

国が「米粉」の利用拡大に向けて取り組んでいること

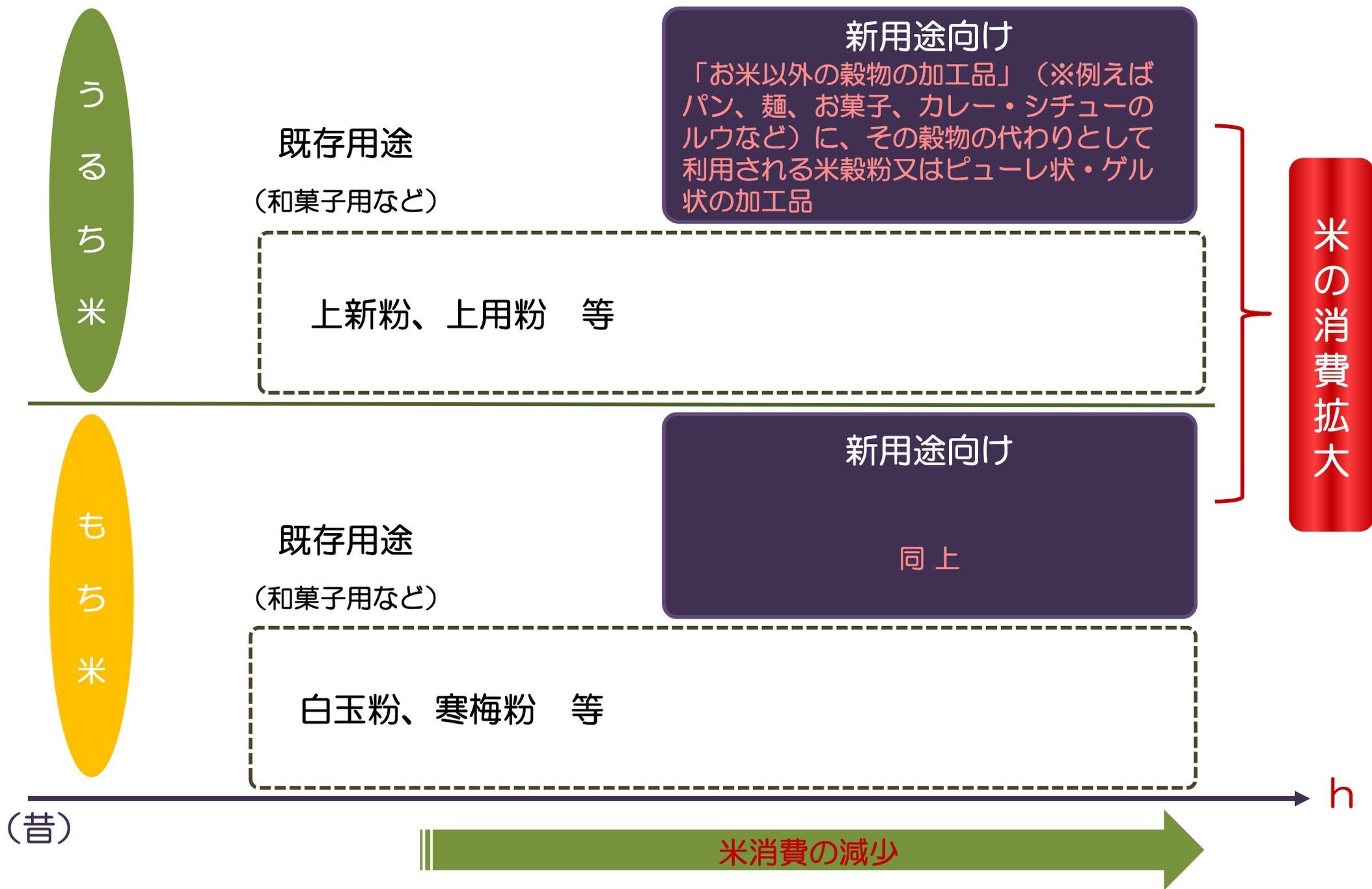
2019年11月30日

米粉フェス in みはら ～米加工品の魅力～

於；三原市中央公民館

中国四国農政局地方参事官(広島県拠点) 那須 慎吾

今日のテーマの「米粉」とは？ ～国が推進する理由～



背景 ～民間の新用途向け米粉利用の動き～

- 【1991年】
(平成3年) • **新潟県食品研究所**（現：新潟農業総合研究所食品研究センター）が、**上新粉などよりも微細に製粉する新たな技術を開発**
- 【1998年】
 - **新潟県黒川村に新潟製粉株式会社の微細製粉専用工場完成**
 - **学校給食等用政府備蓄米交付要領（食糧庁長官通達）を改正し、黒川村の小中学生・職員を対象に、同制度による米粉パンの試食実験を実施**
- 【2000年】
(平成12年) • **黒川村において全国初の米粉パン・麺の学校給食導入開始**
- 【2003年】 • **新潟県内小中学生10万人を対象とする米粉パン学校給食導入開始**
- 【2004年】 • **株式会社中国リス食品販売向畑会長**（現）が岡山県米粉食品普及推進協議会及び中国四国米粉食品普及推進協議会の会長に就任
- 【2005年】 • **株式会社波里**が栃木県米粉食品普及推進協議会に参画
- 【2008年】 • **新潟県が、食料自給率向上を目的に、輸入小麦（粉）の10%以上を米粉へ置き換える運動「R10プロジェクト」をスタート**
- 【2010年】
(平成22年) • **増田製粉株式会社**が気流式粉碎機を導入

米粉政策の推移 - ② -

- 2005年秋、食糧法に基づく豊作過剰米対策が発動し、豊作分の米穀（※作況「100」を上回った地域の当該上回った分の米穀）を隔離。
- 隔離した豊作分の米穀の一部が「米粉用」に販売。

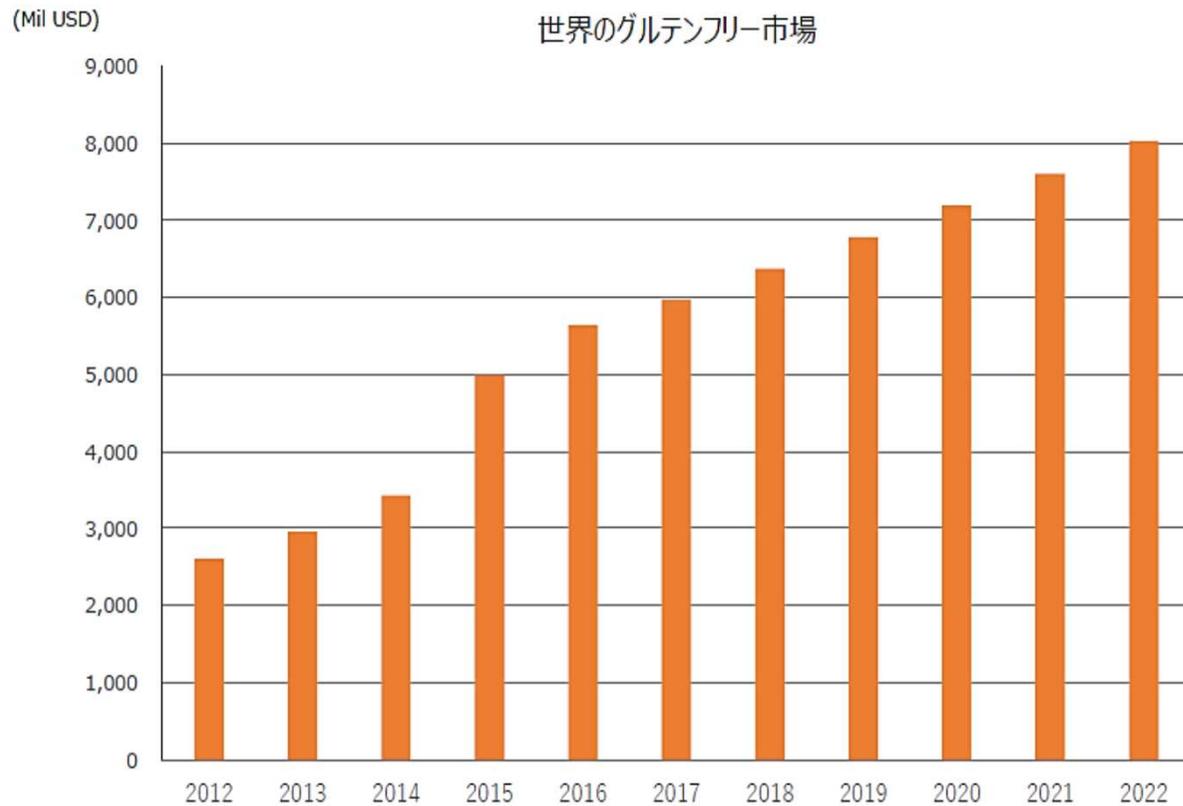


※) 結果として、米粉法制度につながる需要のコア形成に貢献

- 【2009年】
(平成21年) • 米穀の新用途への利用の促進に関する法律（米粉法）制定・施行<7月>
• 米粉法施行と連動して、農山漁村活性化プロジェクト交付金等による米粉製造設備・施設、米粉加工品製造施設等の整備支援開始（☞穀粉メーカー／新規参入者が活用）
 - 米粉原料米生産量は2008年産時点の約6百トンから毎年1万トン超のペースで伸び、2011年産では37千トンまで拡大
- 【2012年】 • 米粉原料米生産量が初めて前年産割れ
(※製粉メーカー利用量は、以降、2017年までほぼ横ばい。)
- 【2015年】 • 米粉法の基本方針改定と連動して同法施行規則を改正し、新たに「米ピューレ」、
「米ゲル」を米粉の範疇として位置づけ
- 【2017年】 • 米粉製品のノングルテン表示に係るガイドライン・米粉の用途別基準を策定公表<3月>
⇒日本米粉協会設立<5月>
- 【2018年】 • 日本米粉協会が米粉のノングルテン第三者認証制度、用途別基準適合製品推奨マークの付与制度の運用を開始
 - 米粉原料米の利用量（※米粉メーカー聞き取り）が初めて3万トンを突破
- 【2019年】 • 日本米粉協会がノングルテン米粉を使用した加工品の登録制度の運用を開始

利用拡大の課題に向けて（その1）～世界のグルテンフリー食品市場の取り込み～

アメリカや欧州を中心に世界のグルテンフリー食品市場は順調に拡大しており、2022年には約80億USドルに達する見込み



出典：Euromonitor Dataを基に JFOODOIにて作成

💡グルテンフリー食品市場は、
麦類に含まれるグルテンに因る
アレルギー、セリアック病、グ
ルテン過敏症、ダイエット等の
ニーズによって形成

💡コメは成分としてグルテンを
含
んでいないため、近年、米粉や
それを利用した商品の製造に取り
組むメーカーも増加

!! 高品質な日本産米粉は、世界
に向けて発信することにより、
グルテンフリー食品市場の取り
込みが期待

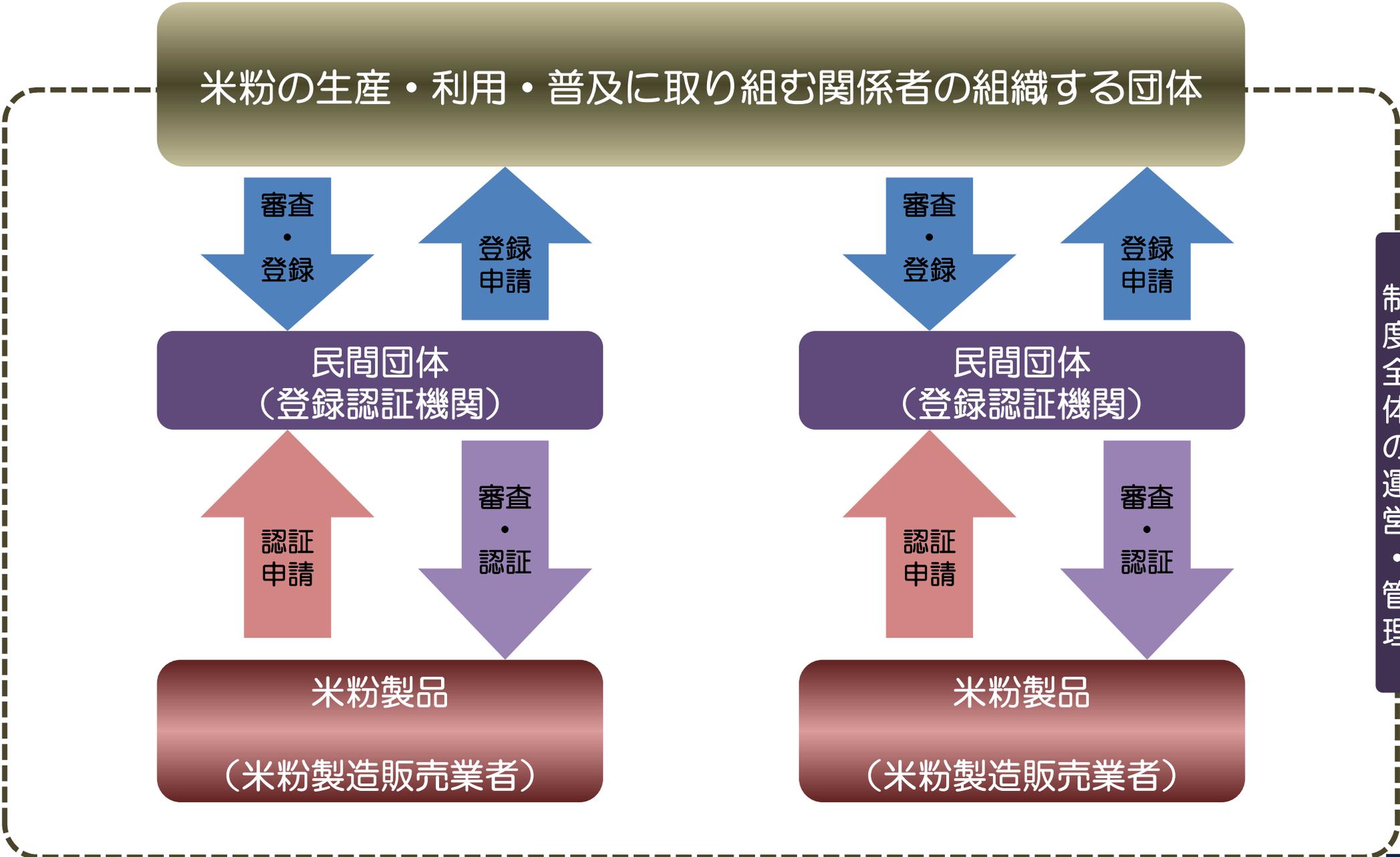
※👉 ノングルテン表示
でアピール!!

ノングルテン表示とは？

グルテン含有量



注：「1ppm」の安定定量の検証について、消費者庁が定める特定原材料等の定量検査法を準用し試験試料のグルテン濃度レベルを1 μ g/gに設定して行い、その結果、FASTKITエライザVer.Ⅲ小麦(日本ハム社製)、アレルギーンアイELISAⅡ小麦(プリマハム社製)、FASPEKエライザⅡ小麦(グリアジン)(森永生科学研究所社製)を検査方法として確認済み。



制度全体の運営・管理

消費者の感想

料理教室で習った料理（レシピ）をネットで買った米粉で作ったけど、うまく再現できない??

理由

米粉は、産地やメーカーによって原料米の品種、製粉方法が様々。

☞ 品種が違うと？

流通している米粉の原料の多くは一般的な炊飯用のお米の品種ですが、含まれる「アミロース」の量は15～20%程度と幅があり、例えばケーキのソフトさや麺のコシなど、作る食品の出来具合に影響します。

☞ 製粉方法が違うと？

粒度や粒子表面のデンプンの痛み方に違いが生じ、例えば、パンの膨らみに差が出たりします。

「米粉の用途別基準」策定

- 「菓子・料理用」、「パン用」、「麺用」の三つの代表的な用途ごとに推奨する粉のアミロース含有率の基準（範囲）を設定。
- 用途にかかわらず共通の推奨基準として、粒度、デンプン損傷度及び水分の範囲を設定。

利用拡大の課題に向けて（その3）～製粉コスト～

- 大手製粉メーカー（米粉／小麦粉）からの聞き取りによれば、原料（米、輸入小麦）の仕入価格はほぼ同程度ですが、米粉は小麦粉よりも製粉などのコストが高いため製品（業務用）出荷価格には差があります。
- 価格の面で小麦粉加工食品と十分に競い合っていくためには、引き続き米粉メーカー等が製粉コスト低減に取り組むほか、いかに付加価値を見だし、それを効果的にアピールして市場拡大を図っていくかが重要と考えています。

米粉と小麦粉（輸入原料）の製粉コストの状況

（単位：kg）

	原料価格	製粉コスト等	製品出荷価格
米 粉	50円程度	50～240円程度	100～290円程度
小麦粉	50円程度	50円程度	100円程度

米粉利用拡大の展開方向

<国内市場>

【ポイント】

- 魅力があり、かつ納得のいく付加価値とそれらの効果的な訴求
- 小麦粉製品と競える価格

国の取り組み

- ノングルテン米粉認証制度、用途別基準
- 米粉製造設備、施設等の整備支援
- 原料米の生産支援
- 需要サイドと生産サイドの情報交換の推進

国の目標
10万原料玄米トン
(R7年)



日本産米粉製品

製粉／食品
メーカー、
6次産業

<海外市場>

【ポイント】

- 競合品(他国の米粉製品)との違いの効果的な訴求
⇒ 日本産原料、加工し易さ、グルテン混入防止の取組、等

国の取り組み

- ノングルテン米粉認証制度、用途別基準
- 事業者の海外市場開拓・海外プロモーション活動の支援
- 需要創出に向けたオールジャパンでのプロモーション活動
- ウェブサイトによる日本産米粉の優秀さの海外への発信 (JETRO)
- 現地ニーズ把握／現地事業者等向けワークショップ／日本の事業者と現地外食事業者との商流構築支援 (JFOODO)