

参加者の約9割がカンファレンスの内容に満足！ 「米粉カンファレンス2025-秋-」イベントレポート ～今後の米粉の在り方が変わる新商品について議論～

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-秋-」が2025年10月24日（金）に開催。米コ塾の活動報告に加え、モンサンクレール オーナーシェフパティシエ 辻口博啓さん、料理家 高橋ヒロさん、株式会社cotta 統括/エグゼクティブマネージャー 齋藤貴生さんが登壇し、米粉の今後の可能性について議論を交わしました。さらに、米粉関連事業者が一堂に会し、新商品開発に向けたアイデア共有と議論を行いました。カンファレンス終了後に参加者へ向けて実施した事後アンケートでは86.9%が満足している、69.5%が次回も参加したい、検討すると答え※1、より米粉が発展するための内容の濃いカンファレンスとなりました。

※米コ塾アーカイブURL：https://jyuku.komeko-times.jp/konamon/know_detail/2025111401

※1：参考）「米粉カンファレンス2025-秋-」参加者46名のアンケート回答



■「米粉カンファレンス2025-秋-」とは

「米粉カンファレンス 2025-秋-」では、米コ塾が新しく開発した「米粉コミュニケーションアイコン」の活用事例をはじめとした活動を振り返り、また、世界的パティシエであるモンサンクレール オーナーシェフパティシエ 辻口博啓さん、料理家 高橋ヒロさん、株式会社cotta 統括/エグゼクティブマネージャー 齋藤貴生さんが登壇し、集結した米粉を扱う事業者が共同で米粉の今後の可能性について議論を交わしました。さらに、米粉関連事業者が一堂に会し、新商品開発に向けたアイデア共有と議論を行いました。今後も継続的に開催し、米粉の利用拡大を目指します。

■米コ塾の活動報告

農林水産省 農産局 穀物課/米流通調整官(米粉班長) 齊官 英雄 さん

「これからも米粉の未来に向けて活動を展開していきたい」

本カンファレンスの冒頭に、農林水産省の齊官さんが挨拶し、“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ある米コ塾の活動を発表しました。齊官さんは「参加いただいている米粉を取り扱う事業者の皆様のおかげで米コ塾は成り立っている。これからも米粉の未来に向けて活動を展開していきたい。」と話しました。



■新潟大学 経済科学部学生による米粉に関する発表

新潟大学 経済科学部学生による米粉に関する発表をしました。学生たちは「研究をすることや、アイデアを企業様へ提供することはできるが、商品を作ることや形にすることはできない。今回、米粉カンファレンスに参加させていただき、米粉の未来を考える皆様と出会えたことはとても貴重な経験で、ぜひ今後一緒に挑戦していきたい。」と話し、米粉の普及拡大に関して思いを語りました。



■トークセッション～実態調査からひもとく米粉利用拡大の可能性について～

モンサंकレール オーナーシェフパティシエ 辻口博啓さん

「米粉を使用することでより美味しさが増すと感じている。」

料理家 高橋ヒロさん

「米粉を流通させるための工夫をしていくことが米粉の消費を加速させることに繋がる」

株式会社cotta 統括/エグゼクティブマネージャー 齋藤貴生さんより米粉調査の報告と、その調査に基づいて辻口さんと高橋さんによるクロストークを実施しました。調査結果を受け、辻口さんは「以前は小麦粉の代替とされていた米粉だが、今は米粉だからこそより美味しい商品が増えてきている。食べた時のくちどけや、食べ終わりのすっきり感など米粉を使用することで美味しさが増すと思う。」と話し、高橋さんは「良い米粉があることや製粉技術も向上しており、米粉に関する知識も高まってきていると感じる。加工技術を活用した製品や米粉を流通させるための工夫をしていくことが米粉の消費を加速させることに繋がると感じている。」と話し、米粉の今後の利用拡大の可能性について議論しました。



後半には辻口さんが提供する米粉を使用したスイーツの試食を実施し、参加した米粉事業者の方々に実際に体感いただきました。

■ディスカッション①～米コ塾会員と考える新たな商品開発の可能性～

株式会社cottaの米粉調査報告、辻口さん、高橋さんのクロストークを受け、参加いただいた米粉を扱う事業者の皆様に米粉を原材料として活用することについてグループでディスカッションを実施しました。「次にヒットすると思う商品」「米粉を原料にして挑戦しようと考えていること」「米粉の加工品や半加工品を使用して挑戦しようと考えていること」「こんなテーマでコラボ先を探している」の4つのテーマを設定し、今後の米粉商品開発について米粉を扱う事業者同士で議論を交わしました。



■ショートプレゼン～米粉利用の最前線をご紹介～① Sweetsさつき 小林 雅之さん

ショートプレゼンでは販売開始から1年以内の新商品を登壇企業がプレゼンしました。

Sweetsさつき 小林さんは、「豆乳クリームのバターサンド」についてプレゼンし、「小麦アレルギーといった身近な課題を解決し、食べる人のことを考えた商品を提供しています。」と、グルテンフリーである米粉の特徴を活かした商品展開をしていると話しました。



■ショートプレゼン～米粉利用の最前線をご紹介～② 株式会社dreamin みやなり ちあきさん

株式会社dreamin みやなりさんは、「ノンオイル米粉ベーグル」についてプレゼンし、「今回は運動をしている人向けに、油を使わないノンオイルかつ従来の小麦ベーグルにも劣らない高タンパクな商品開発しました。」とグルテンフリー需要もあり、米粉ニーズが広がっていると話しました。



■ショートプレゼン～米粉利用の最前線をご紹介～③ 株式会社にじとまめ 田中 直子さん

株式会社にじとまめ 田中さんは、「米粉と豆乳のカヌレ」についてプレゼンし、「米粉ならではのザクザク食感と、もちもち食感が楽しめる商品です。」と米粉を使用することによる食感の良さについて話しました。



■ショートプレゼン～米粉利用の最前線をご紹介～④ みたけ食品工業株式会社 鈴木 里沙子さん

みたけ食品工業株式会社 鈴木さんは、「大豆粉と米粉のパンミックス」についてプレゼンし、「使用するのは水と油のみで、フライパンで手軽にパン作りができる商品、かつ米粉を使用することでもちもちとした食感が楽しめる商品です。」と手軽に米粉パンを作ることができると話しました。



■ショートプレゼンテーション～米粉利用の最前線～⑤ kometora 藤永 隆史さん

kometora 藤永さんは、湿式製法にて自社製粉し、あえて乾燥させない米粉を100%使用した「生米粉のシュークリーム」についてプレゼンし、「生地、カスタードにも米粉を使用して生米粉100%のふわふわとした新食感の商品です。」と新商品の説明をしました。



■一日を通してモンサンクレール オーナーシェフパティシエ 辻口博啓さんは
「米粉の可能性はこれからも広がっていくと感じました。」、
料理家 高橋ヒロさんは「米粉の次のステージとしてお店に行ったら必ず米粉商品がある
という状況を作りたい。」とコメント

一日を通して、辻口さんは「田んぼという日本の原風景を後世に繋いでいくためにお米、米粉の可能性を広げるために協力していくことが重要。」と話し、高橋さんは「お店に行ったら米粉商品が必ずあるという状況が、米粉の次のステージと思っています。米粉に関する事業者の皆様とともに協力して米粉を盛り上げていけたらと思います。」とコメントし、米粉の今後の利用拡大のためのポイントと米粉カンファレンス2025-秋-を締めくくりました。



■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

■米コ塾新規会員メンバー募集のご案内

もっと米粉のことを知って、もっと食べてほしい。そんな想いに賛同いただき、共に活動していただける米コ塾会員を募集しています。今後も日本全国各地へと活動の輪を広げ、日本の米粉文化の発展に貢献していきたいと考えています。独自の商品やレシピの開発、ワークショップなど、業界の垣根を越えた取り組みを通じて、米粉の新たな可能性を一緒に広げていきましょう。

【米コ塾会員とは】

入会費・年会費 : 無料

特典 : 会員限定のメールマガジンの受信、ゼミの活動への参加

対象 : 米粉を取り扱う事業者・各種団体の方、これから事業に米粉を取り入れることを検討中の方など、どなたでも会員になれます

URL : <https://jyuku.komeko-times.jp/>

【会員登録フォームはこちら】

<https://form.run/@komekojyuku-member-registration>

■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。