

知りたい・米粉のウラ側
北陸米粉サロン

米粉をめぐる状況について

北陸農政局生産部生産振興課

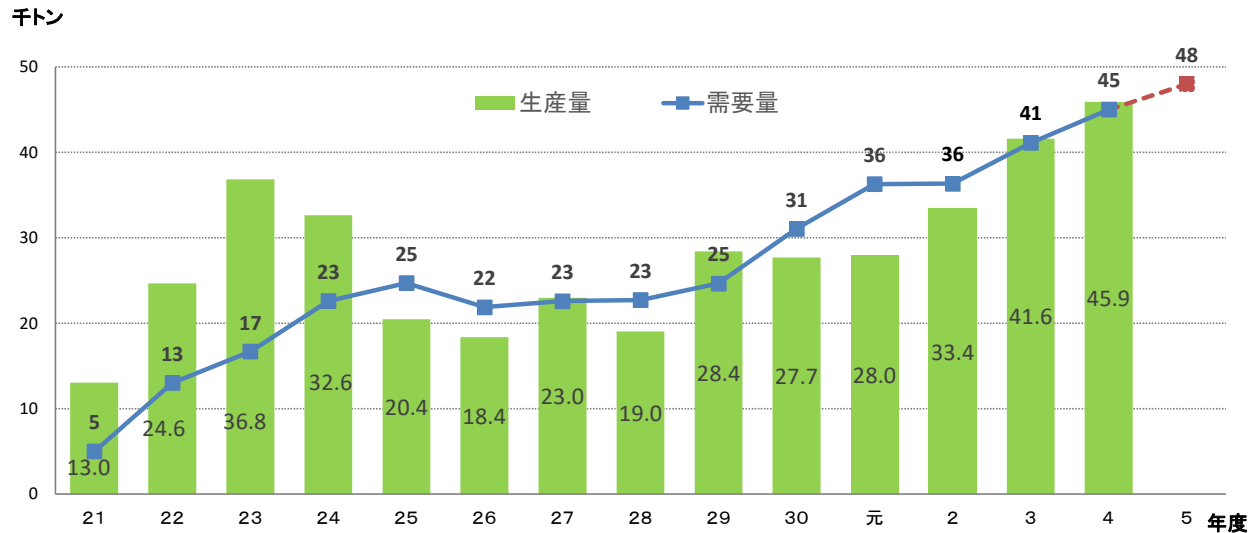
1 これまでの米粉のあゆみ

○ 米粉は、古くは奈良時代からせんべいや和菓子に使用されてきましたが、細かく粉にする製粉技術が進歩し、米粉として流通し、パン等の製品が出てきました。

○ 日本初の微細米粉専用工場（新潟県胎内市）が誕生しました。（平成10年(1998年)）

○ 平成21年に「米穀の新用途への利用の促進に関する法律（平成21年法律第25号）」が制定されたこと等により、米粉の生産や需要が拡大。

しかし、需要に基づかない生産拡大により、米粉用米の在庫が積みあがることに！



注）農林水産省調べ（平成21年度の生産量は計画数量。需要量は需要者からの聞き取り（4、5年度は見込み）。数値は需要量）

○ 近年、パン・麺に加え、スイーツ等が増え、令和5年度は4.8万トンの需要の見込み。

○ **食料安全保障の観点**から、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**。

○ 米粉と小麦粉の**原料価格はほぼ同じ**。
○ 米粉の製粉コストは、**一部企業では小麦粉と同程度の価格**となっている。
○ その結果、**米粉と小麦粉との価格差は縮小しつつあります**。

米粉の特徴を活かした商品の開発・販売を推進！！

需要拡大の取組を進めて、米粉の食文化や輸出を定着！！

2 米粉の特徴

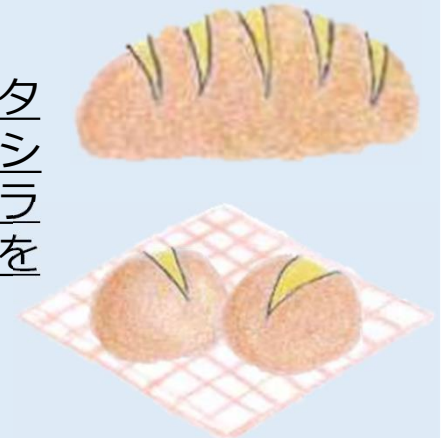
もちりおいしい食感

米粉で作られた
パンや麺は、
日本人が大好きな
もちもちの食感。



玄米粉の機能性

玄米粉にすれば、
食物繊維、ビタミン類（ビタ
ミンB、ビタミンE、ナイアシ
ン）、抗酸化物質のフェルラ
酸やフィチン酸、血糖上昇を
抑制するGABA等、
さらなる機能性も！



ノングルテン

米は「グルテン」フリー食品。
↓
麦類に多い「グルテン」による
アレルギーを回避。

平成30(2018)年からノングルテン
米粉の第三者認証と表示を推進



調理特性

米粉は、ダマにならないので調
理が簡単。
出来上がった料理や加工食品は、
ほんのり甘い風味。
小麦粉よりも油の吸収率が低く、
天ぷらや唐揚げのサクサク感が
長く継続。

油の吸収率 **米粉 21%** **小麦粉 38%**

※鶏もも肉を揚げた時の衣の油吸収率

(出典): 「Oil Uptake Properties of Fried Batters from Rice
Flour」

F.Shin and K.Daigle (J.Agric. Food Chem.47(1999))



3 米粉商品のバリエーション（アミロース含有など）

パン

パンケーキ、シナモンロール、食パン、
ピザ、ベーグル、ドーナツ、スコーンなど



麺

ラーメン、パスタ、
うどん、そば、
フォーなど



粉もの

お好み焼き、たこ焼き、
チヂミなど

揚げ物

唐揚げ、天ぷら、春巻き、
コロッケ、とんかつなど



とろみ付け

グラタン、ラザニア、
シチュー、カレーなど

お菓子

シフォンケーキ、ロールケーキ、クレープ、
ブラウニー、クッキー、パウンドケーキ、
チュロス、マドレーヌ、スナックなど



米粉の配合

- ① 100%米粉のもの
- ② 米粉と小麦粉の配合
- ③ 米粉と別のものの配合

ハードタイプ
25%以上

ミドルタイプ
15%以上20%未満

ソフトタイプ
15%未満

アミロース含有率

4 令和4年度開催 北陸米粉サロン <アンケート結果：回答者75名（回答率60%）>

参加者の購入状況

- 1 現在、購入している米粉商品は、①パン（4割）、②からあげ粉・天ぷら粉（3割）、③スイーツ（3割）ずつ占めた。
- 2 米粉が今後も広く利用されるためには、①米粉の特性を活かした商品開発、② 米粉と小麦粉との価格差の縮小、③米粉料理レシピの普及が5割ずつを占めた。
- 3 今後どんな米粉商品で開発してほしいかの問いには、①麺類、②スナック菓子が4割ずつを占めた。

生産者の意見

- 1 **米粉用品種**についての情報（栽培方法等）を知りたい。
- 2 原料米の売り先が見つけれない、わからない。
- 3 交付金のメニュー内容を提供してほしい。

実需者の意見

- 1 **米粉と小麦粉商品**の価格差を縮小してほしい。
- 2 手軽に米粉を購入できるようにいろいろな店に置いてほしい。
- 3 消費者にもっと米粉をPRしてほしい（グルテンフリーとの見分け方を含め）。

今後取り上げてもらいたいこと

「**米粉の特性を生かした商品開発やレシピ**」等の意見が多かった。

使ってみよう！米粉の新たな可能性へ！！

北陸米粉サロン

令和4年12月9日開催

●フリーフィンク●

大塚せつ子（米粉料理研究家）

株式会社ライステラス 代表取締役



藤波孝幸（株波里）

株式会社波里 代表取締役社長



伊藤武範（株）ペントフォーク

株式会社ペントフォーク 代表取締役



梶亮太（農研機構中日本農業研究センター）
（水田利用研究領域作物開発グループグループ長補佐）



- 参加者126名（生産者17名、消費者21名、実需者21名、行政37名、その他30名）

※ 参加者数：会場参加者数及びWEB参加申込者数

5 北陸農政局における需要拡大の取組 <米粉マップ・消費者の部屋>

- ・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。

新潟県内の米粉パン、和・洋菓子取扱店



「消費者の部屋」展示 コメコ のススメ

米粉の需要拡大の取組として、北陸農政局(1階の消費者の部屋)にて11月から1か月間米粉に関する展示を開催。

○消費者の部屋

- ・毎年、北陸農政局消費者の部屋で、「コメコ のススメ」の展示を開催。
- ・各県の米粉の取り組みや米粉のレシピ等をパネル展示。

開催期間: 令和5年11月1日～11月30日
(月～金曜日 9時から17時 祝日を除く)

開催場所: 金沢広坂合同庁舎1階
「消費者の部屋」

特集: ゆるかわ♡オシャ商品 (米粉商品の新たな魅力発見!)

展示内容をオンラインでも公開しています。
こちらから→



みんな
来てね!

米粉マップへの掲載は随時募集しています!

米粉マップは
こちらから→

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



○コラボ企画

- ・北陸農政局1階食堂(エム・コックスサービス株)で米粉メニューの販売を検討中!
- ・消費者の部屋に展示の「米粉ゆるかわ♡オシャ商品」のうち、売店にて一部の商品の販売を検討中!

6 米粉用米の生産状況

○ 生産面積

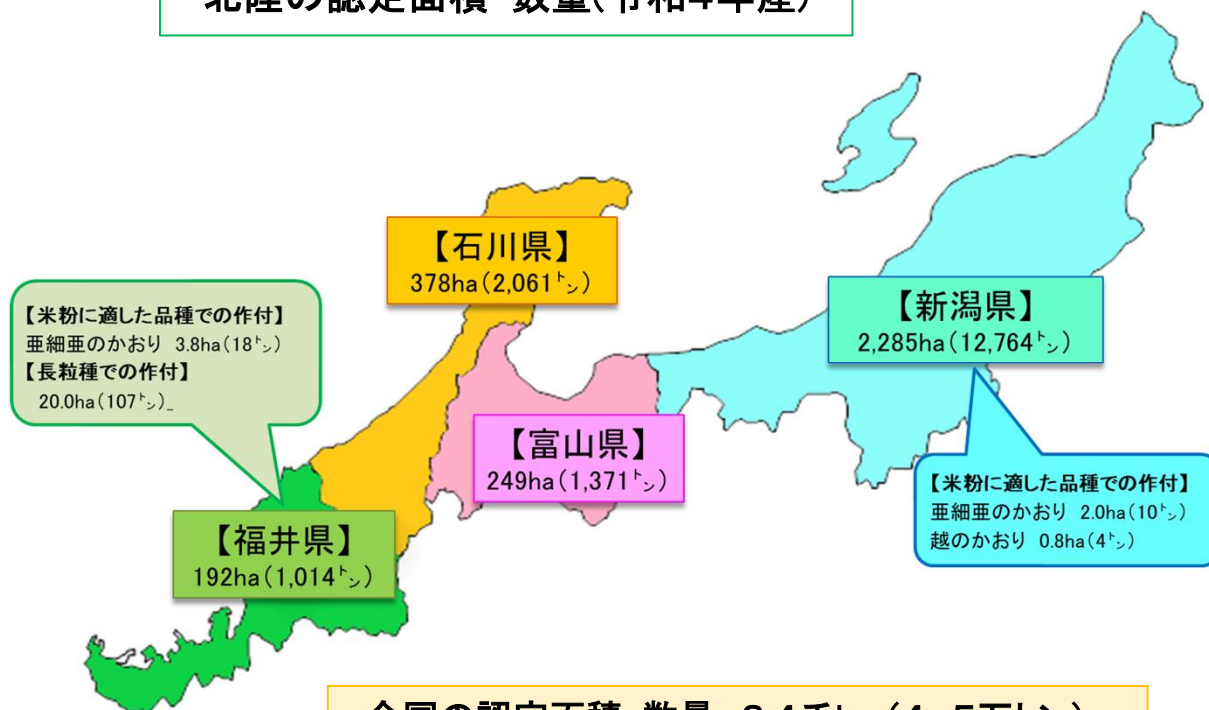
米粉用米生産(R4)は、全国で **8.4千ha** うち北陸は **3.1千ha** (**全国の約4割を生産**)

- ・ 全国 一般品種 89% 専用品種 11%
- ・ 北陸 一般品種 99% 専用品種 1%

※生産面積とは、米粉用米の取組計画に係る認定面積

※専用品種とは、米粉使用のパンや麺などに適した品種（アミロース含有率が高いもの等）

北陸の認定面積・数量(令和4年産)



全国の認定面積・数量 8.4千ha(4.5万トン)

北陸 // 3.1千ha(1.7万トン)

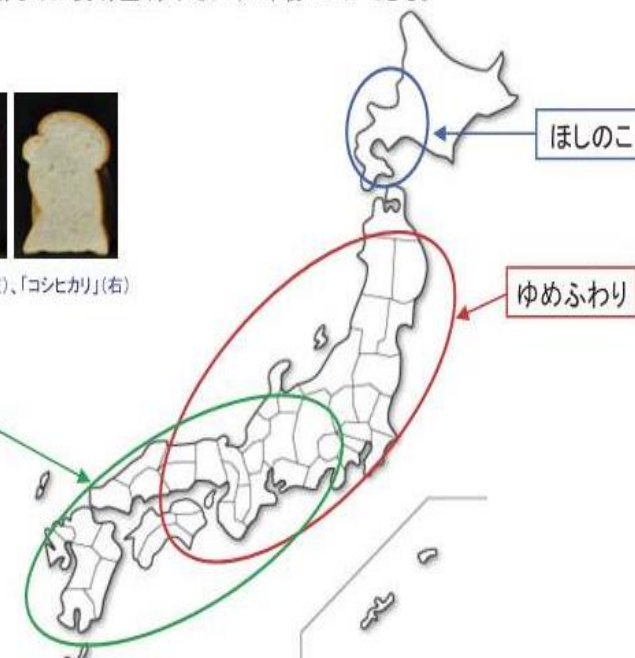
米粉パンに適する品種の栽培適地

- ・ 米粉の粒径が小さく、損傷デンプンの割合が低い。
- ・ 膨らみが良く、型くずれしにくい米粉パンができる。



「こなだもん」(左)、「コシヒカリ」(右)の米粉パン

こなだもん
笑みたわわ
ミズホチカラ



出典：農研機構「2020 様々な用途に向くお米の品種シリーズ」

7 各県の米粉の取組

新潟県

○「にいがた発・R10プロジェクト」

- ・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（アールテン）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

富山県

○「食の王国秋フェスタ2023」

- ・県内16事業者が秋フェスタ2023(10/21・22) 会場で、米粉クッキーやパウンドケーキなどを販売
- ・県内有名シェフによる米粉のお好み焼きの体験教室

● 米粉の需要・消費拡大に係る取組

- ・実需者向けとして、昨年度の米粉活用セミナーに続き、今年度は品開発支援を実施
- ・家庭向けとして、米粉の特徴を生かした手軽なレシピをHPやSNSで発信



「とやま米粉」をPRするロゴマーク

石川県

● 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の紹介や、米粉パン、ケーキ、米粉などを取り扱っているお店などを紹介中



福井県

○「ふくい地域食品連携プロジェクト」

- ・生産者や食品加工業者などで作る「ふくい地域食品連携プロジェクト」において、米粉商品の統一的なデザインでの販売やPR

● 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、11月開催の「ふくい食と農の博覧会」で「米粉を使った簡単スイーツづくり」を実施
- ・今年度、米粉レシピコンテストを開催

<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利用拡大に向け、消費・流通・生産それぞれの段階における取組を集中的に支援します。

<事業目標>

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>

米粉の特徴を活かした新商品の開発、需要の拡大に対応するための製造能力の強化、米粉専用品種の生産拡大に向けた取組を集中的に支援します。

1. 米粉の商品開発等に対する支援

国産米粉を原料とする新商品の開発・製造等に必要な取組を支援します。

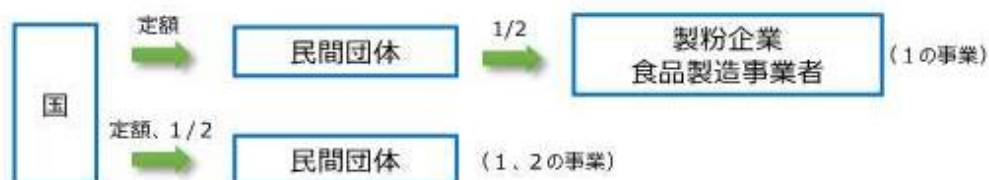
- （例）● 米粉の特徴を活かした新商品の開発
● 製造等に必要な機械の開発、導入

併せて、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等を行います。

2. 米粉製粉・米粉製品製造能力強化等に対する支援

- ① 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。
② 米粉の利用拡大が期待されるパン・麺用の米粉専用品種の増産に向け、必要な種子生産のための機械・施設の導入等を支援します。

<事業の流れ>



<事業イメージ>

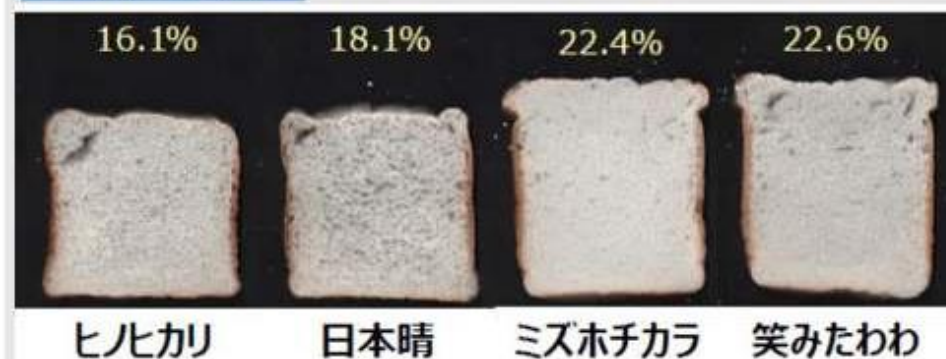
国産米粉の特徴を活かした商品開発



国産米粉の新たな供給体制の構築



米粉専用品種の増産



※数字はアミロース含有率。ミズホチカラ、笑みたわわはパンの膨らみが良い。

【お問い合わせ先】農産局穀物課（03-3502-7950）