



# ここまで進化した無添加100%米粉麺 ～進化した米粉麺がつくる未来～

福豊興産コンサルティング株式会社  
村田龍二

# 自己紹介

- 社名： 福豊興産コンサルティング株式会社
- 設立： 2016年(平成28年)11月22日 11期目
- 住所： 福岡県直方市大字頓野1681-1
- 役員： 社長 村田美津代 取締役 村田龍二
- 事業内容：
  - ① 顧客の海外展開支援、海外よりの調達支援
  - ② 地域創生（地域の発展のため、新産業の創生に貢献する）

**米粉事業を推進中**

  - ③ 各種公募案件への応募支援

# 無添加100%米粉麺(べいめん)とは

- ① 文字通り、**無添加 100%米粉だけで製造された麺**(増粘剤等を一切使用せず)
- ② 農研機構西日本研究センターが開発した高アミロース米「ふくのこ」使用
- ③ 焙煎発芽玄米入り(GABAを含む)
- ④ 米粉麺製造にはロール製麺機の使用が不可能と言われきたが、既存の**ロール製麺機での製造が可能となった**
- ⑤ グルテンを含まない、**グルテンフリー、ノングルテン製品**である。
- ⑥ 乾麺 ⇒ 常温保存可能 ⇒ 輸出へ
- ⑦ コシが有ってのど越しの良い食感 美味しい
- ⑧ GABA( $\gamma$ -アミノ酪酸(麺100g中8.5mg(推定値)含む)ので、リラックス効果や血圧を下げる効果、ストレスを軽減させる効果

## 押出機とロール製麺機

米粉麺はロール製麺機での製造が不可能と言われきたが、この常識を覆し、本製品は**ロール製麺機での製造が可能** 量産が可能



パスタ押出機



ロール製麺機

# べいめんの種類

## 生麺(博多べいめん玄米衛)



## べいめんの種類

### 生麺(博多べいめん玄米衛)



- ミックス粉を使用して手持ちのロール製麺機でべいめんを製造可能。

【用途】外食事業向け、自家

製麺、通販

【保存期間】冷蔵30日 冷凍90日

【種類】

- 博多べいめん(玄米衛)
- OEM製造

# べいめんの種類

## 冷凍茹で麺



## べいめんの種類 冷凍茹で麺



凍ったままボイルするだけで手早く便利に調理ができる。

【用途】輸出向け、外食事業(麺  
専門店)、  
【保存期間】-18℃保存12ヵ月  
【種類】

博多べいめん冷凍茹(開発中)

# べいめんの種類

## 乾麺

福岡県産  
米粉100%  
グルテンフリー  
Gluten free  
添加物不使用

COMENOHANA ONGAYA ORIGINAL  
和魂洋才  
美味求真  
COMENOHANA  
ONGAYA  
遠賀産べいめん  
SINCE 2009

ROASTED RICE FLOUR NOODLES BEIMEN  
Roasted rice flour made from broken  
product of Japan

ROASTED RICE FLOUR NOODLES BEIMEN  
Roasted rice flour made from broken  
product of Japan

米粉めんの  
進化論。

日本の粉技術を総結集！  
苦節十二年。  
ついに、完成。

お米だけで作った麺

べいめん

こめのはな

# べいめんの種類 乾麺



米粉のみの乾麺は不可能と言われてきたが、乾麺製造が可能となった。

**常温保存が可能。利便性**

【用途】**輸出向け、保存食**、外食事業

【**賞味期限長**】製造日より12ヵ月

【種類】

- ・『焙煎発芽玄米べいめん』
- ・『精白米べいめん』

# 100%米粉!発芽玄米べいめんの特徴\*

Point

1

福岡県産米  
ふくのこ  
100%無添加

Point

2

毎日食べれる  
美味しさ!

Point

3

食生活改善に  
効果

Point

4

アミノ酸の  
バランス

Point

5

減塩効果

Point

6

食物繊維  
(消化吸収)

Point

7

GABA  
γ-アミノ  
酪酸

Point

8

GI値  
(血糖値上昇率)  
緩やか

Point

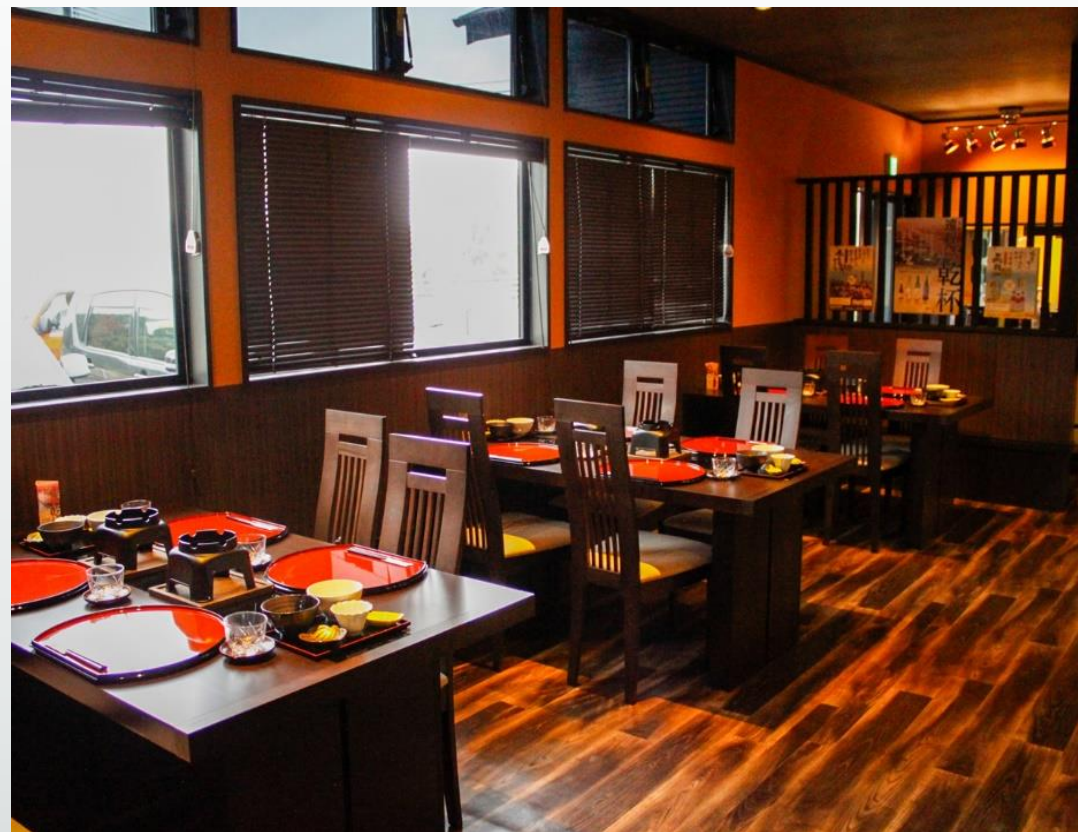
9

グルテンフリー  
ダイエットに!

## 毎日食べれる美味しさとは

- 発芽玄米ご飯は毎日食べ辛いですが、麺にすると毎日食べれる。
- 美味しさ ⇒ 米本来の持つポテンシャル(自然が作り上げたもの)を生かした米粉麺を作りたいかった。 ⇒ それが出来た。
- 炊き立ての米は美味しい。コメの状態の美味しさを粉にした上で、美味しさを再構築したもの。
- 世界に誇れる日本のお米の美味しさを、米粉に加工した麺で再構築したもの。
- 添加物を入れて人工的に美味しいものを作ろうとしているものとは一線を画した製品である。

# 遠賀屋 糀 こめのはな



遠賀屋 糀 こめのはな  
(福岡県遠賀郡遠賀町)





## 米粉めん専門店ビジネスモデルに関する取組み

こめそば専門店

セルフスタンド型

博多べいめん 玄米衛

フードコートセルフ型

和麺 糀こめのはな

町家スタイルセミセルフ型

# 無添加100%米粉麺が出来た背景

- ① 2016年 アミロース含有量27%の**高アミロース米「ふくのこ」**が**広島県の農研機構西日本農業研究センター**で**育成に成功**。  
**(命名の由来は「多彩で幸せな食卓の主役となれること」)**
- ② 10万ト/年という驚異的な数字で米の需要量が減少している状況下、水田を維持確保の観点から国策として「新規需要米=米粉用米」の作付けが奨励された。
- ③ **お米文化の維持発展を望む遠賀屋 糎 こめのはな 金田代表の存在**。  
(10数年に亘り米粉製麺技術の蓄積をしてこられた)
- ④ **「直方市農業振興課」**が行政主導で果敢に**「ふくのこ」**を2018年に**19ha作付**。
- ⑤ **ふくのこの商品開発にフードテック(日本の製造技術)**が大きく貢献:

# 無添加100%米粉麺が出来た背景

1. 「ふくのこ」 $\beta$ 粉(生米粉)製造 ⇒ 中島製粉株式会社 気流式製粉ミル(日本独自技術)  
小麦粉と同じ $50\mu$ 以下の米粉製造が可能
2. 「ふくのこ」 $\alpha$ 粉(炊き上げ粉)製造 ⇒ 株式会社幸和工業 二軸押出機  
高 $\alpha$ 化度、高粘質な $\alpha$ 粉製造  
(グルテンの代替品の完成)
3. 「ふくのこ」発芽玄米全粒粉製造 ⇒ 農研機構(発明) 吉村穀粉株式会社(製造)  
(GABAを含む米粉が一般食材として使用可能となった)
4. 「ふくのこ」玄米 $\alpha$ 粉、 $\beta$ 粉製造 ⇒ 株式会社関司穀粉 コンタミ無しの製造技術

5. 上記**フードテック**により「**ふくのこ**」は**6種類の米粉が完成。**

① 白米 $\beta$ 粉

② 白米 $\alpha$ 粉

③ 玄米 $\beta$ 粉

④ 玄米 $\alpha$ 粉

⑤ 発芽玄米 $\beta$ 粉

⑥ 発芽玄米 $\alpha$ 粉

6. 上記**6種類のふくのこ米粉**を使用して、

「**無添加100%米粉麺**を**ロール製麺機**で

**製造する特許**を取得

⇒ **遠賀屋 糎 こめのはな**

**増粘剤不使用、ロール製麺機**で製造可能な**100%米粉麺**

ふくのご白米、ふくのご白米  $\beta$  /  $\alpha$  粉、  
ふくのご玄米  $\beta$  /  $\alpha$  粉、ふくのご発芽玄米  $\beta$  /  $\alpha$  粉



直方市役所

「ふくのこ」  
育成に成功

農研機構西日本農業研究センター

## 直方市ふくのこ生産組合

農家の所得向上  
と米粉の消費拡大を目指す

「ふくのこ」  
生産開始  
「ふくのこ」収穫

「ふくのこ」米粉

「ふくのこ」  
6種類の米粉

① 中島製粉株式会社  
気流式製粉ミル

② 株式会社幸和工業  
二軸押出機「α粉」(グルテン代替品)

③ 農研機構  
発芽玄米全粒粉」製造特許

④ 吉村穀粉株式会社  
発芽玄米全粒粉製造

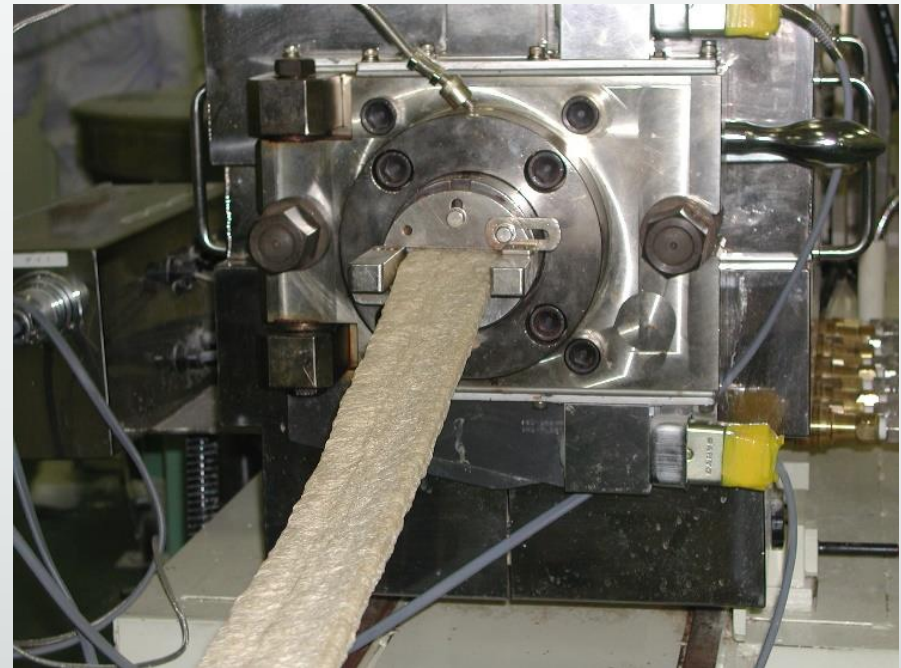
⑤ 株式会社関司穀粉  
コンタミ無しの製粉技術

# 日本独自の製造技術

気流式製粉ミル



二軸押出機



～無添加100%米粉麺～  
進化した米粉麺がつくる未来

～無添加100%米粉麺～  
進化した米粉麺がつくる未来

べいめんを内外の展示会に出展：

- ① 2023年：10月11日～10月13日  
FOOD JAPAN 2023 於：Suntec シンガポール
- ② 2024年7月29日～8月1日  
国際麺産業展 於：東京ビッグサイト
- ③ 2024年10月24日～10月26日  
FOOD JAPAN 於：Suntec シンガポール

～無添加100%米粉麺～  
進化した米粉麺がつくる未来

④ 2024年11月2日～11月3日

JAPANESE FOOD EXPO 2024

於：Loews Hollywood Hotel **ロサンゼルス**

⑥ 2025年9月3日～9月5日

FOOD FOR HEALTH 2025

於：Bi Tech バンコック、**タイランド**

# 展示会風景



# 展示会風景



# 展示会での評価

## 美味しい

麺に腰がある。(chewy texture)

グルテンフリー商品を探している。認証が取れ次第紹介して欲しい。

蕎麦を食べれない人にも食べれるのが良い。

ロール製麺機で自家製麺が出来るのが魅力。

等々 ⇒ 進出出来る市場(輸出)が既にある。

# ～無添加100%米粉麺～ 進化した米粉麺がつくる未来

## ※米粉麺の海外市場の動向

### ① グルテンフリー需要の拡大:

腸の負担を軽減し、慢性的な腹痛、便秘、肌荒れ等の改善。

ダイエット効果:(グルテンを摂取しないことによる)

2020年に欧米人口の0.5%が発症していたと言われていたが、現在では1%に近い数字になっているものと思われる。

## ～無添加100%米粉麺～ 進化した米粉麺がつくる未来

### ② 日本食の普及:

丸亀製麺: 2025年327店舗⇒2028年3000店舗

一風堂: 2025年9月現在307店舗

味千拉麺」2025年600店舗以上

一蘭: 8店舗

うどん、ラーメンの⇒**グルテンフリー素材麺需要増**

## ～無添加100%米粉麺～ 進化した米粉麺がつくる未来

### ※米粉麺の**国内市場の動向**：

- ① 全粉協の統計で小麦粉の年間消費量は約4.6～4.7珀万<sup>トン</sup>。  
この内麺用小麦粉は1,541千<sup>トン</sup>。
- ② 市場トレンドとして、**グルテンフリー需要、アレルギー対応、  
国産志向、学校給食用から、米粉麺の需要が拡大中。**
- ③ 麺用小麦粉の1%～2%が米粉に代わった時の消費量は、  
15,410<sup>トン</sup>～30,820<sup>トン</sup>/年。

## ～無添加100%米粉麺～ 進化した米粉麺がつくる未来

- 無添加100%米粉麺を製造するための製粉技術、製造技術は完成している。

- 米粉産地・加工産地の拠点化が急がれる。(各県に1カ所目標)

農家、

ふくのこの生産

製粉会社、

ふくのこの製粉

製麺会社を含む食品加工会社

ふくのこ米粉の麺等への加工

外食事業社、

ふくのこ米粉麺等の使用

貿易会社

製品の海外市場への輸出

## 今後の拠点での数値目標 (べいめん用米粉分のみ)

	ふくのこ 作付面積	ふくのこ 生産量	ふくのこ 米粉	ふくのこ 米粉売上
■ 2026年	50ha	250 <sup>トン</sup>	10 <sup>トン</sup>	¥20,000,000.
■ 2027年	75ha	375 <sup>トン</sup>	250 <sup>トン</sup>	¥500,000,000.
■ 2028年	100ha	500 <sup>トン</sup>	375 <sup>トン</sup>	¥750,000,000.
■ 2029年	150ha	750 <sup>トン</sup>	500 <sup>トン</sup>	¥1,000,000,000.
■ 2030年	200ha	1,000 <sup>トン</sup>	1,000 <sup>トン</sup>	¥2,000,000,000
				(¥2,000/キ <sub>口</sub> )

## 数値目標達成と課題

- ① ふくのこ作付普及体制の構築（2026年度再構築）
- ② ふくのこ増産・原料米1,000トンの確保（2030年度迄に）
- ③ 米粉普及の肝となる $\alpha$ 粉専用工場の建設（2027年度中）
- ④ 米粉麺だけを製造する専用ライン、専用工場の建設  
（2028年度迄に）
- ⑤ 各種認証取得(JAS、FDA、ノングルテン)(2030年迄に)

## 拠点化作りで期待される組織

⇒ 行政(県庁) & JA全農(フクレン)

- 原料米ふくのこの

作付、育苗、収穫 : 農家、農業法人 JA購販連

- 原料米の検査、保管: JA

- 原料米の加工

(製粉、製麺、等) : 食品加工会社、JA

- 販売、輸出 : JA、JAがM&Aした貿易会社

原料米作付け ⇒ 販売 ⇒ 加工会社 ⇒ 販売・輸出

## 参考資料:

- **米価** (例えば) : **21,000円/俵** ⇒ 350円/キ<sub>□</sub>
  - **麺用米粉** : 20,000円/10キ<sub>□</sub> ⇒ 2,000円/キ<sub>□</sub> (**米価の5.7倍**)  
自家製麺コスト : 100g/食の麺 100食製造可能 200円/100g
  - **麺用米粉(輸出)** : 30,000円/10キ<sub>□</sub> ⇒ 3,000円/キ<sub>□</sub> (**米価の8.6倍**)  
自家製麺コスト : 100g/食の麺 100食製造可能 300円/100g
- ロサンゼルスラーメン価格 : 15~20ドル(チップ含まず)  
2,300~3,060円 (¥153/US\$)
- ドイツラーメン価格 : 15~20ユーロ  
2,700~3,600円 (¥180/€)

# 米粉の輸出に国の支援・重点施策

- 高市首相年頭記者会見 2026年1月5日

「米粉を世界に」

- 鈴木農水大臣年初閣議後記者会見 2026年1月9日

米粉安定供給策を検討

水田政策で農相 輸出拡大に意欲

# 高市首相年頭記者会見 (2026年1月5日三重県伊勢市)

## 首相「米粉を世界に」 年頭会見

- 食料安全保障に向けては、全ての田畑をフル活用できる環境作りを進め、日本の農作物や食品の輸出先を開拓し、**需要と供給の両方を強化します。**

例えば、日本には、「グルテンフリー」ではなく、「ノングルテン」という、より厳しい基準を満たす米粉を作る技術があります。欧米でも小麦アレルギーの方が多量中、**パスタやピザ生地など、米粉加工食品を世界市場に展開していきます。**

# 鈴木農相年頭訓示後記者会見 (2026年1月9日閣議後)

- 鈴木農水相の関連発言部分抜粋)
- 米粉の需要については、世界のグルテンフリー市場が2005年の8億ドルから、2024年の予測値では、もう104億ドルに拡大をしているというふうにご考えられておきまして、他国産との価格差というのが当然あるのですけれども、高い製粉技術等に優位性があるため、世界のグルテンフリー市場の取り込みがチャレンジをすれば、可能であるというふうにご考えておきまひす。今後、こうした米粉の輸出拡大、これに向けまして、米の輸出促進団体を中心とした海外需要の開拓、そして米粉の特徴を活かしたベーグル、たこ焼きなどの新商品の開発、また製粉施設等の製造能力の強化や、加工適性を踏まえた米粉の専用品種の拡大などに取り組み、商流の構築・多角化・コストの削減を行うことにより、米粉や米粉製品の輸出拡大に取り組みでまいりたいと思ひまひす。

ご清聴ありがとうございました。

福豊興産コンサルティング株式会社  
村田 龍二

## 追加情報

- ※ 無添加100%米粉麺がロール製麺機で製造できるということは麺帯が出来るということ ⇒ ならば、ロール製麺機で生地を製造する餃子、焼売、ワンタンも無添加100%米粉で製造可能
- ※ パスタのラザニア、フェットチーネ