

米粉地方説明会アンケート集計結果⑧〈東京会場〉

開催日時	8月18日(金)13:30~16:20	会場	TKP東京駅日本橋カンファレンスセンター
参加者	86	アンケート回答者	49
		回収率	57.0%

問1 説明会に参加しようと思った動機をお聞かせください。

- | | |
|---------------------|----|
| ① 用途別基準に関心があった | 31 |
| ② ノングルテン表示に関心があった | 32 |
| ③ 食物アレルギーに関心があった | 3 |
| ④ グルテンフリー食品に興味があった | 13 |
| ⑤ 米粉の使い勝手の悪さに不満があった | 2 |
| ⑥ 周囲から勧められた | 0 |
| ⑦ 何となく役に立ちそうだったから | 1 |
| ⑧ その他 | 6 |

・日本産米粉の輸出に向けての情報集め・勉強のために参加させていただきました。

・レシピ開発、商品開発の仕事をしており、グルテンフリー、米粉の知識を深め、今後の開発に生かしたいと思い参加いたしました。

・米麺、WAPHOビジネスを進めるので参加した。

・関東農政局から紹介されて参加した。

・再度確認のために参加しました。

・米粉専門のケーキ屋のため、他店舗との差別化に必要だと思った。

・米粉業界の米粉の需要拡大に向けた取り組みについて知りたかったため参加した。

問2 説明は分かりやすかったですか

- | | |
|---------------|----|
| ① とても分かりやすかった | 13 |
| ② まずまずだった | 25 |
| ③ どちらともいえない | 4 |
| ④ やや分かりにくかった | 3 |
| ⑤ 分かりにくかった | 1 |
| ⑥ その他 | 1 |

・用途別基準はまだもう少し整理が必要だと思いました。

・食品表示との関連が分かりにくかった。

問3 説明を聞いてどんな感想をもちましたか

〈製粉事業者にお聞きします〉

- | | |
|----------------------------|----|
| ① 用途別基準に基づいた米粉を作りたい | 7 |
| ② ノングルテン表示認証を取得したいと思った | 10 |
| ③ 米粉の需要拡大のためには必要だと思ったが難しそう | 6 |
| ④ とても無理だと思った | 1 |
| ⑤ その他 | 3 |

・用途別基準に基づいた米粉作りには少しずつ始めています(フィルムの切り替え時に)。海外に向けて視野を広げていきたいです。

・東京オリンピックを控え、1ppmはすばらしい規格です。

〈食品加工・流通・販売事業者、消費者にお聞きします〉

- | | |
|----------------------------|----|
| ① 用途別基準に基づいた米粉があれば、ぜひ購入したい | 11 |
| ② ノングルテン表示の米粉があれば、ぜひ購入したい | 12 |
| ③ 特に購入しようとは思わない | 1 |
| ④ その他 | 7 |
- ・米粉で製造商品であれば購入したい。
 - ・用途別基準はあまり参考にならない。澱粉損傷度とアミロース含量が分かればよい。米粉を使用した加工品は小麦粉を使用した加工品とは品質が異なるので、米粉の特性を活かした利用法を勉強していきたい。
 - ・コストUP(ロットごとの分析)、流通時の管理。
 - ・米粉で1ppmより最終製品で1ppmの方が現実的だと思える。
 - ・用途別の1番〜3番の商品がスーパーで手に入ると、家庭で使いやすいです。
 - ・使用しやすさや価格により購入を検討したい。また、米粉を使用するメリットを明確に表示してもらえると選択しやすい。
 - ・グルテン不要はもちろんであるが、小麦よりコストが高いことが一番普及が進まない原因。
 - ・日本ではまだまだグルテンフリーの認知度が低く、表示メリットがどこにあるか考えなければならない。小麦アレルギーを訴求するのか。

問4 基準及び表示ルールに合った米粉製品を開発するために、専門家の指導・助言を受けたいと思いますか。

〈製粉事業者にお聞きします〉

- | | |
|---------------------------------|---|
| ① 用途別基準に基づいた米粉を開発・製造するためにぜひ受けたい | 8 |
| ② ノングルテンの米粉を開発・製造するためにぜひ受けたい | 7 |
| ③ 特に受けようとは思わない | 8 |
| ④ その他 | 4 |

- ・どんな指導が行われるのかを把握したうえで検討したいです。
- ・早めに認証を受けたいです。
- ・自社での開発が進んでいる。
- ・用途別基準に関しては自主的に行うこととなっているが、第三者機関で検査してくれるところがあれば良いと思いました。簡単に検査できるようになれば、全体の底上げになると感じました。

問5 その他、米粉に係ることで、気になること、要望等ありましたら、どんなことでも結構ですので、お書きください。

- ・価格が安くなってくれるといいですが、やはりもっと消費量が増えないと……ですね。ホワイトソースや唐揚げを作るのに、まず購入してみようと思います。
- ・1〜3番の区分がアミロース率での判定となっています。小麦粉と同様、原料に左右されるところが大きいと思います。製造業への情報提供として、1〜3番粉それぞれに適する原料情報の提供をされたいかがでしょうか。
- ・米粉の加工品の特徴として「モチモチ」と言われるが、何でも「モチモチ」でおいしいものではないと思っています。小麦粉の代替ということではないが、小麦粉で作ったものと同じような品質のものができて、さらに米の特性を活かしたものにするともっとおいしくなる、というレシピがほしい。
- ・輸出を踏まえた場合の各輸出先国の基準との照合、対照を行う(もしくは促す)ことをお考えでしょうか。
- ・用途別基準の趣旨に記されている「米粉用米の利用量が年間2万トン台前半」とのことですが、米粉の製粉量、消費量の推移があれば、ご教示いただきたい。
- ・米粉に最適な米はどのようなものでしょうか？。古米はだめでしょうか。

- ・ノングルテン米粉を使用した加工食品に対しての基準・認証をどのようにするのか、早く決めてほしいです(最終的に食べるのは米粉の加工食品のため)。
- ・米粉を使用した加工食品についてのノングルテン表示は、検査上難しいとのことですが、ノングルテン米粉を使用して加工食品を製造するメリット、付加価値をつけて販売したいと思います。何らかの方法、検証等で加工食品にもノングルテン表示ができるようお願いいたします。
- ・澱粉損傷度について、一律10%とすると、製パン時においては、仮に4%の米粉と10%の米粉では、加水量は米粉重量に対して15%以上違ってくると思われる(※中アミロース米において)。これでは消費者の利便性の観点からより細分化した表示が必要ではないか。
- ・一般の消費者が「米粉のレシピ本」等を参考に米粉を利用した時に、大きな違い(加工特性)から、利用が進まない、ということがあるのではないか。
- ・この区分では、米粉製造業の方は問題ないが、一般の方の利便性向上は図れるのか？
- ・1～3番粉をアミロース含有量で差別化するのは、原料事情で管理しづらいと感じています。
- ・あくまでも個人的な意見ですが、分析費用などが上がって、メリットを見いだすことができないです。
- ・日本全国で様々な米粉が販売されていますが、それぞれの商品のアミロース含量など、成分詳細の表記がないため分かりません。また、日本全国にはどんな米粉が売られているのか情報が集めにくいです。メーカーが出している米粉及びアミロース含有量や澱粉損傷度など情報をWEBサイトで知ることができると助かります。
- ・米粉を使って作るパンや焼き菓子はでんぷんのβ化による味の劣化が生じることがありますが、消費者はこれをあまり知らず、米粉パンや焼き菓子はおいしくないと思われることがあるように思います。加熱することである程度解決することができると思いますので、おいしく食べられる方法の周知は需要拡大につながるのではないかと思います。
- ・業者に自主的な製品製造の取り組みを促すのであれば、消費者側が米粉の用途別基準の表示を求めていることが分かるアンケートデータなどがあると自主的な製品製造の取り組みにつながるのではないかと思います。製造業者にとっては、基準に基づく製造がノングルテン表示の消費者の需要(表示すると売上げにつながるのか)の有無が取り組みを検討する上で重要だと考えます。
- ・本日はありがとうございました。米粉やグルテンフリー等の情報を知ることができ、大変学びの多い時間でした。
- ・消費者の口に入る段階では、米粉ではなく加工食品となる。その加工食品自体への「ノングルテンマーク(認証制度)」を策定しないと米粉拡大につながらない。
- ・基準値を厳しくしたとしても、加工食品自体に基準を作らないと流通しない。早急に策定してほしい→副材料に対する不安感→加工食品への適用拡大。
- ・大麦、ライ麦を含めた基準を策定しないと、米粉単品の輸出ができないのではないかと→小麦以外のグルテンを含む農作物への不安感→大麦、ライ麦、交雑品種への拡大。
- ・GFマーケットは欧米にあり、アメリカは食品自体への認証をしており、これではGFマーケットへおアピールができない。
- ・用途別基準の基準の設定がよく分からない。粒度はロール製品(?)であれば75μm以上のものもあります。アミロースはタイ米等は別にして、原料ベースでの作り分けができていない状況で、このように米粉の製造をハンドリングしていけばよいか分からない。
- ・ノングルテン表示について厳密に管理すれば、1ppm以下というのは難しいと思います。これに準じる「グルテンフリー」表示をしてもらいたい。
- ・「ノングルテン」「グルテンフリー」表示を早く作ってほしい。アメリカやEUでは民間企業で認証を行っている。
- ・海外にも理解しやすい基準づくりが必要だと思いました。
- ・米粉用米の原料確保が難しくなっている。平成27年産からの制度変更により飼料用米の方が手取りが多いという。独自に差額補填を出しているが限界がある。米粉需要の拡大の追い風の中、そのギャップを国や都道府県で対策を検討してもらいたい。

- ・加工製品についてのノングルテン表示認証を急いでもらいたい(日本米粉協会で検討中とのことです)。
- ・近い将来、原料の確保が難しくなるのではないかと。飼料米優先に生産者やJAを含め偏っていますので、米の規格基準を統一させるとか早急に確立したいです。
- ・戦略作物助成金を打ち切られた時が非常につらいです。長期(10年～15年)ビジョンも欲しいと思います。
- ・米の消費拡大の為に、加工用米と新規用途米を一本化できないものでしょうか。
- ・各業種の集まりをしたいです。レシピなどの提供もします。
- ・加工品におけるグルテン表示がまだ定まっていないことへの不満。
- ・同じノングルテン？グルテンを含まないそば粉などのグルテン含有量の表示方法と米粉をまとめたことなのかどうか。そば粉では5ppm以下に対しての呼称をつけたりすると混乱する。
- ・製粉会社へのPRのみでなく、東京オリンピックに向け一般消費者へのPR活動も行ってほしい。
- ・米粉製品がますます増えていくことで、米の生産量の増加に貢献できると思いました。
- ・表示方法、用途別基準、使用方法に関心があります。
- ・第三者認証機関による工場監査、検査のスキーム、費用はどうなるのか。
- ・認証マークに盛り込む内容、デザインはどうなるのか。
- ・日本で販売する場合のグルテンフリー表示お意義(メリット)があるのかが不明。

問6 よろしければ、あなたご自身のことを教えてください。

職業(会社員、公務員、団体職員、パート・アルバイト、主婦、学生、無職、その他())

1

職種=製粉、食品加工、流通・販売、自営

会社員	29
公務員	3
団体職員	3
パート・アルバイト	0
主婦	1
学生	0
無職	1
その他	3
大学教員	
自営	5
製粉	11
食品加工	8
流通・販売	5
機械メーカー	2
コンサルタント	2
レシピ商品開発	1
会社経営	1
ケーキ屋	1

2 年齢(20代以下、20代、30代、40代、50代、60代、70代、80代以上)

	20代以下	1
	20代	2
	30代	15
	40代	13
	50代	12
	60代	5
	70代	0
	80代以上	0
3	性別(男、女)	
	男	26
	女	23
4	住まいの都道府県名	
	東京都	18
	千葉県	9
	神奈川県	6
	埼玉県	5
	栃木県	3
	茨城県	1
	群馬県	1
	山梨県	1
	新潟県	1
	富山県	1
	広島県	1