

第2回「ノングルテン米粉の製造と同加工品普及講習会」  
アンケート集計結果(東京会場)

実施日 10月27日 参加者 40名 回答者 37名 回収率(92.5%)

問1. 「ノングルテン米粉の製造と同加工品普及講習会」については、どこでお知りになりましたか。

① 日本米粉協会のホームページ	3
② 協会会員に寄せられたメール	14
③ 新聞記事	1
④ 知り合い(関係者)を通じて	15
⑤ その他	3
無回答	1

問2. 講習会に参加しようと思った動機をお聞かせください。(複数回答)

① ノングルテン米粉加工食品に関心があった	18
② 米粉の将来性や海外の需要動向等に関心があった	21
③ 食物アレルギーに関心があった	10
④ コンタミ防止対策を知りたいと思った	1
⑤ HACCPによる衛生管理について知りたかった	3
⑥ 日本米粉協会の加工品登録に申請するには受講修了証が必要だから	3
⑦ 周囲に勧められたから	4
⑧ 何となく役に立ちそうだったから	1
⑨ その他	

問3. 説明(講義)は分かりやすかったですか。

① とても分かりやすかった	16
② まずまずだった	18
③ どちらともいえない	2
④ やや分かりにくかった	1
⑤ 分かりにくかった	0

問4. 全体的な時間配分についてはいかがでしたか。

① 長すぎた	0
② やや長すぎた	3
③ どちらともいえない	21

④ やや短すぎた	2
⑥ その他	7
・「ちょうどよい」	
無回答	4

**問 5. 場所や会場についてはどう思われましたか。**

① 東京と大阪の 2 会場でよい	24
② 東京、大阪以外でも開いてほしい	11
③ その他	2

**問 6. 説明(講義)を聞いてどんな感想をおもちになりましたか。(複数回答)**

<製粉事業者、食品加工業者にお聞きします>

① ノングルテン米粉を使用した加工食品を作りたいと思った	12
② 日本米粉協会の加工品登録申請をしたいと思った	4
③ コンタミ防止の対策をとらなければと思った	4
④ HACCP による衛生管理を行おうと思った	7
⑤ 日本米粉協会のロゴマークには関心がある	4
⑥ 我が社(店)にはとても無理だと思った	0
⑦ その他	4
・普及のため米粉のレシピ本を工夫して出したどうか	

<食品流通・販売事業者、消費者にお聞きします>

① ノングルテン米粉を使用した加工食品があれば、ぜひ扱い(購入)したいと思った	8
② 特に購入しようとは思わない	0
③ HACCP による衛生管理は重要だと思った	5
④ 日本米粉協会のロゴマークには関心がある	2
⑤ その他	2

**問 7. 食品の安全、コンタミ防止対策や HACCP による衛生管理等で、専門家の指導・助言を受けたいと思いますか。**

<製粉事業者、食品加工事業者にお聞きします>

① ノングルテン米粉を使用した加工品製造を行いたいののでぜひ受けたい	3
② 受けたいと思うが、費用対効果が気になる	8
③ 現状では特に受けようとは思わない	8
④ その他	2

問 8. その他、米粉に係ることで、気になること、要望等がありましたら、どんなことでも結構ですので、お書きください。

- 米粉で作る製品をグルテンフリーと言って販売するメーカーが多いと思った
- 自分自身も小麦アレルギーがあるので「米粉入り商品」か「米粉全部商品」かの違いでとても困る。現状、少しでも米粉が入っていれば「米粉パン(100%か不明)」「米粉メン(100%か不明)」とお店でよく見かけるので、ぜひ「米粉入り商品」という名前で統一してほしい。
- パンなどを作る際に米粉にグルテンを入れるが、グルテン不耐性やセリアック病、アレルギーの関係をもう少しわかりやすく説明してほしい
- 海外を想定した場合、米粉は **Japanese rice flour** が一般的だと思う。一方、もち粉や $\alpha$ 化米粉はどのように言葉を押し出してよいと考えるか。
- 当社は米粉パンの製造や販売をこれから進めていく予定で段取りをしているところだが、ノングルテン認証米粉を使用しないと登録できないのか。地元密着で米農家から米を仕入れ、独自に製粉した加工品では登録が難しいのか気になる。
- 登録に際し期限があるのか明示してほしい。
- オンライン講習会を検討してもらえるとありがたい。コロナ対策をしているとのことだが、前後の席の間隔など少し気になった。
- 国内の米粉用米需要量は拡大している一方で、米粉用米生産量はあまり増えていないようで、米粉用米の生産現場の実態や農林水産省の対応などもう少し聞ければよかった。
- アレルギー対応食品として米粉はすばらしいと思う。しかし小麦粉の代替とすると、小麦粉製品との比較(味やテクスチャー等)となってしまうので、米粉でなければならない加工品、米粉だからこそ出せる特徴を持った食品を提供できればよいと思う。そのような講習会があれば参加したいと思う。今日は貴重な講習会に参加できて感謝している。
- 米粉が注目されてから長い期間が経っているが、世の中で一般化に至っていない。その理由と今後の展望の情報が知りたい。
- 小麦粉の代替として汎用性に問題がなければ、コストが課題だろう。米余りの状況も含め米粉普及のための補助金などの施策が必要であり、米粉を推進したい全農とも連携してはよいのではないか。
- ノングルテン米粉を使用し、より良い製品ができるような様々な条件を今後も研究していきたいと思っている。今日は大変勉強になった。
- 現在は難しいかもしれないが、簡単な調理をするなどして、実際に食べてみて米粉の可能性を知ることができたら良いと思った。
- 米粉の普及で、グルテンの含有については非常に大切なポイントかと思うが、基本的な衛生管理(一般生菌数、大腸菌群など)の対応についての情報を知りたい。現在、一般の米粉は衛生規格を持っている製品が少ないと思う。菌数管理には苦勞しているのが現状。
- 昨年に続き 2 回目の参加で勉強になった。ノングルテンの規準 1ppm は厳し過ぎないか。

国際的には 20ppm に合わせられないか。

- 表示がわかりにくかったり、店舗などでは販売側の知識不足によってアレルギーをもつ人が大変な思いをしたり命の危険にさらされることが悲しいと感じた。学校給食や(商品を購入する際にも大変な思いをしていることを知ることができた。
- 「ノングルテン米粉」という単語に違和感を感じた。ノングルテンなのは当然だろうし植物油に書いてある「コレステロールゼロ」みたいなもの!?

**問 9. よろしければ、あなたご自身のことを教えてください。**

1. 職業

会社員	20
公務員	1
団体職員	5
パート・アルバイト	0
主婦	0
学生	0
無職	1
その他	5
・自営業 3  教員 2	
無回答	5

<職種>

食品製造・加工業者	7
米粉製造事業者	8
食物アレルギーに関心を持つ消費者等	2
JA 等原料米製造者	3
その他	2
無回答	15

2. 年齢

30 歳未満	2
30 歳代	3
40 歳代	11
50 歳代	12
60 歳代	5
70 歳以上	0
無回答	4

3. 性別

男=22

女=13

その他=0

無回答=2

4. お住いの都道府県名

東京都 8

埼玉県 7

千葉県 5

神奈川県 4

栃木県 2

群馬県 1

茨城県 1

新潟県 1

宮城県 1

福島県 1

愛知県 1

沖縄県 1

無回答 4