

○ 米粉の利用拡大支援対策事業

【令和5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**米粉の利用拡大**に向け、**消費・流通・生産それぞれの段階における取組を集中的に支援**します。

<事業目標>

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>

国産米粉の特徴を活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、集中的に支援します。

1. 米粉商品開発等に対する支援

米粉の利用拡大を推進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

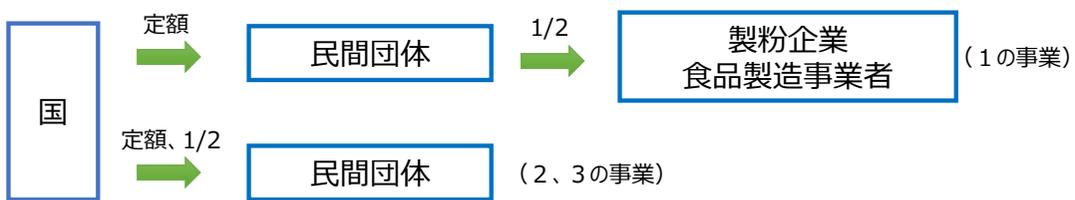
2. 米・米粉消費拡大に向けた支援

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>

国産米粉の特徴を活かした商品開発

国産米粉の普及のための情報発信

国産米粉・加工品の増産体制の整備

【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。



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。



3 米粉製造事業者と産地とのマッチング活動

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。



情報交換会の様子

4 米粉製品の海外輸出に向けたPR活動

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。



ミラノ日本産コメ加工品輸出商談会

○ 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



「米粉」のみで、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！



用途別表記がされた米粉製品

【参考】

米粉の用途別基準・用途表記

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

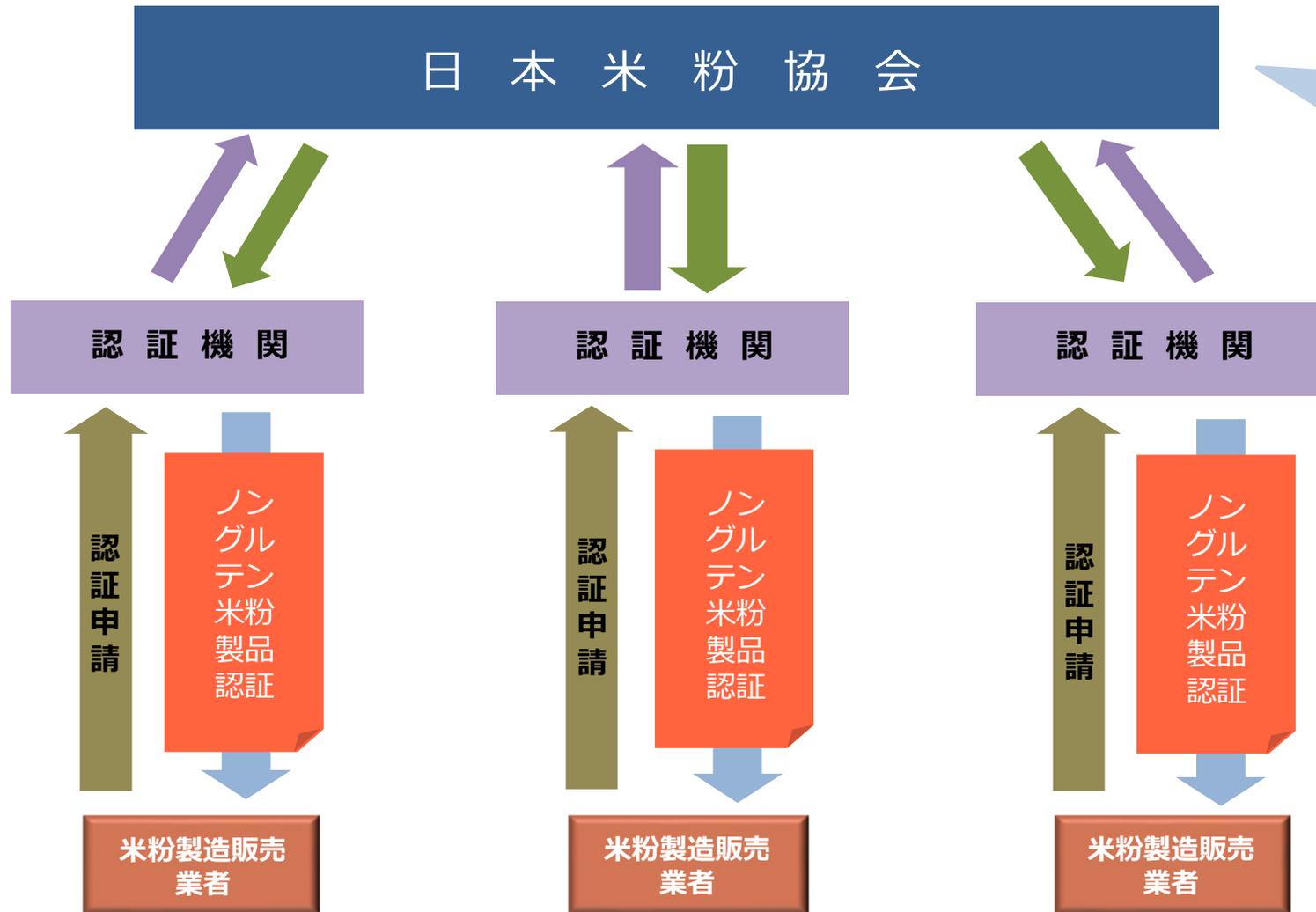
＜付帯事項＞

- 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麺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。

○ ノングルテン米粉第三者認証制度

- 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。
- 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。



<ノングルテン米粉認証マーク>

◆サンプル検査によりグルテン含有が1ppm以下であること、製造工場における当該製品の安定した生産・検査・出荷体制を確認した米粉に付与



2018年6月
ノングルテン認証製品
第1号が誕生

○ 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>

会社のHPや名刺、
パンフレット等に
JASマークを使用

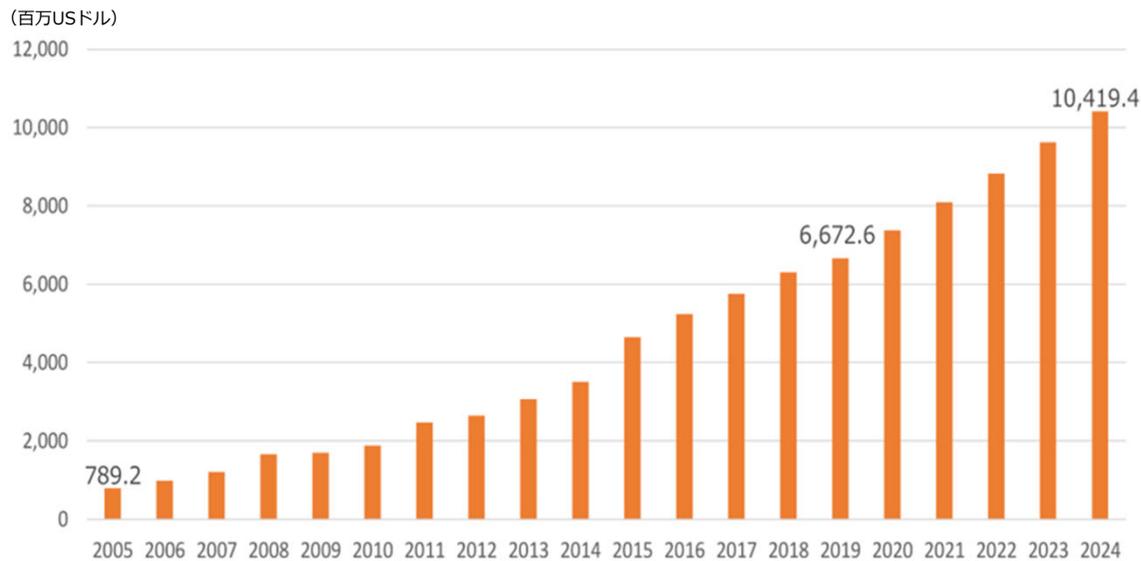


○ ノングルテン米粉表示と欧米のグルテンフリー表示との比較

	<p>ノングルテン米粉表示 〈2017年3月に決定した世界で初めての自主基準〉</p>	<p>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〉</p>
<p>目 的</p>	<p>世界のグルテンを摂れない子供たちなどの需要に対し、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</p>	<p>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。</p>
<p>表示の対象</p>	<p>日本産の米粉</p>	<p>自国(地域)内で流通する食品</p>
<p>表示が可能なグルテン含有量の範囲</p>	<p>1ppm以下</p>	<p>20ppm未満／20ppm以下</p>

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USD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4年度補正:4,201百万円の内数
品目団体輸出力強化支援事業 令和5年度概算決定:907百万円の内数)
- ◆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4年度補正:240百万円)



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)

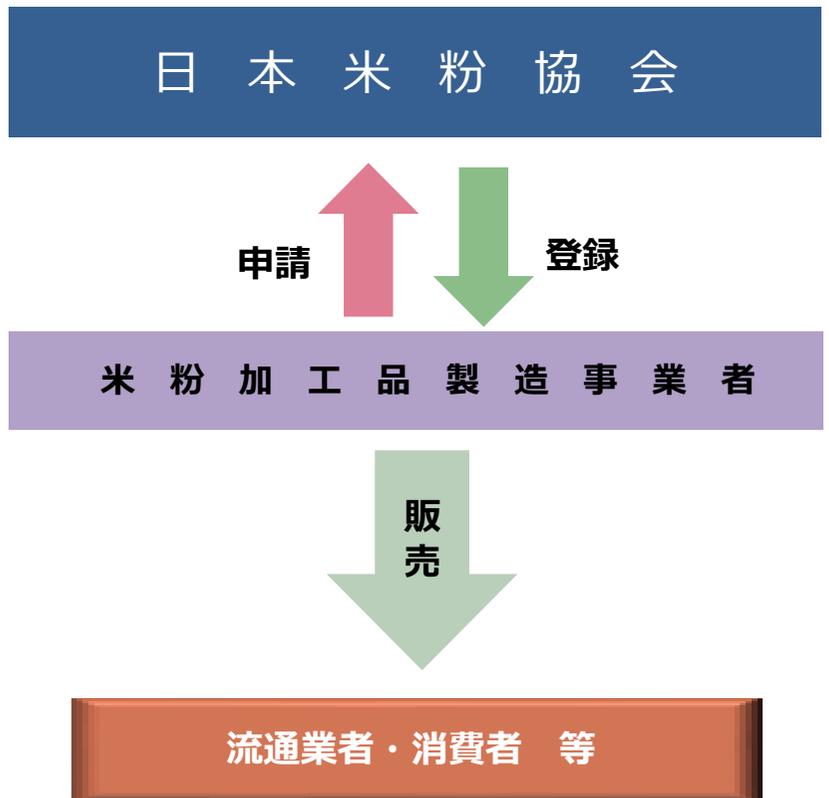
- 日本語版:
<https://e-venue.jetro.go.jp/bizportal/s/SearchSpecific?language=ja>
- 英語版:
https://e-venue.jetro.go.jp/bizportal/s/SearchSpecific?language=en_US

【全米輸の取組】

- ◆令和4年度は、米国における日本産米粉・米粉製品(米粉麺等)の認知の向上及びディストリビューションの拡大のため、現地の米粉・米粉製品取扱い事業者や消費者に向けて、ワークショップや、テストマーケティング事業、展示会出展を実施。
<https://www.jetro.go.jp/jfoodo/activities/komeko.html>
- ◆今後は、JFOODOのこれまでの海外プロモーション活動の知見をもって全米輸が米粉関連の事業の企画・立案等を行い、輸出事業者の取組をサポート。

○ ノングルテン米粉を使用した加工品の登録

- 日本米粉協会は、令和元年9月、「ノングルテン米粉を使用した加工品の登録」を開始。あらかじめ日本米粉協会へ申請し、受付に合致し登録された事業者は、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。
- 今後、登録の拡大を通じて、米粉加工品の販売を拡大。



<ノングルテン米粉使用マーク>
◆ノングルテン米粉を主たる原料として使用し、食品表示法上の小麦に係る特定原材料表示が不要な加工品であること等の要件を満たしていることを確認した米粉加工品に付与



○ 米粉の広報

- 大手流通の店舗では、米粉製品等のアレルギー対応商品のコーナーが常設されるとともに、ネット通販においても多くの米粉商品が取り扱われ、テレビCMも放送されるなど、消費者の米粉に対する関心も高まっている状況。
- このため、「ノングルテン米粉第三者認証制度」や「米粉の用途別基準」のような新たな取組について、政府広報による周知を国内外で実施。

動画による広報



スマートフォンのバナーによる広報



ラジオ番組による広報

令和2年（2020年）1月25日・1月26日放送

秋元才加とJOYのWeekly Japan!!

世界もターゲットに 進化を続ける、使いやすくなった米粉（文字で読む）

国産米粉は日々、進化を続け、私たちの身近な食品や製品に使われるようになりました。今回は「世界もターゲットに 進化を続ける、使いやすくなった米粉」というテーマでお話しました。

ゲスト
農林水産省・穀物課・米麦流通加工対策室長
上原 健一



海外向け雑誌による広報



(参考1) 米粉関連施策①

施設・設備の整備

農業者・食品加工業者共通

農業者

●農山漁村振興交付金のうち農山漁村発イノベーション対策(農山漁村発イノベーション整備事業(定住促進・交流対策型))
(R5予算決定額:91億円の内数)

●農山漁村振興交付金のうち農山漁村発イノベーション対策(農山漁村発イノベーション整備事業(産業支援型))
(R5予算決定額:91億円の内数)

●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)

●米粉の利用拡大支援対策事業のうち米粉製品製造能力強化等支援対策事業
(R5補正予算額:20億円の内数)

●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
(R5予算決定額:121億円の内数)

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

六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画又は農工商等連携促進法に基づく農工商等連携事業計画の認定を受けた農業者等が、多様な事業者の連携によるネットワークを構築し、制度資金等の融資又は出資を活用して六次産業化等に取り組む場合に必要となる加工・販売施設の整備を支援

※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

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

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】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

【例】米粉の新商品を製造するための製粉機を整備

【例】米穀需要拡大に対応するため、玄米倉庫を整備

・米、米粉又は米粉が主原料で小麦グルテンを含まない取組の場合には設備・機械に加えて建屋も支援対象
・米粉を原料とした米粉加工製品の場合(主原料は除く)は、製造設備・機械が支援対象

【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



米粉製粉工場

交付率 3/10以内
 ・中山間地農業ルネサンス事業の地域別農業振興計画に基づく取組は1/2以内
 ・市町村戦略に基づく取組は1/2以内
 ・総合化事業計画等の認定日から2年以内に障害者等を雇用する取組は1/2以内



米粉製粉施設

貸付限度額 80%以内



玄米倉庫

補助率 1/2以内



米粉製造機

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農山漁村発イノベーション対策(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)
R5予算決定額:91億円の内数)

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

●米粉の利用拡大支援対策事業のうち米粉商品開発等支援対策事業
(R5補正予算額:20億円の内数)

米粉や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
- ・新商品に係る広告宣伝費
- ・新商品の上市後3カ月間の原材料(米粉)費

交付率 1/2

米粉のアピール等

●消費者理解醸成・行動変容推進事業
(R5予算決定額:0.6億円)

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

●米粉の利用拡大支援対策事業のうち米粉消費拡大対策事業
(R5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等を支援

補助率 定額

輸出

●コメ・コメ加工品輸出推進緊急対策事業
(R4補正予算額:2.4億円)

日本産コメ・コメ加工品の海外需要開拓・プロモーション(新たな販路を開拓するための取組であって、品目団体及び輸出支援プラットフォームと連携するもの)を支援

【例】 海外でグルテンを含まない米粉製品のプロモーションを実施

補助率 定額、1/2以内

●品目団体輸出力強化緊急支援事業
(R4補正予算額:42億円の内数)

●品目団体輸出力強化支援事業
(R5予算決定額:9億円の内数)

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



国内産米粉総合情報サイトの作成



米粉商品や米粉メニュー情報の発信



官民一体の米粉消費拡大運動

●農山漁村振興交付金のうち農山漁村発イノベーション対策(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)
(R5予算決定額:91億円の内数)

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

交付率 1/2以内等