

第2回

rice-bran oil forum

こめ油フォーラム

in秋田湯沢

日時 平成25年4月26日(金) 10:00~13:00

場所 湯沢グランドホテル 2階ダイヤモンドホール

秋田県湯沢市材木町一丁目1番1号 TEL 0183-72-3030



主催 湯沢市米政策戦略会議、湯沢市

後援 秋田県、一般社団法人日本発芽玄米協会、こまち農業協同組合
湯沢主食集荷商業組合



次 第

(進行：湯沢市農林課長 高久義寿)

1. 開 会 10:00

2. あいさつ

3. 第1部 講 演 ①

講演資料①

「激変する農業情勢を見据えた次の一手」

講師 月刊食糧ジャーナル 編集部長 鶴田裕 先生

4. 第2部 講 演 ②

講演資料②

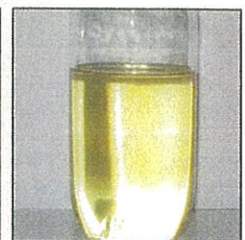
「安心・美味しい・ヘルシー こめ油の秘密！

～米ぬかから生まれたこめ油はスゴイ！～」

講師 ボーソー油脂(株) 営業本部 食品部 課長 高橋美奈子 先生

5. 第3部 試 食 会

6. 閉 会 13:00



お帰りの際、出口付近にて「こめ油ボトル」を頒布いたします。

ご家庭などで是非お試しください。



講師紹介

鶴田 裕 (つるだ ゆたか) 先生

月刊食糧ジャーナル (株式会社 食糧問題研究所) 編集部長

1961 年鹿児島生まれ。早稲田大学を経て食糧問題研究所に入社しコメ流通を担当、月刊『食糧ジャーナル』記者として、北海道から沖縄まで全国の米産地・米流通・米販売・米加工などを詳細に取材、栽培技術から産地戦略、育種研究機関、卸・小売・スーパー・外食・加工メーカーなどを幅広く取材しており、現職は『食糧ジャーナル』編集部長。

各産地や販売事業者などのアドバイザー業務も行っており、現在は「山形『つや姫』ブランド化戦略推進本部」の委員なども務めている。

高橋 美奈子 (たかはし みなこ) 先生

ボーソー油脂(株) 営業本部 食品部 課長

成蹊大学(工学研究科 工業化学専攻修士課程修了)を経て1994年にボーソー油脂(株)に入社し技術部に配属、「食べる油(食用油)」の研究開発や品質チェックに携わる。2003年に営業部に異動、商品開発プロジェクトリーダーを兼務し、現在にいたる。

2005 年～2006 年 (社)日本油化学会 理事

2010 年 第1回日本油化学会女性科学者奨励賞 受賞

農業と健康がつながる 「ゆざわ型循環社会」を目指して

～湯沢で作り、湯沢で食し、生産者も消費者も元気に！



主な課題(脅威)

1. 増え続ける減反(米の需要低下)
2. 未利用水田の増加(減反の30%)
3. 進まない複合経営(野菜・果樹等)
4. 生産者の減少(高齢・担い手不足)

兼業農家を取り残され、農地が荒廃して農村社会そのものが崩壊する恐れ

チャンス(機会)

1. 50年で食用油脂の供給量は2.2倍。
(米の消費は1/2)
2. 唯一の国産原料油として需要を伸ばしている「こめ油」
3. 稲作が一番取り組みやすい
(新たな機械や栽培技術が不要)
4. 自給率向上に直結し、健康増進にも寄与できる。

「こめ油」に着目

現在のこめ油は

精米所から一般米の「ぬか」を集めて製造している

精米所が分散

ぬかの需要が高い(エノキなど)

ぬかが集まりにくく、海外からの原油輸入が増加

(1990年 1,024t → 2010年 27,923t)



水田の油田化

湯沢市では

減反(休耕田)を活用して「油を絞るための米」をつくる

休耕田の活用により
農家所得が向上

唯一の国産植物油
として確かな需要

実現すれば、波及効果の
高い「新たなモデル」に
なり得る

事業のコンセプト

コンセプト

全国初！「こめ油」の生産・加工・
流通・消費による地域活性化

キーワード

農・商・工・食・健康

1. 転作田で「油を絞るための米」を生産する。（発想の転換）

農

休耕田に新たな品種（東北胚202号）を作付けすれば、農地の有効活用につながり、農家所得が向上する。
水田には水稻の作付けがベスト。主食用ではないので低労力栽培が可能。→ 農家が取り組みやすい

2. 原油プラントを設置・製造し、商品を地域内外に流通させる。

商・工

生産された米を地場で加工して原油を出荷する。プラントの稼働によって雇用が創出される。（民間）
当然、白米部分も販売可能（酒造用、製菓用などが候補）→ 6次産業化、地域内循環

3. 体に良いものを幅広く市民が食し、健康増進に寄与する。

食・健康

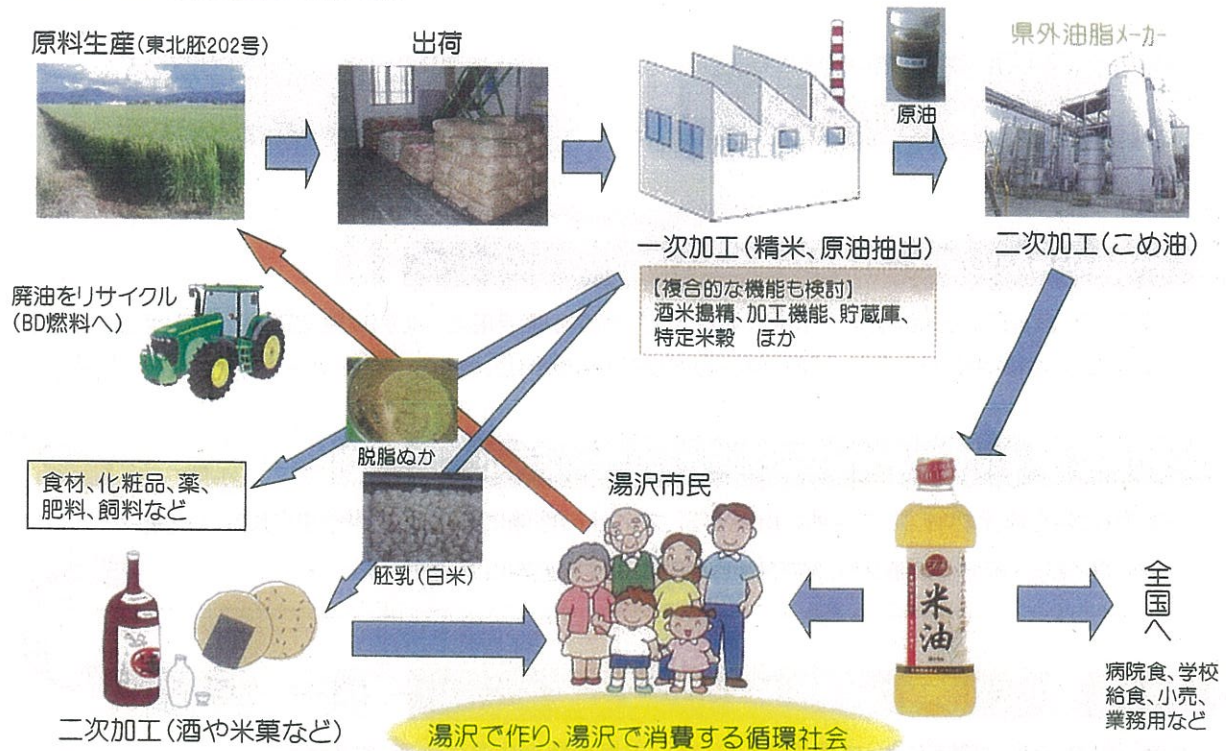
健診と連動した疫学調査によって機能性を証明し、市民や飲食店等に流通・普及させる。
誰もやったことがない調査データは学術的な価値も高く、湯沢市から全国・世界情報へ発信する。

全体イメージ



フロー図

※現在の想定



H25の主な取組(こめ油)

※当初予算案段階

東北胚202号の作付

「巨大胚芽米」と「低アミロース米」の特徴を活かし、次の2点における栽培を行う。

①こめ油用米(油糧米栽培)

- ・研究段階のため減反カウントなし
- ・大豆の後作、前年度不作付地など

②プレミアム発芽玄米(主食配合用)

- ・加工用米(ビタミン強化米)として減反カウント
- ・試験ではなく商業生産



市民への普及活動

①こめ油フォーラム&試食会

- 食生活改善推進員等を核とした普及・啓蒙
- フォーラム後、推進員が各地域で普及活動

②飲食店やモデル地区による重点的普及

- サンプル配布、メニュー提案ほか

③市広報誌の活用

- 月1回の連載、コラムなど(JA広報誌でも紹介)

④各種イベント等でのPR、マスコミ活用

⑤こめ油レシピコンテスト 等



白米部分の活用

○酒米、米菓などを中心に検討

醸造試験、精米適性、ブレンド適性など

経済性の検証、運営形態

○各種コストの試算・検証、運営形態の検討

- ・イニシャルコスト、ランニングコスト、販路等
- ・専門家を交えた具体的な経済性検証



栄養疫学研究に向けた検討

目的は、こめ油の機能性を科学的に証明すること。

①外部専門家を交えた検討会開催

- 食品総合研究所、果樹研究所、雄勝中央病院ほか

②集団健診や病院の活用を想定(国研究資金の活用)

- こめ油を食べる前と後の健康状態をチェック





