

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

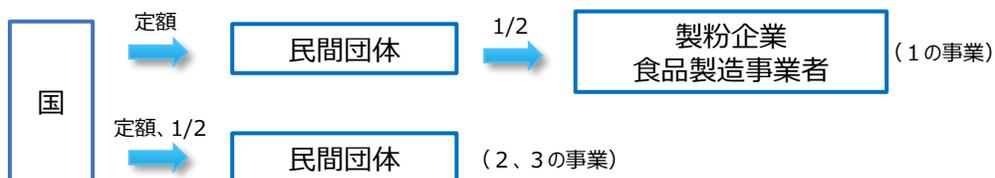
2. 米・米粉消費拡大に向けた支援

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。

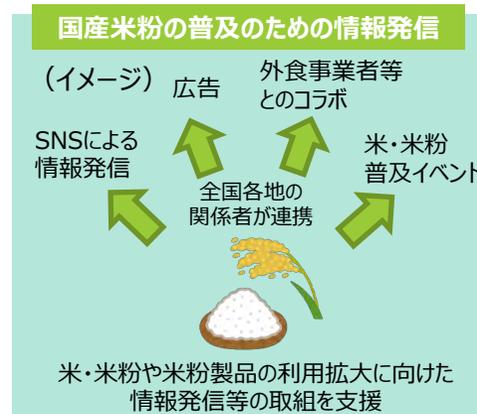
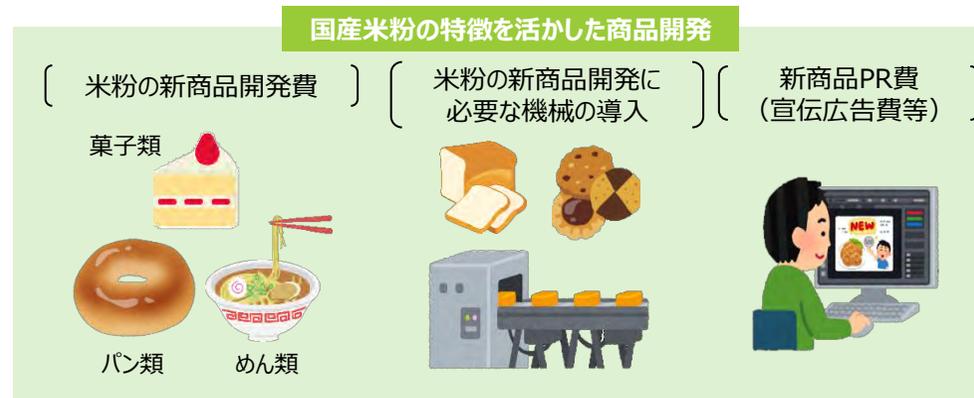
3. 米粉製品製造能力強化等に対する支援

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>

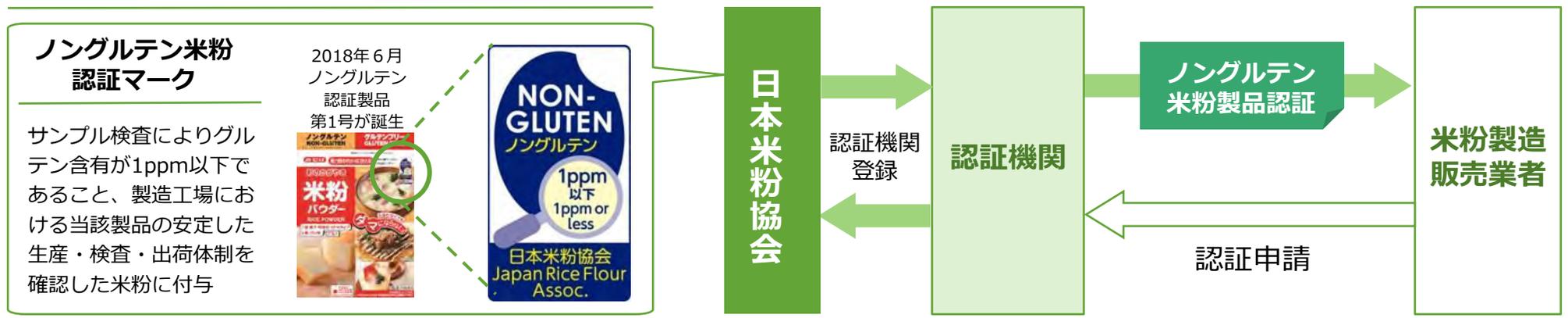
- 1番の米粉は、アミロース含有率の別によって適応する用途が異なるので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、用途の詳細情報を伝達するものとする。
- 3番の米粉であってアミロース含有率25%以上のものは強弾力の麵への適性が高いので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、当該情報の積極的な提供に務めるものとする。

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

