







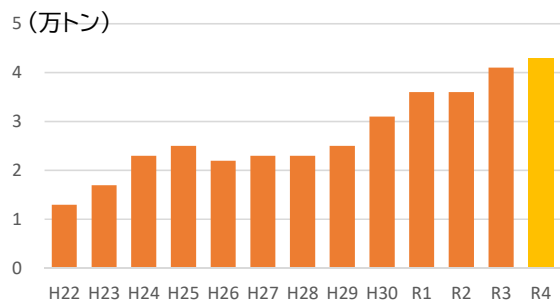
1 米粉用米について

- 国の交付金制度により、米は用途別に以下のように区分される。
- 「加工用米」に区分され、和菓子の原料となる米粉(上新粉など)が従来からあったが、米の利用を新たな用途に拡大するため、「新規需要米」に区分される**米粉用米(小麦粉等の代替用途)**に対し、生産拡大を支援する取組みが行われている。
- 全国で米粉用米の需要は近年徐々に増加。本県では県内食品製造業者等に一定の需要がある。

主食用米		生産者価格 イメージ (円/kg)	非主食用米		生産者価格 イメージ (円/kg)	左記に 交付金を加算 (円/kg)
○一般米 ・ 家庭や飲食店用、 おにぎり等加工食品用 		170	○加工用米 ・ せんべい、和菓子(上新粉)、冷凍チャーハン、 みそ、しょうゆ等の原料 ・ 清酒の原料(かけ米)としてもつかわれる 		130~150	171~191
○酒造好適米(実需者との契約栽培が基本) ・ 日本酒の製造に適した米(麴が入りやすく、 良質の日本酒ができる) ※ 栽培が難しく収量も少ないため、 一般米よりも単価が高い ※ 本県での栽培品種 「出羽燦々」「美山錦」など 		250~320	○飼料用米 ・ 牛・豚・家きんのエサ用 		5~20	146~161
			○米粉用米 ・ パンやめん等 		12~25	152~175
			○新市場開拓用米(輸出用米) ・ 輸出専用 		120~140	166~186

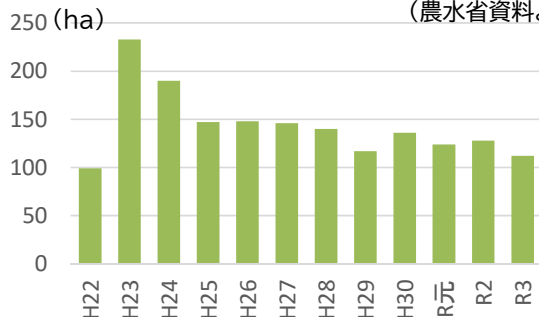
※ 「つや姫」の米粉は、主食用米として栽培された「つや姫」が原料であるため高価格となる。

■ 全国の米粉用米の需要量(農水省資料より)



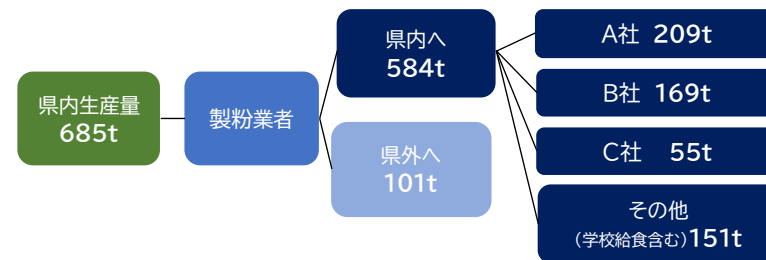
- ・ コロナの影響により家庭用の需要が増加
- ・ 業務用需要は前年度の反動増
- ・ 製粉業者は輸入小麦の高騰を受け、米粉需要のさらなる高まりを予想

■ 本県の米粉用米の作付面積の推移(農水省資料より)



- ・ 平成23年に急増したものの全国的に供給過多となり作付けが減少したが、県内の食品製造業者のアレルギーフリー商品用原料等を中心に、一定の需要がある

■ 本県産米粉用米の供給先(令和3年産)(農林水産部調べ)



- ・ 県内外で製粉され、85%が県内の食品製造業者に供給される。
- ・ このうち、県内の大手食品製造業者2社において約65%を使用(グルテンフリー市場向け商品原料)。

2 本県における米粉利用拡大について



- 本県では、「山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会」(平成23年設立)による米粉の消費拡大に向けた普及啓発の取組み(イベント、セミナー、キャンペーン等)や、学校給食における米粉パン等の提供支援事業等を実施してきた。
- 県内外の食品製造業者、農林漁業者等から、県産米粉を使用した多様な商品が発売されてきた。中には、アレルギーフリー食品として全国的小麦アレルギー患者等の需要(グルテンフリー市場)に対応した商品もある。

■本県における米粉食品の例 (グルテンフリー市場向け商品又は過去の県主催・共催の食品コンクールで入賞した米粉食品)

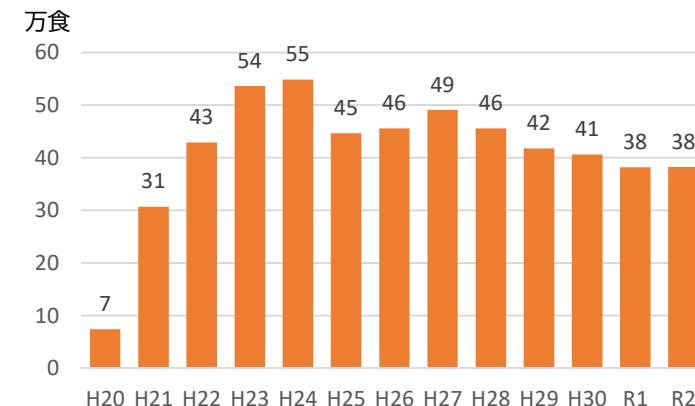
<p>パン</p> <p>米粉クロワッサン (ボム・ド・ジャルダン 高島町)</p> <p>かぼちゃあんぱん (あおいそら 大石田町)</p>	<p>麺</p> <p>はえぬき麺 (JA庄内たがわ 鶴岡市)</p> <p>月山黒米うどん (玉屋製麺所 西川町)</p>	<p>そうざい</p> <p>ハンバーグ・からあげ粉 (東北日本ハム 酒田市) ※アレルギーフリー対応商品</p>	<p>菓子</p> <p>米粉ロール (農haco 東根市)</p> <p>めろんbaum (COMERU 酒田市)</p>	<p>Friends Sweets</p> <p>フレンズスイーツシリーズ (日東ベスト 寒河江市) ※アレルギーフリー対応商品</p>
---	--	---	--	--

■ 米粉パンの商品例(米粉の配合割合)

米粉の割合	～数十%	約90%	100%
特徴	小麦粉の一部を米粉に代替	米粉に小麦グルテンを配合	小麦グルテン無添加
メーカー・店舗等	大手コンビニ、大手製パン業者、県学校給食会など 	県内の米粉パン専門店など 	アレルギーフリー商品専用工場をもつ食品製造業者など

・ 米粉にはグルテンが含まれないので、米粉の配合に応じた製造技術を要するため、各社原料の配合割合を工夫して、多様な商品が開発されている。

■ 県内学校給食における米粉食品の導入支援 (米粉パン、米粉ソフト麺、米粉中華麺の計)



・ 毎年約7割の市町村が県の事業を活用し、学校給食で米粉食品を導入している。

3 令和4年度の米粉に関する本県の取組みについて

令和4年4月27日
農 林 水 産 部

県産米の需要及び消費の拡大に向け、米粉の生産～販売の各段階を支援し、新たな実需者・消費者の開拓を図る。

米粉用米の生産拡大

米粉用米の生産者への 直接補助【拡充】

■ 産地交付金(県枠)

新規需要米(米粉用米)を作付けする生産者への都道府県連携型助成措置 10千円/10a

※ 令和3年より6千円/10a増

※ 1月末現在、令和4年産の米粉用米の作付け意向は前年より増加見込み



国への要望

学校給食において米粉パン等を積極的に提供できるように、小麦粉との差額補助など、米粉の活用を後押しする制度を創設すること。「政府の施策等に対する提案」(案)より抜粋)

米粉の需要・消費拡大

消費者のニーズに沿った商品の開発支援と
情報発信による米粉のPR【新規】

【米粉商品開発・販売促進支援パッケージ】

■STEP1 米粉利用技術の指導(7~12月)

商品開発を目的とした、集合型研修や個別指導の実施に向けた講師派遣

■STEP2 米粉新商品の開発支援(7~12月)

新たな米粉商品の開発又は既存商品の改良を行う際の材料費やパッケージ試作に係る経費に対する支援 (補助率1/2、上限500千円)

■STEP3 新商品の材料費の差額支援(7~2月)

新たな米粉商品を発売する場合に、原材料のうち米粉と小麦粉の差額(全額)を補填

■STEP4 キャンペーンや多様なメディアの活用による消費拡大支援(11~2月)

販促キャンペーンの展開や、多様なイベントの機会やSNS等を活用した消費者参加型の情報発信

食育における米粉の普及と
大手企業との連携による
県産米粉の利用拡大【拡充】

■高校生うまいもの 米粉商品開発 プロジェクト(8月)

高校生を対象とした米粉食品のアイデアコンペ。各企業が優秀と認めるチームのアイデアを、企業が商品化し販売。

○参加企業(依頼中)

- ・大手コンビニ ※包括連携協定
- ・県内食品製造業者



○入賞商品の市販化(11月~)



令和2年度
の例

県内学校給食における米粉パン等の提供支援【拡充】

学校給食で提供される米粉パン、米粉めん等について、小麦原料の場合との差額を提供した市町村に支援。
1~6回:差額の1/2(米粉パン、米粉めん対象) 7~12回:全額(米粉のおかず、米粉のデザートにも対象を拡大)