

米粉利用の推進について

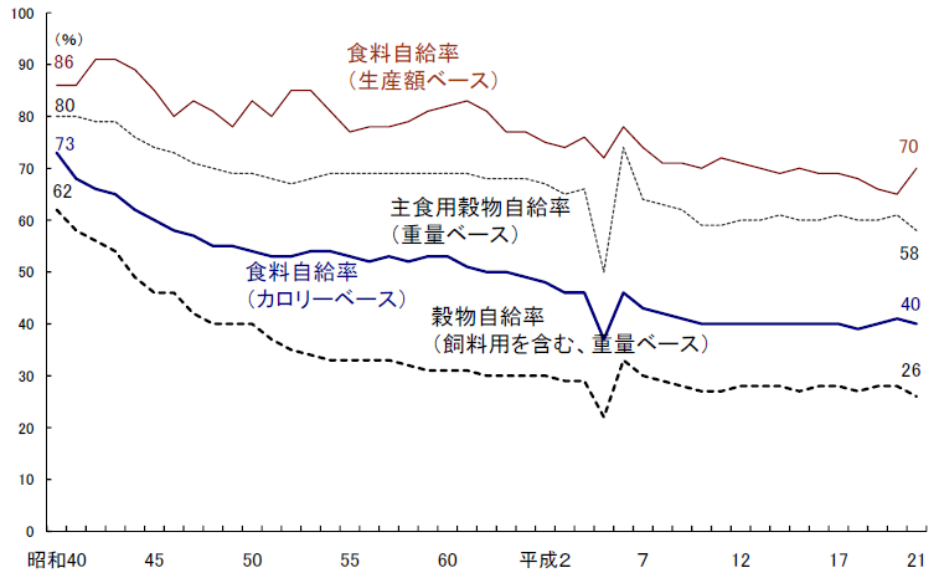
平成 2 3 年 4 月

農林水産省

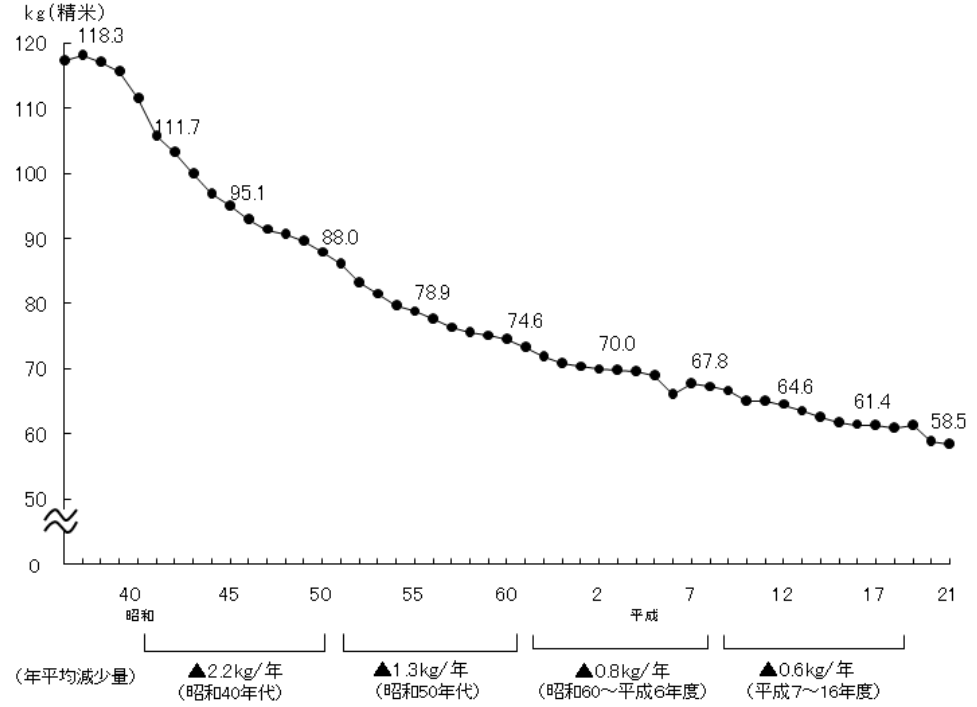
1 我が国の自給率の状況・主食用米の消費量の推移

- 食生活が変化したことや、加工や業務用需要の高まりに国内生産が十分に対応しきれていないこと等から、我が国の食料自給率は戦後大きく低下。
- 国内で自給可能な米の消費量は一貫して減少傾向であり、国内米飯用需要は、一人当たりの米消費量の減少と、人口の減少の相乗効果により、今後とも減少していく可能性大。

1 食料自給率の推移

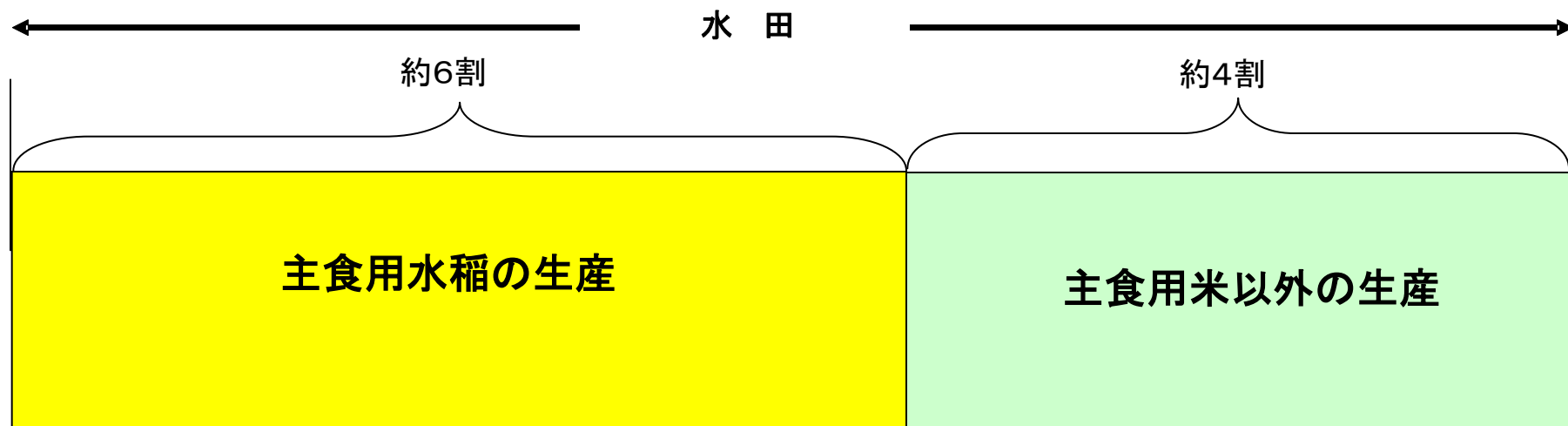


2 米の消費量の推移 (1人1年当たり)



資料：農林水産省「食料需給表」

2 我が国水田農業のあり方



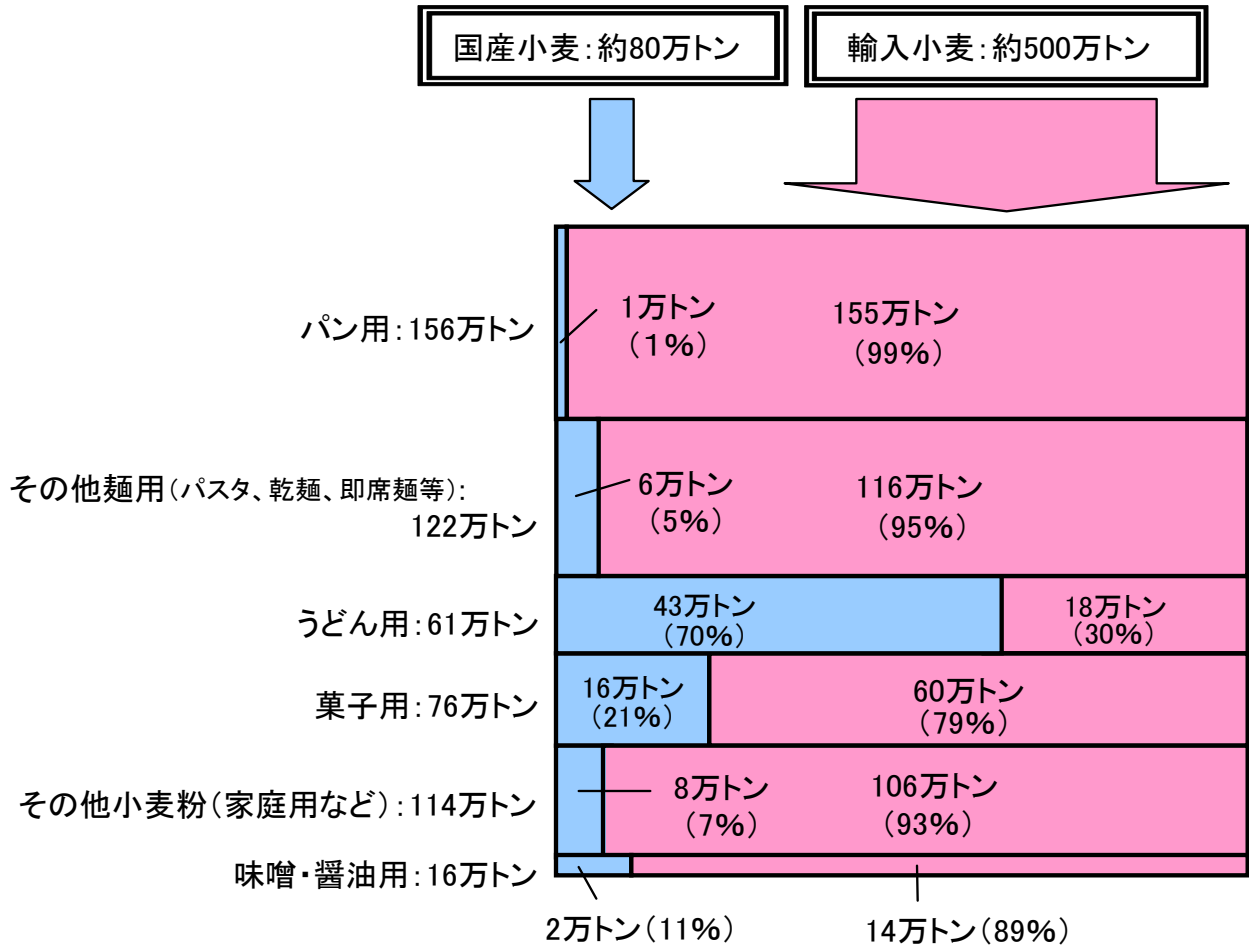
この水田を食料自給率向上のために有効活用

- 自給率の低い**麦・大豆・飼料作物**等の生産を促進
- これらに適さない地域では、**米粉用米・飼料用米**等を本格生産

3 米粉の可能性

○ 食糧用小麦の86%を輸入に依存。仮に輸入量500万トンの1割を米粉に代替できるとすると50万トン(約10万ha)

○ 食糧用小麦の用途別需要量(平成19年度、推計)

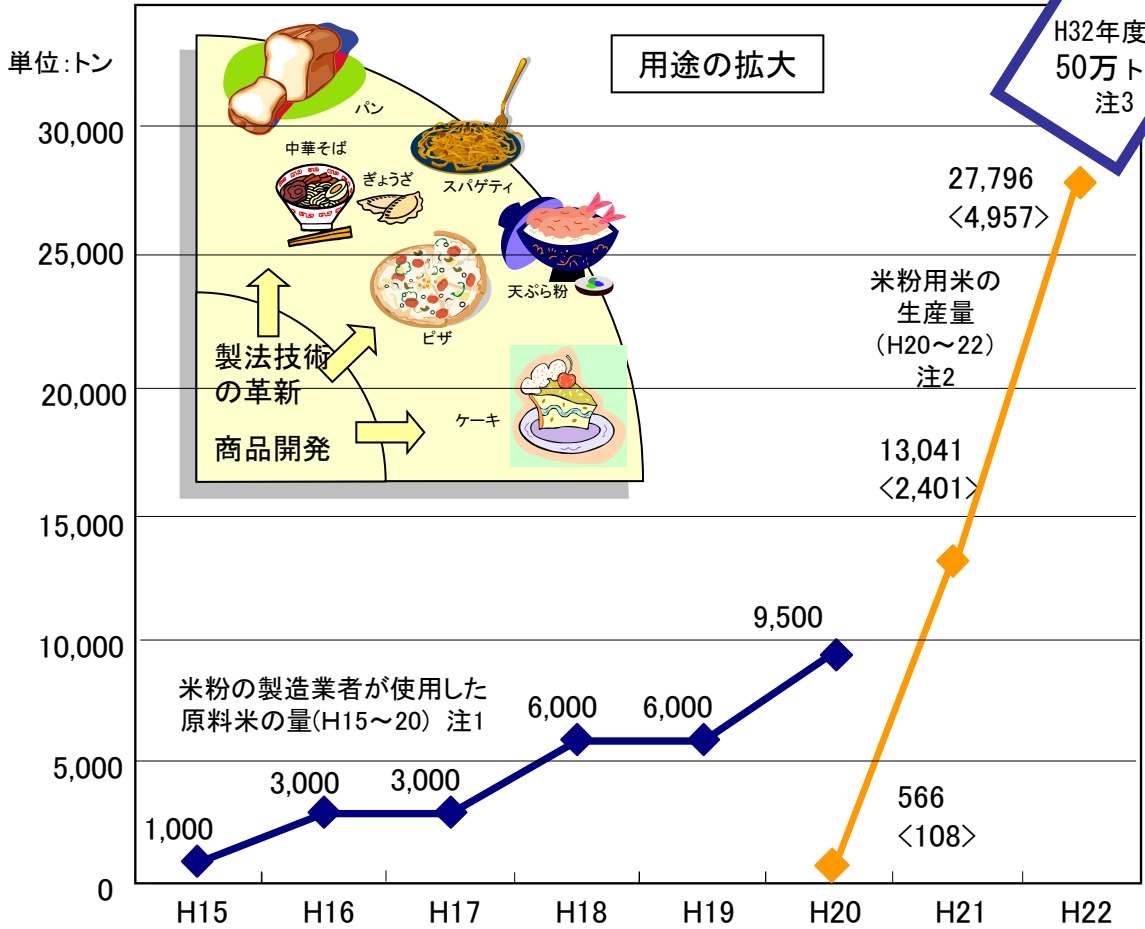


注: 使用実績(平成19年度)をベースに製粉企業等からの聞き取りを基に推計

4 米粉用米の市場規模の推移等

○ パン用・麺用等について米粉の利用促進を図っており、これまでの地域・中小企業の実践に加え大手企業も取り組みはじめたことから、米粉用米の生産量は平成22年度で約2万8千トンに増加。
 また、米粉パンを学校給食で導入した学校は、平成21年度で12,221校と給食実施校の約4割に増加。

○ 米粉用米の市場規模の推移



< >内の数字は米粉用米の作付面積(単位:ha)
 注1: 地方農政事務所等による製粉業者等からの聞き取り
 注2: 農林水産省調べ(新規需要米取組計画認定結果から抜粋)
 注3: 食料・農業・農村基本計画(H22年3月閣議決定)

○ 都道府県別の米粉用米の生産状況 (H22)

	生産数量(トン)	作付面積(ha)
新潟県	9,574	1,731
秋田県	5,078	746
栃木県	1,816	364
宮城県	1,368	250
富山県	1,052	192
埼玉県	1,007	206
熊本県	637	109
群馬県	612	124
青森県	585	99
山形県	584	99
岡山県	533	100
北海道	528	104
...
全国合計	27,796	4,957

注: 農林水産省調べ(新規需要米取組計画認定結果から抜粋)

○ 米粉パンの学校給食導入状況

年度	16年度	17年度	18年度	19年度	20年度	21年度
米粉パン学校給食導入校数(校)	4,067	6,063	7,836	8,067	8,960	12,221
給食実施校数(校)	31,902	31,662	31,476	31,362	31,140	31,001
米粉パン導入の割合	13%	19%	25%	26%	29%	39%

注: 農林水産省調べ

もちりおいしい食感

米粉で作られたパンや麺は、もちりとしたもちもちの食感。

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))

※アミノ酸スコア
人間が食物として摂取しなければならない「必須アミノ酸(9種)」の各々について、その含量を人が必要とする基準値(評点パターン(FAO/WHO(1973、1985年)))で除して%表示し、その9種のうちの最低値がアミノ酸スコア。9種全て基準値を満たすと100となる。

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、例えば、天ぷらを米粉で揚げると、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
(出展):

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

食料自給率アップ

国産米粉パンを1人が1ヵ月3個食べると、自給率が1%アップ。

※パンの原料である小麦粉(輸入)を国産の米粉で代替するとし、パン1個に使用する米粉量を80gとして試算。

6 米粉の取組事例(大手企業その1)

○最近の大手企業等の動向

流通・外食

団体・機関・会社	商品(シリーズ)名	取組内容
エコープ (JA全農グループ)	もちもちミルクパン	JA(グループ)が経営するスーパーマーケットで米粉入りパンの販売。
(株)ローソン	「国産米粉のパン」シリーズ	全国で100%米粉を使用したパンの販売。
(株)セブン&アイホールディングス	「セブンプレミアム」シリーズ	全国のイトーヨーカドー、ヨークベニマル、ヨークマート、シェルガーデンで、米粉を使用したピザトースト・ナードック・3種のチーズピッツアを、玄米粉を使用したアメリカンドックを販売。(一部扱いの無い店舗もあります)
(株)ボンパドウル	お米パン	秋田県産米粉を使い、中はしっとりもちもちの食感でほんのり甘く、外は米粉のダッチ生地がパリッと香ばしいお米パン。2010年5月に発売し、全国のボンパドウルで販売中。
(株)JR東日本ステーションリテイリング	お米ワッフル	JR田町駅構内にある「エキタマNo. 002田町店」にて米粉を使ったワッフルを販売。
(株)良品計画	「自分でつくる」シリーズ	米粉のショコラシフォンケーキ作成キットを、一部無印良品店舗で販売。
(株)リンガーハット	国産米粉配合の餃子	全国の「リンガーハット長崎ちゃんぽん」店舗で、国産の野菜と米粉を使用した餃子を販売。
大地を守る会	雲南米線 (うんなんべいせん)	グループ会社の東湖(株)が運営するラーメン店「雲南米線」にて国産米粉を使用したラーメンを販売。
パルシステム生活協同組合連合会	もちもちパン	パルシステムオリジナル商品「もちもちパン」を2010年11月1日に発売。生地国産米粉を加えて焼き上げ、もちもちした食感が楽しめる。
(株)すかいらーく	キッズパンケーキプレート	キッズメニューとして、キッズパンケーキプレートのパンケーキを米粉100%にリニューアル。「ガスト」や「おはしガスト」で、もちもち食感が楽しめる。

6 米粉の取組事例(大手企業その2)

○最近の大手企業等の動向

メーカー

団体・機関・会社	商品(シリーズ)名	取組内容
日本ハム(株)	「石窯工房ピザ」シリーズ	ピザクラストに国産米粉を使用し、もちっとした食感のサラミピザ、ソーセージピザを2月21日に新発売。また、カルビ焼肉ピザ、ベーコンピザ、チーズピザも同時リニューアル。全国展開中。
山崎製パン(株)	米粉入り食パン 三河の米粉入りパン	米粉入り食パンを全国(北海道・沖縄地区を除く)で販売。 安城市のJAあいち中央、明治用水土地改良区と協力し、地元米を原料とする米粉を55%配合したパンを三河地区限定で販売。
敷島製パン(株)	お米入りロールパン	新潟産こしひかりの米粉を配合したロールパンを全国(北海道・九州地区を除く)で販売。
(株)ニチレイフーズ	国産あじの骨丸フライ	九州産の米粉を配合したパン粉を真あじに使用し、独自技術で骨まで食べられるように加工したフライを業務用に販売。
(株)木村屋總本店	木村屋の「米粉パン」シリーズ	新潟県見附市産米粉を約85%配合。菓子パン・惣菜パン・食事パン・和洋菓子等、バラエティ豊かな品揃えにて14アイテムを販売中。大手スーパーを中心に取扱店を順次拡大。
エースコック(株)	お米でもちもちラーメン新麺組	新潟産コシヒカリを小麦粉に練り込んだ新しいめんだから、今までの袋めんとは違う強いコシともちもち食感を味わうことができる。今までの即席麺の旨さを越えたハイブリッド新食感めんを関東甲信越エリアで販売。
キッコーマン飲料(株)	玄米とコーンのポタージュ 玄米とかぼちゃのポタージュ	デルモンテが、クリームやバターを使用せず国産玄米粉を使用することで、コレステロールゼロでコクのある味わいを実現。生協共同購買や通信販売等で発売。
(株)おやつカンパニー	「こめこめベビースター」シリーズ	国産米粉を配合した幅広タイプのベビースターラーメン。お米のやさしい甘さと発芽玄米の香ばしさが特徴のカリッとした新食感。甘口しょうゆ味と旨しお味を全国展開中。
第一屋製パン(株)	ダブルでおいしい蒸しパン いちごフィリング入り	3月1日発売。つぶあんを練り込んだあずき味の生地、国産米粉使用のもちもちとした生地をのせて蒸し、いちごフィリングを入れた蒸しパン。

交通

団体・機関・会社	商品(シリーズ)名	取組内容
日本航空	機内食用米粉パン	国際線(成田発ファーストクラス及びビジネスクラス主要路線)の機内食メニューに国産米粉30%配合の米粉パンを導入。

7 米粉の取組事例(地域その1)

○地域での主な取組

所在地	団体・機関・業者	取組内容
北海道	まるみ食品合同会社	深川産米「ふっくりんこ」を100%使用した「米粉の焼きドーナツ」を、道の駅・物産館等で販売。
北海道	米夢館	北見市の食品加工研究センターで製粉した米粉を使い、シフォンケーキを製造販売。
北海道	株式会社 あきもり	皮に米粉を使った餃子を製造。具材も道産食材を使用し、札幌市のカフェで提供。
青森	とわだぴあ	十和田市の道の駅「とわだぴあ」にて、青森県産の米粉を使い生産者自らパンやケーキを調理・販売。
岩手	(株)一野辺製パン・JA岩手ふるさと・岩手県	独自の取組として岩手県が米粉用米の生産者と食品メーカーのマッチングを推進。平成21年から一野辺製パンと岩手ふるさと農協が連携し、岩手県産ひとめぼれ(新規需要米)を原料とした米粉パンの製造販売を開始。
秋田	JAンビニannan	全国初のJA直営のコンビニ。米粉製粉機も導入し三種町産あきたこまちを使ったコメワッサンなどの米粉パンや米粉ギョーザの製造販売。
秋田	こめっこ工房輝楽里	仙北市の農業者が作った、特別栽培米のあきたこまちを使い米粉80%の米粉パンを製造販売。
山形	農事組合法人りぞねっと	国産の米粉を100%使用した麺「GABA入り発芽玄米ビーフン」「りぞねっと米粉めん」「汁なし担々麺」を地元道の駅やインターネットで販売。
新潟	パン工房 妙高	障害者就労施設「パン工房 妙高」では、妙高産米粉100%のパンを製造し、市内14小中学校に提供。障害者は工房で働きながら就労に向けた訓練を行い、一般企業への就職を目指す。
富山	富山市菓子工業組合	左記組合において「富山ブランド開発研究会」を立ち上げ(11加盟店)、富山県農林水産総合技術センターが開発した赤米の米・米粉を使用した菓子を製造・販売。
富山	米っ粉倶楽部	立山町が設立した地産地消加工施設において地元女性を中心としたグループが「米っ粉倶楽部」を立ち上げ、地域の米を使用し、製粉作業から米粉100%の米粉パンを製造販売するとともに、学校給食へも提供。
福井	(株)アジチファーム	地元の業者・大学と共同開発し、福井県産コシヒカリの米粉(85%使用)と稲発酵粗飼料で育てた牛からとれた牛乳を使った「ミルク米パン」を県内のスーパーや農産物直売所等で販売するとともに学校給食へも供給。

7 米粉の取組事例(地域その2)

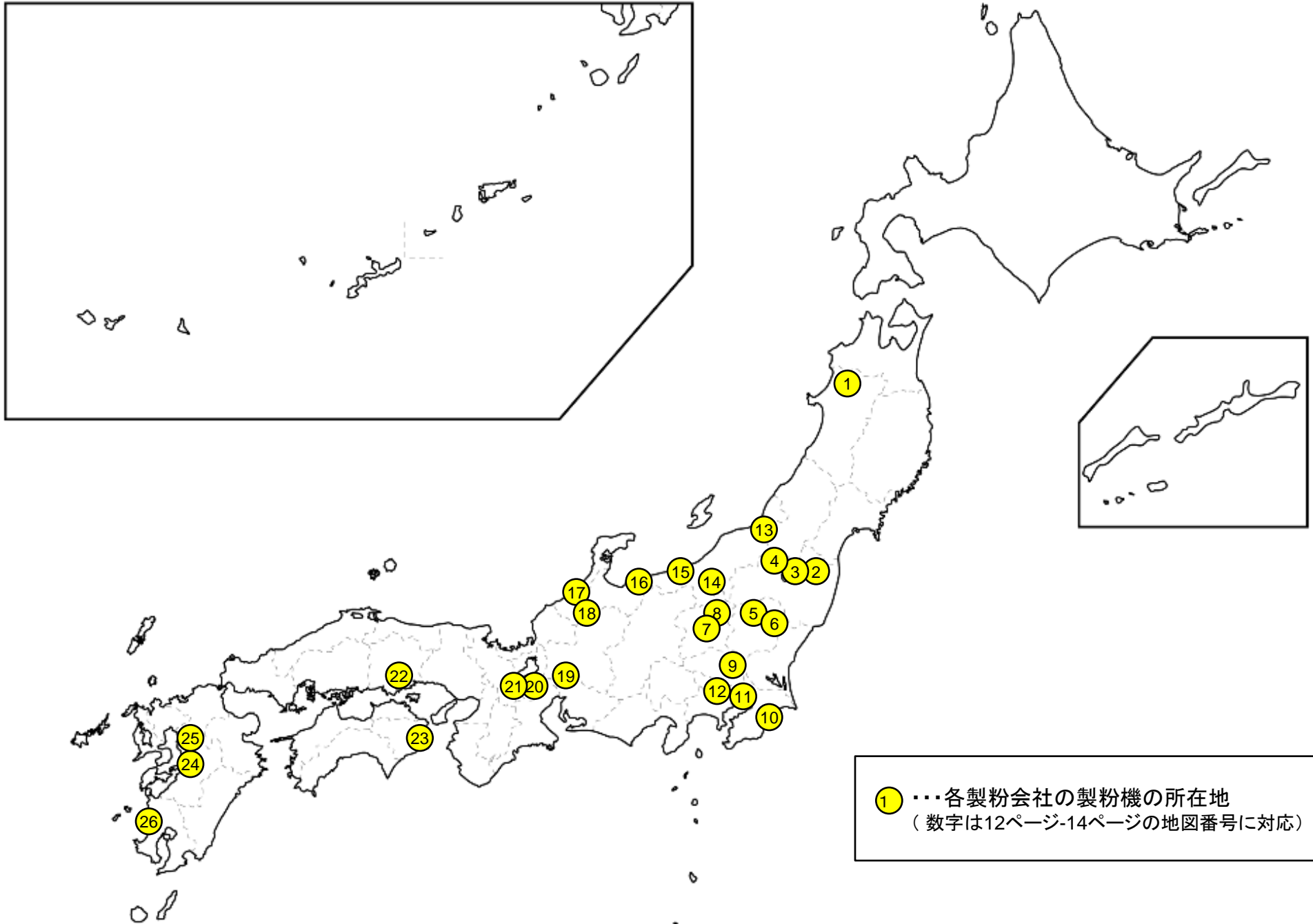
○地域での主な取組

所在地	団体・機関・業者	取組内容
岐阜	(有)レイクルーズ	岐阜県産のハツシモ米を使用した「米麺(ペーめん)」をインターネットや道の駅、地元生協等で販売。
愛知	道の駅 どんぐりの里	地産地消をコンセプトに愛知県稲武産のお米の粉が生地に入った「お米の粉入りあんぱん」を販売。焼き上がりがしっとりもちもちした食感が魅力！！
滋賀	里山パン工房	地元マキノ町で取れた米を自家製粉し、米粉パンを道の駅(マキノ追坂峠)で製造・販売。道の駅での販売の他、地元保育所、レストラン、ホテル等へ納入。また、各地で米粉パン教室を開催
京都	NPO法人 京・流れ橋食彩の会	地元(八幡市内産)「ヒノヒカリ」の米粉を使用し、地元の野菜などを取り入れた米粉パン、100%米粉のロールケーキ、マドレーヌなどを商品企画し、四季彩館(宿泊施設)やアンテナショップ等で販売。また、米粉麺作りの体験講座を開催。
奈良	そここうげん 曾爾高原 ファームガーデン「お米の館」	自家製粉の米粉を使用し、地元の野菜を使った米粉パンを商品企画、約30種類の米粉パンを製造・販売。(人気商品のほうれん草パンが第1回「奈良県観光みやげもの大賞」に入賞(18年3月))。また、定期的な米粉パン作り教室を開催。
広島	食協(株)	米粉70%に馬鈴薯でんぷん30%を配合した米粉麺「おこめん」シリーズを広島県内主体に首都圏の一部スーパーで販売するとともに、学校給食へも供給。
長崎	パティスリー オオムラ	地元雲仙市千々石町の棚田米の米粉を100%使用し、雲仙市瑞穂町産お茶を使った「緑茶、米こめロール」(米粉100%使用)を開発した。店頭で販売するほか、県内の各種物産展などに出展。
熊本	熊本県	「くまもとの米粉」サイトを開設、学校給食への米粉パン導入補助、米粉FOODコンテスト開催、熊本県産米粉食品へ貼付する統一ロゴマーク入りシールや店頭ポップ等配布し、県内全域に普及促進活動を展開。
熊本	阿蘇デリシャス 熊本県立鹿本農業高校	鹿本農業高校生が考案した「コメロンパン」を地元パン店、阿蘇デリシャスとの連携により地元百貨店、空港、駅、首都圏百貨店等へ販売。米消費量は14tにのぼる。(平成19年～21年度)
大分	(株)ライスアルバ	地元大分県産米粉パンを自社店舗で販売、また大分県産米粉ロールケーキを北海道、千葉、栃木、大阪等のスーパー等へ製造販売。
宮崎	(有)福富農産	農薬や化学肥料を使わない環境に配慮した農業を実践する傍ら、農産物加工も手掛け、自ら生産した米で米粉パンを製造し、近隣スーパー等で販売。これらの取組から、地元新聞社が主催した、農業技術賞(農産部門)を受賞。
沖縄	オキコ株式会社	米粉100%を使用した食パン「米まる」を地元生協でカタログ販売。

8 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
<p>気流式粉砕装置</p> 	<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。 粉砕された粉は気流によって排出される。 湿式・乾式粉砕の両方が可能。</p>	<p>直径50～60ミクロン</p>	<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
<p>ピン式粉砕装置(高速粉砕機)</p> 	<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。 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。 原料米は乾式で行う。</p>	<p>直径70～80ミクロン</p>	<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
<p>胴搗式粉砕装置(スタンプミル)</p> 	<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。 原料米は湿式で行う。</p>	<p>直径60～80ミクロン</p>	<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
<p>挽き臼式粉砕装置(例:水挽粉砕機)</p> 	<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。 その後乾燥させる。</p>	<p>直径50～60ミクロン</p>	<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
<p>ロール式粉砕装置</p> 	<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。 原料米は乾式で行う。</p>	<p>直径70～100ミクロン</p>	<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

9 製粉機を整備した製粉会社(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金による)



9 製粉機を整備した製粉会社(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金による)

地図番号	製粉会社	製粉方法	導入台数	機械1台ごとの製粉能力 (t/年) 注1	機械1台ごとの最大製粉能力 (kg/h) 注2	粒度(μm)	整備した製粉機に関するコメント
1	(株)淡路製粉	挽き臼式粉碎 (水挽き)	1	1380	650	平均粒度 33~	①セラミック仕様で、金属粉の混入はない。 ②冷却製粉なので、澱粉損傷が極めて少ない。 ③粒度はクリアランスと可変回転により、容易に調整が可能。 ④製粉にフィルター、シフターで、分級精製度が高く、用途別粒度に対応可能。
2	田中製粉(株)	ピン式粉碎	1	25	50~1000	20~400	①機械装置のため製粉が容易
3	あいづ農業協同組合	気流式粉碎	1	6.9	3~12	25~115	①幅広い粉碎粒度調整が簡単にでき、最終商品に最適な粒度設定が可能。 ②所要動力が3.3kWなので、消費電力も小さく、ランニングコストが少なくて済む。
4	あら田製粉(株)	乾式気流式粉碎	1	37	10~50	10~100	①機械損摩耗が極少。 ②細部が水冷式冷却により粉碎穀物粉の温度が低く損傷が少ない。 ③本体回転軸部は食品対応用オイル循環式。 ④さまざまな農水産物の粉碎が可能
5	(株)波里	気流式粉碎	1	500	200~500	40~80	①熱による製品損傷が少ない。 ②気流粉碎により粒子がきれい。 ③微粉碎能力が高い。
		ロール式粉碎	2	520	300~600	75~100	①製品粒度の調整が容易。 ②設備掃除がしやすい。 ③機械メンテナンス、部品交換がしやすい。
6	日の本穀粉(株)	気流式粉碎	1	393	223	35~100	①品温が上がりにくい。 ②粒度調整は回転数や吸引空気量などの調整により容易にできる。 ③微砕粒粉の製造が可能。
		胴搗式製粉	1	118	67	40~100	①石臼を使用しているため温度上昇が少ない。 ②機械設備が大掛かり。 ③製粉に技術を要する。
7	星野物産(株)	乾式気流式粉碎	1	210	100	平均40	①大量の空気流により粉碎温度を抑える事によって品質を安定させる。
8	群馬製粉(株)	湿式気流式粉碎	1	346	300	15~30	①粉碎温度が低い。 ②粒度調整は回転数の調整により容易にできる。
9	みたけ食品工業(株)	気流式粉碎 (乾湿両方対応)	1	1200	400~700	20~100	①気流粉碎の為、金属同士の衝突がなく温度上昇を抑えられる ②製品粒度の調整が容易で、粒度がブレない ③幅広い粒度製品の製造が可能 ④粉碎機内の清掃が簡単に行える
		気流式粉碎 (乾湿両方対応)	1	800	200~500	20~100	同上

注1)素材と粒度、製粉計画や製粉行程等による。 注2)素材と粒度等による。

9 製粉機を整備した製粉会社(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金による)

地図番号	製粉会社	製粉方法	導入台数	機械1台ごとの製粉能力(t/年)注1	機械1台ごとの最大製粉能力(kg/h)注2	粒度(μm)	整備した製粉機に関するコメント
10	君津市農業協同組合	乾式気流式粉碎	1	10	15	20	①粉碎粒度調整が簡単。 ②熱による劣化がなく、素材の風味、色合いをそのままに微粉碎できる。 ③消費電力も少なく、ランニングコストが少ない。
11	(株)三浦屋	気流式粉碎	1	150	65	35	①低回転で微粉末に仕上がる。 ②粉末温度を上げることなく、素材を活かす画期的な粉碎方式。 ③簡単操作で数ミクロンから数百ミクロンまで粒度調節が可能。 ④従来機に対して、生産量が30~40%アップ。 ⑤低速回転により粉碎運転音の大幅低減を計る。
12	デリカ研究所	気流式粉碎	1	26	46	20~120	①低回転で微粉末に仕上がる。 ②粉末温度を上げることなく、素材を活かす画期的な粉碎方式。 ③簡単操作で数ミクロンから数百ミクロンまで粒度調節が可能。 ④従来機に対して、生産量が30~40%アップ。 ⑤低速回転により粉碎運転音の大幅低減を計る。
13	新潟製粉(株)	湿式気流式粉碎	1	1980	1000	40~50	①粒度が細かい ②粒度が揃っている ③澱粉損傷が少ない
14	しおざわ農業協同組合	ピン式粉碎	1	10	10	90	①少量生産からスタートできる安価でシンプルな米粉製粉機。 ②気流粉碎式の製粉機と比べ、イニシャルコストが約半分であり、水処理が不要。 ③製粉工程は、原料ホッパ・粉碎部・ふるいがオールインワンの一体構造。 ④粗粉碎と高速粉碎の2段階の製粉工程を採用することで、製粉時の熱損傷の低減を図る。
15	妙高製粉(株)	湿式気流式粉碎	1	75	80~100	25~100	①新潟県の開発した微細製粉技術(酵素処理製粉)特許を利用。
16	(株)SS製粉	湿式気流式粉碎	2	540	200~250	10~80	①製品の温度上昇がなく、アルファ化しない。 ②損傷澱粉、粉へのダメージが少なく二次加工適正が良い。 ③米の品種により粉碎調整可能。 ④スクリーンが無く磨耗が少ない。
17	(株)ほくりく製粉	気流式粉碎	1	18	10	20~100	①製造量が予想よりも少なかった。 ②製造できる米粉の種類が広がった。
18	農事組合法人 明峰ファーム	気流式粉碎	1	14.2	10	7~100 (カクゴ値)	①微細粉の製造可能。 ②風味・色合い等、原料の品質劣化が少ない。 ③回転速度等の調整で粒度調整が出来る。 ④少量生産にも対応できる。

注1)素材と粒度、製粉計画や製粉行程等による。

注2)素材と粒度等による。

9 製粉機を整備した製粉会社(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金による)

地図番号	製粉会社	製粉方法	導入台数	機械1台ごとの製粉能力(トン/年)注1	機械1台ごとの最大製粉能力(kg/h)注2	粒度(μm)	整備した製粉機に関するコメント
19	(有)レイク・ルーズ	ピン式粉砕	1	120	50~70	60~120	①熱変成が少ない。 ②粒度調整ができる。
20	農事組合法人 万葉の郷めづか	ピン式粉砕	1	精米:1 玄米:0.04	10	~90	①操作がしやすい。 ②洗米する必要がない。 ③玄米のままでも製粉できる。 ④1年間使用したが修理なし。 ⑤掃除がしやすい。
21	京都農業協同組合	ピン式粉砕	1	5.4	8	90~100	①米粉を少量からでも粉砕できる。 ②粉砕時の過熱を抑える特殊な構造になっているため素材を傷める事なく良質な米粉ができる。
22	(株)シーワン	湿式気流式粉砕	1	360	40~150	15~50	①湿式の気流粉砕方式のため、温度上昇が少ない。 ②金属同士の衝突や摺動部がないので、金属粉が混入しない。 ③粒度調整は回転数や吸引空気量などの調整により容易にできる。 ④容易にケーシングを開閉でき、掃除が完全にできる。
23	東とくしま農業共同組合	乾式気流式粉砕	1	100	30~10	10~100	①粉体が機械部分に僅かしか衝突しないため、機械摩耗が少ない。 ②水冷式により、粉砕温度が低い。 ③食用認可油を使用しているため、安全。 ④乾式のため衛生的で、廃水処理の必要なし。
24	熊本製粉(株)	ピン式粉砕	1	870	250	20~100	①粉砕性能が高い。 ②微粉末の粉砕に特徴がある。 ③機械清掃が容易。
			3	210	60		
25	鹿本農業協同組合	ピン式粉砕	1	31	40~30	60~150	①多量の空気冷却のため、粉の発熱が極めて少なく、品質の劣化がない。 ②粒度のそろった細かい粉が製造できる。 ③音が静かでほこりもでない。 ④空気輸送式のため米だまりがなく衛生的。 ⑤米粉の回収は、原材料が1ヶ所で100%製品となる。
26	(株)ヒガシマル	乾式気流式	1	60	30	10~150	①管理が容易。

注1) 素材と粒度、製粉計画や製粉行程等による。

注2) 素材と粒度等による。

10 米穀の新たな用途への利用の促進に関する法律(平成21年7月1日施行)

【法律の趣旨】

○ 米穀の新たな用途(米粉用・飼料用等)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

米穀の新たな用途への利用促進に関する基本方針

農林水産大臣

- 米穀の新たな用途への利用の促進の意義及び基本的な方向
 - ・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
- 米穀の新たな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
 - ・米穀の新たな用途への利用の促進に関する理解の増進
- 米穀の新たな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
 - ・新たな用途米穀の適正な流通の確保
 - ・新たな用途米穀等の安全の確保
 - ・米粉を原材料とする加工品に関する適切な表示

生産製造連携事業計画



〔 新たな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。 〕

水田の有効活用と食料の安定供給の確保

11 米粉等の定着拡大に向けた支援(平成23年度概算決定)

生産者に対する支援

米粉用米・飼料用米の生産を行う農業者に対し、主食用米並の所得を確保し得る水準の交付金を面積払いで直接交付

【水田活用の所得補償交付金 (228, 431(216, 729)百万円)】

米粉用米・飼料用米：80, 000円／10a(全国统一単価)

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

活性化計画を策定した地域において関係者が、米粉・エサ米法の生産製造連携事業計画を作成することを前提に支援を実施

【農山漁村活性化プロジェクト支援交付金 (新規需要米生産製造連携関連施設整備事業)

(18, 357(24, 591)百万円)の内数】

《事業実施主体》

都道府県、市町村、農業協同組合、農林漁業者等の組織する団体、民間事業者

《支援の内容》

・施設整備等の支援(補助率:定額(1/2))

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

・製品市場動向分析、製品開発研究等の支援(補助率:定額(1/2))

《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 活性化計画の目標及び計画期間・・・地域雇用の創出、特産品の販売による地域活性化、耕作放棄地の解消 等
- ② 計画主体となる区域・・・・・・・・都道府県や市町村の地区名
- ③ 事業に関する事項・・・・・・・・市町村名、地区名、事業名、事業実施主体、交付金充当希望の有無

・添付書類

- ① 交付対象事業別概要・・・交付対象事業により達成される活性化計画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 新技術の利用をとも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】

1. 35% (中小特利③-1 / 23年3月18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、2. 10%(23年3月18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. 60%(農林D-3 / 23年3月18日現在)

新規需要米の需要拡大を促進するための設備に対する税制優遇

【特例措置の対象】

青色申告書を提出する個人又は法人で「米穀の新用途への利用の促進に関する法律」に規定する生産製造連携事業計画について認定を受けたものが取得する以下の設備

1. 新用途米穀加工品（米穀の新用途への利用の促進に関する法律第2条第1項に規定する新用途米穀加工品をいう。）を製造する設備

設備名	対象機械及び装置
① 米穀粉製造設備	<ul style="list-style-type: none"> ○ 気流式、ピン式、胴つき式又はロール式の粉碎装置 ○ 上記粉碎装置と同時に設置する専用の原材料受入装置、搬送装置、供給装置、貯留装置、選別装置、精米装置、原材料洗浄装置、浸漬装置、脱水装置、ばいせん装置、ホッパー、分離装置、乾燥・冷却装置、ふるい機、混合装置、制御装置、排水処理装置、集じん装置、ポンプ又は配管
② 飼料製造設備	<ul style="list-style-type: none"> ○ ロール式又はハンマー式の粉碎装置 ○ 上記粉碎装置と同時に設置する専用の原材料受入装置、選別装置、搬送装置、供給装置、貯留装置、ホッパー、ふるい機、制御装置、集じん装置、ポンプ又は配管

2. 新用途米穀加工品を原材料とする加工品を製造する設備

① パン製造設備	<ul style="list-style-type: none"> ○ シート式又はピストン式の分割装置 ○ 上記分割装置と同時に設置する専用のまるめ装置、成形装置、搬送装置又は制御装置
② めん製造設備	<ul style="list-style-type: none"> ○ 蒸練装置、製めん装置及び冷却装置（これらを同時に設置する場合に限る） ○ 上記蒸練装置、製めん装置及び冷却装置と同時に設置する専用の切出装置、搬送装置又は制御装置

※ 対象設備の詳細は農林水産省のホームページの「米粉の情報」の税制告示(URL http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/komeko/k_houritu/index.html#zei&shikin)を参照。

【特例措置の内容】

同法の施行の日から平成25年3月31日までの間に、上記の設備を取得した場合には、所得税・法人税において、その取得価額の30%相当額の特別償却ができる。

(参考)特別償却の効果

特例措置	概要	効果
特別償却	固定資産を取得した事業年度に限り、取得価額に一定率（30%）を上乗せして償却（減価償却の前倒し）。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 上乗せして償却した分、費用として損金計上できるので、1年目の納税額を軽減することができる（2年目以降の償却額が減少するので、納税総額は不変）。 ・ 設備投資直後のキャッシュフローの改善に役立つ。 ・ 初期の償却額が増加するため、投資資金の回収期間が短縮され、次の新規投資へのインセンティブを与えることができる。

13 米粉用等用途限定米穀のルール(改正食糧法平成22年4月施行)

- 用途限定米穀については、その定められた用途以外に使用し、又は使用する目的での出荷・販売を禁止。

※用途限定米穀：いわゆる生産調整として取り組まれる加工用米（地域流通契約を含む）、新規需要米(米粉用、飼料用等)など。

- 用途限定米穀を保管する場合、用途ごとに別棟又は別はいで保管し、用途が明らかとなるよう「はい票せん」により掲示。



- 用途限定米穀を販売する場合には、以下の措置を遵守。

- ①紙袋等の包装に用途を表示。

〔加工用米は(加)、米粉用米は(粉)、飼料用米は(飼)、
その他用途は、その用途に即して輸出用など并表示。〕

- ②需要者に直接又は需要者団体を通じて販売。

- ③定められた用途に確実に使用されるよう措置。

〔定められた用途に確実に使用する旨の誓約書の提出、
転売禁止及び違反した場合の違約措置を契約で明記。〕



- 勧告・命令と罰則

- ①遵守事項に違反している米穀出荷・販売事業者に対しては、期限を定め、その業務の方法を改善すべきことを勧告。

* 勧告された場合は、原則として違反した事業者の氏名又は名称及び住所、違反事実、勧告の内容を公表。

- ②勧告を受けた者が、正当な理由無くその勧告に従わないときは、期限を定め、その勧告に係る措置をとるべきことを命令。

- ③その上で命令違反となった場合には、罰則が適用（1年以下の懲役又は100万円以下の罰金(併せて法人には、1億円以下の罰金)）

14 米粉処理加工施設整備事業(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金)の採択一覧(平成20年度補正予算)

	計画主体	事業実施主体 (整備内容)	事業費(千円) (国費)	生産地 (20・21年産)	主たる販売先
秋田県	潟上市	(株)淡路製粉 (米粉微粉碎機)	79,000 (39,500)	潟上市 ・営農組合 ・個人	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、県内のホテルや製パン業者に販売 ・ 全国食品問屋を通じて、家庭用米粉を全国量販店や地方の量販店に販売予定 ・ また、ネット販売を利用し、消費者に直接販売予定
新潟県	胎内市	新潟製粉(株) (米粉微粉碎機、上屋)	全体事業費 1,222,750 (611,375) H20事業費 451,726 (225,863)	胎内市 ・地元JA	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、米粉とグルテン入りの米粉を販売 ・ 米粉については、大手製粉メーカーに販売(大手製粉メーカーがグルテン添加した後、製パンメーカーが購入し、米粉パンとして大手コンビニエンスストアが販売) ・ グルテン入りの米粉については、グルテン添加を県内の製粉業者に外注し、大手製パンメーカー等に販売
石川県	金沢市	(株)ほくりく製粉 (米粉微粉碎機)	8,650 (4,325)	金沢市 ・個人	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元の菓子店に販売予定
滋賀県	東近江市	農事組合法人 万葉の郷ぬかづか (米粉微粉碎機)	2,605 (1,302)	東近江市 ・ぬかづか	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「ぬかづか」で米粉からパン・麺まで製造 ・ 現在、「ぬかづか」が運営している直売所で販売 ・ 地元の保育園にも納入
徳島県	小松島市	東とくしま農業協同組合 (米粉微粉碎機)	67,620 (33,810)	小松島市 ・地元JA	<ul style="list-style-type: none"> ・ 直売所、県内のスーパー等で販売を予定口
熊本県	熊本県	熊本製粉(株) (米粉微粉碎機)	224,200 (112,100)	阿蘇市 ・個人 荒尾市 ・個人 熊本市 ・個人 人吉市 ・個人	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、九州の製パン・製菓業者と製麺業者に販売 ・ 大手製パンメーカーからの問い合わせもあり、販売を検討 ・ 現在、宮崎の学校給食のパン用としても販売、今後、九州一円の学校給食用としての販売を検討 ・ 外食産業の麺用としても販売を検討

※ 新潟製粉の施設整備については、21年度も継続して実施

15 新規需要米生産製造連携関連施設整備事業(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金)の採択一覧(平成21年度予算・その1)

(米粉関連の施設整備)

	計画主体	事業実施主体 (整備内容)	事業費(千円) (国費)	生産地 (21年産)	主たる販売先
1	秋田県 大潟村	株式会社三浦屋 (米粉の製粉機械) (米粉パンの製造機械)	110,110 (55,050)	大潟村 ・大潟村新規需要米 推進研究会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、自社工場で米粉パンを製造し、東京都下で展開する食品スーパー9店舗で販売 ・ 今後、米粉パンを首都圏大手スーパーへ販売拡大予定 ・ 製麺事業者向けに米粉を販売予定
2	秋田県 大潟村	株式会社デリカ研究所 (米粉の製粉機械)	全体事業費 26,000 (13,000) H21事業費 14,000 (7,000)	大潟村 ・大潟村新規需要米 推進研究会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今後、インターネットを利用して首都圏に米粉を少量より販売予定 ・ 自社店舗で米粉パンを製造・販売予定
3	福島県郡山市	田中製粉株式会社 (米粉の製粉機械)	10,430 (5,215)	郡山市 ・JA郡山市	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元スーパーの総菜部門を担当する子会社、製パン業者に販売予定
4	福島県白河市(代表)、矢吹町、棚倉町、矢祭町、塙町、鮫川村	フーズテクノ株式会社 (米粉パンの製造機械) (ミックス粉の製造機械)	63,160 (31,580)	白河市、矢吹町、棚倉町、矢祭町、塙町、鮫川村 ・JA東西しらかわ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、新和食メニュー向け素材として、外食チェーンへ販売 ・ 食物アレルギーの消費者向けに、本州を中心とした生協及び外食チェーンへの販売並びにネット販売も実施 ・ 米粉100%パンを百貨店へ販売 ・ 今後、量販店へ販売を予定
5	福島県 会津若松市	あいづ農業協同組合 (米粉の製粉機械)	7,474 (3,737)	会津若松市 ・JAあいづ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今後、市内小中学校の学校給食用米粉パンの原料として販売予定 ・ 米粉パンを製造・販売する製パン店に原料として販売予定 ・ 市内スーパーマーケット、直売所等でパン・麺用向けのグルテン入り米粉を販売予定
6	福島県 喜多方市	株式会社あら田製粉 (米粉の製粉機械)	26,575 (13,288)	喜多方市 ・農業者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今後、菓子製造業者が製造するどら焼きなどの小麦粉代替原料として販売予定

15 新規需要米生産製造連携関連施設整備事業(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金)の採択一覧(平成21年度予算・その2)

(米粉関連の施設整備)

	計画主体	事業実施主体 (整備内容)	事業費(千円) (国費)	生産地 (21年産)	主たる販売先
7	埼玉県	みたけ食品工業株式会社 (米粉の製粉機械)	708,260 (354,130)	埼玉県 ・全農	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今後、「米粉パウダー」拡販に向け、業務用として製パン、製粉メーカーへの販売を予定。 ・ また、埼玉県下の学校給食用うどん、パン用として販売を予定。
8	栃木県	株式会社波里 (米粉の製粉機械)	465,334 (232,667)	栃木県 ・JA全農栃木	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、家庭用米粉製品向けの米粉を大手商事会社、業務用米粉製品向けの米粉を大手製粉会社に販売 ・ パン用、麺用向けの米粉は、自社販売 ・ 栃木県の学校給食のパン用として販売
9	栃木県	日の本穀粉株式会社 (米粉の製粉機械)	244,550 (122,275)		<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、「こめdeパン(製品名)」を全国88社、「こめdeケーキ(製品名)」を全国119社で販売(平成20年度実績) ・ 小売包装は、栃木県内のスーパー、農協等で販売 ・ 栃木県の学校給食のパン用として販売
10	群馬県	星野物産株式会社 (米粉の製粉機械)	23,600 (11,800)	群馬県 ・JA全農	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、「米粉入りミックス」(米粉使用商品)を販売 ・ 今後、現在開発中の「米粉入り乾麺」、「業務用米粉」を販売予定
11	群馬県	群馬製粉株式会社 (米粉の製粉機械)	全体事業費 1,009,900 (504,950) H21事業費 99,900 (49,950)	群馬県 ・JA全農群馬	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、洋菓子用米粉は代理店を通じて全国の洋菓子店へ販売 ・ 米粉麺用米粉は、秋田、静岡等の加工業者に販売
12	千葉県袖ヶ浦市	君津市農業協同組合 (米粉の製粉機械・上屋)	8,258 (4,129)	袖ヶ浦市 ・JA君津市	<ul style="list-style-type: none"> ・ 袖ヶ浦市農畜産物直売所『ゆりの里』で販売予定 ・ 袖ヶ浦市農畜産物直売所出荷者協議会加工会員に販売予定 ・ 君津地域の給食へ米粉パンを製造・販売予定

15 新規需要米生産製造連携関連施設整備事業(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金)の採択一覧(平成21年度予算・その3)

(米粉関連の施設整備)

	計画主体	事業実施主体 (整備内容)	事業費(千円) (国費)	生産地 (21年産)	主たる販売先
13	山梨県 都留市	有限会社エルフィン・インターナショナル (米粉パンの製造機械・上屋)	75,000 (37,500)	都留市 ・農業者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、アレルギー対応の米粉パン・米粉ケーキを学校給食・パルスシステム等に販売 ・ 今後、アレルギー対応の米粉パン・米粉ケーキに加え米粉麺にも取組み、学校給食・パルスシステム等に販売予定
14	新潟県胎内市	中条町農業協同組合 (カントリーエレベーターの増設)	654,702 (327,351)	新潟県 ・JA全農新潟	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、大手製粉メーカー、大手パンメーカー、学校給食のパン用に販売 ・ 今後、大手コンビニエンスストア、大手菓子メーカー、製パンメーカー、ファミリーレストランへ販売を拡大予定
		新潟製粉株式会社 (米粉の製粉機械・上屋)	1,222,750 (611,375)		
		株式会社タイナイ (パン粉の製造機械・上屋)	362,720 (181,360)		
15	新潟県南魚沼市	しおざわ農業協同組合 (米粉の製粉機械・上屋)	5,500 (2,750)	南魚沼市 ・JALしおざわ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元の直売所、スーパーで販売予定 ・ 地元の学校給食のパン用としても販売を検討中
16	新潟県 見附市	株式会社木村屋總本店 (米粉どら焼き製造機械) (米粉菓子パンの製造機械)	全体事業費 387,353 (193,676) H21事業費 75,553 (37,776)	見附市 ・全農新潟県本部	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今後、大手スーパー(小田急OX、マイカルグループ、シェルガーデン)及び生協に販売予定
17	新潟県 妙高市	妙高製粉株式会社 (米粉の製粉機械) ※3変更認定	25,019 (12,509)	妙高市 ・農業者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 妙高市内の小中学校へ月2回供給予定 ・ パン工場での直売及び道の駅での販売を予定
		妙高市 (米粉パンの製造機械)	12,000 (6,000)		
18	石川県小松市	農事組合法人明峰ファーム (米粉の製粉機械)	8,000 (4,000)	小松市 ・明峰ファーム	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、JA直売所で販売 ・ 今後は、県内Aコープ、道の駅、空港売店、養護施設等へ販売を拡大予定

15 新規需要米生産製造連携関連施設整備事業(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金)の採択一覧(平成21年度予算・その4)

(米粉関連の施設整備)

	計画主体	事業実施主体 (整備内容)	事業費(千円) (国費)	生産地 (21年産)	主たる販売先
19	富山県 黒部市	株式会社SS製粉 (米粉の製粉機械・上屋) (米粉パンの製造機械)	全体事業費 1,242,981 (621,491) H21事業費 811,000 (405,500)	黒部市 ・JA黒部	・ 今後、米粉パンを全国の菓子・食品卸問屋及び商社を通じコンビニエンスストア、100円均一ショップ、高速道路売店等で販売予定
20	岐阜県海津市	有限会社レイク・ルイズ (米粉の製粉機械・上屋) (米粉麺の製造機械・上屋)	57,000 (28,500)	海津市 ・JA西美濃	・ 自ら米麺を製造し、道の駅、JA直売所及びインターネットで販売 ・ 今後、JA等からの委託製粉・製麺も行う予定
21	滋賀県野洲市	株式会社図司穀粉 (米粉の製粉機械の改修)	全体事業費 268,500 (134,250) H21事業費 12,600 (6,300)	野洲市 ・グリーンちゅうず	・ 現在、JR駅構内の直販店へ米ワッフル冷凍生地を販売 ・ 今後、全国の菓子店、直販店に米粉加工品(冷凍生地)を販売予定 ・ ネット販売や全国の食品問屋を通じてパン、洋菓子用米粉を販売予定
22	京都府	JA京都 (米粉の製粉機械) (生地管理施設) (米粉パン製造機械)	14,371 (7,185)	与謝野町 ・JA京都	・ 今後、農産物直売所「たわわ朝霧」にて米粉パンを製造・販売予定
23	岡山県 吉備中央町	株式会社シーワン (原料貯蔵施設) (米粉の製粉機械・上屋)	210,089 (105,044)	岡山県 ・吉備中央町	・ 現在、岡山県内で米粉パン専門の直営店を運営 ・ 今後、原料の生産から米粉パンの製造(冷生地含む)までを各事業者が連携して行い、岡山県内及び東京都内の直営店舗等で販売予定。また、同時に米粉パン専門店のフランチャイズ事業を全国展開し販路拡大を計画
		昭成建設株式会社 (米粉パン冷生地製造機械・上屋)	399,431 (199,715)		
		アドタッチ株式会社 (米粉パン製造機械・上屋)	130,364 (65,182)		
		株式会社大木 (米粉パン製造機械)	18,169 (9,085)		
24	熊本県	熊本県パン協同組合 (米粉パンの製造機械の改修)	3,312 (1,656)	熊本県 ・熊本経済連	・ 9月より熊本県の学校給食に米粉パンを供給

15 新規需要米生産製造連携関連施設整備事業(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金)の採択一覧(平成21年度予算・その5)

(米粉関連の施設整備)

	計画主体	事業実施主体 (整備内容)	事業費(千円) (国費)	生産地 (21年産)	主たる販売先
25	熊本県	鹿本農業協同組合 (米粉の製粉機械・上屋)	15,000 (7,500)	山鹿市 ・JA鹿本	<ul style="list-style-type: none"> ・ 現在、地元の道の駅や農産物直売所『ひらやま湯の里市』において米粉を販売 ・ 今後、創業予定の「ファーマーズマーケット」で米粉パンの販売を予定 ・ 地元小中学校の学校給食のパン用としても販売を検討中
26	鹿児島県 日置市	株式会社ヒガシマル (米粉の製粉機械)	20,983 (10,492)	日置市 ・農業者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今後、米粉麺として全農、県経済連(Aコープ)、生協(コープ)に販売予定

※1 新潟製粉の施設整備については、平成20年度第1次補正予算の残を今年度予算で措置

※2 デリカ研究所、群馬製粉、木村屋總本店、SS製粉、囃司穀粉の施設整備については、平成22年度も継続して実施

※3 妙高製粉は、平成21年10月に計画変更

(飼料用米関連の施設整備)

	計画主体	事業実施主体 (整備内容)	事業費(千円) (国費)	生産地 (21年産)	主たる販売先
27	栃木県鹿沼市	亀和田・北赤塚営農組合 (乾燥調製施設)	32,540 (16,270)	鹿沼市 ・亀和田営農組合	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大手飼料会社に販売予定
28	島根県 出雲市	いずも農業協同組合 (乾燥調整施設)	77,000 (38,500)	出雲市 ・JAいずも	<ul style="list-style-type: none"> ・ 今後、島根県内の養鶏農家に販売予定

15 新規需要米生産製造連携関連施設整備事業(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金)の採択一覧(平成22年度予算・その1)

(米粉関連の施設整備)

	計画主体	事業実施主体 (整備内容)	事業費(千円) (国費)	生産地 (22年産)	主たる販売先
1	秋田県	瑞穂食品株式会社 (米粉の製粉機械)	548,000 (274,000)	秋田県 ・全農	・米粉は、日本製粉(株)を通じて、製パン、製菓、製麺業者へ販売予定
2	秋田県 大潟村	株式会社大潟村あきたこまち生産者協会 (米粉の製粉機械) (米粉めんの製造機械)	273,415 (136,707)	大潟村 ・農業者	・東京・名古屋・大阪・札幌を中心として、主に、冷凍生めん、冷凍茹でめん、乾めん、調理めん、電子レンジ対応めん等の営業展開を行い、学校給食、生協、コンビニ、外食、量販店に販売予定
3	秋田県 大潟村	株式会社 大潟村カントリーエレベーター公社 (米粉の製粉機械)	全体事業費 271,000 (135,500) H22事業費 201,000 (100,500)	大潟村 ・カントリー瑞穂の舞 栽培研究会	・米粉を製麺業者に販売予定 ・米粉100%使用の5大アレルギーフリーの餃子の皮や、米粉80%使用の冷凍米粉パン生地を総合スーパー、学校給食へ販売予定
		株式会社餃子計画 (米粉餃子の製造機械) (米粉パン冷凍生地製造機械)	全体事業費 602,500 (301,250) H22事業費 500,500 (250,250)		
4	千葉県 木更津市	農事組合法人上望陀 (米粉の製粉機械) (米粉パンの製造機械) (米粉麺の製造機械)	37,320 (18,660)	木更津市 ・農事組合法人 上望陀	・米粉、米粉パン、米粉めんを製パン業者、直売所、学校給食、スーパーに販売予定
5	新潟県 五泉市	たいまつ食品株式会社 (米粉の製粉機械)	93,000 (46,500)	五泉市 ・有限会社 川内ライスプラント	・玄米粉等を、玄米パンや玄米ケーキに適した原料として製菓・製パン業者に広く販売予定

15 新規需要米生産製造連携関連施設整備事業(農山漁村活性化プロジェクト支援交付金)の採択一覧(平成22年度予算・その2)

(米粉関連の施設整備)

	計画主体	事業実施主体 (整備内容)	事業費(千円) (国費)	生産地 (22年産)	主たる販売先
6	静岡県 袋井市	株式会社袋井物産交流センター (米粉パンの製造機械)	17,900 (8,950)	袋井市 ・農業者	・米粉(LGCソフト)を製パンに利用し、市役所・商 工会議所等との連携の中で、米粉パンを地産地 消商品(米ろんパン等)として販売予定
7	岐阜県 白川村	株式会社ひだ白川郷鳩工房 (米粉の製粉機械) (米粉パンの製造機械)	7,000 (3,500)	白川村 ・農業者	・米粉パンは、村内の道の駅、飲食店、土産物 産、学校給食に販売予定
8	滋賀県 東近江市	株式会社丸宮穀粉 (米粉の製粉機械)	59,800 (29,900)	東近江市 ・JAグリーン近江	・パン用加工適性に優れた、衛生品質の高い米 粉やミックス粉は、道の駅、直売所、食品商社、 学校給食に販売予定
9	兵庫県	栗林食産株式会社 (米粉の製粉機械) (米粉ミックス粉の製造機械)	12,966 (6,483)	兵庫県 ・JA兵庫六甲	・米粉や米粉ミックス粉は、県内の食品メーカ ーや生活協同組合連合会を中心に販売予定
10	熊本県	サン・クエスト株式会社 (米粉の製粉機械) (米粉パンの製造機械)	全体事業費 52,380 (26,190) H22事業費 28,780 (14,390)	熊本県 ・(株)農業生産法人 ホワイトファーム ・農業者	・米粉パンを、パン販売店舗「耕人堂」(5年後に6 店舗まで拡大予定)にて販売予定
11	大分県 大分市	株式会社ライスアルバ (米粉の製粉機械)	94,667 (47,333)	大分県 ・JA全農大分	・米粉、米粉ミックス、米粉めん、米粉ロールケー キを、製菓業者、スーパーマーケット、食品メ ーカーに販売予定

※ 大湊村カントリーエレベーター公社、餃子計画、サン・クエストの施設整備については、平成23年度も継続して実施

「官」の広報

◆平成22年2～3月
米粉倶楽部テレビCM



「米粉パン編」



「民」の取組

米粉倶楽部員数

911社

※2011年3月25日現在

◆米粉倶楽部
ホームページの充実



米粉倶楽部

米粉で、食料自給率アップ!

フード・アクション・ニッポンの活動の一環として、米粉の消費を拡大するための活動です。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。

《テレビCMに連動した米粉倶楽部員の取組例》

- ◆食品メーカー（33社）
米粉倶楽部ロゴ入り商品やポスター等の展開
 - ◆コンビニ・スーパー・小売店・百貨店（12社・約23,000店舗）
米粉商品販売、催事への出店やポスター等の展開
 - ◆飲食店（17社・約460店舗）
米粉商品開発・販売やポスター等の展開
 - ◆生産団体（6社）
米粉商品やポスター等の展開
- ※取組例実施期間；2010年2～3月

米粉に関する農林水産省 参考ホームページ

米粉の情報

<http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/komeko/index.html>

○ 米粉利用の推進に関する資料

- ・「米穀の新用途への利用の促進に関する法律」関連資料
- ・新規需要米の利用推進について
- ・平成21年度 新規委託プロジェクト研究事業について

○ その他

- ・「販売」を軸とした米システムのあり方に関する検討会資料抜粋
- ・全国米粉食品普及推進会議資料
- ・米粉製品需要拡大に向けた意見交換会資料抜粋
- ・参考資料等
- ・リンク