

米粉地方説明会アンケート集計結果①〈仙台会場〉

開催日時	7月14日(金) 15:00～16:00	会場	エルパーク仙台5階(仙台市)		
参加者	141	アンケート回答者	56	回収率	39.7%

問1 説明会に参加しようと思った動機をお聞かせください。

- | | |
|---------------------|----|
| ① 用途別基準に関心があった | 16 |
| ② ノングルテン表示に関心があった | 12 |
| ③ 食物アレルギーに関心があった | 10 |
| ④ グルテンフリー食品に興味があった | 16 |
| ⑤ 米粉の使い勝手の悪さに不満があった | 3 |
| ⑥ 周囲から勧められた | 5 |
| ⑦ 何となく役に立ちそうだったから | 10 |
| ⑧ その他 | 7 |
- ・自治体からの情報。
 - ・米粉について知りたかったので。
 - ・総会出席に合わせて。
 - ・総会出席の機会でしたので参加しました。

問2 説明は分かりやすかったですか

- | | |
|---------------|----|
| ① とても分かりやすかった | 12 |
| ② まずまずだった | 27 |
| ③ どちらともいえない | 7 |
| ④ やや分かりにくかった | 8 |
| ⑤ 分かりにくかった | 1 |
| ⑥ その他 | |

問3 説明を聞いてどんな感想をもちましたか

〈製粉事業者にお聞きします〉

- | | |
|----------------------------|----|
| ① 用途別基準に基づいた米粉を作りたい | 7 |
| ② ノングルテン表示認証を取得したいと思った | 3 |
| ③ 米粉の需要拡大のためには必要だと思ったが難しそう | 10 |
| ④ とても無理だと思った | 0 |
| ⑤ その他 | 2 |
- ・ノングルテン表示の取得はむずかしそうだが、その分価値があるものと思った。

〈食品加工・流通・販売事業者、消費者にお聞きします〉

- | | |
|----------------------------|----|
| ① 用途別基準に基づいた米粉があれば、ぜひ購入したい | 28 |
| ② ノングルテン表示の米粉があれば、ぜひ購入したい | 10 |
| ③ 特に購入しようとは思わない | 2 |
| ④ その他 | 2 |

・現状でも問題はないが……。

・用途別基準ができたことは良いのですが、食品メーカーが使うには、より安定した品質と基準よりもさらに細かいオーダーメイドの粒度が求められます。

問4 基準及び表示ルールに合った米粉製品を開発するために、専門家の指導・助言を受けたいと思いますか。

〈製粉事業者にお聞きします〉

- | | |
|---------------------------------|---|
| ① 用途別基準に基づいた米粉を開発・製造するためにぜひ受けたい | 7 |
| ② ノングルテンの米粉を開発・製造するためにぜひ受けたい | 5 |
| ③ 特に受けようとは思わない | 5 |
| ④ その他 | 1 |

問5 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。

・米粉や米粉製品が欲しい方はどこで買うのですか？ 営業の参考にしたいです。

・高アミロース米を栽培しております。活用についての情報がありましたらお願いします。

・もち米粉の販売は？

・グルテンフリーを袋に大きく表示し、健康にいいことを誇示して下さると注意喚起になると思うのですが……

・今まで農家の方が自分で生産した米を米粉にして販売していた方は、これからは販売できないのでしょうか？

・価格の問題があるが、ますます高くなりそうだと思う。

・ノングルテン米粉にどんどんあえることを希望しています。

・日本人は米をもっと利用しないといけないと思う。小麦粉との違いを打ち出し、新日本料理を世界に見せつけよう！

・スーパーでもっと種類を並べてほしい。

・本日は貴重なお話が聞けて良かったです。

・米粉の消費を増やすには、一般家庭の普及と並行して食品メーカーの使用量を伸ばすことが必須と思います。そのためには、品質の安定化と各メーカーの規格に合った粒度等の米粉製造が不可欠です。それらの点が小規模な米粉製造業者でも改善されてくれば、各地域の特性品種米を使った地域性のあふ米粉を使った食品が販売されるなど、米が主食の日本だからできる米粉の利用の仕方ができるようになるのではないのでしょうか。

・非常に厳しい基準のノングルテン米粉表示ができたことは大変よいことだと思いますので、それを活かして、日本食のように海外へ輸出できるよう促進されることを期待します。

・関係者の皆様が頑張っていらっしゃることがよく分かりました。

・消費者にももっと身近に感じてもらえるよう、引き続きよろしくお願いします。

・米粉の用途別基準がアミロースなどで分かれていますので、用途に合った米粉を使用することが大切だと分かりました。また、グルテンフリーとノングルテンの違いも分かりました。

・何の料理に向いているのかがよく分からないので、レシピが分かると良いと思います。

・上新粉と米粉の違いなども教えてほしいです。

・糖尿病罹患者に適した用途(料理)の紹介をお願いしたい。

問6 よろしければ、あなたご自身のことを教えてください。

職業(会社員、公務員、団体職員、パート・アルバイト、主婦、学生、無職、

1 その他()

職種=製粉、食品加工、流通・販売、自営

会社員	3
公務員	11
団体職員	4
パート・アルバイト	4
主婦	16
学生	3
無職	2
農業(農家)	6
その他	3
専門学校講師	1
自営	2
食品加工	2

2 年齢(20代以下、20代、30代、40代、50代、60代、70代、80代以上)

20代以下	1
20代	8
30代	2
40代	11
50代	9
60代	10
70代	5
80代以上	0

3 性別(男、女)

男	9
女	40

4 住まいの都道府県名

宮城県	39
岩手県	3
福島県	1
山形県	1
秋田県	2
青森県	1