

令和3年度
日本産バスマティ米プロジェクトにおける国内生産の構築と輸出の可能性調査委託事業

最終報告書サマリ

2022年3月



山田コンサルティンググループ株式会社

本事業の背景・目的、実施事項	P.1
バスマティ米の国内生産・加工の可能性の検証	P.10
日本産バスマティ米の販売可能性の検証	P.12

背景

- 主食用米の国内需要が毎年10万トン減少していくなかで、需要に応じた生産、米政策改革を着実に実行していくためには、需要の拡大が見込まれる輸出を進めていくことが喫緊の課題であり、従来のプロダクト・アウトの発想からマーケット・インの発想に転換していくことが重要となっている。
- 一方で、世界の米生産や貿易をみると、生産される米5億トンの8割、貿易量では9割が長粒種であり、短粒種を生産、消費するのは東アジアの一部に限られている。また、世界の米輸出額を国別に見ると、インドの流通業者が世界シェアの3割強を担っている一方で、日本の流通業者のシェアは0.3%程度となっており、マーケット・インの発想に基づいて市場を開拓していくことが求められる。

目的・実施事項

- 本事業は、日本国内での長粒種の生産・加工及び国内外での日本産バスマティの販売可能性を検証するとともに長粒種の輸出方法のあり方について調査・分析を行い、米の輸出促進に役立てることを目的に実施した。
- 具体的には、以下の業務を実施した。
 - (1) バスマティ米の国内生産・加工の可能性の検証
 - (2) 日本産バスマティの販売可能性の検証

実施事項

(1) バスマティ米の国内生産・加工の可能性の検証

- ・ 農水省と協議の上、農業事業者や加工事業者など、本事業に対する協力事業者を選定
- ・ 農業者や加工事業者との生産・加工実施に向けたプレスト・協議の上、本事業で加工する品目を設定
- ・ 加工量、加工スケジュール、輸送形態、輸送スケジュール、費用等について協力事業者と協議・調整
- ・ 農業事業者や加工事業者、それぞれと連携して日本産バスマティ米の栽培実証、及び米粉への加工実証等を行い、今後長粒種米生産、及びそれを用いた加工品を生産・加工現場に普及するための課題や対策を取り纏め

- ・ 上記にて生産したバスマティ米、及びそれを用いた加工品の試食評価会の開催に向けた調整(*1)
- ・ 試食評価会の結果から日本産バスマティ米の販売可能性を分析

(*1) 試食評価会開催に向けた調整

- ・ 試食評価会の開催に向けた協力レストラン事業者を選定・開催概要協議
- ・ 試食評価会時の評価シートを設計・作成
- ・ 各試食評価会への参加者の選定・調整(レストラン事業者、卸事業者、小売事業者など)

(2) 日本産バスマティの販売可能性の検証

【日本国内における試食評価会】

- ・ 第1回(米) : 12月13日(月)18時～@ニルヴァーナニューヨーク
- ・ 第2回(加工品): 12月14日(火)14時～@山田コンサルティンググループ本社
- ・ 第3回(米) : 1月17日(月)18時～@スパイスカフェ

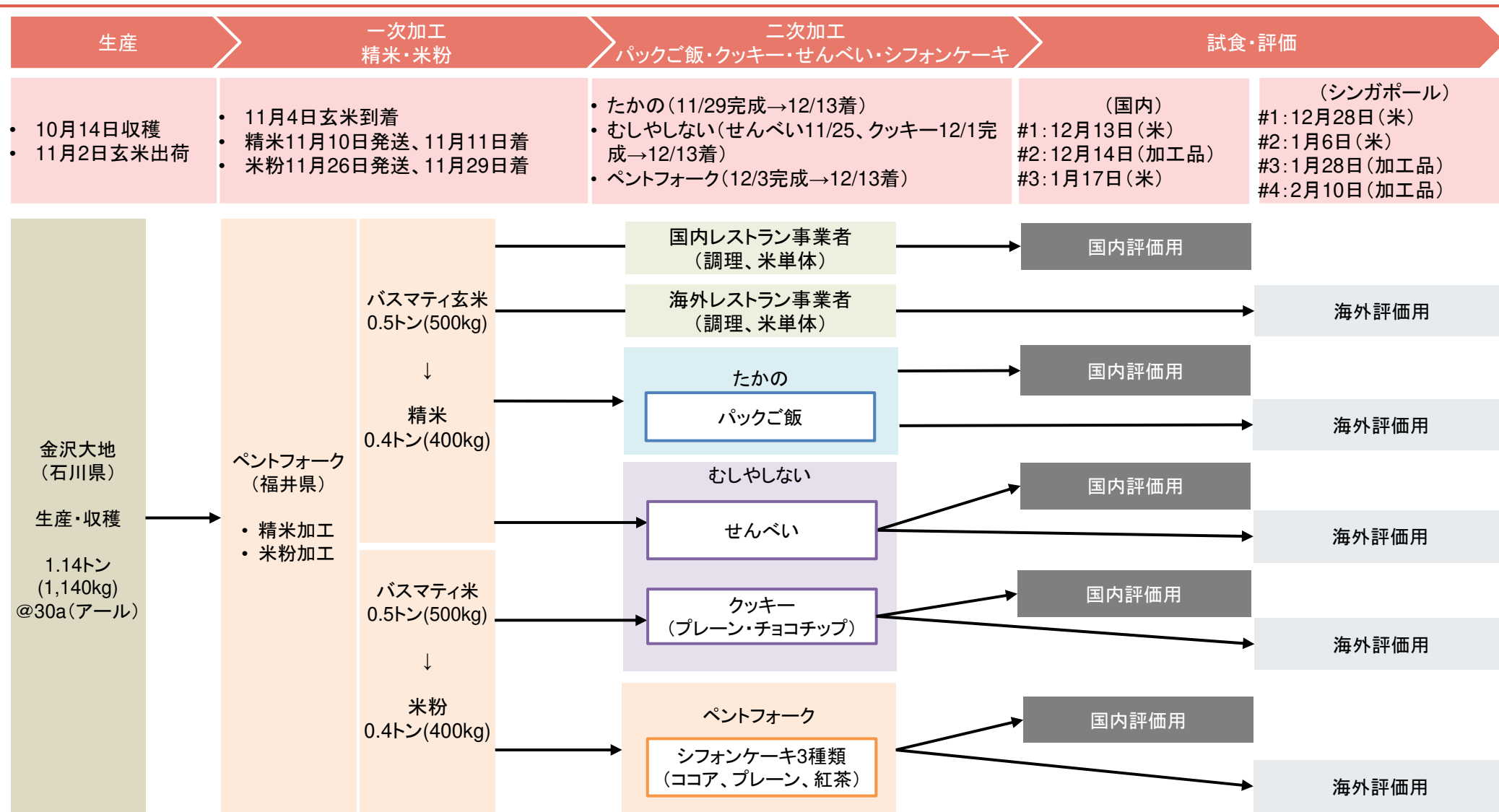
【シンガポールにおける試食評価会】

- ・ 第1回(米) : 12月28日(火)13時～(SGT)@Yantra
- ・ 第2回(米) : 1月6日(木)13時～(SGT)@Punjab Grill
- ・ 第3回(加工品): 1月28日(金)15時～(SGT)@Daisho
- ・ 第4回(加工品): 2月10日(木)13時～(SGT)@Tanesei Trading

試食評価会の開催に向けた各協力事業者の役割と製品の流れ

- 各事業者における加工実績、加工ロットや輸送形態を考慮し、本事業における加工量や輸送スケジュール等全体工程を調整。

試食評価会の開催に向けた各社の役割と商品の流れ



出所: 山田コンサルティンググループ(株)作成

株式会社ペントフォークは令和4年3月1日付で株式会社アジチファームから社名変更

試食会における評価対象品目と評価項目

- 評価対象品目は日本産バスマティ米、パックご飯、及びバスマティ米粉加工品とした。
- バスマティ米は炊飯前・炊飯後（試食前・試食後）、調理後において評価し、パックご飯と米粉加工品は加工した製品を評価。

評価対象品目	評価対象地域	評価対象者	炊飯前	炊飯後		調理後	全体評価
				試食前	試食時		
バスマティ米(単体)／料理(バスマティ米使用)	日本	・ レストラン事業者(数社) ・ 米卸事業者(数社)	・ 香りの強さ ・ 色	・ 香りの強さ ・ パラつき感(強度) ・ 色	・ 味 ・ 口当たり(ふんわり感) ・ 甘味 ・ 風味(ナッツ、アロマの風味等)	・ 味 ・ 香り ・ 調理適性(ビリヤニ、カレー等の一般的にバスマティ米が多く使用されている料理)	・ 価格許容度(現状・希望購入価格) ・ 日本産バスマティ米を活用したい料理 ・ 優位点 ・ 取扱い、購入の決め手 ・ ターゲット層 ・ ブランドイメージ ・ 今後の購入意向
	シンガポール	・ レストラン事業者(2社)					

評価対象品目	評価対象地域	評価対象者	加工後				全体評価
			パックご飯	クッキー	せんべい	シフォンケーキ	
米粉加工品(日本産バスマティ米、及び米粉を使用したもの)	日本	・ 卸事業者(数社) ・ 小売事業者(数社)	・ 香りの強さ ・ 味 ・ 口当たり(ふんわり感) ・ 甘味 ・ パラつき感 ・ 風味(ナッツ、アロマの風味等)	・ 食感(サクサク感) ・ 粒の砕けやすさ ・ 口溶け ・ 味 ・ 風味(香り)	・ 食感(パリパリ感) ・ 粒の砕けやすさ ・ 口溶け ・ 味 ・ 風味(香り)	・ 味 ・ 香り ・ 食感(しっとり感) ・ 弾力(ふわふわ感) ・ つや	・ 価格許容度(現状・希望購入価格) ・ 優位点 ・ 取扱い、購入の決め手 ・ ターゲット層 ・ ブランドイメージ ・ 今後の購入意向
	シンガポール	・ 卸事業者(2社)					

出所: 山田コンサルティンググループ(株)作成

参考) 本事業への協力事業者の会社概要 — 株式会社金沢大地

- 株式会社金沢大地は、「千年産業を目指して」を経営理念とし、石川県で環境保全型農業を営むオーガニックファーム。
- グループ4社(金沢農業、株式会社金沢大地、アジア農業株式会社(農業生産法人)、株式会社金沢ワイナリー(農業生産法人))で構成されており、本プロジェクトのバスマティ米はアジア農業にて生産。
- バスマティ米は7年程前から地元石川で生産している。

会社概要

企業名	株式会社金沢大地
本社	石川県金沢市八田町東9番地
設立年	2002年3月25日
従業員数	10～29人(2017/06期)
資本金	24 百万円
売上高	100～300 百万円(2017/06期)
事業内容	● 農産加工品の製造及び販売

特徴・こだわり

- グローバル化が進む世界においても、地域や世界の持続可能な生産(サステナビリティ)や、生物文化多様性を大切に考えながら、耕作放棄地を中心に耕し、金沢郊外や奥能登に位置する日本最大規模の広大な農地(約180ha)で、米、大麦、小麦、大豆、蕎麦、野菜、ブドウなどを有機栽培している
- 農業の「6次産業化」に積極的に取り組んでいる



販売商品例

- コシヒカリ(玄米、白米)
- バスマティ米(玄米、白米)
- 小麦粉
- きな粉
- 甘酒
- 醤油、味噌、納豆 他



出所: 企業ウェブサイトより山田コンサルティンググループ(株)作成

参考) 本事業への協力事業者の会社概要 — 株式会社ペントフォーク(旧:株式会社アジチファーム)

株式会社ペントフォークは令和4年3月1日付で株式会社アジチファームから社名変更

- 株式会社ペントフォークは、福井県にて米を中心とした農業生産と直売所／食堂を運営する農業法人。
- 生産した米を使った米粉加工品として、米粉を使ったパンや、ピザ、米麺を直売所で販売。

会社概要

企業名	株式会社ペントフォーク (旧:株式会社アジチファーム)
本社	福井県福井市黒丸町14-48-2
代表者	代表取締役社長 伊藤 武範
設立年	2009年1月5日
従業員数	29名
資本金	2,990万円
売上高	100～300 百万円(2020/12期)
事業内容	・ 農作業全般、育苗、乾燥調整、精米、製粉、製パン、製麺、米パン開発支援事業、冷凍米パン生地の販売 ・ 米粉新商品の開発・加工・販売 ・ 農地集積、農業連携 ・ 果樹・野菜栽培 ・ 各種加工開発 ・ 海外展開(ベトナム支店)

特徴 — 生産・加工・販売の一貫体制

- ・ 原料生産にとどまらず、加工や販売、さーびすまで展開する6次化産業化を推進
- ・ ベトナムでの日本米の栽培や直売所の運営など6次産業の輸出も実施



販売商品例

- ・ 越穂
- ・ 越穂の米粉
- ・ フォー
- ・ 米粉パン、米粉ピザ
- ・ 米粉バーガー



出所: 企業ウェブサイトより山田コンサルティンググループ(株)作成

参考) 本事業への協力事業者の会社概要 — 株式会社たかの

- 株式会社たかのは、米どころの新潟県に本社を構え「ごはん」をメインとして、「切餅」や「白玉」、小千谷名物の「そば」などを製造販売。
- 国産材料と、徹底した品質管理で安心できる商品にこだわっている。

会社概要	
企業名	株式会社たかの
本社	新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1
代表者	代表取締役 高野 浩和
設立年	1951(昭和26)年 4月
従業員数	244人(男114人 女性129人)
資本金	8,000万円
売上高	52億5,500万円(2020年3月期)
事業内容	・ 包装切餅・無菌米飯パック・冷凍食品・麺類などの製造販売、食料品・雑酒の小売り、レストラン・飲食業

特徴・こだわり

- ・ 「ごはんソムリエ」の有資格者がおり、お米の特性を生かした商品開発が可能
- ・ 自社農園で原料を作るなど、産地や生産情報が分かる安心感を提供
- ・ 精米から製造・検品までHACCP的手法の安全システムを導入
- ・ 全ての原料の受入検査を実施し、検査基準に適合した原料玄米を使用
- ・ 五感を使って製品のおいしさを官能検査で最終確認



販売商品例

- ・ パックごはん・おかゆ
- ・ お赤飯
- ・ 雑穀・発芽玄米ご飯・ジャスミンライス
- ・ もち・生あられ
- ・ そば・うどん
- ・ 冷凍白玉・冷凍わらびもち等



出所: 企業ウェブサイトより山田コンサルティンググループ(株)作成

参考) 本事業への協力事業者の会社概要 — 株式会社ムシロジックホールディングス(むしやしない)

- 株式会社ムシロジックホールディングスが運営する洋菓子店「むしやしない」は、豆乳・米粉等グルテンフリーの材料を使用した、アレルギー対応の洋菓子を開発・販売。

会社概要

企業名	株式会社ムシロジックホールディングス
本社	京都市左京区一乗寺里ノ西町78
代表者	代表取締役社長 佐藤 友紀子
設立年	2006年10月
従業員数	5名
資本金	NA
売上高	NA
事業内容	● 豆乳や大豆を主体としたケーキやクッキー、せんべい、パスタ/カレーを製造・販売する洋菓子店「むしやしない」を京都にて運営 ➢ 営業時間: 朝10時半~夜7時半 ➢ 定休日: 月曜日(祝日の際は営業し、翌日を休業) ➢ 駐車スペース: 2台 ● カフェなどへのメニュー提案、コンサルティングも提供

特徴 — 世界で唯一の豆乳パティシエとして、healthyなスイーツの製造・販売

- 食物アレルギーを持つお子さまとの出会いから、アレルギーフリーのケーキ開発にも着手
- 小麦・卵・乳成分を使わずに、美味しく食べていただけるミラクルシリーズとしてデコレーションケーキやシフォンケーキ、パン、プリンなどが特に人気
- 特定のアレルギーに対応した商品の開発・製造も行っている



製造・販売商品例

- 豆乳米粉ケーキ
- 米粉クッキー
- せんべい
- 米粉パスタ/カレー



出所: 企業ウェブサイトより山田コンサルティンググループ(株)作成

本事業の背景・目的、実施事項	P.1
バスマティ米の国内生産・加工の可能性の検証	P.10
日本産バスマティ米の販売可能性の検証	P.12

バスマティ米の生産・加工における課題とその解決に向けた取組の方向性

生産・加工における主要な課題

一般的な米生産(うるち米)と比較して、バスマティ米生産にかかるコスト負担が大きい(特に種苗費などの物財費)

農業生産者に対するバスマティ米の認知度が低く、地域全体での産地化の取組が進んでいない

国内生産可能な長粒米品種の選択肢が少ない

バスマティ米(長粒米)に対する育苗や施肥、水管理、保管方法等に関する知見の蓄積が少なく、基準やガイドラインも設定されていないため、現時点では手探り状態

日本産バスマティ米・米粉の加工実績が少なく、バスマティ米の特徴を活かした加工品の特定が必要

主要な課題解決に向けた今後の取組方針

1) コスト削減・産地形成

「輸出用」や「米粉用(お菓子や麺等)」に活用する目的で新市場開拓用の新規需要米として位置付けることで、生産者のコスト負担を軽減するとともに、バスマティ米の認知度向上と農業者間の連携を醸成させることで、新規需要開拓に意欲のある産地形成を促進

2) 品種改良・開発

農研機構及び農業研究センター等との連携を通じて、現状の日本産バスマティ米の改良や新たな長粒米品種の開発に取り組み、他国の長粒米との差別化を図り国際競争力の強化を推進

3) 知見蓄積・ガイドライン作成

農林水産省や農研機構、各都道府県との連携を通じて、現状の日本産バスマティ米の育苗や施肥、水管理、保管方法等に関する知見を蓄積し、基準となるガイドラインを設計

4) 加工適正の見極め

今回の生産・加工実証、及び販売実証で明らかになった日本産バスマティ米の特徴を踏まえて、米粉麺など他の製品への加工実証を行い適性を見極める

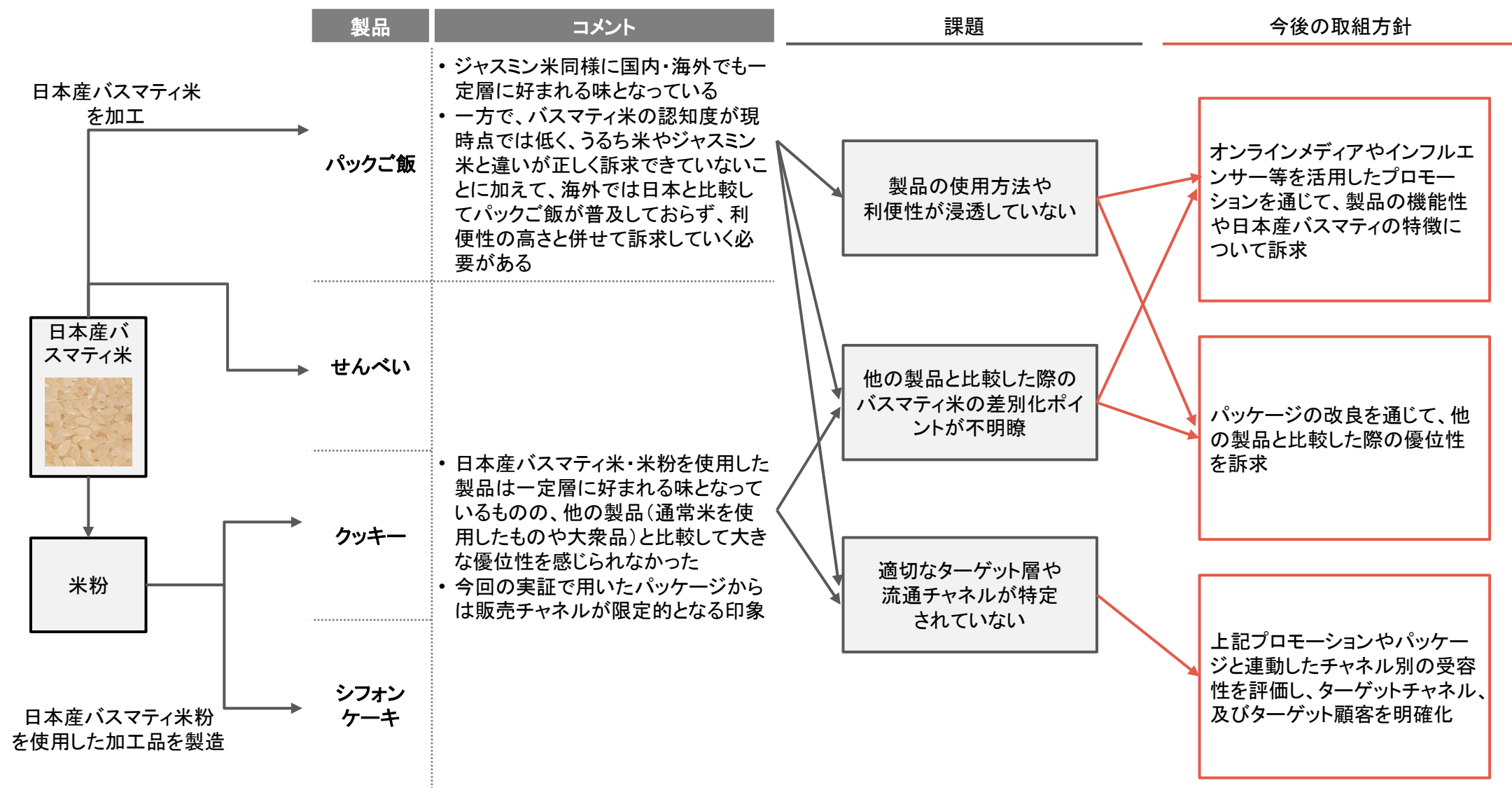
本事業の背景・目的、実施事項	P.1
バスマティ米の国内生産・加工の可能性の検証	P.10
日本産バスマティ米の販売可能性の検証	P.12

短期的に取り組む事項

中長期的に取り組む事項

市場	対象顧客	米の種類	料理		
			ご飯(+カレーなど)	ビリヤニ	スイーツ／お菓子
既存市場	主に 非日本人 (アジア人)	バスマティ米	① 既存バスマティ米とのギャップを埋めるべく品種改良を行い高級セグメントでの拡販を狙う - 高級レストランでは、粒が長く分離しやすい伝統的なバスマティ米のみを提供している。 - マス向けレストランでも、「バスマティ米」と注文すると、粒が長くて分離しやすいお米を期待される。	- 高級レストランにおけるビリヤニに使用するバスマティ米は、粒が長く、分離しやすい「高品質」バスマティ米のみ。 - マス向けレストランでも、粒が長くて分離しやすいお米を期待される。	N.A バスマティ米の特徴からスイーツ加工には適さない
		長粒米 (ボンニ米、 ジャスミン米 など)	① マス向け長粒米の代替品として参入 - アジアで日常的に食べられている米と性質が似ているため、マス向けに流通している長粒米の代替品として日本産バスマティ米を提供できる可能性あり(但し、バスマティ米とは謳えない)。 - インド系のみならずアジア系レストラン全般に提供できる可能性あり。	N.A ビリヤニに活用するのは一般的にはバスマティ米のみ	② スイーツ向けの市場深耕 - 少し粘りがあるため、甘いお粥やライスプディングなど、インドのスイーツに適している可能性あり。 - アジアで好まれている米を使ったお菓子(レンギナン)などにも幅広く活用できる可能性あり。
新市場	主に日本人		② 拡大するフュージョン料理を通じた普及 食文化を組み合わせたフュージョン料理が世界的に普及していることから、従来のうるち米の特徴であるもちっとした触感を保ちつつ、アロマの香りを活かしたアジア料理や、日本産バスマティ米特有の香りを活かした米麺等(うどん、ラーメン等)など、これまでにないフュージョン料理への活用を通じて普及拡大の可能性あり		

出所: 試食評価会(2021年12月~2022年2月開催)より山田コンサルティンググループ(株)作成



出所: 試食評価会(2021年12月～2022年2月開催)より山田コンサルティンググループ(株)作成

- 本プロジェクトに関するお問合せ、ご質問、ミーティングのお申込みについては、下記までご連絡ください。

本プロジェクトに関するお問合せ先

山田コンサルティンググループ株式会社

ml-PJ_Basmati_YCG@yamada-cg.co.jp

その他農業・食品関連事業に関するお問合せ先

高橋 諒 山田コンサルティンググループ(シンガポール)

takahashiry@yamada-cg.co.jp

林原 有香 山田コンサルティンググループ(東京)

hayashibaray@yamada-cg.co.jp

水野 聡美 山田コンサルティンググループ(東京)

mizunos@yamada-cg.co.jp



山田コンサルティンググループ株式会社