

2018年 3月号 山本拓レポート

山本拓国会事務所

TEL. 03-3508-7282 FAX. 03-3507-8727

takunetwork@yamamototaku.jp

<http://yamamototaku.jp/>

山本拓福井事務所

TEL. 0778-51-8834 FAX. 0778-51-8988

世界人口 75 億人・小麦消費年間 7 億の大市場を狙う戦略とは！

①世界の小麦消費について

世界の人口は約 75 億 5 千万人以上*1 となり、各国各地域では多様で多彩な食文化が存在しています。

特に欧米を中心に小麦が多く食されていて、世界の小麦消費量は年間 7 億 1 千万トン*2 にも上ります。

〔*1 国連人口基金 (2017) 『世界人口白書 2017』〕
〔*2 アメリカ合衆国農務省 (2018/2) 『World Agricultural Supply and Demand Estimates』〕

日本でも馴染みのパン、パスタ、ピザ、ラーメン等、世界には様々な小麦料理があり、下図に示した主な物だけでもこんなに沢山の種類があります。

②米粉の消費拡大のポテンシャル

一方で、日本や欧米等で健康志向が高まり、アレルギー対策、美容健康、ダイエット等のために、小麦(グルテン)を

摂取しない食生活が大きく広がりがつあります。テニス界のトッププレーヤーであるノバク・ジョコビッチ選手は、自身の著書*3において、自らの小麦(グルテン)を摂らない生活による体質改善の体験を語る等し、一層の注目が集まっています。

〔*3 ジョコビッチ、ノバク (2015) 『ジョコビッチの生まれ変わる食事。あなたの人生を激変させる 14 日間プログラム』(タカ大丸訳) 三五館〕

このように、小麦(グルテン)を摂らない方々が近年求めているのが、グルテンを含まない米粉です。特に、グルテンを含まない世界最高水準の日本の米粉、ヘルシーで美味しい日本のノングルテン米粉製品(食品)を待っている方が大勢いると報告されており、米粉の需要は世界に拡大してい

世界各地の小麦料理



長寿国・日本の原点 米粉に高い評価

①料理に手間が掛からない

小麦粉に含まれるグリアジンとグルテニンと(唾液程度であっても)水が混ざると、グルテンになります。グルテンは水に溶けない/粘弾性があるという特徴を持っているので、調理の際にダマになったり、こびりついたりします。

これに対して、米粉はグルテンを含まないため、ダマになりにくく、こびりつきづらいため、料理に手間が掛かりません。

②必須アミノ酸が多い

また、米粉は小麦粉と比べて、人の体に必要な必須アミノ酸が約 1.5 倍多く含まれています(アミノ酸スコア: 米粉 65、小麦粉 41)*4。

〔*4 科学技術庁資源調査所 (1986) 『食品のたんぱく質とアミノ酸』〕

③油の吸収率が低い

揚げ物の衣に使った場合、米粉は油の吸収率が約 21%*5 であるのに対し、小麦粉は約 38%*5 と、米粉の方が約 50% 低くなっています。

〔*5 F. Shin and K. daigle 『Oil Uptake Properties of Fried Batters』 from Rice Flour, 『Food Chem. 47, 1999』 J. Agric.〕

④新食感

古くから和食の食材として使われてきた米粉が世界の料理と出会うことで、新しい和食感を生み出しています。

例えば、小麦で作るフランスパンに対し、米粉で作る「ジャパン」*。フランスパンとはひと味違ううま味と食感です。

* 『田んぼのパン工房 虹の穂』(大分市)で販売中。

世界一高い日本の技術力で実現！ 世界一厳しい日本の米粉の基準

①ノングルテン表示

欧米では「グルテンフリー」という基準がありますが、これはグルテンが全く含まれないということではなく、グルテン含有が「20ppm 以下(未満)」を表します。

そこで、我が国では農林水産省が、欧米の「グルテンフリー基準」よりも更に厳しい、日本オリジナルの「1ppm 以下」という世界最高水準の『ノングルテン基準』を策定させました。

政府が肝煎りで設立した「日本米粉協会」(米粉用米の生産者団体、製粉業界、外食産業、料理業界等が幅広く参加)は、世界最高水準の『ノングルテン基準』をクリアした際に付けられる『ノングルテン米粉認証マーク』を作成しました。

このマークが付いた米粉は、世界最高レベルの品質を誇る米粉として、国内へ、そして世界へ発信されることとなります。

また、ノングルテン米粉を使用したノングルテン米粉食品には『ノングルテン米粉加工製粉認証マーク』が付けられます。

②用途別基準

米粉には、小麦粉のような「薄力粉・中力粉・強力粉」といった各メーカー共通の分類が今までになかったため、使いづらいという声がありました。

そこで、米粉にも用途別に「1番」(菓子・料理用)、「2番」(パン用)、「3番」(麺用)という日本メーカー共通の分類を導入し、格段に使い勝手が良くなりました。



日本政府が推奨する世界最高品質のノングルテン米粉・ノングルテン米粉食品を「プレミアム Japan ブランド」として、世界の高所得層をターゲットに輸出促進を目指す！

日本の水稲作付面積 161 万 ha(主食用米 138 万 ha<約 86%>、 新規需要米等 19 万 ha<約 12%>)の現状を前提に水田フル活用の新たな計画策定を！

農地の現状

2017 年現在の日本の農地面積は 444.4 万 ha で、そのうち、水田は 241.8 万 ha となっており、ピーク時である 1969 年の 344.1 万 ha の約 70%にまで減少しています。

水稲作付面積は、2016 年で 161 万 ha となっており、そのうち主食用米 (138 万 ha) と備蓄米 (4 万 ha) が合計で 142 万 ha、それ以外の新規需要米等が 19 万 ha となっています。

水稲作付面積	単位：万ha		
	水稲全体	主食用米+備蓄米	新規需要米等
2016年	161	138+4	19

※農林水産省 (2018/2) 『米政策について』より

福井県の農地面積は、4.03 万 ha で、そのうち、田は 3.66 万 ha となっています。

農家の安定した所得の維持・工場、食料安全保障 (緊急事態食料安全保障指針等)、食料自給力確保、米の安定供給、水田の多面的機能の維持等の観点から、全国の水田を水田として守っていかなければなりません。そのためには、水田フル活用を図ることが必要です。

主食用に代わり、新規需要米の生産・消費増へ

しかし、主食用米の需要量はピーク時の約 62%、一人当たりの年間消費量は約 46%にまで大きく減少しています。

主食用米の推移

	主食用米の需要量	一人当たりの年間消費量
2016年	838万t	54.4kg
ピーク時 (1963年)	1,341万t	118.3kg
	(1963年)	(1962年)

近年、主食用米の需要量は年間約 8 万トンのペースで減少を続けており、今後も減少傾向は続くと考えられます。

そこで、主食用米に代わって米粉用米・飼料用米といった新規需要米の生産と消費を拡大することで、水田を維持していかなければなりません。

政府が掲げる米粉用米の生産目標等

米粉用米の生産は 2017 年で約 2.8 万トンにとどまっています。政府は『食料・農業・農村基本計画』(2015 年 3 月 31 日閣議決定)において、2025 年までに米粉用米の生産を 10 万トンとする目標を立てました。

また、国内にとどまらず、輸出を促進することも重要となります。農林水産省の『コメ海外市場拡大戦略プロジェクト構想』(2017 年 9 月 8 日)においては、米・米加工品の輸出を 2019 年に向けて 10 万トンとする目標が発表されました。

これらの目標の実現と前倒しを図るとともに、現在の水稲作付面積の現状を基に、水田フル活用の新たな計画の策定を検討します。

米粉用米の生産ポテンシャル

では、現在の日本の水田でどのくらい新規需要米を作ることができるのでしょうか。

主食用米及び備蓄米を除く水稲作付面積は約 19 万 ha であり、標準単収値 532kg/10a で計算した場合の生産量ポテンシャルは約 101 万トンとなります。仮に米粉用米を 101 万トン生産できたとしても、世界の小麦消費量約 7 億トンの 0.15%にも及びません。また、いずれ海外産の低コストの米粉が出回る可能性も否定できません。

そこで、世界最高水準の『ノングルテン基準』をクリアした米粉・米粉食品を、高付加価値の「プレミアム Japan ブランド」として、主に高所得者層にターゲットを絞って輸出を図ることが考えられます。

水田活用の直接支払交付金

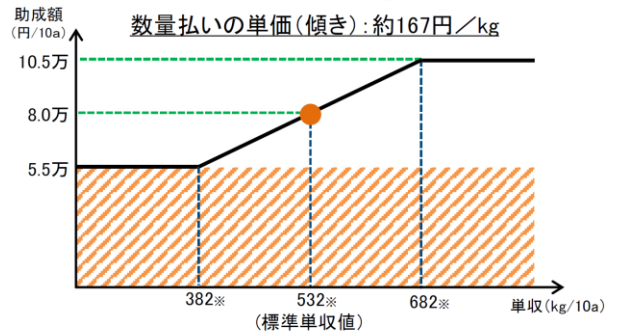
農水省は、新規需要米 (米粉用米等) の生産を、以下の①及び②の交付金制度で後押ししています。

①戦略作物助成

米粉用米・飼料用米等の戦略作物を生産する農業者に対し、国が直接交付金を支払います。

米粉用米の場合は、単収により金額が異なり、10a 当たりで最低 5.5 万円～最高 10.5 万円となります。

<飼料用米、米粉用米の交付単価のイメージ>



※各地域への適用に当たっては、市町村等が当該地域に応じて定めた単収を適用

そのため、米粉用米の生産においては、用途別基準に従い需要のある米粉向け品種のうち、多収品種を選択していただくことが重要となります。

②産地交付金

地域で作成されている「水田フル活用ビジョン」に基づき、二毛作や耕畜連携等を含め、産地づくりに向けた取組を支援するため、国から都道府県に対して、地域の裁量で活用が可能な交付金が配分されます。

都道府県または地域農業再生協議会は、国から配分される金額の範囲内で、助成内容 (交付対象作物、取組内容、交付単価等) を設定し、生産者に交付しています。

今後の米粉の生産・消費拡大施策

①農林水産省

◆本年 3 月～ 外食産業等と連携した日本産米粉製品開発 (H29 年度補正予算 4 億円の内数、補助率：定額、1/2)

○生産者と外食産業等との連携体制構築支援

○産地と複数年契約を締結する外食産業等による新商品開発・販路開拓支援等

◆本年 4 月～ 実需者のニーズに応じた原料米の安定供給体制の確立に向けた生産者団体・米粉製造業者等の連携による米粉用米の効率的生産・利用拡大モデル事業 (H30 年度予算 7 千 3 百万円の内数)

※用途別基準に適合した米粉の商品化等の新たな米粉製品開発も同時に支援

②日本米粉協会/CAP.NET

◆本年 3 月～ ノングルテン表示認証機関設置、ノングルテン米粉製品の市場流通/輸出 (日本米粉協会)

◆本年 2 月～ 輸出 PR (ノングルテン等の高品質・高付加価値な日本産米粉製品の海外発信・マッチング等取組支援による輸出拡大推進 (日本米粉協会/CAP.NET))

③その他

◆農林水産大臣に認定された生産製造連携事業計画に基づく生産・流通・加工・販売の各関係者による施設整備等に対する日本政策金融公庫「食品安定供給施設整備資金」による融資 (融資率 80%)

◆JETRO による米粉の海外向け PR/新輸出大国コンソーシアムを活用した輸出支援