

## D 加工事業者

# 「より良いもの」を作り、米粉の特徴を生かした使い方を模索

### 1. 概要

本社所在地：東日本                      設立：昭和 48 年 11 月  
従業員：従業員 90 人                      主たる営業区域：全国  
営業形態：米穀加工業                      売上高：25 億円

### 2. 基本姿勢及び特記事項

経営理念：自然の息吹を大切に…

- ア. 和菓子原料の上新粉やもち粉のほか、きな粉、胡麻製品などを製造している。創業以来「より良いもの」を作るということを基本にしてきた。近年、食品に対する付加価値や安心、安全を求める声が強くなっており、伝統に培われた技と未来を見つける目で、今後も徹底した品質管理と新製品の開発に努めていく。
- イ. 以前から上用饅頭には、吸水性が高い微細な粉を使っている。小麦代替で使う米粉の製造(砕粉)は既存の技術で対応でき、平成 5 年位から販売に取り組んでいるが、当初は、米粉の用途や特性についての見識がなく、パンや麺向けに使用するまで至らなかった。
- ウ. 食パンは澱粉損傷度の低い米粉が適しているが、菓子パンや調理パンでは澱粉損傷度の高い粉を使ったほうが米粉特有の良い食感、味になることがある。米粉の可能性は広がり始めたばかりであり、米粉の規格策定については、時期尚早と考えている。使う側が基準(例えば食パンに向けた特性)を示すような取り組みがよいのではないか。
- エ. タイなどでは、中華麺の粉に米粉を 10%位混合するなど、広く米粉が使われている。日本でも小麦と併用するなど米粉の使い方を工夫すれば、米の需要が大きく伸びるのでないか。
- オ. 学校給食センターの運営に係りつつ、米粉使用を推進している。地元では平成 14 年から米粉を使った給食に取り組んでいる。



### 3. 仕入れについて

米粉用米の仕入数量、価格条件は作付前の 11 月から検討して、播種前(3 月位)までに契約内容を決める。23 年産については、東北、関東、北陸の産地と 8,000 トン契約している。

仕入れる産地や品種は問わないが、学校給食向けについては、市町村などの産地を指定されることがある。

### 4. 販売について

業務用が主体であり、顧客の用途、求める特性に応じて 10 種類の業務用米粉を製造・販売している(参考までに、上新粉・もち粉では顧客が求める特性などに合わせて約 300 種類を製造)。小売アイテムを取り扱う量販店を含めると、米粉は北海道から沖縄まで販売している。また、一部は海外に輸出している。

今後は、小麦粉の代替としてだけでなく、米粉の特徴を生かした使い方を模索して販路の拡大をはかっていく。

### 5. 求めるお米の品質について

原料米のアミロース含有量によって好適な用途があり、中粒から小粒のさまざまな品種が使える。

### 6. 産地(生産者)に対するメッセージ

せっかく多収穫品種を作っても、品種特性に合った肥培管理を行わないと、通常の主食用米より収量が低くなってしまう。今後政策がどのようになるかわからないが、米粉の需要は拡大基調にあり、省力、低コスト化をはかり、経済性の高い原料米を提供できるよう取り組んでほしい。