業計画に基づいて生産・流通・加工・販売の各関係者が整備する以下の施設等

- ① 米穀の乾燥調製・集出荷貯蔵施設
- ② 米粉又は米を原材料とした飼料の流通、加工、製造に係る施設
- ③ 米を原材料とした食品（畜産物を含む）の流通、加工、製造、販売に係る施設
- ④ ①、②、③に関連して必要となる費用(立ち上がり時の運転資金)
- ⑤ 新技術の利用をとまなう新商品の開発等に必要な施設
- ⑥ ⑤と一体的となって必要となる費用（特許権の取得費用等）

【償還期限】

15年（うち据置期間 3年）

【融資率】

80%

【貸付利率】

0.95%（中小③-1／令和6年2月20日現在）

※①、②、③の整備に関連して立ち上がり時に必要となる運転資金は、1.70%（食品A／令和6年2月20日現在）

※なお、生産者組合、農業協同組合等が整備する場合は、農林漁業施設資金(共同利用施設)の利用も可能

【貸付利率】 1.10%(農林D-3／令和6年2月20日現在)

○ 米粉の利用拡大支援対策事業

【令和5年度補正予算額 2,000百万円】

<対策のポイント>

国内で唯一自給可能な穀物である米を原料とした**米粉の利用拡大**に向け、**消費・流通・生産それぞれの段階における取組を集中的に支援**します。

<事業目標>

米粉用米の生産を拡大（米粉用米13万t〔令和12年度まで〕）

<事業の内容>

国産米粉の特徴を活かした新商品の開発、米・米粉製品の利用拡大に向けた情報発信、需要の拡大に対応するための製造能力強化に向けた取組を、集中的に支援します。

1. 米粉商品開発等に対する支援

米粉の利用拡大を推進するために必要な国産の米粉や米粉を原材料とする商品開発とその製造・販売に係る取組等を支援します。

- 米粉の特徴を活かした新商品の開発
- 製造等に必要な機械の開発、導入

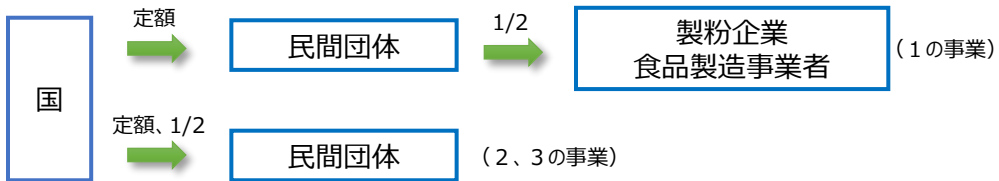
2. 米・米粉消費拡大に向けた支援

国内で自給可能な米・米粉や米粉製品の利用拡大に向けた情報発信等の取組を支援します。

3. 米粉製品製造能力強化等に対する支援

製粉企業・食品製造事業者の施設整備、製造ラインの増設等、米粉の需要創出・拡大に必要な取組を支援します。

<事業の流れ>



<事業イメージ>

国産米粉の特徴を活かした商品開発

米粉の新商品開発費

菓子類

パン類

めん類

米粉の新商品開発に必要な機械の導入

新商品PR費 (宣伝広告費等)

国産米粉の普及のための情報発信

(イメージ)

SNSによる情報発信

広告

外食事業者等とのコラボ

米・米粉普及イベント

米・米粉や米粉製品の利用拡大に向けた情報発信等の取組を支援

国産米粉・加工品の増産体制の整備

<米粉製粉工場>

<米粉製造機械>

【お問い合わせ先】 農産局穀物課 (03-6744-2517)

○ 日本米粉協会の設立

- 平成29年5月、米粉の国内普及・輸出拡大に向けて、米粉製造業者や米粉を利用する食品製造業者、外食事業者、原料米の生産者団体、消費者団体等の関係者から構成される「日本米粉協会」が設立。
- 同協会では、ノングルテン米粉の表示制度の運営、米粉の用途別基準の普及などを通じて、国内外で米粉製品の需要拡大を促進。

日本米粉協会の取組

1 ノングルテン米粉の第三者認証制度の運営

ノングルテン米粉の認証機関の登録・監督、認証マークの管理等を実施。
平成30年6月に認証を開始。



2 国内における米粉製品の普及・拡大

米粉の用途別基準やノングルテン表示の普及により、利用者が使いやすい米粉製品を拡大。



3 米粉製造事業者と産地とのマッチング活動

米粉用米生産者と米粉製造事業者の需給のミスマッチを解消するため、米粉用米の主産地において、マッチングを目的とした情報交換会を開催。



情報交換会の様子

4 米粉製品の海外輸出に向けたPR活動

米粉製品の輸出拡大に向けた市場調査やマッチング活動の実施。



ミラノ日本産コメ加工品輸出商談会

○ 米粉の用途別基準

- 米粉は、小規模な製造業者が多く、米粉用米の品種や製粉方法も様々なことから、製造業者によって製品の吸水量が異なるなど品質の違いがみられ、利用が広がりにくいといった課題。
- 一方、小麦粉は、「薄力」、「中力」、「強力」という表示を付して流通しており、家庭等における小麦粉利用の基礎情報として浸透。
- このため、米粉についても、平成30年1月から「1番：菓子・料理用」「2番：パン用」「3番：麺用」といった統一の用途表記を行う「米粉の用途別基準」を開始。日本米粉協会は、適合する製品に協会の「推奨マーク」を付与する仕組みを実施。

Before

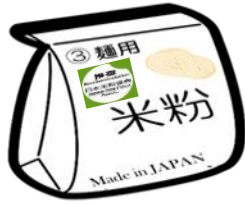


「米粉」のみで、どのように使用したらいいかわからない・・・



After

料理に合わせて米粉が選べるようになりました！



用途別表記がされた米粉製品

【参考】

米粉の用途別基準・用途表記

用途表記	1番	2番	3番	
主な用途 項目	菓子・料理用	パン用	麺用 <small>(※一部、菓子・料理用を含む。)</small>	測定法
粒度 (μm)	粒径75 μm 以下の比率が50%以上			レーザー 回折散乱式
澱粉損傷度 (%)	10%未満			酵素法 (AACC法 76-31)
アミロース 含有率 (%)	20%未満 〔 <small>適応する用途の詳細は【参考】のとおり</small> 〕	15%以上 25%未満	20%以上 〔 <small>適応する用途の詳細は【参考】のとおり</small> 〕	ヨウ素呈色 比色法 又は 近赤外分光 方式
水分含有率 (%)	10%以上15%未満			105℃ 乾燥法 又は 電気抵抗 式(電気 水分計)
グルテン 添加率 (%)	—	18~20%程度 <small>(※グルテンを添加している旨を 明記する必要)</small>		—

注) 各用途の具体的な例は【参考】を参照。

各米粉の具体的な用途の例及びアミロース含有率に応じた用途詳細

1番		2番	3番	
アミロース含有率			アミロース含有率	
ソフトタイプ	ミドルタイプ		ハードタイプ	
15%未満	15%以上 20%未満		25%以上	
柔らかいスポン ジケーキ(例え ばシフォンケー キなど)、 クッキー	スポンジケー キ、 クッキー、 天ぷら粉、 お好み焼き粉、 唐揚げ粉、 惣菜類(とろみ 付け等)	パン全般	麺全般	強弾力の麺、 洋酒に浸すなど の固めのケーキ

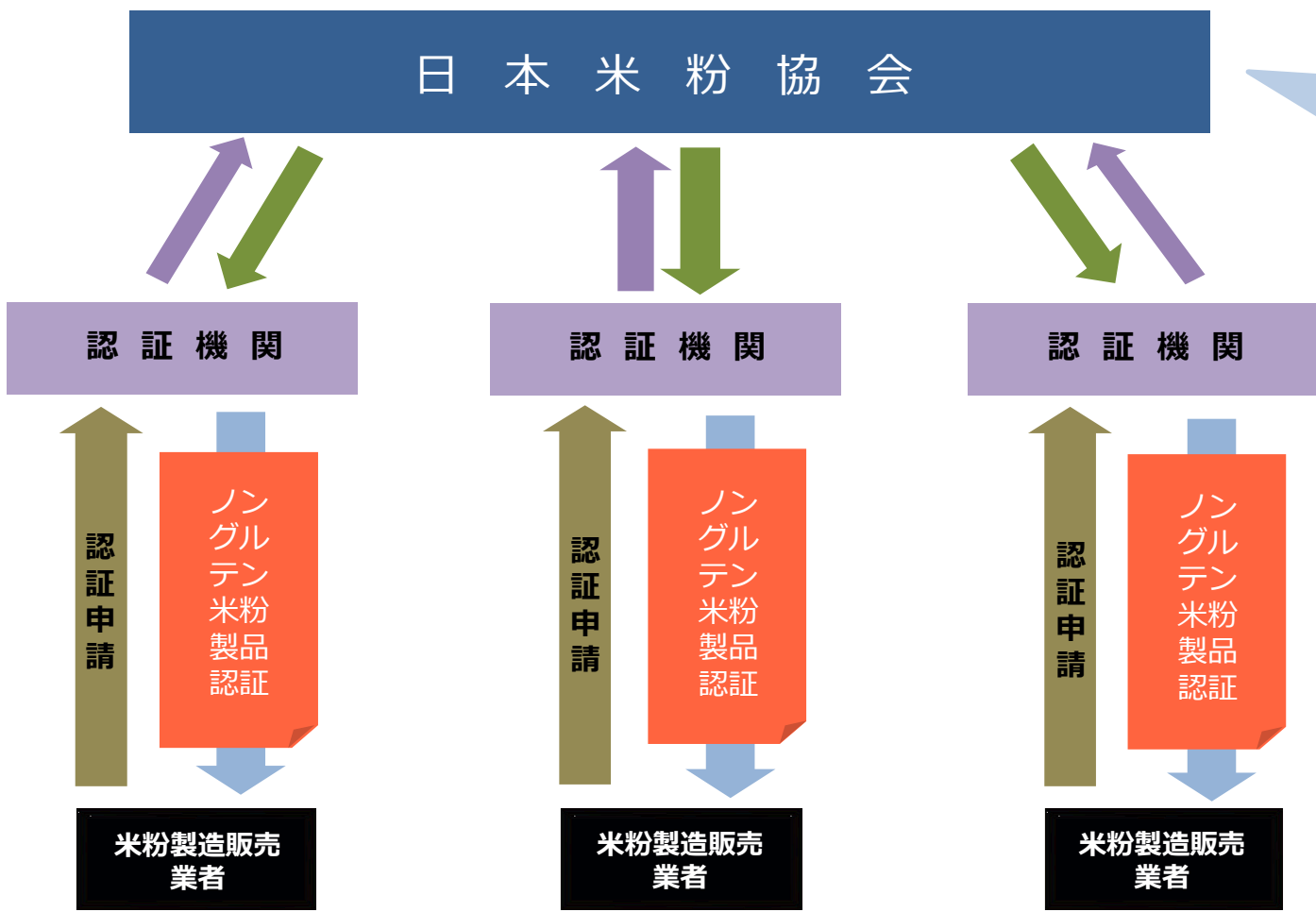
<付帯事項>

- 1番の米粉は、アミロース含有率の別によって適応する用途が異なるので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、用途の詳細情報を伝達するものとする。
- 3番の米粉であってアミロース含有率25%以上のものは強弾力の麺への適性が高いので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、当該情報の積極的な提供に務めるものとする。

注) 上新粉など、既存用途向けの米穀粉は対象としない。

○ ノングルテン米粉第三者認証制度

- 日本米粉協会は、平成30年6月、「ノングルテン米粉の第三者認証制度」を運用開始。認証は、あらかじめ日本米粉協会への申請により認証機関登録を行った民間団体が行い、同協会は、当該認証制度全体を管理運営する仕組み。
- 今後、認証の拡大を通じて国内外における米粉製品の販売を拡大。



<ノングルテン米粉認証マーク>

- ◆サンプル検査によりグルテン含有が1ppm以下であること、製造工場における当該製品の安定した生産・検査・出荷体制を確認した米粉に付与

The logo features a blue circle with a white border containing the text "NON-GLUTEN" in white, "ノングルテン" in yellow, and "1ppm以下 1ppm or less" in white. Below the circle, it says "日本米粉協会 Japan Rice Flour Assoc." in white on a blue background.

A small image shows a package of "米粉 パウダー" (Rice Flour Powder) with a circular seal indicating it is a certified product.

2018年6月
ノングルテン認証製品
第1号が誕生

○ ノングルテン米粉の製造工程管理JAS

- 米粉の製造工程において、グルテンが混入する可能性のある箇所を特定し、グルテンの混入を防ぐことにより、製品のグルテン含有量が1ppm以下となるように製造工程を管理。
- 厳格に製造工程を管理している事業者が当該JASの認証を取得し、会社のホームページ、チラシ等にJASマークを貼付することにより、企業間取引でJAS認証を受けた管理能力の高さを訴求。
- ノングルテン米粉第三者認証制度による製品認証との二本柱により米粉の輸出や需要拡大に寄与。
- 令和3年6月から認証を開始(登録認証機関:日本農林規格認証アライアンス(JASCERT))。

ノングルテン米粉の 製造工程管理JASとは？

原料・資材等の受け入れ

原料・資材等の保管

製 造

出 荷

グルテン等
の混入を
防ぐように
厳格に管理！



<JASマーク>

会社のHPや名刺、
パンフレット等に
JASマークを使用

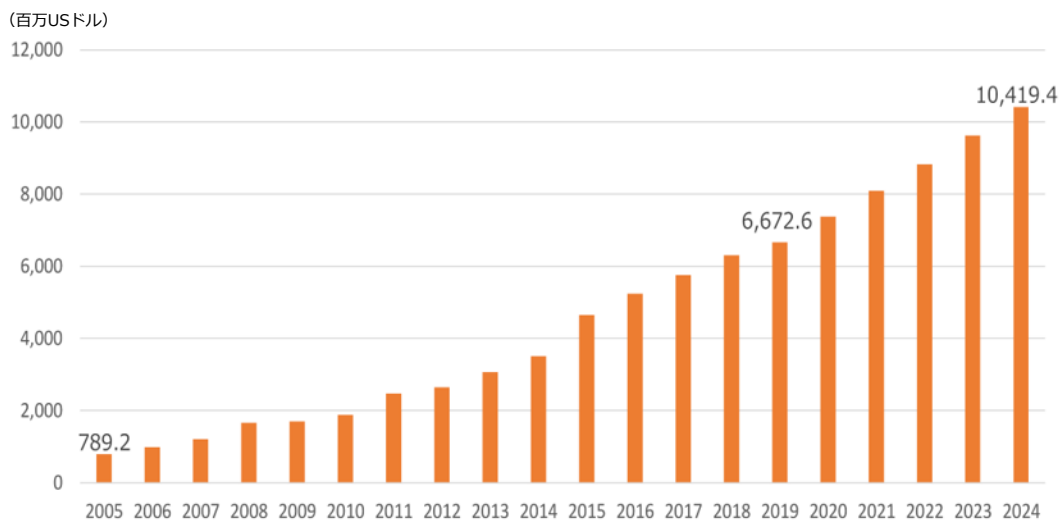


○ ノングルテン米粉表示と欧米のグルテンフリー表示との比較

	ノングルテン米粉表示 〈2017年3月に決定した世界で初めての自主基準〉	欧米のグルテンフリー表示 〈FDA(米国食品医薬品庁)、EC(欧州委員会)等〉
目 的	世界のグルテンを摂れない子供たちなどの需要に対し、グルテン含有量検査法を活用したノングルテン表示で高い安心感を提供することにより、日本産米粉をアピール	セリアック病対策 【セリアック病】:小麦等に含まれるグルテンに対する免疫反応が引き金となって起こる慢性自己免疫疾患。小腸の粘膜が炎症を起こし下痢等を発症。遺伝性の疾患で欧米人に多いといわれている。
表示の対象	日本産の米粉	自国(地域)内で流通する食品
表示が可能なグルテン含有量の範囲	1ppm以下	20ppm未満／20ppm以下

世界のグルテンフリー市場規模

アメリカや欧州を中心に、
世界のグルテンフリー市場は順調に拡大しており、
2024年には約100億USDに達する見込み



図：世界のグルテンフリー市場

注：2020年以降は予測値
出所：Euromonitor Dataを基にJFOODOにて作図

米粉によるグルテンフリー市場の 取り込みに向けて

- ◆ グルテンフリー市場は、麦類に含まれるグルテンによるアレルギー、セリアック病、グルテン過敏症、ダイエット等に対するニーズにより形成
- ◆ 米は成分としてグルテンを含んでいないため、近年、米粉やその米粉を利用した商品の製造に取り組むメーカーも増加
- ◆ 平成30年6月から、グルテンフリー表示よりも高い水準をクリアして、グルテン含有「1ppm以下」の米粉を「ノングルテン表示」でアピールする「ノングルテン米粉第三者認証制度」を開始
- ◆ また、令和3年6月には、更なる輸出拡大に向けて「ノングルテン米粉の製造工程管理JAS」の認証を開始

○ 米粉の輸出に向けた取組

- 米粉の需要拡大を図るためには、国内だけでなく、海外における需要を創出し、輸出を拡大していくことが重要。
- このため、農林水産省、関係機関が連携し、海外における日本産米粉の優位性を活かした需要創出の取組や取引の拡大を支援。

農林水産省

- ◆令和4年12月に、輸出促進法に基づき、「コメ・パックご飯・米粉及び米粉製品」の認定品目団体として、全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会(全米輸)を認定。全米輸による、コメ・コメ加工品の輸出拡大に向けた、オールジャパンでの需要開拓等を支援。
(品目団体輸出力強化緊急支援事業 令和4年度補正:4,201百万円の内数
品目団体輸出力強化支援事業 令和5年度概算決定:907百万円の内数)
- ◆平成29年9月に「コメ海外市場拡大戦略プロジェクト」を立ち上げ、戦略的に輸出に取り組む輸出事業者、輸出産地等を特定し、輸出事業者等が行う海外市場開拓、海外でのプロモーション活動等を支援。海外における米粉の需要創出に向けた、効果的なプロモーション活動等を支援。
(コメ・コメ加工品輸出推進緊急対策事業 令和4年度補正:240百万円)



JETRO・全米輸

【JETROの取組】

- ◆ウェブサイトに「米粉」のページを開設し、日本産米粉の優秀さを海外にPR。
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/riceflour.html>



- ◆米粉等の取引の機会を提供するマッチングデータベースを開設。
【米粉／日本農林水産物・食品輸出マッチングサイト】



日本語版:

<https://e-venue.jetro.go.jp/bizportal/s/SearchSpecific?language=ja>

英語版:

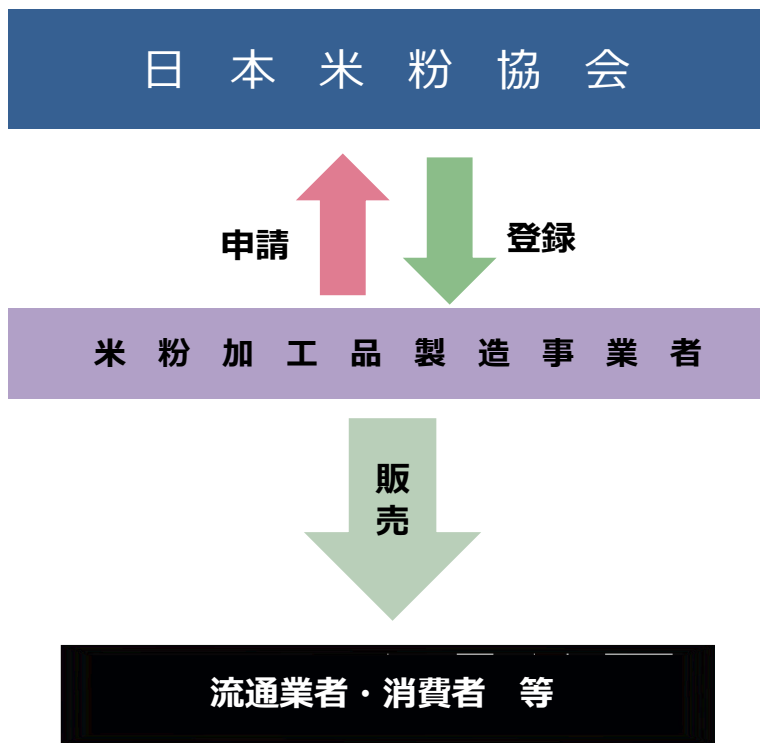
https://e-venue.jetro.go.jp/bizportal/s/SearchSpecific?language=en_US

【全米輸の取組】

- ◆令和4年度は、米国における日本産米粉・米粉製品(米粉麺等)の認知の向上及びディストリビューションの拡大のため、現地の米粉・米粉製品取扱い事業者や消費者に向けて、ワークショップや、テストマーケティング事業、展示会出展を実施。
<https://www.jetro.go.jp/jfoodo/activities/komeko.html>
- ◆今後は、JFOODOのこれまでの海外プロモーション活動の知見をもって全米輸が米粉関連の事業の企画・立案等を行い、輸出事業者の取組をサポート。

○ ノングルテン米粉を使用した加工品の登録

- 日本米粉協会は、令和元年9月、「ノングルテン米粉を使用した加工品の登録」を開始。あらかじめ日本米粉協会へ申請し、受付に合致し登録された事業者は、米粉加工品に「ノングルテン米粉使用マーク」を付与される仕組み。
- 今後、登録の拡大を通じて、米粉加工品の販売を拡大。



<ノングルテン米粉使用マーク>

◆ノングルテン米粉を主たる原料として使用し、食品表示法上の小麦に係る特定原材料表示が不要な加工品であること等の要件を満たしていることを確認した米粉加工品に付与



○ 米粉の広報

- 大手流通の店舗では、米粉製品等のアレルギー対応商品のコーナーが常設されるとともに、ネット通販においても多くの米粉商品が取り扱われ、テレビCMも放送されるなど、消費者の米粉に対する関心も高まっている状況。
- このため、「ノングルテン米粉第三者認証制度」や「米粉の用途別基準」のような新たな取組について、政府広報による周知を国内外で実施。

動画による広報



スマートフォンのバナーによる広報



ラジオ番組による広報

令和2年（2020年）1月25日・1月26日放送

秋元才加とJOYのWeekly Japan!!

世界もターゲットに 進化を続ける、使いやすくなった米粉（文字で読む）

国産米粉は日々、進化を続け、私たちの身近な食品や製品に使われるようになりました。今回は「世界もターゲットに 進化を続ける、使いやすくなった米粉」というテーマでお話しました。

ゲスト

農林水産省・穀物課・米麦流通加工対策室長 上原 健一



海外向け雑誌による広報



(参考1) 米粉関連施策①

施設・設備の整備

農業者・食品加工業者共通

●農山漁村振興交付金のうち農山漁村発イノベーション対策(農山漁村発イノベーション整備事業(定住促進・交流対策型))
(R5予算決定額:91億円の内数)

●農山漁村振興交付金のうち農山漁村発イノベーション対策(農山漁村発イノベーション整備事業(産業支援型))
(R5予算決定額:91億円の内数)

●食品安定供給施設整備資金(米穀新用途利用促進)
(日本政策金融公庫)

●米粉の利用拡大支援対策事業のうち米粉製品製造能力強化等支援対策事業
(R5補正予算額:20億円の内数)

農業者

●強い農業づくり総合支援交付金のうち産地基幹施設等支援タイプ
(R5予算決定額:121億円の内数)

米穀の新用途への利用の促進に関する法律に基づく生産製造連携事業計画の認定を受けた米粉製造業者・米粉加工品製造販売業者の米粉用米加工施設・機械等の整備を支援

【例】米粉製造機械、製パン設備を導入し、生産製造連携事業計画に基づき利用を拡大

補助率 1/2以内



米粉製粉工場

六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画又は農商工等連携促進法に基づく農商工等連携事業計画の認定を受けた農業者等が、多様な事業者の連携によるネットワークを構築し、制度資金等の融資又は出資を活用して六次産業化等に取り組む場合に必要となる加工・販売施設の整備を支援

【例】米粉の新商品を製造するための製粉機を整備

交付率 3/10以内
 ・中山間地農業ルネッサンス事業の地域別農業振興計画に基づく取組は1/2以内
 ・市町村戦略に基づく取組は1/2以内
 ・総合化事業計画等の認定日から2年以内に障害者等を雇用する取組は1/2以内



米粉製粉施設

※中小企業のみ対象

米穀の新用途への利用の促進に関する法律に基づく生産製造連携事業計画の認定を受けた米粉製造業者・米粉加工品製造販売業者の米穀の保管や新商品の開発に必要な施設の改良、取得等の整備を融資により支援

【例】米穀需要拡大に対応するため、玄米倉庫を整備

貸付限度額 80%以内



玄米倉庫

製粉業者、食品製造業者による米粉・米粉製品の製造、施設整備及び製造設備の増設等を支援

・米、米粉又は米粉が主原料で小麦グルテンを含まない取組の場合には設備・機械に加えて建屋も支援対象

・米粉を原料とした米粉加工製品の場合(主原料は除く)は、製造設備・機械が支援対象

補助率1/2以内



米粉製造機

国産米粉用米の安定供給のため、その生産から流通までの強い農業づくりに必要な米粉・米粉加工品製造機械等の生産基盤の整備を支援

【例】農業生産法人と連携した米粉製造業者が、粘性を付与した高付加価値米粉(α化米粉)開発のための新たな製造設備を整備

補助率1/2以内



高付加価値米粉の開発

米粉関連施策②

新商品開発

●農山漁村振興交付金のうち農山漁村発イノベーション対策(農山漁村発イノベーション創出支援型のうち農山漁村発イノベーション推進支援事業)
R5予算決定額:91億円の内数)

米粉事業に取り組む農業者等の新商品開発・販路開拓の取組や研究開発・成果利用の取組等を支援

【例】農業生産法人が食品加工業者と連携して米粉を使った新商品を開発

交付率 1/2以内等

●米粉の利用拡大支援対策事業のうち米粉商品開発等支援対策事業
(R5補正予算額:20億円の内数)

米粉や米粉を原料とする商品開発・製造等に必要な食品製造業者等の取組を支援

- ・米粉の特徴を活かした商品の開発
- ・米粉・米粉製品の製造等に必要な機械の開発、導入
- ・新商品に係る広告宣伝費
- ・新商品の上市後3ヵ月間の原材料(米粉)費

交付率 1/2

米粉のアピール等

●消費者理解醸成・行動変容推進事業
(R5予算決定額:0.6億円)

地域の多様な取組や食と農業の魅力について、メディア・SNS等を活用した情報発信を展開するとともに、シンポジウム・フェアを開催

委託

●米粉の利用拡大支援対策事業のうち米・米粉消費拡大対策事業
(R5補正予算額:20億円の内数)

国内で自給可能な米・米粉や米粉製品の利用拡大に向けた情報発信等を支援

補助率 定額

輸出

●コメ・コメ加工品輸出推進緊急対策事業
(R4補正予算額:2.4億円)

日本産コメ・コメ加工品の海外需要開拓・プロモーション(新たな販路を開拓するための取組であって、品目団体及び輸出支援プラットフォームと連携するもの)を支援

【例】海外でグルテンを含まない米粉製品のプロモーションを実施

補助率 定額、1/2以内

●品目団体輸出力強化緊急支援事業
(R4補正予算額:42億円の内数)
●品目団体輸出力強化支援事業
(R5予算決定額:9億円の内数)

品目団体が行う業界全体の輸出力強化に向けた取組を支援

【例】オールジャパンで米粉・米粉類等のプロモーションを実施

補助率 定額、1/2以内

●農山漁村振興交付金のうち農山漁村発イノベーション対策(農山漁村発イノベーション創出支援型のうち農山漁村発イノベーション推進支援事業)
(R5予算決定額:91億円の内数)

米粉事業に取り組む農業者等によって開発された商品の消費者評価を行うために必要な試食会の開催、商談会への出展等の販路開拓の取組を支援

【例】新たに開発した高アミロース米の米粉麺を商談会に出展

交付率 1/2以内等



上段左から、「ノングルテン米粉認証ロゴマーク」「ノングルテン米粉使用マーク」
下段左から「特色JASマーク」「用途別基準の「推奨ロゴマーク」

需要拡大



国内産米粉総合情報サイトの作成



米粉商品や米粉メニュー情報の発信



官民一体の米粉消費拡大運動

(参考) 米粉の取組事例①

(株) マイセン

- 小麦粉、乳、卵など特定原材料等28品目不使用の玄米パンや、玄米うどんなどの麺類、玄米と脱脂大豆で作る大豆ミート等を販売



東北日本ハム(株)

- 特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応専用工場で、山形県産米の米粉を使用した「みんなの食卓」シリーズの米粉パンを製造。角パン、食パン、まあるいパン、パンケーキ等をラインナップ。



(株) タイナイ

- 特定原材料を含む28品目不使用で、新潟県産米粉を100%使用したおこめパンを製造・販売。おこめパンをまるごと粉碎した米パン粉も販売。



敷島製パン(株)

- 国産米粉と国産小麦を配合し、独特のもっちり感をだしたロールパンを販売。メインブランドの「超熟」シリーズにも一部米粉を使用。



(株) タカキベーカリー

- 100%国産のお米を使用し、ライスマイルクやもち麦を加えたブレッドや、玄米を使用したロールパンを製造・販売。



(株) 神戸屋

- 山田錦を使用した米粉食パンや米粉入り菓子パン等を販売。



小林生麺 (株)

- 特定原材料を含む27品目不使用「無添加グルテンフリーヌードル」シリーズに愛知県産米粉を使用。米国のGFCO認証を取得。



(株) 大瀧村あきたこまち生産者協会

- 発芽玄米を使用したグルテンフリーパスタや米ピューレを使用したパスタソース、カレー、シチュー等を製造・販売。GFCO認証取得。



熊本製粉 (株)

- 国内の米粉製造業者として初となるGFCO認証を取得し、米国等の海外に向けて積極的な輸出を展開。



(株) 波里

- ノングルテン米粉の製造工程管理JAS第1号を取得。多彩な米粉・米粉製品を開発、積極的な普及活動を展開。



グリコ栄養食品 (株)

- 新潟県産米粉を使用したホームベーカリー向け「こめの香」を製造・独自のグルテンフリーの管理手法を実施。



みたけ食品工業 (株)

- ノングルテン米粉認証第1号を取得する等、輸出を含めた積極的な米粉の製造・販売を実施。



尾西食品 (株)

- 国産米粉100%使用、特定原材料等28品目不使用。長期保存(5年)可能な「ライスクッキー」や麺シリーズ。賞味期限の長い米粉パンを製造・販売。ライスクッキーは日本災害食認証やハラール認証を取得。



小城製粉 (株)

- グルテンフリーのパン・ケーキ用ミックス粉を開発。パンやケーキ等を製造・販売するほか、欧米に輸出。



岩塚製菓 (株)

- グルテンフリーの米粉スナックを製造し、国内だけでなく海外へも輸出。



イオントップバリュ (株)

- 特定原材料7品目不使用製品を販売。「家族みんなで同じごはんがおいしく食べられる」というイオンコンセプトを基本とした商品。



エースコック (株)

- にいがた発「R10プロジェクト」(小麦粉の10%分を米粉に置き換える運動)の応援企画として、「うまさぎっしり新潟シリーズ」を製造・販売。

