



## 米コ塾「米麺ゼミ」レポート

米粉を使った麺“米麺”を大阪の新しい麺文化に  
米麺を開発し提供している各社が登壇し、トークセッションや試食を実施

米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局は、2024年9月17日(火)に「米コ塾」の一環として、「米麺ゼミ」を、辻口調理師専門学校との共催にて開催しました。米麺ゼミでは、昨年食のトレンド入りを果たした米粉を使用した麺「米麺」をテーマに、米麺を手掛けている企業に登壇いただきました。また、実際に、参加者には米麺を試食いただき、その魅力を感じていただきました。



### ■「米麺ゼミ」とは

米・米粉消費拡大推進プロジェクトでは、2024年10月1日～11月30日まで「米粉を使ったグルメフェア」を開催致します。本フェアに先駆けて、米麺を使ったメニュー開発・提供に関心をお持ちの飲食店様、メディアの皆様をご招待し、米麺の魅力や可能性を知っていただき、メニュー開発のきっかけやご参考にさせていただくことを目的に、米麺ゼミを辻調理師専門学校と共催しました。

今回は、多くの外国人観光客が訪れ、注目を集める天下の台所、大阪で開催。さらに、米・米粉の中でも米粉を使った麺「米麺（こめめん）」に着目。世界の方々に受け入れていただけるような「米麺を使った新しいカテゴリー創出」をテーマに実施しました。



本カンファレンスの冒頭に、農林水産省農産局 穀物課 課長補佐 齊官 英雄さんと、辻調理師専門学校 食環境マネジメント概論 講師 尾藤 環さんより、米麺の可能性について、トークしました。

齊官さんは、「みんなが好きなメニューで外国人も好む日本食を考えた時に、その中でも『おいしい・手頃な値段・すぐに食べられる』のは、麺料理なのではないかと考えました。日本でつくられる国産の食材で、日本の農業のためにもなる、そんな食ジャンルに米麺がなるのではないかと思います。天下の台所・大阪で研究しよう和本日のセミナーを企画しました。大阪に米麺のご当地グルメを作りたいと考えています」と米麺に注目した理由を語りました。

また、尾藤さんは「ハラールやビーガンなど多様な方を迎えるとなった時に、同じテーブルを囲むことができるメニューがあることが大切になります。とはいえ、日本の食文化を知ってほしい、となった時に米麺が有用になってくるのではないのでしょうか」と多様性時代についても言及しました。



## ■ おこめん工房 井掛 代表取締役

**「おこめんならではの食べ方を一緒に考えてくれたら嬉しい」**

（株）おこめん工房 井掛 雅祥 代表取締役にご登壇いただき、「おこめんの魅力」をお話しいただきました。

井掛さんは、「米麺「おこめん」は、ツルツルもちもちとした新しい食感が持ち味。また、茹で時間が1分半と短いのも特色」と話し、「広島为学校給食としても提供されるようになりましたが、どう食べるかという提案があまりできていないのが現状です。本日お越しの皆様にも是非、おこめんならではの食べ方を一緒に考えてくれたら嬉しいです」と呼びかけました。





## ■日本麺機 取締役 ニチメンTradings 代表 基井 氏

「現在、米粉麺専用の製麺機を開発中。さまざまなお米で作れるようになる予定」

日本麺機 取締役、ニチメンTradings 代表 基井 優希也氏にご登壇いただき、米粉の製麺機開発や米麺の開発についてお話しいただきました。

基井さんは、「米粉は奥が深く、無添加では小麦粉のように生地が繋がらず開発には2、3年かかりました。無添加の米粉パスタにむいているお米と出会うことができたことと、メーカーなのでさまざまな製麺機で試作が行えたことで完成しました」と話しました。



## ■(株)高谷 高谷 代表

「兼業農家が多い地域のため、地域のブランドの米粉を作ろう」

(株)高谷 高谷 直樹 代表にご登壇いただき、米農家の視点から米粉の可能性をお話しいただきました。

高谷さんは、「専業農家のように大規模なことができない兼業農家が多い地域のため、地域のブランドの米粉を作ろうと考えました。お菓子屋さんに卸してお菓子にもらったり、自分の店でパンにしたり、またパンケーキやお好み焼きなどのミックス粉にもしています。その後、良い製麺機と出会い、米麺を作ることができました。」と話しました。



## ■フィット&リカバリー 鶴留 代表

「どんな品種のお米でも、麺やパンなどを作ることができる」

(株)フィット&リカバリー 鶴留 代表にご登壇いただき、その場で米麺作りを実現いただきました。

鶴留さんは「弊社の製粉技術では米の品種等にこだわらずにパンや麺に適した米粉を作れます」と説明しました。

さらに、「通常的小麦粉の1/5~1/6くらいの細かさに製粉した米粉（玄米粉）を自社で作っており、粉碎時に熱が加わらない為、アルファ化せず水の表面張力で米粉同士がくっつき麺になるのが特徴」と話しました。



## ■龍旗信 松原 代表取締役

「ビーガン&グルテンフリーのラーメンを提供したいと考え、米麺を考案した」

(株)龍旗信 松原 龍司 代表取締役にご登壇いただき、米麺を使った冷麺の開発秘話をお話しいただきました。

松原さんは、「米麺で塩味の冷麺を作り、お店で提供しています。大阪で行われた食のイベントで、ビーガン&グルテンフリーに振り切ったラーメンを提供したいと考え、米麺を考案したのがスタート。この時はまだ完璧とは言えませんが、グルテンフリーというだけでニーズがあるなと感じました」と話しました。



## ■不二製油 風味基材事業部 齋藤 部長

「弊社は研究開発に力を入れており、特に油脂とタンパクにこだわりを持っている」

不二製油(株) 風味基材事業部 齋藤 努 部長にご登壇いただき、龍旗信でも使用している植物性の出汁についてお話しいただきました。

齋藤さんは、「ひとつのテーブルを多様な価値観を持った人が囲むようになるには、ビーガン以外の方が食べてもおいしいものである必要がありますが、植物性の出汁“MIRA-Dashi®（ミラダシ）”は、環境や健康への配慮からだけではなく本能でおいしいと思って食べてもらえるように開発しました」と話しました。



## ■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・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（2022年12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984名 連結1,080名（2023年12月31日現在）
URL	<a href="https://www.gnavi.co.jp/">https://www.gnavi.co.jp/</a>