

米粉ってこんなにすばらしい

〔米粉利用拡大に向けて〕



※ 写真の料理の全てが、米粉を原料に作られたものです。

いま、米粉の利用拡大を推進しています！

◎ 特に注目されているのは微細粉です

○ 微細粉ってどんなもの？

◇ 大きさは？(小麦粉と同程度)

◇ 製粉方法は？

従来の製粉過程において、「洗米」や「篩」の過程で工夫をしています。
(特別に特許を得ているものは除く)

微細粉

小麦粉

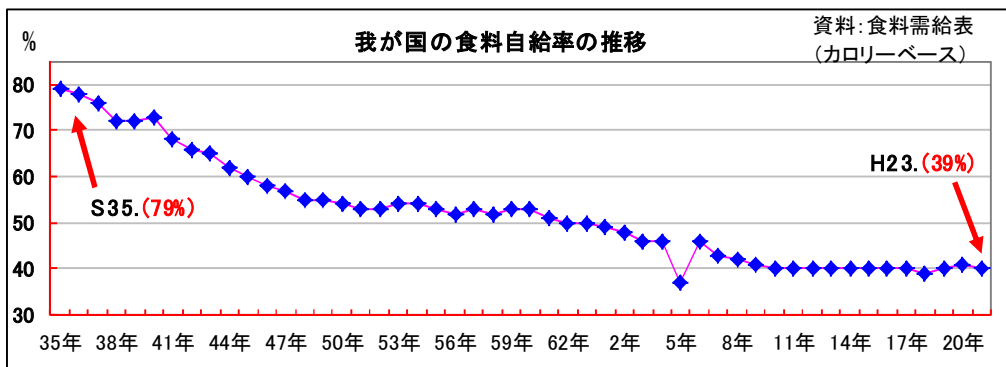
60~70ミクロン

上新粉

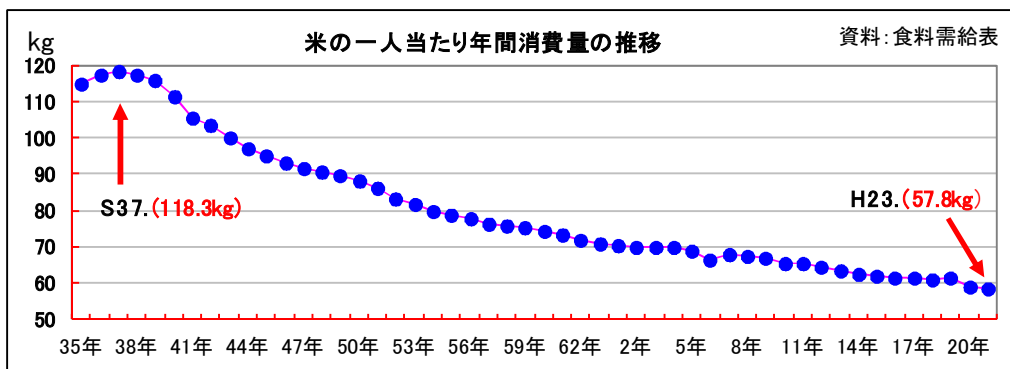
180ミクロン

◎ なぜ米粉の利用拡大が必要なの？

○ 低下傾向の食料自給率



○ 米消費量の減少



昭和40年度の73%から
昭和50年度には54%に

平成10年度には40%に
それ以降は横這いで推移

・食生活の変化とこれに対する国内農産物の供給対応が円滑にできなかったこと等から戦後大きく低下。

・国内で自給可能な米の消費量が大幅に減少する一方、輸入に依存している飼料穀物や油糧原料(大豆、なたね)を使用する畜産物や油脂類の消費が大幅に増加

◎ 米消費拡大

◎ 自給率向上

のため米粉利用
拡大が必要!!

◎ 米粉の何が優れているの？

優れたアミノ酸バランス

米粉は、人に必要なアミノ酸のバランスが優位。

・アミノ酸スコア 米 65 小麦 41

※米は精白米、小麦は中力粉の数値。1973年FAO/WHOの評点パターンを使用。(出展:「食品のたんぱく質とアミノ酸」科学技術庁資源調査所(昭和61年))

※アミノ酸スコア

人間が食物として摂取しなければならない「必須アミノ酸(9種)」の各々について、その含量を人が必要とする基準値(評点パターン(FAO/WHO(1973、1985年))で除して%表示し、その9種のうちの最低値がアミノ酸スコア。9種全て基準値を満たすと100となる。

低吸油で、さっぱりヘルシー

小麦粉よりも油の吸収率が低く、例えば、天ぷらを米粉で揚げると、サクサク感が長く継続。

・油の吸収率 米粉 21% 小麦粉 38%

※鶏もも肉を揚げた時の衣の油吸収率

(出展):「Oil Uptake Properties of Fried Batters from Rice Flour」F.Shin and K.Daigle (J.Agric. Food Chem.47(1999))

食料自給率アップ

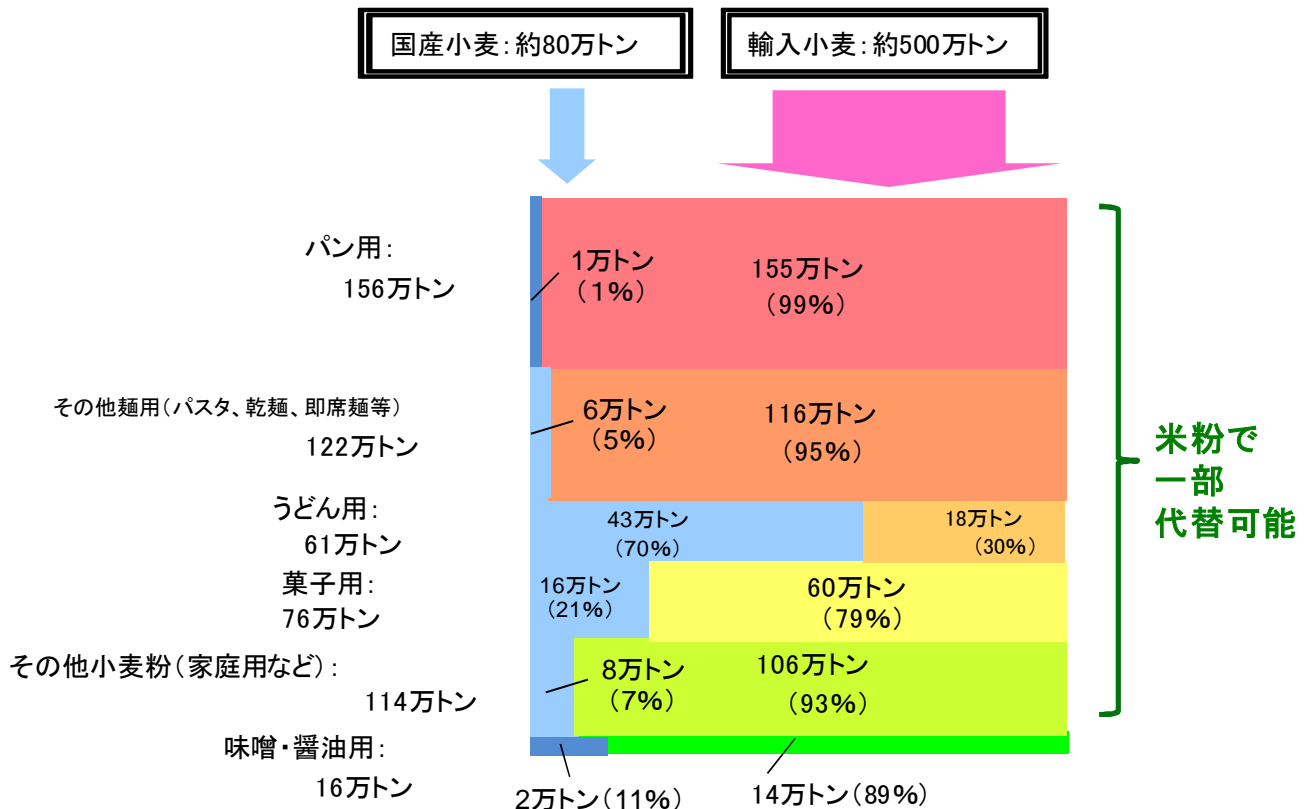
国産米粉パンを1人が1ヵ月3個食べると、自給率が1%アップ。

※パンの原料である小麦粉(輸入)を国産の米粉で代替するとし、パン1個に使用する米粉量を80gとして試算。

◎ 米粉の代替可能性

◇食糧用小麦の需要は年間580万トンで、そのほとんどを輸入に依存。
仮に輸入量500万トンの1割を米粉に代替できるとすると、50万トン(約10万ha)。

○ 食糧用小麦の用途別需要量 (平成19年度、推計)



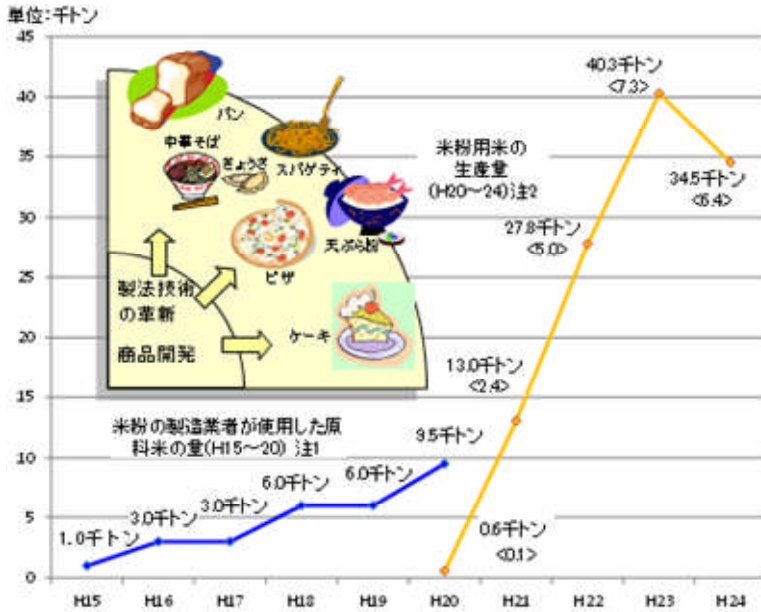
注: 使用実績(平成19年度)をベースに製粉企業等からの聞き取りを基に推計

◎ 米粉用米の市場規模の推移等

◇パン用・麺用等について米粉の利用促進を図っており、これまでの地域・中小企業の実績に加え大手企業も取組みはじめたことから、これまで順調に増加してきたが、平成24年度の米粉用米の生産量は一部大手需要者において在庫調整等が行われた結果、約35千トンに減少。

また、米粉パンを学校給食で導入した学校は、平成22年度で16,166校と給食実施校の約5割強に増加。

○ 米粉用米の計画生産量の推移



○ 米粉パンの学校給食導入状況

年度	17年度	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度
米粉パン学校給食導入校数(校)	6,063	7,836	8,067	8,960	12,221	16,166
給食実施校数(校)	31,662	31,476	31,362	31,140	31,001	30,762
米粉パン導入の割合	19%	25%	26%	29%	39%	53%

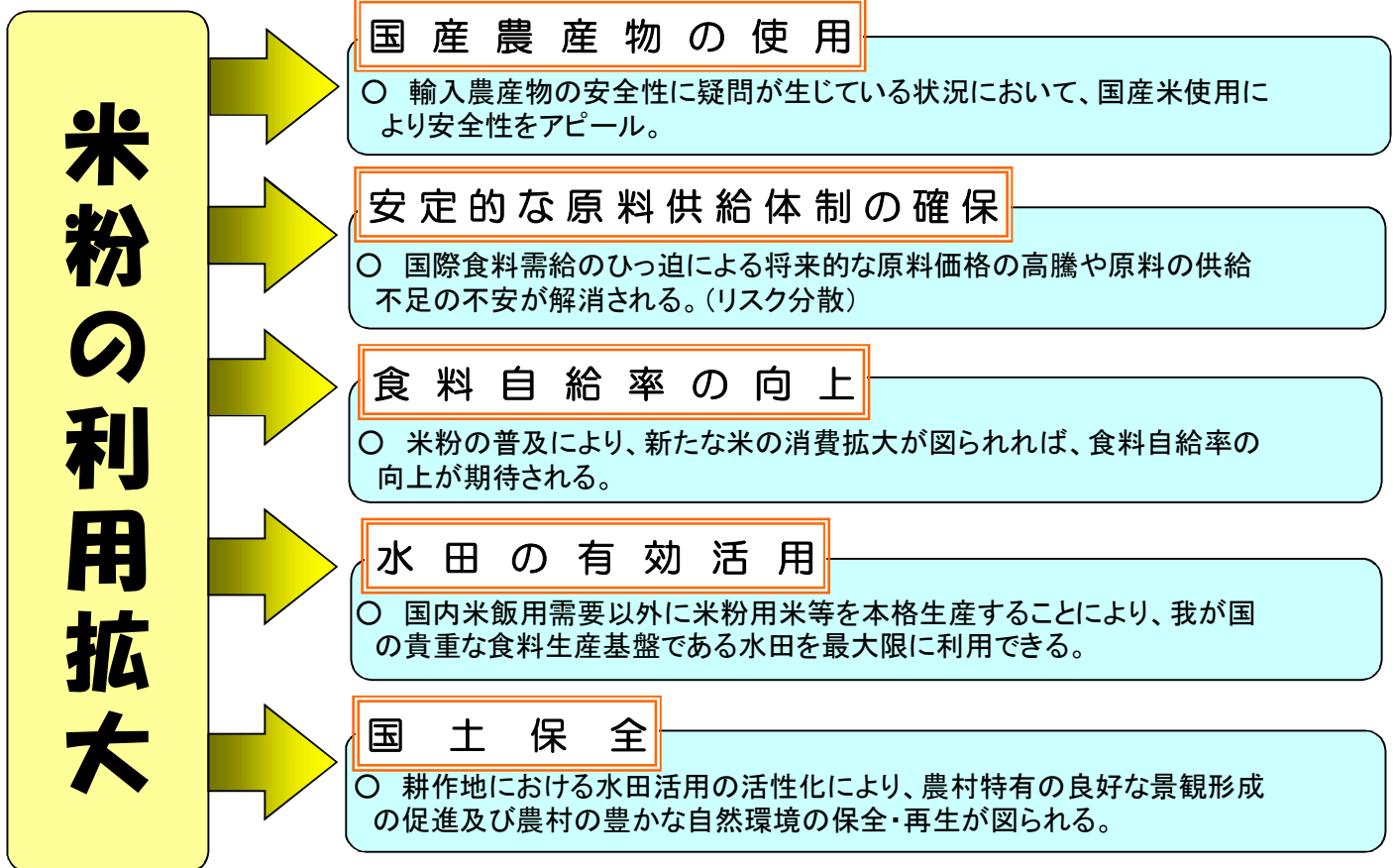
注：農林水産省調べ

< >内の数字は米粉用米の作付面積(単位:千ha)

注1：地方農政事務所等による製粉業者等からの聞き取り

注2：農林水産省調べ(新規需要米取組計画認定結果から抜粋)

◎ 米粉の利用拡大による効果



【お問い合わせ先】

関東農政局 生産部 生産振興課 TEL：048-740-0428

米粉に関する情報は下記アドレス(関東農政局ホームページ)からご覧いただけます。

<http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/index.html>

No.3/3