

## 第2回 ノングルテン米粉の製造と同加工品普及講習会

# 米粉製品消費増へ ぜひご参加を

**受講料無料 参加者には受講修了証**

**10月23日に大阪、27日は東京で**



ノングルテン米粉認証については、米粉本体のみでスタートしました。しかし米粉の普及・消費拡大という当初の目的を遂行するには「ノングルテン米粉を使った加工食品」の認知度とともに消費拡大策を図る必要があります。そこで、当協会では「ノングルテン米粉を使用した加工品の登録制」を策定しました。この内容を広く知っていただくこととともに、食品の安全や小麦のコンタミネーション防止、HACCP等についても見識を深めていただきたいと思います。

そこで、日本米粉協会は関係機関と連携・協力して講習会を開催いたします。受講料は無料で参加者には受講修了証が交付され、ノングルテン米粉を使用した加工品の登録をするためには不可欠となります。

ノングルテン米粉が製品として広く消費者の間に広まるためにも重要な講習会となります。ぜひ多くの方のご参加をお願いいたします。

### 1. 会場と開催日時

#### (1) 大阪会場

日時＝令和2年10月23日（金） 10時～14時30分

会場＝TKP ガーデンシティ新大阪

（大阪市淀川区宮原4丁目1-4 KDX 新大阪ビル6F）

#### (2) 東京会場

日時＝令和2年10月27日（火） 10時～14時30分

会場＝TKP 東京駅セントラルカンファレンスセンターホール

（東京都中央区八重洲1-8-16 新槇町ビル10F）

### 2. 講演内容と講師

#### (1) 米粉をめぐる状況について

農林水産省穀物課（東京会場）、日本米粉協会（大阪会場）

- (2) 海外のグルテンフリー食品市場について  
黒田和彦氏（株式会社森永生科学研究所代表取締役社長）
- (3) 食物アレルギー、食物不耐症について  
武内澄子氏（食物アレルギーの子をもつ親の会代表）
- (4) 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  
藤田 孝氏（株式会社BMLフード・サイエンス第一コンサルティング本部 本部長）
- (5) 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  
高橋仙一郎氏（日本米粉協会事務局長）  
（※演題は変わることもあります。全体の構成内容等、詳細は別紙をご参照ください）
- (6) 検査キットの展示、実演  
検査キットメーカー3社（森永生科研、日本ハム、プリマハム）の協力により、製品の展示および検査方法等の実演を行います。

### 3. 受講対象者

- 食品製造・加工業者、流通業者等
- 米粉製造事業者
- 食品アレルギーに関心を持つ消費者等
- 行政関係者
- J A等原料米製造者
- その他

### 4. 受講料

受講料（参加料）は無料です。

### 5. 申し込み方法等

- 定 員＝東京会場80名、大阪会場70名  
（新型コロナ対策で「3密」を防ぐため、限定させていただきました。定員に達した場合はお断りする場合があります）
- 受 講 料＝無料です。
- 申し込み＝別添の参加申込書に必要事項を記載の上、下記の申し込み・お問い合わせ先へメールまたは FAX でお申し込み願います。  
※お申し込みいただいた個人情報は、当該業務以外には使用いたしません。

### 6. 受講修了証

受講された方には「受講修了証」を交付いたします。協会に加工品登録を申請する場合には必要となります。

## 7. 昼食等

昼食を挟んだ講義になります。ご希望される方は弁当（1,000円見当）を用意しますので、併せてお申し込みください。なお、近くに食堂もあります。

※ご注文は講習会開催の1週間前までにお願いします。

※当日、現金（1,000円＋消費税）と引き換えにお渡しいたします。

## 8. 新型コロナウイルス対策

○感染防止のため、参加者はマスクの着用をお願いします。

○「3密」を防ぐため、席の間はあけ、換気もよくします。

○会場入り口で手の消毒、検温をさせていただきます。

※急速に感染が広がった場合には、中止させていただく場合もあります。

以上

### 【申し込み・お問い合わせ先】

日本米粉協会事務局

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町 1-21

大手町モダンビルディング 702

担当＝荒木時雄、嶋村文昭

TEL03-5283-6335 FAX03-5283-7634

e-mail=info@komeko.org