

新しい可能性も
いっぱい

やっぱり、

お米が好き!

文/宗像幸彦 (p.10-11)、柳本 博 (p.12)、
佐々木泉 (p.13)、八幡智子 (p.14)、梶
原芳恵 (p.15) 写真/多田昌弘 (p.12)、
写真提供・モスフードサービス (p.10)、農
研機構 (p.11)、押上小学校 (p.12)、フ
クハラファーム・どんどんライス (p.13)、平
田牧場 (p.14)、新潟県道組合 (p.15)

■中食・外食の実需者が業務用米に求める品質例

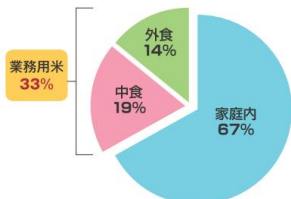
- 例 ●米がだけにくいもの
●用途に適した品種
(例) おにぎり…形が崩れにくいもの
寿司…酢が入りやすいもの
丼物…粘りが少ないもの
(流通業者への聞き取り)

■業務用米のマッチングの取り組み

業務用米の生産・流通の拡大に向けたセミナー、
展示商談会を通じた生産者と実需者のマッチング促進
など

中食・外食向けの業務用米の安定取引を推進
生産者と実需者のマッチングを支援しています

■主食用米の消費内訳 (平成25年度平均)



資料:米の消費動向調査
(公社)米穀安定供給確保支援機構調べ

主食用米から国内需要の大きい
飼料用米への転換を支援しています

■飼料用米の生産と利用 (26年度)



国内で自給可能で、総供給熱量の2割を占める米は、食料自給率向上をめざすうえでも重要な作物です。しかし、わが国における米の消費量は、減少傾向にあり、1人当たりの米消費量は、昭和37年度のピーク時の年間118.3kgから、平成25年度には56.9kgと、およそ半減しています。

減少理由については、食生活の変化により、米の消費が減り、代わりに油脂類や畜産物の消費が増えたことや、高齢化により1人当たりの摂取熱量が減少傾向にあること、また、人口そのものが減少に転じていることもあり、消費量は今後とも減少することが予想されます。

このような状況のなか、農林水産省では米消費拡大に向けて様々な取り組みを実施しています。

米販学校給食の推進

米飯学校給食は、味覚の形成期にある子どもたちに、米を中心とした「日本型食生活」の普及・定着を図るうえで重要です。

昭和51年には、米飯学校給食実施校比率は36.2%、週当たりの平均実施回数は0.6回だったのが、平成24年には米飯学校給食実施校比率は10.0%、平均実施回数は3.3

飼料用米の利用可能量は、450千t程度と大きな需要が

飼料用米は、今年度の国内生産量は18万tですが、配合飼料原料としての畜産農家の利用可能量は、450千t程度と見込まれており、大きな需要があります。

また、豚に飼料用米を与えて育てると、うまみのもととなるオレイン酸が増加し、反対に風味低下の一因となるリノール酸が減少することがわかっており、肉質の向上も期待されています。

今後は需要の増大に伴った安定的な供給体制の整備などが課題となります。

■米飯学校給食実施回数の推移

	昭和51年	昭和61年	平成8年	平成18年	平成24年
米飯学校給食実施校比率(%)	36.2	97.5	98.9	99.7	100
週当たりの平均実施回数(回)	0.6	2	2.7	2.9	3.3

資料:文部科学省米飯学校給食実施状況調査

全ての学校で週3回以上の米飯給食の実施を目標として、取り組みを強化しています

お米の1人当たりの消費量はピーク時から半減しています

■米の消費量の推移 (1人1年当たり)



朝食欠食の改善のため

「めざましごはん」のキャッチフレーズで米消費拡大を進めています

	全国平均	20歳代	30歳代	40歳代
朝食欠食率(%)	10.8	25.6	20.0	15.6
人口(24年10月1日)(千人)	127,515	13,320	17,254	17,673
1日の欠食数(千人)	13,772	3,410	3,451	2,757
年間欠食数(億食)	50	12	13	10
市場規模(億円)	15,000	3,600	3,900	3,000



資料:厚生労働省 平成24年「国民健康・栄養調査」 総務省 人口統計(平成24年10月1日) 注:市場規模は、1食当たり300円として試算

回にまで増加しました。

これまで農林水産省では、米飯学校給食を拡大するうえで、①産地とのかの連携を強化した食育の推進 ②調理時間・コストなどの課題を解決する取り組みの支援をモデル校で実施し、成果を全国の学校給食関係者に普及・啓発しています。

また、米飯学校給食を増加させる場合に、回数の対開年度純増分を対象に、政府備蓄米を無償交付しています。

米飯学校給食をさらに普及・推進するために、文部科学省と連携して「週3回以上」「週3回以上の地域や学校については、週4回以上の目標設定を促す」の実施を目標として、取り組みを強化していきます。

朝食欠食の改善

朝食欠食は、年間約50億食といわれています。朝食の欠食改善や、米を中心とした日本型食生活の普及・啓発を図るため、「めざましごはん」のキャッチフレーズで、朝ごはんの効用を訴えています。

また、1食当たり300円として試算した場合、総額約1.5兆円もの市場と推計されます。開拓の余地が十分にある市場であり、米の消費拡大が期待されます。

粘りの少ない米



米粒のまま
炊飯し、
高速で攪拌

(米ゲル



ゆるめのザリー



ゴムのような高弾性



レアチーズムース



さくさくパイ



シュークリーム

シューもクリームも
ぜ～んぶ米ゲル!

「米ゲル」に「コメネビュレ」など、新技術が続々と！

新しい米に、需要に応えるため、米からビュレを製造する「コネビュレ」技術。米を粒のまま筒中で攪拌してブルル米感を生む「米ゲル」技術、粘りが強くなる、酢によるめり、寿司米に粘り、笑み餅の開発も、もちちりした食感を生み出す米粉、パン用品種「ゆめかり」の開発など、様々な新技術・品種開発が進んでいます。とくに「米乳」技術については、小麦粉・ゼラチンなどの代替として利用できるように加え、低コストで製造可能で、低カロリーである点に注目されています。

「これまでは、米を使っているパンや麺、菓子などの食品を作ればよかった。米を製粉しなければならなかったんです。その点、**「米ゲル」**は米粉に加工しなくていい。さまざまな食品へ応用が可能です。比較的簡単な装置で加工できるので、コストも安くすみます」と語るのは、農研機構食品総合研究所の杉山純一さん。

新しい食品素材として研究が進められている米ゲル。原料は、

「モミロマン」など、アミロリスが25%前後の高アミロリス米です。通常は炊いても冷めると固くなってしまうため、米粉以外は食品への利用が困難でした。それが、実験を進めるうちに、炊飯米をドブローセッサーにかけてパン生地 に練り込もうとしたら、グミのような塊 になりました……。

当初は失敗したと思った杉山さんでしたが、さらに研究を重ね、水と温度を調節しながら高速で

攪拌する「ダイレクトゲル転換」で、米ゲルを作ることに成功。軌道からいざゼリータイプから、ゴムのような高弾性のもので、ブルブル度や粘着性を自在に調節できるものにはなったんです。

「餅状のものももちろんです。パンやパイ生地、ドロツとしたクリームまで作れます」と杉山さん。

小麦で作るパンやパイ生地と比べ、卵・油脂を使わないため、低カロリー・食品の開発も期待できます。

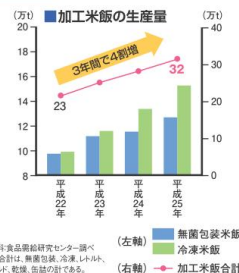
世界の米和食人気が背景に
米や米加工品の輸出拡大を
2013年の12月に、「和食」が
ユネスコ無形文化遺産に登録されて
から約1年。今後も将にわたって
和食文化を保護、継承するため
2015年4月に開催した「和食文
化の保護・継承国民会議」が一般社
団法人化され、予定となっていた
ように、5月から食文化をテー
マとして、イタリア・ミラノで開催
される「2015年国際博覧
会」に日本館を出展し、海外での日
本食の発信を強化しています。
このようななか、2020年まで
に1兆円を目指す「農林水産物や食品
の輸出を促進して、米や米加工品に
ついては、和食の世界的人気を背景

出額1300億円として現在の輸出額に拡大することをめざし、香港、台湾や欧米など、対して、現地での精米や外食産業への販売のほかに、日本酒などの米加工品の輸出を重点的に米粉、パックラなどの普及促進「米粉倶楽部」の米粉商品の普及と小麦粉のミツ

米粉、パックごはん、冷凍米飯などの普及促進

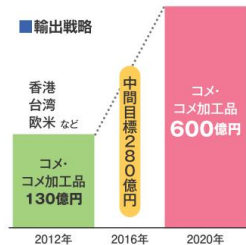
また、バックごはんや、冷凍米飯といった加工米飯は、近年急速に消費が拡大。平成22年から25年までの3年間で約4割も生産量が増えています。今後もこのようなニーズに合った取り組みを進めていきます。

バックごはん・冷凍米飯 消費者ニーズにマッチし、生産量は3年間で4割もアップ

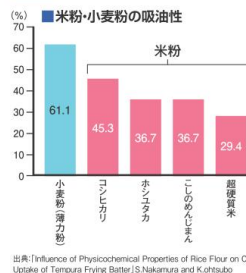


注:合計は、無菌包装、冷凍、レトルト、チルド、乾燥、缶詰の計である。

日本食文化の普及とともに
米や米加工品の輸出を拡大
目標は2020年までに600億円!



米粉 吸油性の低さに着目し、健康面からもアピール



出典: [Influence of Physicochemical Properties of Rice Flour on Oil Uptake of Tempura Frying Batter] S. Nakamura and Kohtsubo

「低アレルゲンバーガー」&「低アレルゲンドッグ」

小麦アレルギーの子どもも
安心して食べられると
親子連れに大好評！

全国の「レジバンの」店舗（一部店）
除くでは、平成26年7月の、米粉
粉を利用した低アレルギーメニュー、
「低アレルギーパン（ポーク）」と
「低アレルギードッグ（ポーク）」を
販売しています。これまでも、モス
バーガーではアレルギー体質に配慮
した「アレルギー」を販売してきま
した。今が初めて、商品開発担当者
は「小麦アレルギーの子を持つ親御
さんへの要望でできた商品、ぜひお
友達と一緒に食べよう」と話
します。

パンに山形県産の米粉を使用!

低アレルギーバーガー
〈ポーク〉



バーグは、豚肉にたまねぎ、にんじん、コーン



ポーク)

のっているのは、豚肉
の甘くジューシーな味わ
いが特徴のポークウイ
ンナー。1個360円