

米粉利用の現状と推進方向について

民主党

【利用推進の目的】

- ◆ 食料自給率の向上、国産農産物の活用、国土保全に貢献。
(ー 1人1日小麦粉食品約7gを国産米粉に代替すると、食料自給率は1%UP!! ー)
- ◆ 世界的に穀物需給(小麦・大豆・トウモロコシ・コメ)が逼迫している状況を踏まえ食糧供給不足等に対するリスク管理にとって有効。
- ◆ 我が国において唯一自給可能な「コメ」及びその生産装置である「水田」の確保・有効活用(=自給力維持・向上)。
- ◆ 「粒文化」にプラスして、「コメ」を原料とする新たな「粉文化」の創造。

(以上の目的達成のため)

- 米粉等の支援立法を検討。
- 「米粉」による食糧援助を目指す(「粒」よりも「粉」の方が利便性は高い)。

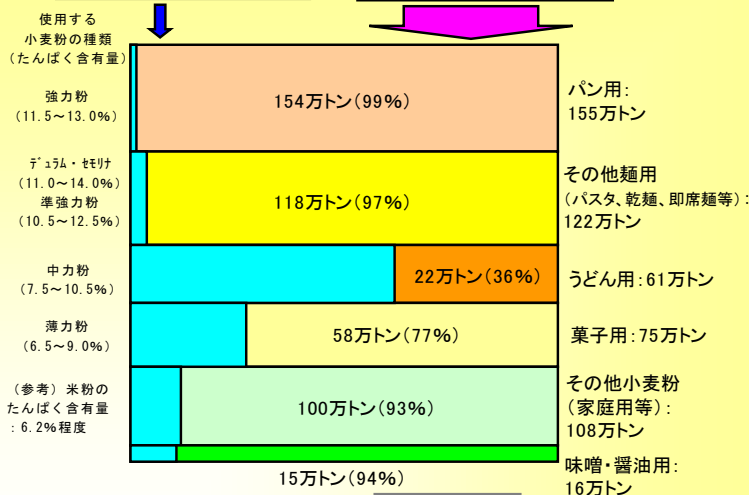
【米の現状】

・水田面積：約250万ha
 ・水稻作付面積：約170万ha
 (ピーク時：317万ha(昭44))
 ・収穫量(主食用)：約850万トン
 (ピーク時：1,426万トン(昭42))

・水田面積の約4割で生産調整
 ・政府備蓄100万トン

米粉原料としての
潜在力!!

(参考) 国産小麦：約80万トン 輸入小麦：約500万トン



マッチング

米粉需要としての
潜在力!!

【米粉の現状】

だんご⇒「上新(糝)粉」(うるち米)
 白玉・大福⇒「白玉粉」(もち米)
 ビーフン⇒うるち米

+

新たな米粉利用製品(パン、めん、ケーキ等)の広がり

(原料米穀の使用量)

15年度	1千トン
16年度	3千トン
17年度	3千トン
18年度	6千トン

米粉の文化は
もともとあった!!

発展・拡充
の可能性

新たな米粉
文化の創造

外部環境の変化

小麦粉並みの「微粉末」製造技術の開発

小麦等穀物の国際価格の高止まり

【米粉利用の推進の基本方向】

<生産段階>



- 原料米穀の調達・確保 → 転作田の活用、政府備蓄米の活用、網下米（ふるい下米）の活用。
- 農家手取りの確保 → 農業者戸別所得補償制度の活用により、農家手取り（主食用米並みの収益）の確保を基本に、小麦粉等を使用している実需者の意向を踏まえた安価な原料米穀の実現。
- 適正品種の見極め → 品種による加工適性の違いや実需者の意向の見極め。

<製造・流通段階>



- 適正価格の見極め → 10万円/t（6千円/60kg）を目安（農水省アンケート調査結果）とするかの見極め。
- 製粉技術の開発及び普及 → 加工適性に優れた小麦粉並みの微粉末（パウダー）の低コスト製造技術（ジェットミル）の開発・普及に向けた支援
→ 地産地消の推進と6次産業化の実現のため、製粉工場に米粉製造施設（小麦粉等とのコンタミ（混入）の排除を含む）の導入促進
- 商品開発 → 既に広がりつつあるパン、麺、菓子等のグレードUP（100%米粉使用製品の開発や玄米・米ぬかを利用した栄養価の高い製品の開発）+新規需要の開拓（例：ライスペーパー、フォー（ベトナム麺）、ピザ、家庭用粉）

<消費段階>



- 米粉製品に対する理解の増進 → モノ珍しさからの脱却、米粉製品の普及・定着を図るための積極的PR活動（米粉製品の優位性：食料自給率向上、安全性）
- 適正価格の見極め → 従来的小麦粉製品と比較した場合における適性価格（国産米粉を利用していることの付加価値がどこまで認められるか）の見極め。

【現地調査】

- ・北海道（旭川）：「試食会」の実施、米粉業者・生産者等との意見交換（5月17日）
- ・山形県：米麺製造所の視察、産学連携の山形大学との意見交換（5月25日）
- ・新潟県：米粉製粉企業の視察、行政・生産者団体等との意見交換（5月31日）

【(参考) 団体・行政における取組状況】

- 米粉食品普及推進協議会（北海道・東北・関東・北陸・東海・近畿・中国四国・九州）
各農政局・農政事務所を中心に製粉、製パン、外食産業等食品製造関係事業者、生産者団体、消費者、学校給食関係者等で組織され、地域単位で米粉食品の普及・啓発（イベント・障害者施設等での取組）を推進。
- 新潟
「R10プロジェクト」（小麦粉消費量の10%以上を米粉に置きかえる国民的なプロジェクト運動）を推進。県総合農業研究所食品研究センターによる製粉技術の試験研究・開発（特許取得）。