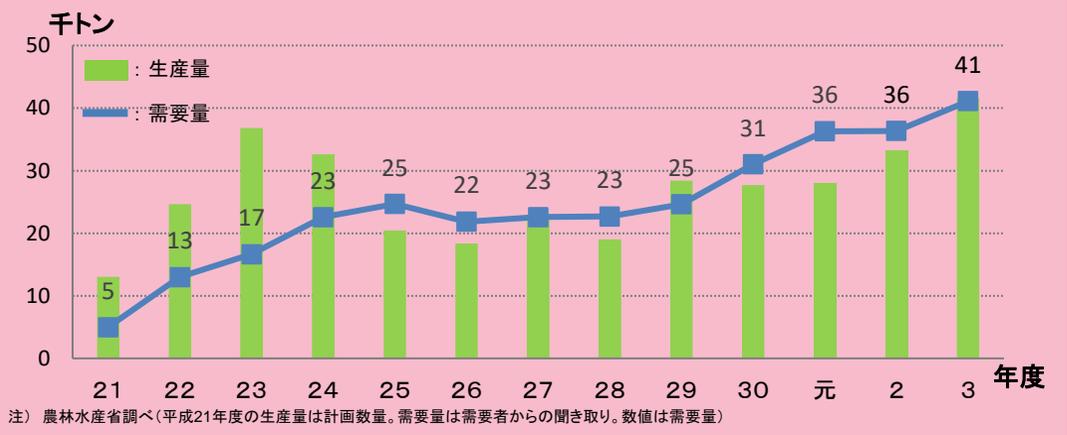


○ 米粉用米の状況

- 米粉用米の需要量は、平成29年度までは2万トン程度で推移。米粉の特徴を活かし、グルテンを含まない特性を発信する「ノングルテン米粉第三者認証制度」や「米粉の用途別基準」の運用を平成30年から開始したところであり、米粉の需要量が拡大。
- 民間では、利用拡大に向け、製粉コスト低減の取組のほか、グルテンを使用しない米粉商品の開発、増粘剤や乳化剤等の代替として使用できる新たな米粉加工品(米ピューレ、アルファ化米粉など)を活用した商品の開発が進むなど、様々な取組を実施。

米粉用米の生産量・需要量の推移



製粉コストの状況

(kgあたり)

	原料価格	製粉コスト等	製品価格
米粉	50円程度	70~340円程度	120~390円程度
小麦粉	60円程度	50円程度	110円程度

注1) 米粉原料価格は企業購入価格(平均値)であり、農家出荷価格とは異なる場合がある。
 注2) 製品価格は大手企業から聞き取った業務用価格(令和3年度)。

新たな米粉の活用

◆米ピューレ



- ・米穀を加熱処理した後に裏漉しし、ピューレ状に加工してパン等に利用
- ・乳化剤の代替として利用でき、保湿性に優れたパンの製造等が可能

◆アルファ化米粉



- ・特殊な加工技術により、増粘多糖類や油脂等の代替として製パン時の粘度調節に使用

◆新たな米粉加工品を使用した製品

尾西食品



◆簡便なミックス粉

袋の中で材料を混ぜ、電子レンジで加熱するだけでできるグルテンフリーケーキのミックス粉



グルテンフリーケーキミックス