

米粉地方説明会アンケート集計結果⑦〈名古屋会場〉

開催日時	8月10日(木)13:30~16:20	会場	TKP名古屋駅前カンファレンスセンター		
参集者	71	アンケート回答者	50	回収率	70.4%

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 | 31 |
| ② ノングルテン表示に関心があった | 29 |
| ③ 食物アレルギーに関心があった | 12 |
| ④ グルテンフリー食品に興味があった | 19 |
| 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 | 1 |
| ⑦ 何となく役に立ちそうだったから | 5 |
| ⑧ その他 | 5 |

・東海農政局の紹介。

・農業で生活しています。米粉を出荷する時の表示の仕方、これから先の出荷の仕方が知れたかったです。

・関心はあるが出席できない人への情報提供をしようと考えている。

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 | 8 |
| ② まずまずだった | 19 |
| ③ どちらともいえない | 7 |
| ④ やや分かりにくかった | 6 |
| ⑤ 分かりにくかった | 3 |
| ⑥ その他 | 1 |

・説明の際、手元にもパウポの紙資料がほしい。パウポの字がこまかく情報量が多い。前に人がいると画面が見えない。レシピ紹介も、紙資料で持ち帰れるようにしてほしい。

・食品表示法との関わり部分以降が分かりにくかった。

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 | 5 |
| ② ノングルテン表示認証を取得したいと思った | 7 |
| 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 | 12 |
| ④ とても無理だと思った | 0 |
| ⑤ その他 | 3 |

・米農家ですが、ノングルテンを進めるよりも、検査基準は同じようにコンタミフリーを進めていった方が、消費者にも伝わりやすいのかと思う。

・米を渡して製粉して販売、使用する業者です。

〈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 | 12 |
| ② ノングルテン表示の米粉があれば、ぜひ購入したい | 9 |
| ③ 特に購入しようとは思わない | 4 |
| ④ その他 | 2 |

・弊社内には小麦グルテンのコンタミ確立はゼロです。「ノングルテンは当たり前！」であり、第三者に検査される必要もない。独自に声を大にして「ノングルテン米粉」と叫びたい！

・料理には米粉を使うことが多いのですが、自宅でひいた米粉を使い、流通させたい為にこの話を聞きにきました。質問の時に説明があり助かりました。

・値段が安ければ使いたい。

・安値であれば購入したい。

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 | 6 |
| 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 | 2 |
| ④ その他 | 1 |

・弊社ではノングルテン米粉が通常である！

・生産者ですので、6次化として取り組みを考えていますが……

・農家の方からの質問があったらぜひアドバイスをお願いしたい。

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。

・ノングルテン表示のための申請方法や費用が明確になりましたら教えてほしい。

・1番、2番、3番の用途別原料をどのように集めるのですか？区分集荷しないと、用途別米粉の製造は難しいのではないかな。

・米の品種で概ねアミロース含有量を設定するのであれば可能ですか？

・米の生産現場には、このような情報・状況が何も伝わっていないのではないかな。

・製造方法・粒度による分類、または表記が必要だと思う。湿式気流粉碎機を導入しているものにとっては、乾式気流粉碎機やピンミルにて同じ表記をされるのは心外である。

・今後、ノングルテンを使った講習会を開いていただきたい。

・従来「米粉」と呼んできた米穀粉を引き続き「米粉」と呼べるように進めてください。旧来の米粉文化が先細るばかりになってしまいそうです。

・米粉の分類の表示例が今後示されると思いますが、表示しやすく、また消費者に分かりやすい表示になるようお願いしたい。

・流通経費（製粉料金）がもっと安くなり、多くの米粉が一般に流通され、需要が広がればいいと思います。

- ・1～3番は、グルテンの添加の有無、アミロースの含量で決まってくるのか。麺用はアミロースの高い米がないとできてこないのか。
- ・米粉を農家から出荷する時は、洗ってからがよいのか。
- ・米粉＝新規用途の米粉とは思わない人が多いのではないかと思いますので、誤解が内容表示も考えてほしいと思います。
- ・日本古来の米粉の菓子の新しい商品を考えて方がよいにではないでしょうか。グルテン添加でなく、その他の物を添加する新しい考えはないにですか？
- ・和食の米粉を使ったレシピのアピール(日本の味〈おやき、五平餅、だんご〉を広げる)。
- ・子どもたちと郷土料理を作り伝承していく運動を全国的に行う。
- ・米粉の価格が下げられると拡販につながると思うので、よろしくお願ひしたい。
- ・現在、新規需要米の原料相場が上昇基調の中、今後の米穀市場拡大のためには、原料、製造コストの削減を行い、製品価格を小麦レベルにする必要性があるかと思ひます。
- ・米粉を使用したいが、コストがネックになり、使用見送りになるケースが見受けられる。
- ・今回のものが新規用途米粉として用途別基準(ガイドライン)であることを、もう少しアピールした方がよいと思ひます。
- ・ノングルテンについては、国内のみならず、海外の需要も見込まれることから、海外での認証を得られる制度(基準)を国として設定してほしい。
- ・新規需要米についての用途別ですが、従来の米についての区分ができてもいいのではないかと。和菓子用とかで、だんごとかノングルテン菓子の代表なので、バーンと表示できればいいと思ひます。
- ・自家生産米を使用して米粉商品を作るには、現在思ひするような製粉ができないので困っています。以前はお願いできましたが……。衛生管理の面で個人のは受け入れていただけなくなりましたようです。こだわりがあり、気流粉碎された粉が必要なのですが難しい状況です。
- ・アレルギー表示は消極的なので、日本の10%未満のグルテンフリー表記を食品に積極的に表記してほしい。
- ・粒度について、基準以外にも数値表記をするなど、小麦のようにたくさんの分類が今後必要になると思ひます。
- ・農水省から給食のパンへの米粉利用に助成ができればいいと思ひます。
- ・レシピ集を充実させると、活用が広がると思ひます。

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	17
公務員	10
団体職員	4
パート・アルバイト	1
主婦	6
学生	0
無職	0
農業(農家)	4
その他	2
大学教員	0
自営	3
製粉	13
食品加工	12
流通・販売	4
米穀小売販売	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	10
40代	8
50代	14
60代	11
70代	1
80代以上	0

3 性別(男、女)

男	17
女	19

4 住まいの都道府県名

愛知県	29
岐阜県	6
三重県	7
長野県	1