

近年の米粉市場動向について

2018年12月



1. 近年の米粉市場の概要

近年の米粉市場は堅調に増加傾向にある。そこで、その傾向を概括的に考察してみた。

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をはじめとした高品質な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、米粉を用途別に選べることになり、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

山崎製パン



敷島製パン(Pasco)



第一屋製パン



神戸屋



※各画像はホームページより転載

ヤマザキパンが開発する新製品は年間1,000アイテム以上あるといわれる。その開発群にいよいよ米粉入りパンがラインアップされてきた。米粉の持つ食感やグルテンを減らしたアレルギー対応のパンなどで、消費者の嗜好に対応する企業の取組みのあらわれといえる。

また、日本におけるパン製造の大手敷島製パン（P a s c o）は同様の企業ポリシーのもと、米粉入りパンの製造を強化してきている。12月1日に発売された米粉入りパン「こめこっぺ」は北海道産あずきの粒あんと練乳入りのクリームを挟んだもの。関東、中部、関西、中国地区のスーパーやドラッグストアで扱っている。これは昨年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」に続く2商品目となる。

一方第一屋製パンでは「米粉ぱんプロジェクト」がスタートした。このプロジェクトは7大アレルゲンを含まない原材料を使い、国産の米粉と米ピューレを使った米粉パンの製造である。そして2018年グッドデザイン賞に第一屋製パンの米粉パン「FAHAN」が栄えある受賞を獲得している。

最後に今年で100周年を迎えたパン製造の老舗神戸屋では、アレルギー対応商品として米粉入りパンの活発な導入を図っている。

さらに大手製パン企業とは別に都市部を中心としチェーン展開をしている、ポンパドール、マーメイドサンジェルマン、アンデルセン、フジパンストアーなどのパン専門製造販売店も米粉入りパンの販売を継続拡大している。

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、以下の企業理念のもと、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・安心志向に対応している。トップバリュの基本理念は

- ・お客様の声を商品に生かします。
- ・安全と環境に配慮した安心な商品をお届けします。
- ・必要な情報をわかりやすく表示します。
- ・お買い得価格でご提供します。
- ・お客様の満足をお約束します。



となっている。その理念のもとPBはもとより、市販されている米粉入り商品を導入し、日本における大手商品販売企業として先陣をきっている。



一方、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の市販商品を順次展開しており、そのためのコーナーを新たに設置し、米粉製品も導入されている。今後は、この分野の商品系列が拡大していくことが予測される状況である。

4. 大手ネット通販amazon・楽天・YAHOOのネット販売動向

amazon



amazonは周知のように世界最大のネット通販企業である。そのネット通販で“アレルギー対応商品”的商品系列が近年際立っている。その商品系列の中に米粉商品も多数採用されている。米粉及び米粉商品をジャンル別に一例を挙げてみると

米粉パン

- ・マイセン・低糖工房・日本ハム・熊本製粉
- ・ソイコム JA全農あきた・もぐもぐ工房
- ・WAGOME・ピッケベーグル等

米粉クッキー、ケーキ

- ・尾西食品・だるま味噌・アッシュプリュス
- ・みたけ食品工業・la sante・お菓子工房サラ

米粉麺

- ・名古屋食糧・小林生麺・波里・earthink
- ・ヒガシフーズ・はくばく・グルテンフリーマイスター
- ・小笠原製粉・はごろも・夢麺

など商品供給企業の大小を問わず、amazonのアレルギー商品群として多岐にわたり採用されている状況が分かる。

これは、世界のネット通販を網羅するamazonの米国やヨーロッパにおけるアレルギー対応商品に対する消費者の増加傾向を的確に捉えたマーケティング戦略の表れといえよう。

amazon TV CM (you tube 転載)

※米粉製品画像はホームページより転載

楽天市場



日本におけるネットショッピングの大手楽天市場においてもアレルギー対応商品の商品系列化に力を注いでいる。その中で米粉入り製品の導入も拡大充実を図っている。その一例をジャンル別にあげてみると

米粉パン

- ・こめっ子ベーカリー
- ・田んぼのパン工房虹の穂
- ・やまぐち旬菜 海峡本舗
- ・健康ストア健友館
- ・食彩ネットショップ
- ・B a l l O O M e
- ・お菓子な工房もえぎ
- ・サンテカフェまる
- ・高原マークットかよう
- ・グフチョク（グルメギフト専門店）

米粉クッキー、ケーキ

- ・朝ごはんラボ（グルテンフリー専門）
- ・倉敷おからクッキーT E T E
- ・P U R E H E A R T 自然觀
- ・ケンコーコム・バウムハウス樹凜
- ・爽快ドрагグ・吟米本館
- ・お~がにくく しぜんかん
- ・L A C H O U C H O U T E ラ・シュシュ

米粉麺

- ・S U P E R F O O D S J A P A N
- ・盛岡三大麺・味噌の中山大商店
- ・こだわり麺工房 高砂
- ・ライスファクトリー

など、企業規模を問わず、楽天市場のコンセプトに合致する商品を広く採用していることがわかる。

Yahoo japan ショッピング



※米粉製品画像はホームページより転載
YAHOO ! JAPANショッピングでのネットショッピングにおいてもアレルギー対応商品系列化は進んでいる。このネットサイトにおける米粉商品の一例を下に挙げてみた。

米粉パン

- ・米粉パン工房みつこ
- ・結～M U S U B I ～ヤフーショップ
- ・いちやまマート・みどり工房・富澤商店

米粉クッキー、ケーキ

- ・地場もん通販
- ・P I F Y Y a h o o J a p a n
- ・H e m p F o o d s J a p a n
- ・アイリスプラザ

米粉麺

- ・H I C H I G A ヤフー店
- ・いちやまマート
- ・マルタケヤフー店
- ・食べもん4ちから
- ・さぬきうどん亀城庵
- ・宗家ヤフーショップ
- ・アジアンモールヤフー店
- ・マル五ヤフーショップ
- ・D H C ヤフー店
- ・飛騨ふるさと企画
- ・イオンボディ

amazon、楽天市場、yahoo ! japanショッピングのそれぞれのネット通販では、それぞれの企業ポリシーのもと消費者が求める“安心・安全”に対応する企業姿勢が鮮明になってきている。そしてこのマーケットの新たな状況を背景にして、近年における米粉商品の堅調な需要の伸びがもたらされていることが理解できる。

5. 近年の学校給食について

米粉の使用の状況を、学校給食を例に取り上げてみる。現在、学校給食における主力食は米飯であり、パン給食は週に1・3回と漸減している。一方、主食としてのご飯、パン、麺類の需要状況はパンが筆頭であり、ご飯は毎年減少しており、麺類にも抜かれかねない状況にある。

さらに、学校給食で子供達はパン食を好むことが文科省調査により示されており、給食におけるパンの減少と反した状況にある。

このため、パン給食を週2回に増やす目的のもと、パン業界（全パン連・パン工業会）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”が設立された。

当該協議会にはパン業界のみならず製粉業界・油脂業界・フラーペースト業界・イースト業界、製パン機械業界などによるオール業界、さらに食品関連の学会、食品科学の識者、食育や食文化の面からの研究支援を受け、食育としてのパン給食の重要性の周知・パン食の有用性の論証を示すと共にパンレシピの開発なども行い、パン給食推進を図っていくことを事業目的に掲げている。

さらに実際にパンを作り、栄養士、給食担当の方々に食していただき、国内産麦入りや、米粉を使用したパンのおいしさを啓蒙していくことも目的に掲げている。このようにパン給食は、“米粉”の使用により、新たな米需要の増加をもたらすことにつながっている。

パン給食の実例として千葉県では47万人の児童すべてに米粉入りパンを提供している。この米粉入りパンは児童からのアンケートでは“美味しい”という評価が高く、残食率が減ったという結果が出ている。これは児童たちの米粉入りパンのもちもち感や、米粉パンの水分含有量の高さによるしっとりとした食感を好むという率直な評価の表れと思われる。

II. アレルギー対応による米粉市場の拡大

米粉の市場評価の一翼を担うアレルギー対応に関し、海外に目を転じるとアメリカ市場ではグルテンフリーとしての米粉の市場が年々拡大傾向にあり、ヨーロッパなど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（特に乳幼児・児童）は年々増加傾向にあり、グルテンフリーの食品は漸進的に増加している。その背景を受け、グルテンフリーの米粉パンやケーキなど新規米粉商品の開発が多角的になされてきており、さらにグルテンアレルギーに対応するため、全日空が国際線で米粉を主原料としたグルテンフリーのパンを、グルテンアレルギー人向けに提供している。

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するなど、米粉の需要環境が大きく変化している。

このように、米粉商品はその食味・食感さらにアレルギー対応としての新たな価値観などが確実に評価されつつあり、堅調な市場の拡大をもたらしているといえよう。

2. 31年度の米粉用米の需要予測

ここで、米粉の実需者、米粉用米の供給者である生産者の現況を述べたい。

実需者サイドにおいては、29年度産米粉用米から原料確保に支障を来し始め、30年度産米粉用米の確保も同様に苦慮している企業が多くみられる。

一方で、山崎製パン、敷島製パン、神戸屋、第一屋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ツ、菓子（米菓含む）業界では洋菓子類はもとより、スナック類への米粉の使用増加予測がなされている。さらに、冷凍食品業界でも使用機会が増加することが確実視され、実需は順調に拡大している。これは、米粉の優れた特性を理解するようになってきたメーカー側の需要の増加の表れといえる。さらに、輸出に向けた活動も国後押しで、本格的なプロジェクトが始まっている。

また、米粉の需給環境を見ると、27年度を境に米粉実需者の在庫調整も終わり、その結果、それ以降は標準在庫からやや少なめの在庫水準で推移している。しかしながら、米粉需要が堅調に伸長している現在、多めの在庫確保に転じ、積極的な営業を推進していくという戦略をとる企業が増えている。

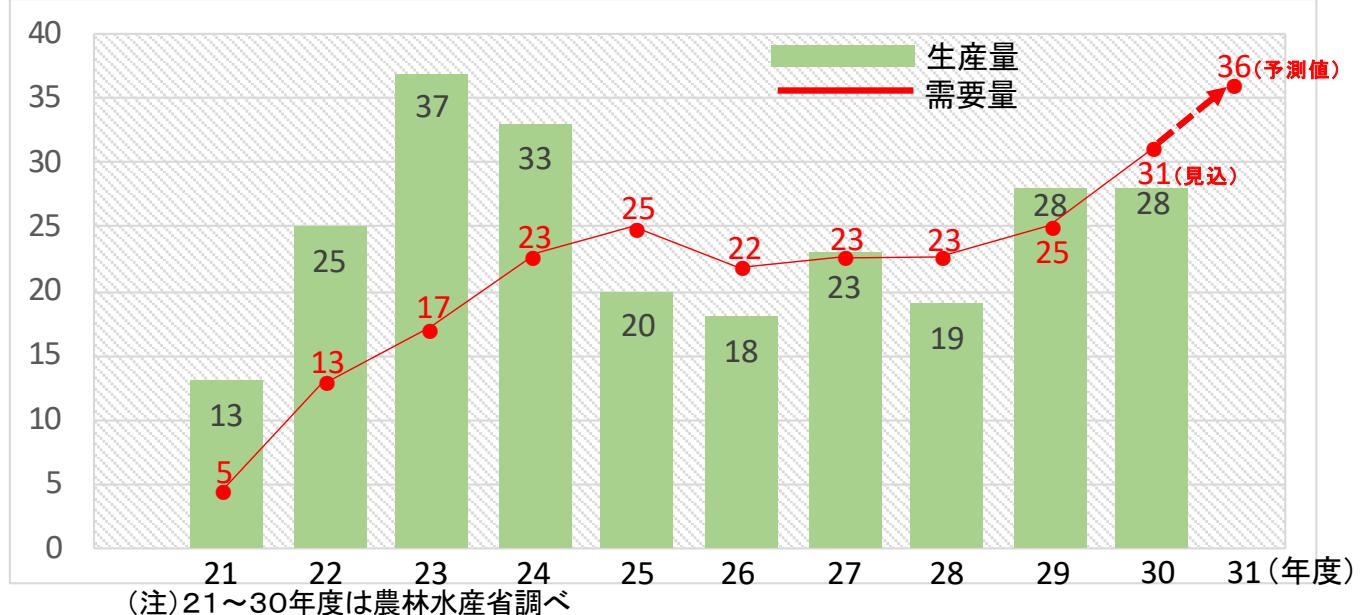
他方、日本米粉協会において、主要な米粉企業にアンケート調査を実施した結果、企業によって差異はあるものの、31年度の米粉用米の需要は前年に比べ平均で2割程度増加すると見込んでいることが判明した。

これらを踏まえ、31年度の米粉用米の需要量は、全体としても2割程度増加すると見込まれ、30年度の3万1千トンから31年度は3万6千トンに増加すると予測する。

このように、需要量の伸びに対し、米粉用米の供給量の不足が顕在化している現状となっており、30年産の米粉用米の生産量が2万8千トンであることを踏まえれば、31年産は+1万トン程度（約2千ha）の生産量の拡大が必要な状況となっている。

最後に、日本米粉協会試算による、平成31年度の需要予測をグラフで示した。

(千トン)



3. 主な米粉製品

米粉パン

米粉のパン ツナコーン	米粉のスティックパン つぶあん&ホイップ	米粉のバターロール	ランチパックチーズ ドリア風	新潟県産和豚 もちぶた入りカレー
山崎製パン				

米粉パン

甘酒入りランチパック (米粉入り)	ランチパック下町ロケット (コロッケが米粉)	豆大福パン風 下町ロケット	米粉のチーズ デニッシュ	米粉入りロールケーキ (加賀市産米粉使用)
山崎製パン				

米粉パン

明太高菜の米粉パン	CHEESE BREAD	米粉のシフォンケーキ	粉のシフォンケーキ	オレンジ&チョコ クロワッサン
山崎製パン				

ホームページより転載

米粉パン

				
米粉パン	いもあん&マーガリン	米粉入りもっちり食パン	米粉のふんわりロール	米粉蒸しばん(黒豆)
山崎製パン	神戸屋			

米粉パン

				
ツナ&タルタル	米粉入りチーズパン	つぶあん&マーガリン	シュガーバター	タマゴサラダ
神戸屋				

米粉パン

				
米粉入り和風ツナパン	米粉蒸しばん (粒あん入り)	米粉入りカレーパン	米粉蒸しばん (さつまいも入り)	米粉蒸しばん (つぶあん入り)
神戸屋				

ホームページより転載

米粉パン

				
国産小麦と米粉のくるみチョコパン	こめこっぺ	ゆめちから小麦と米粉の食パン	ゆめちから小麦と米粉のロール	小麦の焼きカレーパン
敷島製パン(pasco)				

米粉パン

				
米粉のパンケーキ	お米で作ったしかくいパン	お米で作ったまあるいパン	米粉パン「FAHAN」	コシヒカリパン
ニッポンハム			第一屋製パン	タイナイ

米粉パン

				
グルテンフリーもちもち米粉ぱん(チョコマーブル)	米粉パンクロワッサン	グルテンフリーパンパック	グルテンフリーパンパック	グルテンフリーパン&ロールケーキ
その他				

ホームページより転載

米粉クッキー・ケーキ・米菓

				
ふわっとやわらか えび味	RICE STYLE シーソルト	通の焼き海老	コメスタ	さやえんどう
岩塚製菓		亀田製菓		カルビー

米粉クッキー・ケーキ・米菓

				
アレルギー27品目不 使用ライスクッキー	ふかふか焼きドーナツ	小麦と卵と乳を使わない デコレーションケーキ	アレルギー対応 すこやかフルーツケーキ	100%米粉 シフォンケーキ
尾西食品	ミスターードーナツ	銀座コーディーコーナー	タカキヘルスケアフーズ	さくら工房

米粉クッキー・ケーキ・米菓

				
こめ粉ロールクッキー	100%米粉スイーツ	グルテンフリーべイク	磐梯シフォンケーキ	お米のばななケーキ
太田油脂	農村木島平	朝ごはんラボ	本田屋本店	まんま農場

米粉麺

				
グルテンフリー フジッリ タイプ	グルテンフリー マカロニタイプ	グルテンフリー ペンネタイプ	グルテンフリー スパゲティタイプ	グルテンフリー リングイネタイプ
大潟村あきたこまち生産者協会				

米粉麺

				
ミートソース パスタセット	ペンネアラビアータ セット	きのこホワイトソース パスタセット	ホワイトソースグラタン セット	キッズ クルクルマカロニ
大潟村あきたこまち生産者協会				

米粉麺

				
キッズマカロニ	マカロニ	グルテンフリー習慣 フジッリ	グルテンフリーヌードル やきそば	グルテンフリー うどん
大潟村あきたこまち生産者協会			小林生麺	

ホームページより転載

米粉麺



グルテンフリー麺
スパゲティ



グルテンフリー麺
フェットチーネ



グルテンフリー麺
フェットチーネ



グルテンフリー
そうめん



グルテンフリー
ラーメン

小林生麺

米粉麺



グルテンフリー麺
フェットチーネ



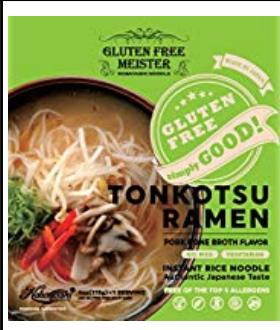
お米の生スパゲティ



グルテンフリー
とんこつラーメン



グルテンフリー
味噌ラーメン



グルテンフリー
とんこつラーメン

小林生麺

米粉麺



グルテンフリー
米粉うどん



こまち麺拉麺



こまち麺



稻穂めん



サラダ米めん

新潟製粉

波里

ホームページより転載

その他の米粉製品

			
グルテンフリー餃子 餃子計画	米粉カレールウ オリエンタル	ハウスバー・モントカレー グルテンフリー	ライスグラノーラ メープル味
		ハウス食品	むらせライス