

北陸の米粉をめぐる状況

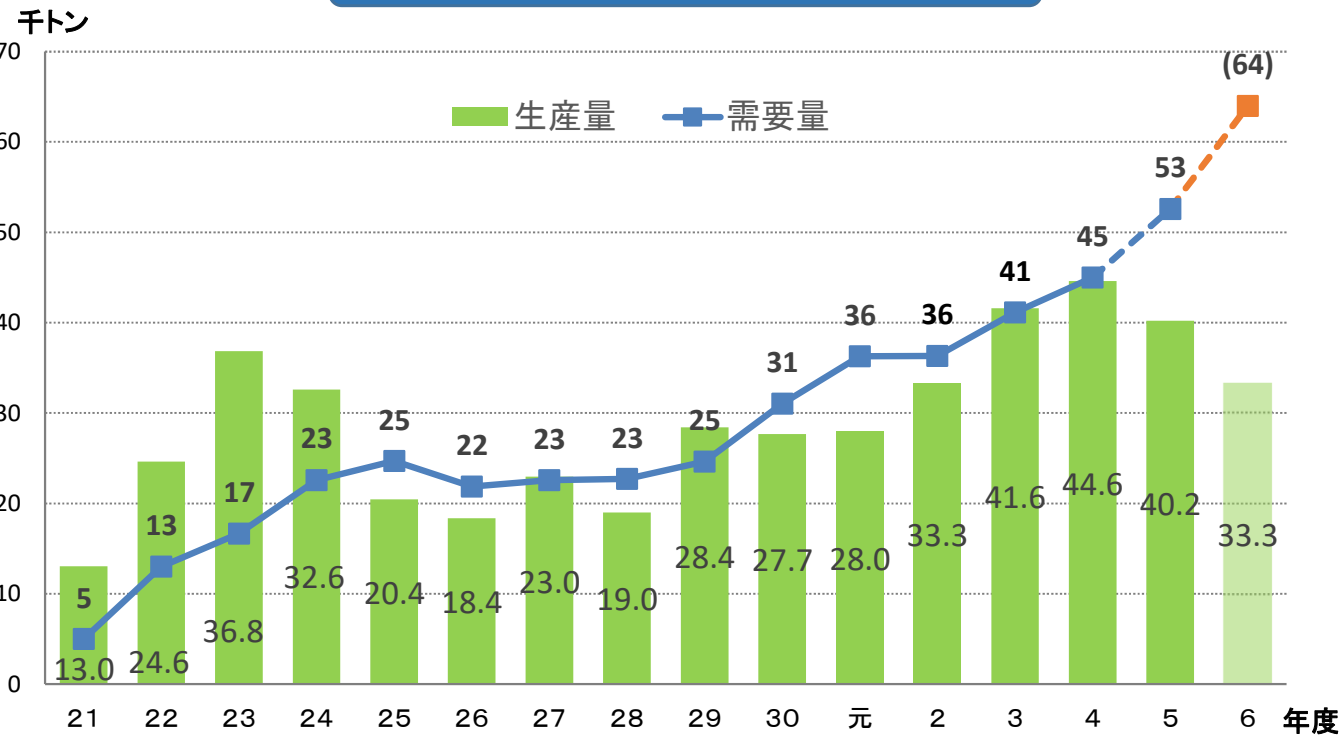
令和 7 年 3 月

北陸農政局

1. 国内の米粉用米の生産量、需要量の推移

- 米粉用米の生産量は、令和4年産には過去最高の4.5万トンとなっているが、令和5年、6年産は減少に転じている。
- 米粉用米の需要量は、平成29年度まで2万トン程度で推移。平成30年には米粉の特徴を生かし、グルテンを含まない特性を発信する「ノングルテン米粉第三者認証制度」や「米粉の用途別基準」の運用を開始。近年米粉の需要量は拡大傾向で推移。
- 米の消費拡大はもとより、食料安全保障の観点からも国内で自給可能な米を原料とした米粉の利用拡大は極めて重要。さらなる米粉・米粉製品の需要創出・利用促進に向け、「米粉需要創出・利用促進対策事業(令和6年度補正:20億円)」を措置しているところであり、米粉の特徴を活かした新商品開発や機械設備の導入等を支援。

米粉用米の生産量・需要量の推移



注) 農林水産省調べ (平成21年度の生産量は計画数量、令和6年度の生産量については認定計画ベースであり、作柄等が反映された実績ベースではない。
需要量は需要者からの聞き取り。数値は需要量。)

ノングルテン米粉認証マーク



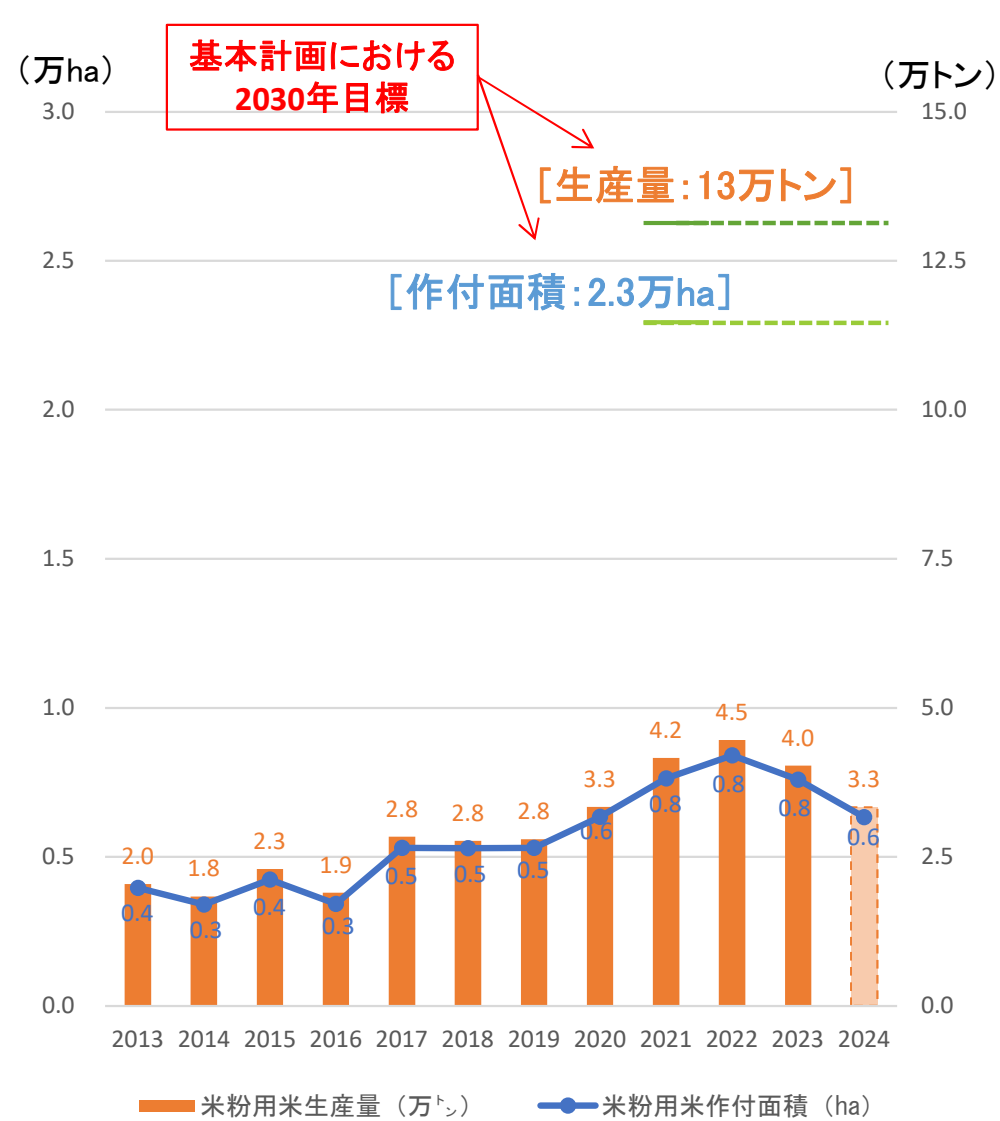
サンプル検査によりグルテン含有が1ppm以下であること、製造工場における当該製品の安定した生産・検査・出荷体制を確認した米粉に付与

用途別表記がされた米粉製品



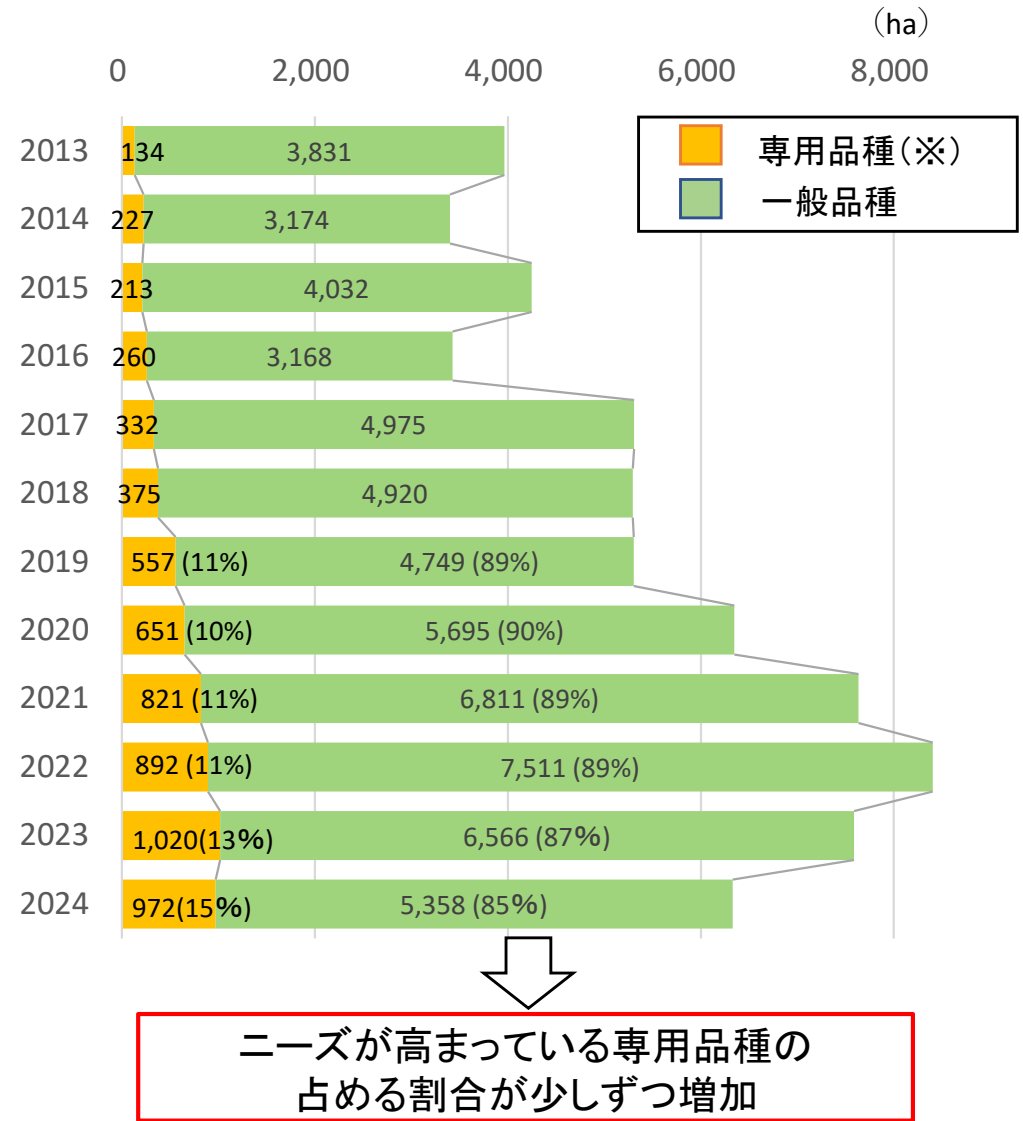
2. 米粉用米の作付面積と生産量の推移、専用品種・一般品種の作付割合

米粉用米の作付面積と生産量の推移



出典:農林水産省調べ。
※2024年の生産量については認定計画ベースであり、作柄等が反映された実績ベースではない。

米粉用米の専用品種・一般品種の作付割合

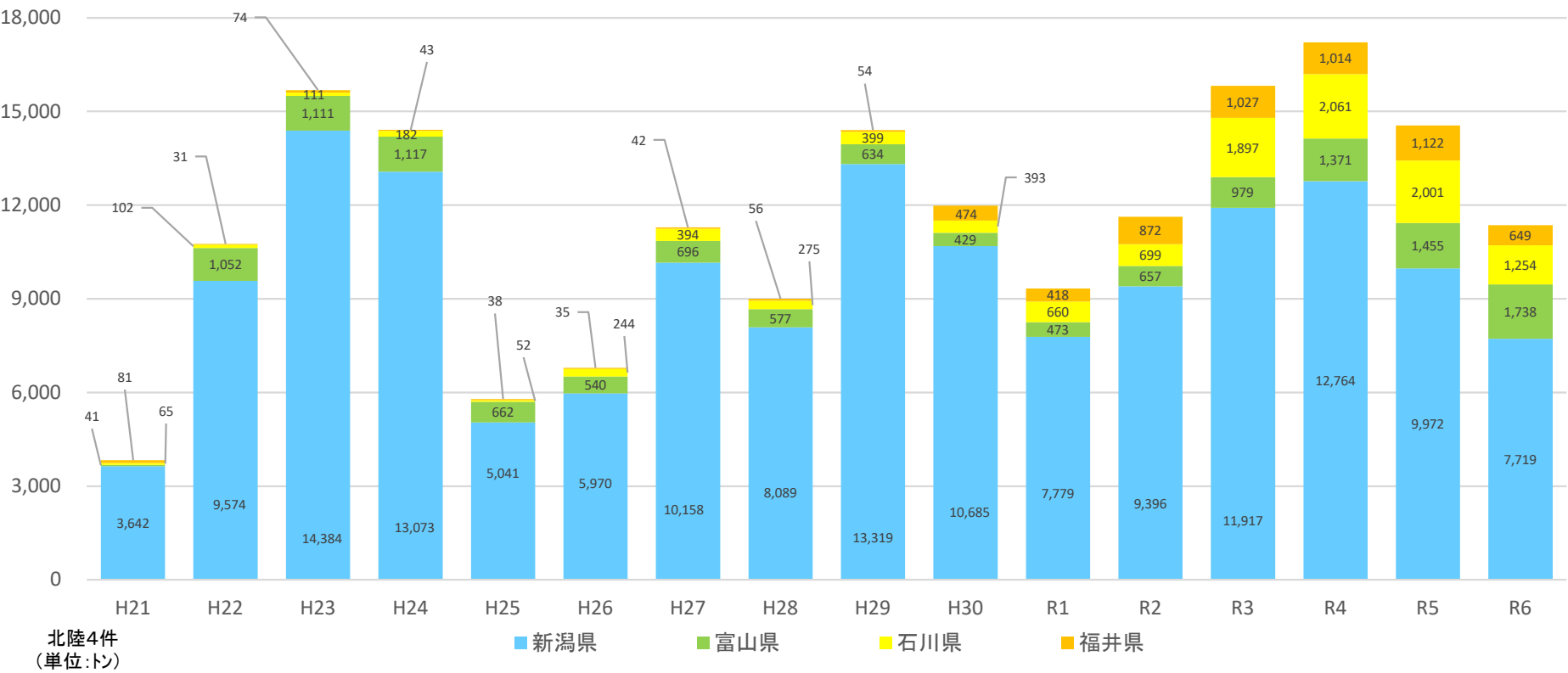


出典:農林水産省調べ。
(※) 米粉用米の専用品種は、2022年までは多収品種(知事特認品種を除く)、2023年からは、「国の委託試験等によって育成され、パン・麺用向けの加工適性が高いことが確認された品種」「各都道府県知事の申請に基づき 地方農政局長等が認定した品種(知事特認品種)」を含む。

3. 北陸における米粉用米の認定数量の推移(平成21年～令和6年産)

- 北陸管内における新規需要米(米粉用米)の認定数量は、平成21年産の3,829トンから令和6年産の11,360トンと15年間で約3倍(297%)に拡大。
- 県別認定数量では、新潟県が7,719トン(令和6年産)と北陸全体の約68%を占める。

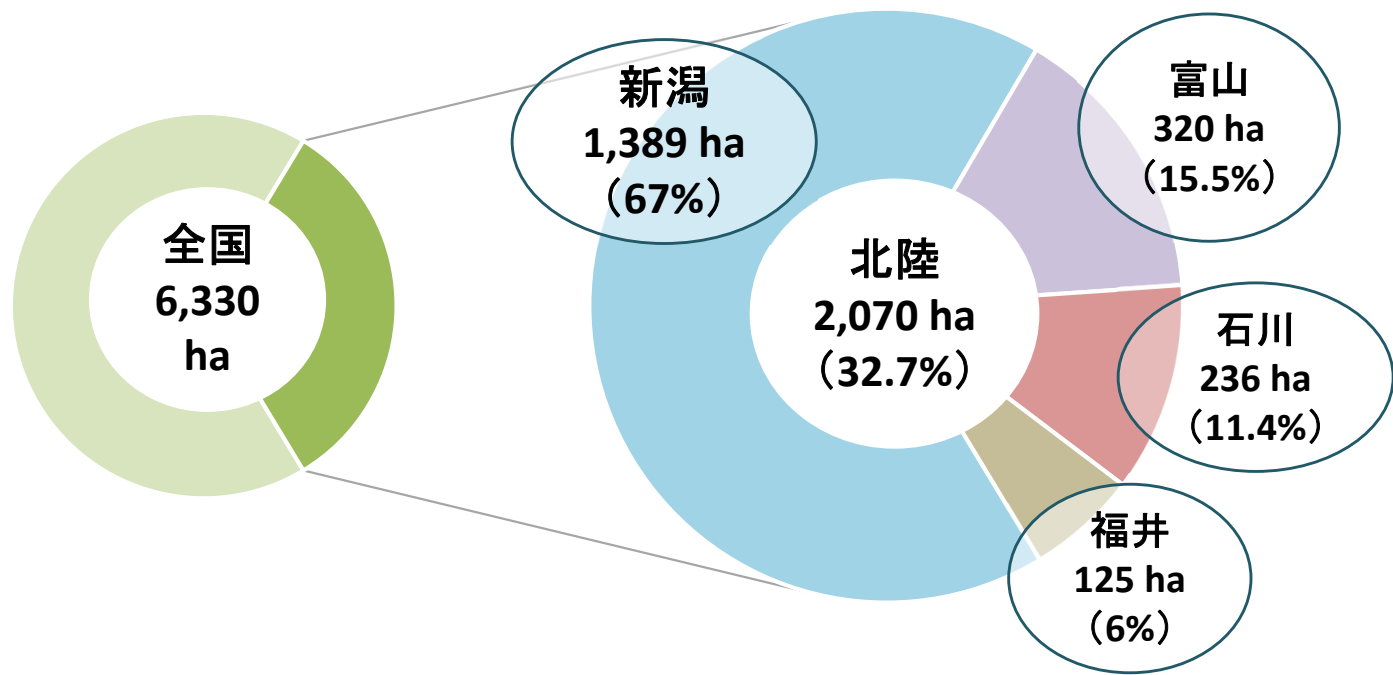
北陸管内における新規需要米(米粉用米)の認定数量の推移
【平成21年産～令和6年産】



4. 北陸における米粉用米の認定面積と専用品種

- 令和6年産の米粉用米の認定面積は、全国で6,330ha。うち北陸は2,070ha(全国の約3割)を生産。
- 県別認定面積では、新潟県が1,389ha(令和6年産)と北陸全体の約67%を占める。
- 米粉の需要拡大に向けて、原料用米の生産面では、パンに適した「ミズホチカラ」や「笑みたわわ」、麺に適した「越のかおり」等、各地において加工適性や収量に優れた品種が開発。
- 米粉に適した米粉用米の生産が各地で増加しており、これらを使用した米粉製品が各地で開発。

米粉用米の認定面積（令和6年度）



専用品種の作付割合

全国：一般品種 85%
専用品種 15%

北陸：一般品種 99%
専用品種 1%

パンに適した品種を使用した製品



石川県で無農薬栽培された米粉パンやお菓子を美味しく焼くことに適した「ミズホチカラ」という品種を使用。

まいにち米粉・プレーン
金沢米粉料理ラボ SOMA
(石川県)

5. 米粉に適した米品種

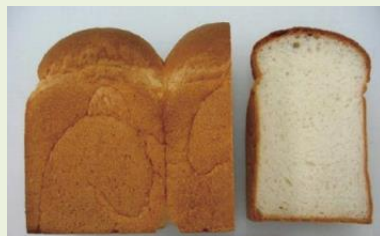
米粉パンに適した品種

ミズホチカラ

- ・「ミズホチカラ」は多収で「ヒノヒカリ」より20日程度遅く成熟する米粉用品種。
- ・収量は、「ヒノヒカリ」より41%多収(686kg/10a)。
- ・米粉パンのふくらみが良く、米粉加工適性に優れる。
- ・栽培適地は、暖地の普通期栽培地帯と温暖地平坦部の早植え地帯(主に九州)。



ミズホチカラ



「ミズホチカラ」の米粉パン

笑みたわわ

- ・「笑みたわわ」は、多収で「ヒノヒカリ」より10日ほど遅く成熟する米粉用品種。
- ・収量は、「ヒノヒカリ」よりかなり多収(677kg/10a)。
- ・米粉の粒径が小さく、損傷デンプンの割合が低い米粉が得られやすく、製粉適正に優れる。
- ・栽培適地は暖地及び温暖地(関東以西)。



笑みたわわ



「笑みたわわ」の米粉パンケーキ

米粉麺に適した品種

亜細亜(あじあ)のかおり

- ・「亜細亜のかおり」は、アミロース含有率が32%程度の高アミロース米品種。
- ・「コシヒカリ」よりも収穫期が遅く、標肥栽培で789kg/10aと多収。
- ・米麺に適し、アジア風の米麺としての利用が期待。
- ・栽培適地は、北陸から東海、関東以西。



亜細亜のかおり

越のかおり

- ・「越のかおり」は、アミロース含有率が33%程度の高アミロース品種。
- ・麺に加工すると茹でても溶けにくく、麺離れが良いので新しい食感。
- ・北陸では「コシヒカリ」、「キヌヒカリ」と同じ中生品種。
- ・収量は「コシヒカリ」よりもやや劣るが、「キヌヒカリ」と同等。



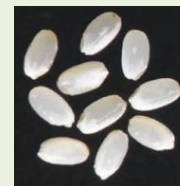
越のかおり



「越のかおり」を使った商品例

あみちゃんまい

- ・「あみちゃんまい」はアミロース含有率が30%程度の高アミロース米品種。
- ・生育は「コシヒカリ」より早く、「ひとめぼれ」と同等。
- ・栽培適地は、東北中南部、北陸及び関東以西。



あみちゃんまい

6. 米粉の特徴

①もっちり、しっとり食感

米粉で作られたパンは**もっちり食感**に。
米粉の**水を吸収しやすい特性**を活かせば、
ケーキなどスイーツが**しっとりな仕上がり**に。

②グルテンフリー

米はグルテンを含まないので
**食物アレルギーやグルテンフリー等の
食品需要にも対応できる食材**。

③玄米粉の機能性

食物繊維に加え、
ビタミンB、ビタミンE、ナイアシンなどのビタミン類、
抗酸化物質であるフェルラ酸やフィチン酸、
血糖上昇を抑制するGABA等、
機能性が豊富な**玄米が食べやすい**。

④低吸油でさっぱり

米粉は小麦粉よりも油の吸収率が低く、
天ぷらや唐揚げを米粉で揚げると、
冷めてもサクサク感が長く継続。

⑤調理、後片付けの負担軽減

米粉は**ダマになりにくく、粉をふるう
必要がなく、「とろみ」付けが簡単**。
ベタつかず水ですっと流せるので
洗い物の負担も軽減。

⑥食料自給率アップ

国産米粉パンを**1人が1ヶ月5枚
食べると、自給率が1%アップ**。

※食パン1枚に含まれる米粉量を約40gとして試算。

7. 米粉の特徴を活かした調理例

米粉唐揚げ



米粉は小麦粉よりも油の吸収率が低く、時間が経っても油っこさが出ず、サクサククリスピーな食感。油ぎれが良いため、油の節約にも◎

米粉のチヂミ



米粉の特徴を活かして表面はカリッと、中はもちっとした仕上がりに。ダマにならず調理しやすい米粉の使い勝手の良さも感じられます。

米粉のだし巻き卵



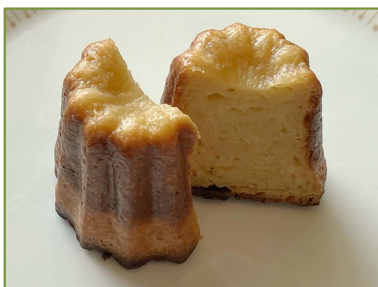
卵液に米粉を入れることで、巻く時に破れにくくなり、巻きやすくなります。また、時間が経ってもふっくらした状態を保つことができ、お弁当にも最適です。

米粉のホワイトソース



米粉はグルテンを含まないため、とろみ付けに使うとダマになりにくく、簡単につくれます。ほんのりと米の甘みも感じられ、グラタンやドリアなど、いろいろな料理に活用できます。

米粉のカヌレ



米粉はグルテンを含まないため、生地をねかせる必要がなく、すぐ焼くことが可能です。味も◎。

米粉のシフォンケーキ



米粉で作るとふんわり、しっとりとした食感に仕上がります。ふるわずに調理できるので、手軽につくれて、時間が経ってもしっとりとした仕上がりが続きます。

- おうちで簡単！米粉レシピ一覧
<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/komekoitiran.html>
- 国内産米粉総合情報サイト<米粉レシピ>
<https://www.komeko-life.com/rice>

- 米粉タイムズ
<https://komeko-times.jp/>

8. 米粉製造事業社一覧(北陸)

○米粉製造事業者は全国で92社、北陸管内で17社で製造が実施されている。

新潟県

- 1 株式会社バイオテックジャパン(阿賀野市)
- 2 インターウィンドウ株式会社(南魚沼市)
- 3 株式会社コープ佐渡(佐渡市)
- 4 上越スターチ株式会社(長岡市)
- 5 新潟製粉株式会社(胎内市)
- 6 セイデンテクノ株式会社(佐渡市)
- 7 株式会社藤井商店(西蒲原郡弥彦村)
- 8 たいまつ食品株式会社(五泉市)
- 9 たかい食品株式会社(見附市)
- 10 妙高製粉株式会社(妙高市)
- 11 有限会社大幸(南魚沼市)
- 12 日本ハイドロパウテック株式会社(長岡市)

富山県

- 13 株式会社SS製粉(黒部市)
- 14 富山県米穀株式会社(富山市)
- 15 米っ粉倶楽部株式会社(新川郡立山町)

石川県

- 16 株式会社米心石川(金沢市)

福井県

- 17 株式会社高橋製粉所(福井市)



注) 農林水産省調べ (米粉製造事業者一覧(令和5年12月現在)より抜粋)

9. 米粉の製粉・加工コストの状況

- 水田活用の直接支払交付金による生産者支援や、農山漁村振興交付金による米粉製造事業者の製粉ライン改良等に対する支援、大手企業の稼働率の向上により、一部企業は小麦粉並みの米粉価格を達成。
- 米を粉にした米粉は、米菓や和菓子などに使われている一方、パンやケーキ、麺類などのような用途に適した米粉を製造する製粉機も開発され、新たな用途への利用も拡大しているところ。

製粉・加工コストの状況

(kgあたり)

	原料価格	製粉コスト等	製品価格
米粉	50円程度	90～290円程度	140～340円程度
小麦粉	60～75円程度	70円程度	140～150円程度

注1) 米粉原料価格は企業購入価格(平均値)であり、農家出荷価格とは異なる場合がある。
注2) 製品価格は大手企業から聞き取った業務用価格(令和5年産)

加工コストの低減に資する施設・機械の整備

- 最新の米粉製造機械、製パン設備を導入し、生産製造連携事業計画に基づき利用を拡大(平成30年度:新潟県)
- 1台の機械で短時間に原料米をアルファ化処理する機械(エクストルーダー)の導入(平成31年度:新潟県)



農山漁村振興交付金のうち農山漁村活性化整備対策(補助率1/2)

米粉二次加工品の加工コストの削減技術の例

従来

米粉パンを製造する際に、米粉にはグルテンが含まれないため、生地が液状となる。このため、金型に液状の生地を流しこんで焼成。

- ① 液状の生地のため、小麦粉パンの大規模製造ラインにのせることができない。
- ② 金型から米粉パンを取り出す人員など手作業が必要。



新技術

金型を使わずに形状を保てる生地を開発(増粘剤、二糖類、乳化剤等の添加物の添加やアルファ化米粉の活用等により実現)。

- ① 小麦粉パンの製造ラインにのせることが可能(コストの削減)。
- ② 金型から米粉パンを取り出す要員の削減(労働力の確保)。

Ⅲ 食料安全保障の強化のための重点対策

1 食料安全保障構造転換対策(過度な輸入依存からの脱却に向けた構造的な課題への対応)

(2) 輸入原材料の国産転換、海外依存の高い麦・大豆・飼料作物等の生産拡大等

これまでは、価格やロットなどで利用しやすい輸入原材料が多く使用されていたが、近年、世界的な食料需要の増加に伴う国際的な調達競争の激化等により、平時でも思うような条件で調達できない場合が出てきている。

一方で、国内には、例えばパンや麺類等の米粉・小麦製品や、豆腐等の大豆加工品など、国産の活用・消費が見込まれるものがある。以上を踏まえ、持続可能な食料供給の仕組みを構築するため、小麦・大豆等の国内生産の拡大や安定供給のための施設整備支援、水田の畑地化等を強力に推進するとともに、米粉の普及に向けた設備投資等を支援する。また、食品製造事業者に対して、国産原材料への切替えを促すための対策を講ずる。

・米粉の利用拡大支援対策

(目標)・2030年までに2021年比で生産面積拡大

小麦+9%、大豆+16%、飼料作物+32%、米粉用米+188%等

3 各項目の主要施策

(1) 食料安全保障構造転換対策(過度な輸入依存からの脱却に向けた構造的な課題への対応)

② 輸入原材料の国産転換、海外依存の高い麦・大豆・飼料作物等の生産拡大等

11. 食料・農業・農村基本計画(令和2年3月31日 閣議決定)(抜粋)

第2 食料自給率の目標

1. 食料自給率

(5) 食料自給率の目標

①食料消費の見通し及び生産努力目標

(第1表) 令和12年度における食料消費の見通し及び生産努力目標

	食料消費の見通し		生産努力目標 (万トン)		克服すべき課題
	国内消費仕向量 (万トン) 〔1人・1年 当たり消費量 (kg/人・年)〕				
	平成30 年度	令和12 年度	平成30 年度	令和12 年度	
米	845 (54)	797 (51)	821	806	○ 事前契約・複数年契約などによる実需と結びついた生産・販売 ○ 農地の集積・集約化による分散錯圃ほの解消・連坦たん化の推進 ○ 多収品種やスマート農業技術等による多収・省力栽培技術の普及、資材費の低減等による生産コストの低減
米 米粉用米・飼料用米を除く	799 (54)	714 (50)	775	723	○ 食の簡便化志向、健康志向等の消費者ニーズや中食・外食等のニーズへの対応に加え、インバウンドを含む新たな需要の取り込み ○ コメ・コメ加工品の新たな海外需要の拡大、海外市場の求める品質や数量等に対応できる産地の育成
米粉用米	2.8 (0.2)	13 (0.9)	2.8	13	○ 大規模製造ラインに適した技術やアルファ化米粉等新たな加工法を用いた米粉製品の開発による加工コストの低減 ○ 国内産米粉や米粉加工品の特徴を活かした輸出の拡大
飼料用米	43 (一)	70 (一)	43	70	○ 飼料用米を活用した畜産物のブランド化と実需者・消費者への認知度向上・理解醸成及び新たな販路開拓 ○ バラ出荷やストックポイントの整備等による流通段階でのバラ化経費の削減や輸送経路の効率化等、流通コストの低減 ○ 単収の大幅な増加による生産の効率化

第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

2. 農業の持続的な発展に関する施策

(6) 需要構造等の変化に対応した生産基盤の強化と流通・加工構造の合理化

③米政策改革の着実な推進と水田における高収益作物等への転換

エ 米粉用米・飼料用米

米粉用米については、ノングルテン米粉第三者認証制度や米粉の用途別基準の活用、ピューレ等の新たな米粉製品の開発・普及により国内需要が高まっており、引き続き需要拡大を推進するとともに、加工コストの低減や海外のグルテンフリー市場に向けて輸出拡大を図っていく。また、実需者の求める安定的な供給に應えるため、生産と実需の複数年契約による長期安定的な取引の拡大等を推進する。

飼料用米については、地域に応じた省力・多収栽培技術の確立・普及を通じた生産コストの低減を実現するとともに、バラ出荷等による流通コストの低減、耕畜連携の推進、飼料用米を給餌した畜産物のブランド化に取り組む。また、近年の飼料用米の作付けの動向を踏まえ、実需者である飼料業界等が求める米需要に應えられるよう、生産拡大を進めることとし、生産と実需の複数年契約による長期安定的な取引の拡大等を推進する。

12. 米粉用米に対する支援措置

- 米粉用米については、水田活用の直接支払交付金による生産者に対する助成のほか、安定的な供給体制を構築するため、加工施設の整備、乾燥調製・集出荷貯蔵施設の整備等の支援を実施。

生産者に対する支援（米粉用米 抜粋）

水田活用の直接支払交付金

水田を活用して、麦、大豆、飼料用米、米粉用米等の作物を生産する農業者に対し、交付金を直接交付

- 米粉用米：収量に応じ55,000円 ～ 105,000円／10a

コメ新市場開拓等促進事業

実需者との結び付きの下で、新市場開拓用米、加工用米、米粉用米（パン・めん用の専用品種）の低コスト生産等に取り組む生産者を支援

米粉に適した専用品種に取り組む業者にあっては、こちらも選択可能です。

- 米粉用米：パン・めん用の専用品種の場合 9万円/10a

○ 水田活用の直接支払交付金等

【令和7年度予算概算決定額 287,000（301,500）百万円】

<対策のポイント>

食料自給率・自給力の向上に資する**麦、大豆、米粉用米等の戦略作物の本作化**とともに、地域の特色をいかした**魅力的な産地づくり、産地と実需者との連携**に基づいた**低コスト生産の取組、畑地化による高収益作物等の定着**等を支援します。

<政策目標>

○ 麦・大豆等の作付面積を拡大（麦30.7万ha、大豆17万ha、飼料用米9.7万ha〔令和12年度まで〕）

○ 飼料用米、米粉用米の生産を拡大（飼料用米：70万t、米粉用米：13万t〔令和12年度まで〕）

○ 実需者との結びつきの下で、需要に応じた生産を行う産地の育成・強化

<事業の内容>

<事業イメージ>

1. 戦略作物助成
- 水田を活用して、**麦、大豆、飼料作物、WCS用稲、加工用米、飼料用米、米粉用米**を生産する農業者を支援します。
2. 産地交付金
- 「水田収益力強化ビジョン」に基づく、地域の特色をいかした**魅力的な産地づくりに向けた取組**を支援します。
3. 都道府県連携型助成
- 都道府県が**転換作物を生産する農業者を独自に支援**する場合に、農業者ごとの前年度からの転換拡大面積に応じて、都道府県の支援単価と同額（上限：0.5万円/10a）で**国が追加的に支援**します。

戦略作物助成

対象作物	交付単価
麦、大豆、飼料作物	3.5万円/10a※1
WCS用稲	8万円/10a
加工用米	2万円/10a
飼料用米、米粉用米	収量に応じ、5.5万円～10.5万円/10a※2

<交付対象水田>

- ・ たん水設備（畦畔等）や用水路等を有しない農地は交付対象外。
- ・ 5年間で一度も水張り（水稻作付）が行われない農地は令和9年度以降は交付対象水田としない。
- ・ 水張りは、水稻作付けにより確認することを基本とする。ただし、①湛水管理を1か月以上行い、②連作障害による収量低下が発生していない場合は、水張りを行ったものとみなす。

※1：多年生牧草について、収穫のみを行う年は1万円/10a

※2：飼料用米の一般品種について、令和7年度については標準単価7.0万円/10a（5.5～8.5万円/10a）令和8年度においては標準単価6.5万円/10a（5.5～7.5万円/10a）とする

4. 畑地化促進助成
- 水田を畑地化し、**高収益作物やその他の畑作物の定着**等を図る取組等を支援します。
5. コメ新市場開拓等促進事業 11,000（11,000）百万円
- 産地と実需者との連携の下、**新市場開拓用米等の低コスト生産等の取組を行う農業者を支援**します。※7
- ※7 予算の範囲内で、助成対象となる地域農業再生協議会を決定

産地交付金

国

↓ 資金枠を配分※3

都道府県

↓ 資金枠を配分

資金枠の範囲内で都道府県が助成内容を設定

地域協議会

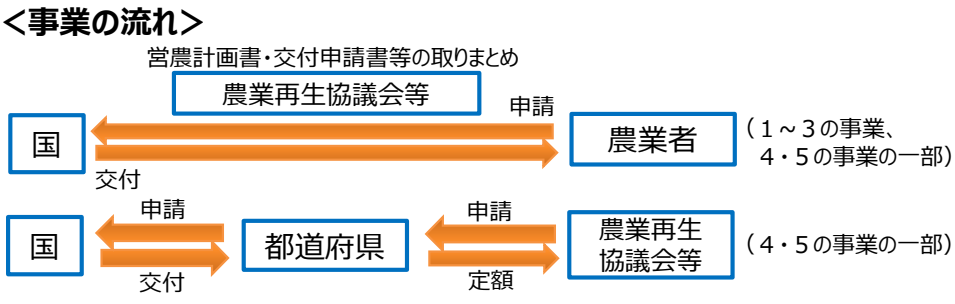
地域協議会ごとの助成内容の設定も可能

○ 当年産の以下の取組に応じて資金枠を追加配分

取組内容	配分単価
そば・なたね、新市場開拓用米、地力増進作物の作付け（基幹作のみ）	2万円/10a
新市場開拓用米の複数年契約※4（3年以上の新規契約を対象に令和6年度に配分）	1万円/10a

※3：作付転換の実績や計画等に基づき配分

※4：コメ新市場開拓等促進事業で採択された者が対象



- 畑地化促進助成（令和6年度補正予算と併せて実施）
- ① 畑地化支援※5：10.5万円/10a

② 定着促進支援※5（①とセット）：2万円（3万円※6）/10a×5年間
または10万円（15万円※6）/10a（一括）※6：加工・業務用野菜等の場合

③ 産地づくり体制構築等支援

④ 子実用とうもろこし支援（1万円/10a）
- ※5：対象作物は、畑作物（麦、大豆、飼料作物（牧草等）、子実用とうもろこし、そば等）及び高収益作物（野菜、果樹、花き等）

※6：加工・業務用野菜等の場合
- 【お問い合わせ先】 農産局企画課（03-3597-0191）

○ コメ新市場開拓等促進事業

【令和7年度予算概算決定額 11,000（11,000）百万円】

＜対策のポイント＞

需要拡大が期待される作物を生産する農業へと転換するため、**実需者との結び付きの下で、新市場開拓用米、加工用米、米粉用米（パン・めん用の専用品種）の低コスト生産等に取り組む生産者を支援**します。

＜事業目標＞

- 実需者との結びつきの下で、需要に応じた生産を行う産地の育成・強化
- 米粉用米の生産を拡大（米粉用米13万t〔令和12年度まで〕）

＜事業の内容＞

1. 実需者ニーズに応えるための低コスト生産等の取組支援
11,000（11,000）百万円

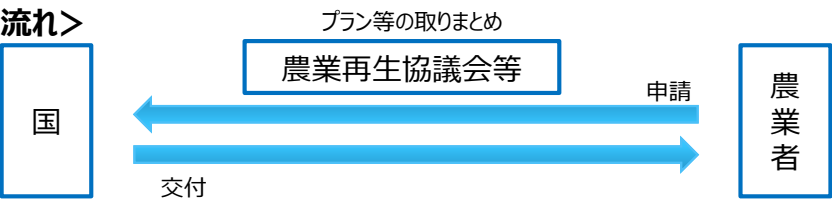
産地・実需協働プランに参画する生産者が、実需者ニーズに対応するための**低コスト生産等の技術導入を行う場合に、取組面積に応じて支援**します。

- ① **対象作物**：令和7年産の新市場開拓用米、加工用米、米粉用米（パン・めん用の専用品種）
- ② **交付単価**：**新市場開拓用米** 4万円/10a
加工用米 3万円/10a
米粉用米（パン・めん用の専用品種） 9万円/10a
- ③ **採択基準**：取組面積等の評価基準（ポイント）に基づき、地域協議会単位で、**予算の範囲内で採択**

＜留意事項＞

- ※1 令和7年産の基幹作が対象です。
- ※2 農業者等が実需者と販売契約を締結する又はその計画を有していることが必要です。
- ※3 本支援の対象となった面積は、令和7年度水田活用の直接支払交付金の戦略作物助成（加工用米、米粉用米）及び都道府県に対する産地交付金の取組に応じた追加配分（新市場開拓用米）の対象面積から除きます。
- ※4 予算額のうち、30百万円を農業再生協議会等の事務費として計上しています。

＜事業の流れ＞



＜事業イメージ＞

【産地・実需協働プラン】

- ✓ 産地と実需者が連携し、新市場開拓用米、加工用米、米粉用米について、需要拡大のために必要な生産対策や需要の創出・拡大に係る取組内容、目標等を盛り込んだ計画



実需者ニーズに応えるための低コスト生産等の技術導入



〔例〕スマート農業機器の活用



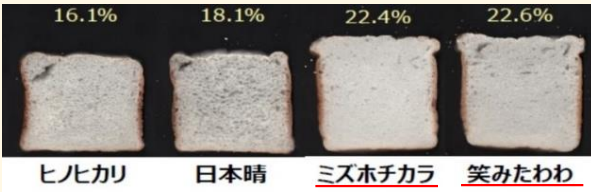
直播栽培



土壌診断に基づく施肥

米粉用米（パン・めん用の専用品種）の例

- （パン用の専用品種）
・ミズホチカラ
・笑みたわわ 等
- （めん用の専用品種）
・亜細亜（あじあ）のかおり
・ふくのこ 等



13. 米穀の新用途への利用の促進に関する法律(平成21年7月1日施行)

法律の趣旨

- 米穀の新用途（米粉用・飼料用）への利用を促進し、我が国の貴重な食料生産基盤である水田を最大限に活用して食料の安定供給を確保

米穀の新用途への利用促進に関する基本方針

農林水産大臣

米穀の新用途への利用の促進の意義及び基本的な方向

- ピューレー状・ゼリー状などの新たな加工技術の利用を位置づけ
- 生産者・製造事業者等の連携
- 競合品と競争し得る価格での供給
- 生産・流通・加工コストの低減
- 消費者ニーズ等を踏まえた商品の開発

生産製造連携事業及び新品種育成事業の実施に関する基本的な事項

米穀の新用途への利用の促進に際し配慮すべき重要事項

- 生産者と実需者とのマッチング
- 米穀の新用途への利用の促進に関する理解の増進等

米穀の新用途への利用の促進に関する重要事項

- 地域の水田の有効活用
- 新用途米穀の適正な流通の確保
- 新用途米穀等の安全の確保
- 米粉を原材料とする加工品等に関する適切な表示
- 飼料用米を原材料とする飼料の給与技術の普及

生産製造連携事業計画



新用途向けの米穀の生産者、米粉・飼料の製造事業者及び米粉パン製造業者、畜産農家等の促進事業者は、共同して、生産製造連携事業に関する計画を作成し、農林水産大臣の認定を受けることができる。

新品種育成計画

新品種育成事業を行おうとする者

加工適性に優れ、多収性を有する稲の新品種育成を行う者は、新品種育成事業に関する計画を作成し、農林水産大臣の認定を受けることができる。

水田の有効活用と食料の安定供給の確保

14. 米粉の利用拡大支援対策事業

【令和6年度補正予算額 2,000百万円】

＜対策のポイント＞

国内で唯一自給可能な穀物である米を原料とした**米粉の需要を創出し、着実な利用促進を図るため、米粉商品の開発、利用拡大に向けた情報発信、米粉製品の製造能力強化の取組等を支援**します。

＜事業目標＞

米粉用米生産量の増加（2.8万t→13万t〔平成30年度→令和12年度まで〕）

＜事業の内容＞

国産米粉の特徴をいかした新商品の開発、米・米粉製品の利用拡大に向けた情報発信、需要の拡大に対応するための製造能力強化に向けた取組を支援します。

1. 米粉商品開発等に対する支援

米粉の需要を創出するために必要な国産の米粉や米粉を原材料とする商品開発とその製造・販売に係る取組等を支援します。
（例）● 米粉の特徴を活かした新商品の開発
● 製造等に必要な機械の開発、導入

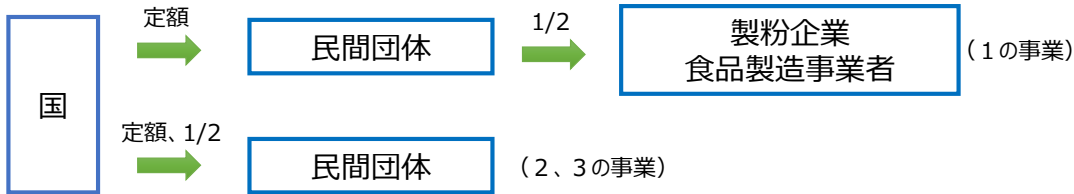
2. 米・米粉消費拡大に向けた支援

国内で自給可能な米・米粉や米粉製品の利用拡大に向けた情報発信や全国各地の関係者が連携した利用促進等の取組を支援します。

3. 米粉製品製造能力強化等に対する支援

製粉企業・食品製造事業者の施設整備、製造ラインの増設等、米粉の需要創出・拡大に必要な取組を支援します。

＜事業の流れ＞



＜事業イメージ＞

国産米粉の特徴を活かした商品開発

米粉の新商品開発費

菓子類

パン類

米粉の新商品開発に必要な機械の導入

めん類

新商品PR費（宣伝広告費等）

米粉の新商品開発費

国産米粉の普及のための情報発信

（イメージ）

国産米粉・加工品の増産体制の整備

【お問い合わせ先】 農産局穀物課（03-6744-2517）

令和6年度補正予算 米粉の利用拡大支援対策事業の概要

事業名	米粉商品開発等 支援対策事業	米・米粉消費拡大 対策事業	米粉製品製造能力 強化等支援対策事業
補助 対象者	食品加工・製造事業者、飲食事業者、食品流通事業者等 ※新用途米粉又はこれを原料とする製品を製造又は流通する取組を実施する事業者	民間団体等 (公募により選定)	新用途米粉又はこれを原料とする加工食品を製造する者
支援対 象経費	①商品開発費（試作品の原材料費、機械費、調査経費含む） ②商品開発に伴う機械導入、製造ラインの変更・増設費 ③食品表示変更に伴う包材資材の更新（デザイン作成、初期費用、包材費は廃棄包装資材相当数分に限る） ④商品の宣伝広告費 ※商品の市販段階における<u>原材料費の支援対象は、食品の製造に用いる米穀及び米粉の増加分に限る</u>。支援期間は3ヶ月以内。	①事業費（会場借料、設営費、広告・宣伝費、情報発信費、データ収集・処理・分析費） ②旅費 ③謝金 ④人件費 ⑤賃金 ⑥委託費等 ※取組を実施する地域ブロック内で、<u>過去3年以内において実施してきた料理教室、料理講習会等の取組と同様の取組は補助の対象外です。</u>	①上屋等（製造施設等を覆うために必要な製造する者） ※出荷される全ての製品が米、米粉又は主原料が米粉であって小麦グルテンを含まない取組に限る。 ②機械・設備 ③その他（上屋等の整備に係る設計費、諸経費及び食品衛生に係る基準を満たしていることを証明するために必要となるコンサルタント費用、認証取得手数料等）（補助金額の20%）
補助率	1/2 (ただし、商品の市販段階における原材料費の支援は、大企業の場合1/3)	定額	1/2
補助 上限等	採択1件当たり 補助上限：1億円 補助下限：100万円 (商品の市販段階における原材料費の1件当たりの補助上限・下限は上記とは別に各々1億円・100万円)	補助上限：全国事業は1.1億円 地域事業は500万円 補助下限：100万円(地域事業のみ)	採択1件当たり 補助上限：8億円 補助下限：2,500万円

16. 北陸農政局の需要拡大に向けた取組み ①

米粉マップ・米粉スイーツ工房探訪記

北陸4県の米粉商品を取り扱っているお店の情報を北陸農政局ホームページで紹介しています。
米粉マップへの掲載は随時募集しています。



米粉マップ

米粉マップは
こちらから



<https://www.maff.go.jp/hokuriku/seisan/komeko/index.html>

米粉スイーツ工房探訪記

「消費者の部屋」展示(令和6年11月)

食べて！
知って！
米粉と和食の魅力

北陸農政局消費者の部屋にて11月から1か月間
米粉と和食をテーマにした展示企画を開催。

- ① 米粉の特徴や使い方のほか、米粉販売店舗をパネルにて紹介米粉商品の現物展示、レシピなどを配布しました。
また、人気アニメ『天穂のサクナヒメ』とコラボした展示企画も行いました。
- ② エム・コックサービス株と提携し、食堂にて米粉を使用した定食メニューの提供と、売店にて米粉の菓子を販売。
どちらも好評を得ました。



消費者の部屋 展示企画

コメコノススメ～コラボ企画(食堂・売店)



17. 北陸農政局の需要拡大に向けた取組み ②

北陸米粉サロン（令和5年10月）

米粉への関心の高まりが「小麦粉の代替」といった一時的なブームにならないよう、製粉業者が抱える製造・販売の課題やその解決方策についての意見交換を行うほか、米粉の基礎知識や新たな用途についての情報提供を行い、米粉の需要喚起の取組を促すことを目的に開催。

参加者からの声

「用途別に様々な米粉が開発」されており、「料理によって推奨される米粉が違う」ということが参考になった。

実需者、流通・販売業者の意見

- 1 米粉の機能性について深掘りして欲しい。
- 2 原料メーカーと最終製品メーカーがタッグを組めるようなコミュニティを希望。
- 3 地元の米粉を使用したいので、持ち込み可能な製粉会社の情報や交付金の情報が知りたい。

生産者の意見

- 1 米粉専用品種の研究・開発の成果に期待している。



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)

知りたい・米粉のウラ側

北陸米粉サロン

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・米粉高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)
- フリーフィング●
・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
- ディスカッション●
お気軽に
ご参加
ください！

お申込方法

【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。なお申込によって得られた個人情報は、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。

【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）

○参加者約123名
（生産者17名、消費者10名、食品関係者22名、流通・販売事業者11名、行政41名、その他22名）

18. 各県の需要拡大に向けた取組みの取組

新潟県

○「にいがた発・R10プロジェクト」推進中

食料自給率向上のため、輸入に頼る小麦粉消費量の10%以上を米粉に置き換える「にいがた発・R10(アルテン)プロジェクト」(Rice Flour 10% project)を全国に向けて提唱中(平成20年～)



● 米粉の需要・消費拡大に係る取組

- ・東京都等と連携した首都圏向けプロモーション
- ・コンビニ、メーカーと連携した米粉商品の開発・販売
- ・学校給食における食育の推進
- ・米粉料理レシピ集の作成・配布



石川県

○「いしかわビブリオマルシェ」の開催

- ・石川県立図書館で「米・米粉」をテーマにマルシェを開催(R6.11/2～3)
- ・県内生産者から米粉商品等を直接買える産直市、米粉を使った料理教室、米・米粉にまつわる本の設置など

● 米粉の需要・消費拡大に係る取組

- ・県のホームページ内で米粉の魅力や米粉を使用したレシピなどを紹介中。



いしかわ米粉レシピ集

富山県

○「とやま米粉フェア2024」の開催

米粉を身近に食べていただくため、米粉使用メニューを提供するフェアを開催(R6.12～R7.1)。県内外約40店舗が参加。



● 米粉の需要・消費拡大に係る取組

- ・富山県産米粉を使用した商品のPR販売を「とやまグルメ・フードフェス」(R6.10月)など各種イベントで実施。
- ・県民向け米粉教室の開催。
- ・「とやま米粉」レシピ動画の公開。

<https://shoku-toyama.jp/komekomenew/>



「とやま米粉」をPRするロゴマーク

福井県

○福井県産米粉ブランド「こめこのふくい」

県産米粉の商品をPRするシンボルとして、消費者にわかりやすくPRするための統一ロゴを作成し、ブランドを活用した消費者の目に留まる販売を推進中。

<https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/021500/rokujika/komekonofukui.html>



● 米粉の需要・消費拡大に係る取組

米粉活用PR活動として「ふくいの食育リーダー」による米粉料理や菓子づくり教室を開催しているほか、県民から募集したレシピ(50作品)を掲載したデジタルブックにより米粉利用を推進。



18. 北陸の米粉製品販売店の紹介(新潟県・富山県)

新潟県

株式会社 タイナイ



[商品] おこめ食パン、米パン粉
[住所] 胎内市清水9-153
[電話] 0254-44-8100
[営業] 9:00~17:00(休:土・日・祝日)
[ホームページ] <https://tainai.co.jp/>
[グルテン] 不使用

＝商品の紹介＝

おこめ食パンは新潟県産米粉100%使用のグルテンフリーパンです。トーストすると、外はカリカリ、中はモチッとした食感を楽しめます。米パン粉は、小麦の乾燥パン粉と比較して油を吸わないため、サクサクした揚げたて食感が長時間持続します。当社工場は28品目アレルギーフリーの専用工場です。

おこめ食パンの取扱店

新潟県内のウオロク各店舗、原信お取り扱い店舗で購入できます。

米パン粉の取扱店

新潟県内のウオロク各店舗、原信各店舗で購入できます。

酒井米店 クレープ＊はなちゃん



＝商品の紹介＝

原料の米粉・卵・牛乳は全て新潟県産のものを使用し、米粉クレープの加工技術を生かして、米粉カヌレ、米粉シフォンケーキ等の製造を行っています。店舗販売の他、直売所やネット販売、ふるさと納税返礼品からも購入可能です。店舗内に小麦粉を持ち込まないグルテンフリーの商

[商品] 米粉クレープ、米粉カヌレ、米粉シフォンケーキ 他
[住所] 五泉市村松甲1854番地1
[電話] 090-4608-0794
[営業] 月・火・金(15:00~18:00)
土・日・祝(14:00~17:00)
[ホームページ] <http://hana4040.jimdo.com/>
[グルテン] 不使用



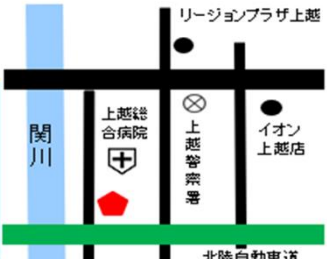
旬菜交流館あるん畑



＝商品の紹介＝

つくる人(生産者)と食べる人(消費者)のふれあいを大切にした地産地消の拠点です。生産者が自分で作った米粉、米粉クッキーを提供しています。米粉パンは「あるん畑」にて販売しています。

[商品] 米粉、米粉パン、クッキー、米麺
[住所] 上越市大道福田639
[電話] 025-525-1183
[営業] 9:30~18:00
(休:年末年始12/31、1/1~3)
[ホームページ] <https://arunmura.jp>
[グルテン] 不使用



富山県

ベーグル専門店 とべぐる



[商品] ベーグル
[住所] 富山市平吹町5-12
[電話] 076-492-6505
[営業] 11:00~16:00
(休:水曜、第2・3火曜)
[ホームページ] <https://t-bagel.com/>
[グルテン] 不使用

＝商品の紹介＝

富山県産コシヒカリの米粉を使い、お客さまが好むふわっ・もちっとした食感が特徴です。米粉の甘みと香りが引き立つ「プレーン」、人気No.1「富山のスイートポテト」、季節の食材を使った月替わりのベーグルもありますので、是非足を運んでみてください。



米工房Jasmine



＝商品の紹介＝

自家産米を使用して、安心・安全。当店で、すべての商品に米粉を使用しております。米粉の仲間は、これからも増殖中！ecoな米粉製品をお楽しみに！予約で完売となる米粉食パン、もちもち食感！ぜひ他店と比べて見て下さい！！

[商品] 米粉食パン
[住所] 魚津市友道1469
[電話] 0765-23-0277
[営業] 11:00~無くなり次第終了
(休:水・日曜、不定休あり)
[Instagram] <https://www.instagram.com/jasmine.rmk8558/>
[グルテン] 使用(15%)



糰ASOBI



＝商品の紹介＝

100%米粉、グルテンフリーの糰スイーツです。北陸の素材を塩糰や醤油糰や甘糰で醸したお菓子は、美や健康へのこだわりと至福の美味しさを両立させます。DNAが喜ぶ発酵スイーツを通して幸せな笑顔あふれる毎日を送っていただきたいと思います。

[商品] 高道ロール、高道フィナンシェ、チーズケーキ、ガトーショコラ
[住所] 砺波市高道53-2
[電話] 0763-58-5030
[営業] 10:00~15:00(休:月曜)
[ホームページ] <https://www.kojiasobi.jp>
[グルテン] 不使用



19. 北陸の米粉製品販売店の紹介(石川県・福井県)

石 川 県

JAあぐり



[商品] 米粉メロンパン・食パンなど
[住所] 小松市日末町159-1
[電話] 0761-43-0351
8:30~18:00
[営業] (休:1~2月の火曜)
[ホームページ] <https://www.ja-komatsushior.jp/>

＝商品の紹介＝
JAあぐりはJA小松市西部総合支店みゆき支店に隣接したJAの直売所です(宮農産センターに併設)。地元産の米を使って製造された、食パン・ロールパン・コッペパン・あんパン・クリームパン・メロンパンなどいろいろな米粉パンを販売しています。



(株)ほくりく製粉



[商品] 羽二重粉、落雁粉、道明寺、上新粉、上粉、その他
[住所] 金沢市二ツ寺町161-1
[電話] 076-267-3586
[営業] 9:00~17:00(休:土・日・祝日)
[ホームページ] <https://www.hokurikuseifun.jp/>
[グルテン] 不使用

＝商品の紹介＝
弊社では、原料に地元「北陸産のお米」を中心に国内産米のみの「良質な米粉」を製造しております。お気軽にお問合せ下さい。



WAGOME



[商品] グルテンフリー天然酵母米粉パン・米粉スイーツ
[住所] 金沢市駅西新町1丁目4-1
[電話] 076-201-8829
[営業] 11:30~16:30(不定休)
[ホームページ] <https://www.wagome.net/>
[グルテン] 不使用

＝商品の紹介＝
国産コシヒカリ100%米粉を使ったグルテンフリー・無添加・天然酵母米粉パン店。小麦・小麦グルテン・増粘剤など添加物は一切使っていません。また、パン生地にはアレルギー表示義務7品目(小麦・卵・乳・そば・エビ・カニ・ピーナッツ)も使用していません。ひとつひとつ手作りです。全国発送に対応。



福 井 県

竹内菓子舗



[商品] 4代目と喧嘩してもつくりたかった5代目の米粉カステラ
[住所] 福井市花堂北2丁目12-3
[電話] 0776-36-2456
[営業] 10:00~17:00(休:水曜)
[ホームページ] <https://www.takeuchikashiho.com/>
[グルテン] 不使用

＝商品の紹介＝
4代目仁市が「売れない、やめとけ」と反対したが、どうしても作りたい5代目の米粉の自信作。各種メディアに取り上げていただき県内をはじめ、県外にも「越前コシヒカリ」を発信中。

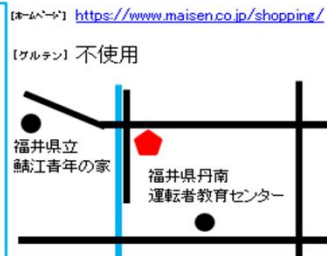


玄米のマイゼン (株)マイゼン



[商品] (まっと玄米焼ドーナツ)
(コラーゲンとまっとかぼちゃ・黒糖を玄米・ほうれん草)
[住所] 鯖江市上野田町12-7-1
[電話] 0778-62-2555
[営業] 9:00~17:00(平日)
(休:土日祝日、弊社休業日)
[ホームページ] <https://www.maisen.co.jp/shopping/>
[グルテン] 不使用

＝商品の紹介＝
玄米粉から作った、グルテンなどの7大アレルギー不使用の安心ヘルシーな焼ドーナツです。油で揚げないのにトーストするだけで、外はカリッ、中はほんわかモチモチの焼き立て。玄米のやさしい甘さと香ばしさが引き立つ5つの味は、見た目も鮮やか、栄養もたっぷり、小さいお子さまから大人の方まで、みんなが嬉しい「玄米焼ドーナツ」です。



米粉スイーツ専門店 灯菓



[商品] 生ケーキ、焼き菓子各種
[住所] 越前市栗田部町中央2丁目805-2
[電話] 090-8097-8157
[営業] 11:00~16:00
(不定休、Instagram等で要確認)
[ホームページ] <https://www.touka-komeko.com/>
[グルテン] 不使用

＝商品の紹介＝
グルテンフリー、プラントベースでも洋菓子に求められる美味しさや可愛さを極力損ねないお菓子を目指して。アレルギーやアトピー、そのほか健康上の理由がありお菓子を控えている方にも喜ばれています。



20. 日本米粉協会の設立

- 平成29年5月、米粉の国内普及・輸出拡大に向けて、米粉製造業者や米粉を利用する食品製造業者、外食事業者、原料米の生産者団体、消費者団体等の関係者から構成される「日本米粉協会」が設立。
- 同協会では、ノングルテン米粉の表示制度の運営、米粉の用途別基準の普及などを通じて、国内外で米粉製品の需要拡大を促進。

日本米粉協会の取組

1. ノングルテン米粉の第三者認証制度の運営



ノングルテン米粉の認証機関の登録・監督、
認証マークの管理等を実施。
平成30年6月に認証を開始。

3. 米粉製造事業者と産地とのマッチング活動



情報交換会
の様子



米粉用米生産者と米粉製造事業者の
需給のミスマッチを解消するため、
米粉用米の主産地において、
マッチングを目的とした
情報交換会を開催。

2. 国内における米粉製品の普及・拡大



米粉の用途別基準や
ノングルテン表示の普及により、
利用者が使いやすい
米粉製品を拡大。

4. 米粉製品の海外輸出に向けたPR活動



ミラノ日本産コメ加工品輸出商談会

米粉製品の輸出拡大に向けた
市場調査やマッチング活動の
実施。

21. 米粉の用途別基準

- 米粉は、小規模な製造業者が多く、米粉用米の品種や製粉方法も様々なことから、製造業者によって製品の吸水量が異なるなど品質の違いがみられ、利用が広がりにくいといった課題。
- 一方、小麦粉は、「薄力」、「中力」、「強力」という表示を付して流通しており、家庭等における小麦粉利用の基礎情報として浸透。
- このため、米粉についても、平成30年1月から「1番：菓子・料理用」「2番：パン用」「3番：麺用」といった統一の用途表記を行う「米粉の用途別基準」を開始。日本米粉協会は、適合する製品に協会の「推奨マーク」を付与する仕組みを実施。

Before

パッケージの表示が「米粉」のみ。
どのように使用したらいいかわからない…



After

料理に合わせて米粉が選べるようになりました！



1番：菓子・料理用

2番：パン用

3番：麺用

用途別表記がされた米粉製品



1番
ミドルタイプ
菓子・料理用



参考

米粉の用途別基準 ・ 用途表記

用途表記	1 番	2 番	3 番	測定法
主な用途 項 目	菓子・料理用	パン用	麺 用 (※一部、菓子・料理用を含む。)	
粒 度 (μm)	粒径75 μm 以下の比率が50%以上			レーザー 回析散乱式
澱粉損傷度 (%)	10%未満			酵素法 (AACC法 76-31)
アミロース 含有率 (%)	20%未満 〔 適応する用途の詳細は 【参考】のとおり 〕	15%以上 25%未満	20%以上 〔 適応する用途の 詳細は【参考】 のとおり 〕	ヨウ素呈色 比色法 又は 近赤外分光 方式
水分含有率 (%)	10%以上15%未満			105℃ 乾燥法 又は 電気抵抗 式(電気 水分計)
〔 グルテン 添加率 (%) 〕	〔 — 〕	〔 18~20%程度 (※グルテンを添加している旨を 明記する必要) 〕		〔 — 〕

注) 各用途の具体的な例は【参考】を参照。

各米粉の具体的な用途の例及びアミロース含有率に応じた用途詳細

1 番		2 番	3 番	
アミロース含有率				アミロース含有率
ソフトタイプ	ミドルタイプ			ハードタイプ
15%未満	15%以上 20%未満			25%以上
柔らかいスポン ジケーキ(例え ばシフォンケー キなど)、 クッキー	スポンジケー キ、 クッキー、 天ぷら粉、 お好み焼き粉、 唐揚げ粉、 惣菜類(とろみ 付け等)	パン全般	麺全般	強弾力の麺、 洋酒に浸すなど の固めのケーキ

＜付帯事項＞

- 1 番の米粉は、アミロース含有率の別によって適応する用途が異なるので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、用途の詳細情報を伝達するものとする。
- 3 番の米粉であってアミロース含有率25%以上のものは強弾力の麺への適性が高いので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、当該情報の積極的な提供に務めるものとする。

注) 上新粉など、既存用途向けの米穀粉は対象としない。

22. ノングルテン米粉第三者認証制度

- 日本米粉協会は、平成30年6月、「ノングルテン米粉の第三者認証制度」を運用開始。認証は、あらかじめ日本米粉協会への申請により認証機関登録を行った民間団体が行い、同協会は、当該認証制度全体を管理運営する仕組み。
- 今後、認証の拡大を通じて国内外における米粉製品の販売を拡大。

ノングルテン米粉認証マーク

サンプル検査によりグルテン含有が1ppm以下であること、製造工場における当該製品の安定した生産・検査・出荷体制を確認した米粉に付与

2018年6月
ノングルテン
認証製品
第1号が誕生



日本米粉協会

認証機関

ノングルテン
米粉製品認証

米粉製造販売
業者

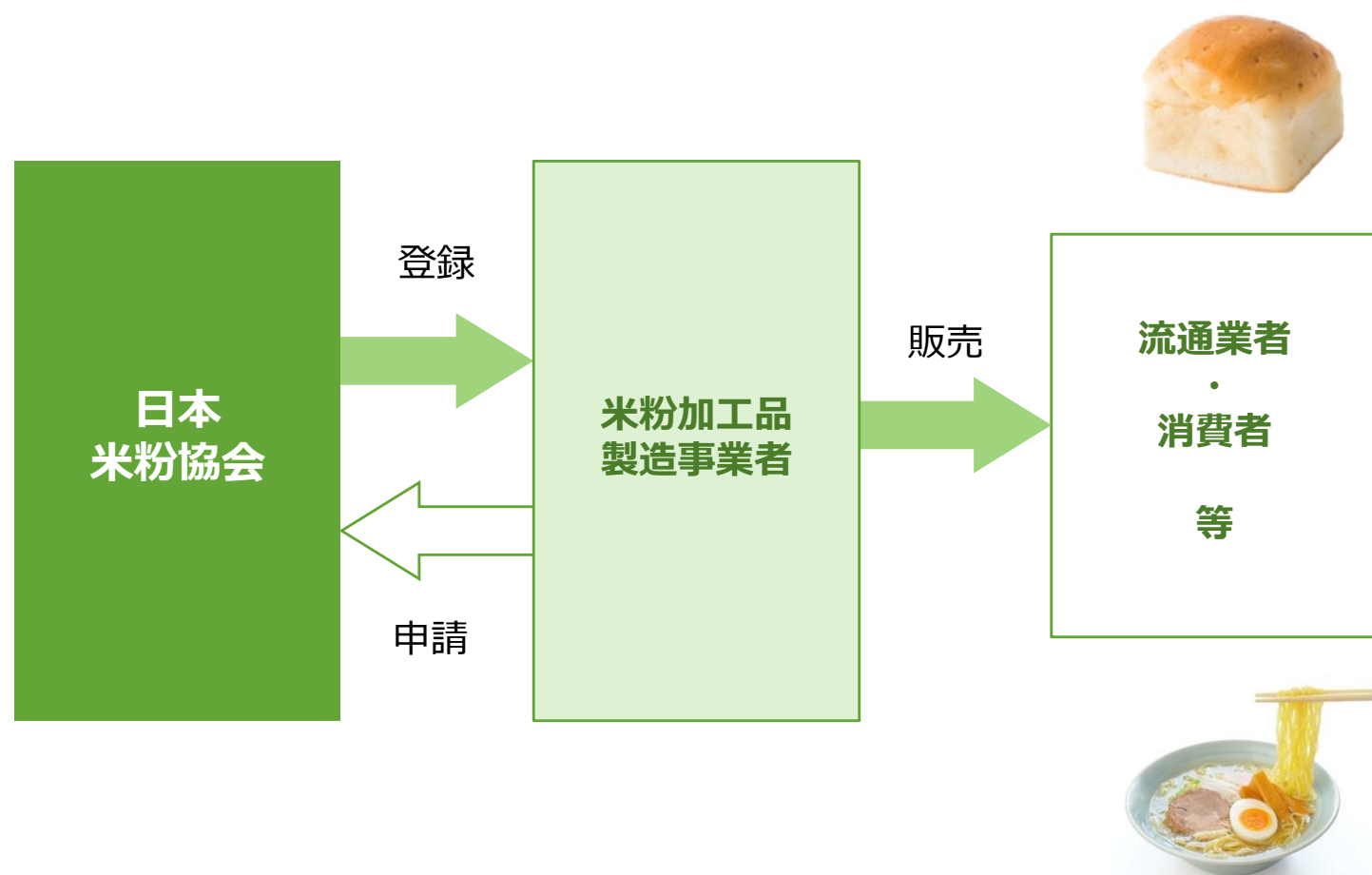
認証申請

23. ノングルテン米粉を使用した加工品の登録

- 日本米粉協会は、令和元年9月、「ノングルテン米粉を使用した加工品の登録」を開始。あらかじめ日本米粉協会へ申請し、受付に合致し登録された事業者は、米粉加工品に「ノングルテン米粉使用マーク」を付与される仕組み。
- 今後、登録の拡大を通じて、米粉加工品の販売を拡大。

ノングルテン米粉使用マーク

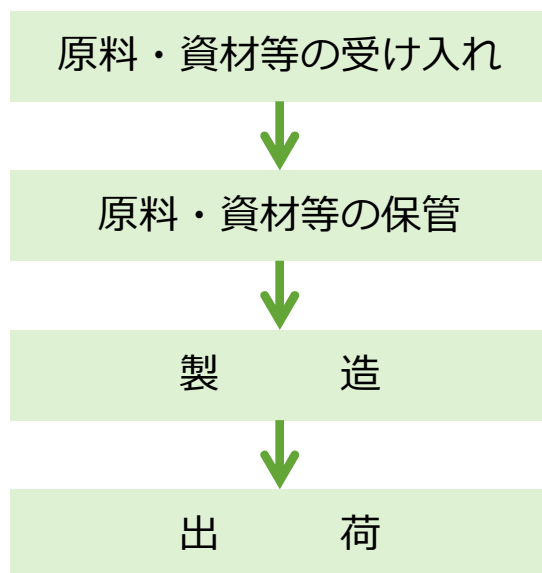
ノングルテン米粉を主たる原料として使用し、食品表示法上の小麦に係る特定原材料表示が不要な加工品であること等の要件を満たしていることを確認した米粉加工品に付与



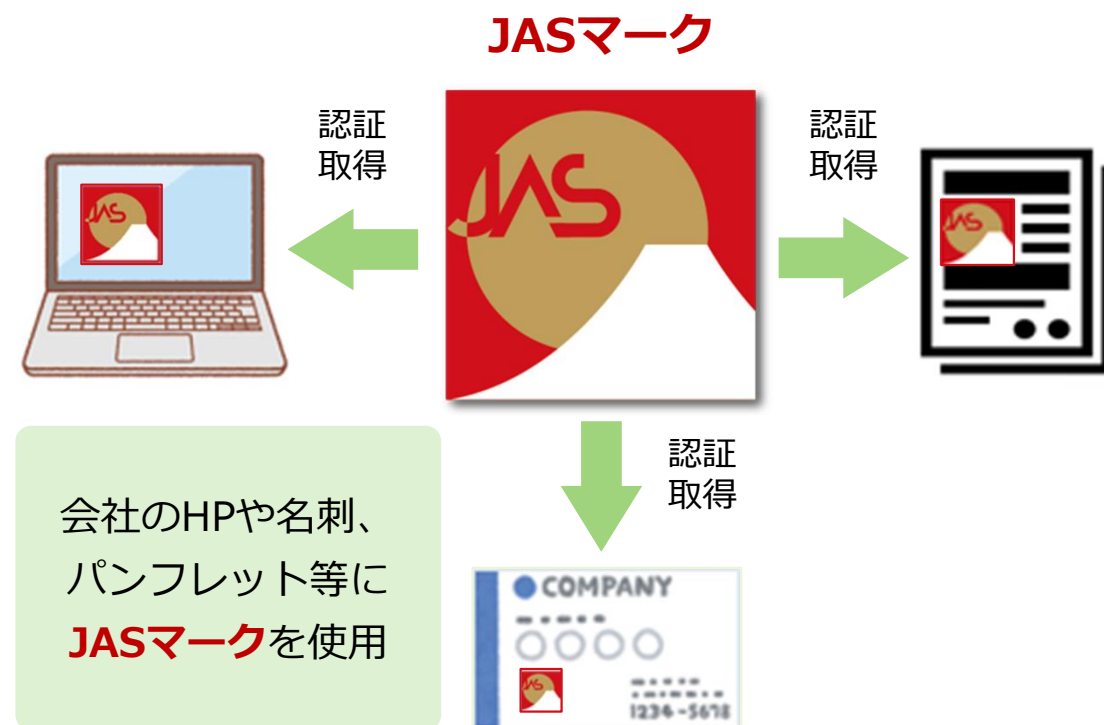
24. ノングルテン米粉の製造工程管理JAS

- 米粉の製造工程において、グルテンが混入する可能性のある箇所を特定し、グルテンの混入を防ぐことにより、製品のグルテン含有量が1ppm以下となるように製造工程を管理。
- 厳格に製造工程を管理している事業者が当該JASの認証を取得し、会社のホームページ、チラシ等にJASマークを貼付することにより、企業間取引でJAS認証を受けた管理能力の高さを訴求。
- ノングルテン米粉第三者認証制度による製品認証との二本柱により米粉の輸出や需要拡大に寄与。
- 令和3年6月から認証を開始（登録認証機関：日本農林規格認証アライアンス（JASCERT））。

ノングルテン米粉の製造工程管理JASとは？



**グルテン等の
混入を防ぐように
厳格に管理！**



施設・設備の整備

農業者・食品加工業者共通

農山漁村振興交付金のうち
農山漁村発イノベーション対策
(農山漁村発イノベーション整備
事業(定住促進・交流対策型))

(R6 予算額: 84億円の内数)

米穀の新用途への利用の促進に
関する法律に基づく生産製造
連携事業計画の認定を受けた
米粉製造業者・米粉加工品製造
販売業者の米粉用米加工施設・
機械等の整備を支援

例: 米粉製造機械、製パン設備を
導入し、生産製造連携事業
計画に基づき利用を拡大

補助率 1/2以内



米粉製粉工場

食糧安定供給施設整備資金

(米穀新用途利用促進)
(日本政策金融公庫)

※中小企業のみ対象

米穀の新用途への利用の促進に
関する法律に基づく生産製造
連携事業計画の認定を受けた
米粉製造業者・米粉加工品製造
販売業者の米穀の保管や新商品
の開発に必要な施設の改良、
取得等の整備を融資により支援

例: 米穀需要拡大に対応するため、
玄米倉庫を整備

貸付限度額 80%以内



玄米倉庫

米粉需要創出・利用促進対策事業
のうち米粉製品製造能力
強化等支援対策事業

(R6 補正予算額: 20億円の内数)

製粉業者、食品製造業者による
米粉・米粉製品の製造、施設
整備及び製造設備の増設等を
支援

- ・米粉が主原料でグルテンフリー
の場合には設備・機械に加え
て建屋も支援対象
- ・米粉と小麦粉のブレンド製品の
場合は製造設備・機械が支援
対象

補助率 1/2以内



米粉製造機

農業者

強い農業づくり総合支援
交付金のうち産地基幹施設等
支援タイプ

(R6 予算額: 121億円の内数)

国産米粉用米の安定供給のため
、その生産から流通までの強い
農業づくりに必要な米粉・米粉
加工品製造機械等の生産基盤の
整備を支援

例: 農業生産法人と連携した米粉
製造業者が、粘性を付与した
高付加価値米粉(α化米粉)
開発のための新たな製造設備を
整備

補助率 1/2以内



高付加価値米粉の開発

(参考2) 米粉関連施策まとめ②

新商品開発

**農山漁村振興交付金のうち
農山漁村発イノベーション対策**
(農山漁村発イノベーション創出支援型のうち
農山漁村発イノベーション推進支援事業)

(R6 当初予算額：84億円の内数)

米粉事業に取り組む農業者等の新商品開発・販路開拓の取組や研究開発・成果利用の取組等を支援

例：農業生産法人が食品加工業者と連携して米粉を使った新商品を開発

交付率 1／2 以内 等

**米粉需要創出・利用促進対策事業のうち
米粉商品開発等支援対策事業**

(R6 補正予算額：20億円の内数)

米粉を原料とする商品開発・製造等に必要な食品製造業者等の取組を支援

- ・ 米粉の特徴を活かした商品の開発
- ・ 米粉・米粉製品の製造等に必要な機械の開発、導入
- ・ 米粉を原料とする商品の広告宣伝
- ・ 新商品の上市後3ヵ月間の原材料（米粉）費

交付率 1／2

輸出

コメ・コメ加工品輸出推進緊急対策事業
(R6 補正予算額：1億円)

戦略的輸出事業者による認定品目団体等と連携した日本産コメ・コメ加工品の海外需要開拓・プロモーションや商流確保のための環境整備の取組等を支援

例：戦略的輸出事業者による海外での米粉製品のプロモーションに対する支援

補助率 定額、1／2 以内



品目団体輸出力強化緊急支援事業
(R6 補正予算額：41億円の内数)

品目団体が行う業界全体の輸出力強化に向けた取組を支援

例：オールジャパンで米粉・米粉麵等のプロモーションを実施

補助率 定額、1／2 以内

左から、「ノングルテン米粉認証ロゴマーク」「ノングルテン米粉使用マーク」「特色JASマーク」「用途別基準の「推奨ロゴマーク」」



米粉のアピール等

消費者理解醸成・行動変容推進事業

(R6 当初予算額：0.5億円)

地域の多様な取組や食と農業の魅力について、メディア・SNS等を活用した情報発信を展開するとともに、シンポジウム・フェアを開催

委託

**米粉需要創出・利用促進対策事業のうち
米・米粉消費拡大対策事業**

(R6 補正予算額：20億円の内数)

国内で自給可能な米・米粉や米粉製品の利用拡大に向けた情報発信や全国各地の関係者が連携した利用促進等の取組を支援

補助率 定額

**農山漁村振興交付金のうち
農山漁村発イノベーション対策**
(農山漁村発イノベーション創出支援型のうち
農山漁村発イノベーション推進支援事業)
(R6 当初予算額：84億円の内数)

米粉事業に取り組む農業者等によって開発された商品の消費者評価を行うために必要な試食会の開催、商談会への出展等の販路開拓の取組を支援

例：新たに開発した高アミロース米の米粉麵を商談会に出展新商品を開発

交付率 1／2 以内 等



米粉倶楽部
米粉で、食料自給率アップ!

官民一体の
米粉消費拡大運動

(1) 米粉商品開発等支援対策事業（ソフト事業）

米粉を原料とする商品開発・製造等に必要な食品製造業者等の取組を支援（1/2補助）

企業名	事業概要
ケンミン食品(株) (兵庫県)	国内産米粉を主原料とする高品質なラーメン等の開発、販売
(株)ニッポン (東京都)	家庭用等の米粉の新商品の開発、販売
東北日本ハム(株) (山形県)	米粉のホットドック、食パンの開発・販売
みたけ食品工業(株) (埼玉県)	用途に対応したミックス粉等の新商品の開発、販売
熊本製粉(株) (熊本県)	新品質の米粉配合パン用ミックス粉の開発、販売
(株)タカキベーカリー (広島県)	米粉の特徴を生かした米粉を使ったパンの新商品の開発、販売
(株)ひよ子 (福岡県)	米粉を配合したクッキー、サブレ、スポンジケーキ、まんじゅう4製品の菓子の開発、販売
(株)中村屋 (東京都)	皮に米粉を配合した中華まんの開発、販売
(株)ファンケル (神奈川県)	米粉ベーグル、米粉パンの開発、販売
木内酒造(株) (茨城県)	ウイスキー自然発酵酵母を活用した米粉パンの開発、販売

(2) 米粉製品製造能力強化等支援対策事業（ハード事業）

製粉業者、食品製造業者による米粉・米粉製品の製造、施設整備及び製造設備の増設等を支援（1/2補助）

主な取組事例	交付決定数
○主な取組事例	[R4補正：8事業者] [R5補正：2事業者]
(株) タイナイ（新潟県）	
<事業概要> 拡大が見込まれる角食パンの増産及び業務用冷凍パンの新規製造を行うための機械の導入及び建屋の建設	
(株) 波里（栃木県）	
<事業概要> 米粉製造量増産に対応した米粉処理加工機械の導入及び建屋の建設	
(株) スワロー食品（神奈川県）	
<事業概要> 米粉を使用した春巻きの製造能力向上のために製造ラインを新設	
全農パールライス（株）（千葉県）	
<事業概要> 米粉の新規製造を図るために必要な施設・機械の整備	

(3) 米・米粉消費拡大対策事業（ソフト事業）

外食事業者と連携したイベント、SNS等を活用した情報発信等の実施。

○主な取組事例

情報サイト、SNSでの情報発信

全国のスーパーマーケット、
外食チェーン店とのコラボレーション



(参考4) 米粉の利用拡大に向けた取組

米・米粉の消費拡大推進プロジェクトの主な取組(令和5～6年度)

TVCM等の放映

上期においては、タレントの小池栄子さんが出演するTVCMを主要都市圏5地域(北海道、関東、東海、近畿、福岡)で放映したほか、首都圏走行の電車内でも放映。
下期では、啓発ポスター及びWEB動画CMを作成し、SNSで発信。



情報サイト、SNSでの情報発信

WEB情報サイト「米粉タイムズ」にて、米粉レシピや有識者コラム等、米・米粉に関する情報を公開中。
レシピは203投稿、コラムは49投稿。
(R6年11月末時点)



YouTubeの動画再生回数は363万回(R6年11月末時点)。とくに再生されているレシピは、生地とカスタードに米粉を使用した生ドーナツ「米粉のボンボローニ」の49万回再生。
今後もニーズに沿った情報発信を行う。

全国のスーパーマーケット、外食チェーン店とのコラボレーション

協力店舗において、「米粉売り場」の設置や「米粉を使ったメニューフェア」を開催。
外食チェーン店との取組では、協力事業者14社、店舗数約2000店において米粉メニューを提供。
今後も協賛企業を募って情報発信を図っていく予定。



「米コ塾」開設

米粉に関わる・関わりたい企業や食の各専門家が集まり、技術やノウハウを共有しながら米粉普及の未来を探求するコミュニティ。
カンファレンスの開催やメールマガジンの配信等を実施。



新たなコナモンの可能性を探る「粉もんゼミ」



専門家による米粉の正しい知見・ノウハウを学ぶ「米粉を知るゼミ」



新規需要開拓の要である麺について学ぶ「米麺ゼミ」