

# お米の粉食文化を創造する

### 1. 概要

本社所在地：東日本                      設立：平成 10 年 7 月  
従業員：従業員 31 人                      主たる営業区域：全国  
営業形態：米穀加工業                      売上高：6 億円

### 2. 基本姿勢及び特記事項

経営理念：お米の粉食文化を創造する。

ア. 小麦を米粉に替えることで、米の消費拡大と日本の食糧自給率アップをめざす。

イ. C 加工業者の地域(市)では、平成 23 年産で約 300ha の米粉用米の生産に取組むだけでなく、パン工場や今後は製麺工場を設置して、一貫した米粉の取組みをすすめている。

また、市内の学校給食での米粉利用をすすめ、更に県下にとり組みが広がったことで、現在、県内の約半数の児童・生徒が給食で米粉の料理を食べている。

ウ. フードアクションニッポンの取組と時期を同じくして、米粉に対する消費者の関心が高まった。米粉のリピーターになってもらうのが重要だが、消費者においては、調理方法だけでなく、どこで購入できるか、料理によりどんな品質の粉を使用したらいいか(パン向きでない粒の大きい米粉を使ったために、パンがあまりふくらまなかったケースがある)など、全体的に米粉に関する情報が少ない状況にある。

### 3. 仕入れについて

平成 22 年度に使用した原料米は、玄米換算で 4,300 トン。原料米は全て米粉用米であり、C 加工事業者は精米で仕入れている。仕入先は、農協連合会、農協が主体であり、一部、地元集荷業者、契約生産者の仕入れもある。

取扱数量、価格条件は米粉用米作付前の 12 月に決めており、生産者は、用途限定を含めた米の生産面積や、政策への対応を検討するなかで米粉用米の作付計画を策定できる。農協組織、生産者と濃密な関係を築いており、問題が発生すれば随時対応していく。

パンなどの生地づくりの際、加水量を一定にすることが求められる。原料玄米の年産切り替えは、水分が安定する年明け以降になる。

### 4. 販売について

消費者向けの米粉アイテムもあるが、全国規模の CVS、量販店の米粉パン用をはじめとする業務用の販売が主体となっている。

全国規模の某ファミリーレストランでは、C 加工業者が製造した米粉を使ったパンを出している。パン店、洋菓子店、米菓業者においても米粉の使用が拡大している。

### 5. 求めるお米の品質について

米粉の共通規格を検討しているが、原料米の品種、品質は指定していない。

コシヒカリの澱粉は、一定の温度で一気に膨らむ傾向があり、用途によって品種指定されることがある。

### 6. 産地(生産者)に対するメッセージ

ア. 今後も米粉の販売拡大をはかりながら、実需と結び付けていく。国の制度(助成)が変化しても米粉用米を継続して生産してほしい。そのためにも、多収穫や低コストに取り組んで原料米の生産性を向上させてほしい。

イ. 米粉が広く普及するよう、農家の家庭でも米粉パン、米粉麺を食べてほしい。

