



発行：月1回
 発行元：農林水産省農産振興課土地利用型農業推進班
 TEL：03-3502-8111(内線4762)
 ファクス：03-3502-5956
 ※記事に関する御質問・御感想など、御自由にお寄せ下さい。
 ※記事を転載される場合は御一報ください。
 産地づくり対策のホームページ
 →http://www.maff.go.jp/soshiki/housan/ki-kaku/suiden.htm



米粉用米・米粉食品の生産・利用拡大に向けた動き

米粉用米は、「新規需要米」として生産調整のカウント対象として取り扱われていますが、的確な生産調整の実施や自給率向上の観点から、米粉用米・米粉食品に注目が集まっています。

また、米の微細粉碎技術や米粉100%の食品開発が進んだことにより、米粉・米粉食品が利用・入手しやすい環境が整いつつあります。

今回は、米粉用米の生産の取組や、米粉の利用拡大に向けた取組として、新潟県の事例を紹介しますので、米粉用米の生産・米粉の利用等の参考にしてください。

☆新潟県における米粉等の取組概要

新潟県では、食料自給率向上のため、小麦粉の代わりに、小麦粉消費量の10%以上を米粉に置き換えるにいがた発「R10プロジェクト」(Rice Flour 10% project)を展開しています。

☆米粉用米の生産の取組事例等

- ・県全体では、平成19年度に約22ha栽培し、平成20年度には約50haの米粉用米の生産を見込んでいます。
- ・収穫した米粉用米は、地域の製粉業者に納入し、米粉として加工しています。

【取組概要】

	H19		H20	
	取組面積	取組者数	取組面積	取組者数
県全体	約22ha	10(うち9組織)	約50ha	15(うち10組織)

※数値は、一部見込みを含む

【A市における産地づくり交付金の助成単価設定状況等】

助成単価	備考(助成要件)
40,000円/10a	・1ha以上取り組むこと ・出荷契約を締結すること

☆米粉の加工技術等

- ・新潟県では、農業総合研究所食品研究センターにおいて、2類の微細米粉製法を開発しました（新潟県として特許取得済み）。
- ・これらの微細米粉は、小麦粉との相性が良く、加工適正にも優れていることから、米粉のパンやケーキに利用され、県内外のパン屋や洋菓子屋等で販売されています。

【微細米粉製法の概要】

製法	2段階製粉法	酵素処理製粉法
主な特徴等	米は外周部が固いため、粉にすると粗くなるため、洗米後に圧偏して固い米外周部に小さなヒビを入れた後、高速の気流に乗せて鋼板に当てて粉碎（気流粉碎）し、2段階の製粉で微細にする技術	小麦は粒の内部に粉が詰まった状態なのに対して、米は細胞組織で形成される構造体となっているので、酵素を用いて細胞組織を分解し、米内部を粉質化したのち、気流粉碎して微細にする技術

※新潟県のホームページ等からの情報等から抜粋・修正

☆米粉食品のPR状況等

- ・新潟県では、各種物産展や試食会における米粉食品等の出品・試食を実施しています。
- ・また、やなせたかし氏によるPRキャラクター「コメパンマン」及び着ぐるみの作成・活用により、米粉食品のPR活動を推進中です。
- ・県のホームページに「米粉のお部屋」を設置し、米粉や米粉食品の紹介等を実施しています。



「コメパンマン」
◎ やなせたかし

地域水田協議会の皆さんへ

今回は、米粉用米の生産及び米粉の利用等について、新潟県の取組事例を紹介しました。

水田機能を活かしつつ、的確に生産調整を実施するためには、米粉用米等の新規需要米の生産も重要な手法の1つです。

また、米粉及び米粉食品については、行政、生産者や食品事業者からも高い関心が寄せられていますが、新潟県では、行政・生産者・食品事業者が一丸となって米粉及び米粉食品の普及拡大を推進しています。

地域協議会においては、これら新潟県の取組を参考に、今後の生産調整及び産地づくりの参考として、米粉用米をはじめとする新規需要米の普及・拡大や的確な生産調整の実施等について検討をお願いします。また、今回の資料をまとめるに当たり、新潟県の担当者の方々からは、快く米粉等に係る各種情報や資料を提供していただきました。この場を借りて、お礼申し上げます。