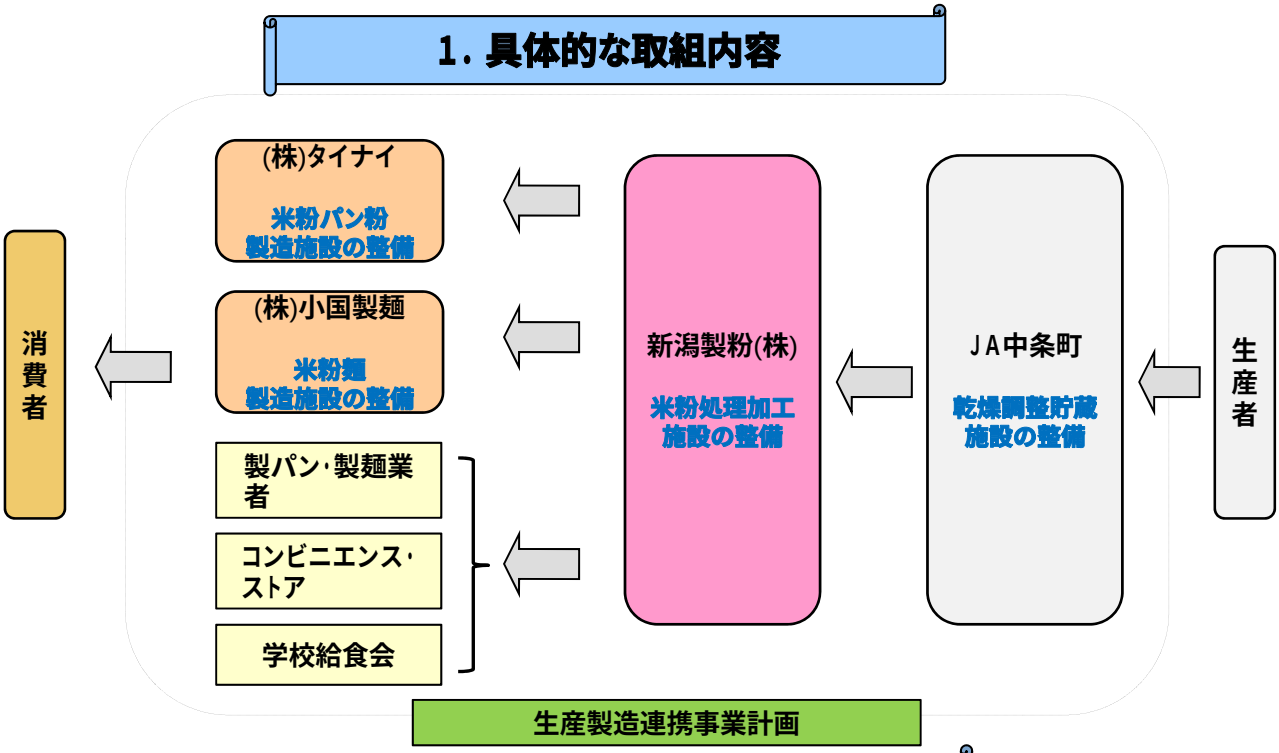
人材育成	集落コミュ	特産品の活用	都市農村交流	定住促進	バイオマス	農商工連携	地産地消	企業参入
		○					○	

名称	新規需要米を利用した米粉製品の製造･販売
所在地	新潟県胎内市
連絡先	ＴＥＬ０２５４－４３－６１１１ 胎内市農林水産課

米粉の製造･販売による地域活性化

米粉の普及促進や企業、学校給食事業者による需要拡大により、米粉の加工処理量が年々増加し、既存の米粉処理加工施設での供給が不足していた。この需要増にあわせ原料米の乾燥調整貯蔵施設、米粉処理加工施設、米粉の安定した供給先となる米粉加工製品の生産施設及び米粉商品の流通、販売体制を併せて整備することにより、生産者（農業者）から米粉製品の製造と普及･流通体系までが確実に整備され連携が強化される。
これにより、地域の活性化を図るものである。

1．具体的な取組内容



2．導入事業や活用した地域資源

導入事業	･農山漁村活性化プロジェクト支援交付金
活用している地域資源	･新規需要米

3．取り組みの経緯

～ 中条町農業協同組合 ～

○活動のきっかけ

当該地域は、中山間地域を中心に農業従事者の高齢化、後継者不足が深刻な課題となっているとともに、地域農業の基幹作物である米は、米価の低迷、消費減少等の要因から農業所得の確保が困難な状況にあった。

＜乾燥調整施設外観＞

＜乾燥機･除塵装置＞

＜貯蔵施設(サイロ)＞

＜米粉用米（トンパック詰）＞

4．期待される地域経済への効果等

･原材料となる米粉用米の生産拡大による地域農業の振興
･遊休農地の解消

5．取り組む上で苦労した点、よかった点

当地区では、平成２０年産から米粉用米栽培に取り組み、順調に栽培面積を伸ばしてきた。従来から、水田においては転作大豆･大麦が大きな割合を占めていたが、湿田地帯を多く抱えているため、湿害で収量が伸び悩んでいる地域が多い状況であった。

米粉用米は、米による転作が可能であるため、大豆･大麦の栽培が不適地において取り組みやすく、農地の有効利用が図られるようになった。

現在は、国の交付金があるため積極的に推進しているが、食料自給率向上のため今後も交付金の継続をお願いしたい。

3．取り組みの経緯

～ 新潟製粉株式会社 ～

○活動のきっかけ

米粉の普及促進や米菓企業、学校給食事業者による需要拡大が高まっており、米粉の加工処理量が年々増加し、既存の米粉処理加工施設だけでは供給が不足していた。

＜米粉処理加工施設＞

＜米粉製粉施設＞

＜米粉製品＞

もっと簡単に米粉を購入したいとの消費者のご要望にお応えし新しく4種類を発売しております。

4．期待される地域経済への効果等

・米粉処理加工施設の増設による地元雇用の拡大
・米による特産品つくりの推進
・原材料となる米粉用米の生産拡大による水田の有効活用

5．取り組む上で苦労した点、よかった点

・米粉生産量を増産することで、製造機械等の調整に苦労した。
・地元で収穫された安心安全な原料を使用することで、農業振興の活性化に繋がっている。
・新工場では徹底的な衛生管理を行い、外部からの偶発的あるいは人為的な異物の混入や商品の汚染などを未然に防ぐ製造工程を確立し、安全性を確保された製品を製造することが可能となった。その結果、大手取引先事業者様から高い評価を頂いた。

3．取り組みの経緯

～ 株式会社タイナイ ～

○活動のきっかけ

当社は、平成元年に青果物の仲卸業として創業し、新潟県内、関東圏への小売業、飲食店への納入をはじめ、県内の生産者の方々と農作物の生産から販売までを行って参りました。

米どころ新潟で食品製造に携わるものとして、食糧自給力UP、安心･安全、環境負荷の軽減などの取り組みが必要と考えておりました。

＜工場外観＞

＜製パン機＞

＜商品（米粉パン）＞

＜商品（米粉パン粉）＞

4．期待される地域経済への効果等

･米粉用米の生産のための農地の有効活用
･米粉食品産業の進出による地元雇用の拡大
･米粉の定着、米粉製品の消費拡大

5．取り組む上で苦労した点、よかった点

･米粉100%のパンを安定的な生産体制を図るため、機器選定を含め、製造工程や季節変化に伴う発酵管理が困難であった。
･操業開始から1ヶ月が経過した頃、やっと満足のいく米粉パン、米ﾊﾟﾝ粉の製造が可能となり、販売したところｱﾚﾙｷﾞｰをお持ちのお客様より「今まで食べた米粉パンの中で一番美味しいし安い」、「子供に生まれてはじめてフライを作って食べさせる事が出来た」等の多くの反響を頂いた。

3．取り組みの経緯

～株式会社　小国製麺～

○活動のきっかけ

麺との相性が良い新潟の食材は何か？　新潟で自慢できる食材と言えば、やはり「米」。小麦のほとんどを海外からの輸入に頼っている日本。米粉で麺ができるかもしれない、米粉を使った商品の開発が将来の日本の農業、食を支えていくのではないかと考えました。

＜米粉麺製造施設＞

＜米粉麺製造ライン＞

＜米粉麺製品＞

4．期待される地域経済への効果等

・米粉の原料となる新規需要米の生産拡大による農地の有効活用が期待され、地域農業の振興、地域の活性化が図られ、食糧の自給率向上にも繋がる
・地域の特産品作りや地元雇用の拡大
・６次産業化推進の役割を担う。その全体の活動による地元経済への波及効果は大

5．取り組む上で苦労した点、よかった点

・開発当初は、米粉１００％の麺に挑戦しましたが、失敗の連続で納得のいく麺を作ることができませんでした。その後は小麦粉を加え、配合割合を調整するなど試作を重ね、米粉と小麦粉の物性の違いに翻弄されながらも諦めることなく研究を進め、遂に商品化に成功することができました。
・新潟県産の「米」から「米粉」、それを使った「米粉麺」を食した方々に「おいしい」　と喜びや幸せを感じていただくこと、それが私たちの最上の使命であり、最高の喜びであると考えております。