

魅力  
たっぷり

# 日本産 米粉

秘めたる特徴を紹介

Appealing Japanese Rice Flour  
Its Secret Characteristics

## グルテンフリー食品需要に対応する 日本の米粉製造販売事業者

欧米を中心とした海外でグルテンフリー食品需要が増えています。2016年の世界のグルテンフリー市場は35億USD。2020年には、50億USD超になると見込まれています（JFOODO資料）。日本国内でも同様な傾向にあります。米は成分としてグルテンを含んでいません。こうしたことから日本国内では近年、グルテン・小麦等の混入防止を徹底した米粉やその米粉を利用した商品の製造に取り組むメーカーが増えてきています。

## Japanese rice flour producers and sellers meet the demand for gluten free foods

There is a growing demand for gluten free foods in Europe, North America, and other countries outside of Japan. The global gluten-free market was 3.5 billion USD in 2016. By 2020, it is expected to surpass 5 billion USD (JFOODO document). A similar trend is being seen in Japan as well. Rice does not contain gluten as a component. For this reason, a growing number of manufacturers are making rice flour that has been carefully prevented from mixing with gluten or wheat flour as well as products made with that rice flour.

## 欧米等の「グルテンフリー表示」基準の グルテン含有量は20PPM

欧州（EC:欧州委員会）やアメリカ（FDA:米国食品医薬品庁）などでは、麦類に含まれるグルテンが誘発する「セリアック病」の対策用に「グルテンフリー表示」が制度化しています。表示の基準となるグルテン含有量は20PPMです。

※アメリカの非営利団体の認証機構GFCOは、製品のグルテン含有量を10PPM以下という基準を設けて、GFCOの審査により基準を満たしていると認められると認証マークを付与しています。

## The gluten content criteria for gluten free labeling in North America and Europe is 20 PPM

The European Commission (EC), U.S. Food and Drug Administration (FDA), and other agencies have created systems for gluten-free labeling to accommodate people with Celiac disease induced by gluten that is contained in wheat products. The gluten content criteria for labeling is 20 PPM.

\*The Gluten-Free Certification Organization (GFCO) that is an American nonprofit organization has set the gluten content criteria to 10 PPM or less and gives products that have met the criteria in a GFCO inspection a certification mark.



## 日本の「ノングルテン表示」は グルテン含有量「1PPM以下」

The gluten content in non-gluten labeling in Japan is 1 PPM or less

日本企業のたんぱく質定量技術は、世界でも最高水準にあります。その実用可能な限界値は1~2PPMとされています。この技術を活用してグルテン含有「1PPM以下」の米粉を「ノングルテン表示」でアピールできるようになりました。また、ノングルテン米粉製品の第三者認証制度がスタート、認証マークが付与された米粉製品が、店頭にお目見えしました。

The protein measurement technology used by Japanese companies is the most advanced in the world. Its practical limit is 1 to 2 PPM. This technology is used to promote rice flour with a gluten content of 1 PPM or less with 'non-gluten' labeling. Moreover, a third-party certification system for non-gluten rice flour products has been established, and rice flour products with certifications marks can be found at shops.

# 加工適性に優れ、 幅広い食材の原材料として利用が可能

日本では1990年代から小麦代替を目的にした米粉技術開発が本格化しました。この製粉技術の向上できめ細かな微細米粉(新規米粉)が製造・普及しパンやケーキ、ラーメン、パスタなど幅広い食材としての利用が可能になっています。また、優れたアミノ酸バランスや油の吸収率が低いなど、調理性にも魅力に溢れています。

## Highly suitable for processing, potential for use as an ingredient in a vast range of foods

Rice flour technology development began in full force in the 1990s in Japan with the aim of creating wheat alternatives. Improvement in the flour milling technology enabled the manufacture and widespread use of fine-ground rice flour (new rice flour) and enabled its use in all sorts of foods, including bread, cakes, ramen noodles, and pasta. In addition, it has an excellent amino acid balance and low oil absorption rate, offering great cookability.



**CAPnet**  
Country Arroz Promote Network

NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

Non Profit Organization Country Riceflour Promote Network

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-21 大手町モダンビル702 TEL 03-5283-7633 FAX 03-5283-7634

702 Ootemachi Modem Bldg, Kandnishikicho 1-21, Chiyoda-ku, Tokyo 101-0054, JAPAN TEL +81-3-5283-7633 FAX +81-3-5283-7634

E-mail: komekomeijin@gmail.com URL: <http://www.cap-net.jp>

本パンフレットは農林水産省の「平成29年度コメ・コメ加工品輸出支援事業」で作成しました。

The publication of this pamphlet is funded by the Special Project to Support the Export of Rice and Processed Rice Products of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan