

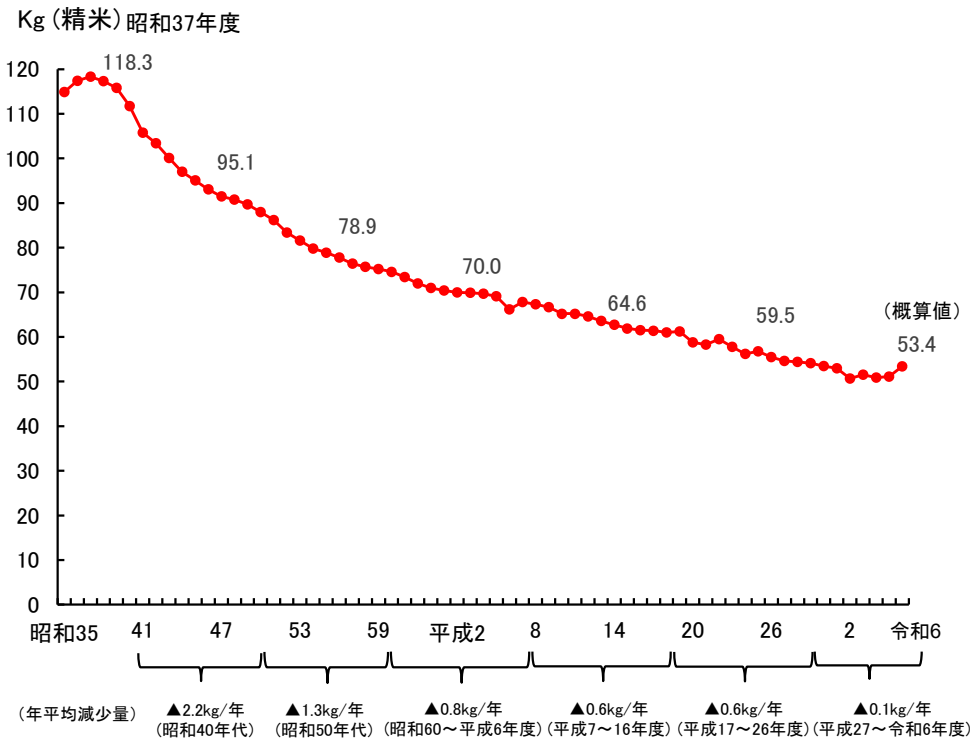
# 米粉をめぐる状況について

令和8年2月20日  
農林水産省  
穀物課新用途米穀推進班

# ○ 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



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。

## ○ 日本の人口推計



資料: 総務省「平成28年版情報通信白書」(2015年までは総務省「国勢調査」、2020年以降は国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成24年1月推計)」の出生中位・死亡中位仮定による推計結果)

# ○ 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"> <li>・米菓(せんべい、あられなど)</li> <li>・和菓子(だんご、求肥、桜もち、工芸菓子など)</li> </ul>  <p style="text-align: right;">等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理(揚げ物の衣、とろみ付けなど)</li> <li>・菓子(ロールケーキ、パンケーキなど)</li> <li>・米粉パン ・米麺 ・プレミックス</li> </ul>  <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



ロール式粉碎装置

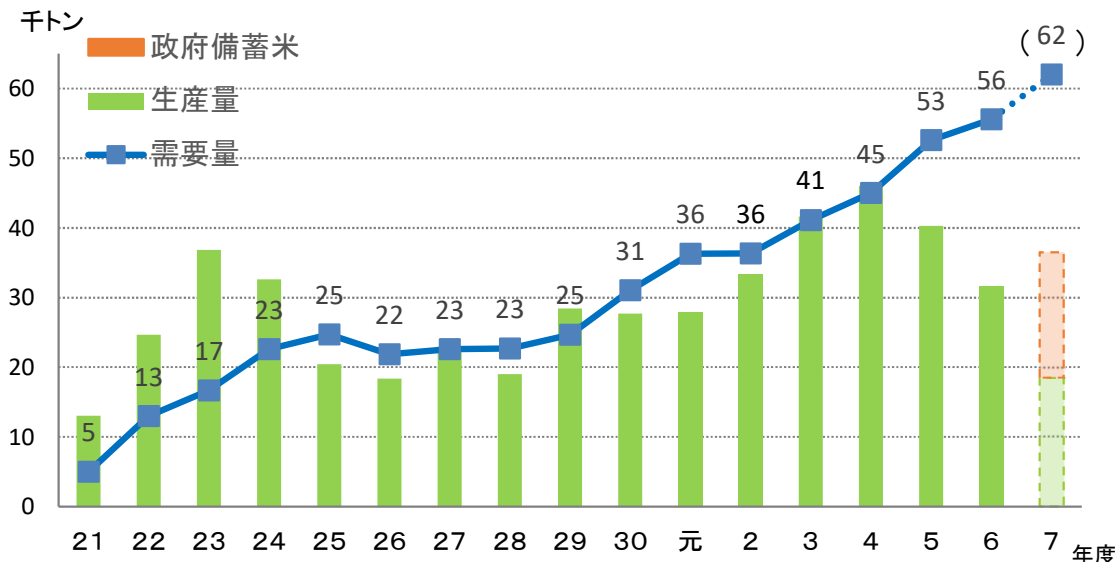


気流式粉碎装置

# ○ 米粉用米の状況

- 米粉の需要は、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、製粉メーカー等における米粉の特徴を活かした商品開発や規模拡大等の取組により、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、近年、堅調に推移。(H30年度:3.1万トン→R6年度:5.6万トン)
- 他方で、昨今の主食用米の需給変動等により、米粉用米を含む加工原材料用の国内産米が不足。7年産の作付意向が減少し、価格の高騰や原料確保が困難な状況が続くことが懸念されることから、政府備蓄米を加工原材料向けに約5万トン販売。

## 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年度は計画数量、令和7年度の生産量は新規需要米の生産数量見込みの数値。需要量は需要者からの聞き取り。政府備蓄米は、令和7年度の加工原材料向け政府備蓄米販売に新規需要米(米粉用米)として購入申込みのあった数量(令和7年10月末現在)。

## 製粉コストの状況

(kgあたり、税抜)

	原料価格	製粉コスト	販売価格
米粉	50~70円程度 (151円程度) <sup>(注3)</sup>	100~300円程度	150~370円程度 (250~450円程度) <sup>(注3)</sup>
小麦粉	70円程度	60~70円程度	130~140円程度

注1) 米粉原料価格は企業購入価格(平均値)(令和6年度)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) 原料価格は政府備蓄米(玄米)の販売価格。販売価格は政府備蓄米の原料価格を踏まえた想定販売価格。  
注4) 小麦粉の原料価格等は令和6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 (%)

	R3	R4	R5	R6	R7
割合 (%)	11	11	13	15	24

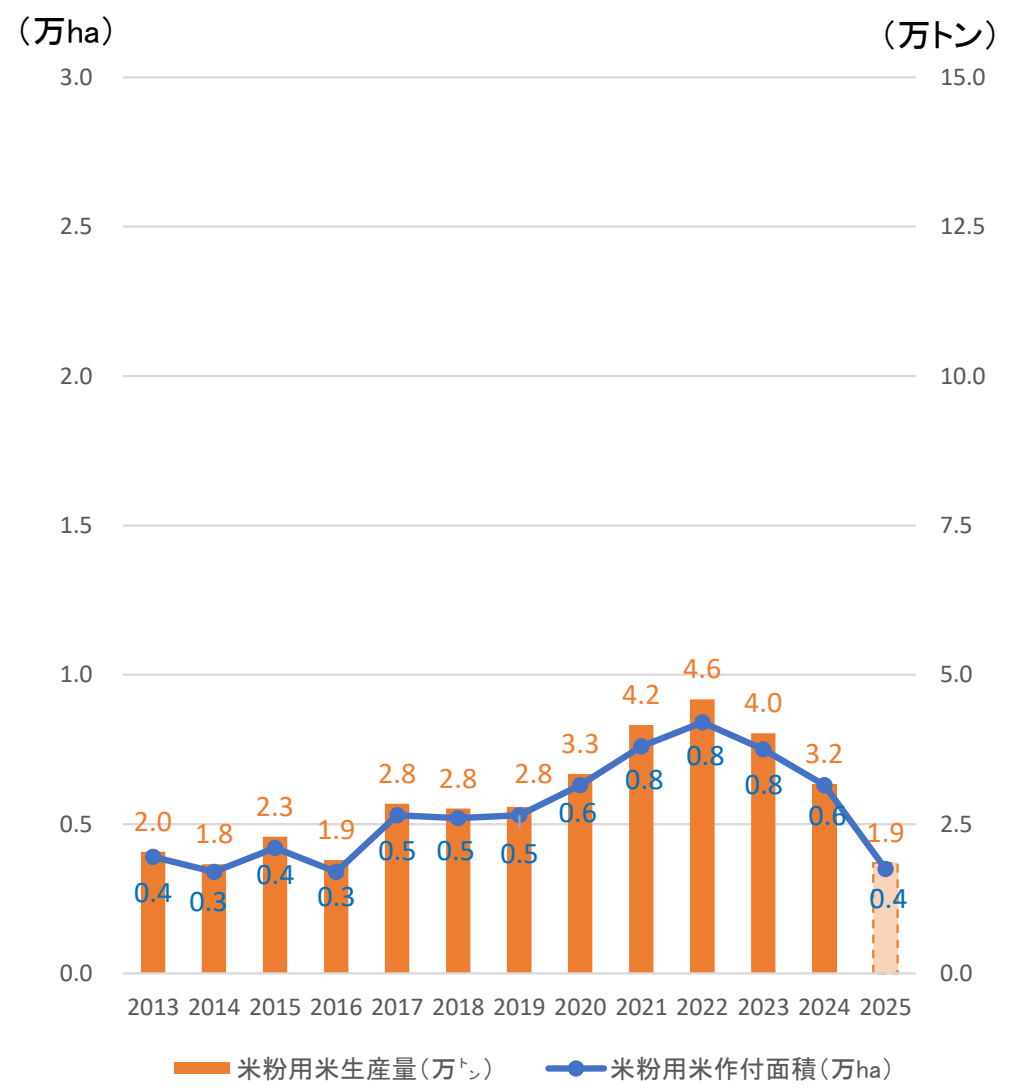
### 【参考】

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

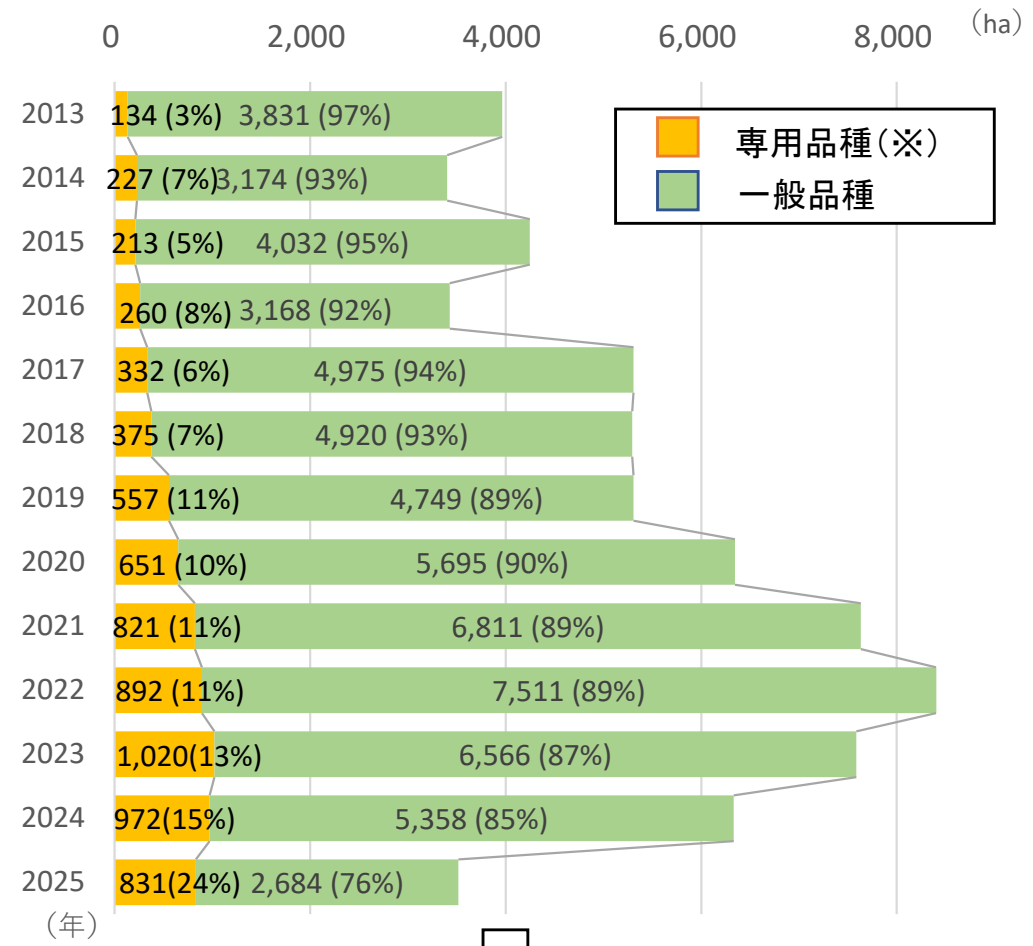
# ○ 米粉用米の作付面積と生産量の推移、専用品種・一般品種の作付割合

## 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。  
 ※2025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



主食用米への作付切替が進むなか、  
 専用品種の作付は維持

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「垂細垂のかおり」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

### 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

### 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

### 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



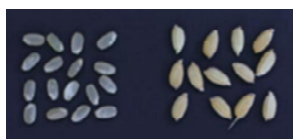
「こなだもん」の米粉パン

# ○ 米粉パン・米粉麺に適した米粉専用品種(2)

## 米粉麺に適した品種

### ふくのかこ

- ・「ふくのかこ」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。



ふくのかこ



「ふくのかこ」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。



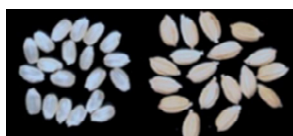
亜細亜のかおり



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でも溶けにくく、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



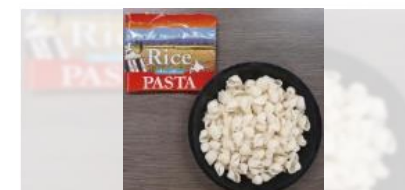
「越のかおり」を使った商品例

### 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。



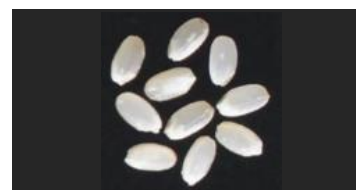
北瑞穂



「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

# ○ 食料・農業・農村基本計画(令和7年4月11日 閣議決定)(抜粋)

## 第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

### Ⅰ 我が国の食料供給

#### 1 国内の食料供給

##### (2) 土地利用型作物(米、麦、大豆、そば、いも類、甘味資源作物)

###### ① 米

###### ア 消費

米の消費は、食生活の多様化、高齢化による摂取熱量の減少や、中高年層における米消費量の減少等を背景に、長期的に減少傾向で推移しており、2023年度の1人当たり年間消費量は51.1kgとなっている。近年、1人当たり消費量の減少度合いが緩やかになっているが、人口減少効果が加わることで、マクロでは年10万トン程度の主食用米の国内需要の減少が続いており、今後もこの傾向が続くことが見込まれる。一方、訪日外客数の増加に伴いインバウンド需要の増加が見られるほか、グルテンフリーなどの食スタイルの広がりもあり、米粉の特徴を活かした商品開発の取組等により、米粉の需要量は増加傾向で推移している。

このような状況の中、主食用米については、食の簡便化志向、健康意識の変化やインバウンド需要を含む中食・外食ニーズへの対応等を通じて需要開拓を図る必要がある。また、米粉については、家庭や飲食店における認知度は高まっているものの、更に市場規模を拡大するためには、活用方法の開発・普及が必要である。

このため、食生活や意識の変化に対応し、学校給食やその他の食育の場において、食べ方や健康に関わる知識等の普及を図る。また、米粉の特徴を活かした新商品・メニューの開発、活用方法に関する情報発信や喫食機会の拡大を通じ、新たな需要の創出を図る。

###### イ 生産

###### (ii) 米粉等の多様な用途に係る対応

米需要拡大を目指すためにも米粉用米の作付けを拡大することは重要である。米粉用米は、パンや麺等への利用により、年々需要が増加する傾向にあるものの、生産規模が小さく、米粉や米粉製品の製造に係る設備投資のハードルが高い状況にある。そのため、米粉の生産コストの低減や米粉の加工に適した品種の普及を進める必要がある。また、飼料用米は、多収品種(専用品種)の作付割合が2024年度に7割を超え、品種転換が進んでいるが、生産・流通コストの更なる削減を進める必要がある。

このため、米粉用米については、米粉や米粉製品の製造能力の強化を促進するほか、米粉の加工に適した多収品種の開発・普及等によりコスト低減とこれによる更なる需要拡大を図る。また、飼料用米については、多収品種の導入等による生産性向上等を図る。

# 米粉需要創出・利用促進対策事業

令和7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創出・利用促進を図るため、新商品開発、情報発信、製粉企業の規模拡大の取組等を支援するとともに、原料米の安定供給に向けた複数年契約の取組にかかる経費を支援します。

## <事業目標>

- 米粉の需要量の増加（5.3万t→13万t [令和5年度→令和12年度まで]）
- 米粉用米の安定生産・流通の確保（需給マッチングの強化）

## <事業の内容>

### 1. 米粉商品開発等に対する支援

440百万円

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

100百万円

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

200百万円

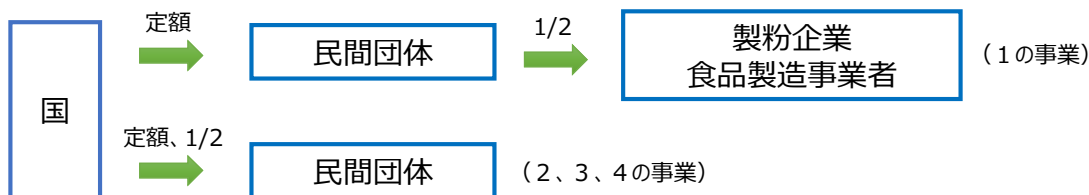
製粉企業・食品製造事業者の施設整備、製造ラインの増設等、米粉の需要創出・拡大に必要な取組を支援します。

### 4. 米粉原料安定供給に対する支援

1,260百万円

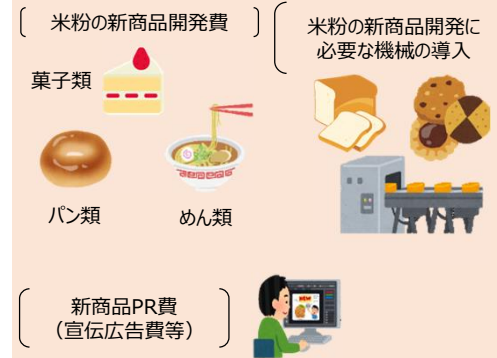
原料米の安定供給に向けた複数年契約の取組にかかる経費を支援します。

## <事業の流れ>

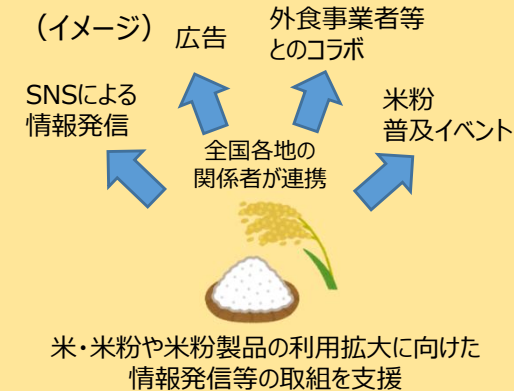


## <事業イメージ>

### 国産米粉の特徴を活かした商品開発



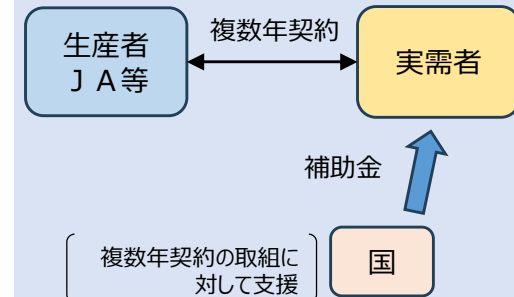
### 国産米粉の普及のための情報発信



### 国産米粉・加工品の増産体制の整備



### 原料米の安定確保の取組



## (1)米粉商品開発等支援対策事業 (ソフト事業)

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 (1/2補助)

### ○主な取組事例

交付決定数 [R4補正:83事業者]  
[R5補正:57事業者]  
[R6補正:83事業者]

事業者名	事業概要
(株)ニッポン (東京都)	家庭用等の米粉の新商品の開発、販売
東北日本ハム(株) (山形県)	米粉のホットドック、食パンの開発・販売
みたけ食品工業(株) (埼玉県)	用途に対応したミックス粉等の新商品の開発、販売
熊本製粉(株) (熊本県)	新品質の米粉配合パン用ミックス粉の開発、販売
(株)タカキベーカリー (広島県)	米粉の特徴を生かした米粉を使ったパンの新商品の開発、販売
(株)ひよ子 (福岡県)	米粉を配合したクッキー、サブレ、スポンジケーキ、まんじゅう4製品の菓子の開発、販売
(株)中村屋 (東京都)	皮に米粉を配合した中華まんの開発、販売
(株)ファンケル (神奈川県)	米粉ベーグル、米粉パンの開発、販売
木内酒造(株) (茨城県)	ウイスキー自然発酵酵母を活用した米粉パンの開発、販売
(株)龍旗信 (大阪府)	グルテンフリー米粉生麺の開発及び製造卸販売 各種たれと麺とのセット販売及び輸出

## (2)米粉製品製造能力強化等支援対策事業 (ハード事業)

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 (1/2補助)

### ○主な取組事例

交付決定数 [R4補正:8事業者]  
[R5補正:3事業者]  
[R6補正:8事業者]

事業者名	事業概要
(株)タイナイ (新潟県)	拡大が見込まれる角食パンの増産及び業務用冷凍パンの新規製造を行うための機械の導入及び建屋の建設
(株)波里 (栃木県)	米粉製造量増産に対応した米粉処理加工機械の導入及び建屋の建設
(株)スワロー食品 (神奈川県)	米粉を使用した春巻きの製造能力向上のために製造ラインを新設
全農パールライス(株) (千葉県)	米粉の新規製造を図るために必要な施設・機械の整備

## (3)米・米粉消費拡大対策事業 (ソフト事業)

- ・全国事業:全国的な米粉の消費拡大に向けた情報発信等の取組を支援
- ・地域事業(R6補正~):地域の米粉関係者が連携した取組を支援

### ○主な取組事例 (地域事業)

交付決定数 [R6補正:6事業者]

事業者名	事業概要
(一社)ここテラス (三重県御浜町)	VRを活用した地域イベントによる米粉の普及啓発、地元農家団体・お菓子屋・町役場等と連携した新しい特産品化に向けた情報発信
(株)AGRIKO (東京都) ※新潟県内生産者と連携	米粉用米の生産意欲向上に向けた検討会の実施、全国展開のカフェチェーンと連携した新潟県産米粉商品の試作開発・販売の取組による米粉の魅力の発信

# 米粉の利用拡大に係る事業の実施状況

## (3)米・米粉消費拡大対策事業（ソフト事業）

### ○主な取組事例（全国事業、令和5～6年度）

#### TVCM等の放映

上期においては、タレントの小池栄子さんが出演するTVCMを主要都市圏5地域（北海道、関東、東海、近畿、福岡）で放映したほか、首都圏走行の電車内でも放映。

下期では、啓発ポスター及びWEB動画CMを作成し、SNSで発信。



#### 全国のスーパーマーケット、外食チェーン店とのコラボレーション

協力店舗において、「米粉売り場」の設置や「米粉を使ったメニューフェア」を開催。

外食チェーン店との取組では、協力事業者14社、店舗数約2000店において米粉メニューを提供。

今後も協賛企業を募って情報発信を図っていく予定。



#### 情報サイト、SNSでの情報発信

WEB情報サイト「米粉タイムズ」にて、米粉レシピや有識者コラム等、米・米粉に関する情報を公開中。

レシピは287投稿、コラムは66投稿。  
(R7年10月末時点)



YouTubeの動画再生回数は433万回（R7年10月末時点）。とくに再生されているレシピは、生地とカスタードに米粉を使用した生ドーナツ「米粉のボンボローニ」の54万回再生。

今後もニーズに沿った情報発信を行う。

#### 「米コ塾」開設

米粉に関わる・関わりたい企業や食の各専門家が集まり、技術やノウハウを共有しながら米粉普及の未来を探求するコミュニティ。  
カンファレンスの開催やメールマガジンの配信等を実施。



新たなコナモンの可能性を探る「粉もんゼミ」



専門家による米粉の正しい知見・ノウハウを学ぶ「米粉を知るゼミ」



新規需要開拓の要である麺について学ぶ「米麺ゼミ」

# 米粉を使用した商品について

○ 令和4年度、令和5年度補正予算「米粉商品開発等支援対策事業」で開発された新商品の一例。

## (株) 波里 (栃木県)



### 米粉

地元産の米粉専用品種「笑みたわわ」を使用。家庭用小袋は米粉が使いやすいようにチャック付きのパッケージに改良。今後は、他の品種でも製品化に取り組みとともに、どのような用途に適しているのか研究を続ける。

【販売ルート】 ECサイト、スーパーマーケット

## (株) JR東日本クロスステーション (東京都)



### ケーキ、クッキー、レモンケーキ

グルテンフリーケーキのニーズの高まりにより、3種類のクリスマスケーキを開発。クッキーやレモンケーキは、国産米粉が使用されていることが分かりやすいようにパッケージもリニューアル。

【販売ルート】 駅コンビニ、ECサイト

## (株) タカキベーカリー (広島県)



### 食パン、ロールパン

全国から寄せられたお客様の声に応え、米粉パンに注力。普段の食事に米粉パンを取り入れてもらえる新たな商品を開発。今後もスーパーで手軽に手に入る米粉パンを開発していく。

【販売ルート】 スーパーマーケット

## (株) ファンケル (神奈川県)



### ベーグル

自社のお米パンブランド「OKOME BAKERY」で、グルテンフリーに対応した2種類のベーグルを開発し、ECサイトで販売。米粉と玄米粉の絶妙な配合でベーグルの特徴であるもっちり食感を実現。

【販売ルート】 ECサイト、直販（業務用）

## アルファ電子 (株) (福島県)



### パスタ

電子・機械部品メーカーが、産学連携事業で地元福島県産「天のつぶ」を使用した米粉100%のパスタを開発。まとまりのある、もちもちした食感のパスタを実現。

【販売ルート】 生協による宅配・共同購入等

## (株) 龍旗信 (大阪府)



### 米粉生麺

グルテンフリーの米粉麺を開発。グルテンフリーラーメン専門店「RYU-Gu龍旗信」をオープンし、国内外の多くの人から高い評価を得ている。今後は個包装による小売販売も計画。

【販売ルート】 自社外食店舗

# ○ 米粉用米の生産に対する支援措置

○ 米粉用米については、水田活用の直接支払交付金による生産者に対する助成のほか、生産者等が行う米粉の生産の高度化に資する施設整備や米粉を原料とした食品の製造・加工施設等の整備に対し、無利子融資等の支援を実施。

## 生産者に対する支援（米粉用米 抜粋）

### 水田活用の直接支払交付金

水田を活用して、麦、大豆、飼料用米、米粉用米等の作物を生産する農業者に対し、交付金を直接交付

- 米粉用米：収量に応じ 55,000円 ~ 105,000円 / 10 a

### コメ新市場開拓等促進事業

実需者との結び付きの下で、新市場開拓用米、加工用米、米粉用米、酒造好適米の生産性向上等に取り組む農業者を支援

実需者ニーズに即した品種に取り組む農業者にとっては、こちらも選択可能です。

- 米粉用米：実需者ニーズに即した品種 9万円/10a

## 生産者等が整備する機械・施設等に対する支援

米穀の新用途への利用に関する法律に基づく  
**生産製造連携事業計画**  
の農林水産大臣による認定を受けた場合

### 農業改良資金（中小企業者向け日本政策金融公庫資金）

利率：無利子

償還期限：12年以内

融資限度額：個人 5,000万円、法人・団体 1億5,000万円

対象施設：農業経営に必要な施設であって、米粉の生産の高度化に資する水稻直播機、乾燥調整施設、低温保管貯蔵施設、米粉製造施設、米粉を原料とした食品の製造・加工施設等

※別途、農業改良資金金融通法第6条に基づき、都道府県から貸付資格の認定を受ける必要があります。

### 食品等流通合理化対策債務保証事業による債務保証（(公財)食流機構）

対象：生産製造連携事業計画で認定された事業の実施に必要な資金

※別途、食品等流通法第5条第1項に基づき、食品等流通合理化計画を作成し、農林水産大臣の認定を受ける必要があります。

# 水田活用の直接支払交付金等

令和8年度予算概算決定額 275,200百万円（前年度 287,000百万円）

## <対策のポイント>

食料自給率・自給力の向上に資する**麦、大豆、米粉用米等の戦略作物の本作化**とともに、地域の特色をいかした**魅力的な産地づくり、産地と実需者との連携に基づいた生産性向上等の取組**、**畑地化による高収益作物等の定着等**を支援します。

## <政策目標>

- 麦・大豆の作付面積を拡大（麦29.4万ha、大豆16万ha [令和5年度] → 麦32.8万ha、大豆17万ha [令和12年度まで]）
- 米（加工用米・新規需要米を含む）の増産（米の生産量791万t [令和5年度] → 818万t [令和12年度まで]）
- 実需者との結びつきの下で、需要に応じた生産を行う産地の育成・強化

## <事業の内容>

### 1. 戦略作物助成

水田を活用して、**麦、大豆、飼料作物、加工用米、WCS用稲、飼料用米、米粉用米**を生産する農業者を支援します。

### 2. 産地交付金

「水田収益力強化ビジョン」に基づく、地域の特色をいかした**魅力的な産地づくり**に向けた取組を支援します。

### 3. 都道府県連携型助成

都道府県が**転換作物を生産する農業者を独自に支援**する場合に、農業者ごとの前年度からの転換拡大面積に応じて、都道府県の支援単価と同額（上限：0.5万円/10a）で**国が追加的に支援**します。

### 4. 畑地化促進助成

水田を畑として利用し、**高収益作物やその他の畑作物の定着等**を図る取組等を支援します。

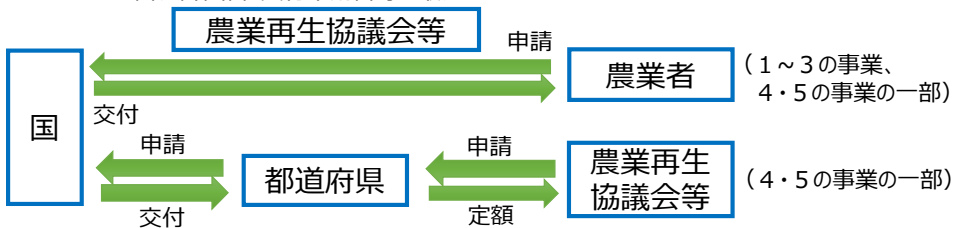
### 5. コメ新市場開拓等促進事業 14,000百万円（前年度 11,000百万円）

産地と実需者との連携の下、**酒造好適米・新市場開拓用米等の生産性向上等**に取り組む農業者を支援します。\*7

\*7 予算の範囲内で、助成対象となる地域農業再生協議会を決定

## <事業の流れ>

営農計画書・交付申請書等の取りまとめ



## <事業イメージ>

### 戦略作物助成

対象作物	交付単価
麦、大豆、飼料作物	3.5万円/10a*1
加工用米	2万円/10a
WCS用稲	8万円/10a
飼料用米、米粉用米	収量に応じ、5.5万円～10.5万円/10a*2

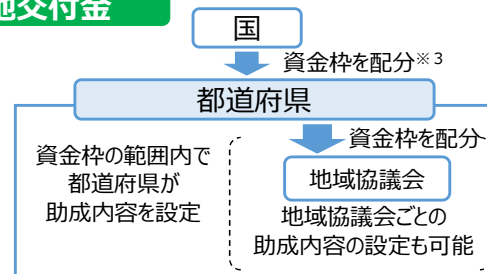
\*1：多年生牧草について、収穫のみを行う年は1万円/10a

\*2：飼料用米の一般品種について、標準単価6.5万円/10a（5.5～7.5万円/10a）

### <交付対象水田>

- ・ たん水設備（畦畔等）や用水路等を有しない農地は交付対象外。
- ・ 5年水張りルールについては、令和7年・8年の対応として、水稲を作付け可能な田について、連作障害を回避する取組を行った場合、水張りしなくても交付対象とする。

### 産地交付金



○ 当年産の以下の取組に応じて資金枠を追加配分

取組内容	配分単価
そば・なたね、新市場開拓用米、地力増進作物の作付け（基幹作のみ）	2万円/10a
新市場開拓用米の複数年契約*4 （3年以上の新規契約を対象に令和8年度に配分）	1万円/10a

\*3：作付転換の実績や計画等に基づき配分

\*4：コメ新市場開拓等促進事業で採択された者が対象

### 畑地化促進助成

（令和7年度補正予算と併せて実施）

- ① 畑地化支援\*5：7万円/10a
  - ② 定着促進支援\*5（①とセット）：2万円（3万円\*6）/10a×5年間  
または10万円（15万円\*6）/10a（一括）
  - ③ 産地づくり体制構築等支援
  - ④ 子実用とうもろこし支援（1万円/10a）
- \*5：対象作物は麦、大豆、飼料作物（牧草等）、子実用とうもろこし、そば、野菜、果樹、花き等  
\*6：加工業務用野菜等の場合

【お問い合わせ先】農産局企画課（03-3597-0191）

# ○ コメ新市場開拓等促進事業

令和8年度予算概算決定額 14,000百万円 (前年度 11,000百万円)

## <対策のポイント>

需要拡大が期待される作物を生産する農業へと転換するため、**実需者との結び付きの下で、新市場開拓用米、加工用米、米粉用米、酒造好適米の生産性向上等に取り組む農業者を支援**します。

## <事業目標>

- 実需者との結び付きの下で、ニーズに応じた生産を行う産地の育成・強化
- 米（加工用米・新規需要米を含む）の増産（米の生産量791万t [令和5年度] → 818万t [令和12年度まで]）

## <事業の内容>

### 実需者ニーズに応えるための生産性向上等の取組支援

14,000百万円 (前年度 11,000百万円)

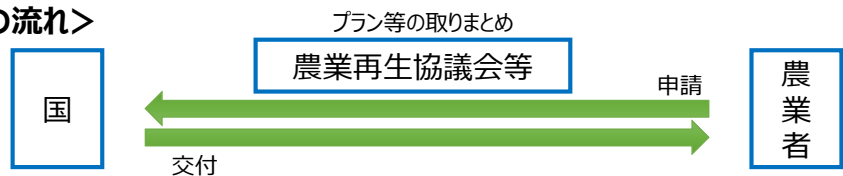
産地・実需協働プランに参画する農業者が、実需者ニーズに対応するための**生産性向上等の技術導入**を行う場合に、その取組面積に応じて支援します。

- ① **対象作物**：令和8年産の新市場開拓用米、加工用米、米粉用米、酒造好適米
- ② **交付単価**：**新市場開拓用米** 4万円/10a  
**加工用米** 3万円/10a  
**米粉用米** 9万円/10a  
**酒造好適米** 取組年数に応じて最大3万円/10a※5
- ③ **採択基準**：取組面積等の評価基準（ポイント）に基づき、地域協議会単位で、**予算の範囲内で採択**

### <留意事項>

- ※1 令和8年産の基幹作が対象です。
- ※2 農業者等が実需者と販売契約を締結する又はその計画を有していることが必要です。
- ※3 本支援の対象となった面積は、令和8年度水田活用の直接支払交付金の戦略作物助成（加工用米、米粉用米）及び都道府県に対する産地交付金の取組に応じた追加配分（新市場開拓用米）の対象面積から除きます。
- ※4 予算額のうち、500万円を農業再生協議会等の事務費として計上しています。
- ※5 酒造好適米は、生産性向上等の取組年数に応じて「1年あたり1万円/10a×最大3年間」を令和8年度に一括で支援します。
- ※6 都道府県が多収品種と判断する品種を作付けする場合、0.5万円/10aを加算します。（新市場開拓用米、加工用米、米粉用米が対象）

## <事業の流れ>



## <事業イメージ>

### 【産地・実需協働プラン】

✓ 産地と実需者が連携し、新市場開拓用米、加工用米、米粉用米、酒造好適米について、需要拡大のために必要な生産対策や需要の創出・拡大に係る取組内容、目標等を盛り込んだ計画



### 実需者ニーズに応えるための生産性向上等の技術導入



[例] スマート農業機器の活用



直播栽培



土壌診断に基づく施肥

### 酒造好適米への支援

- (品種の例)
- ・山田錦
  - ・五百万石
  - ・美山錦
  - ・雄町 等



山田錦 (参考) コシヒカリ

- (要件1)
- ① 農業者が酒蔵と直接取引を行うこと、または、
  - ② 集荷業者を挟む場合には、
    - ・一定のまとまりを持ったほ場において生産されること、もしくは、
    - ・酒米協議会等の安定的な生産に向けた体制が整っていること
- (要件2)
- 3年間の長期契約に取り組む場合には、農業者側と酒蔵側との間で、「価格決定の考え方」を予め設定すること

[お問い合わせ先] 農産局企画課 (03-3597-0191)

## 施設・設備の整備

### 農業者・食品加工業者共通

#### 農山漁村振興交付金のうち 地域資源活用価値創出対策 (旧 農山漁村発イノベーション対策)

(地域資源活用価値創出整備事業  
(定住促進・交流対策型))  
(旧 農山漁村発イノベーション整備事業)

(R8当初予算概算決定額：  
70億円の内数)

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

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

補助率 1/2以内



米粉製粉工場

#### 食糧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)

※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

例：米穀需要拡大に対応するため、  
玄米倉庫を整備

貸付限度額 80%以内



玄米倉庫

#### 米粉需要創出・利用促進対策事業 のうち米粉製品製造能力 強化等支援対策事業

(R7補正予算額：20億円の内数)

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

- ・米粉が主原料でグルテンフリー  
の場合には設備・機械に加え  
て建屋も支援対象
- ・米粉と小麦粉のブレンド製品  
の場合は製造設備・機械が支援  
対象

補助率 1/2以内



米粉製造機

### 農業者

#### 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

(R8当初予算概算決定額：120億円の内数)

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：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



高付加価値米粉の開発

# (参考) 米粉関連施策まとめ②

## 新商品開発

### 農山漁村振興交付金のうち 地域資源活用価値創出対策

(旧 農山漁村発イノベーション対策)

(地域資源活用価値創出推進事業(創出支援型)のうち地域資源活用・地域連携推進支援事業)  
(旧 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)

(R8 当初予算概算決定額：70億円の内数)

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

### 米粉需要創出・利用促進対策事業のうち 米粉商品開発等支援対策事業

(R7 補正予算額：20億円の内数)

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
- ・ 米粉を原料とする商品の広告宣伝
- ・ 新商品の上市後3ヵ月間の原材料(米粉)費

交付率 1/2

## 輸出

### 米・米加工品輸出拡大推進事業

(R8 当初予算概算決定額：2億円)

戦略的輸出事業者による日本産米・米加工品の海外需要開拓・プロモーションや商流確保のための環境整備の取組等を支援

例：戦略的輸出事業者による海外での米粉製品のプロモーションに対する支援

補助率 定額、1/2 以内

### 品目団体輸出力強化緊急支援事業

(R7 補正予算額：45億円の内数)

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

## 原料供給

### 米粉需要創出・利用促進対策事業のうち米粉原料安定供給事業

(R7 補正予算額：20億円の内数)

原料米の安定供給に向けた複数年契約の取組にかかる経費を支援



例：米粉用米の複数年契約にかかる経費(最大3年分)の支援

補助率 1/2 以内

## 米粉のアピール等

### 消費者理解醸成・行動変容推進事業

(R7 補正予算額：1億円)

(R8 当初予算概算決定額：0.4億円)

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

### 米粉需要創出・利用促進対策事業のうち米・米粉消費拡大対策事業

(R7 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

補助率 定額

### 農山漁村振興交付金のうち地域資源活用価値創出 対策(旧 農山漁村発イノベーション対策)

(地域資源活用価値創出推進事業(創出支援型)のうち地域資源活用・地域連携推進支援事業)

(旧 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)

(R8 当初予算概算決定額：70億円の内数)

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新商品を開発

交付率 1/2 以内 等



国内産米粉総合情報サイトの作成

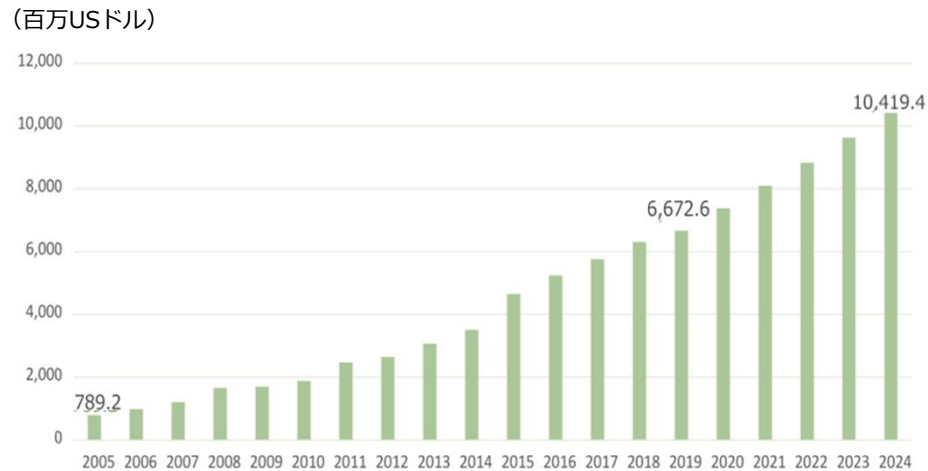


官民一体の  
米粉消費拡大運動

# ○ 米粉によるグルテンフリー市場の取り込みに向けて

## 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USドルに達する見込み



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

# ○ 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

	<b>ノングルテン米粉表示</b> ( ノングルテン米粉第三者認証に基づく使用マーク ノングルテン米粉の製造工程管理JASマーク )	<b>欧米のグルテンフリー表示</b> FDA (米国食品医薬品庁)、EC (欧州委員会) 等
目 的	世界最高水準の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	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。
表示の対象	日本産の米粉	自国 (地域) 内で流通する食品
表示が可能なグルテン含有量の範囲	<b>1 ppm以下</b>	20ppm未満 / 20ppm以下

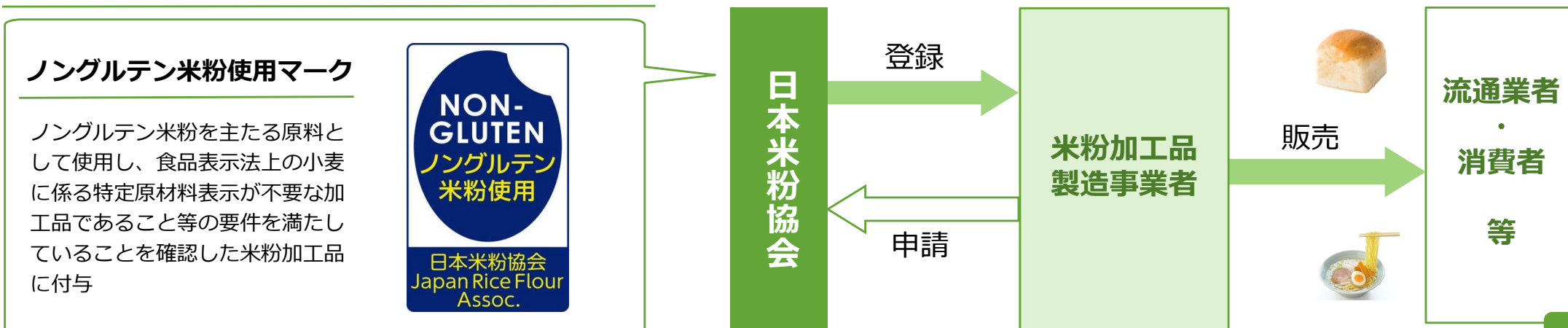
# ○ ノングルテン米粉の第三者認証制度、加工品の登録

- 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



# ○ 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

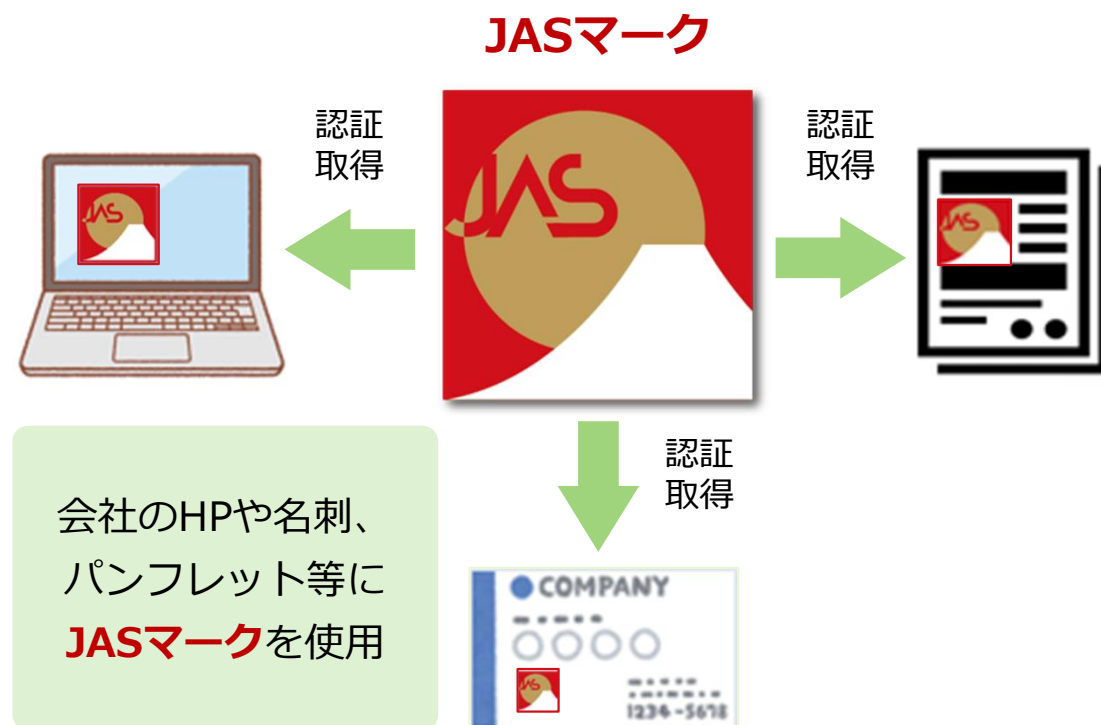


製 造



出 荷

**グルテン等の  
混入を防ぐように  
厳格に管理！**



# 学校給食における米粉の利用について

- 学校給食における国産食材の利用促進は、食料自給率の向上、食料安全保障に対する児童生徒の理解を深める観点から有効。また、学校給食における米粉の利用は、アレルギー対応、調理の利便性向上等の観点から有用。
- 農林水産省においても、学校給食における米粉の利用促進に向けて、米や米粉への理解を深めるため授業用テキストの作成し、出前授業や栄養教諭向けのセミナー等の機会を通じた情報発信等に取り組んでいる。

## ● 学校給食における米粉利用の利点

グルテンフリー、  
アレルギー対応

みんなで一緒に  
献立を楽しめる

調理の利便性

ダメになりやすく、  
大量調理向き

もちり、  
しっとり食感

子どもたちが  
残さず食べてくれる

食料自給率の向上

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

## ● 学校給食における米粉利用促進に向けた取組

### ① 米粉への理解を深めるための講座を開催

＜東京都内の小学校の事例＞



＜神奈川県内の小学校の事例＞



### ② 「米・米粉消費拡大プロジェクト」において、授業用テキストを作成し、学校関係者・教育関係者に配布



### 田んぼが守る私たちの暮らし



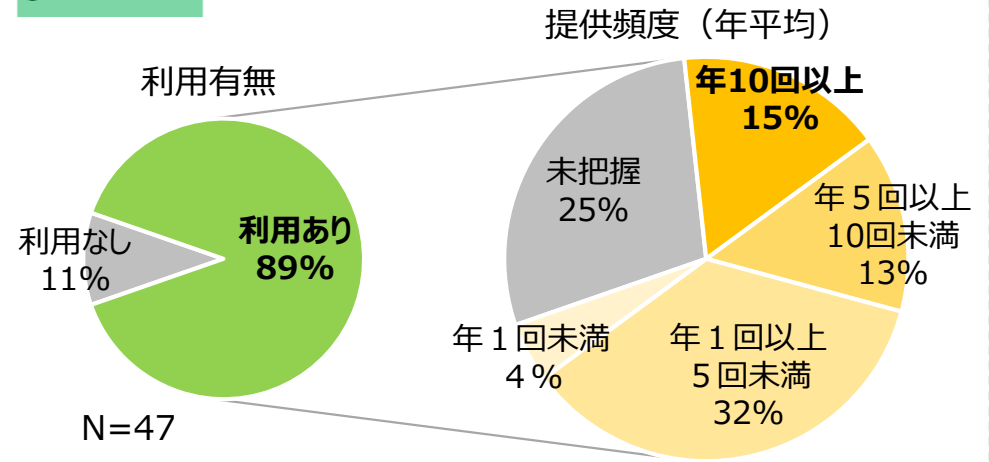
<https://komeko-times.jp/news/news58/>

# 学校給食における米粉の利用状況について

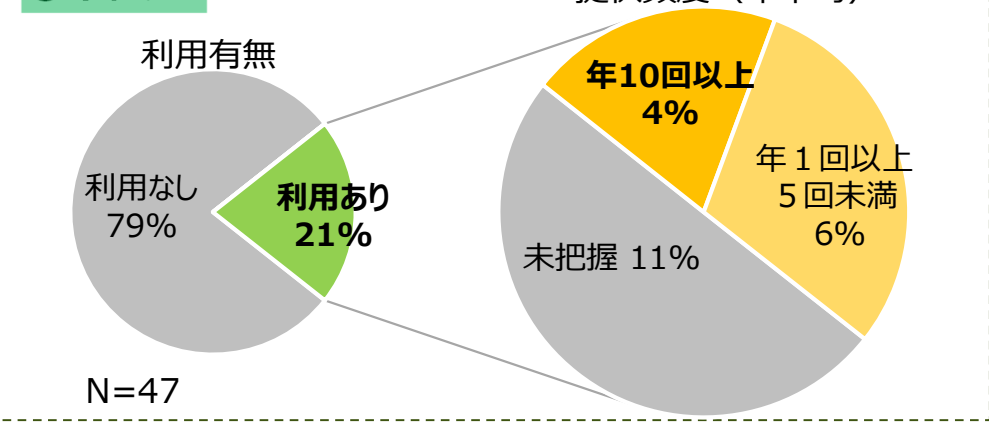
- 公立学校等における年間の学校給食回数約190回のうち、米飯学校給食は約140回（週平均3.6回）実施されており、残り約50回の中で、パンや麺が提供されている。
- 学校給食における米粉の利用状況について、都道府県学校給食会を対象に調査を実施した結果、米粉パンは約90%、米粉麺は約20%、米粉を活用した主菜・副菜は約85%の給食会が利用ありと回答。なお一部では、パン給食を全て米粉パンで提供している給食会も存在。
- また、米粉を活用した学校給食の提供頻度について、年間平均10回以上提供と回答のあった給食会の割合は、品目別に米粉パンは15%、米粉麺は4%、米粉を活用した主菜・副菜は4%となっている。

## 学校給食における米粉の利用状況

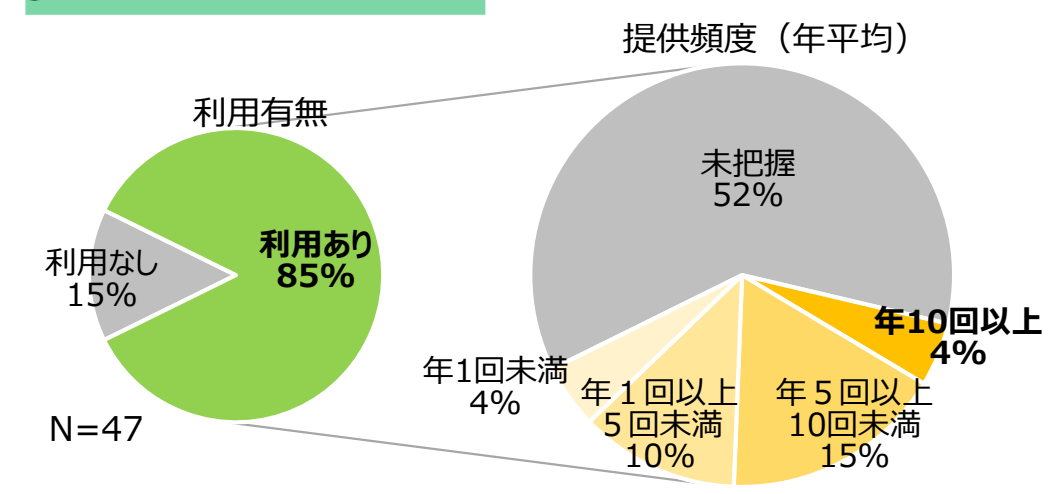
### ① 米粉パン



### ② 米粉麺



### ③ 米粉を活用した主菜・副菜



米粉を活用した主菜・副菜の主な提供メニュー（提供都道府県数）

カレー	シチュー	餃子	から揚げ・揚げ物	デザート（ケーキ等）	その他（スープ等）
9	18	5	18	9	6

注) 農林水産省調べ  
都道府県学校給食会を対象に実施した、学校給食における米粉の利用状況調査（令和7年度実施）の結果を基に作成（各数値は令和6年度の実績値）。