令和３年１月２８日

長野県米粉普及推進協議会　会員　様

関東農政局長野県拠点
総括農政業務管理官

米粉利用拡大等の推進について

日頃から農林水産省の進める施策にご理解とご協力を賜り感謝申し上げます。また、米の消費拡大、米粉の利用推進に向けてご尽力をいただいおりますことにあわせて感謝申し上げます。

さて、米の消費量は、食生活の多様化等により減少傾向にありますが、我が国の水田農業を維持・発展するためには、米の消費減に歯止めをかけることは不可欠です。このため、昨年３月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」においても、米飯学校給食の推進・定着や米の機能性など「米と健康」に着目した情報発信、企業と連携した消費拡大運動の継続的展開などを進めることとされています。

農林水産省としては、米の消費拡大を目的にお米に関する情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」を本省のホームページ内に開設し、米の消費拡大の推進に取り組んでいるところです。

また、米粉用製品をめぐっては、「ノングルテン米粉製品の民間認証制度」や「製造工程管理 JAS 認証制度」「米粉の用途別基準」の運用により、需要に見合った米粉用米の生産と需要拡大に向けた取り組みを引き続き進めております。

このような中、長野県においても引き続き皆様のご協力を賜り、さらに米粉の利用拡大を進めていきたいと考えており、このたび「米粉ってすばらしい」の長野県独自のチラシをリニューアルしましたので、ご利用いただきたくご案内させていただきます。

なお、下記の取り組みも展開しておりますので、ご協力いただければ幸いです。

記

１　製品情報の収集及びチラシへの掲載

現在、関東農政局のホームページにて、米粉製品の紹介をさせていただいています。あわせて、今回配布させていただいたチラシにもより多くの製品を掲載

していきたいと考えておりますので、掲載などのご要望があれば、添付の様式に記入いただき、事務局までご連絡願います。
（様式は、関東農政局のホームページからもご利用できます）

関東農政局ホームページアドレス（米粉情報様式）
http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/komekoibento.html

２　メールマガジンの購読拡大について

関東農政局では関東米粉食品普及推進協議会会員の情報交換ツールとして、毎月、「関東米粉食品メールマガジン」を発行しております。メールには、イベントのご案内や製品の紹介などとなっておりますので、購読のご希望があればご連絡をお願いします。

以上

長野県米粉普及推進協議会
事務局：関東農政局長野県拠点
経営所得安定対策チーム　青木・北山
電話０２６２（２３３）５５７５

米粉食品PRシート

店舗の情報	店舗の名称	
	住　　所	
	T　E　L	
	ホームページ アドレス	
	E－mail	
	（ふりがな） 担当者氏名	
	営業時間/休業日	営業時間（　　）　休業日（　　）
	アレルギー 対応の有無	□ 対応有り（　　）　□ 対応無し
米粉商品紹介	取扱商品	□パン　□菓子類　□めん類　□米粉　□食事の提供　□その他（　　）
	主な商品	
	お勧め、売れ筋 商品紹介	（商品名）
	＊紹介コメント、セールスポイント、特記事項等を記載してください。 *商品や店内、店舗等の写真の掲載も考えておりますのでの画像データを送付してください。*	
ホームページ等での公表について		□ 公表について了解します　　□ 公表は、しないでください

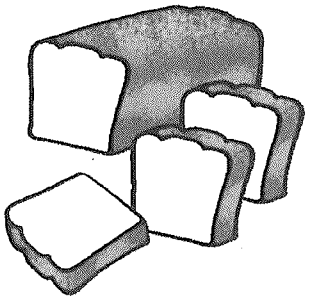
【注意】 申請内容は、掲載方法に合わせて適宜修正する場合がありますので予めご了承ください。
□については、該当するものを塗りつぶすか、レ点、○等を付してください。

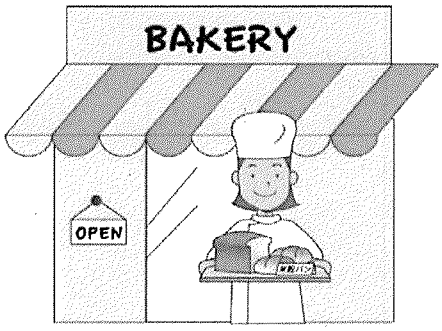
米粉食品PRシート

店舗の情報	店舗の名称	米粉専門の店　さいたまベーカリー
	住　所	埼玉県さいたま市中央区新都心2-1
	TEL	048-740-0406
	ホームページアドレス	http://www.maff.go.jp/kanto/syokuryou/komekojouhou/index.html
	E-mail	******@**、**、**、**
	(ふりがな)担当者氏名	関東　太郎　(かんとう　たろう)
	営業時間/休業日	営業時間(11:00～20:00)　休業日(毎週　水曜日)
	アレルギー対応の有無	■ 対応有り(小麦、卵、乳製品　)　□ 対応無し
米粉商品紹介	取扱商品	☑パン ☑菓子類 □めん類 □米粉 □食事の提供 □その他(　)
	主な商品	米粉メロンパン、米粉あんパンなど菓子パン多数　米粉クッキー
	お勧め、売れ筋商品紹介	(商品名) 米粉のもちもち食パン

*紹介コメント、セールスポイント、特記事項等を記載してください。
商品や店内、店舗等の写真の掲載も考えておりますのでの画像データを送付してください。

この食パンは、埼玉県産米粉100%で作っています。
腹持ちがよく、一枚食べれば、お腹がいっぱいになります。
米粉独特の食感をお楽しみください。
当店は、小麦粉をいっさい使用していません。
厨房にも入れていませんので、小麦アレルギーの方でも
安心して食べられます。





ホームページ等での公表について	☑ 公表について了解します	□ 公表は、しないでください

【注意】 申請内容は、掲載方法に合わせて適宜修正する場合がありますので予めご了承ください。
□については、該当するものを塗りつぶすか、レ点、○等を付してください。

参考：関東農政局ホームページ
製品紹介のページ

関東農政局

米粉情報

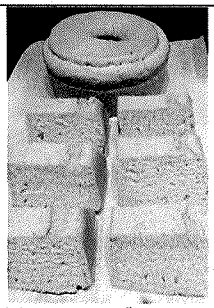
「知ってほしい！米粉のミリョク、使ってわかる米粉のチカラ！」
「もっちり食感」、「低吸油でヘルシー」、「優れたアミノ酸バランス」などの米粉のミリョク。グルテンアレルギー対応食品としての機能を持つ米粉のチカラなど。
「米粉」の魅力を感じて、「米粉」をさらに身近に感じていただけるような情報をお届けします。

注目情報

「みんなのアレルギーEXPO 2019」の出展報告を掲載しました。(PDF：1,366KB)
米粉製品販売店の情報を募集しています！！
米粉料理教室の講師を募集しています！（埼玉県）

関東米粉食品普及推進協議会会員の 米粉製品紹介（詳細は、商品名をクリックして下さい。）

<table>
<tr>
<td>

和食の知恵"糀"を使ったカレールウ
「糀カレー」（埼玉県）
(PDF：570KB)</td>
<td>
食のちばの逸品を発掘(直売所部門)金賞
米屋新蔵の「純米ばうむ」（千葉県）
(PDF：741KB)</td>
<td> 
神奈川なでしこブランド認定の
「もっちもち米しふぉん」（神奈川県）
(PDF：967KB)</td>
</tr>
<tr>
<td>
水戸常澄産コシヒカリ100%米麺
「穂々の空」（茨城県）
(PDF：297KB)</td>
<td>

国産米100%使用、米粉マカロニ
「Riz pates(リパート)」（群馬県）
(PDF：162KB)</td>
<td>

長野県産米粉入り天ぷら粉
「花ころもライト」（長野県）
(PDF：370KB)</td>
</tr>
</table>

参考：メールマガジンの一部

関東米粉食品メールマガジン

第236号　2020. 12. 25【毎月1回発行】
（2006. 7.20創刊）

******＜イベント＞**********

1．「米粉パンの日」に米粉ベーグルなどを販売（要予約）　（1月19日）

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、毎月１回「米粉パンの日」を開催し、米粉利用拡大に取り組んでいます。

米粉入りベーグル専門店ＷＡベーグル（同連絡会会員）では、埼玉県産米粉と北海道産小麦粉で作ったベーグル、定番商品のほか旬の食材を使用した季節限定品も提供しています。

「クリスマスサンタ」

なお、12月の米粉パンの日では、サンタのラッピングが施された「クリスマスサンタ（ベルギー産ミルクチョコ）」が好評でした。

購入には、事前予約が必要です。関東米粉食品普及推進協議会事務局まで御連絡ください。（komeko.kanto@maff.go.jp）

●申込期限（メールによる注文）：１月15日（金）

●お渡し日：１月19日（火）12:00～12:30
（さいたま新都心合同庁舎２号館２階ロビー）

●製造者：ＷＡベーグル（有限会社　食生活）
（さいたま市南区神明１-10-15メゾン・ド・コリン１階）
http://shokuseikatsu.co.jp/

2．「米マッチングフェア2020」の開催

全国農業再生推進機構では、業務用途の安定取引に取り組みたい生産者と中食・外食事業者等を対象に、「米マッチングフェア 2020」を３会場（東京、名古屋、大阪）で順次開催します。

【開催スケジュール（予定）】

＜開催日＞　※こちらを参照 ☞

＜開催場所＞名古屋会場：キャッスルプラザ
大阪会場　：レルミエール・新大阪ワシントンホテルプラザ
東京会場　：ホテルグランドパレス

＜開催内容＞セミナー及び展示商談会　※オンラインでの参加も検討中

＜出展申込み＞「出展無料」出展者を募集中
（申込期限：出展希望会場の開催日２週間前まで）

●お問合せ：株式会社グレイン・エス・ピー（とうきょう米粉ネットワーク会員）
農林水産省補助事業「米マッチングフェア 2020」
https://kome-matching.com/

知ってほしい！米粉のミリョク
使ってわかる米粉のチカラ！

○ 新たな用途に使える米粉

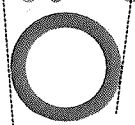
粒子の細かさ
【イメージ】

↓

上用粉

↓

微細米粉
50～80ミクロン

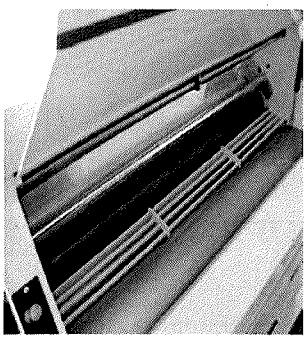


小麦粉とほぼ
同等の細かさ

粗い ⇔ 細かい
粒子の細かさ

多い ⇔ 少ない
でんぷん損傷

従来の米穀粉

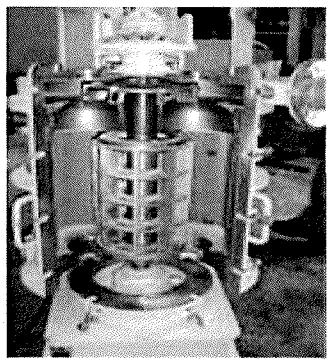


ロール式粉砕装置

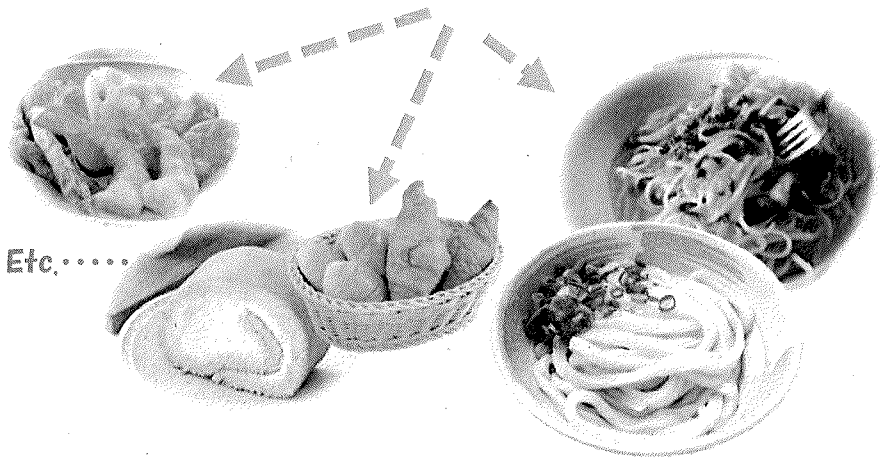
米を粉にした米粉は、古くから米菓や和菓子などに使われてきた

現在は、製粉技術の進歩により、パン、ケーキ、めん、さらには揚げ物の衣など様々な調理の場で使われるなど幅広く利用されている

新たな用途に使える米粉

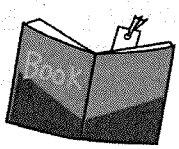


気流式粉砕装置



50ミクロン(= 50μm(マイクロメートル))は、ミリにすると 0.05mm

人間の頭髪の太さの平均が80ミクロンと言われていますので、米粉はとっても細かいことがわかります



農林水産省

知ってほしい！米粉のミリョク
使ってわかる米粉のチカラ！

○ 米粉の特徴

もっちりおいしい食感

米粉で作られたパンや麺は、もっちりとしたもちもちの食感。

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))

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

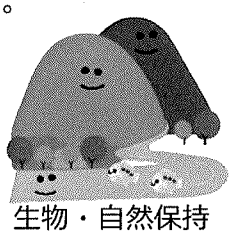
国産米粉パンを1人が1カ月3個食べると、自給率が1%アップ。

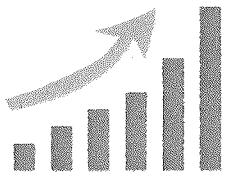
※パンの原料である小麦粉(輸入)を国産の米粉で代替するものとし、
パン1個に使用する米粉量を80gとして試算。

米粉がもつ役割

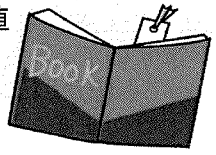
主食として食べるお米の消費量は、年々減少していて使われない水田が増えています。
そこで、使われていない水田で米粉用のお米を作り、米粉を使ったパンや麺を食べることで、国内生産が増加し、食料自給率の向上が期待できます。
また、水田を使うことで、生物や自然、日本の文化を守ることができるなどの重要な役割も果たします。

水田・文化保持


生物・自然保持


食料自給率向上

※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。

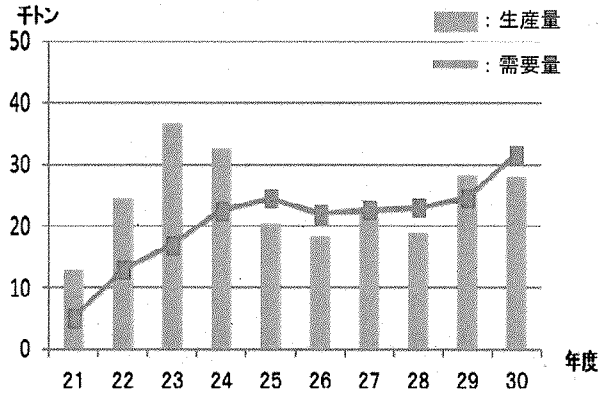


農林水産省

知ってほしい！米粉のミリョク
使ってわかる米粉のチカラ！

○ 米粉用米の状況

米粉用米の生産量・需要量の推移



注） 農林水産省調べ（21年度の生産量は計画数量。利用量は需要者からの聞き取り。数値は利用量）

製粉コストの状況

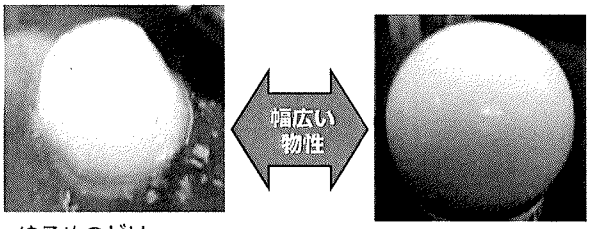
	原料価格	製粉コスト等	製品価格
米粉	50円程度	50～240円程度	100～290円程度
小麦粉	50円程度	50円程度	100円程度

注1） 米粉は大手米粉製造企業、小麦粉は大手小麦粉製粉企業から聞き取った数値。
注2） 米粉原料価格は企業購入価格（平均値）であり、農家出荷価格とは異なる場合がある。
注3） 製品価格は業務用（加工用）。

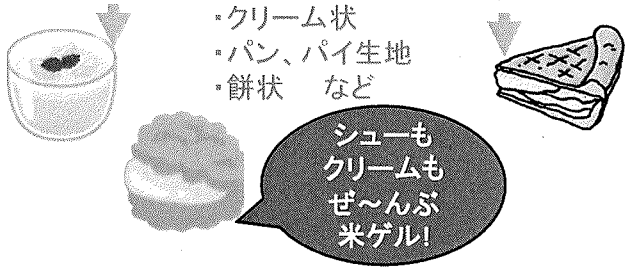
新たな米粉の利用方法

新たな米加工品（米ピューレ、米ゲルなど）の保湿性や粘性に着目した商品の開発が進んでいます！

◆ 米ゲル



水分量や撹拌条件を調整し、思いのままの食感に！
- クリーム状
- パン、パイ生地
- 餅状　など



・高アミロース米を炊飯後に高速撹拌し、ゼリー状に加工しパン等に利用

小麦で作るパンやパイ生地と比べ卵や油脂を使わないため、低カロリー食品の開発に期待

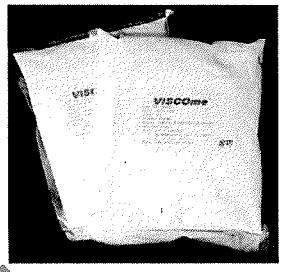
◆ 米ピューレ

・米穀を加熱処理した後に裏漉しし、ピューレ状に加工してパン等に利用

・乳化剤の代替として利用でき、保湿性に優れたパンの製造等が可能

ピューレの持つ乳化作用で、一部添加物が不要になり、健康志向にもマッチ

◆ アルファ化米粉



・特殊な加工技術により、増粘多糖類や油脂等の代替として製パン時の粘度調節に使用

撹拌することで粘性が出る

農林水産省

知ってほしい！米粉のミリョク
使ってわかる米粉のチカラ！

○ 米粉製品の普及・拡大の取組

ノングルテン米粉表示

「ノングルテン米粉の第三者認証制度」ができました!

～ グルテンを摂取できない人に、グルテンをほとんど含まない米(粉)の特性を“認証マーク”を表示してアピール ～

日本米粉協会
Japan Rice Flour Association

↑↓

認証機関

認証申請 ↑

ノングルテン米粉製品認証 ↓

米粉製造販売業者

<ノングルテン米粉認証マーク>

◆サンプル検査によりグルテン含有が1ppm以下であること、製造工場における当該製品の安定した生産・検査・出荷体制を確認した米粉に付与

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

	ノングルテン米粉表示 <2017年3月に決定した世界で初めての自主基準>	欧米のグルテンフリー表示 <FDA(米国食品医薬品庁)、EC(欧州委員会)等>
目　的	世界のグルテンを摂れない子供たちなどの需要に対し、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	1ppm以下	20ppm未満／20ppm以下

2018年6月
ノングルテン認証製品
第1号が誕生

みたけ食品工業株式会社
(埼玉県)
「米粉パウダー」

農林水産省

知ってほしい！米粉のミリョク
使ってわかる米粉のチカラ！

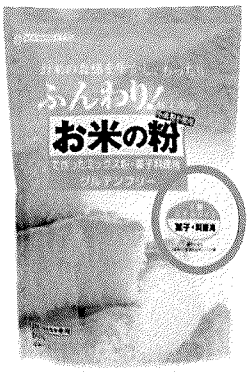
○ 米粉製品の普及・拡大の取組

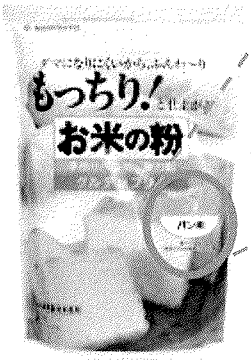
米粉の用途別基準

「米粉の用途別基準」で米粉が選びやすくなりました!

～米粉を使いたい用途に応じて、
①番「菓子・料理用」
②番「パン用」
③番「麺用」
に分類し、“推奨ロゴマーク”を
表示してアピール～

推奨
Recommendation
日本米粉協会
Japan Rice Flour Assoc.



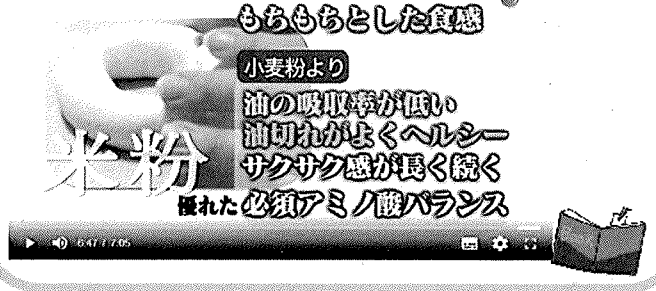


2018年4月　推奨ロゴマーク　第1号が誕生

株式会社波里（栃木県）
「お米の粉」、「お米の粉で作ったミックス粉」

政府インターネットテレビ
https://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg17897.html

～パンやケーキ、麺類も！～
“国内産米粉”でおいしい食生活



米粉の用途別基準

用途表記 / 主な用途 / 項目	1番 菓子・料理用	2番 パン用	3番 麺用	測定法
粒度（μm）	粒径75μm以下の比率が50%以上			レーザー回析散乱式
澱粉損傷度（%）	10%未満			酸素法（AACC法76-31）
アミロース含有率（%）	20%未満	15%以上 25%未満	20%以上	ヨウ素呈色比色法 又は 近赤外分光方式
水分含有率（%）	10%以上 15%未満			105℃乾燥法 又は 電気抵抗式（電気水分計）
（グルテン含有率（%））	（－）	（18～20%程度 ※グルテン未添加している場合はその旨を明記する）		（－）

農林水産省