

# 米粉で地域と日本を変える!

## ◆目次◆

- ◆ 米粉フォーラムの実践を活かしさらなる拡大を……………1
- ◆ 米粉の普及推進について／農林水産副大臣 筒井 信隆……………3
- ◆ 新しい日本の創造と日本人の生き方／ジャーナリスト「インサイダー」代表兼編集長 高野 孟……………4
- ◆ 学ぼう、活かそう 全国先進事例……………7
  - ・米粉で6次産業化／北海道 市川農場代表 市川 範之……………8
  - ・女性目線の店づくり／富山県 米粉工房 jasmine 小林 由紀子……………9
  - ・米粉で地域おこし／高知県 農業生産法人れいほく未来専務 長野 進……………10
  - ・次世代の日本のパン作りへの挑戦／株式会社木村屋惣本店 執行役員 高橋 賢次……………11
  - ・米粉、一家に一袋を～震災にめげず前進する仲間たち／宮城県仙台市 コーディネーター 八巻 美恵子……………12
  - ・白山市産の米粉で地域おこし／石川県 一般社団法人 はくさん地域カプロジェクト 代表理事 本田 清成……………14
  - ・米粉普及拡大—とわだ米粉 ROAD プロジェクトの取組み／十和田産品販売戦略室 主査 横岡 聖……………15
- ◆ 地域のパイオニア／加工組合さくら 代表 斎藤 利恵（長野県松本市）……………17

**NPO 法人 国内産米粉促進ネットワーク**

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 15-6 製粉会館 2F

TEL: 03-6661-9656 FAX: 03-6661-9657

E-mail: cap.net08@gmail.com

# 米粉フォーラムの実践を活かしさらなる拡大を

理事長 島田圭一郎

3回目となる米粉フォーラムは、全国各地から約200人の参加をいただき、成功裏に終わることができました。今回は政務多忙の中、筒井信隆農水副大臣をはじめ、ジャーナリストとの高野孟氏から講演を、さらに各分野の代表の方々から実践的な報告をいただきましたが、いずれも「これまで以上に内容が濃く、各地の実践は大いに参考になった」とか「全国に様々な取り組みが広がっていることを実感し、勇気づけられた」など多くの皆様から力強い感想をいただきました。紙面を借り厚くお礼を申し上げます。



昨年の開催は3・11大震災の直前でした。あの歴史的にも未曾有な巨大複合大震災は、食料供給基地・東北の様相を一変させました。あれからはや1年半を経過したわけですが、今だ復興の道筋は見えぬ、苦悩の中にある現地を訪ねる度に、あの震災は我々に何を警告し、何を教え、何を転換することを迫っているのか、深く考えざるをえません。

作家の五木寛之さんは著書の中で「闇が深さを増し、時代は地獄に向かって劇的に近づきつつあるようです。経済も政治も世の中も崩れいく時代だ」と指摘しています。確かに、これまで私たちが生命よりもひたすら成長や効率を追い求めてきた経済・社会システム、文明的価値観、さらには支え合いや助け合いが希薄化してしまった地域社会—これら足元を見つめ直し、大胆な過去との決別、政策の転換がなければ、この国は崩れゆくかもしれませぬ。

最近の国会論戦を見ていると、この国をどうするのか座標軸がなく、まさに国家の崩れを予感させます。今大事なことは、目先の利害でなく、30年、50年先の我が国の姿を展望し、未来を考え現在を生きること、そして持続可能な社会を後世に繋いでいく責任を、政治も国民も自覚し合うことではないでしょうか。とりわけ命の源である食料の安定確保と、それを支える農業・農村の再生は世界を見ても国内的にも喫急の課題であります。TPP推進など全く論外です。

私たち国内産米粉促進ネットワークでは「米粉の推進を通じて疲弊しつつある農家を元気づけ、日本農業を再生していこう。そして新しい食文化の創造を」を合言葉に活動をしてまいりました。その根底にあるのは、世界遺産とも言うべき我が国の優れた水田

機能を活かし、子々孫々につなぎ、自給率を可能な限り高めたい、いわば水田活用新時代の幕開けです。今日微細粉の米粉が作れる製粉技術の革新により、小麦粉で作れ米粉で作れないものはないという状況になりました。パン、麺、各種ケーキ、餃子、プリン、ソース類と多様であります。

もう一つは、新しい粉食文化の創造です。我が国に米粉が導入されたのは平安時代の初期、中国から白が入って以降と言われ、古くから日本にもアジアにも米粉文化があったわけです。今日でも中国のビーフン、ベトナムのフォー、インドの蒸しパンなどは日常食です。しかしわが国は戦後のMSA協定によるアメリカの余剰小麦受け入れ以来、粉食は小麦中心となりました。最近経済危機のイタリアで伝統的な食材や食文化を見直すスローフード運動が勢いを増していると言われますが、我が国でも米粉の特性を活かした商品を拡げ、日本らしい粉食文化を創造しようではありませんか。

幸い米粉のもつしっとりした美味しさや、ヘルシーでアミノ酸バランスがよいとか、油の吸収が少ないなど機能性が評価され、消費は徐々に拡がっています。学校給食でも39%の学校で米粉パンや麺を取り入れ好評です。

しかし大きな問題は、米粉用米の生産意欲は政策支援もあって高まっていますが、需要が追いつかず需給ギャップが拡大していることです。産地での在庫は積み上がり取引価格は低下、販売先確保に苦戦しており、一段の商品開発努力と全国的な需要喚起の大きなうねりをつくらなければ、20年度までに50万トンを達成するという目標の1、2合目辺りから息切れに陥りかねません。

今後持続的な発展を図るためには、米粉の価格、流通、加工、大胆な需要拡大策等の総合的な検討と新たな政策支援のあり方が問われます。一方、民間としても新商品開発や販路拡大の多様な取り組みを一層強めなければなりません。私達キャップネットとしても、今回のフォーラムでの実践を活かし、或いはこれを起爆剤に、草の根的な運動を一層盛り上げたいと思っています。



事例発表者の皆さん



懇親会のようす

# 米粉フォーラム2012

## 米粉の普及推進について

農林水産副大臣 筒井 信隆

今日は、米粉を中心とした話をします。米粉については、生産、消費を最大限に促進したいと考えています。私自身の意欲でもあります。その狙いは、第一に、現在カロリーで39%の食糧自給率を向上させることです。日本の自給率は先進国中最悪の状態を続けています。以前 TPP で菅首相は、農業鎖国という認識で「開国」といっていましたが、日本は世界最高に開国している輸入大国です。安全保障の観点からも、自給率向上を推進する必要があります。小麦は現在年に500万トン輸入しています。これを米粉に置き換え、一割は米粉でまかなえるようにしたいと考えています。

第二に、米の減反を止めたいと考えていることです。そのための手段として米粉の普及です。現在の減反は強制ではありません。ペナルティーが課せられません。農家の選択に任せられています。交付金をもらわない人は自由につくり販売できます。日本の水田では1200万トンの米の生産能力があります。需要は主食で800万トン。以前は一人年間120キロ食べていましたが、今は60キロをきっています。水田全てで作れば400万トンの供給過剰。米価暴落は確実ですから、数量目標を設定して、消費量にあわせています。

この400万トンの生産力に対し、大豆、小麦、加工用米、米粉、飼料米の作付けを進め、水田の活用を促進しています。その結果、米粉用米の生産は4万トン、飼料用米は18万トンになりました。将来平成32年までに米粉用を50万トン、飼料用を70万トンまで持って行きたいと考えています。しかしこれに小麦、大豆を入れても200万トンにしかならず、生産調整を止めることにはなりません。これに加えて米の輸出の促進です。

経済成長の著しい中国、インド、ソ連などでは富裕層が出現し、価格は高くても安全性と食味に優れた食品への強い要望があります。中国とは国有企業と覚書を結び当面20万トンの米を輸出することにしています。更にその後年間100万トン輸出について口頭合意しています。これらが定着すれば価格暴落が起こらないので、生産調整は止められます。世界の食糧不足の中で、減反の状況は一刻も早く止めたいと考えています。

第三に、多様な食材を供給し、6次産業化を進めます。日本の農業生産にかかるコストの削減は必要ですが、一戸あたりの耕地面積を20~30ヘクタールに大規模化しても、アメリカの約200ヘクタール、オーストラリアの約2,000ヘクタールの農業とはコストでは競争できません。安全性と味の良さで世界と勝負することが必要です。米粉を例に

とれば、アミノ酸は小麦、ジャガイモと比較にならないほど豊富です。更に、アレルギーに対しても問題がありません。また、ミクロン単位、ナノ単位の微粉末にして医療、化粧品に使われます。米の活用範囲が更に広がります。

以上述べた方向で、米の生産、供給、消費を促進してまいりたいと考えています。

## 新しい日本の創造と日本人の生き方

～房総での里山暮らしから見えてくるもの～

ジャーナリスト「インサイダー」代表兼編集長 高野 孟

5年前に鴨川に引越し、農耕生活を送っている。

3.11 から一年、色々なものが遅々として進まない。政府、自治体もそれなりにやっているのだろうが、一年たってこういう方向で日本を立て直すという方向は見えていない。(五木、「地獄」) 最大の原因は「どこまで戻って立て直すか」、精神的な柱がはっきりしていないこと。地震・津波に原発を抱えた。そこに大きな困難があり、腹構えが必要。

1954年、原発元年。当時は、読売新聞が推進した。「原子力が切り開く未来、ついに太陽を捉えた」という見出しを出した。太陽に手を届かせて良いのか、こうした傲慢さが問題だったのではないか。効率ばかり100年追いかけて、傲慢になり錯覚した。

### 日本人の自然観

太陽の恵みは、土と森と水の大循環を作り出している。科学技術は発達したが、日本人は自然の循環に逆らわない生き方をしてきた。13000年前森の中から出てきて森のふちに定住し、何かを栽培し始め、農耕の歴史が始まった。縄文中期の三内丸山遺跡では粟を多く栽培していた。狩猟から抜け出し始めた。全国でもなにものかを栽培している。

自然の息遣いを気にしながら、日本人の繊細な精神が培われてきた。日本は高温多湿、放っておいても育つが、手を入れないと雑草がはびこる。日本人は非常に感情豊かに、食べ物を丁寧に作ってきた。アジアの他の国々と大きく違うのは、四季がはっきりしていること。3000キロメートルの長さ、寒帯から亜熱帯の気候、高度差、千差万別の自然それぞれに合った農耕をしてきた。与那国島から鹿児島まで1000キロメートル、福島から北方四島まで1000キロメートル、中央にヤマトがあり北はエゾ、南は琉球。日本の歴史にはこの3次元がある。

沖縄では歴史を日本史の三重構造と捉え、本土の歴史、明治に初めて日本に帰属した沖縄の歴史、明治時代に屈服したアイヌ1000年の歴史、と教えている。今回の震災で、福島県立博物館長の「東北はまだ植民地だったんだ」と語ったことが、胸に刺さった。東北には、ヤマトに対するエゾの1000年にわたる抵抗の歴史がある。

今回どういう精神的な柱を立てるかを考えるにあたって、東北、琉球に犠牲を押し付けてきた日本の在りようも見直す必要がある。

### 房総の里山で

ここ 20 年近く、田植え、稲刈りなど地元の老人から指導を受け、繊細な心で作物を育てる精神で農業を営んできた。大山千枚田に会員制の棚田クラブがある。稲刈りには東京から家族連れで来る。昨年の稲刈りでは、地元の農家が子供に「稲はあぜ道の足音を聞けば聞くほど美味しくなるのだよ」と話すのを聞き、母親が感動の涙を流した。農家は毎日稲を見ている。水は足りているか等々。そういう精神でものを作ってきた。無理をしないで自然から力を引き出してきた。速水祐の「江戸勤勉革命」では、江戸時代、牛や馬を使って耕すことをやめ、深く耕すようになった。深く耕して自然の力を引き出す、反当り 1 トンぐらいの落ち葉堆肥を集め人力で深く耕しすきこんだ。「この土は誰のものか」と訊かれ、「上三分の一は私のもの、中三分の一は祖先と村の人、下三分の一は神様のもの」と農民が答えた。一握りの土にたくさんの微生物がいる。その微生物に最大の働きを与えるのが土作りだ。

この土を放射能がだめにした。文明や歴史に対する犯罪だ。大館村は村ぐるみ有機農業で取り組んだ所。森は除染できないし、雪解けで水がどう流れるかわからない。田に水を引くときにどうやって防げるか。お金や技術を使ってやれることはやるにしても、除染ができない。

原発はずるずると再稼動の方に向っているようだが、命はお金に代えられない。産業のための電力論が出て、朝日は 30 年で徐々に原発を止めるといっている。もう一度事故が起こったらどうするのか。明日起こったら国はもう終わりだ。即刻とめても、各原発の冷却プールに核燃料が 3 年間残る。

3・11 についてウォールストリートジャーナルは、世界に 400 の原発が在るうち、地震震源の周囲 1 マイル以内に 39 基の原発が在る。35 は日本、4 は台湾、今後福島と同じことが起こっても不思議ではないと伝えている。東大地震研究所は 4 年以内に巨大地震が起きる確立が 70%あると発表、何時起きてもおかしくないといっている。まさかと思ってここまで来たが、これまでの被害想定を大幅に見直す必要がある。お金や便利さのために誰かに犠牲を押し付けるのは止めようとなるが、経済効率を基準とした話では再稼動になってくる。農耕文明の根本に反することは止める、そこを定めないと筋道が見えてこない。

### 二つの農耕文明

ヨーロッパの農業は、ひたすら森を切り開き、給料に麦や牧草を植える農業。イングランドに一つの森もなくなってしまった。このような規模を拡大した効率的農業というのはあるのだろうと思う。日本は森の 8 割を残し、水の涵養を行い、肥沃な水を田や畑に引き、その水は海に流れて近海を豊かにしてきた。米を作って魚を食うという生活。牡蠣の漁民も森に木を植えている。1 万年の歴史を持つ農耕、「自然を正しく畏れる」という精神でや

ってきた。

この日本に、大規模專業化、効率化はそぐわない。中山間地は家族の労働集約型、全農民が兼業化で乗り切ってきた。冬は炭焼きや焼き物を売って過ごした。鍛冶屋は農家の中の器用な人がやった。漁師も家の裏には畑がある。知恵を尽くして暮らしてきた。大規模化、專業化を進めてきた日本の農政は間違ってきた。この辺の根っこの所からの立て直しが必要だ。

### **細やかな感受性**

農業の外の世界でも豊かな心配りは一番大事なことで、匠の世界へつながる。焼き物や鍛冶屋、副業の機織も生き物に接するのと同じように丁寧に接してきた。近世ではそれぞれが自立した産業となったが、近代工業化の中でも、職人根性というかたちで生かされてきた。羽田の町工場でロケットのヘッドを作っている。最後の精密な仕上げは機械ではなくベテラン職人の手作業になる。ものづくりのあり方も農業を反映している。

日本は今、石油、天然ガスの輸入が急増し貿易赤字に転落したが、日本のものづくりの力は世界に評価されている。世界の中ではユーラシアがものづくりを引っ張っているが、その中でも日本は部品、生産設備、素材など高度資本財の輸出国として地位を確立している。日本は高度素材、韓国は中間財、中国で組み立てというオーガニックで立体的な関係とはサムソンの辛さんの言。

中国その他で日本の農産物がもてはやされている。また 3 次産業でアジア進出が目覚ましい。加賀屋が台湾の温泉に進出、日本と同じサービスを目指し従業員教育に時間をかけた。おもてなしの心も輸出品だ。

パリのフレンチレストランのほとんどに日本人のシェフがいて、大事にされている。フランス料理はソースの味で食べるが、今は素材そのものの味を引き出す料理が求められているので、舌が重要になる。日本人は繊細な味覚（うまみ感覚）が発達している。それを世界が評価する。1 万年かかって培われてきた五感、それを大事にしないと今後はない。

どこまで戻って立て直すのか。原発以前か、戦後か、150 年の近代化前か、江戸時代まで戻して日本人は何だろうかと考えて出発することが必要。

### **日本農耕文明の根本に立ち返ろう**

女性宮家が話題になっているが、21 世紀における天皇制のあり方をどうするのかという問題の立て方が必要。天皇の国事行為が大変らしい、大使の赴任、国会の召集、大臣の承認等決定権がないのに形だけやらされている。そんなことを一切止めて、京都に帰り修学院離宮で田植え、稲刈りをやり、和食中心の食事、麻の着物を着て日本の農耕文明を引き継いだ暮らし振りをやって、日本文明の象徴になるべきではないか。薩長による明治維新で天皇は、洋服を着てフランス料理の食事をし、脱亜入欧の象徴であった。天皇制の今後のあり方の根本問題は女性宮家の問題ではない。

どういう方向で日本を立て直すのか。いま、目先に追われて根本の柱が立てられていな

い。天皇制も然り。農耕文明の根本から考え直せば原発にも自ずから結論が出る。

文明の森、TPP では米を大事にして文明の森があると主張することが大事。ブルネイは宗教上アルコールを拒絶している。日本も宗教上で米を除外するやり方もある。もう一度深い所で議論すべきである。

## 学ぼう、活かそう 全国先進事例

### 基調報告：新たな需要を喚起するマーケティングの視点

副理事長 萩田 敏

川上から川下まで各地域で活躍している人が壇上にいます。米粉の普及にあたってマーケティングという視点でやっている人たちです。後ほど各 15 分ぐらいで報告していただきます。

マーケティングの視点でどう需要を喚起するかに焦点を当てて基調報告を行います。

米粉用米の平成 32 年の生産目標は 50 万トンですが、直近は 4 万トンです。これを消費者・ユーザーにどう届けるかについて、米粉の特徴を生かした訴求力のある商品提供が大事です。そのためには、消費者・実需者にニーズを喚起、呼応させる商品の提供に向けて生産から販売までをプロモートして、原料から加工までのストーリーをどう消費者に伝えるかが重要となります。

米粉ビジネスの定着の要点は、食糧への意識を持ち、需要に見合った原料米の生産が必要ですが、米粉をビジネスとして定着させるためには、小麦食品と比較しそこを基準に考えるよりも、あたらしい食材としてアピールすることが重要です。そのためには、商品の目的に合わせた原料米が必要になります。例えばアミロースの含有量では、麺やパスタは高アミロース、パンは中アミロース、団子・ケーキは吸水性の良い低アミロースとなります。加工によって色々特徴がありますので、めん、パン、団子などの食品にあわせて原料を選ぶ必要があります。

米の製粉品質では、アミロースのほかに、粒度が細かいか粗いか、でんぷん損傷度が高いか低いかなどで加工特性が違ってきます。米粉のどういう特性を出して製品を作るか、新しい食材を意識してマーケティングの視点で取り組むことが、米粉の普及を促進すると考えます。



## ～事例報告～

### 米粉で6次産業化

北海道 市川農場代表 市川 範之

現在、旭川市、大雪山のふもとで43ヘクタールの水田で約10種類の米を栽培しています。平成11年から米粉の商品開発を行ってきました。農場で製粉を行い、農場の米粉100%の麺やパスタを製造しています。私の地域は米が美味しいので盛んに作られていて、感謝の気持ちから神楽、聖和など縁起のいい地名が多くあります。

精米工場では米粉の製粉もしていますが、アレルギーのユーザーが多いのでコンタミには充分注意しています。加工用途別にパンや麺などに向いている米粉を作るわけですが、麺はつながりが難しく麺に向いている米粉を開発しました。米粉を一番使うのはパンと麺ですが、アレルギー対策として米粉100%の製品も作っています。小麦に勝てるのは麺だと思います。

農場のコンセプトは、「農場の豊かさが伝わるものづくり」「日本の素晴らしさをお米で伝える」です。販売ではネットで米粉から製品までやっています。農場製作のレシピ本も発行しています。

米粉が普及している割には量が流通していません。農場では色々な業者に米粉をおろしていますが、私の体験では米粉入りの表示をしても製品の数パーセントから10パーセントぐらいしか米粉を使わない業者が多いことが原因だと思います。麺のつなぎや、パンのふくらみには製造技術が必要ですが、数パーセントで米粉入りといったごまかしのような表示をなくすためには、法律を変え、産地や原材料の割合を表示することが必要だと思います。食糧自給率は戦前89%でしたが戦後小麦が押し付けられどんどん低下しました。これをひっくり返して、本来の日本食を取り戻したいと考えます。

米粉用米の補助金がなくなったらどうなるか、米粉がキロ400円になったら企業が使ってくれるか、という問題があります。そうなってもやっていけるように現在キロ350円の原価を想定した商品開発をしています。玄米100%のライスパスタは日本の米では無理です。アミロースで粘りが強く、冷めるとくっついてしまいます。しかしアルファ一化すれば米100%で冷めてもつかない麺ができ、対抗できます。

今後とも米粉の開発で頑張っていきたいと思います。

## 女性目線の店づくり

富山県 米粉工房 jasmine 小林 由紀子

富山県の魚津市で米粉パンの専門店「米粉工房 jasmine (ジャスミン)」島尻店と友道店の2店を経営しています。全ての商品に米粉を使用しています。

魚津は米、野菜、果実など豊富に採れます。庭先販売を主にした魚津の梨作りは、それぞれの梨園でこだわりや工夫があり顧客を持っています。商いの基本をそこから学ぶことができます。米粉に取り組んだきっかけは、平成19年秋コメのふるい下がたくさんできるのを見てもったいないと思い、シフォンケーキを作ってみたことが始まりです。平成20年には米粉の食パンを作り農作業のおやつに持ち歩きました。20年の秋から冬にかけて富山市のパン教室に通い、東京の米粉パンの講習会にも参加しました。米粉パンを作るようになって日本の食糧問題が気になり、自給率40%という水準に不安を覚えました。日本の風土に合ったコメから米粉パンを作り、お金をいただけるしっかりした商品にしたいと思い取り組んでいます。

加工場がほしくなり、子供が小さかったのですぐ行ける場所として、平成20年12月に家の2階を改装し加工場にしました。ロコミでパンの注文が増えました。パンに使用している米粉は、父が経営するMK農産(18ヘクタール)で作る新規需要米の米粉用米を委託製粉し、その粉を購入しパンを製造・販売しています。現在パンに使用しているのはコシヒカリです。JAや市役所に販売に出向いているうちに、マスコミにも取り上げられ、「どこに行けば買えるのか」「どこにお店があるのか」という声が出てきました。思い切って家の近くで店舗を借り21年10月に米粉パンの専門店、島尻店をオープンしました。平成23年3月に、魚津商工会議所の方からお誘いを受け2店舗目、友道店をオープンしました。

店の経営では女性目線の店作りを心がけています。従業員の体制は女性のパートの人7名です。この体制で2つの店舗の営業、JA各支店と市役所、警察署、消防署への出張販売を行っています。女性パートは子育て中の女性です。ママ友の横のつながりで、ロコミで広がることや、子育て中だからできる気遣いなど、いいことがあります。女性パートのほうでも、子供を保育園に預けていますが、子供の近くにおいて働いている、仕事があって生活にメリハリがあると考えています。

これからの目標ですが、自分の生まれ育った所の風土で育むものが一番身体に馴染みやすく美味しいと思います。米粉パンだけでなく米粉麺にも取り組み、地元の特産品や野菜を使った農家レストランをオープンすることが目標です。魚津の魅力や特産品も一緒にアピールできたら良いと思います。社会福祉の面で障害者の雇用も考えていきたいと思っています。

何事もチャレンジしてみないと分からないことがたくさんあります。失敗から教訓を学び取り前に進んでいきたいと思っています。

## 米粉で地域おこし

高知県 農業生産法人れいほく未来専務 長野 進

JA 土佐れいほくは、高知県の山間地帯にあり、棚田の地域です。コメで日本一になったこともあります。パン工房、コメコメハートなど女性グループが米粉で頑張っています。農業生産法人れいほく未来は地域の製粉会社としていろいろチャレンジしてきました。米粉の取組のきっかけは、JA の総代会での講演や岡山県哲西町の視察などに取り組み、その上で JA の理事会に提起し取り上げられたことです。平成 20 年には国の農林漁業活性化プロジェクト支援交付金を受け、パン工房を設置しました。米粉の原料は当初くず米や破碎米でした。これからは新規需要米の米作りとして生産コストの低減が見込めるアキツホなど多収穫品種で取り組んでいきます。また、パン、菓子、麺など用途に応じた米粉の開発も進めています。

新規需要米の生産は米粉の取組もあって、平成 21 年、12 ヘクタール、46.35 トン、22 年、18.4 ヘクタール、74.3 トン、23 年、21.3 ヘクタール、99.8 トンと年々拡大しています。

以下に取組のいくつかを紹介します。

### ①ブランド米粉の生産

「棚田の米粉」のブランドで関西方面に販売しています。ブランド化は安心、環境、品質へのこだわりが必要です。米粉の価格は年々安くなり、消費の拡大が期待できます。

### ②米粉麺の商品開発

麺は香川に商品開発と製造を委託しています。米粉入り冷凍うどん、半生うどん、ラーメン（竜馬麺のブランド）を販売していますが、業務用が主です。シンガポールの伊勢丹四国フェアで米粉麺の試験販売をしましたが、日本の米粉麺は品質が良いとの評価を受け 10 日間で完売しました。

### ③地産外商

地産地消ばかりでなく、販売を広げることが必要で、地産外商を行っています。コープかがわの拠点店舗 5 箇所、土佐れいほく市場というコーナーを置いて販売しています。

### ④米粉の利用促進

JA の女性部のコメコメハートの取組、愛媛、香川などでの米粉の料理教室の開催などに取り組んでいます。

### ⑤「米粉の里」構想で元気な地域づくり

れいほく地域といえば米粉というイメージ作りを進めています。地域では 18 店舗ぐらいで米粉商品を扱っています。しかし、ここ 3 年売上高 3,000 万円の壁にぶつかっています。これを打開するため、高知県内の食品流通各社と農商工連携を検討しています。また、米粉を使ったお好み焼きやたこ焼きを関西方面に出したいと考えています。最近、米屋さんがブランド米、米粉加工食品の取り扱いに意欲を持ってきています。

以上のように生産から加工、販売、サービスまでを一貫して展開し6次産業化を推進し雇用の創造にも役立ちたいと考えています。

## 次世代の日本のパン作りへの挑戦

株式会社木村屋惣本店 執行役員 高橋 賢次

始めに木村屋のPRを。木村屋は東京芝日陰町にあります。創業143年になる老舗です。明治7年に酒種酵母による酒種あんぱんを考案し、「桜あんぱん」を明治天皇に献上しています。現在、パン及び和洋菓子の製造・販売を行い、直営店舗をデパートに持っていますが、その他に関東に30店舗展開しています。ベーカリーカフェとして麹町にドン・マイスターを昨年オープンしました。卸売りでは、首都圏を中心に量販店、コンビニ約8,000店舗に納品しています。米粉パンは卸売りが中心です。

木村屋は2009年春に米粉パンの取組を開始しました。その背景は、新市場への挑戦として、「次世代へ向けた、新たなパン食文化の創造」「食品メーカーとして、お客様の健康への貢献」「食を取り巻く環境の変化による、安心安全の提供」というコンセプトから米粉に着目したことにあります。また、米粉パンは、食糧政策に貢献し、コメの高い栄養価を生かすことにもなります。これまでの取組としては、新潟県見附市の生産製造連携計画への参画、フードアクション日本や米粉クラブへの参加、米粉100%で作れる技術の開発、量産化ラインの設置などを行ってまいりました。

2009年12月から「木村屋の米粉パンシリーズ」を発売してきましたが、米粉パンの開発については、3つのこだわりを持って進めてまいりました。

- ①**原料、製法**：国産（新潟県）米使用、酵素処理微細粒による米粉、米粉配合を100%に近づける（小麦グルテン使用）。
- ②**美味しさ**：もちりとした食感、毎日食べても飽きない美味しさ、色々な食材と相性抜群。
- ③**健康**：やってみてわかったことですが、ドーナツの吸油量が少ない、さっぱりヘルシーです。アミノ酸バランスに優れ、腹持ちがいい。米粉パンシリーズでは10種類の商品群を揃えています。製法のところでは洋菓子は米粉だけでできます。口解けが非常に良い。

2012年の米粉事業では3つの柱をたて取り組んでいます。

- ①**主力製品の育成**：米粉はカレーとよく合う。年間を通して米粉の“カレーパンシリーズ”を展開、ハウス食品のバーモントカレーを使用したコラボ商品。
- ②**食と健康をコンセプトに**：「朝に食べたい米粉パン」は、朝食の欠食対応商品。農水省の“めざましごはん”キャンペーンに参加。「スポーツ時に食べる米粉パン」はコメの栄養に機能性を加えたもので、運動中におけるエネルギー源としてスポーツ向け

商品の提案。東京ヴェルディーのサッカースクールなどで PR。両方あわせた製品は 15 アイテム。

### ③プレミックス市場への参入：パン屋さんのミックス粉の発売。

## 米粉、一家に一袋を～震災にめげず前進する仲間たち

宮城県仙台市 コーディネイター 八巻 美恵子

平成 23 年 3 月 11 日の東日本大震災からもうすぐ一年です。宮城県内では約 9,500 名の方が亡くなり、いまだに約 1,800 名の方が行方不明になったままです。多くの方々が仮設住宅での不便な生活を続けている状態です。ここに紹介する佐々木さんも田んぼの 3 分の 2 が津波被害を受け、米粉も水に浸かりました。米粉普及を開始した JA 石巻は建物の 1 階が流され職員の方も亡くなっています。そのような状況でも「米粉普及」をあきらめずに前に進んでいる宮城の仲間を中心に紹介したいと思います。

私は、地元の食材を使って料理ケータリングと新商品開発を仕事としています。ケータリングでは食材の説明付で出していますが、6 年前から色々なメニューに米粉を使い、「この米粉はね」と話をすると多くの方が興味を持ち話も弾みます。皆さんの台所に小麦粉があるように、米粉も「一家に一袋置いてある日が来て欲しい」といつも話しています。小麦粉は完成度の高い食材と感じていますが、米粉の歴史はこれからです。米粉の適性については宮城県の産業技術総合センターと一緒に地元の米粉がどのような加工品に適しているかの適性検査を進めていますが、もっと多くの使用方法が確立して普段使いが増えることを願っています。

### ①仙台市神屋敷 佐々木千賀子さん

19 ヘクタールを耕すコメ農家です。麺好きのご主人が「自分の家の米でフォー麺に近い米粉麺ができたなら良いね」という言葉で取組が始まりました。米の製粉では普通 600 キロがロッドとなっているようで、米 100 キロを製粉してくれる所をようやく探し当てました。100 キロは使い切れないので、新鮮なうちに使い切る目的で米粉販売を提案。佐々木さんが仙台で農家が販売する米粉の第一号になりました。レシピも添えています。2010 年に販売開始、主に直売所やスーパーの産直コーナーで販売しています。また米粉カレーをイベントに出し口当たりがやわらかいと人気が出ました。品種は環境保全米「ひとめぼれ」、製粉は乾式気流式粉碎機です。

震災で米粉は全滅しましたが、米粉の販売をあきらめたくないとお袋にして販売していく計画です。現在自宅の隣に新しいか工場を予定しており、加工品に力を入れて行きたいと意欲的です。

### ②JA いしのまき

JA の取組は女性部の「石巻の米粉が欲しい」という要望から始まりました。婦人部

代表との米粉調理講習会や自分たちで作った米粉メニューの発表会の開催など米粉のよさをPRしました。JAの米粉でパン、和洋菓子、ピザ、肉まんなどを多くの人に食べてもらう企画を勧めていた矢先、津波に襲われました。幸いなことに、JAの二階は大丈夫でした。食べ物がない状況の中で避難した120名の近所の方と、たまたま試作中の米粉麺が無事だったのでお湯を沸かしみんなで食べました。

JAでは地元の米を使った米粉麺の商品化に成功し、販売促進しているところです。地元の高校の授業にも米粉の取組が取り入れられ、講師をしています。

### ③みやぎの米粉技術研究会の開催

米製造・利用企業、関係機関、大学が参加し、産学官連携して新たな用途開拓などの米粉普及に向けた取組を進めています。地元の米の品種によって商品がどう異なるのか、でんぷん損傷・粒度と加工特性の関係、アミロース含有の異なる品種の加工特性などを調査しています。かまぼこには一般的に馬鈴薯澱粉が配合され食感を調整していますが、もっと新しい食感を出せる副資材として高アルファー化米粉を使えないか、なども課題です。

### ④米粉普及活動を進める仲間

**(有) 菅原商店**：大崎市加美町で40年以上製粉業をやっています。震災以来、米粉の注文が減少、頻繁に放射能検査を受けて製造・販売しています。9年前から幅広く米粉の普及活動をしています。震災をきっかけに火を使わないで食事ができる米粉を作りました。

**(有) 登米ライスサービス**：登米市で環境に優しい米作りをしている農業生産法人です。

米の製粉加工、販売、米粉麺の開発に取り組んでいます。米粉は四季に合わせたレシピを添えて販売しています。農協の生産部会に参加し特別栽培米の品質の一定化にも取り組んでいます。

以上ですが、今後の普及促進を考えると、宮城では今までの米の生産、製粉、消費のつながりに、新しく放射能検査がプラスされ、関係機関のサポートが必要になっていきます。これからは、今まで以上に「地域ぐるみでスクラムを組み、地域が一体となる米粉産業」の確立に役立つ活動を続けて行きたいと思えます。東北への応援を宜しく願います。

## 白山市産の米粉で地域おこし

石川県 一般社団法人 はくさん地域カプロジェクト代表理事 本田 清成

地域カプロジェクトは町の食品店が集まり民の力を生かして、ソフト事業を中心にマーケット戦略を展開しています。白山市は 2005 年、1 市 2 町 5 村が大合併し金沢市に隣接する 11 万人の市です。ソフト事業では民間提案型雇用促進事業を活用（白山市産米粉の商品化・ブランド化に向けた啓蒙および普及業務）しています。

はくさん米粉プロジェクトは、米粉を通じた白山市産の米の普及、米粉の活用の幅を広げる商品、レシピの開発、白山市産の野菜や特産物をレシピに組み入れ地産地消促進、自給率の向上など、白山市産の米、食材を活用し米粉で地域おこしをする目的で市内の飲食店が進める取組です。白山市の協力のもと市内の生産者、飲食店、製パン店、菓子店、県立高校、観光物産協会などや一般消費者に参加を呼びかけ「はくさん米粉プロジェクト連絡会」を発足させました。連絡会は情報交換の場で、事業や事例の紹介を行っています。米粉プロジェクトでは白山市からの委託を受け、連絡会加盟業者の米粉の年間の取り扱い高を取りまとめ、生産者と契約します。生産者には主食でなく価格が安い米粉用に生産することに抵抗があります。今年は市に 4 名の生産者を見つけられました。製粉は製粉会社を選定して依頼するわけですが、いかに美味しい商品を作るかの視点から、地元ではなく大阪の会社を活用することにしました（湿式気流製粉法）。できた米粉は連絡会の加盟業者に納品され、米粉や、米粉加工品、米粉料理などの形で消費者に届くようになります。米粉の生産量では平成 23 年度は 3.8 トン、24 年度は 7.0 トンの予定で伸びてきています。白山米粉は白山市産コシヒカリを 100%使用しています。

以下ではいくつかの取組事例を紹介します。

- ①**本格料理の研修会**：麦の代替ではない米の料理の実演講習会を開催し、料理店主ら 30 人が参加。講習会では小麦粉と米粉の根本的な特性の違いにより調理方法等が異なることを実演しました。
- ②**親子の料理教室**：一般家庭の啓蒙活動として親子の料理教室を開きました。「父の日に米粉マフィンをプレゼント」「米粉で親子クッキング」などです。
- ③**米粉専門店の専門コース**：米粉の普及・販売の教育活動として米粉普及の指導員を養成しています。また、石川県内に米粉パン専門店の開業を目指して、穀検料理研究所の米粉パン専門コースを受講し、米粉パンの製造に取り組んでいます。
- ④**米粉料理のアイデア・レシピのコンテスト**：県内への白山米粉、認知 UP 活動として「はくさん米粉グランプリ」を開催したところ県内の中・高校生や主婦、プロの料理人まで 100 のレシピが集まりました。優秀作の中で、TOFU のこめとちタルトは商品化されました。
- ⑤**はくさん米粉フェスティバル**：テレビ局とのタイアップで石川県内の米粉パン・スイ

ーツ・麺などを紹介し、米粉のサンプルやレシピを配布付しました。2500 人が来場する石川県内初の米粉関連大型イベントとなりました。

- ⑥**小中学校への学校給食へ米粉パンの提供**：以前から石川県産の米粉パン（米粉 30%）を学校給食で提供していましたが、今回は 50%入りの米粉パンを提供し食べて比較してもらいました。地元新聞社やTV局も取材に訪れました。
- ⑦**米粉商品の販売**：米粉と米粉商品の販売では洋菓子店、飲食店、製パン店、道の駅などの観光施設、JA 産地直売所、米穀店、学校給食などでの取り扱いの拡大に取り組んでいます。現在、パン、菓子、麺などを 15 店舗で販売しています。
- ⑧**白山手取ジオパークをイメージした商品作り**：ユネスコでは貴重な自然をジオパーク（科学的に見て特別に重要で貴重、もしくは地質遺産を含む自然公園の一種）に認定していますが、白山市では日本ジオパークとして白山手取ジオパークが認定されています。このジオパークとタイアップしてジオパークのエリアや四季をイメージした商品開発を行い観光や地元の経済活性化に役立てようと取り組んでいます。

## 米粉普及拡大—とわだ米粉 ROAD プロジェクトの取組み

十和田産品販売戦略室 主査 横岡 聖一

取組が始まったばかりです。行政の取組として、「とわだ米粉 ROAD プロジェクト」を立ち上げました。その取組をお話します。

十和田市は、人口 6 万 5 千人農業と観光が主体の町で、B 級グルメ「十和田バラ焼き」が B-1 グランプリで連続入賞するなど、官民一体となった活気あるまちづくりが進められています。十和田市の主な農産物はにんにく、長いも、ごぼうですが平成 5 年の大冷害を受け米以外の農産物に力を入れバランスのとれた農業生産地帯を形成しています。

米粉については、平成 22 年に行政の機構改革で十和田産品販売戦略室ができ、本格的な取組を始めました。またこの年、地元の精米業者が微細粒製粉機を導入したことによって、地元産米での消費拡大が可能になり、「とわだ米粉 ROAD プロジェクト」として官民一体となった活動に着手しました。

推進体制として十和田産品販売促進会議を発足させました。会議は野菜ブランド化部会、加工品利活用部会、米粉普及促進部会で構成されています。米粉の部会には、行政機関、高等学校、観光、給食、保育の関係者、消費者及び生産者団体、菓子店、食品製造業者が参加し、「とわだ米粉 30・10 運動」を展開しています。今年は米粉の使用量は 10 トンになる見込みです。

具体的な活動については以下に紹介します。

- ①**学校給食への米粉麺、米粉パンの提供**：通常給食では一年で米粉パン 9 回、米粉麺 5 回を提供しています。給食はセンター方式ですので、センターへの委託事業になって



います。また、ハイキング給食は10校に米粉焼きうどん、米粉パン、米粉シフォンを提供、子供たちの人気メニューになっています。

②**米粉おやつの普及活動**：小麦アレルギー対策としても進めています。食生活改善委員会や保育研究会に業務委託し、家庭や保育園等での米粉のおやつを普及するため、料理教室、PRイベントなどしないで10回開催しました。委託以外にも、食育関連や公民館講座などにも広がってきています。

③**とわだ米粉サポーターの認定、派遣制度**：米粉サポーターは市内の米粉料理教室やPRイベントで活躍しています。養成講座を開き10人を市が独自に認定しました。

④**各種イベントの開催**：イベントでは日本一の米粉ロール作りを行い、88.5メートルのロールケーキを作りました。スーパーマーケットでのキャンペーンなど販売につながる活動も展開しています。こうした取組を通じて、米粉や米粉麺の取扱店が増えてきており、販売増の効果が徐々に現れてきています。

⑤**米粉麺メニューの考案、試験販売**：米粉麺の提供メニューを検討し、夏メニューとして市内3店舗で試験販売した「とわだ玄米冷麺」は8月から10月の3ヶ月で950食を売り上げました。11月からは鍋焼きうどん、カレーうどんのメニューが続きます。また菓子店などで玄米粉のチーズケーキ、シュークリームなどが商品化されています。

今後の取組ですが、商品のロングセラーが必要だと思います。観光土産として地元食材を使ったメニュー開発、地産地消として家庭や学校給食出の利用促進、農業・食品産業の振興、などの取組を進める必要がありますが、これらを長く続ける体制作りが欠かせません。多くの分野の人とのかかわりを大事にし、米粉を通じた地域づくりを進めて生きたいと考えています。



**副理事長 萩田 敏**

7人の方から米粉普及の取組についてご報告いただきました。有難うございました。米粉は現在3万トンになっていますが、自給率の向上を念頭に置いた政府の目標は50万トンです。普及のスピードを速めなければなりません。カギは米粉の特徴をいかに消費者に伝えるか。米粉商品のよさをどう伝えるかです。ここまでの報告に示されたように、特徴を生かして取り組めば大きく広がる可能性を持っています。取組を更に前に進めましょう。

## 米粉パンとの出会い

加工組合さくら 代表 斎藤 利恵（長野県松本市）



「米粉やわらかみそパン」のファンは全国に広がっています。平成 18 年長野県主催「信州の味コンクール」で最優秀賞を勝ち取ったのは、45 人の女性たちで構成される長野県松本市の「加工組合さくら」。米粉パンの成功事例として、また女性たちの活躍の成功事例としても注目を集めています。

### 加工組合さくらの成り立ち

平成 17 年 4 月、平成の大合併により松本市としてスタートした梓川は長野県中西部に位置し、上高地から流れる梓川の左岸にあり、扇状地の一角を形成し、田園風景の美しい安曇野の南玄関口にあたります。標高は 600～700m で扇状地の上段は果樹を中心に畑地帯が広がり、下段は昔から水稻栽培が盛んな地域です。

しかし現在は、水田の減反が目立ち日本の食文化の主食であったはずの米の自給も減り、ここ梓川も宅地への団地化が進み水田面積は減少傾向にあります。

まずは、「加工組合さくら」の原型の紹介をします。平成 5 年、当時の梓川村に農産加工による転作作物等の有効活用・自給向上を目的に農産物処理加工施設「味来せんたあ」がオープン、そこを拠点に私達は平成 11 年に「梓川村農産物加工品開発研究会」（梓川村加工研究会）を発足しました。



### 平成 13 年、はじめて米粉パンに取り組む

発足当時は小麦粉中心のパンを焼いていました。まだまだ米粉パンの情報が少ない頃、米粉パンと出会う機会があり、小麦パンとは全く違う食感に感動を覚えました。それを期に米粉パンに引かれ米の消費拡大と地産地消

を目的に、平成 13 年米粉パンへの取り組みが始まりました。早速、米粉パンの先進地である新潟まで研修に行き、研修を基本に「米粉パン」への挑戦です。

小麦パンとの違いに戸惑い良い製品が出来ず、何度も新潟のベーカリーまで送っては却下され販売許可が頂けませんでした。ようやく試行錯誤の末、米粉パン製造販売の許可を頂いた時は本当に嬉しく仲間と喜び合ったものでした。

今でこそ誰でも米粉パンを販売していますが、当時は販売できる米粉パンが出来ないと販売を認められないという厳しい条件がありました。

平成 17 年の合併と同時に私達は「梓川村加工研究会」を発展的解消し、「加工組合さくら」として現在新しい加工所で活動しております。しかし「さくら」として再出発したものの当時は米粉パンの知名度が無く、商売することの難しさに悩み、素人の女性達の集まりでは作る技術はあっても販路が開拓出来ず企業として成り立たない場面に直面しておりました。

### 米粉みそパンが長野県知事賞を受賞

そんな折、平成 18 年長野県主催「信州の味コンクール」において「発芽玄米粉入り米粉やわらかみそパン」が最優秀賞の長野県知事賞を受賞しました。これが米粉パンの知名度を上げる火付け役になり「さくら」に活気を与えてくれた人気商品となりました。5 年経った今でも「米粉やわらかみそパン」は店一番の看板商品となっており、リピーターを増やし続ける「縁の下の力持ち」でもあります。

### 人気の米粉パンと受賞作品紹介

さて、米粉パンの紹介として…

①食事パンとして定着している「**食パン風米粉パン**」は玉子・乳製品未使用でアレルギーに対応できる頼もしい魅力が好評、予約で完売になってしまうこともしばしばです。

②純米粉を使った「**純米シフォンケーキ**」は小麦には出せない、ふわふわのやわらかさともっちりした日本人好みの食感がうけています。

③シフォンケーキから発展した「**純米ロールケーキ**」は、りんご・桃・ラフランスなど信州のフルーツの旬に合わせて製造しています。引き出物等に予約をいただく「和風ロールケーキ」は抹茶・塩あん・白梅あんと飽きることなくメニューは進化しています。

④「**米粉菓子パン各種**」はパン屋定番の米粉メロンパン・小倉あんぱんのスイーツ系パン、惣菜パン等 150 種とメニューも豊富で、季節に合わせて



農産物利用に貢献しています。

また「信州の味コンクール」で受賞している商品がいくつかあります。平成14年「丸ごとりんご」(ふーど賞)は米粉デニッシュ生地で完熟ふじりんごを丸ごと1個包んだ季節限定のりんごケーキです。

平成16年「純米アップルデニッシュ」(優秀賞)は米粉のデニッシュ生地をりんご型に焼き、とろける米粉カスタードクリームに紅玉りんごを色鮮やかにトッピングしてあります。

平成20年は2度目の快挙となった「畑の宝石箱」(最優秀賞長野県知事賞)は畑で採れた野菜や果物を寒天で練り半生飴の詰め合わせはキラキラ光る宝石のように仕上げ

てあります。

中には発芽玄米粉と梅を使ったメニューも好評です。

平成21年「豆腐と発芽玄米ご飯のベーグル」(優秀賞)は野沢菜・むらさきいも・かぼちゃ等種類も20種ほどあり、自然の素材ともっちり食感が人気です。

また、2010年10月には「米粉プロジェクト 米粉ベジ・シュー」が第20回信州の味コンクールにおいてふるさと創作料理部門で優秀賞に輝きました。

米粉100%使用で、バターを使わず菜種油を使ったヘルシーなシュー皮。黒い皮は竹炭パウダーで、中身はかぼちゃ・紫いも・こしあん・小松菜&長いも・人参・黒ごま。野菜の旨味を閉じ込めてあります。販売も開始しています。



## 米粉に寄せる私たちの思い

今でこそ「米粉」は期待の穀物素材となっていますが、私たちが米粉パンに魅せられ10年が過ぎました。長野県ではいち早く米粉パンに取り組んで、経験を積み技術を磨き、今では米粉パンとしての知名度も上がり、リピーターも益々増えております。そして幾つかの賞を頂いているのは、米粉消費拡大を図るという強い意思のもとに商品を開発してきた担当スタッフとパンに長けた強いリーダーとが協力して同じ方向を向いてきた努力の賜物であると常々思い、45名の組合員の熱意に私は感謝しております。

最後に、米粉製品製造販売に係ることで農業の活性化と日本の自給率向上に少しでも役立てたらと思います。さらに米粉ビジネスと米粉の発展に大いに期待しています。