

報道関係 各位

日本米粉協会

## 近年の米粉市場動向について

### 1. 近年の米粉市場の概要

#### I. 市場の変化

##### 1. 米粉の用途別基準の策定

日本米粉協会は、平成29年3月29日に農林水産省が公表した米粉の用途別基準・用途表記（1番＝菓子・料理用、2番＝パン用、3番＝麺用）に適合する米粉製品により日本産米粉の利用拡大を図るため「推奨ロゴマークの付与及び使用要領」を策定した。これにより、消費者は、米粉を用途別を選ぶことになり、使いやすさが改善されることになった。

##### 2. 大手製パン企業による米粉入りパンの製造の増加

ヤマザキパンが年間1,000アイテム以上開発する新製品の開発群に米粉入りパンがラインアップされてきた。また、敷島製パン（Pascoco）は、米粉入りパンの製造を強化しており、昨年2月に発売して好評であった「ゆめちから小麦と米粉のロール」に続き本年12月1日には2商品目となる米粉入りパン「こめこっぺ」を発売した。第一屋製パンでは、7大アレルギーを含まない米粉パンを推進する「米粉ぱんプロジェクト」をスタートさせた。そして2018年グッドデザイン賞に米粉パン「FAHAN」が選定された。さらに、今年で100周年を迎えた神戸屋では米粉入りパンの活発な導入を図っている。

##### 3. イオン、イトーヨーカドーなどのアレルギー対応商品のコーナー展開

イオングループでは、イオンのPBであるトップバリュ（TOPVALU）を立ち上げ、消費者の安全・安心に対応したコーナー展開を活発に行っており、米粉入り商品も導入されている。また、イトーヨーカドーも消費者の嗜好に合わせアレルギー対応商品コーナーを設け、同様に米粉製品も導入しているなど、市場が活発になっている。

##### 4. 大手ネット通販 amazon、楽天市場、YAHOO のネット販売動向

amazon、楽天市場、YAHOO japan ショッピングのネット通販においても消費者の要望に応えるべく、アレルギー対応商品を数多く採用しており、米粉製品も盛んに導入されている。

## 5. 近年の学校給食について

文科省調査により、学校給食で子供たちがパン食を好むことが示された。これらを背景に、パン業界をはじめ、各関連業界の企業団体も参加した“学校パン給食推進協議会”が設立され、米粉パンの啓蒙を含めたパン食の推進が図られている。千葉県では47万人の児童全てに米粉入りパンを提供しており、米粉パンの子供達の評価は高い。

## II. アレルギー対応による米粉市場の拡大

アメリカ市場ではグルテンフリーとしての米粉市場が年々拡大している。また、ヨーロッパでは小麦アレルギー（グルテン）や、セリアック病対策などの対応策として米粉市場が増加している。

一方国内においても小麦のグルテンアレルギーを持つ国民は年々増加傾向にあり、それを受けて、米粉パンやケーキなど新規米粉商品の開発が盛んになされている。さらに、農林水産省は、「ノングルテン米粉第三者認証制度」を推し進め、これらの製品の海外への輸出も積極的に支援しているなど、需要環境が大きく変化している。

### 2. 31年度の米粉用米の需要予測

山崎製パン、敷島製パン（P a s c o）、神戸屋、第一製パンなどの大手製パンメーカーにおいては米粉使用のパンやドーナッツ、菓子（米菓含む）業界では洋菓子やスナック類、さらに、冷凍食品業界でも米粉の使用機会増加が確実視されており、需要は順調に拡大している。さらに、輸出に向けた活動も国の後押しで、本格的なプロジェクトが始まっている。このように米粉需要が堅調に伸長している現在、積極的な営業を推進していく戦略をとる企業が増えている。

他方、日本米粉協会において、主要な米粉企業に調査した結果、平成31年度の米粉用米は前年に比べ平均で2割程度需要量が増加すると見込んでおり、これらを踏まえると、全体としても、平成31年度の需要量は、2割程度増加し、3万6千トンと予測しており、米粉用米の生産量の拡大（+1万トン程度：約2千ha）が必要な状況となっている。

#### 【この件に関するお問い合わせ先】

日本米粉協会事務局 担当：小池

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-21

大手町モダンビルディング 702

T E L : 03-5283-7633 F A X : 03-5283-7634

e-mail:koike@komeko-meijin.com