

高まる「米粉製品」への期待

農業・農村領域主任研究官

木村俊文

切実な事情

我が家では小麦アレルギーの子供がいるため、米粉および米粉で作られたパンや麺など米粉製品を常用している。食事の準備には手間が掛かり、カレー、スパゲッティ、ハンバーグなどを作る際にも、通常調理のものと、小麦粉を除去したものと2種類を作らなければならない。小学校に上がってからは、給食で食べられるものが限定されるため、当日の献立と似たものを自宅で調理し、お弁当を持参して登校している。日本小児アレルギー学会によれば、こうした食物アレルギーの有病率は乳幼児期では5～10%と高いが、加齢とともに耐性を獲得することから、学童期以降では有病率が1～2%に低下するとのことである。たしかに我が子の場合も、最近になって医師から「少量であれば、うどん等の小麦粉製品の摂取も可能」と診断されており、徐々に耐性が付きつつあると見られる。

米粉利用は拡大

農林水産省では、全国米粉食品普及推進会議(平成17年2月発足)および米粉利用に係る地方プロ

ク単位の米粉食品普及推進協議会と連携して、米粉利用の普及に取り組んでいる。具体的には、大手食品メーカーでの米粉利用をはじめ、パン製造業者に対する米粉パンの製造技術講習会、学校給食への米粉製品の導入、一般家庭に対する米粉料理レシピの提案や料理講習会の開催などである。

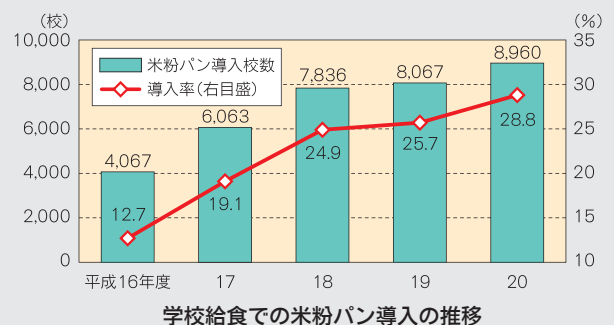
こうした米粉利用の普及推進により、米粉利用は着実に拡大している。たとえば、学校給食での米粉パンの導入は、平成16年度の約4千校から20年度には約9千校へと、5年間で2.2倍に増加した。また、20年度の導入率も29%と、約3校に1校の割合で米粉パンが学校給食に導入されている(図参照)。ただし、米粉パンは米粉100%の場合もあるが、小麦粉と米粉をブレンドした場合もある。

米粉麺に注目

今年の夏、コメどころで有名な産地の生産者グループによる会社が開発した米粉麺の展示会に参加する機会があった。この会社はこれまで

コメ産直のほか、おはぎ等コメ加工品の製造販売などを手掛けてきたが、主食用コメ販売の伸び悩みもあり、昨年の新規需要米制度の創設を機に米粉麺事業への参入を決めた。うどんやマカロニなど同社の米粉麺を試食して驚いたのは、小麦粉やグルテンを一切使用していないのに、のどごしがツルツルとした上で、しっかりとコシもあることであり、もはや小麦代用品の域を超えているという印象を持った。この米粉麺が我が家でも好評で、それ以来取り寄せて食している。聞くところによると、最近では気流粉碎法など微細製粉技術の進歩により、米粉の粒子を細かくすることで小麦粉と同等以上の加工が可能になったのだという。今後は微細製粉米粉の特性を活かして、様々な食品への利用拡大が期待される。

米粉パンは、給食への導入やパン屋さんでの販売も散見されることなどからすでに認知度が高いものの、うどんやパスタ等の米粉麺はまだ認知度が低く、さらなる普及促進が望まれている。コメ、パンに次いで麺の消費が多い日本では、米粉麺の普及が食料自給率向上に寄与するものと考えられる。しばらくは米粉麺の動向に注目したい。



資料：農林水産省調べ
注：導入率＝導入校数÷給食実施校数×100