

今なぜ「米粉」？

日本人の食生活を支えてきたお米。

米粉は文字どおり、お米を粉にしたものです。

私たち日本人は、古くから白玉粉、もち粉など米粉を活用してきました。

しかしそれは、ごく一部の活用法でしかありません。

ここ数年、米粉のパンやケーキ、麺類など、新しい米粉製品が話題になっています。

「今なぜ米粉の利用が必要なのか」をご説明していきます。

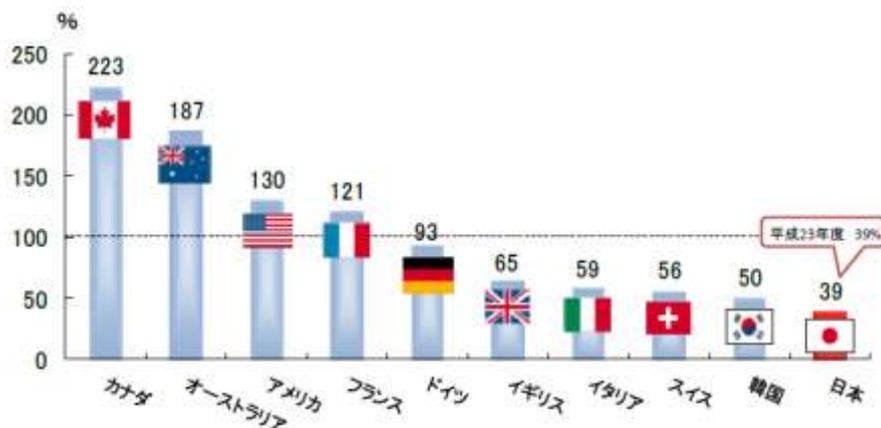
米粉はなじみのある食材

せんべいや団子をはじめとする和菓子など、日本では古くから米粉を原料とした食品に親しんできました。

近年、製粉技術の進歩によって、パンやケーキ、麺類など、それまで主に小麦粉で作られていた加工品にまで幅広く利用されるようになり、その可能性も広がってきています。

小麦の86%が輸入

すでによく知られているとおり、日本の食料自給率は主要先進国の中でも最低の水準です。平成23年度においては、39%（カロリーベース）となっています。



(資料) 農林水産省「食料自給率」、FAO「Food Balance Sheets」等を基に農林水産省で試算した。(アルコール類は含まない。)
ただし、スイスについてはスイス農産庁「農業年次報告書」、韓国については韓国農村経済研究院「食品自給率」による。
1. 数値は、平成21年(ただし、自率は平成22年度)
2. カロリーベースの食料自給率は、供給総量に占める国内供給総量の割合である。畜産物については、輸入飼料を考慮している。

生産額ベースでは平成23年度は66%となっています。

日常的に食べている食物の多くを、海外からの輸入に頼っていることになります。

皆さんは毎日、かなりの割合で小麦粉製品を口にしているのではないのでしょうか。

その小麦の自給率は11%。89%が輸入です。(平成23年度データ)

重要なのは国内生産が可能であること

世界の穀物価格は平成18年秋から上昇し、不安定な状態が続いています。近年の異常気象による影響も深刻です。

世界有数の小麦の輸出国であるロシアでは、2010年の干ばつによる不作の影響で小麦の輸出を制限するに至り、そのため世界的に小麦価格が上昇しました。今後、何らかの要因で、小麦の安定的な供給が脅かされる事態に陥らないとも限りません。

今後は国内で自給できる穀物を少しでも増やしていくことが重要です。

米の消費を米粉で伸ばす

自給率の低い小麦粉製品の消費量は増加してきた一方、自給率の高い米の消費量は減少傾向にあります。

今の米の消費量であれば、全国にある水田の6割でまかなうことができます。このため、残りの4割の水田を有効に活用することが重要です。

その方法として、輸入に依存している作物である麦類や大豆の栽培が挙げられますが、条件によっては米以外の生産に適さない水田もあります。このため米粉用米は水田を有効活用できる作物として期待されています。

水田を守る意義

水田の活用には、国内生産を増加させ、自給率を高める以外の意義もあります。

水田は作物の生産だけでなく、生産活動を通じて、国土の保全や水源の涵養(かんよう)、自然環境の保全、良好な景観の形成のほか、文化の伝承の場としても重要な役割を果たしています。

(農林水産省ホームページ「特集 米粉の可能性」「食糧自給率の部屋」より)