

## 米粉地方説明会アンケート集計結果④〈岡山会場〉

開催日時	8月2日(水)13:30~16:00	会場	TKP岡山会議室
参集者	37	アンケート回答者	24
		回収率	64.9%

### 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      | 13 |
| ② ノングルテン表示に関心があった   | 15 |
| ③ 食物アレルギーに関心があった    | 2  |
| ④ グルテンフリー食品に興味があった  | 7  |
| 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         | 0  |
| ⑦ 何となく役に立ちそうだったから   | 1  |
| ⑧ その他               | 1  |

・第13回中国四国米粉食品普及推進協議会総会後に参加しました。

### 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 | 6  |
| ② まずまずだった     | 10 |
| ③ どちらともいえない   | 6  |
| ④ やや分かりにくかった  | 0  |
| ⑤ 分かりにくかった    | 2  |
| ⑥ その他         | 0  |

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

#### 〈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 | 5 |
| ② ノングルテン表示の米粉があれば、ぜひ購入したい  | 3 |
| ③ 特に購入しようとは思わない            | 3 |
| ④ その他                      | 4 |

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 | 3 |
| 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    | 3 |
| ③ 特に受けようとは思わない                  | 3 |
| 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。

・約40年、澱粉の研究をしています。澱粉損傷度という表現は大変良いと思います。ただ、質疑応答の際、 $\alpha$ 化という言葉が気になりました。 $\alpha$ 化という言葉は大変便利な用語ですが、業界用語であって学会では通用しません。 $\alpha$ 化には糊化と非晶化の両方の意味があり、誤解が生じます。糊化は十分な水とおに澱粉を加熱することで起こりますが、澱粉分子は低分子化しません。それに対して非晶化は澱粉分子がアミロペクチンのクラスター単位で低分子化します。そのため老化の現象は変わってきます。今後、 $\alpha$ 化という言葉は避けていただき、糊化または非晶化と表現されることをお勧めいたします。

・米粉の用途別基準に合ったレシピ集を出してほしい。

・パネルデータもほしい。

・11ページにあるノングルテン表示までの流れの②③④に発生する費用をできるだけ安くしてほしい。

・弊社は製麺機械のメーカーとして、ノングルテン表示可能な面を作ることができる製麺機械の開発を考えております。米粉専用ラインであれば問題ないのですが、小麦粉の麺も製造する併用ラインについて考えた場合にクリアすべき課題が多くあると思われる。製麺に限らず、食品製造業者における「ノングルテン食品製造工場」を認定するための基準についても後々考えていく必要があるのではないかと考えております。

・説明にもあったが、グルテンフリーの表示とノングルテンの表示の違いを十分、消費者に理解してもらう必要性が大であると思う。

・新規需要米の制度の中で、アミロース等特定の原料米を安定供給する取り組みを必要であろうし、需要に応じた原料米の購入制度も必要だと思われる。地域での生産について大きなブレがあり、原料確保もままならない(飼料米生産の優位な状況により、米粉用の確保が難しい)

・用途別基準が大量生産者向けである。また、基準があいまいすぎる。測定に費用がかかりすぎる。

・利用促進には米の価格を下げるのではないのか。

・自家製粉している様々な粉(水分、粒度など)を理解し、米粉の利用促進をCAP.Nで行っていただきたい。

・中アミロース米粉の麺は販売すべきではない(米粉の評価を落とす)

・製粉機の機種を表示すること。例＝温式気流粉碎、乾式気流、スタンプ、ピンミルetc  
これで概ね米粉の検討がつく。

・1番～3番をどのようにして消費者、使用者に知らせるか？

・1番～3番に当てはまらない物は「4番」として特殊用途にできないか？。例えば増量材などと示すこと。

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	10
公務員	3
団体職員	3
パート・アルバイト	0
主婦	0
学生	0
無職	0
農業(農家)	2
その他	3
大学教員	1
自営	0
製粉	7
食品加工	7
流通・販売	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	0
20代	3
30代	4
40代	5
50代	6
60代	5
70代	0
80代以上	0

3 性別(男、女)

男	17
女	5

4 住まいの都道府県名

岡山県	12
広島県	4
愛媛県	2
鳥取県	1
香川県	1
兵庫県	1