

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。

Contents

- 遠賀屋 糀 (こめのはな) (遠賀町) ~福岡県産米粉100%の乾麺「べいめん」の開発~
- 九州大学狩猟研究会 ~大学キャンパス内での学生による狩猟活動~
- 各種お知らせ

遠賀屋 糀(こめのはな) (遠賀町)

~福岡県産米粉100%の乾麺「べいめん」の開発~

お米の消費が減少する一方で、海外を含めた新しい市場として米粉が注目されています。そこで、農業者から米文化を学び、米の消費を増やしたいとの思いから12年かけて開発され、今、新商品として期待されている米粉100%の乾麺「べいめん」を紹介します。

一 米粉乾麺「べいめん」の特徴は？

米粉の乾麺は、一般的に増粘剤（ジャガイモやトウモロコシを原料としたデンプン）を使用しますが、「べいめん」は、**増粘剤の代わりにアルファ化（のり状化）した米粉を混ぜた米粉乾麺**です。原料には、農研機構が開発した米粉用向けの品種「ふくのこ」福岡県産100%を使用しています。



▲乾麺の「べいめん」は、開発当初から、新しいジャンルの日本ブランドとして、輸出することが目標。

一 開発に苦労した点は？

開発当初は、米粉だけでは粘性がなく麺にならないので、増粘剤を添加していましたが、納得のいく味や食感となりませんでした。開発には**複数の穀粉業者や製麺製造者などが協力**して、いくつかの種類の米粉をブレンドするなど、試行錯誤を繰り返しました。その結果、**アルファ化した**



◀米粉麺専門の同店では、地元の食材を使った料理を提供。



◀金田代表。米の消費拡大のため、平成27年に開店。写真：糀様より提供。



「ふくのこ」の発芽玄米の使用により、こしが強くおいしい米粉乾麺ができました。



「べいめん」は、さまざまな食材、温めても冷やしても、和洋中全ての料理法とよく合います！

写真：糀様より提供。

一 課題や今後の展望は？

国内外の小麦アレルギーの方から、グルテンフリー食材として期待されていますが、本格的な販売は道半ばです。米粉麺は食味が悪いというイメージがあるので、もっとPRしてイメージを改善し、「べいめん」を福岡県の特産品にして、「ふくのこ」の消費拡大につなげていきたいです。

- ▶ 糀 (こめのはな) HP: <https://comenohana.jp/>
- ▶ 九州農政局HPでは米粉を使ったお店を紹介しています！
米粉マップin九州: <https://www.maff.go.jp/kyusyu/seiryuu/komeko/180522.html>

意見交換、ありがとうございました！

~福岡県内の米粉用米の生産動向~

福岡県の米粉用米の作付面積は年々増加しています。令和4年産の作付面積の上位は、築上町、中間市、直方市、遠賀町です。また、令和5年産の作付意向は、前年と比べて増加傾向です。

九州管内の地域農業再生協議会別の水田における作付意向・作付状況はこちら↓
<https://www.maff.go.jp/kyusyu/seiryuu/komeseisaku/komeseisaku.html>

米粉用米の作付面積の推移

単位: ha

	R2	R3	R4
福岡県	281	327	334
全国	6,346	7,632	8,403

出典：令和4年産の水田における作付状況について（令和4年9月15日時点）
令和3年産の水田における作付状況について（令和3年9月15日時点）
令和2年産の水田における都道府県別の作付状況（確定値）



九州大学狩猟研究会

～大学キャンパス内での学生による狩猟活動～

農村ではイノシシ等の鳥獣による甚大な被害が発生しており、それを少しでも減らすためにジビエとしての活用を進めています。このため、キャンパス内の緑地でイノシシ猟をして、更に解体・料理（食べる）まで行っている同会の皆様にお話を伺いました！

一 活動状況

研究会は、2014年に発足し、狩猟を通して人と野生動物の共存や食肉の問題について考えることを目的に活動しています。キャンパス内で箱罠を使った狩猟活動を行うほか、地元猟友会が行う狩猟活動や食肉市場の見学を行っています。



◀九州大学伊都キャンパス内の箱罠で捕獲されたイノシシ。

一 イノシシの捕獲・解体

捕獲は部員たちが分担して、キャンパス内に仕掛けられている箱罠の見廻りを行っています。止め刺しは顧問の先生が行っています。

解体も部員みんなで行っており、解体したイノシシの肉を使って、焼肉やハンバーグ等を作っています。現在は、11月4日・5日に開催される学園祭の出店（猪鍋と串焼き）に向けて準備を行っています！



◀捕獲したイノシシを学生自ら解体・調理。

写真：狩猟研究会様より提供。

ジビエの需要拡大には、獣肉が美味しいことなど、まず「知ってもらうこと」が重要だと思います！

農業には、「農業体験」というアクティビティのような需要もあると感じています！農業体験の機会を増やすと消費者の考え方も変わってくるのでは？

今後の農政についても伺いました！



▲左から、伊尻様（部長）、本田様、三小田様。

意見交換と狩猟現場の取材ありがとうございました！



各種お知らせ

自然災害等のリスクに備えていますか？

農業経営における自然災害リスクを防ぎ、被害を最小限に抑えるには、事前の備えを適切に行う必要があります。緊急事態に遭遇した場合に、事業の継続や早期復旧を可能とするために、農業版BCP（事業継続計画書）を作成してみましょう！

作成はこちらから↓

https://www.maff.go.jp/j/keiei/maff_bcp.html

自然災害等のリスクに備えるためのチェックリストを活用することで、農業版BCPを簡易に作成することができます！

自然災害等のリスクに備えるためのチェックリスト：農業版BCP



農林水産省

むら ディスカバー農山漁村の宝 事例募集中！

募集期間：8月27日(日)まで

農山漁村の地域資源を活用した、地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良事例を選定し、全国に発信します！

選定証授与式と交流会

令和4年第9回選定では、総理大臣官邸にて選定証授与式及び交流会を開催し、選定地区の代表者は、内閣総理大臣、内閣官房長官、農林水産大臣、内閣府大臣政務官等からの激励を受けました。



農林水産省HPより

詳細はこちら→ <https://www.discovermuranotakara.com/>

【お問合せ先】

九州農政局福岡県拠点地方参事官室
〒812-0018 福岡県福岡市博多区住吉3-17-21 TEL 092-281-8261（代表）
<https://www.maff.go.jp/kyusyu/fukuoka/index.html>

