

## 米粉地方説明会アンケート集計結果③〈大阪会場〉

開催日時	8月1日(火)13:30~16:00	会場	TKP大阪御堂筋カンファレンスセンター		
参加者	35	アンケート回答者	26	回収率	74.3%

### 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      | 12 |
| ② ノングルテン表示に関心があった   | 10 |
| ③ 食物アレルギーに関心があった    | 3  |
| ④ グルテンフリー食品に興味があった  | 10 |
| ⑤ 米粉の使い勝手の悪さに不満があった | 0  |
| ⑥ 周囲から勧められた         | 1  |
| ⑦ 何となく役に立ちそうだったから   | 3  |
| ⑧ その他               | 5  |

・有機農業で栽培された米を原材料にしたせんべいを作りたいと思っているので。

・子どもの発達障害にグルテンフリーがいいと聞き、そこから家庭での食事で小麦をぬき、代用に米粉を使うようになったのがきっかけです。そのから、米粉代用のパン屋かラーメン、うどん屋などの商売をしたいと思うようになり参加しました。

・製粉事業者として聞いておく必要があったので。

・昨年まで米栽培指導を担当し、興味があったため。

・米粉について関心があったため。

### 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 | 6  |
| ② まずまずだった     | 18 |
| 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         |    |

### 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だ | 5 |
| ④ とても無理だと思った                | 0 |
| ⑤ その他                       | 4 |

・澱粉損傷度の設定数値が限定的に感じる。様々な製粉方式に対応する数値設定が望ましいのではないかと。10%未満では、製粉方式がかなり限定されると思う。製粉方式別にデータをとった上で決定すべきだと思う。

・用途別基準を1, 2, 3番で区別するのは難しいのではないかと感じました。区分を細かくしすぎるとは、消費者にとって分かりづらいというのは分かるのですが……。

〈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 | 7 |
| ② ノングルテン表示の米粉があれば、ぜひ購入したい  | 6 |
| ③ 特に購入しようとは思わない            | 2 |
| ④ その他                      | 4 |

加工性・品質がよければ利用したいと考えているが、コンタミを考えると利用しにくいのが現状だ。

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 | 4 |
| 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    | 1 |
| ③ 特に受けようとは思わない                  | 5 |
| ④ その他                           | 3 |

・必要性を感じた時に受けたい。今はまだいい。

・機会があれば受けたい。

・米粉に米ゲルを添加すると、こんなメリットがあるという新しい情報・技術を説明していただきたい。

・専門家に聞かないとできない、というふうにはならないようにしたい。

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。

・幅広い需要に対応できるよう、新規米粉のくくりを外した方がよいと思う。

・米の生産調整が見直された後の原料米制度はどうなるのか。

・加工技術の指導をしていただきたい。

・東洋の米粉機械を導入しているが、印字は「米粉入」で販売するしかないのか？

・グルテンフリーとかノングルテンは無理！

自社の粒度は90ミクロンです！

・アミロース含有率は白米時で計ったものでよいのでしょうか？

・粒度基準が正当なのでしょうか？

・粒度は一般的に90μm以下で菓子や料理に適していると思うのですが……。

・米粉普及するには、市場を拡大し、スーパーや個人商店、百貨店、コンビニなど身近に手が届くようにならないと消費者の元に広がらないと思っています。私自身も家庭で使う場合、簡単に買えないのが問題です。

・用途別基準の1番、2番、3番の米粉が市場で出回るのはいつ頃ですか？

・日本でのグルテンフリーの認知度よりも、アメリカでの認知度、一般市場での出回りを考えると、アメリカでパン屋かラーメン、うどん屋を開業した方が成功するのではないかと考え、できればハワイかロサンゼルス、ニューヨークでお店を出したいと思っています。

・お店をする為に、売れる物を日々作っていますが、なかなか販売できるような物が作れていないのが現状です。早く用途別に出た物を使えたらいいなあと思っています。

・和菓子の需要が減っているにもかかわらず、新規用途のみ大きな補助金が出ているのは納得できません。日本伝統の食文化を守るためにも、すべての加工用に大きな一律の補助金をだすべきだと思います。

・何らかの形でカロリー表示というか、カロリーの目安が示せると良い。

・米粉はすばらしいが、老化しやすいという弱点もあるので、これを米ゲルという新素材を添加することによって、みずみずしきや柔らかさ、保形性が向上する。ノングルテンで世界を攻めるためにも、米粉×米ゲルで、世界一おいしい食品ができると思う。

・日本の中心にあるお米なので、どのお米でも全てうまくいきますように。農家さんを支えることになりませうように。おいしく食べましょう。

・料理教室を開催してほしい。

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、その他( ))

1

職種=製粉、食品加工、流通・販売、自営

会社員	12
公務員	1
団体職員	3
パート・アルバイト	1
主婦	1
学生	0
無職	0
農業(農家)	1
その他	3
専門学校講師	0
自営	3
製粉	6
食品加工	8
会社役員・経営者	1
販売員	1

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	0
20代	2
30代	3
40代	9
50代	8
60代	1
70代	2
80代以上	0

3 性別(男、女)

男	20
女	6

4 住まいの都道府県名

大阪府	11
兵庫県	6
滋賀県	2
奈良県	2
和歌山県	2
京都府	1