

米粉活用のメリット

●米粉で新食感

新潟県が開発した新しい米粉は、小麦粉並に粒が小さく、なめらかに仕上がるので、パンやケーキに使うと「ふんわり」「もちもち」、洋菓子では「しっとり」、揚げ物では「サクサク」とした食感が味わえます。

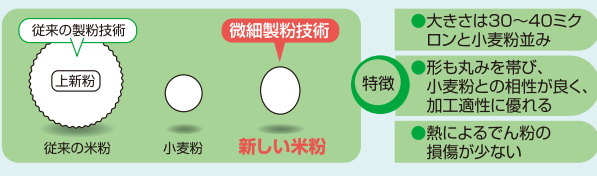
●米粉はヘルシー

米粉は小麦粉と比べて油を吸いにくいので、揚げ物に使うとさっぱり、ヘルシーに仕上がります。また、米粉は良質なタンパク質を多く含んでいます。(アミノ酸スコアが小麦粉の1.7倍)小麦タンパクを含まない米粉を使用することで、小麦アレルギーの方に対応した食品作りが可能です。

●新しい「微細製粉技術」

新潟県が開発した微細製粉技術(特許取得)により小麦粉用途に使用できる米粉の製造が可能になりました。

粒子のイメージ



にいがた発「R10プロジェクト」



- 食料自給率向上のため小麦粉消費量の10%以上を米粉に置き換える国民的プロジェクト
- 小麦粉消費量の10%、約50万トン(約10万ヘクタール)を米粉に置き換えれば、日本の食料自給率は2%向上します。米粉50万トン生産に必要な水田は10万ヘクタールに相当します。
- 国産米の米粉の使用を増やすことで、小麦輸入時の温室効果ガス排出を制御できます。

※問い合わせは、下記の食品・流通課まで

発行

新潟県(農林水産部食品・流通課)

TEL 025-280-5306

FAX 025-280-5548

新潟県米消費拡大推進協議会 JA新潟中央会

TEL 025-230-2023

FAX 025-227-1171