

おすすめ！  
コープの  
商品

CO-OP  
国産米の米粉

揚げ物に、ホワイトソースやケーキに

小麦粉の代わりに幅広く使えて便利！

吸油が少なく、ダマにならない米粉

最近よく見かけるようになった「米粉」。でも、いまひとつ用途が分からない人も多いのではないのでしょうか。今回は埼玉県鴻巣市にある米粉製造の工場を訪問。米粉の良さをもちと広めたい」と話す皆さんに、おすすめの使い方を聞きましました。

コープデリグループは持続可能な生産と消費に向けて、日本の米づくりを応援しています



CO-OP 国産米の米粉が  
できるまで

## 1 精米

原料となる玄米は、2022年に増設した精米工場のサイロ（写真A）で貯蔵されています。まずは比重選別で細かい石などを取り除き、精米機に投入。ぬかを取って白米にします。次に米と米をこすり合わせて表面に残るぬかをさらに取り除き、無洗米のような状態に。その後、黒っぽい色の米や異物を取り除く色彩選別などの工程を経て、精米された米を配管を通し製粉工場へ移します（B）。



抜群に使い勝手がいい

日本の米の消費量は減り続け、この50年あまりで半分以下に減っています。こうした中、米農家を少しでも応援したいと生まれたのが「CO・OP 国産米の米粉」。最近の小麦粉の品薄と高騰からも米粉を使った商品が広がっており、この商品を製造して頂いたたけ食品工業株式会社でも米粉の生産量が増えています。原料には埼玉県産のうるち米のみを使用

用。営業担当の吉野慶さんは「小麦粉に比べ吸油が抑えられるので、揚げ物の衣におすすめです」と話します。「私たちが調べたところ、吸油率は小麦粉の3分の1程度。余計な油を吸わないのであっさりしていて、冷めてもベタつたりしません。表面のカラツとした食感を保つので、お弁当に入れるのもいいでしょう。ダマにならないのでお菓子作りにも適しています」。こうした米粉の使い勝手の良さは、米にグルテンが含まれないから。「小麦粉にはグルテンが含まれ少しもつたりするのになら、米粉はサラツとしています。だから衣が薄付きになってカラツと揚がります」と話すのは、営業部長の横山康弘さん。「ホワイトソースも米粉で作ればダマにならず、シチューに使われる方もいらっしやいます。食器へのこびりつきも少ないので洗いのラグラダという声も聞きますね」

秘訣は「粒の細かさ」

米の粉は日本で古くから使われ、うるち米から作る上新粉、もち米から作る白玉粉などがあります。これらとの違いは粉の粒の大きさ。「同じ米の粉でも上新粉は粒が大きく、パンや洋菓子に使うとざらついた食感になってしまいます。近年、製造技術が高まり、より細かい米粉を作れるようになりました。この商品は小麦粉に近い大きさまで細かく粉砕。粒度をそろえているので、小麦粉と同じような使い方ができます」と胸を張るのは工場長の川端泰さん。

アレルギイが理由で米粉を選ぶ方もいることから、工場内への小麦の持ち込みは厳禁。アレルゲン検査も実施しています。横山さんは「グルテンを控えた食事を心掛けているというお客様もおり、こうした面からも需要が増えていると感じます」と語ります。「唐揚げに使えばサクサクした食感、パンやお菓子に使えばもちもちと、米粉ならではのおいさが味わえます。小麦粉と変わらず便利に使えますので、ぜひたくさんの方に食べていただきたいです。おいしく食べることで、国産米の応援にもつながります」と熱く語る吉野さん。粒の細かいサラサラの米粉を、まずは揚げ物で試してみたいかでしょうか？

## 4 計量・金属探知

計量して適正な重さであることを確認し、金属探知機を通します（写真H）。なお、ここに至るまでにも4回の金属除去を実施。配管内に磁石を設置し、そこを通過させることで金属の混入を防いでいます。



## 3 じゅうてん 充填・包装

米粉を袋に充填します（写真F）。袋をゆすって米粉をならし（G）、余分な空気が入らないようにして口を閉じます。包装工程でも洗浄・拭き取りを徹底し、アレルゲン検査を実施。同社は厳格な食品安全認証規格であるFSSC22000の認証を得ています。



## 2 粉砕

粉砕機で白米を砕き、風を当てて粉粒の大きさをそろえます。十分に砕かれたものだけを吸い上げることで（写真C）、米粉の細かさが均一に。吸い上げた米粉は、タッチパネルを操作し（D）、空気輸送で配管を通して次の工程に移動させます（E）。



## 5 検品・箱詰め

しっかり包装され、パッケージに賞味期限が印字されていること、印刷のズレやカスレがないなどを担当者が目視で確認。丁寧に箱詰めします（写真J）。重量を確認して箱を閉じ、箱にも賞味期限を印字、出荷します（K）。



使いやすい  
500g!



写真左から  
みたけ食品工業株式会社  
執行役員 鴻巣工場工場長  
川端泰さん、  
営業一部係長 吉野慶さん、  
営業一部部長 横山康弘さん

別ページで、  
レシピをご紹介します

今回ご紹介した  
商品はこちら！

CO-OP 国産米の米粉

宅配：  
9月4回、11月3回に取り扱う予定  
です（いつでも注文商品です）

