マーケットに即した米粉利用拡大について

兵庫県三田市　佐藤路登世

①テーマ

キーワードは「質」。米粉の高付加価値利用、で食品市場活性化を。

②はじめに

米粉の原料米生産量は減少しているが、実は米粉用米使用量は、一昨年が約2万3000t、昨年は約2万5000tと増加している。国が掲げた50万tには到達しないものの、関連業界の提案営業と需要開拓で、用途は確実に拡大している。さらに、大手導入は量がさばけるが、短期間で終わりがち。規模の大小を問わず、必然性のある用途を開拓し普及に努めることで、継続利用が期待できる。縮小胃袋に苦悩する食品業界を活性化する可能性もある。「食料」の発想を捨て、食品原料として米粉の潜在力に着目したい。

③コンセプト（具体策）

「家庭」

20×20

「洋菓子用」「パン用」「薄力粉タイプ」「揚げ物用」など商品が細分化され、何をどのように使うか、消費者にとってかわかりづらい。値頃価格で汎用タイプを発売し、メニューや用途を積極的に提案する。米粉を料理に使う人は料理好きな人が多いので、専用粉はかえって不親切。

「製菓・製パンチャネル」

米粉との比較で同等もしくは高価な上質小麦粉を使用する、専門店をターゲットに、食感や風味面でのメリットを訴求する技術講習会を開催し、徒弟制度を活用し、裾野を拡大する。

「給食チャネル」

小麦アレルギーを持つ子供が増加していることから、幼稚園・保育園、学校など給食栄養士を対象に、大量調理の観点から、メニューや使い方に関する普及活動を行うと同時に入手しやすくする（価格も含め）。

「食品加工」

使用量は少なくても、食感改良など用途を拡大し、普及に務める。海外に向けては、小麦アレルギーやグルテンフリー対応などで、技術対応と規格整備、需要開拓に務める。

④ まとめ～国への提言

和菓子や米菓などには使用できないなど用途限定の制度が、実需に即さず普及のネックとなっている。コメの加工に長年取り組んできた、米菓や和菓子、日本酒業界なども巻き込み、広義でのコメ用途拡大に取り組むべきだ。

20 × 20