

こめ こ になに 米粉って何？

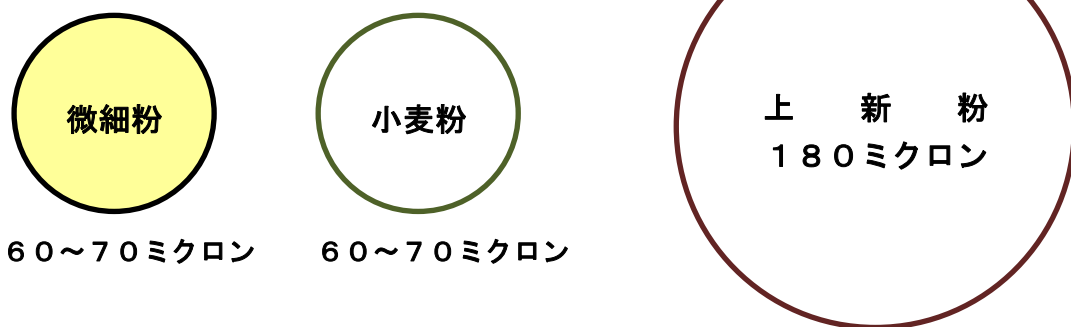
『^{こめ}米粉』とは、

従来から、うるち米を粉にした「上新粉」、「上用粉」やもち米を粉にした「白玉粉」、「道明寺粉」がありました。近年、従来の米粉を更に細かく製粉する技術が開発されそれにより製粉された、微細粉を最近では「**米粉**」と呼んでいます。

微細粉の大きさは？

微細粉・・・60～70ミクロン程度（一般的な小麦粉と同程度）

上新粉・・・180ミクロン程度



製粉方法は、従来の製粉過程において、「洗米」や「^{ふるい}篩」の過程で工夫をしています。（特別に許可を得ているものは除きます）

なぜ米粉が注目されているの？

主食として日本を支えてきた「お米」の消費量が年々減少し、国内の水田の約60%でまかなえる量になっています。

一方、パンや麺の原料である小麦はそのほとんどを輸入していますが、世界的な食料需給（生産と消費）の影響を受けて、将来の安定供給に不安が生じています。

今後、食料を安定供給していくためには、水田を最大限に活用して、自給力の向上につなげていく必要があります。有効活用する方法の一つにご飯用以外のお米の生産があり、またその中でもパンや麺など様々な食品への利用の可能性が広がっている米粉は自給力向上にうってつけなのです。