

米粉をめぐる状況について

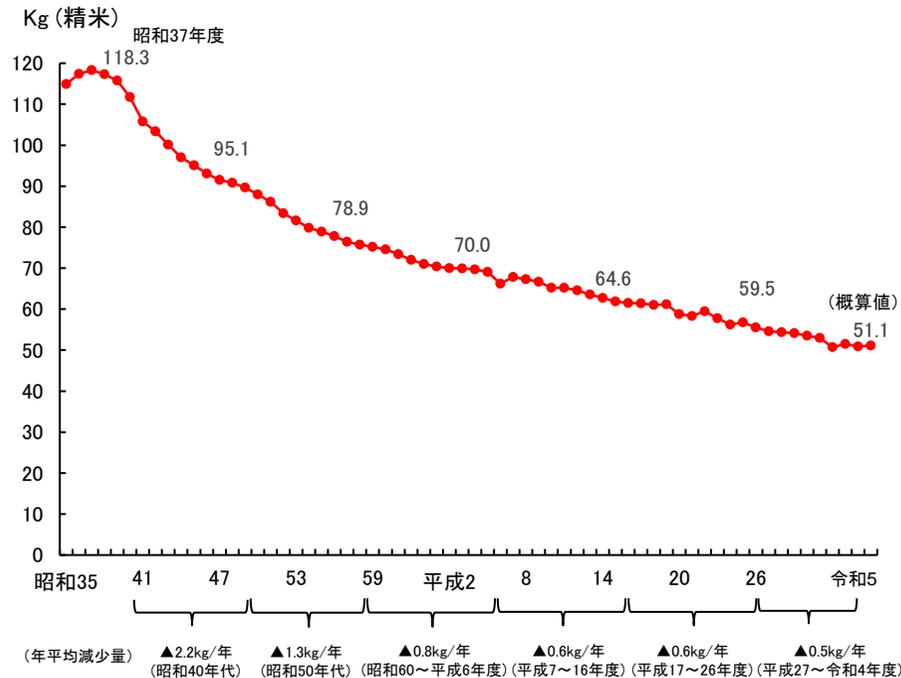
令和 7 年 7 月

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



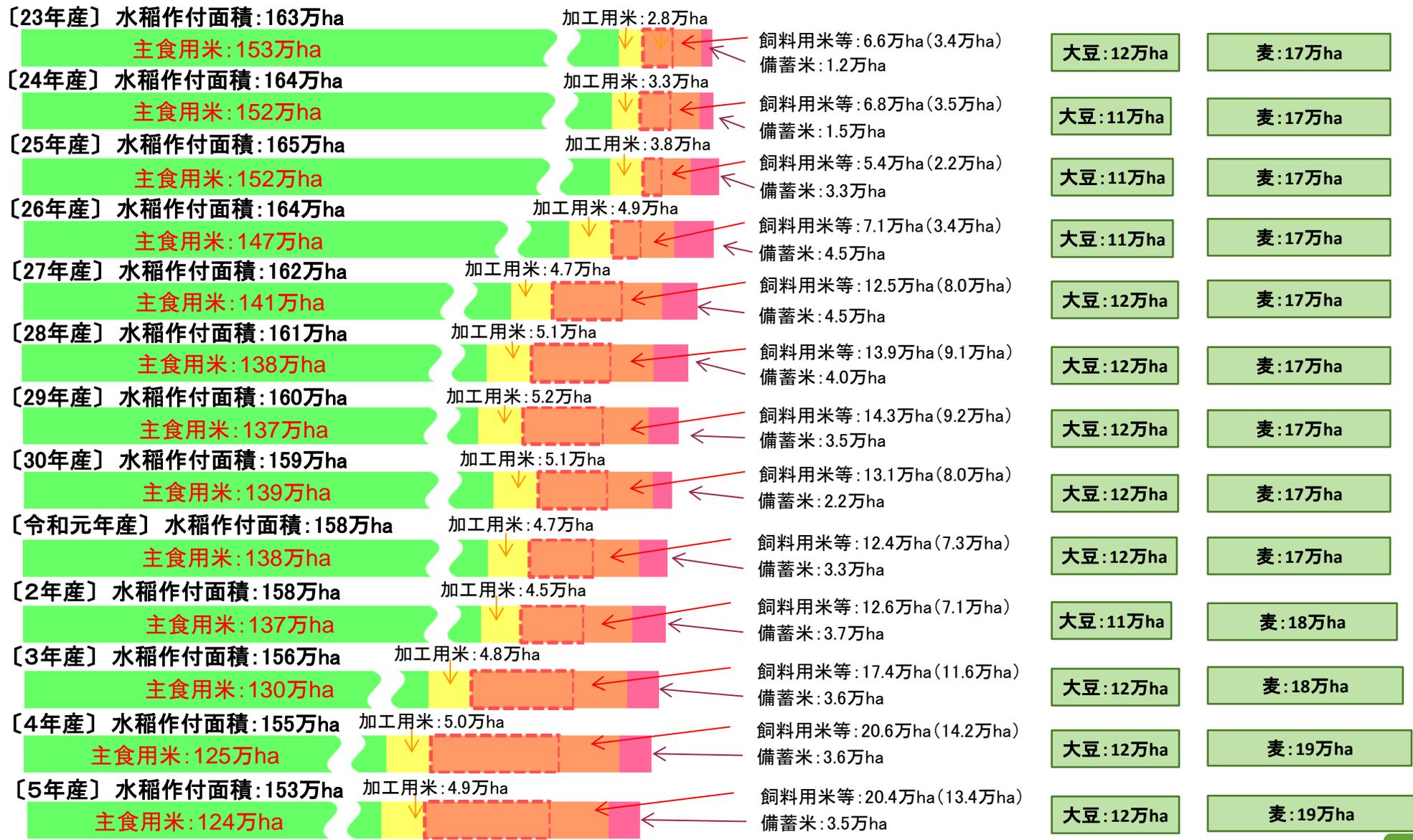
○ 日本の人口推計



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

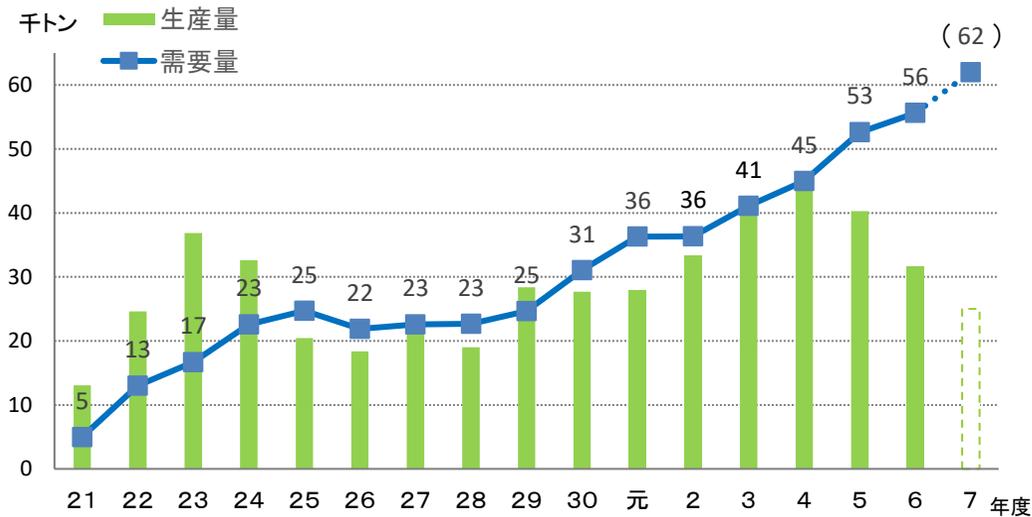


気流式粉砕装置

○ 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

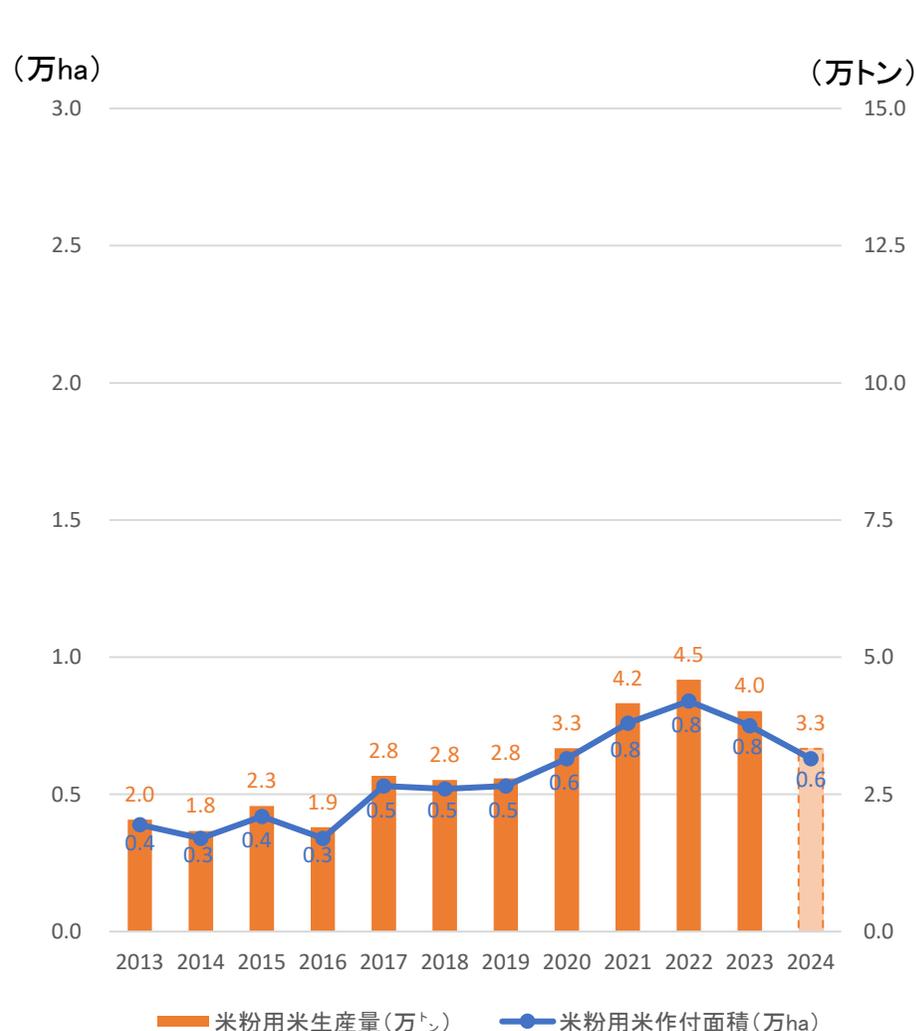
【参考】

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

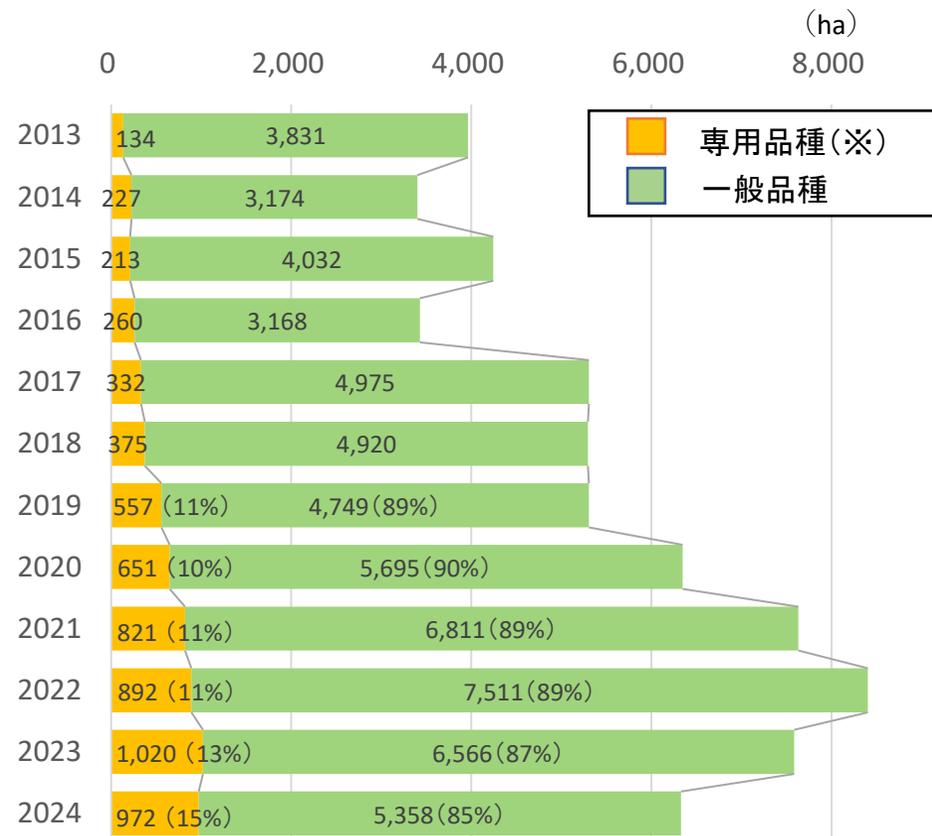
○ 米粉用米の作付面積と生産量の推移、専用品種・一般品種の作付割合

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。

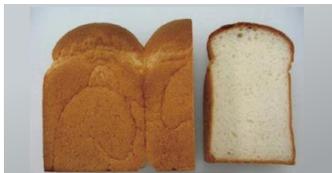
米粉パンに適した品種

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**。
ベタつかず水でさっと流せるので
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。