



「米粉カンファレンス2025-春-」 イベントレポート

～2025年の米粉を取り巻く環境はどう変わる？～

米・米粉消費拡大推進プロジェクトによる「米粉カンファレンス2025-春-」が2025年2月6日に開催。新しい米粉の活用が進んだ2024年を振り返り、2025年の米粉トレンドや米粉の展望を発信しました。
※米コ塾アーカイブURL：<https://youtu.be/-dQB-6Hhd1U>



■ 「米粉カンファレンス2025」とは

「米粉カンファレンス 2025-春-」とは、米コ塾・米粉タイムズが、新しい米粉の活用が大きく発展した2024年を振り返り、また、2025年に向けて、外食・内食における米粉トレンド予測などを発信するイベントです。

本イベント内で、トレンド米粉グルメを発表しました。また、イベントでは米粉専門家などの方々により、2025年の米粉業界に関する展望の発表など、さまざまなコンテンツを実施しました。今後も継続的に開催し、米粉の利用拡大を目指します。

■ 2025年のトレンド米粉グルメの発表

農林水産省農産局 米粉班長 齊官英雄 さん

「米粉の消費が増えていると実感した1年でした」

本カンファレンスの冒頭に、農林水産省の齊官英雄さんが挨拶しました。齊官さんは「2024年は米粉の消費が増えていると実感した1年でした。この流れを止めないように、今後も米コ塾、米粉タイムズを通して発信をしていければと思っています。」と話し、米粉カンファレンスの開催が告げられました。





■ 2025年のトレンド米粉グルメは、「米粉ベーグル」「米粉チュロス」「ピンサ」

本カンファレンスの冒頭に、米粉タイムズ エグゼクティブプロデューサーの小林健司さんより「2025年流行すると思う（流行させたい）米粉グルメ」を発表。

「米粉パン部門」で選ばれたのは、挟む食材の多様化やアレンジが人気の「米粉ベーグル」。「スイーツ部門」で選出された「米粉チュロス」は、吸油率が低い米粉を使用することでヘルシーに作れることが評価されました。

また、「ネクストブレイク部門」では、小麦粉・大豆粉・米粉・自家培養発酵種をブレンドした生地を使うイタリア生まれの健康的なピザのような料理「ピンサ」を選出。「米粉チュロス」や「ピンサ」は試食も用意され、来場者の皆さんもその魅力を体験しました。



■ トークセッション① ピンサを試食

農林水産省 葛原さん「ピザよりも生地表面がカリカリでブオーノ！」

「トレンド米粉グルメ」の発表を受け行われたトークセッションでは、農林水産省 葛原祐介さん、米粉専門家の高橋ヒロさんも登壇。代官山のピンサ専門店「BONTÁ ITALIA」のジョヴァンニさんがピンサの解説をしました。

ジョヴァンニさんが、出来立てのピンサを登壇者にふるまい、葛原さんは「ピザよりも生地表面がカリカリでブオーノ！」、高橋さんは「みんな好きな味だから、珍しいものですがすぐに受け入れられそう」、小林さんは「後味が軽くて、ヘルシーだと感じます」と感想が寄せられました。



■ トークセッション② 今後の展望

「日本の米粉を使った和風の国産ピンサを提案したい」

ジョヴァンニさんは「生地を冷凍しておけて、トッピングに時間がかからないのもピンサの特徴。様々なトッピングとよく合うので、日本の米粉を使った和風のトッピングの国産ピンサを提案したい」と今後の展望を語りました。

さらに、高橋さんは「消費者が外でも米粉グルメを求めるようになってきています。米粉で作れる映える料理であるピンサには期待しています」とピンサへの期待をお話しました。

最後に葛原さんは「お米の消費拡大は水田や生産者を守ることはもちろん、食材として可能性があるので、米粉の良さを最大限活かした調理法で、米粉をもっと楽しんでほしい」と語りました。





■ 米・米粉消費拡大推進プロジェクトと米粉に特化した展示会の活動報告 農林水産省 農産局 穀物課 成田慈さん

農林水産省 成田慈さんによる、2024年の米粉事業活動報告が行われました。

「スタートして約1年の米コ塾は会員が300人ほどまで増え、『粉もんゼミ』『米粉を知るゼミ』『米麺ゼミ』を通じて、米粉を一緒に盛り上げてもらっています。」

「また、消費者向け情報サイト『米粉タイムズ』は、米粉の専用サイトとして確立されてきたと感じています。さらに、全国14社が参加した米粉を使ったグルメフェア、米粉のスイーツレシピコンテストなどを行いました。」とさまざまな活動を通じ、米粉の新たな可能性を発信してきたことを報告しました。



■ 参加企業PRタイム① 株式会社cotta 齋藤貴生さん

お菓子とパンに関する国内最大級のEコマースを運営する株式会社cottaの齋藤貴生さんは、米粉はニーズが高まっている食材だと紹介。また、2024年9月に行われた米粉に特化したビジネスフェアの報告を行いました。

「製菓・パンのお店では米粉ニーズが高まっていますが、導入へのハードルを感じている、チャレンジして失敗しているという課題感がありました。そこで、33のメーカーによる展示会を開催しました。改めて米粉への興味関心の高さを実感するとともに、今の活動を続けていくことの重要性を感じました」とコメント。さらに、2026年に2度目となる米粉に特化した展示会を実施予定だと発表しました。



■ 参加企業PRタイム② 藤永産業株式会社 藤永徳治さん

自社工場で作る生米粉、引き立て生米粉を使用したパンや焼き菓子を展開するKOMETORAを運営する、藤永産業株式会社の藤永徳治さんが、プレゼンテーションを実施。

KOMETORAにて、販売している米粉を使ったスフレやベーグルのこだわりのほか、今後国内外に販路を拡大したいという展望やイベント参加・主催の意欲について語りました。





■参加企業PRタイム③

全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会 専務理事 細田浩之さん

全米輸の細田浩之さんが登壇し、海外輸出を目指す米、米粉、米粉商品、日本酒などのプロモーション展開について紹介しました。

欧米などで行われる日本市では、グルテンフリーというライフスタイルの定着を感じたと言います。また、「しかし、米粉を使ったものの認知度は世界的には低いので、試食などを通して認知を広めたい」と、国産米粉を世界へ普及する可能性を語りました。



■参加企業PRタイム④

株式会社dreamin みやなりちあきさん

米粉を使ったパンやお菓子のメニュー、レシピ開発などのコンサルティングを行う株式会社dreamin みやなりちあきさんは、「米粉を食べたことのない方に食べてもらうことが米粉業界がやるべきこと」との考えを発信しました。

その原点から「販売に悩む商材に米粉を合わせることで新しい価値を生み出す事業を展開している」ことを語り、米粉の魅力を発信する背景について語りました。



■参加企業PRタイム⑤

株式会社ファンケル フードテック事業部 藤田恵里佳さん

株式会社ファンケルの藤田恵里佳さんは、自身の経験から、徹底してグルテンを排除するのではなく、無理なくグルテンを控えるグルテンコントロールというライフスタイルを提案している「OKOME BAKERY」について紹介しました。

「味に自信がある、毎日食べたいと思えるベーグルができました。グルテンフリーが浸透していない日本ですが、米粉のグルメの味は負けていないと思います。」とコメントしました。





■ 米粉利用拡大は新たなステージへ～他業種も注目する米粉の可能性 米粉専門家の高橋ヒロさん、株式会社クリエイティブオフィスキュー 島森萌さん、 App Bank株式会社 創業者 村井智建さんがトークセッションを実施

まず、島森さん、村井さんが米粉との関わりについて、ご紹介しました。

島森さんは、「弊社はエンタメ事業の会社ですが、北海道の食を応援したいという社長の考えから、食エンタメにも携わっています。コロナ禍の外食産業の縮小で国産米の消費が減少した時、何かできることがないかと考え始め、北海道産米100%の米麺専門店『rice noodle comen（ライス ヌードル コメン）』をオープンしました」と語ります。

村井さんは「原宿でインバウンド向けのお店『YURINAN（ゆうりんあん）』を営業しています。去年は原宿店で15万食を販売し、65ほどのキャラクターコラボを実施しています。お客様のほとんどが外国からの観光客で、『グルテンフリーはないの?』と聞かれることが多く、これに応えるために現在米粉を使ったグルテンフリーのどら焼きの開発を行っている最中。今、5人に1人の子どもが小麦粉アレルギーを持っていると言われてるので、そんな方々にも楽しんでいただけると商品開発を進めているところです」。

お二人のお話しに対して、高橋さんは「別業界が参入することで新しい風が吹いていると感じます。それぞれ持つ強みを活かして、違うものを掛け合わせることが強みになることが面白い。今までの米粉の世界は深く掘っていく傾向にありましたが、『グルテンフリーが求められているから』と軽ろやかに取り込んでいくのは良い傾向。それにならって、さまざまな企業が『じゃあうちも』と米粉に注目してくれると良いですね」と展望を述べました。



■ 米粉タイムズから見てきたユーザーが求める米粉に求めるコト・モノ 米粉タイムズ エグゼクティブプロデューサー 小林 健司さん

本カンファレンスの最後に、米粉タイムズ エグゼクティブプロデューサーの小林さんから「米粉タイムズで人気のレシピ、よく読まれているコラム」をご紹介。

「米粉タイムズの結果を通して、簡単、自担、炊飯器、〇〇いらずというキーワードも見えてきました。」と語り、「2025年に編集部が目目しているのは、「ピザ」「かき揚げ」「上新粉 違い」「種類」の4つのキーワード」と今後も米粉タイムズを通して米粉に対する世間の反応、反響を見守っていくと語りました。





■「米粉カンファレンス 2025 -春-」にて、トレンド米粉グルメを発表

「米粉カンファレンス 2025-春-」とは、米コ塾・米粉タイムズが、新しい米粉の活用が大きく発展した2024年を振り返り、また、2025年に向けて、外食・内食における米粉トレンド予測などを発信するイベントです。

本イベント内で、トレンド米粉グルメを発表しました。また、イベントでは米粉専門家などの方々により、2025年の米粉業界に関する展望の発表など、さまざまなコンテンツを実施しました。今後も継続的に開催し、米粉の利用拡大を目指します。

■米コ塾とは

米コ塾は、“食”の各専門家が集まり、技術やノウハウを共有しながら米粉普及の未来を探求するコミュニティです。米粉を消費者にもっと知ってもらうために、米粉の特徴を活かした利用法等について、専門的なプラットフォームの確立をするべく、米粉の可能性を模索する飲食店オーナー・シェフ、料理家、生産者、食品メーカー、デザイナーなどによって構成される専門的なコミュニティーを形成し、それぞれの専門家が最新の技術やノウハウを共有しながら研究活動を展開していきます。

米コ塾

■米粉タイムズについて

米粉タイムズとは、消費者向けにレシピ・動画・コラム・プロジェクトに関する最新情報など米粉情報を発信しているWEBメディアです。WEBや公式SNS(Instagram、X)を通して、キャンペーンに関するお得な情報や、簡単で美味しく食べれるレシピや活用方法、米粉を使ったメニューを提供している飲食店検索も閲覧可能ですので、ぜひご活用ください。

米粉タイムズ

公式WEBサイト : <https://komeko-times.jp/>
公式Instagram : <https://www.instagram.com/komekotimes/>
公式X : <https://twitter.com/komekotimes>
公式YouTube : <https://www.youtube.com/@komekotimes>

■米・米粉消費拡大推進プロジェクトとは

「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」は、農林水産省が行う「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として実施します。本プロジェクトを通して、国際的な人口増加等による食料需要増大、原材料価格の上昇や円安の影響から、日本の食料安全保障の重要性が改めて見直されていることを受け、食糧の安定供給に向け国内で自給可能な作物である「お米・米粉」の消費拡大を目指しています。