第１号議案

日本米粉協会 平成 30 年度事業報告

Ⅰ．日本米粉協会の組織運営の状況

１．平成 30 年度通常総会の開催

○日　時　平成 30 年５月８日（火）14 時～16 時
○会　場　TKP 神田駅前ビジネスセンターANNEX（東京都千代田区神田美土代町１）
○出席者　本人出席 39、委任状 28、合計 67。正会員は 78 なので、過半数を超えており、総会は成立。
○議　長　藤波一博氏（株式会社波里代表取締役社長）
○議　事　第１号議案　平成 29 年度事業報告について
　　第２号議案　平成 29 年度収支決算報告及び監査報告について
　　第３号議案　平成 30 年度事業計画案について
　　第４号議案　平成 30 年収支予算案について
○いずれも賛成多数で可決される。

２．第３回理事会の開催

○日　時　平成 30 年４月 18 日（水）14 時～16 時
○会　場　ＪＡビル 36 階　大会議室（東京都千代田区大手町 1-3-1）
○出席者　服部幸應、田波俊明、武内秀行、井田仲広、島田圭一郎、高尾雅之、浦郷弘昭、中島宣明、平尾由希（以上９名、敬称略）
○欠席者　加藤一隆（以上１名、敬称略）
○議　長　服部幸應会長
○議　事　第１号議案　平成 30 年度通常総会提出議案について
　　第２号議案　運営部会（案）の設置について
○いずれも賛成多数で可決される。

３．理事書面決議の実施

（１）米粉製品のノングルテン（Non－Gluten）認証要領の一部改訂について
○ノングルテン認証の有効期限は、これまで２年間だったが、３年間に延長する代わりに、原則として１年に１回定期監査を行うことにし、より信頼性を高め、国際基準にも沿った内容にしようとするもの。
○平成 30 年 10 月に書面決議を求める。
○理事 10 人のうち９名から「承認します」の回答をいただいたことから、規約第 21 条に則り決議された。
（２）規程類の制定について
○これまで協会には規程類が制定されていなかった。

○農林水産省から米粉の需要拡大に係る補助事業を受託することにあたり、規程類が必要なことから次の規程を制定した。
①賃金規程②旅費規程③旅費運用規則④謝金規程
○理事 10 人のうち８名から「承認します」の回答をいただいたことから、規約第 21 条に則り決議された。

４．入会状況と会員申し込み状況（平成 31 年３月 31 日現在）

・正会員（団体・企業）　５万円／１口　63 会員
・正会員（個人）　１万円／１口　19 会員
・賛助会員（団体・企業）１万円／１口　25 会員
・賛助会員（個人）　３千円／１口　12 会員
合計 119 会員

５．役員（理事・監事）の状況

会　　長＝服部　幸應（服部学園理事長　料理業界）
会長代理＝田波　俊明（ＪＡ全中理事　生産者団体）
副 会 長＝武内　秀行（全国穀類新米粉部会長　製粉業界）
副 会 長＝井田　仲弘（ホテルメトロポリタン総料理長　料理業界）
副 会 長＝島田圭一郎（ＮＰＯ法人国内産米粉促進ネットワーク理事長）
理　　事＝高尾　雅之（ＪＡ全農常務理事　生産者団体）
理　　事＝浦郷　弘昭（新規米粉製造部会　製粉業界）
理　　事＝中島　宣明（新規米粉製造部会　製粉業界）
理　　事＝加藤　一隆（日本フードサービス協会理事・顧問　外食産業）
理　　事＝平尾　由希（料理研究家）
監　　事＝青木　輝光（税理士　税理士法人世田谷税経センター）
監　　事＝向畑　宣秀（株式会社中国リス食品販売会長）　（敬称略）

Ⅱ．日本米粉協会の活動・取り組み状況

１．ノングルテン(Non－Gluten)米粉認証がスタート

（１）第１号はみたけ食品工業株式会社

グルテン含有量が１μｇ/ｇ（=1ppm）以下の米粉を認証する「ノングルテン(Non－Gluten)米粉認証」の第１号が平成 30 年６月 14 日に誕生した。この製品はみたけ食品工業株式会社（本社＝埼玉県戸田市本町 4-1-1、武内秀行代表取締役社長）の「米粉パウダー 300g」。

ノングルテン米粉認証は、平成 29 年３月 29 日に農水省が公表した「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」に基づき、グルテンを含まない米粉製品の普及に向けた表示方法として設けられた。

日本米粉協会は平成30年４月18日に認証を行う組織機関として一般社団法人日本環境保健機構（東京都中央区日本橋堀留町1-11-5 日本橋吉泉ビル2F、佐川久美子会長）を承認した。同認証機関は、申請者であるみたけ食品工業㈱から提出された申請書等の書類審査、当該製品のサンプル審査を行い、さらにコンタミ防止対策等の状況を調べる工場審査を行い、その結果を判定委員会に諮り、慎重に審査した結果、当該製品のノングルテン認証を決定した。併せて認証ロゴマークが付与された。

（２）第２号は株式会社ネティエノ

第２号としては株式会社ネティエノ（山口県熊毛郡田布施町大字下田布施682-8、波賀正一代表取締役社長）の「やのくに純真米粉」が認証された。

同社は苗の植え付けから収穫、精米・色彩選別、保冷倉庫への保管まで一貫した稲作を行っており、また、平成30年２月には専用の米粉製粉工場が完成し、米粉専用の製造ラインでコンタミネーションを防いでいるのが強み。今後はノングルテン米粉100％を使った食パンやコッペパンの製造をめざしたいとしている。

２．推奨ロゴマーク米粉使用承認が５件に

米粉の利用拡大を図ることを目的に日本米粉協会が作成した推奨ロゴマークの使用承認企業が平成30年12月までに５社になった。

推奨ロゴマークは、日本米粉協会が「米粉の用途別基準」に適合していると認める米粉製品に使用される。また「基準」に定める項目の一部が不適合でも、日本米粉協会が「基準」に適合した米粉製品と同等の品質を有し、かつ製品包材への表示等により、その使用法を的確に伝達していると認める米粉製品に使用される。包装資材（パッケージ）のほか、事業者のホームページやプレスリリース、広告、対外的に発信する文書・電子メール並びに事業者に所属する担当職員の名刺等にも表示することができる。

推奨ロゴマークは、日本米粉協会に申請した製造事業者に、同協会から付与され、消費者への信頼の証しとして、米粉の普及拡大に寄与するものとして期待される。

使用が承認された事業者と製品名、承認番号は次のとおり。

承認番号	事業者	製品名
第001号	株式会社波里	①お料理自慢の薄力粉 ②お米の粉で作ったミックス粉
第002号	株式会社ネティエノ	純真米粉
第003号	あみちゃんライズ	米粉　平成28年産あみちゃん米
第004号	株式会社三次 eco 農工	米粉でから揚げ 150g 米粉でお菓子300g
第005号	熊本製粉株式会社	九州ミズホチカラ米粉

３．各種委員会の開催

（１）認証委員会の開催

①第４回委員会＝平成 30 年７月 25 日（水）

○米粉製品のノングルテン（Non－Gluten）認証要領の一部改訂について協議。同改定は世界でも例のないグルテン混入率 1ppm 以下という「ノングルテン米粉」の基準を厳密に継続して担保し、日本米粉協会として安全・安心に万全を期すために行うもの。大きな特徴は、国際的な認証方法に沿った内容にするため、ノングルテン認証の有効期限を２年間から３年間に延長する代わりに、１年に１回定期監査を行うことによって、より認証の信頼性を高めようというもの。原則として１年に１回、第三者認証機関がノングルテン米粉認証規格の要求事項に適合しているかどうか定期監査を行い、年間登録を維持する。また、３年ごとに更新監査を行い、登録更新を行う。

○「経費の差がそれほどないことを示す試算を作成する」「現状の認証要領でスタートしている事業者には事情を説明して理解を求める」――の条件をつけることで賛成を得る。

○今後のノングルテン米粉加工品のあり方については、事業として成り立つのか、認証のあり方等を含め、今後時間をかけて検討していく。小委員会体制で検討する――ことになる。

②第５回委員会＝平成 30 年 10 月 18 日（木）

○ノングルテン米粉を使用した加工品の扱い（登録）について協議。

○「実務的な対応をよりどころに、より柔軟な対応を進めていくことが、現

状では理にかなっているといえる。こうしたことから、認証制度ではなく、日本米粉協会に登録された加工品については、日本米粉協会のホームページ上で紹介するとともに、ノングルテン米粉使用のロゴマークを使用しても良いこととする」という日本米粉協会の基本的な考え方が賛成された。

○ただ、課題は責任の波及の問題。登録料等を徴収したり、検査や指導等をすると責任が発生する恐れがある。極力責任が発生しないようにした方がよい――という意見が出された。

○「そうはいっても、普及していくには常にフォローアップしていくことが必要。財政的、人材的な課題もあるが、協会に専門家をおいてほしい」「町のパン屋やケーキ屋は認識の低い店がある。こうした所は当面「待った」にしておいて米粉加工製品事業者を対象にした方がよい」という意見も出された。

③第６回委員会＝平成 31 年３月８日（金）

○これまでの議論をもとに収斂した次の２案を基に、今後の進め方等について議論した。

〈１案〉平成 30 年度内に成案としてまとめ、新年度から実行にうつす。

〈２案〉継続審議とし、さらに時間をかけ慎重に検討していく。

○その結果、全会一致で事務局が提案した「年度内に成案にする」という１案が承認された。

○講習会開催については支持する意見が多く、開催時間や対象等も含めて具体的な内容については専門家（委員）の方々の協力・指導をいただいて詰めていくことになった。

○ＨＡＣＣＰについては中小事業者も参加できるようにＢタイプも入れるべきだ――という意見があり、登録要件の「ＨＡＣＣＰによる衛生管理が認められた事業者」は「ＨＡＣＣＰの考え方を入れた衛生管理を行っている事業者」とすることになった。

○出された意見等を基に事務局で修正等の作業を行い、委員にはメール等で確認をいただき、その結果をもとに４月 24 日に開く理事会に報告し了承を得ることになった。

（２）認証要領の改訂等

○米粉製品のノングルテン（Non－Gluten）認証要領を一部改訂した。これは国際的な認証方法に沿った内容にするため、ノングルテン認証の有効期限を２年間から３年間に延長する代わりに、１年に１回定期監査を行うことにし、より認証の信頼性を高めたもの。

○また、認証機関は、必要と認めた時、スーパーマーケット等市場に流通している認証ノングルテン米粉製品の検査を実施できるものとした。

○その他、小麦タンパク質濃度について、グルテン含有量が１μｇ／ｇ（＝

1ppm)は小麦タンパク質濃度に換算すると 1.2μｇ／ｇであることを追記した。

４．広報・PR 活動の展開

（１）専用ホームページの内容充実・刷新

○日本米粉協会の専用ホームページが平成 29 年８月１日に立ち上がった。日本米粉協会の紹介、会員募集、新着情報、米粉料理レシピ動画等が掲載されており、セッション数（Web サイトを訪問したユーザーの訪問回数）も順調に増えている。

○会員サービス（メリット還元策）として「会員紹介ページ」を新設した。登録した会員の一覧表が掲出され、そこにクリックすると扱っている商品等、詳細な情報が表示されるというもの。会員及び閲覧者からも好評であり、平成 31 年３月 31 日現在 34 件が掲載されている。引き続き積極的によびかけ掲出数を増やしていく。

（２）ノングルテン米粉 PR 用オリジナルポスター作成

○「ノングルテン米粉の認知度が低い」との声を受け、協会独自でデザイン費＋制作費合わせて 10 万円（税込み）で A1 判 20 枚を作成した。ノングルテン米粉認証を取得したみたけ食品工業㈱、㈱ネティエノへ送付したほか、関東農政局を介して、平成 30 年 11 月 20～22 日に東京ビックサイトで開催されたアグリビジネス創出フェアでも掲出された。

○ホームページでも紹介しているが、数に限りがあるので、まとまった枚数が欲しいという場合にはデータを送り、自前で印刷してもらうことにしている。

（３）マスコミ対策

○プレスリリースを次のとおり発出した。

６月 14 日付「ノングルテン米粉認証第１号が誕生」

11 月７日付「ノングルテン米粉認証第２号が誕生」

12 月 19 日付「近年の米粉市場動向について」

○発出先は次のとおり。

①農林記者会（専門紙・業界紙等）30 部

②農政クラブ（一般紙・テレビ等）30 部

③農協クラブ（ＪＡ関係専門紙等）30 部

５．他業種・組織団体との交流・情報交換会の開催

○平成 30 年 11 月 16 日（金）に公益財団法人母子衛生研究会（千代田区外神田 2-18-7）の会議室で開催した。

○参集者団体組織は、「母子健康手帳」の作成等、母子の健康・保健問題に取り組んでいる母子衛生研究会、一流料理人の集まりで震災地支援等を行っている一般社団法人 ChefooDo/シェフード、それに日本米粉協会。

○熊本地震の際、米粉が離乳食代用になった実例等を挙げ、米粉を使った震災時の乳児・母子対策等について協議した。

○今後の具体的な連携事業として、シェフードが持つ築地のキッチンスタジオを使って、乳幼児を持つ母親等を対象にした米粉料理講習会の実現に向けて検討していく等とした。

Ⅲ．事業活動の展開

農林水産省からの委託事業として「外食産業と連携した需要拡大事業」に取り組んだ。

（１）情報交換会の開催

○日本米粉協会から会員（製粉事業者、加工事業者等）56 社によびかけ、平成 31 年１月に次のとおり５会場で開催した。

１月 17 日　広島

１月 21 日　新潟

１月 23 日　茨城

１月 30 日　熊本

１月 31 日　秋田

○近年、米粉の需要が急増している一方で生産量が追い付いていない現状をうけ、実需者から米粉用米の生産拡大を要望する声などが上がっていた。

（２）啓発資材の作成

○米粉市場が近年、堅調に上昇している（平成 30 年 31,000 トン、31 年 36,000

トン予測等）ことを背景に、農水省から製粉事業者、加工事業者等に向けた資料作成を委託され作成した。併せてプレスリリースも作成し、プレス対策を行った。

○「近年の米粉市場動向について」と題した同リリースでは、まず市場の変化を挙げ、①米粉の用途別基準の策定②大手製パン企業による米粉入りパン製造の増加③イオン、イトーヨーカドー等のアレルギー対応商品のコーナー展開④大手ネット通販 amazon、楽天市場、YAHOO のネット販売動向⑤近年の学校給食について――を取り上げた。

○アレルギー対応による米粉市場の拡大では、①欧米ではセリアック病対策などから米粉需要が増加している②日本国内でも小麦アレルギー患者が増えており、新規米粉商品の開発が進んでいる――ことを伝えた。

○こうした状況を踏まえ、主要な米粉企業を調査した結果、平成 31 年度の米粉用米は、前年に比べ平均で２割程度需要量が増加すると見込んでおり、米粉用米の生産量拡大が必要な状況になっていると結んでいる。

○上記の内容を基にして、平成 30 年 12 月 24 日（月）付日本農業新聞総合１面に「米粉需要量２割増へ」と題するトップ記事が掲載された。

（３）試食・商談会の開催

○平成 31 年２月 21 日（木）に東京都新宿区市谷田町のキッチンスタジオで「米粉による新商品開発!!試食・商談会」を開いた。これは、平成 30 年度農林水産省による「外食産業連携による米粉を使った新商品開発事業」に応募した米粉製造事業者および米粉加工品製造事業者の中から採択された企業の商品を紹介し、試食・商談するもの。食品製造事業者、流通事業者、生活協同組合関係者ら 55 人が参加した。

○日本唯一の冷凍春巻専業メーカーである株式会社スワロー食品（神奈川県藤沢市）からは、春巻の皮に米粉と米ゲルを使用し、小麦アレルギーのグルテンを低減した春巻が提供された。試作品説明では「米粉と春巻の親和性を重視した。小麦由来を使用せず、春夏秋冬の季節に合わせた春巻を開発した。特に冬を意識したチョコバナナ春巻は子どもたちに大好評だった」などと述べた。

○米粉製造事業者であるみたけ食品工業株式会社（埼玉県戸田市）からは、日本初のノングルテン（グルテン含有率 1ppm 以下）の米粉を使用し高機能性を有した２種類の製菓用プレミックス粉を使用したスイーツが提供された。試作品説明では「高機能性米粉は安全・安心だけではダメで、おいしくなければならない。ありきたりのもちもち感でなくふわふわ感など新食感を追求した。米粉の可能性はまだまだある」と述べた。

○試食した参加者からは「レベルの高さに驚いた。社に戻って今後の開発の参考にしたい」「思った以上にレベルが上がっており満足している」「米粉

の特性を生かした今後の開発に大きな期待をもっている」「これだけおいしくしていただき感動している」など称賛の声が相次いだ。

以上