

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(大阪会場)

実施日 10月23日 参加者 28名 回答者 26名 回収率(92.8%)

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	10
③ 新聞記事	0
④ 知り合い(関係者)を通じて	10
⑤ その他	0
無回答	3

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	16
② 米粉の将来性や海外の需要動向等に関心があった	15
③ 食物アレルギーに関心があった	12
④ コンタミ防止対策を知りたいと思った	3
⑤ HACCPによる衛生管理について知りたかった	7
⑤ 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
⑦ 周囲に勧められたから	1
⑧ 何となく役に立ちそうだったから	2
⑨ その他	0

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	11
② まずまずだった	14
③ どちらともいえない	1
④ やや分かりにくかった	0
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	1
③ どちらともいえない	22

④ やや短すぎた	0
⑤ 短すぎた	0
⑥ その他 ・「ちょうどよかった」	3

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	11
② 東京、大阪以外でも開いてほしい ・名古屋ほか全国でバランスよく 5 か所くらい	12
③ その他 ・名古屋	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	9
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	1
④ HACCP による衛生管理を行おうと思った	6
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	1
⑦ その他 ・認証を受ける具体的なアドバイスがほしい	7

<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	3
② 特に購入しようとは思わない	1
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	3
⑤ その他	1

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	6

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。

- アレルギーフリーでできた製品を売ってもうかる仕組みがあれば、誰もが美味しく食べられる製品が増えると思う。
- どのくらい器具や機器を洗浄したら小麦が除去できるか、指標があるとよい。
- 近年災害が多発しており、様々な災害の避難時に米粉製品が保存食として活かされることが必要。アレルギーをもつ人々には死活問題になり得るので、災害の多発化の中で、ぜひアレルギーをもつ人々に対応できる食品の商品化をお願いしたい。
- 今一度、加工米の栽培に対する対策を考えてもらいたい。(農林水産省の方々へ)
- 日本の米以外でも承認が得られれば可能性が広がると思った。
- 地域の米を粉に加工してもらっているが、製粉会社に加工の際にノングルテン米粉として売ってもらうのが効果的だと思うので、加工している製粉会社に働きかけてほしい。
- 何かにつけて費用がかかる。
- 「米粉パン」という表現は購入者にわかりにくい。
- 資料が不揃いなので A4 のタテかヨコで統一したらどうか。特にパワーポイント資料が見にくい。
- ドライランは必要。音量やスライドなど進行がスムーズでない。
- 米粉だけがノングルテン認証の対象でよいのか。米の消費を考えた場合、もっと広く認証していかなければガラケーと同じ道をたどるのではないか。
- アレルギーや米の利用拡大だけでなく、もっとキャッチーな情報(ダイエット、健康)も知りたい。
- 「お米」や「米粉」について、小学校や中学校でもいろいろと教えていくことが大切。
- ノングルテン認証のための費用、定量的な検査のタイミングについて知りたい。

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	11
公務員	5
団体職員	0
パート・アルバイト	0
主婦	0
学生	0
無職	0

その他	4
・自営業	
無回答	6

<職種>

食品製造・加工業者	11
米粉製造事業者	5
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	1
その他	1
無回答	7

2. 年齢

30歳未満	0
30歳代	5
40歳代	7
50歳代	8
60歳代	4
70歳以上	0
無回答	2

3. 性別

男=15 女=10 その他=0 無回答=1

4. お住いの都道府県名

大阪府 4 京都府 3 兵庫県 3 三重県 3 愛知県 3 滋賀県 2 広島県 2
 奈良県 1 岐阜県 1 富山県 1
 無回答 3