

北陸の米粉をめぐる状況

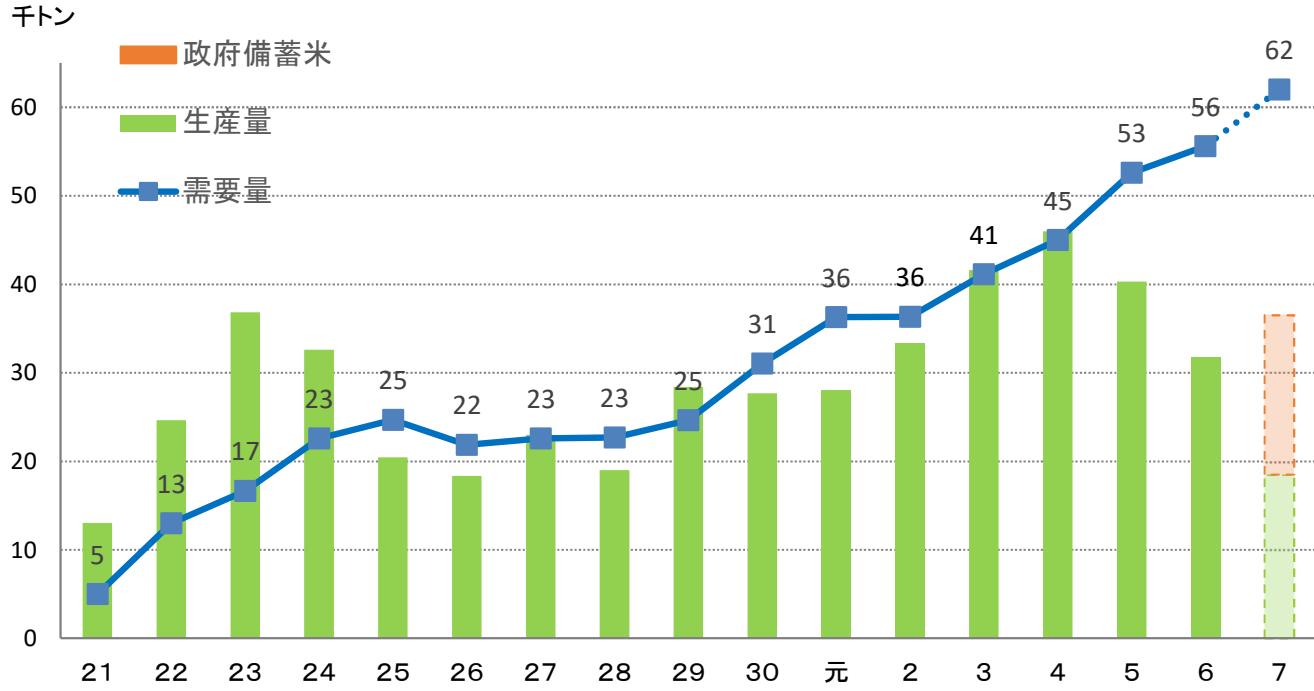
令和 8 年 3 月

北陸農政局

1. 国内の米粉用米の生産量・需要量の推移

- 米粉用米の生産量は、令和4年には過去最高の4.5万トンとなっているが、令和5年以降は減少に転じている。昨今の主食用米の需給変動等により、米粉用米を含む加工原材料用の国内産米が不足。7年産の加工用米等の作付意向が減少し、価格の高騰や原料確保が困難な状況が続くことが懸念されたことから、政府備蓄米を加工原材料向けに同年8月から約5万トン販売。
- 米粉用米の需要量は、平成30年以降、グルテンフリーなどの食スタイルが注目され、消費者・需要者において米粉ニーズが高まってきたことや、製粉メーカー等における米粉の特徴を活かした商品開発や規模拡大等の取組により、消費者への米粉の認知度や米粉・米粉製品の購入環境が大きく改善したことで、近年、堅調に推移。(H30年度:3.1万トン→R6年度:5.6万トン)

米粉用米の生産量・需要量の推移



ノングルテン米粉認証マーク



サンプル検査によりグルテン含有が1ppm以下であること、製造工場における当該製品の安定した生産・検査・出荷体制を確認した米粉に付与

用途別表記がされた米粉製品

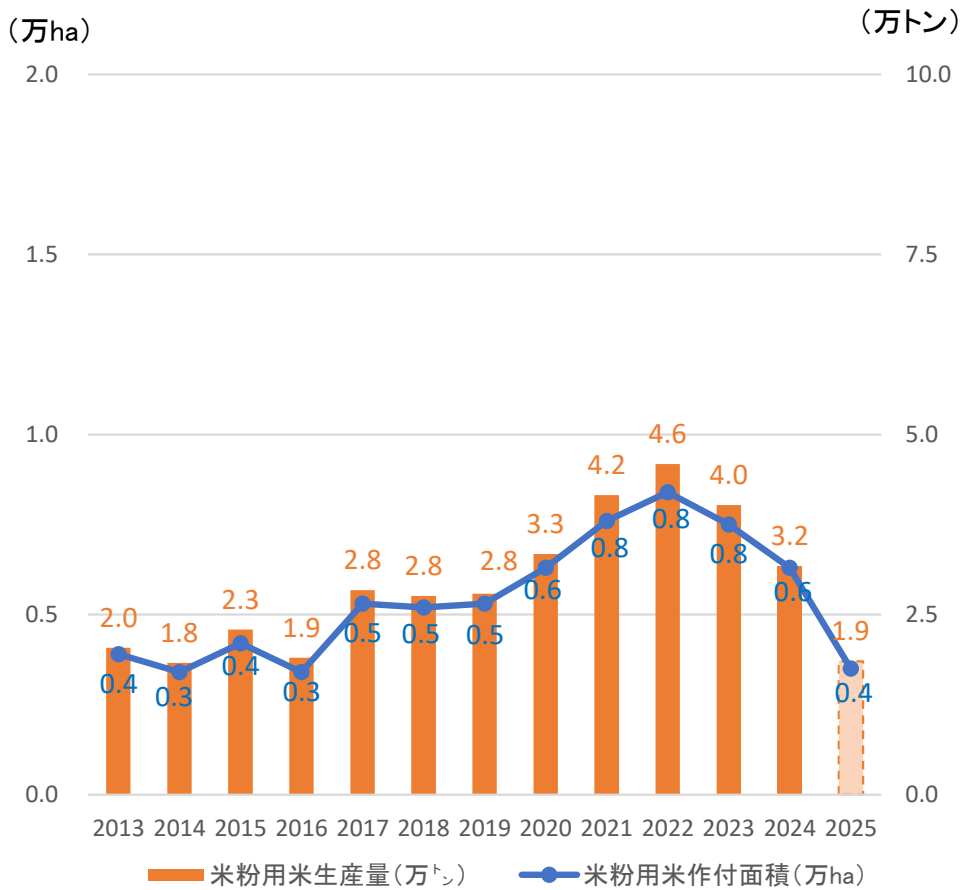


注) 農林水産省調べ
生産量は新規需要米生産集出荷数量の数値。但し、平成21年度の生産量は計画数量、令和7年度は新規需要米の生産数量見込みの数値。需要量は需要者からの聞き取り。政府備蓄米は、令和7年度の加工原材料向け政府備蓄米販売に新規需要米(米粉用米)として購入申込みのあった数量(令和7年10月末現在)。

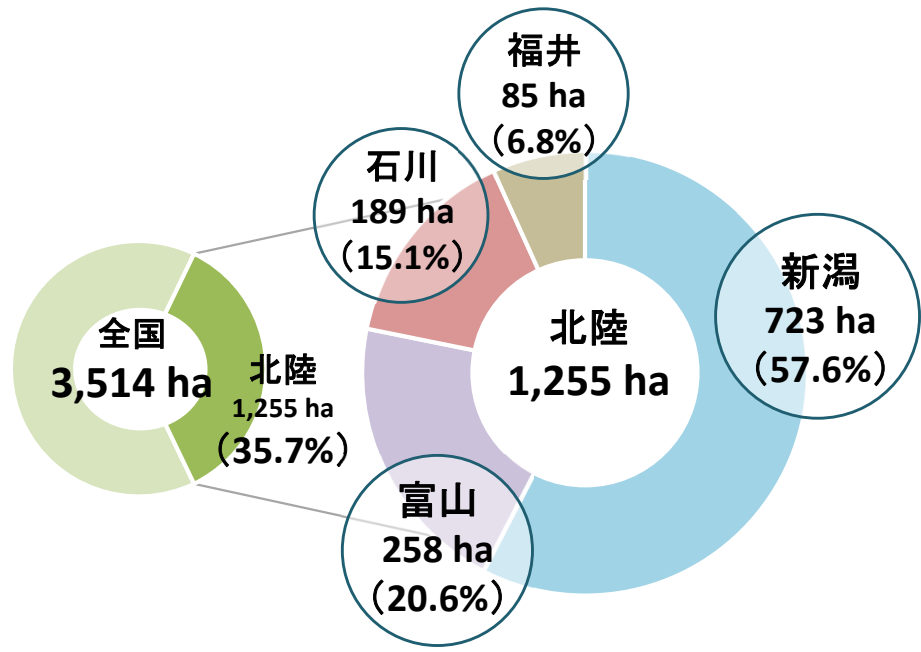
2. 米粉用米の作付面積と生産量の推移と北陸における作付面積

- 米粉用米の作付面積は令和4年をピークに減少し、7年には主食用米の作付け増加の影響もあり3,514haとなった。うち北陸は1,255ha(全国の約3割)を生産。
- 北陸における作付面積は、新潟県が723ha(令和7年)と北陸全体の約58%を占める。

米粉用米の作付面積と生産量の推移



北陸における米粉用米の作付面積(令和7年)



出典:農林水産省調べ。
 ※2025年の生産量については認定計画ベースであり、作柄等が反映された実績ベースではない。

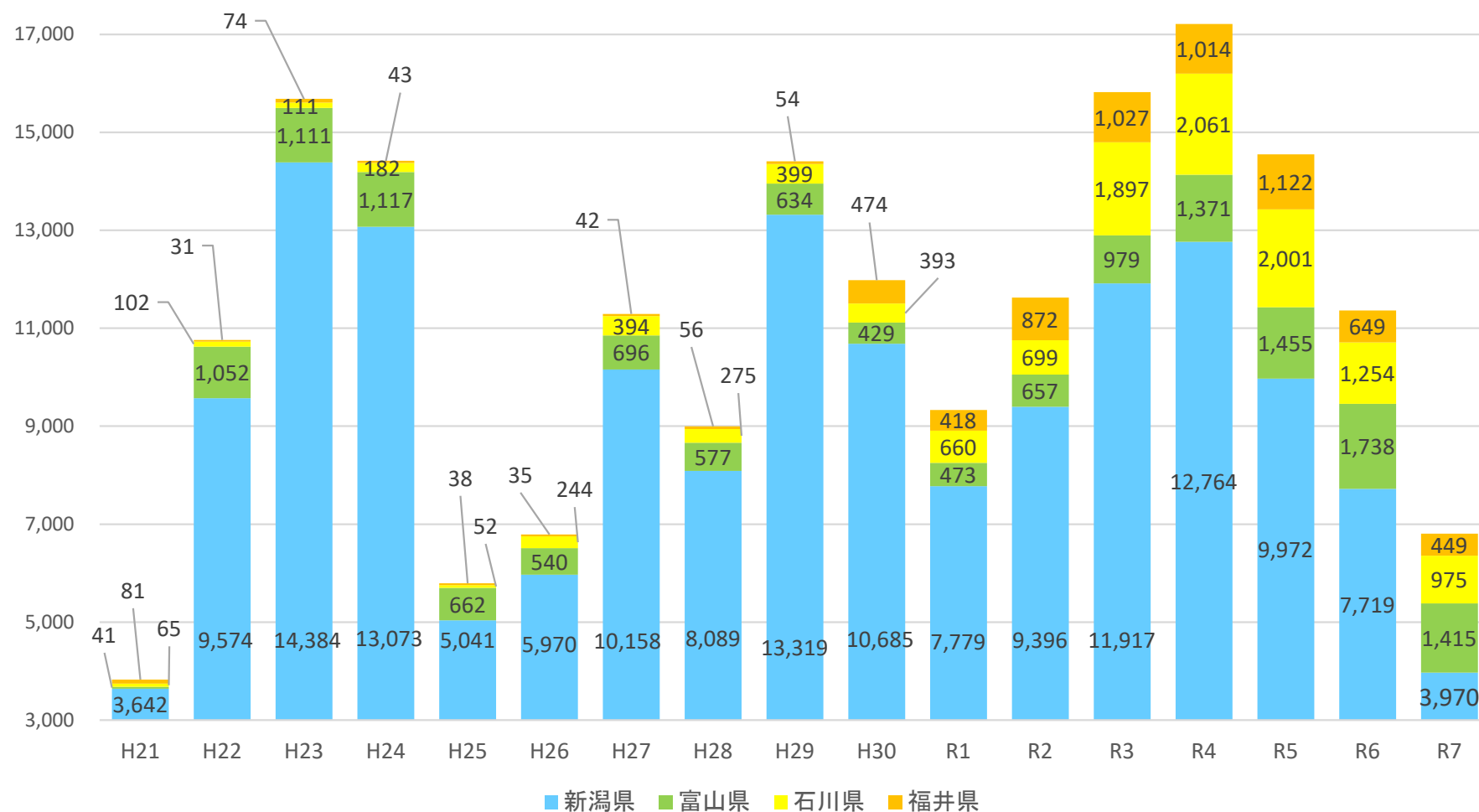
3. 北陸における米粉用米の認定数量の推移(平成21年～令和7年産)

- 北陸管内における新規需要米(米粉用米)の認定数量は、平成21年産の3,829トから令和6年産の11,360トと15年間で約3倍(297%)に拡大。令和7年度においては6,809トと大きく減少。
- 県別認定数量では、新潟県が3,970ト(令和7年産)と北陸全体の約58%を占める。

新規需要米(米粉用米)の認定数量の推移
【平成21年産～令和7年産】

(単位:ト)

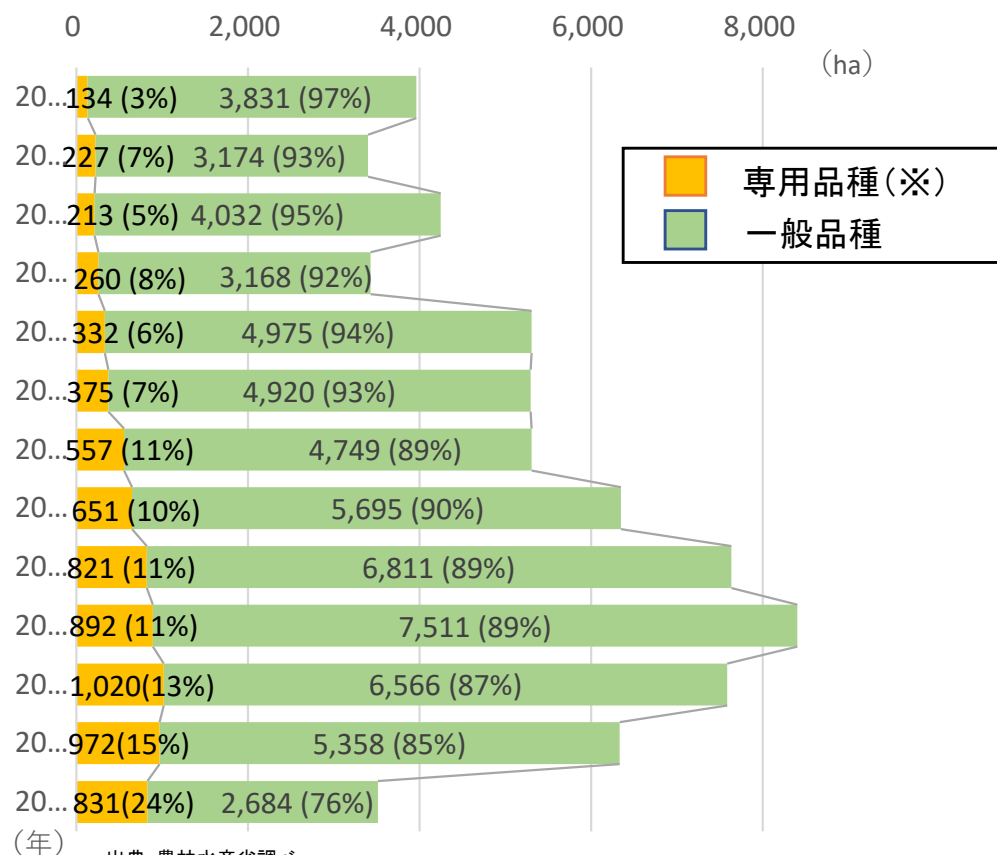
(単位:ト)



4.米粉用米の専用品種・一般品種の作付割合と米粉製品

- 多収性の品種や加工適正の高い専用品種の作付割合は年々増加しているものの、依然として一般品種の作付割合が高い。
- 米粉パンに適した「ミズホチカラ」や「笑みたわわ」、米粉麺に適した「越のかおり」等、加工適性に優れた品種や収量性の高い品種が開発されており、これらを使用した米粉製品が各地で販売されている。

米粉用米の専用品種・一般品種の作付割合



出典：農林水産省調べ。

(※) 米粉用米の専用品種は、2022年までは多収品種(知事特認品種を除く)、2023年からは、「国の委託試験等によって育成され、パン・麺用向けの加工適性が高いことが確認された品種」「各都道府県知事の申請に基づき 地方農政局長等が認定した品種(知事特認品種)」を含む。

パンに適した品種を使用した製品



石川県で無農薬栽培された米粉パンやお菓子を美味しく焼くことに適した「ミズホチカラ」という品種を使用。

まいにち米粉・プレーン
金沢米粉料理ラボ SOMA
(石川県)

麺に適した品種を使用した製品



佐渡産の「越のかおり」を使用。アミロースの含有量が高く、茹でても溶けにくいので麺離れが良く、麺加工に適した品種。



越のかおり・米粉麺
キンちゃん本舗株式会社
(新潟県)

5. 米粉に適した米品種

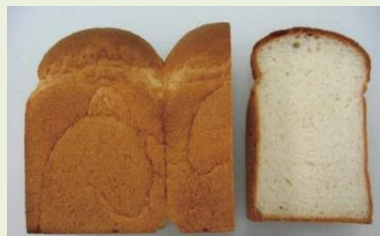
米粉パンに適した品種

ミズホチカラ

- ・「ミズホチカラ」は多収で「ヒノヒカリ」より20日程度遅く成熟する米粉用品種。
- ・収量は、「ヒノヒカリ」より41%多収(686kg/10a)。
- ・米粉パンのふくらみが良く、米粉加工適性に優れる。
- ・栽培適地は、暖地の普通期栽培地帯と温暖地平坦部の早植え地帯(主に九州)。



ミズホチカラ



「ミズホチカラ」の米粉パン

笑みたわわ

- ・「笑みたわわ」は、多収で「ヒノヒカリ」より10日ほど遅く成熟する米粉用品種。
- ・収量は、「ヒノヒカリ」よりかなり多収(677kg/10a)。
- ・米粉の粒径が小さく、損傷デンプンの割合が低い米粉が得られやすく、製粉適正に優れる。
- ・栽培適地は暖地及び温暖地(関東以西)。



笑みたわわ



「笑みたわわ」の米粉パンケーキ

米粉麺に適した品種

亜細亜(あじあ)のかおり

- ・「亜細亜のかおり」は、アミロース含有率が32%程度の高アミロース米品種。
- ・「コシヒカリ」よりも収穫期が遅く、標肥栽培で789kg/10aと多収。
- ・米麺に適し、アジア風の米麺としての利用が期待。
- ・栽培適地は、北陸から東海、関東以西。



亜細亜のかおり

越のかおり

- ・「越のかおり」は、アミロース含有率が33%程度の高アミロース品種。
- ・麺に加工すると茹でても溶けにくく、麺離れが良いので新しい食感。
- ・北陸では「コシヒカリ」、「キヌヒカリ」と同じ中生品種。
- ・収量は「コシヒカリ」よりもやや劣るが、「キヌヒカリ」と同等。



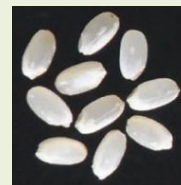
越のかおり



「越のかおり」を使った商品例

あみちゃんまい

- ・「あみちゃんまい」はアミロース含有率が30%程度の高アミロース米品種。
- ・生育は「コシヒカリ」より早く、「ひとめぼれ」と同等。
- ・栽培適地は、東北中南部、北陸及び関東以西。



あみちゃんまい

6. 米粉の特徴

①もっちり、しっとり食感

米粉で作られたパンは**もっちり食感**に。
米粉の**水を吸収しやすい特性**を活かせば、
ケーキなどスイーツが**しっとりな仕上がり**に。

②グルテンフリー

米はグルテンを含まないので
**食物アレルギーやグルテンフリー等の
食品需要にも対応できる食材**。

③玄米粉の機能性

食物繊維に加え、
ビタミンB、ビタミンE、ナイアシンなどのビタミン類、
抗酸化物質であるフェルラ酸やフィチン酸、
血糖上昇を抑制するGABA等、
機能性が豊富な**玄米が食べやすい**。

④低吸油でさっぱり

米粉は小麦粉よりも油の吸収率が低く、
天ぷらや唐揚げを米粉で揚げると、
冷めてもサクサク感が長く継続。

⑤調理、後片付けの負担軽減

米粉は**ダマになりにくく、粉をふるう
必要がなく、「とろみ」付けが簡単**。
**ベタつかず水ですっと流せるので
洗い物の負担も軽減**。

⑥食料自給率アップ

国産米粉パンを**1人が1ヶ月5枚
食べると、自給率が1%アップ**。

※食パン1枚に含まれる米粉量を約40gとして試算。

7. 米粉の特徴を活かした調理例

米粉唐揚げ



米粉は小麦粉よりも油の吸収率が低く、時間が経っても油っこさが出ず、サクサククリスピーな食感。油ぎれが良いため、油の節約にも◎

米粉のチヂミ



米粉の特徴を活かして表面はカリッと、中はもちっとした仕上がりに。ダマにならず調理しやすい米粉の使い勝手の良さも感じられます。

米粉のだし巻き卵



卵液に米粉を入れることで、巻く時に破れにくくなり、巻きやすくなります。また、時間が経ってもふっくらした状態を保つことができ、お弁当にも最適です。

米粉のホワイトソース



米粉はグルテンを含まないため、とろみ付けに使うとダマになりやすく、簡単につくれます。ほんのりと米の甘みも感じられ、グラタンやドリアなど、いろいろな料理に活用できます。

米粉のカヌレ



米粉はグルテンを含まないため、生地をねかせる必要がなく、すぐ焼くことが可能です。味も◎。

米粉のシフォンケーキ



米粉で作るとふんわり、しっとりとした食感に仕上がります。ふるわずに調理できるので、手軽につくれて、時間が経ってもしっとりとした仕上がりが続きます。

- おうちで簡単！米粉レシピ一覧
<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/komekoitiran.html>
- 国内産米粉総合情報サイト<米粉レシピ>
<https://www.komeko-life.com/rice>

- 米粉タイムズ
<https://komeko-times.jp/>

8. 米粉製造事業者一覧(北陸)

○米粉製造事業者は全国で92社、北陸管内で17社で製造が実施されている。

新潟県

- 1 株式会社バイオテックジャパン(阿賀野市)
- 2 インターウィンドウ株式会社(南魚沼市)
- 3 株式会社コープ佐渡(佐渡市)
- 4 上越スターチ株式会社(長岡市)
- 5 新潟製粉株式会社(胎内市)
- 6 セイデンテクノ株式会社(佐渡市)
- 7 株式会社藤井商店(西蒲原郡弥彦村)
- 8 たいまつ食品株式会社(五泉市)
- 9 たかい食品株式会社(見附市)
- 10 妙高製粉株式会社(妙高市)
- 11 有限会社大幸(南魚沼市)
- 12 日本ハイドロパウテック株式会社(長岡市)

富山県

- 13 株式会社SS製粉(黒部市)
- 14 富山県米穀株式会社(富山市)
- 15 米っ粉倶楽部株式会社(新川郡立山町)

石川県

- 16 株式会社米心石川(金沢市)

福井県

- 17 株式会社高橋製粉所(福井市)



注) 農林水産省調べ (米粉製造事業者一覧(令和5年12月現在)より抜粋)

9. 米粉の製粉・加工コストの状況

- 水田活用の直接支払交付金による生産者支援や、農山漁村振興交付金による米粉製造事業者の製粉ライン改良等に対する支援、大手企業の稼働率の向上により、一部企業は小麦粉並みの米粉価格を達成。
- 米を粉にした米粉は、米菓や和菓子などに使われている一方、パンやケーキ、麺類などのような用途に適した米粉を製造する製粉機も開発され、新たな用途への利用も拡大しているところ。

製粉・加工コストの状況

(kgあたり)

	原料価格	製粉コスト等	製品価格
米粉	50～70円程度 (151円程度) <small>(注3)</small>	100～300円程度	140～370円程度 (250～450円程度) <small>(注3)</small>
小麦粉	70円程度	60～70円程度	130～140円程度

注1) 米粉原料価格は企業購入価格(平均値)(令和6年度)であり、農家出荷価格とは異なる場合がある。
 注2) 米粉販売価格は大手企業から聞き取った業務用価格(令和6年度)。
 注3) 原料価格は政府備蓄米(玄米)の販売価格。販売価格は政府備蓄米の原料価格を踏まえた想定販売価格。
 注4) 小麦粉の原料価格等は令和6年度の数値。

米粉二次加工品の加工コストの削減技術の例

従来

米粉パンを製造する際に、米粉にはグルテンが含まれないため、生地が液状となる。このため、金型に液状の生地を流しこんで焼成。

- ① 液状の生地のため、小麦粉パンの大規模製造ラインにのせることができない。
- ② 金型から米粉パンを取り出す人員など手作業が必要。



新技術

金型を使わずに形状を保てる生地を開発(増粘剤、二糖類、乳化剤等の添加物の添加やアルファ化米粉の活用等により実現)。

- ① 小麦粉パンの製造ラインにのせることが可能(コストの削減)。
- ② 金型から米粉パンを取り出す要員の削減(労働力の確保)。

加工コストの低減に資する施設・機械の整備

- 最新の米粉製造機械、製パン設備を導入し、生産製造連携事業計画に基づき利用を拡大(平成30年度:新潟県)
- 1台の機械で短時間に原料米をアルファ化処理する機械(エクストルーダー)の導入(平成31年度:新潟県)



農山漁村振興交付金のうち農山漁村活性化整備対策(補助率1/2)

10. 食料・農業・農村基本計画(令和7年4月11日 閣議決定)(抜粋)

第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

I 我が国の食料供給

1 国内の食料供給

(2) 土地利用型作物(米、麦、大豆、そば、いも類、甘味資源作物)

① 米

A 消費

米の消費は、食生活の多様化、高齢化による摂取熱量の減少や、中高年層における米消費量の減少等を背景に、長期的に減少傾向で推移しており、2023年度の1人当たり年間消費量は51.1kgとなっている。近年、1人当たり消費量の減少度合いが緩やかになっているが、人口減少効果加わることで、マクロでは年10万トン程度の主食用米の国内需要の減少が続いており、今後もこの傾向が続くことが見込まれる。一方、訪日外客数の増加に伴いインバウンド需要の増加が見られるほか、グルテンフリーなどの食スタイルの広がりもあり、米粉の特徴を活かした商品開発の取組等により、米粉の需要量は増加傾向で推移している。

このような状況の中、主食用米については、食の簡便化志向、健康意識の変化やインバウンド需要を含む中食・外食ニーズへの対応等を通じて需要開拓を図る必要がある。また、米粉については、家庭や飲食店における認知度は高まっているものの、更に市場規模を拡大するためには、活用方法の開発・普及が必要である。

このため、食生活や意識の変化に対応し、学校給食やその他の食育の場において、食べ方や健康に関わる知識等の普及を図る。また、米粉の特徴を活かした新商品・メニューの開発、活用方法に関する情報発信や喫食機会の拡大を通じ、新たな需要の創出を図る。

I 生産

(ii) 米粉等の多様な用途に係る対応

米需要拡大を目指すためにも米粉用米の作付けを拡大することは重要である。米粉用米は、パンや麺等への利用により、年々需要が増加する傾向にあるものの、生産規模が小さく、米粉や米粉製品の製造に係る設備投資のハードルが高い状況にある。そのため、米粉の生産コストの低減や米粉の加工に適した品種の普及を進める必要がある。また、飼料用米は、多収品種(専用品種)の作付割合が2024年度に7割を超え、品種転換が進んでいるが、生産・流通コストの更なる削減を進める必要がある。

このため、米粉用米については、米粉や米粉製品の製造能力の強化を促進するほか、米粉の加工に適した多収品種の開発・普及等によりコスト低減とこれによる更なる需要拡大を図る。また、飼料用米については、多収品種の導入等による生産性向上等を図る。

11. 米穀の新用途への利用の促進に関する法律(平成21年7月1日施行)

法律の趣旨

- 米穀の新用途(米粉用・飼料用)への利用を促進し、我が国の貴重な食料生産基盤である水田を最大限に活用して食料の安定供給を確保

米穀の新用途への利用促進に関する基本方針

農林水産大臣

米穀の新用途への利用の促進の意義及び基本的な方向

- ピューレー状・ゼリー状などの新たな加工技術の利用を位置づけ
- 生産者・製造事業者等の連携
- 競合品と競争し得る価格での供給
- 生産・流通・加工コストの低減
- 消費者ニーズ等を踏まえた商品の開発

生産製造連携事業及び新品種育成事業の実施に関する基本的な事項

米穀の新用途への利用の促進に際し配慮すべき重要事項

- 生産者と実需者とのマッチング
- 米穀の新用途への利用の促進に関する理解の増進等

米穀の新用途への利用の促進に関する重要事項

- 地域の水田の有効活用
- 新用途米穀の適正な流通の確保
- 新用途米穀等の安全の確保
- 米粉を原材料とする加工品等に関する適切な表示
- 飼料用米を原材料とする飼料の給与技術の普及

生産製造連携事業計画



新用途向けの米穀の生産者、米粉・飼料の製造事業者及び米粉パン製造業者、畜産農家等の促進事業者は、共同して、生産製造連携事業に関する計画を作成し、農林水産大臣の認定を受けることができる。

新品種育成計画

新品種育成事業を行おうとする者

加工適性に優れ、多収性を有する稲の新品種育成を行う者は、新品種育成事業に関する計画を作成し、農林水産大臣の認定を受けることができる。

水田の有効活用と食料の安定供給の確保

12. 米粉用米に対する支援措置

○ 米粉用米については、水田活用の直接支払交付金による生産者に対する助成のほか、生産者等が行う米粉の生産の高度化に資する施設整備や米粉を原料とした食品の製造・加工施設等の整備に対し、無利子融資等の支援を実施。

生産者に対する支援（米粉用米 抜粋）

水田活用の直接支払交付金

水田を活用して、麦、大豆、飼料用米、米粉用米等の作物を生産する農業者に対し、交付金を直接交付

- 米粉用米：収量に応じ55,000円～105,000円/10a

コメ新市場開拓等促進事業

実需者との結び付きの下で、新市場開拓用米、加工用米、米粉用米（パン・めん用の専用品種）の低コスト生産等に取り組む生産者を支援

米粉に適した専用品種に取り組む業者にあつては、こちらも選択可能です。

- 米粉用米：パン・めん用の専用品種の場合 9万円/10a（多収品種を作付けする場合、0.5万円/10aを加算）

生産者等が整備する機械・施設等に対する支援

米穀の新用途への利用に関する法律に基づく
生産製造連携事業計画
の農林水産大臣による認定を受けた場合

農業改良資金（中小企業者向け日本政策金融公庫資金）
利率：無利子
償還期限：12年以内
融資限度額：個人 5,000万円、法人・団体 1億5,000万円
対象施設：農業経営に必要な施設であつて、米粉の生産の高度化に資する水稻直播機、乾燥調整施設、低温保管貯蔵施設、米粉製造施設、米粉を原料とした食品の製造・加工施設等
※別途、農業改良資金通法第6条に基づき、都道府県から貸付資格の認定を受ける必要があります。

食品等流通合理化対策債務保証事業による債務保証（(公財)食流機構）
対象：生産製造連携事業計画で認定された事業の実施に必要な資金
※別途、食品等流通法第5条第1項に基づき、食品等流通合理化計画を作成し、農林水産大臣の認定を受ける必要があります。

○ 水田活用の直接支払交付金等

令和8年度予算概算要求額 296,000百万円（前年度 287,000百万円）

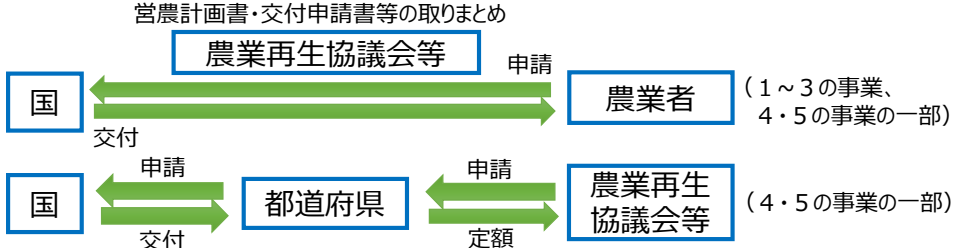
<対策のポイント>
 食料自給率・自給力の向上に資する**麦、大豆、米粉用米等の戦略作物の本作化**とともに、地域の特色をいかした**魅力的な産地づくり、産地と実需者との連携に基づいた生産性向上等の取組、畑地化による高収益作物等の定着等**を支援します。

- <政策目標>**
- 麦・大豆の作付面積を拡大（麦29.4万ha、大豆16万ha [令和5年度] → 麦32.8万ha、大豆17万ha [令和12年度まで]）
 - 実需者との結びつきの下で、需要に応じた生産を行う産地の育成・強化
 - 米（加工用米・新規需要米を含む）の増産（米の生産量791万t [令和5年度] → 818万t [令和12年度まで]）

<事業の内容>

- 1. 戦略作物助成**
水田を活用して、**麦、大豆、飼料作物、WCS用稲、加工用米、飼料用米、米粉用米**を生産する農業者を支援します。
 - 2. 産地交付金**
「水田収益力強化ビジョン」に基づく、地域の特色をいかした**魅力的な産地づくりに向けた取組**を支援します。
 - 3. 都道府県連携型助成**
都道府県が**転換作物を生産する農業者を独自に支援**する場合に、農業者ごとの前年度からの転換拡大面積に応じて、都道府県の支援単価と同額（上限：0.5万円/10a）で**国が追加的に支援**します。
 - 4. 畑地化促進助成**
水田を畑地化し、**高収益作物やその他の畑作物の定着等**を図る取組等を支援します。
 - 5. コメ新市場開拓等促進事業 20,000百万円（前年度 11,000百万円）**
産地と実需者との連携の下、**酒造好適米・新市場開拓用米等の生産性向上等**に取り組む農業者を支援します。※6
- ※6 予算の範囲内で、助成対象となる地域農業再生協議会を決定

<事業の流れ>



<事業イメージ>

戦略作物助成

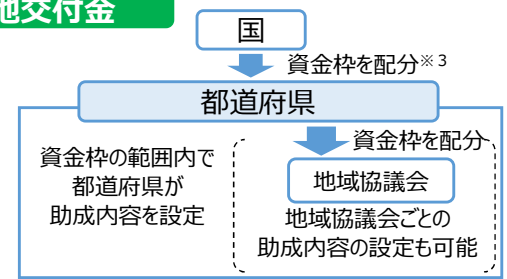
対象作物	交付単価
麦、大豆、飼料作物	3.5万円/10a※1
WCS用稲	8万円/10a
加工用米	2万円/10a
飼料用米、米粉用米	収量に応じ、5.5万円~10.5万円/10a※2

※1：多年生牧草について、収穫のみを行う年は1万円/10a
 ※2：飼料用米の一般品種について、令和8年度については標準単価6.5万円/10a（5.5~7.5万円/10a）

<交付対象水田>

- ・ たん水設備（畦畔等）や用水路等を有しない農地は交付対象外。
- ・ 5年水張りルールについては、令和7年・8年の対応として、水稲を作付け可能な田について、連作障害を回避する取組を行った場合、水張りしなくても交付対象とする。

産地交付金



○ 当年産の以下の取組に応じて資金枠を追加配分

取組内容	配分単価
そば・なたね、新市場開拓用米、地力増進作物の作付け（基幹作のみ）	2万円/10a
新市場開拓用米の複数年契約※4（3年以上の新規契約を対象に令和8年度に配分）	1万円/10a

※3：作付転換の実績や計画等に基づき配分
 ※4：コメ新市場開拓等促進事業で採択された者が対象

畑地化促進助成※5

- ① 畑地化支援
- ② 定着促進支援
- ③ 産地づくり体制構築等支援
- ④ 子実用とうもろこし支援

※5：事業の詳細は予算編成過程で検討

[お問い合わせ先] 農産局企画課 (03-3597-0191)

○ コメ新市場開拓等促進事業

令和8年度予算概算要求額 20,000百万円 (前年度 11,000百万円)

<対策のポイント>

需要拡大が期待される作物を生産する農業へと転換するため、**実需者との結び付きの下で、新市場開拓用米、加工用米、米粉用米、酒造好適米の生産性向上等に取り組む農業者を支援**します。

<事業目標>

- 実需者との結びつきの下で、需要に応じた生産を行う産地の育成・強化
- 米（加工用米・新規需要米を含む）の増産（米の生産量791万t [令和5年度] → 818万t [令和12年度まで]）

<事業の内容>

実需者ニーズに応えるための生産性向上等の取組支援

20,000百万円 (前年度 11,000百万円)

産地・実需協働プランに参画する農業者が、実需者ニーズに対応するための**生産性向上等の技術導入を行う場合に、取組面積に応じて支援**します。

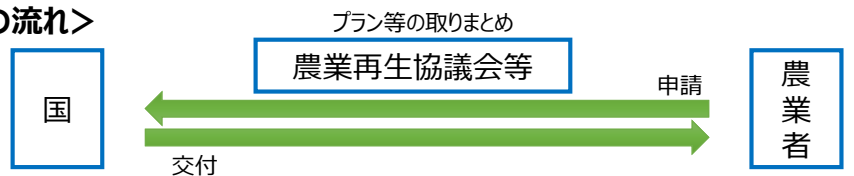
- ① **対象作物**：令和8年産の新市場開拓用米、加工用米、米粉用米、酒造好適米
- ② **交付単価**：

新市場開拓用米	4万円/10a
加工用米	3万円/10a
米粉用米	9万円/10a
酒造好適米	最大3万円/10a
- ③ **加算措置**：多収品種を作付けする場合、0.5万円/10aを加算
- ④ **採択基準**：取組面積等の評価基準（ポイント）に基づき、地域協議会単位で、**予算の範囲内で採択**

<留意事項>

- ※1 令和8年産の基幹作が対象です。
- ※2 農業者等が実需者と販売契約を締結する又はその計画を有していることが必要です。
- ※3 本支援の対象となった面積は、令和8年度水田活用の直接支払交付金の戦略作物助成（加工用米、米粉用米）及び都道府県に対する産地交付金の取組に応じた追加配分（新市場開拓用米）の対象面積から除きます。
- ※4 予算額のうち、90百万円を農業再生協議会等の事務費として計上しています。
- ※5 酒造好適米に取り組む場合は、農業者が酒蔵と直接取引すること又は集荷業者を挟む場合には買取販売すること、団地化された水田で取組を行うことが必要です。
 酒造好適米は農業者と酒蔵との契約に基づく生産性向上等の取組年数（1～3年）を一括で支援します（1年あたり1万円/10a）。特に単価3万円で取組を行う場合は、農業者と酒蔵の双方が価格について協議を行う必要があります。

<事業の流れ>



<事業イメージ>

【産地・実需協働プラン】

- ✓ 産地と実需者が連携し、新市場開拓用米、加工用米、米粉用米、酒造好適米について、需要拡大のために必要な生産対策や需要の創出・拡大に係る取組内容、目標等を盛り込んだ計画



実需者ニーズに応えるための生産性向上等の技術導入



[例] スマート農業機器の活用



直播栽培



土壌診断に基づく施肥

酒造好適米の例

- ・山田錦
- ・五百万石
- ・美山錦
- ・雄町



山田錦



コシヒカリ

多収品種の例

- ・にじのきらめき
- ・つきあかり
- ・ほしじるし
- (地域に応じた品種)



にじのきらめき コシヒカリ

○ 米粉需要創出・利用促進対策事業

令和7年度補正予算額 2,000百万円

<対策のポイント>

国内で唯一自給可能な穀物である米を原料とした米粉の需要創出・利用促進を図るため、新商品開発、情報発信、製粉企業の規模拡大の取組等を支援するとともに、原料米の安定供給に向けた複数年契約の取組にかかる経費を支援します。

<事業目標>

- 米粉の需要量の増加（5.3万t→13万t [令和5年度→令和12年度まで]）
- 米粉用米の安定生産・流通の確保（需給マッチングの強化）

<事業の内容>

1. 米粉商品開発等に対する支援

440百万円

米粉の需要を創出するために必要な国産の米粉や米粉を原材料とする商品開発とその製造・販売に係る取組等を支援します。

- (例)
- 米粉の特徴を活かした新商品の開発
 - 製造等に必要な機械の開発、導入

2. 米・米粉消費拡大に向けた支援

100百万円

国内で自給可能な米・米粉や米粉製品の利用拡大に向けた情報発信や全国各地の関係者が連携した利用促進等の取組を支援します。

3. 米粉製品製造能力強化等に対する支援

200百万円

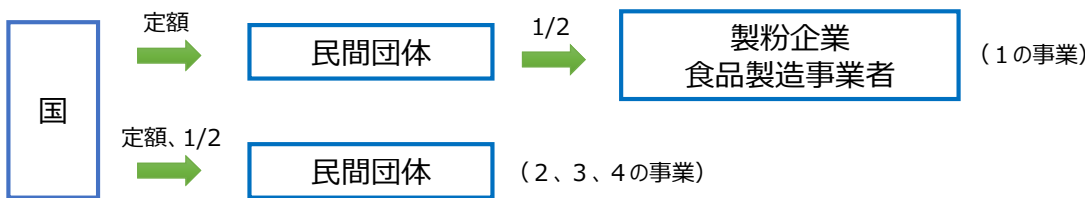
製粉企業・食品製造事業者の施設整備、製造ラインの増設等、米粉の需要創出・拡大に必要な取組を支援します。

4. 米粉原料安定供給に対する支援

1,260百万円

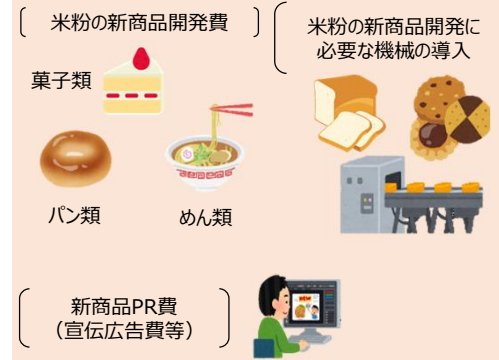
原料米の安定供給に向けた複数年契約の取組にかかる経費を支援します。

<事業の流れ>

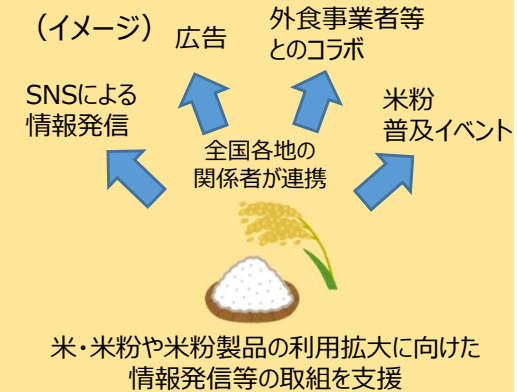


<事業イメージ>

国産米粉の特徴を活かした商品開発



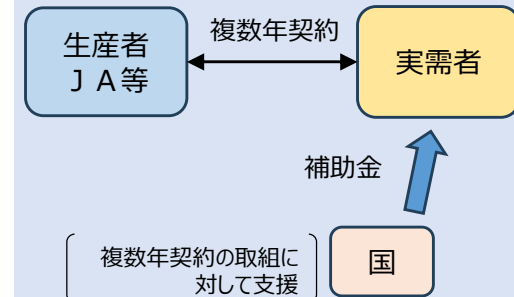
国産米粉の普及のための情報発信



国産米粉・加工品の増産体制の整備



原料米の安定確保の取組



(1)米粉商品開発等支援対策事業（ソフト事業）

米粉を原料とする商品開発・製造等に必要な食品製造業者等の取組を支援（1/2補助）

○主な取組事例

交付決定数 [R4補正：83事業者]
[R5補正：57事業者]
[R6補正：83事業者]

事業者名	事業概要
(株)ニッポン (東京都)	家庭用等の米粉の新商品の開発、販売
東北日本ハム(株) (山形県)	米粉のホットドック、食パンの開発・販売
みたけ食品工業(株) (埼玉県)	用途に対応したミックス粉等の新商品の開発、販売
熊本製粉(株) (熊本県)	新品質の米粉配合パン用ミックス粉の開発、販売
(株)タカキベーカリー (広島県)	米粉の特徴を生かした米粉を使ったパンの新商品の開発、販売
(株)ひよ子 (福岡県)	米粉を配合したクッキー、サブレ、スポンジケーキ、まんじゅう4製品の菓子の開発、販売
(株)中村屋 (東京都)	皮に米粉を配合した中華まんの開発、販売
(株)ファンケル (神奈川県)	米粉ベーグル、米粉パンの開発、販売
木内酒造(株) (茨城県)	ウイスキー自然発酵酵母を活用した米粉パンの開発、販売
(株)龍旗信 (大阪府)	グルテンフリー米粉生麺の開発及び製造卸販売 各種たれと麺とのセット販売及び輸出

(2)米粉製品製造能力強化等支援対策事業（ハード事業）

製粉業者、食品製造業者による米粉・米粉製品の製造、施設整備及び製造設備の増設等を支援（1/2補助）

○主な取組事例

交付決定数 [R4補正：8事業者]
[R5補正：3事業者]
[R6補正：8事業者]

事業者名	事業概要
(株)タイナイ (新潟県)	拡大が見込まれる角食パンの増産及び業務用冷凍パンの新規製造を行うための機械の導入及び建屋の建設
(株)波里 (栃木県)	米粉製造量増産に対応した米粉処理加工機械の導入及び建屋の建設
(株)スワロー食品 (神奈川県)	米粉を使用した春巻きの製造能力向上のために製造ラインを新設
全農パールライス(株) (千葉県)	米粉の新規製造を図るために必要な施設・機械の整備

(3)米・米粉消費拡大対策事業（ソフト事業）

- ・全国事業：全国的な米粉の消費拡大に向けた情報発信等の取組を支援
- ・地域事業(R6補正～)：地域の米粉関係者が連携した取組を支援

○主な取組事例（地域事業）

交付決定数 [R6補正：6事業者]

事業者名	事業概要
(一社)ここテラス (三重県御浜町)	VRを活用した地域イベントによる米粉の普及啓発、地元農家団体・お菓子屋・町役場等と連携した新しい特産品化に向けた情報発信
(株)AGRIKO (東京都) ※新潟県内生産者と連携	米粉用米の生産意欲向上に向けた検討会の実施、全国展開のカフェチェーンと連携した新潟県産米粉商品の試作開発・販売の取組による米粉の魅力の発信

施設・設備の整備

農業者・食品加工業者共通

農山漁村振興交付金のうち 地域資源活用価値創出対策 (旧 農山漁村発イノベーション対策)

(地域資源活用価値創出整備事業
(定住促進・交流対策型))
(旧 農山漁村発イノベーション整備事業)

(R7 予算額：74億円の内数)

米穀の新用途への利用の促進に
関する法律に基づく生産製造
連携事業計画の認定を受けた
米粉製造業者・米粉加工品製造
販売業者の米粉用米加工施設・
機械等の整備を支援

例：米粉製造機械、製パン設備を
導入し、生産製造連携事業
計画に基づき利用を拡大

補助率 1/2以内



米粉製粉工場

食糧安定供給施設整備資金 (米穀新用途利用促進)

(日本政策金融公庫)

※中小企業のみ対象

米穀の新用途への利用の促進に
関する法律に基づく生産製造
連携事業計画の認定を受けた
米粉製造業者・米粉加工品製造
販売業者の米穀の保管や新商品
の開発に必要な施設の改良、
取得等の整備を融資により支援

例：米穀需要拡大に対応するため、
玄米倉庫を整備

貸付限度額 80%以内



玄米倉庫

米粉需要創出・利用促進対策事業 のうち米粉製品製造能力 強化等支援対策事業

(R7 補正予算額：20億円の内数)

製粉業者、食品製造業者による
米粉・米粉製品の製造、施設
整備及び製造設備の増設等を
支援

- ・米粉が主原料でグルテンフリー
の場合には設備・機械に加え
て建屋も支援対象
- ・米粉と小麦粉のブレンド製品
の場合は製造設備・機械が支援
対象

補助率 1/2以内



米粉製造機

農業者

強い農業づくり総合支援 交付金のうち産地基幹施設等 支援タイプ

(R7 予算額：120億円の内数)

国産米粉用米の安定供給のため
、その生産から流通までの強い
農業づくりに必要な米粉・米粉
加工品製造機械等の生産基盤の
整備を支援

例：農業生産法人と連携した米粉
製造業者が、粘性を付与した
高付加価値米粉(α化米粉)
開発のための新たな製造設備を
整備

補助率 1/2以内



高付加価値米粉の開発

(参考) 米粉関連施策まとめ②

新商品開発

農山漁村振興交付金のうち 地域資源活用価値創出対策

(旧 農山漁村発イノベーション対策)

(地域資源活用価値創出推進事業(創出支援型)のうち地域資源活用・地域連携推進支援事業)
(旧 農山漁村発イノベーション創出支援型のうち農山漁村発イノベーション推進支援事業)

(R7当初予算額：74億円の内数)

米粉事業に取り組む農業者等の新商品開発・販路開拓の取組や研究開発・成果利用の取組等を支援

例：農業生産法人が食品加工業者と連携して米粉を使った新商品を開発

交付率 1/2以内等

米粉需要創出・利用促進対策事業のうち 米粉商品開発等支援対策事業

(R6補正予算額：20億円の内数)

米粉を原料とする商品開発・製造等に
必要な食品製造業者等の取組を支援

- ・米粉の特徴を活かした商品の開発
- ・米粉・米粉製品の製造等に必要な機械の開発、導入
- ・米粉を原料とする商品の広告宣伝
- ・新商品の上市后3ヵ月間の原材料(米粉)費

交付率 1/2

輸出

コメ・コメ加工品輸出推進緊急対策事業 (R6補正予算額：1億円)

戦略的輸出事業者による認定品目団体等と連携した日本産コメ・コメ加工品の海外需要開拓・プロモーションや商流確保のための環境整備の取組等を支援

例：戦略的輸出事業者による海外での米粉製品のプロモーションに対する支援

補助率 定額、1/2以内



左から、「ノングルテン米粉認証ロゴマーク」「ノングルテン米粉使用マーク」「特色JASマーク」「用途別基準の「推奨ロゴマーク」」

需要拡大



品目団体輸出力強化緊急支援事業 (R6補正予算額：41億円の内数)

品目団体が行う業界全体の輸出力強化に向けた取組を支援

例：オールジャパンで米粉・米粉麺等のプロモーションを実施

補助率 定額、1/2以内

米粉のアピール等

消費者理解醸成・行動変容推進事業

(R7当初予算額：0.5億円)

地域の多様な取組や食と農業の魅力について、メディア・SNS等を活用した情報発信を展開するとともに、シンポジウム・フェアを開催

委託

米粉需要創出・利用促進対策事業のうち米・米粉消費拡大対策事業

(R6補正予算額：20億円の内数)

国内で自給可能な米・米粉や米粉製品の利用拡大に向けた情報発信や全国各地の関係者が連携した利用促進等の取組を支援

補助率 定額

農山漁村振興交付金のうち地域資源活用価値創出 対策(旧 農山漁村発イノベーション対策)

(地域資源活用価値創出推進事業(創出支援型)のうち地域資源活用・地域連携推進支援事業)
(旧 農山漁村発イノベーション創出支援型のうち農山漁村発イノベーション推進支援事業)
(R7当初予算額：74億円の内数)

米粉事業に取り組む農業者等によって開発された商品の消費者評価を行うために必要な試食会の開催、商談会への出展等の販路開拓の取組を支援

例：新たに開発した高アミロース米の米粉麺を商談会に出展新商品を開発

交付率 1/2以内等



国内産米粉総合情報サイトの作成



官民一体の
米粉消費拡大運動

13. 日本米粉協会の設立

- 平成29年5月、米粉の国内普及・輸出拡大に向けて、米粉製造業者や米粉を利用する食品製造業者、外食事業者、原料米の生産者団体、消費者団体等の関係者から構成される「日本米粉協会」が設立。
- 同協会では、ノングルテン米粉の表示制度の運営、米粉の用途別基準の普及などを通じて、国内外で米粉製品の需要拡大を促進。

日本米粉協会の取組

1. ノングルテン米粉の第三者認証制度の運営



ノングルテン米粉の認証機関の登録・監督、
認証マークの管理等を実施。
平成30年6月に認証を開始。

3. 米粉製造事業者と産地とのマッチング活動



情報交換会
の様子



米粉用米生産者と米粉製造事業者の
需給のミスマッチを解消するため、
米粉用米の主産地において、
マッチングを目的とした
情報交換会を開催。

2. 国内における米粉製品の普及・拡大



米粉の用途別基準や
ノングルテン表示の普及により、
利用者が使いやすい
米粉製品を拡大。

4. 米粉製品の海外輸出に向けたPR活動



ミラノ日本産コメ加工品輸出商談会

米粉製品の輸出拡大に向けた
市場調査やマッチング活動の
実施。

14. 米粉の用途別基準

- 米粉は、小規模な製造業者が多く、米粉用米の品種や製粉方法も様々なことから、製造業者によって製品の吸水量が異なるなど品質の違いがみられ、利用が広がりにくいといった課題。
- 一方、小麦粉は、「薄力」、「中力」、「強力」という表示を付して流通しており、家庭等における小麦粉利用の基礎情報として浸透。
- このため、米粉についても、平成30年1月から「1番：菓子・料理用」「2番：パン用」「3番：麺用」といった統一の用途表記を行う「米粉の用途別基準」を開始。日本米粉協会は、適合する製品に協会の「推奨マーク」を付与する仕組みを実施。

Before

パッケージの表示が「米粉」のみ。
どのように使用したらいいかわからない…



After

料理に合わせて米粉が選べるようになりました！



1番：菓子・料理用

2番：パン用

3番：麺用

用途別表記がされた米粉製品



1番
ミドルタイプ
菓子・料理用



2番
パン用

参考

米粉の用途別基準・用途表記

用途表記	1番	2番	3番	測定法
主な用途 項目	菓子・料理用	パン用	麺用 <small>(※一部、菓子・料理用を含む。)</small>	
粒度 (μm)	粒径75 μm 以下の比率が50%以上			レーザー 回析散乱式
澱粉損傷度 (%)	10%未満			酵素法 (AACC法 76-31)
アミロース 含有率 (%)	20%未満 〔 <small>適応する用途の詳細は【参考】のとおり</small> 〕	15%以上 25%未満	20%以上 〔 <small>適応する用途の詳細は【参考】のとおり</small> 〕	ヨウ素呈色 比色法 又は 近赤外分光 方式
水分含有率 (%)	10%以上15%未満			105℃ 乾燥法 又は 電気抵抗 式(電気 水分計)
グルテン 添加率 (%)	—	18~20%程度 <small>(※グルテンを添加している旨を 明記する必要)</small>		—

注) 各用途の具体的な例は【参考】を参照。

各米粉の具体的な用途の例及びアミロース含有率に応じた用途詳細

1番		2番	3番	
アミロース含有率		アミロース含有率		
ソフトタイプ	ミドルタイプ	ハードタイプ		
15%未満	15%以上 20%未満	25%以上		
柔らかいスポン ジケーキ(例え ばシフォンケ ーキなど)、 クッキー	スポンジケ ーキ、 クッキー、 天ぷら粉、 お好み焼き粉、 唐揚げ粉、 惣菜類(とろみ 付け等)	パン全般	麺全般	強弾力の麺、 洋酒に浸すなど の固めのケーキ

＜付帯事項＞

- 1番の米粉は、アミロース含有率の別によって適応する用途が異なるので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、用途の詳細情報を伝達するものとする。
- 3番の米粉であってアミロース含有率25%以上のものは強弾力の麺への適性が高いので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、当該情報の積極的な提供に務めるものとする。

注) 上新粉など、既存用途向けの米穀粉は対象としない。

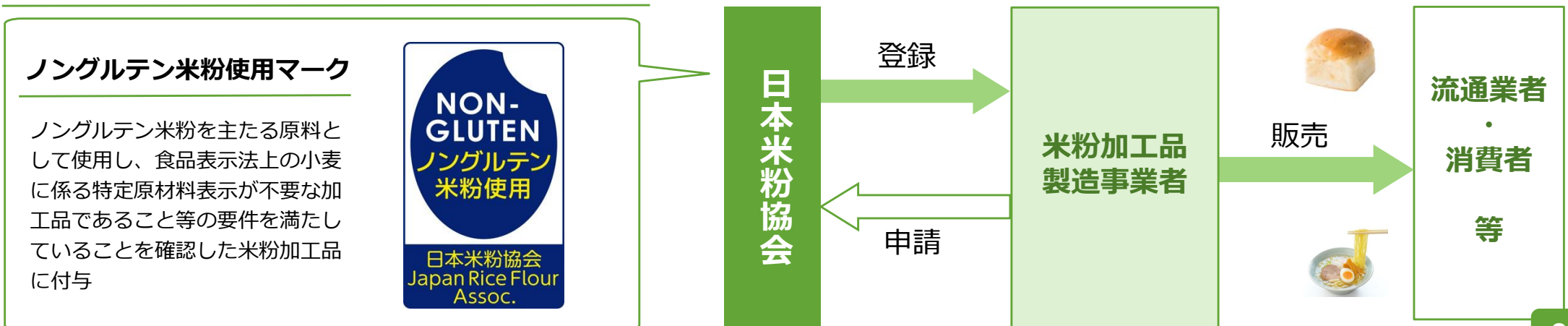
15. ノングルテン米粉の第三者認証制度、加工品の登録

- 日本米粉協会は、平成30年6月、「ノングルテン米粉の第三者認証制度」を運用開始。認証は、あらかじめ日本米粉協会への申請により認証機関登録を行った民間団体が行い、同協会は、当該認証制度全体を管理運営する仕組み。
- 令和元年9月には、米粉加工品に「ノングルテン米粉使用マーク」を付与される仕組みに拡充。
- 今後、認証の拡大を通じて国内外における米粉製品の販売を拡大。

ノングルテン米粉の第三者認証制度



ノングルテン米粉を使用した加工品の登録



16. ノングルテン米粉の製造工程管理JAS

- 米粉の製造工程において、グルテンが混入する可能性のある箇所を特定し、グルテンの混入を防ぐことにより、製品のグルテン含有量が1ppm以下となるように製造工程を管理。
- 厳格に製造工程を管理している事業者が当該JASの認証を取得し、会社のホームページ、チラシ等にJASマークを貼付することにより、企業間取引でJAS認証を受けた管理能力の高さを訴求。
- ノングルテン米粉第三者認証制度による製品認証との二本柱により米粉の輸出や需要拡大に寄与。
- 令和3年6月から認証を開始（登録認証機関：日本農林規格認証アライアンス（JASCERT））。

ノングルテン米粉の製造工程管理JASとは？

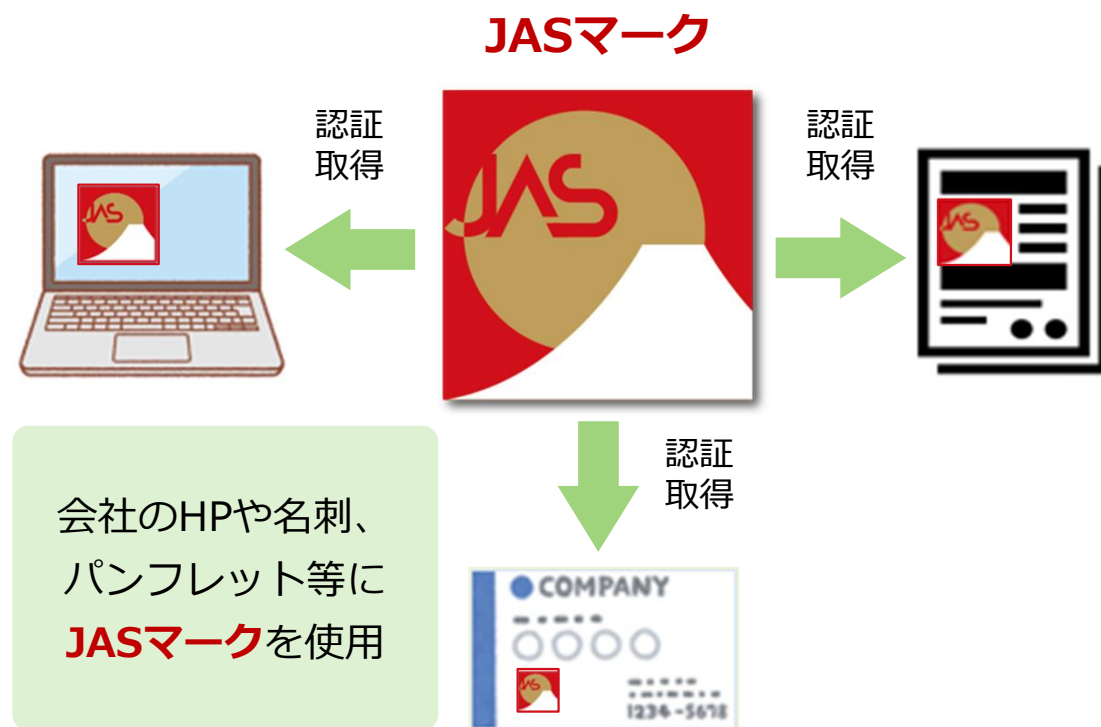
原料・資材等の受け入れ

原料・資材等の保管

製 造

出 荷

**グルテン等の
混入を防ぐように
厳格に管理！**



17. 米粉の輸出に向けた取組

- 米粉の需要拡大を図るためには、国内だけでなく、海外における需要を創出し、輸出を拡大していくことが重要。
- このため、農林水産省、関係機関が連携し、海外における日本産米粉の優位性を活かした需要創出の取組や取引の拡大を支援。

農林水産省

- 令和4年12月に、輸出促進法に基づき、「コメ・パックご飯・米粉及び米粉製品」の認定品目団体として、全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会（全米輸）を認定。全米輸による、コメ・コメ加工品の輸出拡大に向けた、オールジャパンでの需要開拓等を支援。

(品目団体輸出力強化緊急支援事業 令和6年度補正予算額：4,162百万円の内数)

- 平成29年9月に「コメ海外市場拡大戦略プロジェクト」を立ち上げ、戦略的に輸出に取り組む輸出事業者、輸出産地等を特定し、輸出事業者等が行う海外市場開拓、海外でのプロモーション活動を支援。海外における米粉の需要創出に向けた、効果的なプロモーション活動を支援。

(コメ・コメ加工品輸出推進緊急対策事業 令和6年度補正予算額：100百万円)



JETRO・全米輸

JETROの取組

- ウェブサイトに「米粉」のページを開設し、日本産米粉の優秀さを海外にPR。
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/riceflour.html>
- 米粉等の取引の機会を提供するマッチングデータベースを開設。
米粉／日本農林水産物・食品輸出マッチングサイト



日本語版



英語版



<https://e-venue.jetro.go.jp/bizportal/s/SearchSpecific?language=ja> https://e-venue.jetro.go.jp/bizportal/s/SearchSpecific?language=en_US

全米輸の取組

- 令和6年度は、訪日外国人旅行者を対象とした米粉及び米粉製品の試食イベントを実施。訪日外国人旅行者に試食した米粉製品の評価をしてもらい、その結果等をフィードバックすることで、米粉及び米粉製品の製造事業者等に米粉及び米粉製品の輸出可能性を感じてもらい、輸出意欲の醸成を図る。
- また、アメリカやイギリス等で、展示会への出展や試食会・商談会を実施し、米粉及び米粉製品の製造事業者等に輸出拡大に向けた商談機会を提供。

18.学校給食における米粉の利用について

- 学校給食における国産食材の利用促進は、食料自給率の向上、食料安全保障に対する児童生徒の理解を深める観点から有効。また、学校給食における米粉の利用は、アレルギー対応、調理の利便性向上等の観点から有用。
- 農林水産省においても、学校給食における米粉の利用促進に向けて、米や米粉への理解を深めるため授業用テキストの作成し、出前授業や栄養教諭向けのセミナー等の機会を通じた情報発信等に取り組んでいる。

● 学校給食における米粉利用の利点

グルテンフリー、アレルギー対応

みんなで一緒に
献立を楽しめる

調理の利便性

ダメになりやすく、
大量調理向き

もちり、しっとり食感

子どもたちが
残さず食べてくれる

食料自給率の向上

国産米粉パンを
1人が1ヶ月5枚食べると、
自給率が1%アップ

● 学校給食における米粉利用促進に向けた取組

① 米粉への理解を深めるための講座を開催

＜東京都内の小学校の事例＞



＜神奈川県内の小学校の事例＞



② 「米・米粉消費拡大プロジェクト」において、授業用テキストを作成し、学校関係者・教育関係者に配布



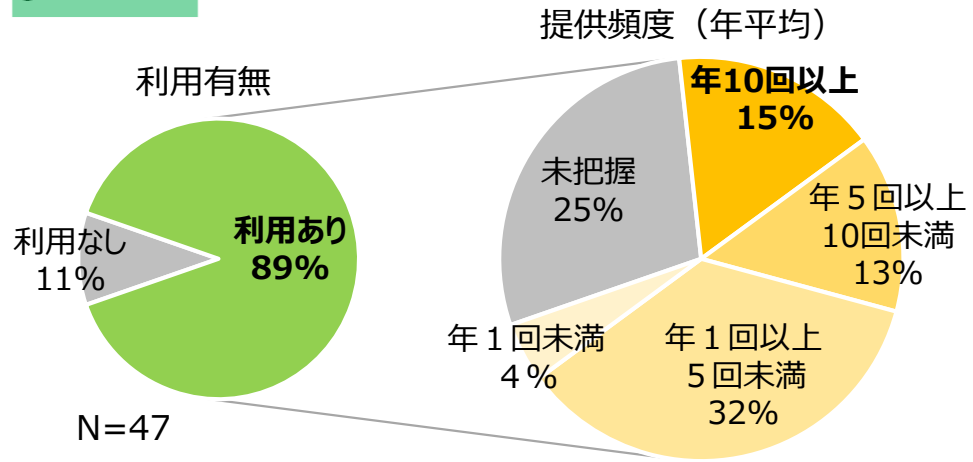
<https://komeko-times.jp/news/news58/>

19.学校給食における米粉の利用状況について

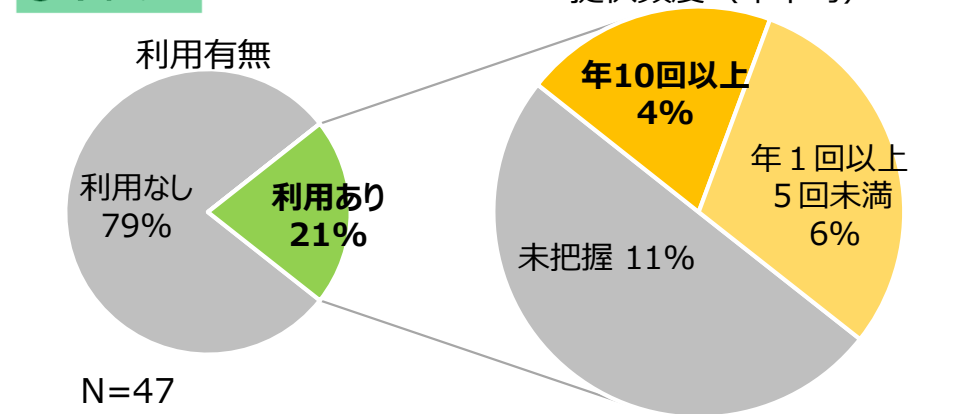
- 公立学校等における年間の学校給食回数約190回のうち、米飯学校給食は約140回（週平均3.6回）実施されており、残り約50回の中で、パンや麺が提供されている。
- 学校給食における米粉の利用状況について、都道府県学校給食会を対象に調査を実施した結果、米粉パンは約90%、米粉麺は約20%、米粉を活用した主菜・副菜は約85%の給食会が利用ありと回答。なお一部では、パン給食を全て米粉パンで提供している給食会も存在。
- また、米粉を活用した学校給食の提供頻度について、年間平均10回以上提供と回答のあった給食会の割合は、品目別に米粉パンは15%、米粉麺は4%、米粉を活用した主菜・副菜は4%となっている。

学校給食における米粉の利用状況

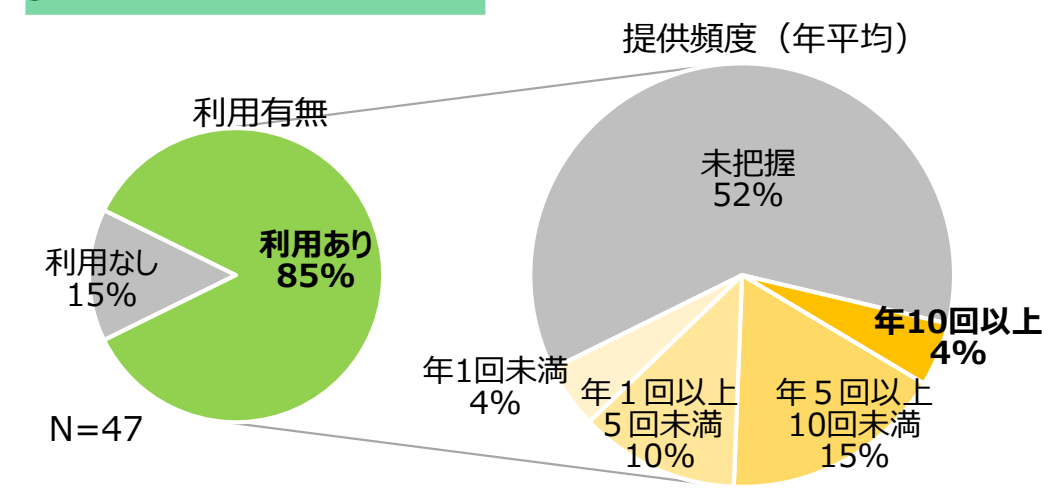
①米粉パン



②米粉麺



③米粉を活用した主菜・副菜



米粉を活用した主菜・副菜の主な提供メニュー（提供都道府県数）

カレー	シチュー	餃子	から揚げ・揚げ物	デザート（ケーキ等）	その他（スープ等）
9	18	5	18	9	6

注) 農林水産省調べ
都道府県学校給食会を対象に実施した、学校給食における米粉の利用状況調査（令和7年度実施）の結果を基に作成（各数値は令和6年度の実績値）。

新潟県

○「にいがた発・R10プロジェクト」推進中

食料自給率向上のため、輸入に頼る小麦粉消費量の10%以上を米粉に置き換える「にいがた発・R10(アルテン)プロジェクト」(Rice Flour 10% project)を全国に向けて提唱中(平成20年～)



●米粉の需要・消費拡大に係る取組

- ・東京都等と連携した首都圏向けプロモーション
- ・コンビニ等と連携した米粉商品の開発・販売
- ・学校給食における食育の推進
- ・新潟県産米粉を使用した米粉ラーメンを開発し県内ラーメン店舗(3店舗)で期間限定販売



富山県

○「とやま米粉フェア」の開催

富山県産米粉の認知度向上・消費拡大のため、富山県産米粉を使った商品をPR販売(R7.3)。県内7店舗が参加。



●米粉の需要・消費拡大に係る取組

- ・米粉利用拡大に関する研究会を開催し、県内米粉商品製造業者が最近の米粉状況や今後の展望について意見交換(R7.7)
- ・「とやま米粉」レシピ動画の公開。
<https://shoku-toyama.jp/komekomenew/>



「とやま米粉」をPRするロゴマーク

石川県

○「いしかわビブリオマルシェ」の開催

- ・石川県立図書館で開催した「いしかわビブリオマルシェ」で米粉を使用した料理教室を開催
 - R7.7: 「ナス」と米粉を使ったレシピ
 - R7.11: 「りんご」と米粉を使ったレシピ

●米粉の需要・消費拡大に係る取組

- ・県のホームページ内で米粉の魅力や米粉を使用したレシピなどを紹介中。



いしかわ米粉レシピ集

福井県

○福井県産米粉ブランド「こめこのふくい」

県産米粉の商品をPRするシンボルとして、消費者にわかりやすくPRするための統一ロゴを作成し、ブランドを活用した消費者の目に留まる販売を推進中。

<https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/021500/rokujika/komekonofukui.html>



●米粉の需要・消費拡大に係る取組

米粉活用PR活動として「ふくいの食育リーダー」による米粉料理や菓子づくり教室を開催しているほか、県民から募集したレシピ(50作品)を掲載したデジタルブックにより米粉利用を推進。



21. 北陸農政局の需要拡大に向けた取組み ①

北陸米粉サロン 「米粉用米の生産拡大に向けて」 (令和8年2月)

近年、米粉は加工用技術の進化により用途の幅も広がり、需要が拡大している一方で、米粉用米の生産は減少傾向にある。

需要量に原料供給が追いついていない現状を踏まえ、北陸農政局では、米粉用米の生産拡大を目的とした、北陸米粉サロンを開催。生産者と実需者による取組事例の紹介と、意見交換を実施。

産学官連携企画 「米粉商品開発プロジェクト」 (令和7年度)

金沢大学(石川県)、セブン-イレブン・ジャパンと北陸農政局が連携し、食を通じた学びの深化及び地域農業の振興を図ることを目的として発足。米粉の生産・消費及び地域農業等の学びの場を提供するなど、米粉商品の開発に向けた取組みを実施。



米粉用米の生産拡大に向けて
北陸米粉サロン

開催日時 令和8年2月25日(水) 13:30-15:30
開催方法 オンライン開催 (Microsoft Teams)

近年、米粉は加工用技術の進化により、用途の幅も広がり、需要が拡大しています。一方で、米粉用の原料米の生産は減少傾向にあり、供給が追いついていないことが課題となっています。
北陸農政局では、米粉用の原料米の生産拡大を目的として、北陸米粉サロンを開催いたします。関心のある方はぜひご参加ください。

参加無料

プログラム

- オープニング
テーマ「米粉をめぐる状況について」(北陸産米農産物課)
- 事例紹介
米粉の生産、商品の製造、販売を行う事業者から取組事例の紹介
● 農事組合法人 大満ナショナルカンパニー
● 有限会社 石倉製粉所
● キンちゃん本舗 株式会社
- ディスカッション
米粉用米の生産拡大に向けて、関連事業者による意見交換
テーマ「特徴ある米粉原料の生産及び活用の取組」
※ 議題にて出席者を組み合わせさせていただきます。

申込方法 以下のWebフォーム(二次元バーコード)からお申込みください。
申込締切 令和8年2月19日(水) 17:00



米粉用米の生産拡大に向けて
北陸米粉サロン

参加者紹介

■ 事例紹介、ディスカッション

専務理事 金澤 英幸 氏
金沢大学 農学工学部 農学系 教授
農事組合法人 大満ナショナルカンパニー (新潟県上越市)
設立：1980年3月10日
経営領域：米
主な産物：米、米穀、米穀加工品、米、大豆、トウモロコシ

代表取締役 鈴木 善通 氏
株式会社 石倉製粉所 (新潟県上越市)
創業：1969年
事業内容：精米、米穀、米穀加工品、米穀加工品製造・販売、飲食店向け惣菜(米、米穀、米穀加工品、パン、菓子、飲料、調味料)

代表取締役 藤原 行雄 氏
長谷川食品工業株式会社 (新潟県上越市)
設立：1973年4月
事業内容：米、米穀の製造、販売、販売及び加工品、米穀加工品、米穀加工品

代表取締役社長 長崎 成徳 氏
長崎成徳株式会社 (新潟県上越市)
設立：1978年
事業内容：米、米穀の製造、販売、販売及び加工品、米穀加工品、米穀加工品

代表取締役 高橋 誠也 氏
株式会社 センプレア (新潟県上越市)
設立：1978年11月20日
事業内容：米、米穀の製造、販売、販売及び加工品、米穀加工品、米穀加工品

お問合せ 北陸農政局 生産部生産振興課
TEL:076-232-4302(直通)
金沢市広域2-2-60 金沢広域合同庁舎内



21. 北陸農政局の需要拡大に向けた取組み ②

米粉マップ・米粉スイーツ工房探訪記

北陸4県の米粉商品を取り扱っているお店の情報を北陸農政局ホームページで紹介しています。米粉マップへの掲載は随時募集しています。



米粉マップ
はこちらから



https://www.maff.go.jp/hokuriku/seisan/komeko/index.html#komeko_map

米粉スイーツ工房探訪記
はこちらから



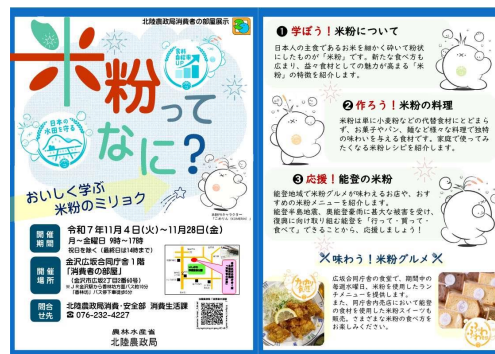
<https://www.maff.go.jp/hokuriku/seisan/komeko/index.html#sweets>



「消費者の部屋」展示 米粉ってなに？おいしく学ぶ米粉のミリョク (令和7年11月)

北陸農政局消費者の部屋にて11月から1か月間米粉をテーマにした展示企画を開催。

- ① 米粉の特徴や使い方のほか、能登地区にて米粉を取り扱う店舗をパネルにて紹介、米粉商品の現物展示、米粉を使用したレシピなどを配布しました。
- ② エム・コックサービス株と提携し、食堂にて米粉を使用した定食メニューの提供と、売店にて米粉の菓子を販売。どちらも好評を得ました。



消費者の部屋 展示企画

食堂、売店での販売企画

○ 北陸の米粉製品販売店の紹介(新潟県・富山県)

新潟県

株式会社 タイナイ

【商品】 おこめ食パン、米パン粉



【住所】 胎内市清水9-153

【電話】 0254-44-8100

【営業】 9:00~17:00(休:土・日・祝日)

【ホームページ】 <https://tainai.co.jp/>

【グルテン】 不使用

＝商品の紹介＝

おこめ食パンは新潟県産米粉100%使用のグルテンフリーパンです。トーストすると、外はカリカリ、中はモチッとした食感を楽しめます。米パン粉は、小麦の乾燥パン粉と比較して油を吸わないため、サクサクした揚げたて食感が長時間持続します。当社工場は28品目アレルギーフリーの専用工場です。

おこめ食パンの取扱店

新潟県内のウオロク各店舗、原信お取り扱い店舗で購入できます。

米パン粉の取扱店

新潟県内のウオロク各店舗、原信各店舗で購入できます。

酒井米店 クレープ*はなちゃん



【商品】 米粉クレープ、米粉カヌレ、米粉シフォンケーキ 他

【住所】 五泉市村松甲1854番地1

【電話】 090-4608-0794

【営業】 月・火・金(15:00~18:00)

土・日・祝(14:00~17:00)

【ホームページ】 <http://hana4040.jimdo.com/>

【グルテン】 不使用

＝商品の紹介＝

原料の米粉・卵・牛乳は全て新潟県産のものを使用し、米粉クレープの加工技術を生かして、米粉カヌレ、米粉シフォンケーキ等の製造を行っています。店舗販売の他、直売所やネット販売、ふるさと納税返礼品からも購入可能です。店舗内こ小麦粉を持ち込まないグルテンフリーの商



旬菜交流館あるるん畑



【商品】 米粉、米粉パン、クッキー、米麺

【住所】 上越市大道福田639

【電話】 025-525-1183

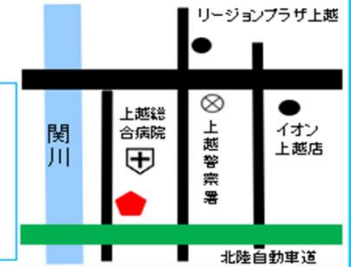
【営業】 9:30~18:00

(休:年末年始12/31、1/1~3)

【ホームページ】 <https://anrunmura.jp>

＝商品の紹介＝

つくる人(生産者)と食べる人(消費者)のふれあいを大切にした地産地消の拠点です。生産者が自分で作った米粉、米粉クッキーを提供しています。米粉パンは「あるるん畑」にて販売しています。



富山県

ベーグル専門店 とべぐる

【商品】 ベーグル



【住所】 富山市平吹町5-12

【電話】 076-492-6505

【営業】 11:00~16:00

(休:水曜、第2・3火曜)

【ホームページ】 <https://t-bagel.com/>

＝商品の紹介＝

富山県産コシヒカリの米粉を使い、お客さまが好むふわっ・もちっとした食感が特徴です。米粉の甘みと香りが引き立つ「プレーン」、人気No.1「富山のスイートポテト」、季節の食材を使った月替わりのベーグルもありますので、是非足を運んでみてください。



米工房 Jasmine

【商品】 米粉食パン



【住所】 魚津市友道1469

【電話】 0765-23-0277

【営業】 11:00~無くなり次第終了

(休:水・日曜、不定休あり)

【Instagram】 <https://www.instagram.com/jasmine.rtk8558/>

【グルテン】 使用(15%)

＝商品の紹介＝

自家産米を使用して、安心・安全。当店では、すべての商品に米粉を使用しております。米粉の仲間は、これからも増殖中！ecoな米粉製品をお楽しみに！予約で完売となる米粉食パン、もちもち食感！ぜひ他店と比べて見て下さい！！



糰ASOBI

【商品】 高道ロール、高道フィナンシェ、チーズケーキ、ガトーショコラ



【住所】 砺波市高道53-2

【電話】 0763-58-5030

【営業】 10:00~15:00(休:月曜)

【ホームページ】 <https://www.kojiasobi.jp>

【グルテン】 不使用

＝商品の紹介＝

100%米粉、グルテンフリーの糰スイーツです。北陸の素材を塩糰や醤油糰や甘糰で醸したお菓子は、美や健康へのこだわりと至福の美味しさを両立させます。DNAが喜ぶ発酵スイーツを通して幸せな笑顔あふれる毎日を送っていただきたいと思います。



北陸の米粉製品販売店の紹介(石川県・福井県)

石川県

JAあぐり

[商品] 米粉メロンパン・食パンなど
 [住所] 小松市日末町い59-1
 [電話] 0761-43-0351
 8:30~18:00
 (休:1~2月の火曜)
 [ホームページ] <https://www.ja-komatsushior.jp/>



＝商品の紹介＝
 JAあぐりJA小松市西部総合支店みゆき支店に隣接したJAの直売所です(宮農産材センターに併設)。地元産の米を使って製造された、食パン・ロールパン・コッペパン・あんパン・クリームパン・メロンパンなどいろいろな米粉パンを販売しています。

株式会社ほくりく製粉

[商品] 羽二重粉、落雁粉、道明寺、上新粉、上用粉、その他
 [住所] 金沢市二ツ寺町い61-1
 [電話] 076-267-3586
 [営業] 9:00~17:00(休:土・日・祝日)
 [ホームページ] <https://www.hokurikuseifun.jp/>
 [グルテン] 不使用



＝商品の紹介＝
 弊社では、原料に地元「北陸産のお米」を中心に国内産米のみの「良質な米粉」を製造しております。お気軽にお問合せ下さい。

WAGOME

[商品] グルテンフリー天然酵母米粉パン・米粉スイーツ
 [住所] 金沢市駅西新町1丁目4-1
 [電話] 076-201-8829
 [営業] 11:30~16:30(不定休)
 [ホームページ] <https://www.wagome.net/>
 [グルテン] 不使用



＝商品の紹介＝
 国産コシヒカリ100%米粉を使ったグルテンフリー・無添加・天然酵母米粉パン店。小麦・小麦グルテン・増粘剤など添加物は一切使っていません。また、パン生地にはアレルギー表示義務7品目(小麦・卵・乳・そば・エビ・カニ・ピーナッツ)も使用しておりません。ひとつひとつ手作りです。全国発送に対応。

福井県

竹内菓子舗

[商品] 4代目と喧嘩してもつくりたかった5代目の米粉カステラ
 [住所] 福井市花堂北2丁目12-3
 [電話] 0776-36-2456
 [営業] 10:00~17:00(休:水曜)
 [ホームページ] <https://www.takeuchikashiho.com/>
 [グルテン] 不使用



＝商品の紹介＝
 4代目仁市が「売れない、やめとけ」と反対したが、どうしても作りたいかった5代目の米粉の自信作。各種メディアに取り上げられてきた県内ははじめ、県外にも「越前コシヒカリ」を発信中。

玄米のマイセン (株)マイセン

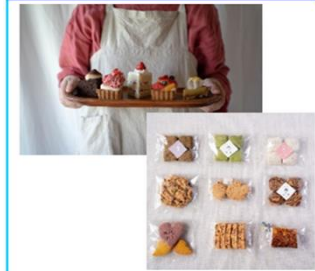
[商品] (まっと玄米焼ドーナツ (ローザンとまどかほちや・楓葉と玄米・ほろりん))
 [住所] 鯖江市上野田町12-7-1
 [電話] 0778-62-2555
 [営業] 9:00~17:00(平日)
 (休:土日祝日、弊社休業日)
 [ホームページ] <https://www.maisen.co.jp/shopping/>
 [グルテン] 不使用



＝商品の紹介＝
 玄米粉から作った、グルテンなどの7大アレルギー不使用の安心ヘルシーな焼ドーナツです。油で揚げないの1トーストするだけで、外はカリッ、中はほんわかモチモチの焼き立て。玄米のやさしい甘さと香ばしさが引き立つ3つの味は、見た目も鮮やか、栄養もたっぷり、小さいなお子さまから大人の方まで、みんなが嬉しい「玄米焼ドーナツ」です。

米粉スイーツ専門店 灯菓

[商品] 生ケーキ、焼き菓子各種
 [住所] 越前市粟田部町中央2丁目805-2
 [電話] 090-8097-8157
 [営業] 11:00~16:00
 (不定休、Instagram等で要確認)
 [ホームページ] <https://www.touka-komeko.com/>
 [グルテン] 不使用



＝商品の紹介＝
 グルテンフリー、プラントベースでも洋菓子に求められる美味しさや可愛さなどを極力損ねないお菓子を目指して。アレルギーやアトピー、そのほか健康上の理由がありお菓子を控えている方にも喜ばれています。