

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

平成 24 年 4 月 24 日
米粉利用拡大プロジェクト会議

米粉の産業化に向けて【H24目標 800トン】

| 団体等名 | 目 標 | 取組み状況 | 今後の展開 |
|------------------|---------------------------------------|---|--|
| 山形県農業協同組合中央会 | | <ul style="list-style-type: none"> ・会員JA等への情報提供 ・女性部組織を通じての米粉利用加工品の紹介、料理教室の開催 | ・情報提供や事例紹介による米粉利用拡大の推進 |
| 東北農政局山形地域センター | | ・東北農政局ホームページ内に山形県米粉利用推進協議会の事務局として、協議会の会員名簿（平成23年9月1日現在）、山形県内米粉食品販売店舗情報（平成23年9月1日現在）など、協議会の概要を掲載し山形の米粉の普及に努めている。 | |
| 東北農政局酒田地域センター | | ・H23年、新組織として立ち上げのため、直近の取組はありません | ・国のホームページを通じたPR（ホームページ内容の充実ための情報収集等） |
| 全国農業協同組合連合会山形県本部 | | ・米粉はユーザーありきの制度であるため、基本的にはそれぞれの農協が中心の対応となるが、H23年度は県本部でもスナック菓子用の取扱いを実施した | |
| やまがた食産業クラスター協議会 | | <ul style="list-style-type: none"> ・米粉食品コンクールの実施 応募点数57点（H24.2、共催：プロジェクト推進協議会） ・試験研究機関と米粉に関する技術研修会を共催（H24.3） | |
| 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"> ・学校給食では米粉50%混入のコッペパンと新たに平成23年度より同じ配合でナンを提供。いずれも順調に伸びている状況。 ・一般市販においては1店舗2~3個のアイテムを販売している模様。 | ・配合では30%混入が作業にとって良いようだが、コスト面では小麦粉より3倍くらいするので今後どのように付加価値を付けるかが大きな課題。 |
| 山形県製麺協同組合 | | ・組合加盟の各社が個別に商品開発に取り組んでいる。 | ・取り組んでいる各社の状況では製品化に向けて様々試行を進めているが実需面では一般的にはなっていないようである。「米のめん」の新しい食べ方の確立と普及が待たれる。 |
| 山形県菓子工業組合 | ◎米粉使用量1トン(H23) ◎販売店数10店舗(H23) | ・10月に米粉を使用した製菓技術講習会を実施予定。 | ・米粉利用に興味を持つ組合員も多いため、製菓技術講習会を中心に、県産米粉の利活用についてPRしていく。 |
| 山形県米菓工業協同組合 | | ・当団体として取組計画はありません。 | ・今のところ今後の取組予定はありません。 |
| 全国穀類工業協同組合山形県支部 | ◎米粉使用量60トン(H22) ◎販売店数50店舗(H22) | <ul style="list-style-type: none"> ・やまがた米粉食品コンクールで最優秀賞を受賞した「手軽に飲むだけ玄米食」（山形県産特裁米使用）の販売拡大に向け、パッケージのデザインと飲みやすさの改良を図る。 ・県産はえぬきの米粉「米ふらわあはえぬき」を使用した商品の開発。 | ・政府備蓄米の価格上昇が見込まれる中で、農協や生産者の協力を得ながら、新規需要米の価格、量を含めた安定的確保に努める。 |
| ホテルメトロポリタン山形 | ◎米粉使用料0.3t(H21) | <ul style="list-style-type: none"> ・第7回「食の祭典ー春ー」での米粉利用（つや姫米粉） ・米粉のマカロンの米粉変更（はえぬき→つや姫）※予定 ・米粉の食品コンクール出展※予定 | ・米粉をつや姫に変更したいが仕入単価が高くなるため全量導入に慎重になっている。 |
| 株式会社山形グランドホテル | | ・パンを中心に米粉商品を展開中。「ホテルの味噌パン」は米粉食品コンクール優秀賞受賞を期に、販売好調。 | ・夏場はパン、ケーキともに売れ行きが鈍るため、新商品を開発し秋にリニューアルを図る予定。 |

| 団体等名 | 目 標 | 取組み状況 | 今後の展開 |
|-----------------|--|---|--|
| 生活協同組合共立社 | ◎米粉使用量 10 トン(小麦粉使用料 50 t の 20%) (H23) ◎販売店数 11 店舗、34,000 世帯 (H22) | ・惣菜部門で県産米粉を使用した揚げ物を通年販売したことで、約 2.5 t の上積み及び生協PBとして 10 月に新発売した「県産米粉とみそを使った、みそ味蒸しパン」が、食パン並みに売れた事で、共立社で使用している「県産米粉」の使用量は、約 5t から約 8t 強へと大きく伸張。 ・PBに限らず、県内で製造されている米粉食品を積極的に取扱うことで、米粉食品の販売量も増加。(取扱いアイテムの拡大が効果的) →上記の結果、対 10 年度比で 117%伸張。 | ・加工食品分野でのPBの新規開発は予定なし。 ・自主惣菜分野での米粉使用製品の開発と、天ぷらなど既存商品での利用を拡大の他、外注している惣菜品でも取引先に県産米粉を使った製品開発を依頼し、販売にこぎつけたい。 ・引き続き県産米粉の料理方法の周知拡大と、県内の米粉食品製造販売先(メーカー～生産者)との取組みを強化し、県産米粉食品の店頭取扱いアイテム数を増やし、県産米粉の利用拡大につなげたい。 |
| 株式会社ヤマザワ | | ・各店舗通年で、県産米粉を利用した食事向けパンの取扱い強化 ⇒県産はえぬき米粉使用のロールパン販売(米粉ロールプレーン、セサミ) ・「んまい!やまがた米粉食品キャンペーン」に市内3店舗参加 | ・米粉使用の生地は美味しいので、1人でも多くのお客様に味の確認をしていただき、固定客増に取組みたい。 ・食事向けパンだけでなく、ピザ生地、菓子パン等でも、県産はえぬき米粉を使った商品開発に取組みたい。 |
| 株式会社お一ばん | ◎米粉使用量 1 トン(H22) ◎米粉製品販売店 6 店舗 (H21) | ・米粉使用の麺が売れるようになってきた。今年度はチラシ等に入れて拡販していく。 | |
| 山形県麺類飲食生活衛生同業組合 | | ・個々の組合員が個別に米粉麺の利活用に取り組んでいる。 | ・技術的な課題もあることから、製麺協同組合とも情報交換しながら、利活用を検討していきたい。 |

家庭での消費拡大に向けて【H24目標 100トン】

| 団体等名 | 目 標 | 取組み状況 | 今後の展開 |
|----------------|-----|---|---|
| 山形県農業協同組合中央会 | | ・会員JA等への情報提供 ・女性部組織を通じての米粉利用加工品の紹介、料理教室の開催 | ・情報提供や事例紹介による米粉利用拡大の推進 |
| 山形県食生活改善推進協議会 | | ・各地での調理実習やイベント等における米粉の試食 H23年は18市町村で実施 H24年は12市町村で実施を計画、6市町村で実施を検討中 | ・食生活改善推進員の栄養教室や勉強会、調理実習での活用 ・各市町村イベント等での、食生活改善推進員活動にて、米粉を使ったメニューの試食品提供等。 |
| 山形県消費生活団体連絡協議会 | | ・各地域団体が、地元市町村と連携する等により、米粉利活用講習会等を企画 | |

学校給食での消費拡大に向けて【H24目標 100トン】

| 団体等名 | 目 標 | 取組み状況 | 今後の展開 |
|-----------|---------------------------------------|--|--|
| 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) | ・学校給食では米粉50%混入のコッペパンと新たに平成23年度より同じ配合でナンを提供。いずれも順調に伸びている状況。 ・一般市販においては1店舗2~3個のアイテムを販売している模様。 | ・配合では30%混入が作業にとって良いようだが、コスト面では小麦粉より3倍くらいするので今後どのように付加価値を付けるかが大きな課題。 |
| 山形県製麺協同組合 | | ・組合加盟の各社が個別に商品開発に取り組んでいる。 | ・取り組んでいる各社の状況では製品化に向けて様々試行を進めているが実需面では一般的にはなっていないようである。「米のめん」の新しい食べ方の確立と普及が待たれる。 |