



米粉利用拡大推進事業の提案

NPOアイシスジャパン
コクサイシヨク.com



趣旨

- 米の年間消費量が年々減少していく中、米の消費拡大の一環として、米の新しい利用方法としての、米粉製品についての提案をする。
- 米粉の消費を拡大することで、米の生産量を上げ、日本国の自給率を上げ、休耕地を有効利用できることを旨とする。



米粉麺についての提案

- 【現状】
- 農林水産フェア等で米粉の製品をみた。
- 率直な意見としては、成分の粉（小麦か米）が違うだけで、差別化が無いような気がした。
- すると、コストの安い小麦を購入をする。
- 何か従来のもものと違う特長があると良いと感じた。

従来の麺製品との差別化

- 十数年前、北海道で麺の形状を三角にしたものが発表された。
- 実際に小麦の麺として販売もされ、好評であった。
- ある事情によって、現在まで、お蔵に入っていた製品である






現在この形状で出ている、
麺は存在しない

従って、今回この機器を使い、素材
を米粉で作ることで、差別化を与え、
米粉の麺のメリットを出してはどうか

。



麺を三角にすることでのメリット

- 第一のメリットは、ゆであがり時間が短くなること
 - お客様に早く提供できる
 - ゆであがり時間が短いということは、ECOにつながる
 - 検証によると、従来の麺で1分ちがう
 - 第二に、ゆでたものが伸びにくいという事である。
(今一度確認要)
 - 第三に、食感がよい。いわゆる腰があるということ。
- 
- 現代の食事情や時代の背景にマッチしているのではないか？



米粉三角麺用途

- 生麺・乾麺として製造販売することができる。
- 他には無い商品になるので、愛知県の特産品として、米粉製品の目玉とすることが出来る
- 現在、太さに合わせて機械が5台ある
- ラーメン・パスタ・そば・うどんとしてバリエーションを付ける
- COP10に向けて、海外からの「おもてなし」に、愛知名古屋の特産品として、PRしてはどうか。



将来の用途・可能性

- もう一つの可能性は、カップ麺にすること。現在米としての沢山の備蓄米が用途なく積まれているということだが、カップ麺にすることで、有事の際の保存食にも使える。
- 製品としてストックすることで、不用途米が非常食とすることが出来る。



実現の度合い

- 現在、すでにその機器がある。特許権は切れている。
- 持ち主より、使用権を頂ければ、すぐにでも製造を開始することができる。
- また、国内の製麺工場での検証も終わっており、現状の製麺器に取り付けるだけで、すぐに製品化ができるということである。
- 実際本提案の採用が決まれば、開発者の方が、実際使用する米のサンプルを検証し、最適な米粉の配合を割り出していただけると期待される。



ご静聴ありがとうございました

NPOアイシスジャパン
コクサイシヨク.com