

A close-up photograph of cherry blossoms in full bloom, with soft, light pink petals and visible stamens. The background is blurred, creating a shallow depth of field.

米粉用米の需要に応じた生産に向けて

北陸米粉サロン

日時：令和7年3月14日(金)

主催：北陸農政局 生産部生産振興課

北陸米粉サロンの概要 <背景>

- 国内で自給が可能であり、様々な用途に使用できる米粉の利用拡大は、米の消費拡大はもとより、食料安全保障の観点からも重要。
- 近年では、パン、ケーキ、麺類等の、新たな用途に合った米粉用米も開発され需要が増加する中、原料となる米粉用米の生産量は、令和4年をピークに減少。
- このため、米粉用米の生産者や実需者などの関係者による情報の共有を行うことにより、北陸の米粉用米の需要・生産の拡大を図ることを目的に毎年開催。

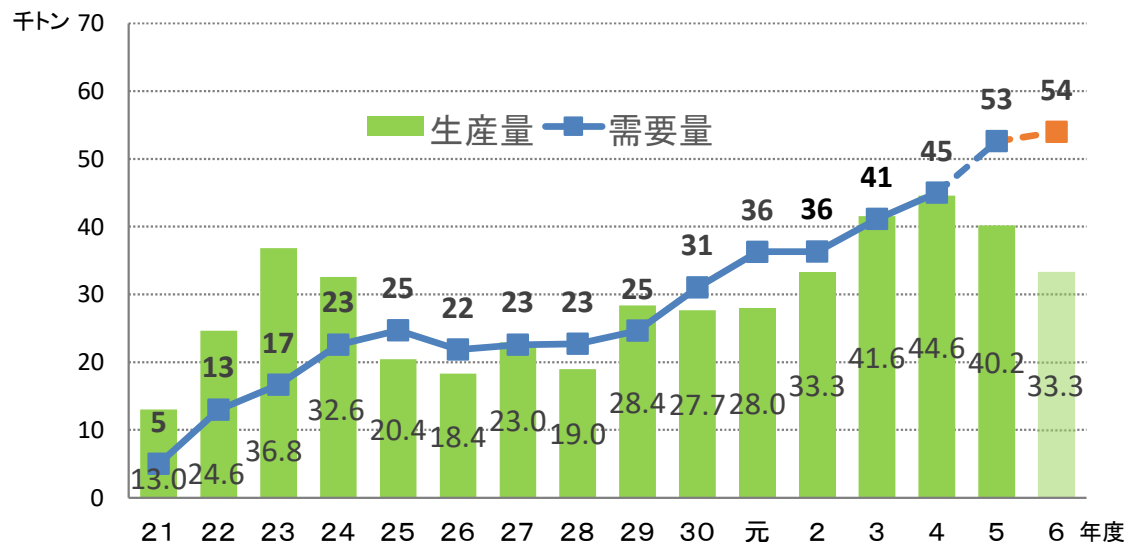
米粉用米の生産量・需要量の推移

令和6年度（農林水産省調べ）

生産量：3.3万ト（0.7万ト減）

需要量：5.4万ト（0.1万ト増）

生産量は新規需要米生産集出荷数量の数値。
（令和6年度は認定計画ベース）
需要量は需要者からの聞き取り。数値は需要量。



北陸米粉サロンの概要 <ブリーフィング①>

【ブリーフィング参加者】

- 製粉業者 新潟製粉株式会社 代表取締役 藤井義文氏
- 製粉業者 株式会社波里 代表取締役社長 藤波孝幸氏
- 生産者 農事組合法人大潟ナショナルカントリー
専務理事 金澤英幸氏



新潟製粉株式会社 代表取締役 藤井義文氏

- 微細製粉技術により、従来より粉が細かく澱粉の傷みが少ない「微細米粉」は小麦粉の代替として利用が拡大。グルテンフリーのパン、米粉100%の麺等も商品化され、需要は増加傾向。
- 自県産を求めるニーズは高いが、原料米の生産状況を考慮し、今後は他県産の取扱いも検討。エンドユーザーに、産地情報等を明示するとともに米粉の良さを再認識してもらい、継続的な利用を促進することが必要。
- **北陸でも栽培可能で加工適正に優れた専用品種**の開発を希望。
- 米粉用米の調達状況は令和6年産はほぼ計画どおり。一方、**7年産は調達の見込みが立っていない**。
- 取引メーカーの要望は、**安定した価格と数量の確保**。業界が一体となり順調に拡大する米粉の需要が今後も継続するよう取組みを進める。

北陸米粉サロンの概要 <ブリーフィング②>

株式会社波里 代表取締役社長 藤波孝幸氏

- 消費者が米粉を受容する理由は「健康に良い」「安心」といった点。ニーズに応じて品種や製粉方法を変え、需要に応じた商品のラインナップを図る。
- **専用品種は価格、使い勝手の面でも有益**。自社でも「笑みたわわ」の栽培実証に取り組んでいるが、**耐病性の乏しさが問題**。更なる**品種の開発と生産量の拡大**に期待。
- 米粉の普及拡大には、メリットとデメリットの理解と、用途に応じた使い分けが必要。小麦の代替用途だけにとどまらない、可能性を秘めた米粉の価値は、すでに浸透しつつある。
- 原料調達の間では苦慮しているが、需要増の良い流れを停滞させぬよう、ユーザーの批評を共有しながら、引き続き啓発活動を行う。

農事組合法人 大潟ナショナルカントリー 専務理事 金澤英幸氏

- 国と行政とともに、需要と供給のバランスを見ながら、作付けを実施。
- 専用品種は、**収量が良く、手もかからないとの印象**。「笑みたわわ」は耐病性に乏しいが、**高温時に心白乳白等が出ても米粉としての品質を確保**。
- **北陸に合った品種をブランド化**することで、生産者の意識を変え、安定生産による利用拡大を図り、持続的な米粉の発展に繋げたい。
- かなり逼迫した倉庫事情。**作付けの増加にはメーカー側の早期引き取りが重要**。

北陸米粉サロンの概要 <ディスカッション：米粉用米の生産拡大に向けて>

【ディスカッション参加者】

- 製粉業者 新潟製粉株式会社 代表取締役 藤井 義文氏
- 製粉業者 株式会社波里 代表取締役社長 藤波 孝幸氏
- 生産者 農事組合法人大潟ナショナルカントリー 専務理事 金澤 英幸氏
- 生産者 長崎産業株式会社 代表取締役社長 長崎 成任衛氏
- 開発者 農研機構中日本研究センター 作物開発グループグループ長補佐 梶 亮太氏

【テーマ】

1 増え続ける米粉の需要

【キーワード】

- ①用途（パン、麺、家庭用等）
- ②需要
- ③産地・品種（パン・麺用専用品種）
- ④加工適正（歩留まり、アミロース、膨らみ等）

2 米粉専用品種の生産

- コシヒカリとの比較にて
- ①栽培方法
 - ②作業効率、作期分散
 - ③低コスト化（収益性）

3 北陸で求める米粉用米

- ①需要者が求めるもの（品種、加工適正等）
- ②生産者が求めるもの（品種、作期等）

テーマ① 増え続ける米粉の需要



近年、広く認知され需要が増加し続けている米粉。
では、実際に伸びている用途、産地品種、加工適正は？

- 新潟県産、従来品種、パン・菓子用途の需要が拡大。麺用は今後の伸びを期待。
- 中アミロース系の「こしいぶき」は、どの用途にも満遍なく使用しやすい品種。麺用には高アミロース米が適している。新品種の使用にも加工適性を見ながら取り組んでいく。

(新潟製粉・藤井氏)

- 業務用では、パンや菓子用に加え、直近では麺用も増加傾向。家庭用ではグルテンフリーを意識してパン用、利便性から小麦粉の代替としての用途が増加傾向。様々な用途への利用拡大を実感。
- パン向きの品種である「ミスホチカラ」「笑みたわわ」を、他の用途にも使用できれば、製粉コスト等の面から見ても非常に有効。生産量が増加すれば有望な品種。
- 麺用品種も、今後期待できる新しい用途として需要が増加傾向。

(波里・藤波氏)

テーマ② 米粉専用品種の生産

米粉用米の生産においては、専用品種の生産を考えていくことが必要。
では、栽培方法や作業効率、低コスト化、収益性は？



- **専用品種であれば収量当たりの生産コストは抑えられる**という認識。
収量の確保ができれば、補助金を活用し十分な収益が得られる。
(大潟ナショナルカントリー・金澤氏)
- 耐倒伏性に優れる「ミスホチカラ」は、収穫が遅れても収量が取れる品種。**栽培方法の丁寧な指導が、生産を伸ばすポイント。**
- 「亜細亜のかおり」についても温暖化の影響で、北陸地域でも収量が安定。
(長崎産業・長崎氏)
- 「ミスホチカラ」と「笑みたわわ」は、コシヒカリと比べ**倒伏に強く多収。いずれも栽培しやすい品種。**
- 品種の選定にあたっては、除草剤の種類や肥料の量に加え、栽培地域などに注意が必要。
(農研機構・梶氏)

テーマ③ 北陸で求める米粉用米

産地や加工適正、品種やブランド化・・・
実需者、生産者、それぞれのニーズに対しては？



- パン、菓子用途は、家庭でも取り入れやすい。一方で、米粉麺用の多くは企業工場や店舗で使用。生産者、製粉業者が消費者のニーズを把握し用途を踏まえた対応が必要。
- 耐病性、多収、有用性など様々なニーズに対応した品種を開発してきたが実際に受容されるかは加工適性の評価が大きい。開発者、生産者、実需者、消費者など全体の連携が、米粉用品種の開発及び生産において肝要。
(農研機構・梶氏)

北陸米粉サロンの概要 <参加者からの質問と回答>

Q. 製菓製パン用の米粉用米を自家製粉するにあたり、注意すべき点などあれば教えてほしい。（食品製造業者）

A. 一般的にパン用の米粉で作る場合、パンをしっかり膨らませるには、粉の細かさが重要。また、細かく製粉する際に澱粉を傷めてしまうと、膨らみが悪くなるので注意が必要。（新潟製粉・藤井氏）

Q. 精製度の低い米（部付き）では米粉はできないのか。（食品製造業者）

A. できないことはないが、部付きの米粉は吸水が非常に悪いので、浸漬時間に気をつける必要がある。また、製粉工場としても衛生管理の面で非常に手間がかかる。

ただ、栄養価の面で優れているので、これらの問題が解決すれば業界でも取り組んでいくべき重要なテーマだと思う。（波里・藤波氏）

Q. 米粉用米は収穫後、どのように出荷しているのか。（生産者）

A. もみすりをして玄米出荷している。

（大潟ナショナルカントリー・金澤氏、長崎産業・長崎氏）



北陸米粉サロンの概要 <参加者アンケート結果>

米粉、米粉商品のイメージ

回答者の9割が「**グルテンフリー**」と回答。次いで「小麦粉の代用」、「美味しい」、「高価」との回答が多かった。

今後さらに取り上げてほしいテーマ

- ・ 主食用米と米粉用米での**栽培方法・経費等の比較**、北陸管内で適する**米粉用米の専用品種**における情報について
- ・ 米粉用米に関する**交付金や補助金の制度**について、**補助金に頼らない供給のあり方等の将来への見通し**について
- ・ 詳細な**米粉市場のニーズ**や米粉商品の開発を行う**現場の声**、米粉製品の販売、製造時の**注意点**など実需者向けの内容 など

サロンへのご意見、ご感想

- ・ 栽培方法や経営面、専用品種についてなど**米粉の現状を理解できた**。
- ・ **補助金や交付金体系を含めた新規需要米の制度全体を見直し**、生産性を上げ、安定した供給力、コスト競争力の強化が必要だと思う。
- ・ 社会情勢やニーズに合わせ、**需要と供給を安定させることが今後も求められる**。