

米粉をめぐる状況について

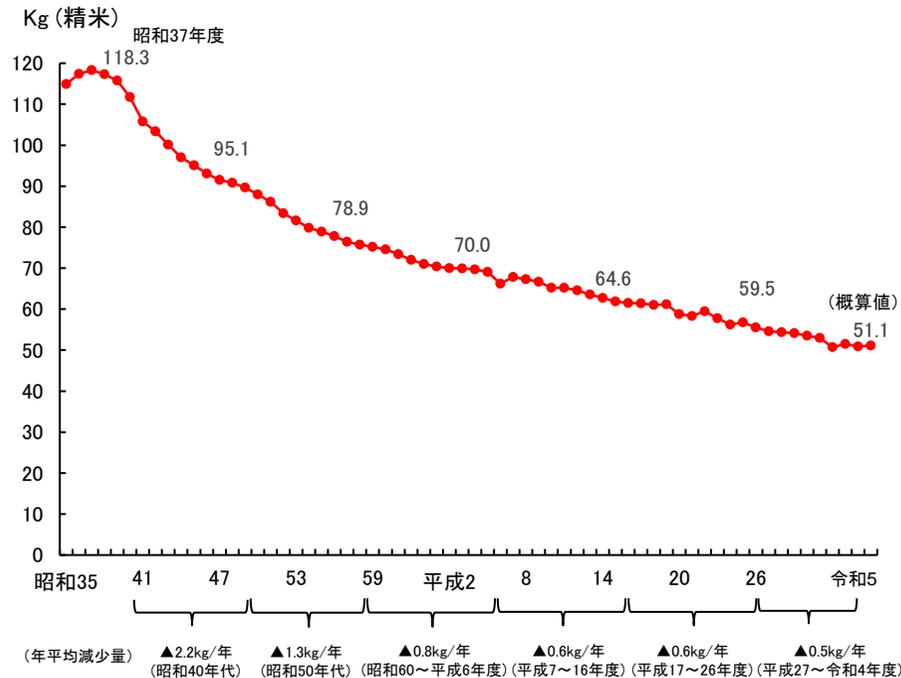
令和 7 年 7 月

農林水産省

○ 米の消費に関する動向

- 米の消費量は一貫して減少傾向にあり、一人当たりの米消費量はピーク時から半減。
- 国内で自給可能で総供給熱量の2割を占める米の消費拡大は、食料自給率向上を目指す上でも極めて重要。

○ 米の消費量の推移



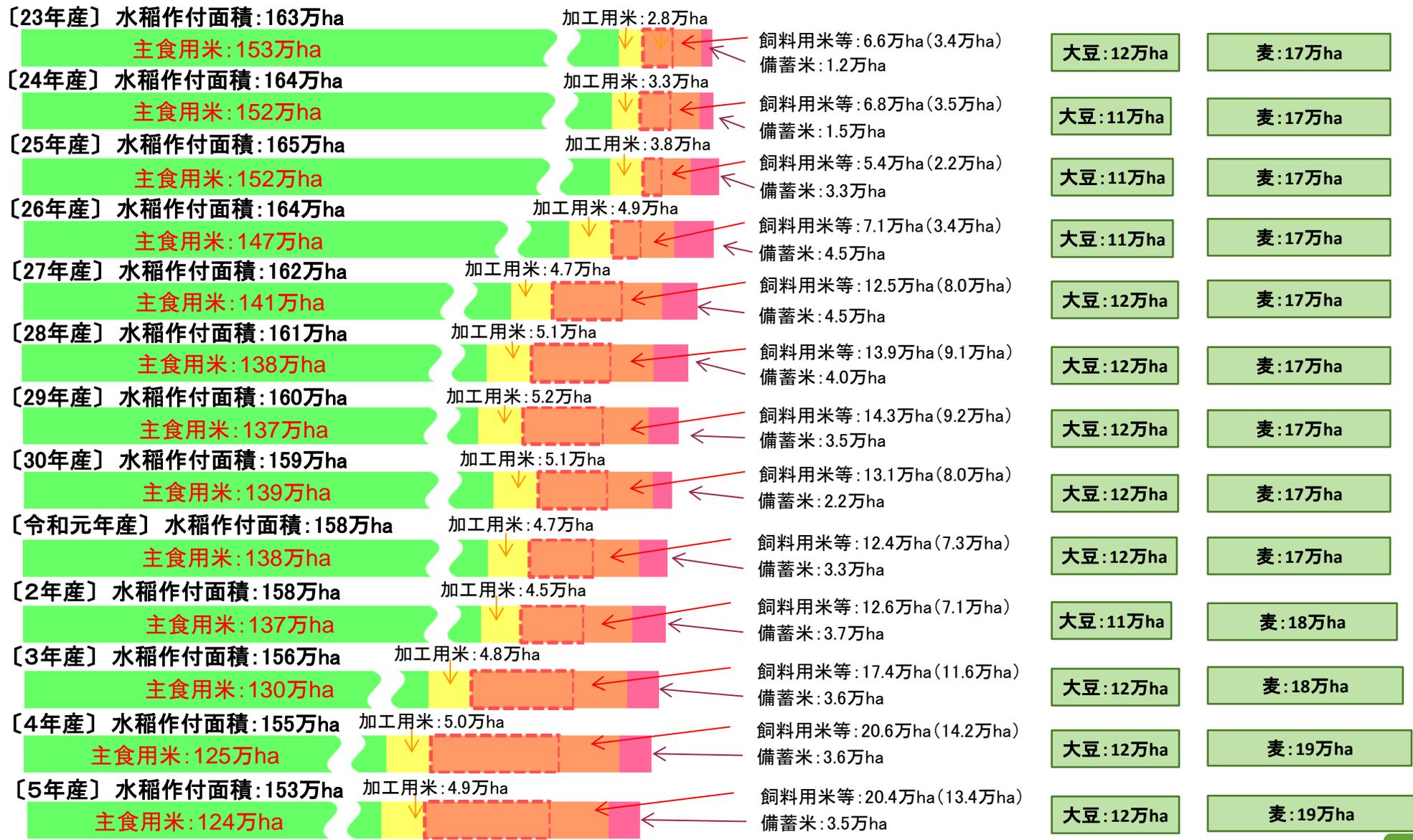
○ 日本の人口推計



資料: 農林水産省「食料需給表」
注: 1人1年当たり供給純食料の値である。

○ 水田における土地利用の状況

○ 主食用米の需要が毎年減少する中で、麦、大豆等の需要のある作物への作付転換を進めている。



※ 水稲、麦、大豆:「耕地及び作付面積統計」、主食用米:「作物統計」、加工用米、飼料用米等(飼料用米、米粉用米、WCS用稲、新市場開拓用米等):「新規需要米の取組計画認定状況」、備蓄米:地域農業再生協議会が把握した面積

○ 新たな用途に使える米粉

- 米を粉にした米粉は、古くから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。
- 国内で自給が可能であり、新た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なことから、このような米粉の普及を実施。

	従来の米穀粉	新たな用途に使える米粉
用途・食品例	<ul style="list-style-type: none"> ・米菓(せんべい、あられなど) ・和菓子(だんご、求肥、桜もち、工芸菓子など)  <p style="text-align: right;">等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・料理(揚げ物の衣、とろみ付けなど) ・菓子(ロールケーキ、パンケーキなど) ・米粉パン ・米麺 ・プレミックス  <p style="text-align: right;">等</p>
主な種類	上新粉、白玉粉、道明寺粉、寒梅粉 など	米粉、玄米粉 など
粒子の細かさ	用途に応じた細かさ・形状にして使用される。	小麦粉と同等レベル。この他、でんぷん損傷度、アミロース値の違いにより使い分けられている。

使用される製粉機の例



ロール式粉砕装置

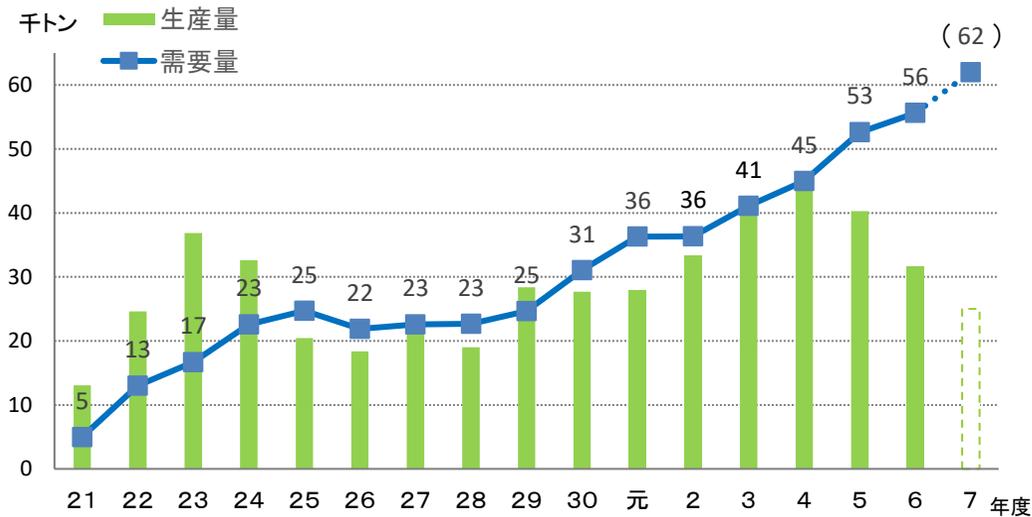


気流式粉砕装置

○ 米粉用米の状況

- 米粉の需要は平成29年度まで2万トン程度で推移していたが、平成30年以降、グルテンフリーなどの食スタイルが注目され、消費者・需要者において米粉ニーズが高まってきたことや、米粉に適した品種の利用が拡大したことで需要は増加傾向へと転換。
- 更に、製粉メーカー等における米粉の特徴を生かした商品開発や規模拡大等の取組、国による米粉・米粉製品の需要創出・利用促進に向けた支援対策等により、消費者への米粉の認知度や米粉・米粉製品の購入環境が大きく改善したことで米粉の需要量は近年加速化。(H30年度:3.1万トン→R6年度:5.6万トン)

米粉用米の生産量・需要量の推移



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6年度の生産量は認定計画ベース、令和7年度の生産量は需要量及び翌年度繰越在庫量の水準をベースに必要供給量として推計。需要量は需要者からの聞き取り。数値は需要量。

製粉コストの状況

(kgあたり)

	原料価格	製粉コスト	販売価格
米粉	50～70円程度	100～300円程度	150～370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) 米粉販売価格は大手企業から聞き取った業務用価格(令和6年度)。

注3) 小麦粉の原料価格等は令和5年度の数値。

米粉に適した品種の利用拡大

ミズホチカラ (2011年3月品種登録)

製粉時のデンプン損傷が少ないため膨らみやすく、主食用品種に比べ2割以上の増収が期待できるパンに適した品種。

米粉パンの形状比較



米粉用米の生産量に占める専用品種の割合 (%)

R2	R3	R4	R5	R6
10	11	11	13	15

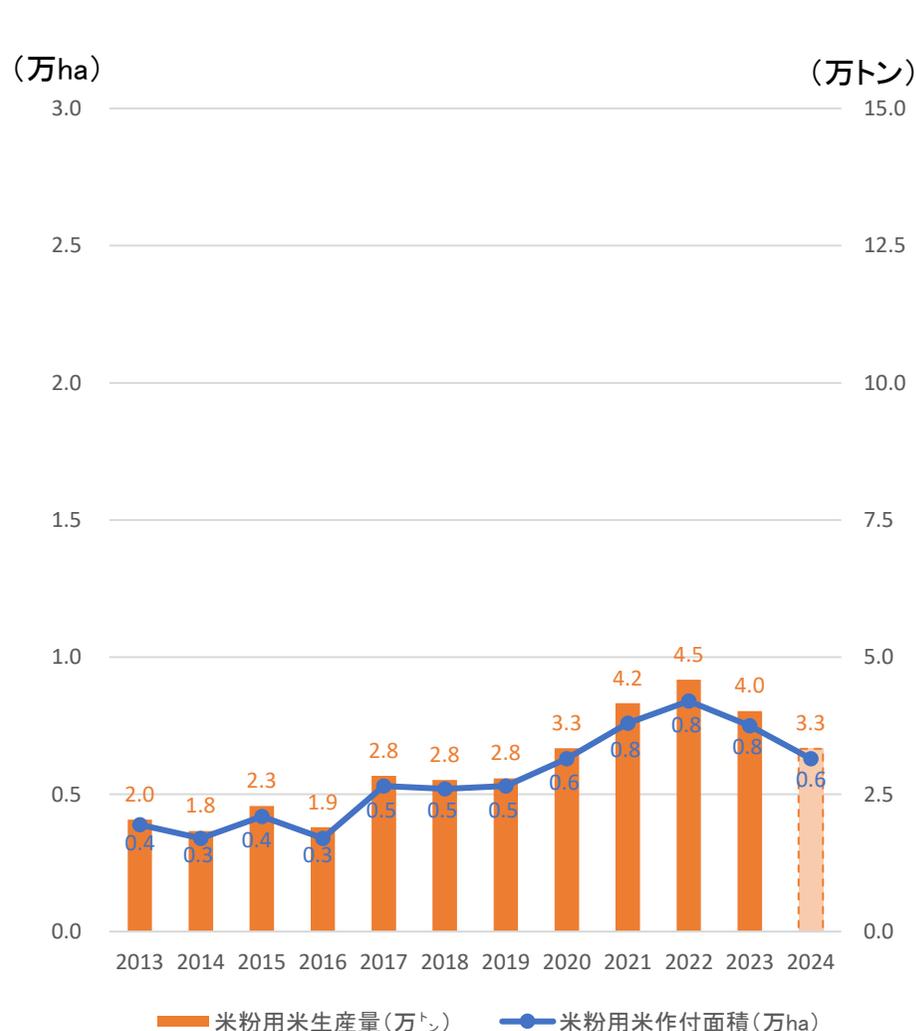
【参考】

製造規模や製品の販売ロット（製造施設の稼働率や輸送費に影響）による米粉の製粉コスト等

- 製造量が年間約300トン以上の製粉企業
 - ・大口ロット（フレコン／10トン単位）：100円/kg程度
 - ・小口ロット（紙袋／1トン未満）：300円/kg程度
- 製造量が年間約300トン未満の製粉企業
 - ・大口ロット（フレコン／1トン単位）：250円/kg程度
 - ・小口ロット（紙袋／30kg単位）：480円/kg程度

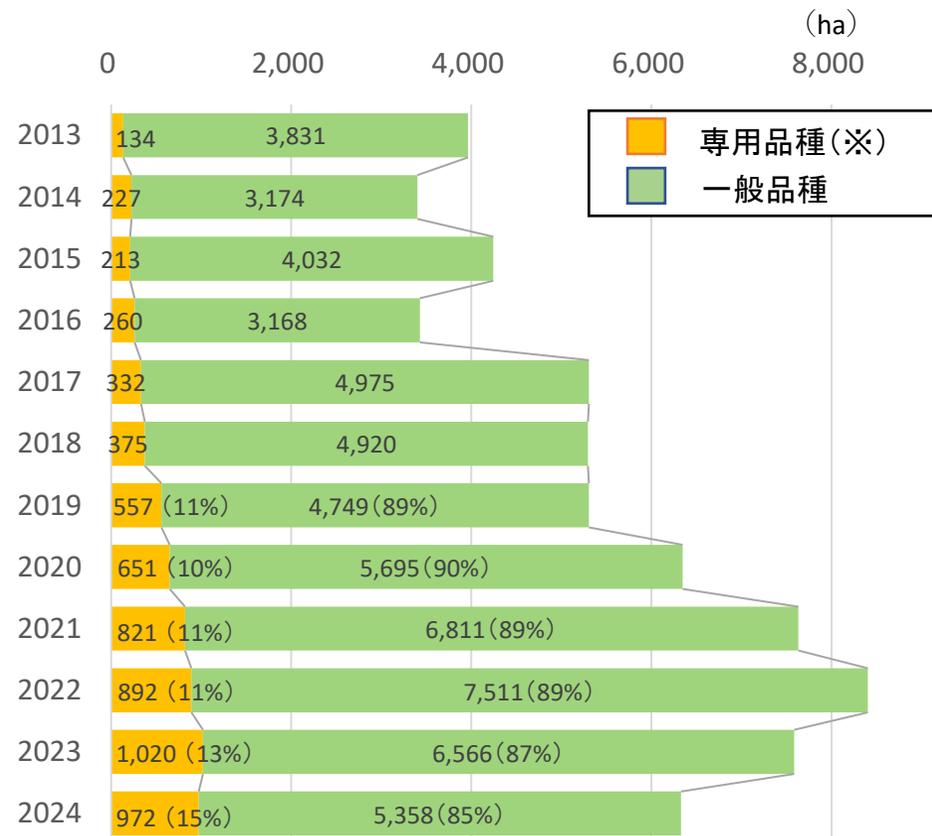
○ 米粉用米の作付面積と生産量の推移、専用品種・一般品種の作付割合

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



**ニーズが高まっている専用品種の
 占める割合が少しずつ増加**

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」及び「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。

○ 米粉パン・米粉麺に適した米粉専用品種(1)

- 米粉の需要拡大に向けて、原料用米の生産面では、米粉パンに適した「ミズホチカラ」や「笑みたわわ」、米粉麺に適した「亜細亜のかおり」等、研究機関等において加工適性や収量に優れた品種を開発。
- 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。

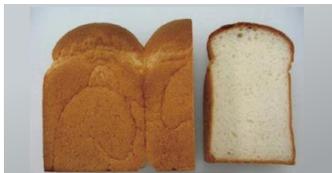
米粉パンに適した品種

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

ほしのこ

- ・「ほしのこ」は製粉特性が優れ、米粉原料に向く品種。
- ・パン・洋菓子等として小麦粉の代わりに使える米粉が一般品種より容易に製造可能。
- ・栽培適地は北海道。



ほしのこ



「ほしのこ」の米粉で作ったパン

こなだもん

- ・「こなだもん」の玄米収量は「ヒノヒカリ」とほぼ同じ。
- ・米粉の損傷デンプンが少なく、粒も細かいため、パンが膨らむ。
- ・焼いてから時間が経っても比較的固くなりにくいのが特長。
- ・栽培適地は暖地及び温暖地。



こなだもん



「こなだもん」の米粉パン

米粉麺に適した品種

ふくのこ

- ・「ふくのこ」は、アミロース含有率が27%程度で、従来の高アミロース品種と同様に、米粉麺への加工が可能。
- ・「ヒノヒカリ」と収穫時期はほぼ同じで、2割ほど多収。
- ・栽培適地は、「ヒノヒカリ」の栽培が可能な関東以西の平坦地。



ふくのこ



「ふくのこ」の米粉麺

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



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

北瑞穂（きたみずほ）

- ・「北瑞穂」はやや多収（600kg/10a）の高アミロース米品種。
- ・米粉の加工適性が高く、ライスパスタやクッキーに適している。
- ・栽培適地は北海道。



北瑞穂



「北瑞穂」で試作したライスパスタ

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



あみちゃんまい

注) これら9品種は需要に応じた米の生産・販売の推進に関する要領（令和5年3月31日一部改正）において米粉専用品種として示された品種。このほか、米粉専用品種には都道府県知事特認品種も含まれる。

引用：農研機構 2024様々な用途に向くお米の品種シリーズ

○ 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**ダマになりやすく、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。

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やすく、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

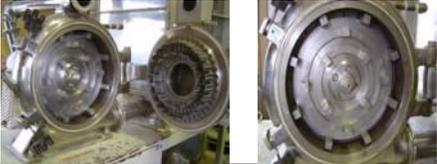


米粉で作るとふんわり、しっとりとした食感に仕上がります。ふるわずに調理できるので、手軽につくれて、時間が経ってもしっとりとした仕上がりが続きます。

- 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/>

○ 米穀粉の主な粉砕装置

粉砕装置の種類	粉砕方法	粉の大きさ	特徴
<p>気流式粉砕装置</p> 	<p>粉砕室内のファンが高速回転し、その中に原料米が投入され、粉砕室内の内壁に衝突、あるいは粒子同士が摩擦し粉砕される。</p> <p>粉砕された粉は気流によって排出される。湿式・乾式粉砕の両方が可能。</p>	直径50～60ミクロン	<ul style="list-style-type: none"> ①微細粒粉の製造が可能 ②製粉ダメージが少ない ③品温が上がりにくい ④回転速度、風速の調整で粒度調整が可能 ⑤シフターが不要 ⑥粉砕と同時に乾燥が行える ⑦機械設備がコンパクト ⑧少量から大量生産まで対応可能 ⑨金属同士の衝突部がないので金属粉が混入しない
<p>ピン式粉砕装置(高速粉砕機)</p> 	<p>角ピン状の突起物十数本がついた板を高速回転させ製粉する。</p> <p>粉砕された粉は、その周囲を囲むスクリーン(篩)を通過し、定められた粒度の粉が製粉される。</p> <p>原料米は乾式で行う。</p>	直径70～80ミクロン	<ul style="list-style-type: none"> ①スクリーンの交換で細かい粉から荒い粉まで粉砕が可能 ②製粉ダメージがややある ③機械設備がコンパクト ④少量生産に向く ⑤微細粒粉には不向き
<p>胴搗式粉砕装置(スタンプミル)</p> 	<p>石臼に原料米を入れ、杵により搗いて循環しながら粉砕する。</p> <p>原料米は湿式で行う。</p>	直径60～80ミクロン	<ul style="list-style-type: none"> ①製粉ダメージが少ない ②品温が上がりにくい ③シフターが不要 ④大量生産(100kg/h以上)に向く ⑤機械設備が大掛かり ⑥機械設備費が高額 ⑦製粉に技術を要する
<p>挽き臼式粉砕装置(例:水挽粉砕機)</p> 	<p>原料米を一夜ほど水に浸け、その米を水とともに石臼で水挽きし、細かく挽かれたものを水とともに布袋に入れ圧縮。</p> <p>その後乾燥させる。</p>	直径50～60ミクロン	<ul style="list-style-type: none"> ①微細粒の粉が可能 ②製粉ダメージが少ない ③機械設備が大がかり ④機械設備費が高額 ⑤製粉に技術を要する
<p>ロール式粉砕装置</p> 	<p>互いに逆方向に回転する2本のロールの間に原料を通し、圧縮させ粉砕する。</p> <p>原料米は乾式で行う。</p>	直径70～100ミクロン	<ul style="list-style-type: none"> ①鋭角的な角を持った粉が出来る ②シフターが必要 ③大量生産に向く

○ 食料・農業・農村基本計画(令和7年4月11日 閣議決定)(抜粋)

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

Ⅰ 我が国の食料供給

1 国内の食料供給

(2) 土地利用型作物(米、麦、大豆、そば、いも類、甘味資源作物)

① 米

ア 消費

米の消費は、食生活の多様化、高齢化による摂取熱量の減少や、中高年層における米消費量の減少等を背景に、長期的に減少傾向で推移しており、2023年度の1人当たり年間消費量は51.1kgとなっている。近年、1人当たり消費量の減少度合いが緩やかになっているが、人口減少効果が加わることで、マクロでは年10万トン程度の主食用米の国内需要の減少が続いており、今後もこの傾向が続くことが見込まれる。一方、訪日外客数の増加に伴いインバウンド需要の増加が見られるほか、グルテンフリーなどの食スタイルの広がりもあり、米粉の特徴を活かした商品開発の取組等により、米粉の需要量は増加傾向で推移している。

このような状況の中、主食用米については、食の簡便化志向、健康意識の変化やインバウンド需要を含む中食・外食ニーズへの対応等を通じて需要開拓を図る必要がある。また、米粉については、家庭や飲食店における認知度は高まっているものの、更に市場規模を拡大するためには、活用方法の開発・普及が必要である。

このため、食生活や意識の変化に対応し、学校給食やその他の食育の場において、食べ方や健康に関わる知識等の普及を図る。また、米粉の特徴を活かした新商品・メニューの開発、活用方法に関する情報発信や喫食機会の拡大を通じ、新たな需要の創出を図る。

イ 生産

(ii) 米粉等の多様な用途に係る対応

米需要拡大を目指すためにも米粉用米の作付けを拡大することは重要である。米粉用米は、パンや麺等への利用により、年々需要が増加する傾向にあるものの、生産規模が小さく、米粉や米粉製品の製造に係る設備投資のハードルが高い状況にある。そのため、米粉の生産コストの低減や米粉の加工に適した品種の普及を進める必要がある。また、飼料用米は、多収品種(専用品種)の作付割合が2024年度に7割を超え、品種転換が進んでいるが、生産・流通コストの更なる削減を進める必要がある。

このため、米粉用米については、米粉や米粉製品の製造能力の強化を促進するほか、米粉の加工に適した多収品種の開発・普及等によりコスト低減とこれによる更なる需要拡大を図る。また、飼料用米については、多収品種の導入等による生産性向上等を図る。

○ 米粉用米の生産に対する支援措置

- 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、生産者等が行う米粉の生産の高度化に資する施設整備や米粉を原料とした食品の製造・加工施設等の整備に対し、無利子融資等の支援を実施。

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農業者にとっては、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

生産者等が整備する機械・施設等に対する支援

米穀の新用途への利用に関する法律に基づく
生産製造連携事業計画
の農林水産大臣による認定を受けた場合

農業改良資金（中小企業者向け日本政策金融公庫資金）

利率：無利子

償還期限：12年以内

融資限度額：個人 5,000万円、法人・団体 1億5,000万円

対象施設：農業経営に必要な施設であって、米粉の生産の高度化に資する水稻直播機、乾燥調整施設、低温保管貯蔵施設、米粉製造施設、米粉を原料とした食品の製造・加工施設等

※別途、農業改良資金金融通法第6条に基づき、都道府県から貸付資格の認定を受ける必要があります。

食品等流通合理化対策債務保証事業による債務保証（(公財)食流機構）

対象：生産製造連携事業計画で認定された事業の実施に必要な資金

※別途、食品等流通法第5条第1項に基づき、食品等流通合理化計画を作成し、農林水産大臣の認定を受ける必要があります。

○ 水田活用の直接支払交付金等

【令和6年度予算概算決定額 301,500 (305,000) 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])
- 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
- 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])

<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。

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。

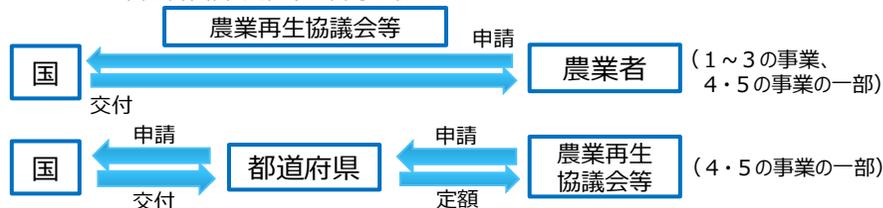
5. コメ新市場開拓等促進事業 11,000 (11,000) 百万円

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

<事業の流れ>

営農計画書・交付申請書等の取りまとめ



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

*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6年度については標準単価7.5万円/10a (5.5~9.5万円/10a)

今後、標準単価を段階的に引き下げ、令和8年度において標準単価6.5万円/10a (5.5~7.5万円/10a) とする

産地交付金



○ 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5年度補正予算と併せて実施)

① 畑地化支援*5：14.0万円/10a

② 定着促進支援*5 (①とセット)：2万円 (3万円*6) /10a x 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)

【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6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

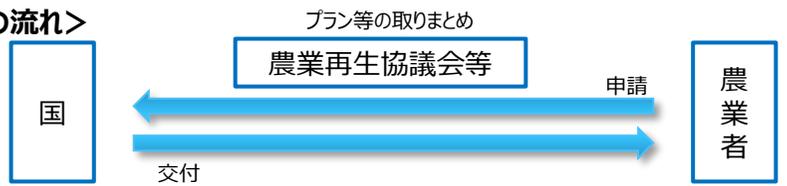
産地・実需協働プランに参画する生産者が、実需者ニーズに対応するための**低コスト生産等の技術導入**を行う場合に、**取組面積に応じて支援**します。

- ① **対象作物**：令和6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6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必要があります。
- ※3 本支援の対象となった面積は、令和6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



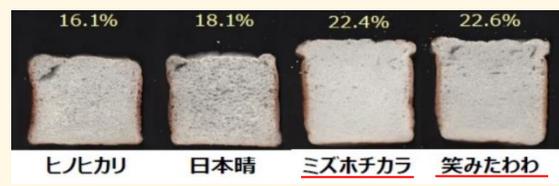
直播栽培



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



【お問い合わせ先】 農産局企画課 (03-3597-0191)

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

農山漁村振興交付金のうち地域資源活用価値創出対策（旧 農山漁村発イノベーション対策） （地域資源活用価値創出整備事業（定住促進・交流対策型））（旧 農山漁村発イノベーション整備事業）

米粉用米の生産・利用に取り組む**生産製造連携事業計画（米穀の新用途への利用の促進に関する法律に基づく）**の認定を受けることを前提として、農山漁村活性化法に基づく活性化計画に位置付けられた機械・施設整備等を支援

（ 令和7年度予算概算決定額 ： 7,389（8,389）百万円の内数 ）

● 事業実施主体

都道府県、市町村、農林漁業者等の組織する団体等

● 支援の内容

・施設整備等の支援（補助率：1/2等）

①農業生産機械の導入 ②加工施設の整備 ③集出荷貯蔵施設の整備 等

都道府県及び市町村が作成する活性化計画の記載事項

- ・必須事項 ① 活性化計画の区域 : 面積、区域設定の考え方
- ② 事業に関する事項 : 定住等を促進するために必要な事業及び関連事業に関する市町村名、地区名、事業名、事業実施主体等
- ③ 活性化計画の目標 : 活性化計画の目標と目標設定の考え方
- ・添付書類 ① 事業実施計画 : 交付対象事業の目標と目標設定の考え方、交付対象事業の内容、年度別の事業実施計画 等
- ② 事前点検シート : 目標が法律及び基本方針と適合しているか
事業の推進体制は整備されているか
事業による効果の発現は確実に見込まれるか
個人に対する交付ではないか、また目的外使用の恐れがないか 等をチェックするもの

食品安定供給施設整備資金（中小企業者向け日本政策金融公庫資金、10年超）

貸付対象

「米穀の新用途への利用の促進に関する法律」の規定により農林水産大臣の認定を受けた生産製造連携事業計画に基づいて生産・流通・加工・販売の各関係者が整備する以下の施設等

- ① 米穀の乾燥調製・集出荷貯蔵施設
- ② 米粉又は米を原材料とした飼料の流通、加工、製造に係る施設
- ③ 米を原材料とした食品（畜産物を含む）の流通、加工、製造、販売に係る施設
- ④ ①、②、③に関連して必要となる費用（立ち上がり時の運転資金）
- ⑤ 新技術の利用をともなう新商品の開発等に必要な施設
- ⑥ ⑤と一体的となって必要となる費用（特許権の取得費用等）

償還期限

15年（うち据置期間 3年）

融資率

80%

貸付利率

1.75%（中小③－1／令和7年6月18日現在）

※①、②、③の整備に関連して立ち上がり時に必要となる運転資金は、2.50%（食品A-1／令和7年6月18日現在）

※なお、生産者組合、農業協同組合等が整備する場合は、**農林漁業施設資金（共同利用施設／米穀新用途利用促進）**の利用も可能
【貸付利率】 2.00%（農林D－3／令和7年6月18日現在）

米粉需要創出・利用促進対策事業

【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

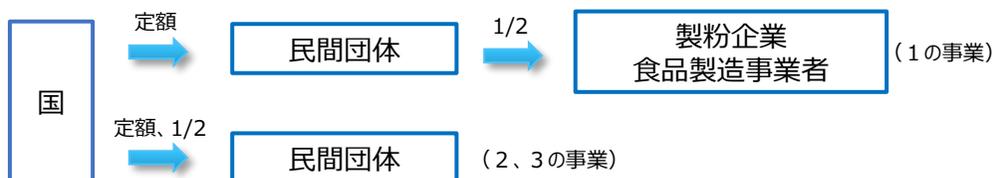
2. 米・米粉消費拡大に向けた支援

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。

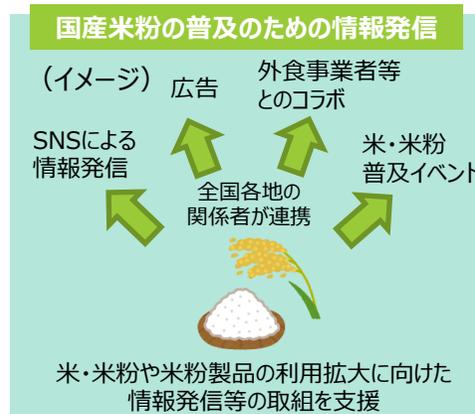
3. 米粉製品製造能力強化等に対する支援

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>



【お問い合わせ先】 農産局穀物課 (03-6744-2517)

○ 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。

○ 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



2番
パン用

参考

米粉の用途別基準・用途表記

用途表記	1番	2番	3番	
主な用途 項目	菓子・料理用	パン用	麵用 (※一部、菓子・料理用を含む。)	測定法
粒度 (μm)	粒径75μm以下の比率が50%以上			レーザー 回折散乱式
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	麵全般	強弾力の麵、 洋酒に浸すなど の固めのケーキ

<付帯事項>

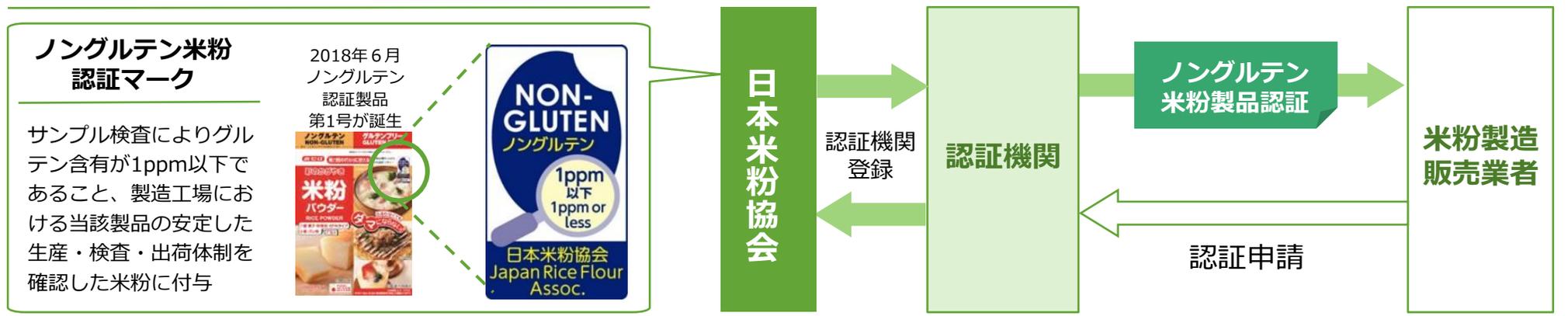
- 1番の米粉は、アミロース含有率の別によって適応する用途が異なるので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、用途の詳細情報を伝達するものとする。
- 3番の米粉であってアミロース含有率25%以上のものは強弾力の麵への適性が高いので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、当該情報の積極的な提供に務めるものとする。

注) 上新粉など、既存用途向けの米穀粉は対象としない。

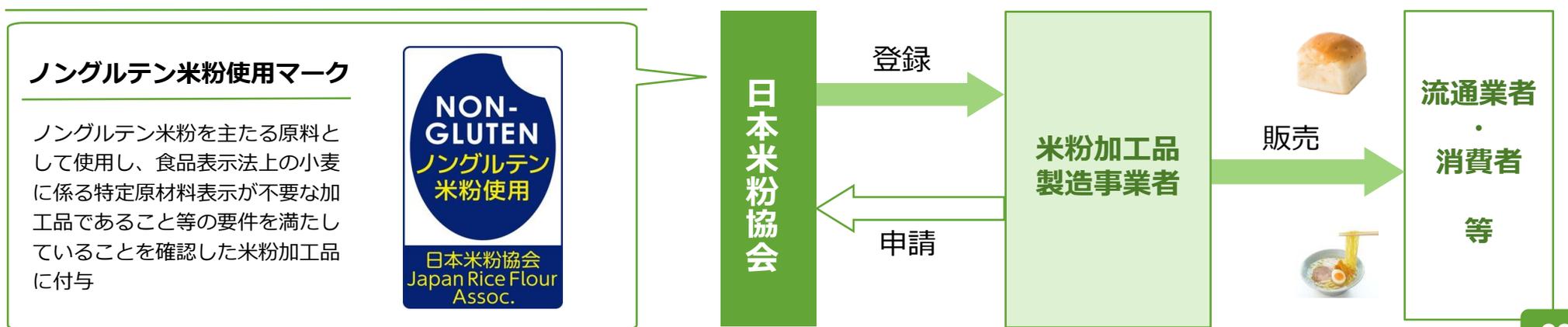
○ ノングルテン米粉の第三者認証制度、加工品の登録

- 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。
- 令和元年9月には、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に拡充。
- 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。

ノングルテン米粉の第三者認証制度



ノングルテン米粉を使用した加工品の登録



○ 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？

原料・資材等の受け入れ



原料・資材等の保管



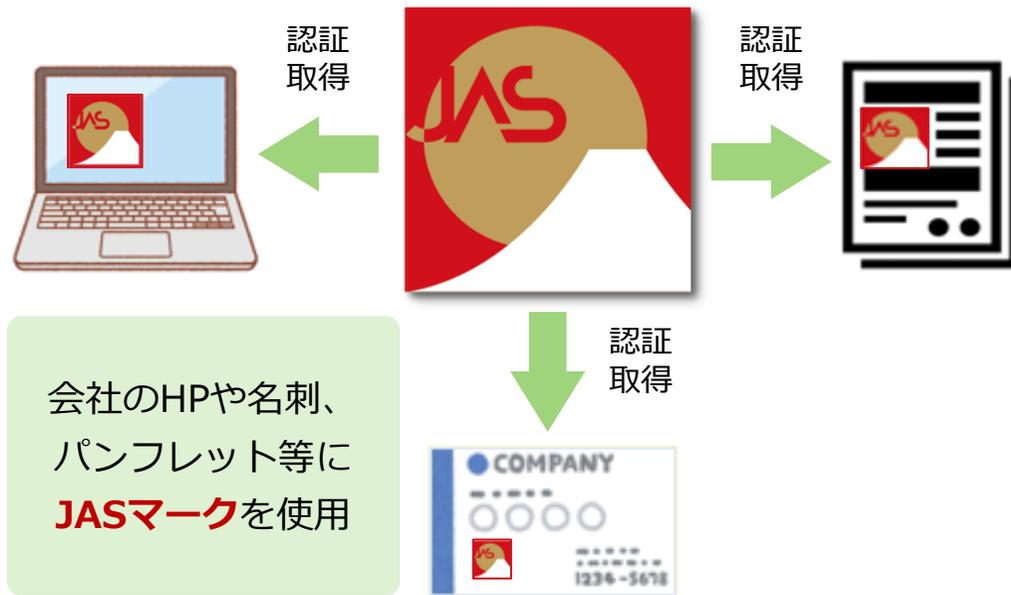
製 造



出 荷

**グルテン等の
混入を防ぐように
厳格に管理！**

JASマーク

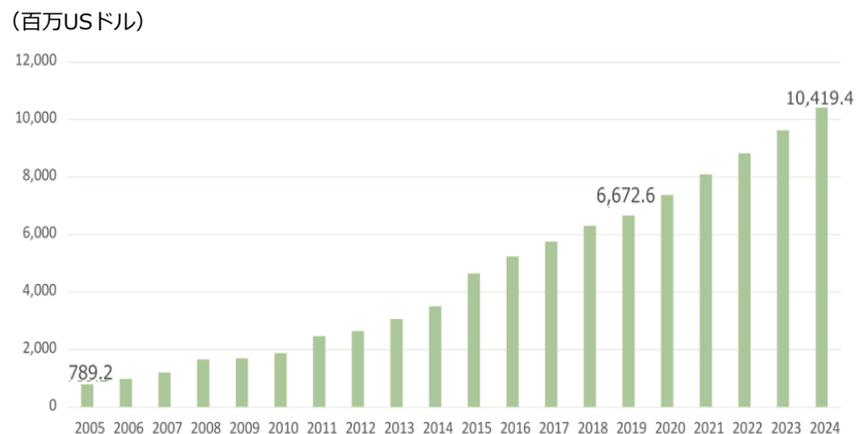


○ ノングルテン米粉表示と欧米のグルテンフリー表示との比較

	ノングルテン米粉表示 (ノングルテン米粉第三者認証に基づく使用マーク) ノングルテン米粉の製造工程管理JASマーク	欧米のグルテンフリー表示 FDA (米国食品医薬品庁)、EC (欧州委員会) 等
目 的	世界最高水準のグルテン含有量検査法を活用したノングルテン表示で高い安心感を提供することにより、日本産米粉をアピール	セリアック病対策 【 セリアック病 】 小麦等に含まれるグルテンに対する免疫反応が引き金となって起こる慢性自己免疫疾患。小腸の粘膜が炎症を起こし下痢等を発症。遺伝性の疾患で欧米人に多いといわれている。
表示の対象	日本産の米粉	自国 (地域) 内で流通する食品
表示が可能なグルテン含有量の範囲	1 ppm以下	20ppm未満 / 20ppm以下

世界のグルテンフリー市場規模

アメリカや欧州を中心に、世界のグルテンフリー市場は順調に拡大しており、2024年には約100億USドルに達する見込み



図：世界のグルテンフリー市場

注：2020年以降は予測値
出所：Euromonitor Dataを基にJFOODOにて作図

米粉によるグルテンフリー市場の取り込みに向けて

- グルテンフリー市場は、麦類に含まれるグルテンによるアレルギー、セリアック病、グルテン過敏症、ダイエット等に対するニーズにより形成
- 米は成分としてグルテンを含んでいないため、近年、米粉やその米粉を利用した商品の製造に取り組むメーカーも増加
- 平成30年6月から、グルテンフリー表示よりも高い水準をクリアして、グルテン含有「1ppm以下」の米粉を「ノングルテン表示」でアピールする「ノングルテン米粉第三者認証制度」を開始
- また、令和3年6月には、更なる輸出拡大に向けて「ノングルテン米粉の製造工程管理JAS」の認証を開始

○ 米粉の輸出に向けた取組

- 米粉の需要拡大を図るためには、国内だけでなく、海外における需要を創出し、輸出を拡大していくことが重要。
- このため、農林水産省、関係機関が連携し、海外における日本産米粉の優位性を活かした需要創出の取組や取引の拡大を支援。

農林水産省

- 令和4年12月に、輸出促進法に基づき、「コメ・パックご飯・米粉及び米粉製品」の認定品目団体として、全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会（全米輸）を認定。全米輸による、コメ・コメ加工品の輸出拡大に向けた、オールジャパンでの需要開拓等を支援。

（品目団体輸出力強化緊急支援事業 令和6年度補正予算額：4,162百万円の内数）

- 平成29年9月に「コメ海外市場拡大戦略プロジェクト」を立ち上げ、戦略的に輸出に取り組む輸出事業者、輸出産地等を特定し、輸出事業者等が行う海外市場開拓、海外でのプロモーション活動等を支援。海外における米粉の需要創出に向けた、効果的なプロモーション活動等を支援。

（コメ・コメ加工品輸出推進緊急対策事業 令和6年度補正予算額：100百万円）



JETRO・全米輸

JETROの取組

- ウェブサイトに「米粉」のページを開設し、日本産米粉の優秀さを海外にPR。
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/riceflour.html>
- 米粉等の取引の機会を提供するマッチングデータベースを開設。
米粉／日本農林水産物・食品輸出マッチングサイト



日本語版



英語版



<https://e-venue.jetro.go.jp/bizportal/s/SearchSpecific?language=ja>

https://e-venue.jetro.go.jp/bizportal/s/SearchSpecific?language=en_US

全米輸の取組

- 令和6年度は、訪日外国人旅行者を対象とした米粉及び米粉製品の試食イベントを実施。訪日外国人旅行者に試食した米粉製品の評価をもらい、その結果等をフィードバックすることで、米粉及び米粉製品の製造事業者等に米粉及び米粉製品の輸出可能性を感じてもらい、輸出意欲の醸成を図る。
- また、アメリカやイギリス等で、展示会への出展や試食会・商談会を実施し、米粉及び米粉製品の製造事業者等に輸出拡大に向けた商談機会を提供。

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 地域資源活用価値創出対策 (旧 農山漁村発イノベーション対策)

(地域資源活用価値創出整備事業
(定住促進・交流対策型))
(旧 農山漁村発イノベーション整備事業)

(R7 予算額：74億円の内数)

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

食品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

(R7 予算額：120億円の内数)

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

新商品開発

農山漁村振興交付金のうち 地域資源活用価値創出対策 (旧 農山漁村発イノベーション対策)

(地域資源活用価値創出推進事業(創出支援型)のうち地域資源活用・地域連携推進支援事業)
(旧 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)

(R7 当初予算額：74億円の内数)

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・米粉麺等のプロモーションを実施

補助率 定額、1/2 以内



米粉のアピール等

消費者理解醸成・行動変容推進事業

(R7 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地域資源活用価値創出 対策(旧 農山漁村発イノベーション対策)

(地域資源活用価値創出推進事業(創出支援型)のうち地域資源活用・地域連携推進支援事業)

(旧 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)
(R7 当初予算額：74億円の内数)

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麺を商談会に出展新商品を開発

交付率 1/2 以内 等



官民一体の米粉消費拡大運動

(参考) 米粉の取組事例①

(株)マイセン

- 小麦粉、乳、卵など特定原材料等28品目不使用の玄米パンや、玄米うどんなどの麺類、玄米と脱脂大豆で作る大豆ミート等を販売



東北日本ハム(株)

- 特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応専用工場で、山形県産米の米粉を使用した「みんなの食卓」シリーズの米粉パンを製造。角パン、食パン、まあるいパン、パンケーキ等をラインナップ。



(株)タイナイ

- 特定原材料を含む28品目不使用で、新潟県産米粉を100%使用したおこめパンを製造・販売。おこめパンをまるごと粉碎した米パン粉も販売。



敷島製パン(株)

- 国産米粉と国産小麦を配合し、独特のもっちり感をだしたロールパンを販売。メインブランドの「超熟」シリーズにも一部米粉を使用。



(株)タカキベーカリー

- 100%国産のお米を使用し、ライスミルクやもち麦を加えたブレッドや、玄米を使用したロールパンを製造・販売。



小林生麺(株)

- 特定原材料を含む27品目不使用「無添加グルテンフリーヌードル」シリーズに愛知県産米粉を使用。米国のGFCO認証を取得。



(株)大瀧村あきたこまち生産者協会

- 発芽玄米を使用したグルテンフリーパスタや米ピューレを使用したパスタソース、カレー、シチュー等を製造・販売。GFCO認証取得。



熊本製粉(株)

- 国内の米粉製造業者として初となるGFCO認証を取得し、米国等の海外に向けて積極的な輸出を展開。



(株)波里

- ノングルテン米粉の製造工程管理JAS第1号を取得。多彩な米粉・米粉製品を開発、積極的な普及活動を展開。



グリコ栄養食品(株)

- 新潟県産米粉を使用したホームベーカリー向け「こめの香」を製造・独自のグルテンフリーの管理手法を実施。



みたけ食品工業(株)

- ノングルテン米粉認証第1号を取得する等、輸出を含めた積極的な米粉の製造・販売を実施。



米粉の取組事例③

尾西食品(株)

- 国産米粉100%使用、特定原材料等28品目不使用。長期保存(5年)可能な「ライスクッキー」や麺シリーズ。賞味期限の長い米粉パンを製造・販売。ライスクッキーは日本災害食認証やハラール認証を取得。



小城製粉(株)

- グルテンフリーのパン・ケーキ用ミックス粉を開発。パンやケーキ等を製造・販売するほか、欧米に輸出。



イオントップバリュ(株)

- 特定原材料7品目不使用製品を販売。「家族みんなで同じごはんがおいしく食べられる」というイオンコンセプトを基本とした商品。



(株)ネティエノ

- ノングルテン米粉第三者認証を取得し、米粉を製造



金沢米粉料理ラボ SOMA

- 北陸地方で無農薬栽培された原料米を使用した米粉を製造



岩塚製菓(株)

- グルテンフリーの米粉スナックを製造し、国内だけでなく海外へも輸出。



(1) 米粉商品開発等支援対策事業 (ソフト事業)

(2) 米粉製品製造能力強化等支援対策事業 (ハード事業)

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)

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 [R4補正: 83事業者] [R5補正: 57事業者]

○主な取組事例 交付決定数 [R4補正: 8事業者] [R5補正: 3事業者]

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

(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



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)

T V C M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T V C M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。



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。



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257投稿、コラムは56投稿。(R7年5月末時点)



YouTubeの動画再生回数は409万回(R7年5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53万回再生。

今後もニーズに沿った情報発信を行う。

「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」

米粉を使用した商品について

○ 令和4年度補正予算「米粉商品開発等支援対策事業」で開発された新商品の一例。

(株) 波里 (栃木県)



米粉

地元産の米粉専用品種「笑みたわわ」を使用。家庭用小袋は米粉が使いやすいようにチャック付きのパッケージに改良。今後は、他の品種でも製品化に取り組みとともに、どのような用途に適しているのか研究を続ける。

【販売ルート】 ECサイト、スーパーマーケット

(株) タカキベーカリー (広島県)



食パン、ロールパン

全国から寄せられたお客様の声に応え、米粉パンに注力。普段の食事に米粉パンを取り入れてもらえる新たな商品を開発。今後もスーパーで手軽に手に入る米粉パンを開発していく。

【販売ルート】 スーパーマーケット

アルファ電子 (株) (福島県)



パスタ

電子・機械部品メーカーが、産学連携事業で地元福島県産「天のつぶ」を使用した米粉100%のパスタを開発。まとまりのある、もちもちした食感のパスタを実現。

【販売ルート】 生協による宅配・共同購入等

(株) JR東日本クロスステーション (東京都)



ケーキ、クッキー、レモンケーキ

グルテンフリーケーキのニーズの高まりにより、3種類のクリスマスケーキを開発。クッキーやレモンケーキは、国産米粉が使用されていることが分かりやすいようにパッケージもリニューアル。

【販売ルート】 駅コンビニ、ECサイト

ケンミン食品 (株) (兵庫県)



ビーフン

数品種の米粉を配合し、国産米100%のビーフンを開発。つるつるしたのどごし、しっかりとしたコシに。現在は直営レストランでビーフンメニューを提供中。今後は飲食チェーンへの売り込みを進め、国産ビーフンの普及を図る。

【販売ルート】 自社外食店舗

ウッズ (株) (東京都)



タルトケーキ、クッキー

タルト専門店「AM STRAM GRAM」を運営。米粉ならではの食感を活かした米粉タルトを展開。クッキーやカスタードクリームにも米粉を使用。今後も新たなタルトのラインナップを増やしていく。

【販売ルート】 自社小売店舗、ECサイト

米粉を使ったメニューの一例

がブリチキン。(株式会社ブルームダイニングサービス)



「米粉」のからあげは、がブリチキン。の従来のからあげよりも衣が軽く、部位によって食感の違うのが特徴。

販売メニュー : 米粉からあげ
(やげん・ネック・鶏トロ口)
販売店舗数 : 38店舗

ring ring (リング・リング) (株式会社SYOKUSAN)



北海道米きらら397の米粉を使用したバウムクーヘン。ソフトタイプとハードタイプを販売。北海道産の素材でつくるフレーバーや酒蔵とタイアップしたプレミアム商品など。

販売メニュー : バウムクーヘン
販売方法 : ECサイト

リンガーハット (株式会社リンガーハット)



ブレンドした米粉と小麦粉の粒度にこだわり、米粉を何度も試作を重ねて完成。米粉を配合した皮は、外はパリッと中はもちもち食感。

販売メニュー : ぎょうざ
販売店舗数 : 557店舗

クリスピー・クリーム・ドーナツ (クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社)



昨年(2023年)、初めて販売した国産米粉入りミックスを使った「Komeco」ドーナツが今年も登場。“モチふわトロツ”な食感と、お米由来の自然な甘みが特徴。

販売メニュー :
①Komeco パンプキン ミルククリーム
②Kome-Dough 黒蜜きなこ
販売店舗数 : 76店舗

COMPHO (シマダグループ株式会社)



米粉：自然薯 = 9 : 1。新潟県産「亜細亜のかおり」を使用。国産の米粉を使うことで、もちり、つるりとした食感。

販売メニュー : スープカレー米麺等
販売店舗数 : 5店舗

中村屋 (株式会社中村屋)



大手コンビニチェーンで販売。中華まんの皮の部分に米粉を加え、しっとりとした食感とふんわり口どけの良い皮が実現。食べたときの満足感がアップ。

販売メニュー : 豚まん/肉まん/ピザまん/ごまあんまん
販売店舗数 : 2万店舗以上