

The background image is a warm-toned collage featuring various rice products. In the foreground, there's a wooden bowl filled with a mound of fine white rice powder. To its right, several round, golden-brown rice cakes (mochi) are visible, some with a dusting of white powder. In the background, a woven basket is filled with fluffy white rice, and stalks of golden rice grain are scattered throughout the scene, creating a rich, agricultural atmosphere.

# 北陸米粉サロンの 米粉用米の生産拡大に向けて

日時:令和8年2月25日(水)13:30~

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

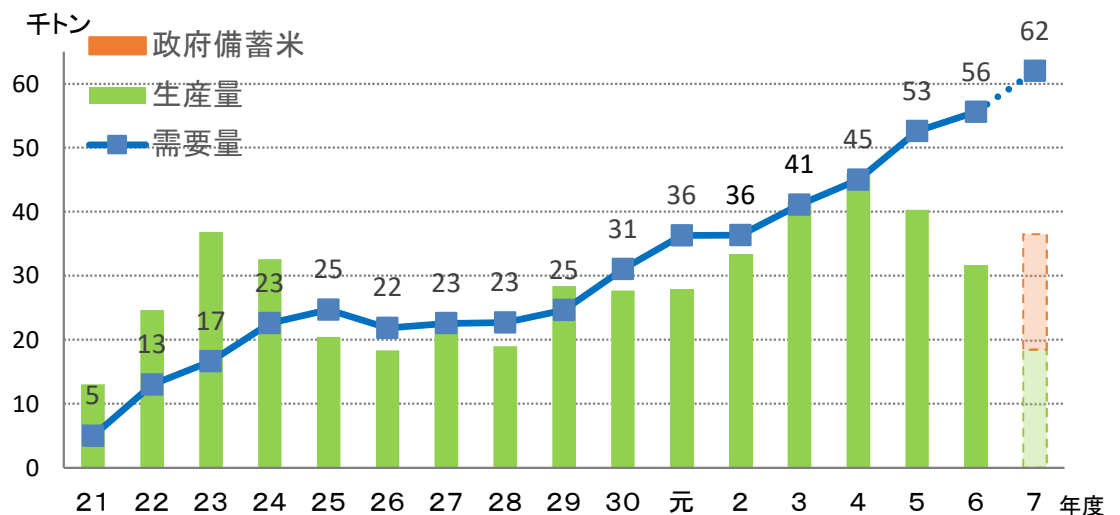
令和7年度（農林水産省調べ）

生産量：1.9万ト（1.4万ト減）

需要量：6.2万ト（0.6万ト増）

注）農林水産省調べ

生産量は新規需要米生産集出荷数量の数値。但し、平成21年度の生産量は計画数量、令和7年度の生産量は新規需要米の生産数量見込みの数値。需要量は需要者からの聞き取り。政府備蓄米は、令和7年度の加工原材料向け政府備蓄米販売に新規需要米（米粉用米）として購入申込みのあった数量（令和7年10月末現在）。



# 取組事例紹介

- 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

『米粉用米【笑みたわわ】の可能性と必要性』

- キンちゃん本舗株式会社  
代表取締役 柴原 行雄

『佐渡における米粉専用品種「越のかおり」の推進と  
キンちゃん本舗の6次産業化戦略』

- 有限会社石倉製麺所  
開発営業課次長 鈴木 寿直

『米粉の取組みについて』

# 北陸米粉サロンの概要 <事例紹介①>

## 農事組合法人 大潟ナショナルカントリー

### 地域との繋がりを大切に産業の活性化へ

- ・ 農業を志す若者が職業として農業を選択できる場所を目指し法人を設立
- ・ 新たな方針や創意工夫により、安心・安全な農産物を生産



専務理事 金澤 英幸 氏

### 法人概要

- 設立：1980年3月10日
- 所在地：新潟県上越市
- 活動地域：上越地域
- 経営面積：150ヘクタール
- 主力商品：主食米、西洋梨、枝豆、大豆、トマト、その他野菜
- 米粉用米の栽培品種：笑みたわわ
- 選定表彰：
  - 1992年 朝日新聞社「アサヒ農業賞」
  - 1997年 全国農業協同組合中央会「高度機械化営農賞」
  - 1998年 農林水産省「農林水産祭天皇杯」
- 独自ブランド「ファプレクラブ」にて農産物の会員向け販売を開始。

### 米粉用米の取組み概要

- 令和5年産から、米粉用米の専用品種「笑みたわわ」の栽培に本格的に着手。初年度の収量は反収12俵と、大変良好。
- 7年産は渇水の影響で主食用米の栽培、管理を優先したため米粉用米への防除や追肥を行わなかったが、収量は反収7俵を確保した。
- 今後も「笑みたわわ」を作付けする意向。専用品種の栽培に取り組む理由は、原料米として実需からの需要と行政からの補助金が大いだが、環境保護や自給率向上への寄与など、米粉用米の生産は他方面でもメリットがある。
- 米粉用米の栽培に興味のある農家も周囲におり、8年産で米粉用米の栽培を検討中。また、新たな専用品種の試験栽培にもチャレンジしたいと考えている。
- 今後は米粉の輸出や、インバウンド向けの稲刈りイベントなども開催予定。



## キンちゃん本舗 株式会社

### テクノロジーと農業を融合し 「ワンストップ6次産業化」を推進

- ・常に新たな挑戦に取り組み、島内雇用を確保するとともに地元地域の活性化に貢献



代表取締役 柴原 行雄 氏

### 法人概要

- 設立：2015年7月
- 所在地：新潟県佐渡市
- 活動地域：佐渡地域
- 米粉用米の栽培品種：越のかおり  
(グループ会社の(有)エス・ケー・エスにて栽培)
- 栽培面積：100a
- 事業内容：
  - ・佐渡産米を使用した米粉の製造・販売
  - ・佐渡産の食材を使用した加工品の製造、販売
  - ・上記商品の飲食店運営
- 選定表彰：離島振興(国土交通大臣賞)
- 取得認証等：JAXA・防衛相認証工場  
(同グループ会社)

### 米粉用米の取組概要

- 生産・加工・販売を一体化した「6次産業化」を推進。
- 米粉用米は国の支援があり、主食用米のように需給動向による価格変動に左右されにくいなど、安定した所得確保に繋がる。また、作期分散による経営上のメリットがある。
- グループ会社の精密機器製造で培った技術力を農業分野に導入し、独自の粉碎技術にて小麦粉と変わらない超微粒子の米粉を製造。
- 「越のかおり」はアミロース含有量が高く、麺にすると「コシ」や「歯切れの良さ」が際立つ。米粉の特性を活かした米粉商品を開発、販売。
- 島内での販売の他、島外及び全国へ販路を拡大する意向。佐渡全体の地域活性化とブランド力の向上を目指している。

## 有限会社 石倉製麺所

### 地域との繋がりを大切に産業の活性化へ

- ・お客様からの声に耳を傾け、ニーズに応じた製品を提供
- ・手軽に喫食できる即食性の高い商品を継続的に開発



開発営業次長 鈴木 寿直 氏

## 法人概要

- 創業：1916年
- 所在地：新潟県上越市
- 主要取引先：(株)セブン-イレブン・ジャパン、(株)イトーヨーカ堂、新潟県学校給食会
- 業種：食品製造業
- 営業品目：国産米粉を使用した麺類、麺類、惣菜、赤飯等



## 米粉用米の取組み概要

- 大手コンビニチェーンやスーパー向けに、新潟県産米を使用した米粉製品の開発から販売まで手掛ける。
- 米粉は世界でも多種多様な料理に用いられている食材であることに着目し、国産原料を使った製品の開発にも取り組む等、新たな食文化の研究開発を行う。
- 学校給食、コンビニエンスストア、スーパーなど各顧客のニーズに合わせた商品を開発。
- 国産原料を使用した米粉や地元農産物を積極的に活用し、徹底した品質管理に取組み、地産地消と米粉の普及を図る。



## ディスカッション

# 「特徴ある原料米の生産 及び活用の取組み」

## 参加者

- ・ 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
- ・ 有限会社エス・ケー・エス 6次産業 課長 仲村尚久  
キンちゃん本舗株式会社営業部 課長 吉田昌弘
- ・ 長崎産業株式会社 代表取締役社長 長崎 成任衛 氏
- ・ 有限会社石倉製麺所 開発営業次長 鈴木 寿直 氏
- ・ 株式会社セブン-イレブン・ジャパン  
商品本部地区MD統括部 甲信越北陸地区CMD 金 樂永 氏

## テーマ

1. 米粉専用品種について
2. 米粉の地産地消に向けて

## テーマ① 米粉専用品種について

- 「笑みたわわ」は多収というメリットがある。今後も多収品種の栽培に努めていく。近隣農家にも米粉用米に興味を持ってもらいたい。
- 令和8年度は、非主食用米に特化した会社を立ち上げる予定。より密接に需要者と繋がっていきたい。

(大潟ナショナルカントリー・金澤氏)

- 「越のかおり」の生産に取り組んでいるが、自社生産は始めたばかりで試行錯誤の連続。いもち病に弱い性質があるため、徹底した予防防除が必要。
- コシヒカリの収穫後に「越のかおり」の刈り取りを行うことで、農繁期の作業集中を回避でき、農業機械の利用機会を伸ばすことで経営コストを低減。

(エス・ケー・エス・仲村氏)

- 仲介者が米粉用米の栽培方法から需要のあり方などを十分に手引きする必要がある。栽培圃場に合わせた補助金の活用を提案し、農家が収益を生み出せないとは繋がらない。

(長崎産業・長崎氏)

## テーマ② 米粉の地産地消に向けて

- 農業者の高齢化により増加する耕作放棄地を自社で借り受け、米粉麺用の原料米を栽培。地域の美しい田園風景を守りながら、新たな雇用の創出に繋がりたい。
- オール佐渡の体系にこだわり、低農薬栽培の推進、健康志向の高まり等のニーズに応え、米粉の新市場の開拓に勤める。
- 農福連携にも取り組み、地域社会のサプライチェーンの一部として不可欠な存在を目指す。

(キンちゃん本舗株式会社・吉田氏)

- 農林水産省による食に関する市場調査では、国産であることへの注目度は高い傾向にある。地域の優良な原料を活用する取組みを強化していく。
- 今回、産官学連携で開発した米粉商品が、生産者や現場へのエールに繋がれば幸い。
- 米粉を使用した商品を定期的に食べることで自給率アップに繋がる。米粉を通じて生産者や地域とパートナーシップを築き、さらなる米粉の価値を創造していきたい。

(セブン-イレブン・ジャパン・金氏)

## テーマ② 米粉の地産地消に向けて

- 実感する機会は少ないが、自分たち生産者が生産した米が米粉として商品になっていることは、大変喜ばしいものである。
- 耐倒伏性に強いため収穫時期を遅らせることができる「笑みたわわ」は、晩秋に実施する稲刈り体験に有用であった。今後も体験型のイベントなどを実施しながら普及を推進していく。

(大潟ナショナルカントリー・金澤氏)

- 農家ファースト、水田保全に繋げることに重点を置き、米粉用米の生産を推進している。また、食の多様化に対応して米の新しい食べ方を、地域の学生と連携して考案している。
- 米粉商品が、生産者に実際に見える形にしていくことが必要。他業種が連携して、更なる需要を創り、米粉を普及させていく。

(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

回答者の約8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

- ・ 取組みが行われている地域の概要や、地域での米粉の位置づけなど。
- ・ 小麦ではなく、あえて米粉を使う理由。
- ・ 米粉専用品種の生育に関する情報、生産収量の上げ方。
- ・ 手軽に試せる米粉料理の紹介。
- ・ グルテンフリー関連の取組み情報。



## サロンへのご意見、ご感想

- ・ ローカルフードとしての提供は需要の入り口になると思うが、何か一つでも大手企業の大量消費される食品の材料となる切り口がないと、現状打破できないように感じる。本日の取組紹介にあったセブンイレブンのや米粉麺の二ーズ拡大の話題の提供に期待したい。
- ・ 北海道の水稲産地でも米粉用米の二ーズがある。参考としたいので、今後も引き続き情報共有の場を設けていただきたい。