



知りたい・米粉のウラ側

# 北陸 米粉サロン



開催日時

R 5 年10月18日(水) 13:30~16:30

会場

金沢市広坂2-2-60 金沢広坂合同庁舎7F 第1・2会議室  
(駐車場はございませんので、公共交通機関の利用をお願いします)

オンライン・オフライン  
ハイブリッド開催

参加無料

国内で唯一自給可能な穀物である米を原料とした米粉の活用は米の文化と歴史を次代につなぐにあたっての重要な課題となっています。米粉の需要をさらに伸ばしていくためには、小麦粉の代替にとどまらず、幼少期から米粉に親しむ食文化を知るだけでなく、米粉・米粉商品を海外に知らせて使ってもらうことが重要です。この度、北陸農政局では、米粉利用関係者から米粉利用の現状を紹介いただき、米粉の課題や新たな米粉商品の可能性についての意見交換を行います。米粉に関心のある方はぜひご参加ください。

## プログラム

### ●オープニング●

- ・米粉をめぐる状況について

(北陸農政局 生産振興課)

### ●ブリーフィング●

### ●ディスカッション●

- ・米粉商品のPRポイント

原料、使いやすさ、健康

- ・ターゲット

国内市場及び海外市場

- ・新たな製造方法や食べ方への提案

お気軽に  
ご参加  
ください!



### ●申込方法●

#### 【開催方法】

Teamsによるオンライン開催及び会場参加によるハイブリッド開催となります。

#### 【参加登録方法】

オンラインor会場参加のどちらが希望かを

以下のWebフォーム（二次元バーコード）からお申込みください。

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/hokuriku/form/seisan/231018.html>

※アクセス数に限りがあることから、参加申込者が多数の場合は、申込締切前であっても参加申込を締め切らせて頂きます。

※お申込によって得られた個人情報、厳重に管理し、本サロンの運営のみに使用させていただきます。



## ブリーフィング参加者（プロフィール）

ふじなみ たかゆき

なみさと

藤波 孝幸 氏（株式会社 波里）

株式会社波里 代表取締役社長。業務用・家庭用米粉製造・販売でマーケットシェア確立。18年より、いち早く米粉の用途別基準の普及に努めている。21年、国内初のノングルテン米粉製造工程管理JAS認証を取得。国内外グルテンフリー市場において、国産米粉の消費ニーズを見込み、米粉の品質向上と普及に取り組んでいる。



つかもと こうし

塚本 肯志 氏（株式会社 タイナイ）

米粉発祥の地である「胎内市」で、国産米粉を使用した米粉パンと米粉の製造販売を営む。お米の特性としてアレルギー物質を含まないという観点から、米粉以外の原材料も限定しアレルギー特定原材料等28品目不使用の米粉パンを常温流通で販売。21年7月には、亀田製菓(株)が100%子会社化して現在に至る。



こばやし ひろのり

こばやしせいめん

小林 宏規 氏（小林生麺株式会社）

グルテンフリーヌードルで著名な企業。15年より代表取締役社長。03年にグルテンフリーヌードルの取組を開始。12年日米で米粉の製造方法の特許取得後、ロサンゼルスに海外拠点設立。15年グルテンフリー認証、翌年ハラール認証を取得し、アジア各国に輸出開始。また、アメリカでグルテンフリーヌードル製造のコンサルティング業務に取り組んでいる。



ししど こういち

宍戸 功一 氏

(新潟県農林水産部 農業総合研究所食品研究センター)

1989年新潟県入庁、(旧)食研究所で包装餅、包装米飯、米粉など、米の加工技術に従事する。全国にさがけて米粉の製造方法として、米粒に軟酵素を作用させて微細な米粉を製造する方法を開発。同米粉を用いたパン、麺、菓子の製造技術開発も行った。その後、節水型米粉製造技術に取り組み、現職。



#### 【お問合せ】

北陸農政局生産部生産振興課 松山、内田  
TEL : 076-232-4302 (直通)

申込締切 令和5年10月11日(水)

