

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 25 日 参加者 92 名 アンケート回答者 83 名 回収率 90.2%

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でしょうか。

① 日本米粉協会のホームページで知った	10
② 協会会員に寄せられたメールで知った	17
③ 新聞記事で知った	47
④ 知り合い（関係者）から教えてもらった	8
⑤ その他	0
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	39
② 米粉の将来性や海外の需要動向等に関心があった	39
③ 食物アレルギーに関心があった	21
④ コンタミ防止対策を知りたいと思った	5
⑥ HACCP による衛生管理について知りたかった	6
⑦ 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	5
⑧ 周囲から勧められたから	4
⑨ 何となく役に立ちそうだったから	2
⑩ その他	0
無回答	2

〈自由回答〉

○米粉協会がどのような取り組みを行っているのか詳しく知りたかった。会誌などを発行しているのであれば広告出稿などを検討したい。

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	40
② まずまずだった	40
③ どちらともいえない	3
④ やや分かりにくかった	0
⑤ 分かりにくかった	0
⑥ その他	0
無回答	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	4
② やや長すぎた	16
③ どちらともいえない	53
④ やや短すぎた	4
⑤ 短すぎた	0
⑥ その他	6
無回答	0
〈自由回答〉	
○準備不足を感じる。	
○前段が長すぎると思った	
○農水省と武内先生の話はよく分かりました。セミナー内容(事務局の話を含め)の取捨選択が必要	
○午前が早すぎる	

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	56
② 東京、大阪以外でも開いてほしい	19
③ その他	5
無回答	3

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食品を作りたいと思った	22
② 日本米粉協会の加工品登録申請をしたいと思った	8
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	9
⑤ 日本米粉協会のロゴマークには関心がある	8
⑥ 我が社(店)にはとても無理だと思った	3
⑦ その他	8
無回答	24
〈自由回答〉	
○小麦粉をメインで扱っているので現時点では難しい。	
○ノングルテン米粉を使って加工品を作りたいが、お願いしている製粉業者が認証をとって くれないと加工登録できないので困っている。	
○近況が分かり良かった。	
○大変勉強になりました。	

〈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 | 13 |
| ② 特に購入しようとは思わない | 2 |
| ③ HACCPによる衛生管理は重要だと思った | 14 |
| ④ 日本米粉協会のロゴマークは関心がある | 3 |
| ⑤ その他 | 5 |
| 無回答 | 4 |

〈自由回答〉

○外国のお客様の飲食にとり入れるとよいと思った(おもてなし)

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でぜひ受けたい | 7 |
| ② 受けたいと思うが、費用対効果が気になる | 16 |
| ③ 現状では特に受けようとは思わない | 18 |
| ④ その他 | 7 |
| 無回答 | 36 |

〈自由回答〉

○現在進行中

○既に自社で指導を受けている

問8. 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。

○米粉を使って現行と同じスペックをもって最終製品を作りたいが、乳化剤等で小麦粉ベースとなっている。周辺を含め業界全体で取り組むべきだと思う。

○グルテンを摂ることによる体質などへの影響、摂らないことによる体質などへの影響をもっと知りたいと思います。

○うるち米、もち米、様々な品種等特性があると思います。それぞれの特性を生かした米粉製品の開発を期待します。特に日本産品種(品種判別とセット)で品質管理を行う。

○前半の講義は良かった。全体的に準備不足を感じた。参加者への配慮が足りないように感じた。スタッフが足りないのは分かるが講師への配慮よりも参加者への配慮を収支してほしい。パソコンのセッティングは問題があることが多いので、二重三重にも予備の対策を考えてほしい。また、時間配分も悪い。全体的に遅れがちになる。開催前にパソコンはセッティングしておくのが一般的である。

○日本のグルテンフリー市場はどのくらいか教えて下さい。日本に小麦アレルギーの方はどのくらいいるのか教えて下さい。

- ノングルテンにこだわらずに米粉使用のメリットが明確になるし良いと感じた。
- 小麦粉を使っていない米粉パンを購入したのにグルテンが添加されていてがっかりしたことがあった。差別化するためにも認証は必要だと思います。
- 今回の商品登録で原料 51%以上の商品のみでなく米粉スイーツも登録出来るようにしてほしい。スイーツの材料に小麦が入っていない事を確認できれば良いとしてほしい。ノングルテン米粉認証商品が増えないと加工食品は増えないと思います。加工商品のみでの登録を考えていただきたい。
- 地方における米粉を生かした新産業の育成。
- 新規需要米の認定業務を行っています。今後も講習会があれば情報収集等のため参加したいと思います。ノングルテン米粉を含め米粉そのものについて様々な補助制度周知がより必要だと思います。
- ありがとうございました。
- 1 ppm という基準は少々厳し過ぎると思います。セミナーは大変勉強になりました。今後ともよろしく願いいたします。
- 米農家の安定につながるとよい。売れてもうかるならば意欲的に生産できる。米の品種の特性は米粉製品に影響ありますか。
- アレルギー団体代表の武内さんの講演は消費者のニーズを聞くことができ良かった。「メーカーはGF商品高く売れる」と「消費者は普通の価格で買いたい」というミスマッチがありますね。
- ノングルテン米粉だけでなくグルテンフリー米粉の認証制度についても欧米と同様に確立していただきたい。製粉事業側からはノングルテンはハードルが高いと思っているケースがある。(グルテンフリーならクリアできる)
- 米粉パンを製造販売していますが製造用製粉機等の機会類の話も次回は聞いてみたいです。小麦用だと米粉に対応してなく不具合が多く困っています。米粉専用のパンこね機等米粉に向いた製品があればご紹介していただきたいです。
- 一般消費者には米粉の種類の違いがまだまだ小麦のように認識されていないと思う。そこで「米粉の用途別基準・用途表記」及び各米粉の具体的な用途もありますが、違った使用をした場合の失敗例など、ガイドラインやホームページ上でポイントやコツを解説して成功に導く方法を取り入れたりすると米粉の普及につながると考えます。
- 関東以外でアレルギーフリーの小袋ができる企業があれば教えてほしい。
- 米粉の用途別基準、用途表記についてもっと消費者に認知してもらうよう広告を拡大してほしい。

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
- 公務員
- 団体職員

42
6
4

パート・アルバイト	2
主婦	2
学生	1
無職	2
その他	8
無回答	16

〈職種〉

食品製造・加工業者	29
米粉製造事業者	11
食物アレルギーに関心を持つ消費者等	1
JA等原料米製造者	3
その他	10
無回答	31

2. 年齢

30歳未満	10
30歳代	8
40歳代	24
50歳代	19
60歳代	10
70歳以上	1
無回答	11

3. 性別

男=44 女=27 無回答=12

4. お住まいの都道府県名

東京都 17 神奈川県 11 埼玉県 9 茨城県 6 千葉県 4 新潟県 4
 愛知県 4 長野県 2 福島県 2 岩手県 2 宮城県 1 山梨県 1
 静岡県 1 北海道 1 鹿児島県 1
 無回答 17

以上