

最後に、

耕作放棄地の利活用には、小麦や大豆などが通常ですが、イニシャル・ランニングコストの点や周辺農地への不安などから、個々の農家単位では水稻以外への転作はハードルが高いといえる。在来種の古代米への転作は、コストは抑えられ、水稻と同じ管理が可能であり導入しやすい。さらに陸稲や谷津田など厳しい自然環境でも育つため、耕作放棄地での育成も容易であり、農村の景観向上や食文化の継承などにもつながる。一方で課題も…

古代米も水稻に分類され、耕作放棄地であればどこでも生産できるわけではない。減反調整地として休耕していた農地では、耕作放棄地でも食用としての水稻生産はできない。そこで、古代米を加工食用として生産することで、地域の耕作放棄地を最少コストで・最短に復興させることができ、持続可能な黒字化生産に変化させることができます。

国内自給率が40%を切った今、日本の農業・将来の大人たちの食には、農業後継者不足や耕作放棄地の利活用など不安要素が山積みだ。食の多様性がもたらしたお米の消費激減に対し、「米粉」や「古代米」は問題解決のための起爆剤となる可能性を持っている。米粉の普及、お米を中心とした食の多様性は「日本の農業や農業後継者育成」・「未来の大人たちの食」を守ることにつながると信じています。

## 【黒米粉・赤米粉の無料カタログ】 ご自由にお取りください。

米粉は“白”だけではない。

**黒米と赤米の米粉が誕生。**

耕作放棄地利活用のための 古代米の米粉普及事業

### お問い合わせ/ご注文

SEEDRICE.net

(特定非営利活動法人TINA おこめナビ事業部内 )

〒289-1726 千葉県山武郡横芝光町木戸8559-1

Web <http://seedrice.net/> (<http://古代米.net>)

Tel 0479-84-3335 Fax 0479-84-0802

Mail [info@okomenavi.jp](mailto:info@okomenavi.jp) 担当:秋葉・吉岡

FOOD ACTION  
NIPPON の田んぼ  
アートも見学可能。  
10/11 稲刈り体験  
参加者募集中！



SEEDRICE.netでは、地域農業者と協力し、地域の休耕地・耕作放棄地を復興し、約20ヘクタールの農地にて、日本古来の在来種の古代稲(黒米・赤米・赤梗米・緑米・緑香米など)約240種類の保守保存活動を行っています。収穫された古代米は、雑穀米の原料として食用やお酒や味噌などの原料米として、ワラは正月等の「しめ縄」やペット用「敷き藁」、米ぬかは「化粧品の原料」などにも活用されています。また最近では「田んぼアート」などの農業の観光側面への活用や、小中学校の農業体験にも人気です。

# 【古代米と米粉】

そもそも古代米とは、玄米の時に茶色以外の色のお米（有色素米）のことをいいます。

古代米の種類は、主に玄米色の違い（黒・赤・緑の三色）と、お米そのものの種類（うるち米ともち米の二種類）で分類されます。

## 黒米

黒米には葡萄と同じアントシアニンポリフェノールが含まれているお米です。最近では雑穀米などに入っていることで有名になっているお米です。

## 赤米

赤米には黒米と同様のポリフェノールと緑茶などに含まれるカテキンを含んでいるお米です。赤もち米は割れやすい特徴がありますが、食味が高いうお米です。

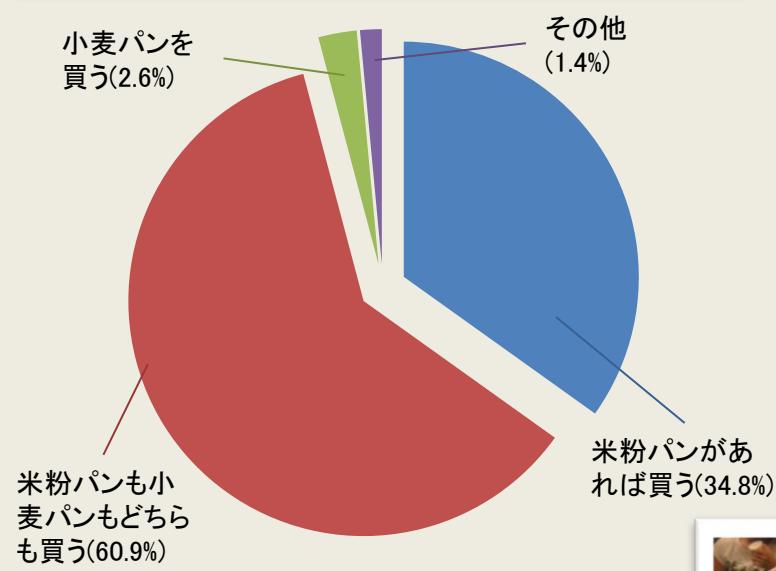
## 赤梗米

赤梗米はお赤飯のルーツであり、日本のお米のルーツとなつたお米でもあります。現在でも神社の近くでは献上米やしめ縄用として栽培されています。

## 【古代米 米粉は美味しいか？】

他のイベントでは、古代米 米粉の普及とマーケティングを含め、ご試食アンケートを行っています。

質問3) 古代米米粉パンと小麦パンどちらを買う？



その他の質問回答では、米粉パンを食べた感想では「もちもちしている」が全体の8割を占め、お米の香りがするが「1割」という回答を得た。また、米粉パンを食べるシーンでは「朝食のトースト」が、菓子パンや調理パンなどと比べ、最も多い回答を得た。

回答数:679人  
2010.9.5エコメッセinちば(幕張メッセ)にて



【写真】ご試食アンケートの様子

### ◎小売パック（チャック付き 1kg袋入り）

品名	粉サイズ	最低ロット	小売価格(税込)
黒米粉 1kg入 (もち種米粉)	90ミクロン(和菓子等)	5ヶ/1ケース	2,650円/ヶ
	90ミクロン以上(パン用)	20ヶ/1ケース	2,100円/ヶ
赤米粉 1kg入 (もち種米粉)	90ミクロン(和菓子等)	5ヶ/1ケース	2,650円/ヶ
	90ミクロン以上(パン用)	20ヶ/1ケース	2,100円/ヶ
赤梗米粉 1kg入 (うるち上新粉)	90ミクロン(和菓子等)	5ヶ/1ケース	2,650円/ヶ
	90ミクロン以上(パン用)	20ヶ/1ケース	2,100円/ヶ

※ 粉サイズは90ミクロン<90ミクロン以上となります。90ミクロンのほうが細かい米粉です。

※商品表ラベルは料金に含まれておりません。裏ラベルはJAS法に基づく表示のみ。

※卸価格はお問い合わせください。

### ◎業務用 (30kgクラフト袋)

各古代米（黒米・赤米・赤梗米）にて、30kg単位の製粉を賜ります。業務用の30kg単位では、粉サイズ分けをしません。納期は受注後約1週間です。

価格:48,000円～(税込・送料別)

小麦などのアレルギーの方がご購入される場合が多いため、私どもでは農薬・化学肥料は使わずに古代米を栽培しております。米粉以外に、各古代米（黒米・赤米・赤梗米・緑米・緑香米・5色米）の玄米も販売しております。3万円/30kg～

これら古代米を製粉し、小麦粉の代替として活用することで、色鮮やかなてんぷら粉、和洋菓子、煎餅などの米粉商品ができます。写真は古代米の米粉パンです。

