

米粉利用拡大に係る現状と対応について

■プロジェクトの目標と進捗

項目	H20 実績	H21 実績	H22 実績	H23 目標	H24 目標
県産米を使った米粉使用量 (作付け相当面積)	40t	180t	450t (100ha)	700t (155ha)	1,000t (220ha)
新規用途の米粉製品販売店舗数	39 店舗	64 店舗	103 店舗		100 店舗
米粉メニュー提供店舗数	-	-	19 店舗		40 店舗

今後の対応

未利用業種へのローラー作戦展開

- ◎ 県内に製造拠点を有する食品製造企業への利用働きかけ
- ◎ レストラン・旅館・観光分野 等への米粉及び米粉食材の利用働きかけ

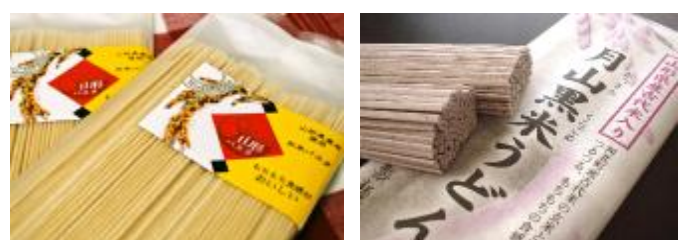
米粉の産業化に向けて【H24目標800トン】

■ 新たな銘菓の開発 (県菓子工業組合)

- ・ 昨年に続き、製菓技術講習会(7月)開催予定
- 取組方針** 積極的に県産米粉及び県産農産物を菓子材料として使っていきたい。

■ 消費者に支持される製品開発

- 取組方針** (県製麺協同組合) 会員個々が魅力ある商品作りに取り組む。



お米パスタ (酒井製麺所) 月山黒米うどん (玉谷製麺所)

■ 多様な米粉素材の活用による新メニュー開発 (ホテルメトロポリタン山形)

- 取組方針** 米粉パンの導入、米粉麺メニューの開発、料理への米粉油の利用など、菓子以外にも取り組む。

■ 米粉麺メニュー開発 (県麺類飲食生活衛生同業組合)

- ・ 押し出し式製麺機の導入(1店)。
- ・ 米粉技術講習会を開催。
- ・ 「こめこ紅きり」(あやめそば舟越)が米粉食品コンクール入賞。



■ 品質の良い、2タイプの安価な米粉の提供 (全国穀類工業協同組合県支部)

- ・ 従来の「乾式」に加え、昨年11月に新たに「湿式」製粉の米粉の製造に着手。湿式はパンや洋菓子に使うとふくらみがよい。うどんには乾式が適。

- 取組方針** 新規需要米の生産者と協力し、競争力のある価格をめざしていききたい。品質・性質とも食品製造者や消費者のニーズにあうものを研究していききたい。

■ “県産”を強調したベーカリー (ヤマザワ)

- 取組方針** 県産はえぬき米粉使用。“県産”を強調するとともに、商品アイテム・カテゴリー数の増加をめざす。

■ 新商品開発・普及拡大 (生協共立社)

- パン・中華麺・麦きり風麺を販売。
- 取組方針** 新商品開発においては、同じカテゴリーの商品ラインナップを増やすことで、売り場での米粉商品の認知度をアップさせる作戦。
- ・ そうざい(揚げ物)にも米粉を配合していく予定。

■ 魅力ある商品開発 (山形グランドホテル)

- 取組方針** 現在6種類の米粉商品を販売しているが、今後も、新商品開発、既存商品のリニューアル等、魅力ある商品作りをめざす。

■ 広告による拡販 (おーばん)

- 取組方針** プライベート商品の米粉パン、米粉麺について、毎月2回ほど広告に掲載し、拡販していく。



認知度向上・消費拡大に向けた取組み

- ◎ 「県産米粉・米粉食材を使った米粉レシピコンテスト(仮称)」の実施
 - 米粉・米粉食材の消費拡大
 - レシピ収集
 - 山形の“新・ソウルフード”開発
 - 米粉メニュー定番化、定番店化
- ◎ 「やまがた米粉食品コンクール」の実施
- ◎ 展示試食会、キャンペーン展開
- ◎ 一般向け料理教室の開催

県の支援策

- ◎ 事業者向け米粉アドバイザーの派遣
- ◎ 押し出し式製麺機の導入支援
- ◎ 生産者・実需者連携促進「問い合わせ窓口」の設置
- ◎ 連携推進「打合会議」の開催
- ◎ 情報発信強化(ホームページ、メルマガ)

家庭での消費拡大に向けて【H24目標100トン】

■ 各地での調理実習やイベントにおける米粉の試食 (県食生活改善推進協議会)

- ・ H22年は17市町村で実施。
- ・ H23年は12市町村で実施を計画。

■ 米粉利活用教室の開催 (県消費生活団体連絡協議会)

- ・ 各地域団体が米粉利活用講習会を企画している。

■ 家庭向け米粉の販売(吉田製粉・生協共立社)

- ・ 一般消費者むけに、500g入りの米粉を販売(吉田製粉)
- ・ 米粉専用コーナーを設置し、1ヶ所に米粉商品を集め、米粉商品の訴求力を向上(共立社) →

- 取組方針** フェアの定期開催。料理教室開催とあわせて米粉に関する学習会を年間計画化。学習会と合わせて販促強化(共立社)。



学校給食での消費拡大に向けて【H24目標100トン】

■ 学校給食における、米粉パン及び米粉麺の利用が増加(県パン協同組合、県製麺協同組合)

	H20	H21	H22
実施市町村数		16市町村	19市町村
米粉パン	約7万食	約25万食	約38万食
米粉めん	-	約5万食	約5万食

- ・ 2学期からの学校給食用ナンの製造に向け技術講習会開催予定(県パン組合)

今後の対応 さらなる利用を市町村に働きかける。

県の支援策 米粉パン、米粉麺を学校給食に導入する市町村への助成



平成 23 年度米粉利用拡大プロジェクトの推進体制について

■米粉利用拡大プロジェクト推進に関する今年度の支援(関連)事業

1 生産者と実需者の連携推進

- ① 生産者と実需者の連携相談窓口設置 (各総合支庁)
- ② 連携推進打合せ会議の開催 (各総合支庁)

2 米粉製品の商品開発等にむけた技術指導支援

- ① 米粉アドバイザーの派遣
- ② 農産加工組織を対象とした米粉製品に係る技術講習会の開催 (各総合支庁)

3 米粉麺普及拡大支援

- ・ 県内の飲食業者が米粉麺の製造を新たに始める場合に必要となる製麺機の導入支援
- ・ 補助対象経費：米粉麺の製造に適している押し出し式製麺機の購入費
- ・ 支援単価：300千円×補助率1/2×4件

4 学校給食への米粉パン等の導入支援

- ・ 県産米を使った米粉パンや米粉麺の学校給食への導入を図る市町村を支援する。
- ・ 補助対象経費：小麦粉パン(麺)と米粉パン(麺)の購入費の差額

5 米粉利用促進県民運動の推進【新】

山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会に業務委託予定。

6 やまがた米粉情報発信強化事業【新】

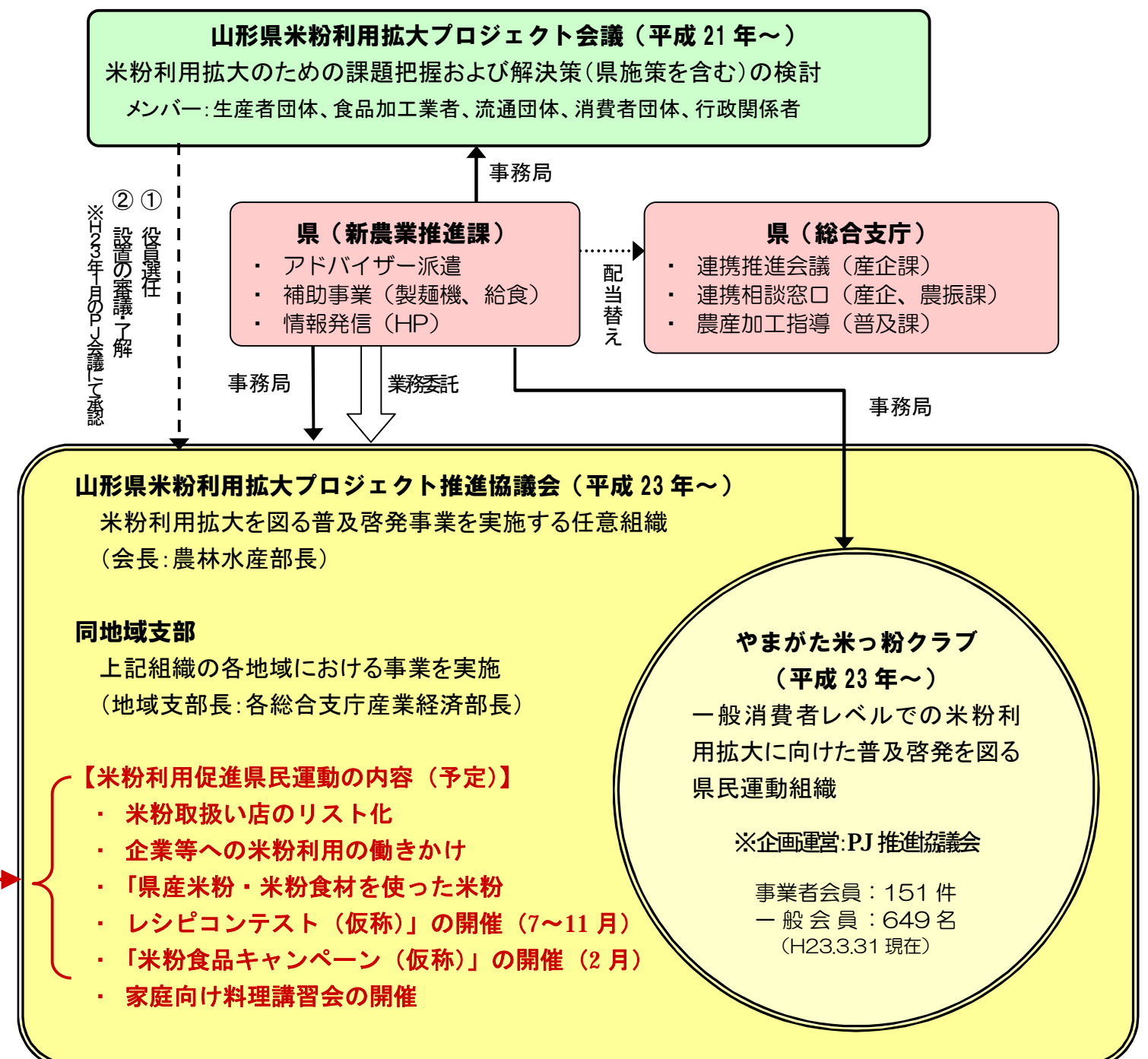
- ・ 「やまがた米粉情報ポータルサイト」のリニューアル、
- ・ メールマガジンによる「やまがた米っ粉クラブ」会員への情報配信

7 やまがた米粉食品コンクール開催

開催：平成 23 年 2 月予定

■「山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会」の設立

- ・ 平成 23 年 1 月に開催された米粉利用拡大プロジェクト会議にて、米粉利用拡大を図る普及啓発事業を実施する任意組織として、「山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会」(以下、協議会)の設立が、承認された。
- ・ 「山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会」は、県民運動組織として「やまがた米っ粉クラブ」を設置し、これまで、800 名超の会員が登録された。



米粉に関する県内各地の動き

●東北日本ハム(株)

フードアクションニッポンアワード 2010
プロダクト部門優秀賞受賞

- ・酒田市にある食物アレルギー専用工場にて、国産米粉 100%の米粉パン及びパンケーキを製造。
- ・原料米は JA 庄内みどりで契約生産。
- ・酒田市と連携して、工場見学や食物アレルギー対応の旅行ツアー等を企画し、地域活性化につなげている。



【主な製粉拠点】



●日東ベスト(株)

- ・平成 23 年 10 月に、卵、乳を使わないデザート「フレンズスイーツ」専用工場を東根市に竣工。
- ・学校給食用及びそれ以外の分野への安定した供給、さらには、卵、乳だけでなく小麦も使わない製品の展開をめざす。



●庄内総合支庁

- ・米粉利用推進研修会（米粉を学び食べて見る会）を開催。食品製造業者、旅館、JA、直売所など関係者 120 名参加。
- ・管内の主な米粉食品製造・販売店情報と、米粉食品が食べられる飲食店マップを作成。

→ **米粉食品販売店 53 店舗**
うち、食事可能なお店は 11 店舗
(平成 23 年 2 月現在)



「ダイニング花」の米粉フライ

●置賜総合支庁

- ・庁舎内食堂にて「米粉めん」(管内営農株式会社製品の米粉麺)を使ったメニューを提供。
- ・平成 23 年 7~8 月：冷たい米粉担々麺等 4 種
- ・平成 22 年 12 月~平成 23 年 1 月：カレースープ米粉麺等 3 種



●やまがた米粉食品コンクール

- ・やまがた食産業クラスターと県が共催し「やまがた米粉食品コンクール」を平成 23 年 2 月に開催。
- ・37 事業者から 54 食品の応募(平成 21 年度より、事業者数、食品数とも増加)。テレビ、フリーペーパー等にて PR。



最優秀賞の「まいる」

●村山総合支庁

- ・村山管内の米粉食品販売店の拡大にむけ、管内の米粉商品取り扱い店を調査。
- ・あわせて、利用や取扱いの働きかけを行った。

→ **米粉食品販売店 180 店舗**
うち、食事可能なお店は 23 店舗
(平成 23 年 1 月現在)



「トラットリア・ポーノ」の米粉の手打ちパスタ

米粉利用拡大プロジェクト会議メンバーの取組み状況と今後の展開について

団体等名	目標	取組み状況	今後の展開	備考
山形県パン協同組合	米粉の使用量が小麦粉使用量の10%程度まで増えることを目指す。(H24)	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食では、県産米の米粉入りパンが増している。 	<ul style="list-style-type: none"> 2学期に向けて、米粉入りナンの講習会を開催する予定。 グルテンミックスの県産米粉があればと考えている。 	
山形県製麺協同組合		<ul style="list-style-type: none"> 会員個々が個別に商品開発に取り組んでいる。 学校給食用の米粉ソフト麺が平成 21 年から導入されている。 		
山形県菓子工業組合	<ul style="list-style-type: none"> ◎ 米粉使用量 1 トン(H22) ◎ 販売店数 10 店舗(H22) 	昨年度に引き続き、今年 7 月に、山形県産米粉及び農産物を使つての製菓技術講習会の開催を予定。新商品開発を目指す。	積極的に山形県産米粉及び山形県産農産物を菓子材料に取り入れていきたい。	
全国穀類工業協同組合 山形県支部	<ul style="list-style-type: none"> ◎ 米粉使用量 40 トン(H22) ◎ 販売店数 40 店舗(H22) 	<ul style="list-style-type: none"> 従来の乾式製粉に加え、昨年 11 月に新たに湿式製粉の米粉の製造に着手。 米粉の性質によりどのような食品への適正がより高いかが少しずつ分かってきた。 うどんや麺には乾式、パンや洋菓子には湿式が適すると思われる。 	現在 2 種類の米粉を販売しているが、小麦粉と比較すれば、価格がまだ高いので、新規需要米の生産者と協力し、競争力のある価格を目指していきたい。	
ホテルメトロポリタン山形	◎ 販売店数 2 店舗(H22)	【開発商品】 米粉カステラ、米粉マカロン(第 1 回やまがた米粉食品コンクール入賞)、米粉ケーキ(小麦、卵、乳製品不用品も)、米粉クッキー	<ul style="list-style-type: none"> ① 米粉パンの導入 ② 米粉油を料理に使用 ③ 米粉麺のメニュー開発 	
株式会社山形グランドホテル		焼菓子、洋菓子、パン含めて 6 種類の米粉使用商品を販売しているが、今後も新商品、既存商品のリニューアル等、製品販売に努めていく。	「米粉食品コンクール」に参加するよう、商品開発を行う。	
生活協同組合共立社	<ul style="list-style-type: none"> ◎ 米粉使用量 10 トン(H23) ◎ 販売店数 11 店舗、34,000 世帯(H22) 	<ul style="list-style-type: none"> ① 3月に県産米粉フェアを開催。四半期に一回程度は開催する予定。 ② 米粉を使った「蒸しパン」の開発に着手。試食テストで上々の評価を得る。(秋の発売予定だが、食パンの他に菓子パンのカテゴリーにも米粉パンが追加される事になり、売場での認知度も上がると見込む) ③ 組合員向けの米粉の料理教室開催と合わせて、米粉に関する学習会を年間計画化。 ④ 学習会と合わせて、販促強化する事で、既存の米粉製品の普及拡大につなげる。 ⑤ まもなく、乾麺のうどん・そうめん・冷麦(いずれも PB)に、県産米粉を加えた商品を発売。 ⑥ 米粉焼きそばの PB 化を検討。(開発されれば、中華麺・うどん類・焼きそばと、麺の各カテゴリーに米粉製品が配置される事になり、麺売場での認知度が上がる) ⑦ その他、惣菜売場での「揚げ物類の衣」にも、米粉を配合していく予定で、現在試作テスト中。 		
株式会社ヤマザワ		ベーカリーで、県産はえぬき米粉使用生地(プレーン、セサミ)で食事、調理系商品を展開している。	“県産”を強く打ち出し、米粉生地での商品化増を心がけ、カテゴリー増にもつなげていく予定。	
株式会社おーばん	<ul style="list-style-type: none"> ◎ 米粉使用量 1 トン(H22) ◎ 米粉製品販売店 6 店舗(H21) 	<ul style="list-style-type: none"> 米粉パン、米粉麺等について、広告等に掲載し、販売を強化している。 毎月 2 回ほど公告に掲載し、拡販していく。 	左記内容の継続を図る。	
山形県食生活改善推進協議会	◎ 米粉利用料理の普及	各地で開催する調理実習やイベントでの米粉の試食等は、平成 22 年度は 17 市町村で実施。	左記について、今年度は現在 12 市町村で実施予定。	
山形県消費生活団体連絡協議会	◎ 米粉利用料理・菓子の普及		米粉利活用講習会を各地域団体が企画している。	

米 粉 に 関 す る 要 望 等

■ 消 費 者

調査法：「んまい！やまがた米粉食品プレゼントキャンペーン」応募者アンケート（H23.2～3実施）。

回答数：706（男性：205、女性 455、不明 46）

1. 「米粉食品にどのようなことを期待しますか？」選択回答

1位	簡単に作れるレシピが知りたい	71%
2位	値段を安くする	59%
3位	家庭料理で使えるミックス粉を増やす	54%
4位	商品の種類を増やす	50%
5位	どこで買えるか知りたい	29%
6位	食べると健康になるような商品がほしい	29%
7位	もっとおいしくする	21%
8位	米粉料理の講習会を受講したい	18%



2. 自由回答（同様意見の件数と主な回答）

◎ 試食、イベント、講習会、レシピのニーズ（19件）

- ・ 米粉食品をまずみんなに食べてもらうことが一番ですネ。おいしさ与健康にいい食品をアピールすること。試食させる。食べれば美味しさわかりました。
- ・ スーパーの売り場にレシピ用意してほしい。食べ方がわからず手がのびない。
- ・ もっと過程でも簡単に使えるように料理教室をしてほしいです。

◎ 米粉商品の入手しやすさに対するニーズ（11件）

- ・ 手に入りやすいかどうか普及の鍵になると思います。
- ・ 米粉の商品がどこに売っているかわからない。
- ・ 小麦粉のような価格で購入できたら、日常的に使えるのでそれを望みたい。

◎ 認知度向上に向けたキャンペーンマークの活用やPRに対するニーズ（9件）

- ・ モンテディオを応援しているシールがあるように（車に貼るもの）一種類でも米粉を使ってがんばっているお店（パン屋さん等）が使える共通シールをお店を回って配ってあげたらいいと思う。商品にプチッと「米粉認定！」とか「米粉応援中！」とか貼れるとがんばれそう。
- ・ 商品にこめこちゃんマークをつけてわかりやすくしてほしい。米の品種も表示してほしい。

◎ 健康面に対するニーズ（8件）

- ・ アレルギーフリーのレシピや商品がほしい。
- ・ 小麦粉と米粉で作った場合の栄養素とカロリーの比較。

◎ 委託製粉に対するニーズ（6件）

- ・ 手軽に製粉できる場所の地図があるといいですね。
- ・ 精米所くらい使いやすく。10円で10kg製粉できるとか、玄米もできるとか。

◎ 商品開発、商品力向上に向けたコメント（14件）

- ・ これは米粉でないと作れない、といった何かがほしい。
- ・ 米粉パスタは小麦パスタと同じように調理すると油っぽさが強く感じる。普通のパスタと同様に扱えるように改良しては？また、もちもちするのにざらつく感がある。
- ・ 米粉プラスアセロラやレモンの組み合わせなど、ヘルシー性を高めたデザートなどは？
- ・ 価格は高くてもいい（それなりの理由、品質があれば）米粉食品と言っても米粉 100%であるかないか、添加物を使用しているかないか、様々ある。こだわりのある米粉食品に注目してもっと積極的に売り出しても良いと思う。

■ 県 内 事 業 者

製粉拠点、プロジェクトメンバーからの回答（H23.5～6実施）。

◎ 事業者ニーズの拡大について

- ・ 行政からの実需者への働きかけ（マッチング等）。
- ・ ニーズ情報の収集。
- ・ 商品開発や販路拡大における市町村や商工会等との連携。連携誘導。
- ・ 事業者向けの商品、料理講習会開催支援。
- ・ 外食産業や学校給食への利用拡大推進。

◎ 消費者等へのPRについて

- ・ トップセールスなど行政によるPR。
- ・ PR活動の継続性。
- ・ 積極的な宣伝。
- ・ 広報の発行。
- ・ マスコミを利用した啓発（テレビCM、米粉の料理番組）。