

ノングルテン米粉の製造と同加工品普及講習会 構成内容

構成	タイトル(演題)	内 容	担当(講師)	時間	
10:00	開会	開会挨拶	講習会開催の目的・意義等について	日本米粉協会・島田圭一郎副会長	5分
10:05	前段	近年の国内米粉市場の動向について 日本産米粉および米粉加工品の海外における将来性について	米粉の需要が伸びている等“追い風”が吹いている状況。2020年東京オリンピック・パラリンピックを控え、海外からも日本の米粉に関心が高まり需要増加が予想されること。	農水省穀物課または協会事務局	15分
			海外における日本産米粉の可能性。米粉輸出の展望と最新の欧米事情についての紹介。 さらに、アレルギー事故の防止を強く訴える。	萩田敏氏(CAP.N常任理事)	15分
10:35	本題	① 小麦アレルギー、食品過敏症等について	食物アレルギーの怖さを知ってもらうために、事例等を紹介。 グルテンフリーとノングルテンの違いなど基礎的なことから、グルテン不耐症と小麦アレルギー、セリアック病食品過敏症について解説。また、①国内では小麦アレルギー患者が増えている、②欧米ではセリアック病が増えている——等の状況も報告。	武内澄子氏(食物アレルギーの子をもつ親の会代表)	50分
			小路正博氏(株式会社森永生科学研究所 前社長)	20分	
11:45	質疑応答	上記の「米粉市場の動向」「小麦アレルギー、食品過敏症等について」の質疑応答。		15分	
12:00	検査キット実演	会場に検査キットを展示しても、使用方法が分からない方が多いため、検査キットを使った検査方法等について実演。		小路正博氏	20分
12:20	<p style="text-align: center;">昼食 休憩</p> <p style="text-align: center;">検査キットメーカー(森永、日ハム、プリマハム)の製品展示・紹介</p> <p style="text-align: center;">※昼食は、TKPと調整し希望者に有料で弁当を用意するか、それぞれ近くの食堂でとってもらう</p>			60分	
13:20	本題	② 食品の安全、コンタミ防止対策とHACCPによる衛生管理について	食品の安全、コンタミ防止対策について、アレルギー対策に焦点をあて解説。特にパンや菓子、麺等、ノングルテン米粉を使用した食品加工におけるHACCPの対応(考え方を取り入れた衛生管理)について、実際の加工・製造現場ではどのようなことに注意したらよいか——等について解説する。 また、HACCPの法律施行(2021年6月)までのスケジュールと導入準備をどう進めるか等についても解説。 【途中、10分休憩】	藤田 孝氏(BMLフード・サイエンス第一コンサルティング 本部長)	90分
14:50	応 質 答 疑	上記の②の内容について質疑応答。		15分	
15:05	本題	③ ノングルテン米粉認証制度と米粉加工品の登録制度について	日本米粉協会で行っているノングルテン米粉認証制度と米粉加工品の登録制度について、これまでの経緯と今後の取り組み(申請方法等)、当該制度の社会的な意義について解説し、積極的に申請してもらうよう誘導。 また、協会の活動内容や協会加入のメリットを説明し、協会加入を勧める。	日本米粉協会・高橋仙一郎事務局長	30分
15:35	閉会	閉会挨拶	御礼と日本米粉協会への協力お願い等	高橋事務局長	5分
15:40	閉会(受講証の授与等、事務手続きを経て、16:00までに退出)				