

米粉ってこんなに素晴らしい

〔米粉利用拡大に向けて〕



※ 写真の料理の全てが、米粉を原料に作られたものです。

いま、米粉の利用拡大を推進しています！

◎ 特に注目されているのは微細粉です

○ 微細粉ってどんなもの？

◇ 大きさは？(小麦粉と同程度)

◇ 製粉方法は？

従来の製粉過程において、「洗米」や「篩」の過程で工夫をしています。
(特別に特許を得ているものは除く)

微細粉

60~70ミクロン

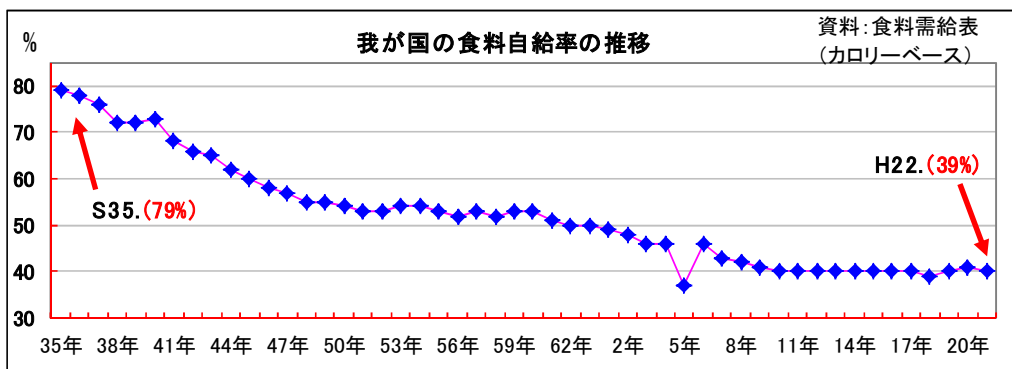
小麦粉

上新粉

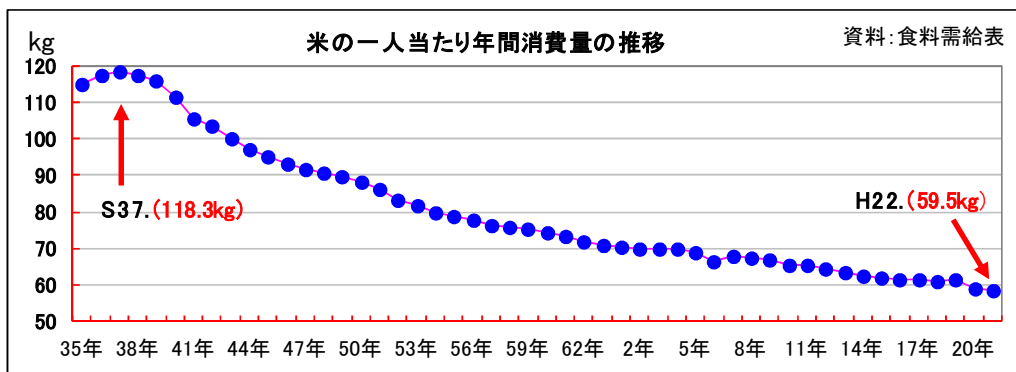
180ミクロン

◎ なぜ米粉の利用拡大が必要なの？

○ 低下傾向の食料自給率



○ 米消費量の減少



昭和40年度の73%から
昭和50年度には54%に

平成10年度には40%に
それ以降は横這いで推移

・食生活の変化とこれに対する
国内農産物の供給対応が円
滑にできなかったこと等から
戦後大きく低下。

・国内で自給可能な米の消費
量が大幅に減少する一方、
輸入に依存している飼料穀
物や油糧原料(大豆、なた
ね)を使用する畜産物や油
脂類の消費が大幅に増加

◎ 米消費拡大

◎ 自給率向上

のため米粉利用
拡大が必要!!

◎ 米粉の何が優れているの？

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

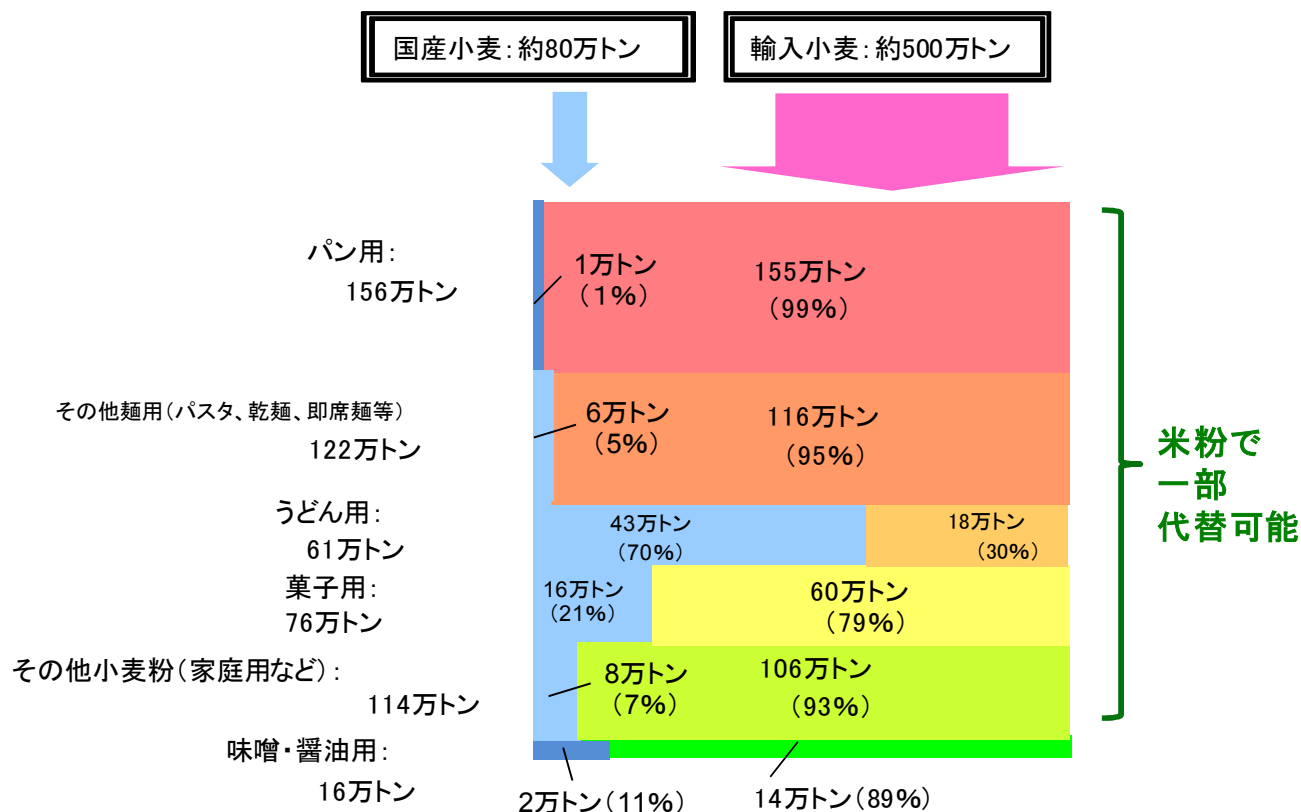
国産米粉パンを1人が1か月3個食べると、自給率が1%アップ。

※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。

◎ 米粉の代替可能性

◇食糧用小麦の需要は年間580万トンで、そのほとんどを輸入に依存。
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)。

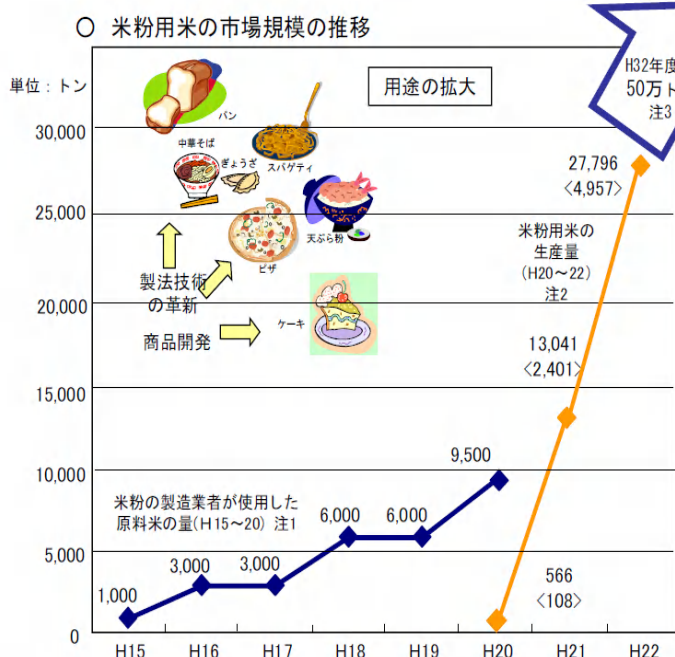
○ 食糧用小麦の用途別需要量 (平成19年度、推計)



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

◎ 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・中小企業の実績に加え大手企業も取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

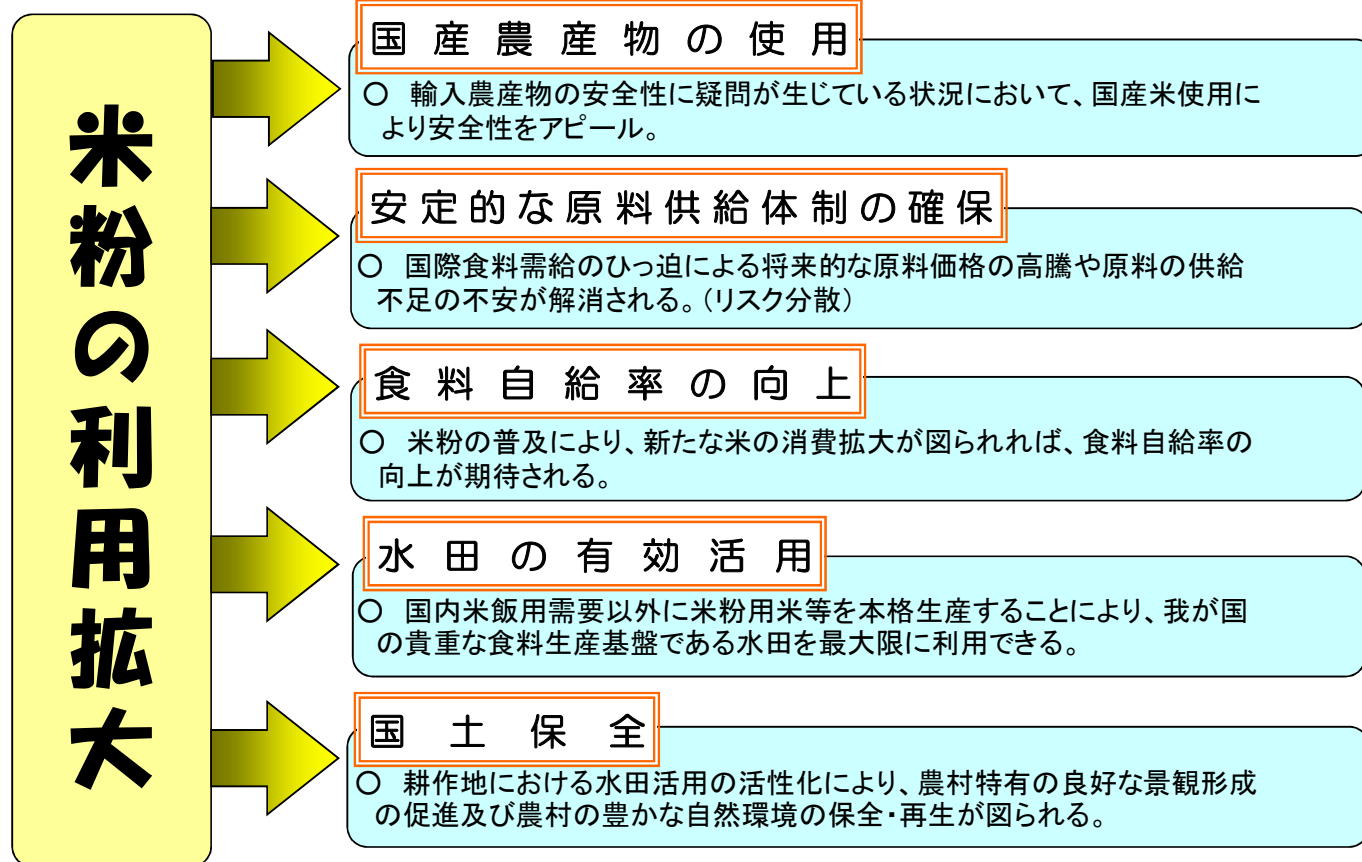
<>内の数字は米粉用米の作付面積(単位: ha)

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)

◎ 米粉の利用拡大による効果



【お問い合わせ先】

関東農政局 生産部 生産振興課 TEL: 048-740-0428

米粉に関する情報は下記アドレス(関東農政局ホームページ)からもご覧いただけます。

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/index.html>

No.3/3