



大阪・関西万博 「いのちを育む×米粉 日本の食文化と農業の未来をつなぐ“新しいお米のカタチ”」 イベントレポート

米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局は、大阪・関西万博にて6月5日～16日に開催された「食と暮らしの未来ウィーク」期間中に、農林水産省主催の「RELAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～」にて、「いのちを育む×米粉 日本の食文化と農業の未来をつなぐ“新しいお米のカタチ”」を開催し、米粉をテーマにしたステージイベントが実施されました。

※米粉タイムズURL：<https://komeko-times.jp/column/column60/>



■三原市特産品の米粉を使った商品開発ストーリー 大和中学校生徒

「広島県三原市大和町のもち粉を今後は地元の人だけでなく、他の地域の方にもアピールしていきたい」

本トークショーの冒頭に、地域法人おせっかいさん代表の村上朋子さん・副代表の皆川夏織さんと、共同開発を行った大和中学校の生徒の皆さんが米粉を使った商品開発について説明しました。

村上さん・皆川さんはプロジェクトの概要を説明し、大和中学校の生徒の方は「もち粉を使った『ラッキークッキー』と、粘土としても遊べる『こめんど』の2商品の販売とワークショップを行いました。地元の方が多く購入することがわかったが、他の地域の方にもどのようにアピールするかが課題と感じました。今後、この経験を、後輩たちに受け継いでいきたいと思っています。」と話し、プロジェクトへの想いと今後の展望を語りました。





■ トークセッション① 米粉の可能性を追求

「若者のアイデア力と米粉を掛け合わせて、継続的に発信することで地域創生に貢献できる」

「米粉を使った商品開発」を受け行われたトークセッション①では、株式会社おこめん工房 井掛雅祥さん、地域法人 おせっかいさん 村上朋子さん・皆川夏織さん、増田製粉株式会社 増田洸佑さん、大和中学校の生徒の方々が登壇。米粉の可能性を追求し、地域の活性化にどのように結びついているのかそれぞれの立場よりお話をしました。

地元の中学生と共同開発を行った村上さん・皆川さんは「『ラッキークッキー』はサクサク、ホロホロの食感で、米粉の味がダイレクトに感じる事ができ、『こめんど』は、触ってみると気持ち良くて、リラクゼーション効果がありそうとの声もありとても評判が良かったです。米粉の可能性を、これからも若い世代の柔らかい脳で考えてもらい、活動をコツコツ積み上げて地域創生に繋げていきたいです。」と米粉による地方創生に意欲を示しました。

本プロジェクトで実施されたクラウドファンディングについて井掛さんは「他の地域で暮らす方々からも支援があり、良い繋がりができたと感じました。」と話し、増田さんは「大和町で米粉の生産が盛んに行われていることを、地域の人も実はあまり知らないということが分かり、活動を通してお米や米粉の魅力を知ってもらうことや、ひとりひとりの意識を変えることができれば、米粉・米を取り巻く環境が変わるきっかけになると思います。」と本プロジェクトを総括し、今後の展望を述べました。



■ トークセッション②日本の米・米粉の可能性を未来へ 「米粉はこれから、より拡大していく」

「日本の米・米粉の可能性を未来へ」をテーマに行われたトークセッション②では、株式会社百笑市場 長谷川有朋さん、管理栄養士・米粉料理家 中村りえさん、株式会社波里 藤波孝幸さんが登壇。

日本の米・米粉の魅力と今後の展望についてそれぞれの立場よりお話をしました。

米の卸や輸出、米の契約栽培を行う株式会社百笑市場の長谷川さんは「近年、米粉が注目を集めるようになり、同時に可能性も感じるようになりました。そんな中で、米粉を使ったパンや麺、お菓子といったように、お米が違う形になって食卓へ届くのは、生産者たちも喜ばしく思っており、未来への希望も感じています。」と米粉の可能性に言及しました。

米粉の魅力について米粉料理家である中村さんは「グルテンフリー市場の拡大や食料自給率アップに貢献すること、世界との繋がりなどによって米粉は今後も注目される素材でしょう。」と米粉グルメの今後の展望について語りました。





国産米を製粉し、その米粉を使ったお菓子の製造や、米麺の製造をしている株式会社波里の藤波さんは「ニーズも増加しているが、『米粉は扱いづらい』という人が多いのも実情でした。『一回使うと戻れない』という声もよく聞かれ、徐々に米粉の利用に向けた啓発活動が実ってきていると感じます。」と米粉の注目度を話しました。

「日本の米粉ならではの魅力は、海外でも大人気」

続いてのテーマである「海外での米粉の可能性について」では、中村さんは「『海外の商談のためにレシピを作ってほしい』とレシピ開発の依頼をされた際に、日本の米粉だからできること、日本の米粉ならではの魅力があるんだと気がつきました」と話しました。

藤波さんは「日本産の米粉は、製粉技術が高いと海外でも評価されており、使うとソフトでしっとりした食感になる。海外のお菓子は重いイメージがあるので、そういう切り口での提案も面白いと思います。」と海外での米粉の訴求方法を語りました。

さらに、長谷川さんは「海外では日本食が急速に広がっており、ヘルシーで安心安全というイメージもあります。同時に、欧米ではグルテンフリーやプラントベース、健康志向、アレルギー対応が日本よりも広がっているため、米粉が拡大していく可能性が大きいと感じます。」と海外市場での可能性を話しました。



■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。

■事業実施主体について

1996年に飲食店情報サイト「ぐるなび（※）」を開設。詳細なメニュー情報等を事前に確認してから飲食店に行くという外食のスタイルを定着させました。現在「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、「飲食店DXのベストパートナー」としてさらなるサービスの拡充を図っています。（※）2023年10月に「楽天ぐるなび」へ名称変更

社名	株式会社ぐるなび Gurunavi, Inc.
設立年月日	1989年10月2日（会社設立） 2000年2月29日（株式会社ぐるなび発足）
所在地	東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー11F
資本金	100百万円（2025年3月31日現在）
事業内容	パソコン・スマートフォン等による飲食店等の情報提供サービス、 飲食店等の経営に関わる各種業務支援サービスの提供その他関連する事業
従業員数	単体 888名 連結 962名（2025年3月31日現在）
URL	https://corporate.gnavi.co.jp/