

# 米粉って何だろう？

## 米粉って何？

米粉とは文字通り、お米を粉末にしたものです。古くは奈良時代からせんべいや和菓子などで使われていましたが、最近では製粉技術の向上により、パンやケーキ、麺類など、従来小麦粉を原料としていた食品に使われるようになってきました。

## 米粉食品の特徴

くちどけが良い！  
ソフトな食感！  
モチモチ感！



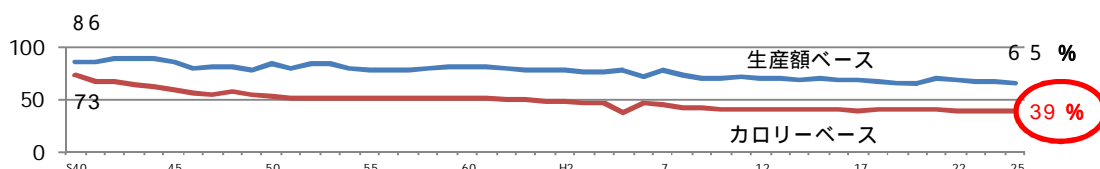
## なぜ米粉が注目されているの？

お米の消費量は年々減少し、今では主食用のお米は国内の水田の60%でまかなえる量になっています。

一方、パンや麺の原料である小麦はそのほとんどを輸入していますが、世界的な食料需給(生産と消費)の影響を受けて、将来の安定供給に不安を生じています。

今後、食料を安定供給していくためには、水田を最大限に活用して、自給率の向上につなげていく必要があります。有効活用の方法の一つに主食用以外のお米の栽培があり、その中でもパンや麺など様々な食品への利用の可能性のある米粉は自給率向上にうってつけなのです！

## 昭和40年以降の食料自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

平成25年度の食料自給率は39%。自給率向上には、みんなで力を合わせる大切  
です。できることから始めてみませんか？