

夢づくり協働推進事業の実施状況 16

事業名

農商工連携による米粉の需要拡大と米粉用水稲の生産拡大

事業の概要

新見市米粉利用促進協議会の活動を通じて、行政や消費者団体、商工業者等と協働し、米粉の需要拡大や食料自給率の向上及び地産地消の推進を図るとともに、米粉用水稲の生産拡大による水田農業の経営安定を図る。

協働の主体、役割分担

協働の主体	役割分担内容
新見市米粉利用促進協議会	農協・市役所等行政関係 : 情報提供、活動支援 商工関係者、食品加工業者 : 商品開発、販路開拓 消費者団体、高校 : 料理・加工研究、利用推進 普及センター : 事業推進、運営・活動支援

実施状況

1 米粉利用促進組織の結成	商工関係・加工業者・消費者・行政等14団体で協議会結成 (H22. 5. 26)
2 米粉利活用の推進 ・米粉料理、加工講習会の開催 ・米粉レシピの発行とお試しセットの配付 ・米粉情報の発信	高校生や小学生親子、消費者等6回開催 レシピ作成中、講習会参加者お試しセット配付 米粉製粉施設見学、ニュースター作成配付(2回)
3 米粉オリジナル加工品の開発と商品化 ・試食会、評価会 の開催 ・展示会、見本市、イベントへの出展	米粉パスタ、パスタソース、米粉シュークリームの商品化 米粉新商品試食・評価会 (7/30) 米粉グルメフェスタ(11/6、7)、米粉フェスタ(11/14) 中四国米粉シンポジウム(1/19)、備中の恵み！ 農林水産物商談会(2/28)等参加
4 米粉用水稲の栽培推進	米粉用水稲面積 (H21 : 4ha → H22:6.8ha)

成果・効果

- ・新見市米粉利用促進協議会が連携して米粉の利用促進活動を展開し、テレビや新聞などマスコミに活動が紹介され、米粉や地産地消への関心が高まった。
- ・生産者と加工業者が米粉や地元農産物を使ったパスタやパスタソース、シュークリームの商品開発を行い、イベントや試食会で消費者の意見を収集、改良を図りながら商品化を実現し、農商工連携活動の気運が盛り上がった。
- ・戸別所得補償モデル対策により米粉用水稲の生産拡大への支援が強化され、栽培面積が拡大、新見産米粉としてのブランド化が推進された。

<参考：報道資料>

(2011.1.30 山陽新聞)



米粉で製造したカレーとシュークリームのルー。関連商品の開発も進んでいる

新見 普及組織も活動

ヤギ坂場経営のきらび、こくのあるヤギのり(同市高尾)は、道乳のクリームを詰め、西町矢田)で米粉の製粉を手掛ける市の第三セクター・アクティブ・哲西(同所)と連携し、シュークリームを開発中。小麦粉の代わりに米粉で作る生地で内側はしっとり、外側はパリッと香ばしく焼き上

道の駅のかいじ直営店を整備しており、米粉のシフォンケーキやラスクなどを含め3月下旬の開店に合わせ発売する。米粉を扱うのは、レトルト食品製造の哲社。

今夏には乾麺のバスタを県内の量販店で売り出す。製麺は県産の米粉を扱う岡山市の業者に委託。先行販売しているミートソースとセットにし、贈答品として提案する。

アクティブ哲西も昨年、米粉を使ったカレーとシュークリームのルーを道の駅などで発売。滑らかな口当たりが特徴という。関連商品として、哲多すすらん食品加工とレトルトカレーの開発も進めており、年内の販売開始を目指す。

新見市での米粉の生産は05年、旧哲西町が地域おこしを狙いに、製粉施設を道の駅に整備したのが始まり。その後、食料自給率アップを掲げる国が、同じコメでも主食用に回らない転作物として米

米粉食品開発

新見市で農商工連携による米粉食品の開発が活発化している。原料となる米粉用米の栽培を国が奨励し、生産量が増えていることなどが背景。米粉の普及を図る官民組織も昨春発足し、取り組みを後押ししている。

農商工連携で活発化

米粉を使ったラーメンと、今夏発売予定のパスタ

米粉用米の栽培に対する助成を充実。市内の10年度の作付面積は6・8畝と2年前の5倍に伸びた。

昨年初めて11月に作付けした同市神郷高瀬の柴原辰三さん(64)は「栽培は主食用と同様にできるので、大豆などの転作物より手間がかからない」と言う。

アクティブ哲西の製粉量も09年度は55トンと4年前の2・3倍に増加。昨年5月には、県の出先機関や地元農協、食品加工業者ら14団体による米粉利用促進協議会も発足し、消費者らを対象に新商品の試食会などを開催。商品の品質向上や消費の喚起に努めている。

道の駅の重広栄支配人は「商品開発を一層進めるとともに、市内の飲食店に取り扱いを働き掛け、新見を『米粉のまち』として活性化させたい」と話している。(森元俊一朗)

(2011, 1, 30 山陽新聞)