

ノングルテン米粉の製造と同加工品普及講習会 アンケート集計結果（大阪会場）

実施日=10月29日 参加者 65名、アンケート回答者 62名、回収率 95.4%

問1. ノングルテン米粉の製造と同加工品普及講習会については、どこでお知りになりましたでしょうか。

- | | |
|---------------------|----|
| ①日本米粉協会のホームページで知った | 10 |
| ②協会会員に寄せられたメールで知った | 18 |
| ③新聞記事で知った | 22 |
| ④知り合い（関係者）から教えてもらった | 9 |
| ⑤その他 | 0 |
| 無回答 | 3 |
| 〈自由回答〉 | |
| ○フェイスブックで知った。 | |
| ○米粉協会からの案内。 | |

問2. 講習会に参加しようと思った動機をお聞かせください。（複数回答）

- | | |
|---------------------------------|----|
| ①ノングルテン米粉加工食品に関心があった | 27 |
| ②米粉の将来性や海外の需要動向等に関心があった | 26 |
| ③食物アレルギーに関心があった | 20 |
| ④コンタミ防止対策を知りたいと思った | 11 |
| ⑤HACCPによる衛生管理について知りたかった | 10 |
| ⑥日本米粉協会の加工品登録に申請するには受講修了証が必要だから | 5 |
| ⑦周囲から勧められたから | 5 |
| ⑧何となく役に立ちそうだったから | 2 |
| ⑨その他 | 0 |

問3. 説明（講義）は分かりやすかったですか。

- | | |
|--------------|----|
| ①とても分かりやすかった | 35 |
| ②まずまずだった | 22 |
| ③どちらともいえない | 5 |
| 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 | 0 |

問4. 全体的な時間配分についてはいかがでしたか。

①長すぎた	2
②やや長すぎた	10
③どちらともいえない	32
④やや短すぎた	3
⑤短すぎた	0
⑥その他	0
無回答	14

〈自由回答〉

○資料がしっかり用意されており、説明は十分でした。

○適度に休みがあり、良い配分でした。

問5. 場所や会場についてはどう思われましたか

①東京と大阪の2会場でよい	36
②東京、大阪以外でも開いてほしい	21
③その他	3
無回答	2

〈自由回答〉

○誰を対象にするかによるのですが、これでよいと思われます。

○名古屋でも開いてほしい。

問6. 説明（講義）を聞いてどんな感想をおもちになりましたか。（複数回答）

〈製粉事業者、食品加工事業者にお聞きします〉

①ノングルテン米粉を使用した加工食品を作りたいと思った	19
②日本米粉協会の加工品登録申請をしたいと思った	10
③コンタミ防止の対策をとらなければと思った	7
④HACCPによる衛生管理を行おうと思った	7
⑤日本米粉協会のロゴマークには関心がある	6
⑥我が社（店）にはとても無理だと思った	3
⑦その他	6

○今後の米粉加工食品の動向を注視していこうと思いました。

〈食品流通・販売事業者、消費者にお聞きします〉

①ノングルテン米粉を使用した加工食品があれば、ぜひ扱い（購入）したいと思った	10
②特に購入しようとは思わない	1
③HACCPによる衛生管理は重要だと思った	11
④日本米粉協会のロゴマークは関心がある	6

⑤その他

〈自由回答〉

○1ppm の精度が必要とは思われない。価格にはねかえるのであれば、消費者としては特に購入に至らない。

問7. 食品の安全、コンタミ防止対策や HACCP による衛生管理等で、専門家の指導・助言を受けたいと思いますか。

〈製粉事業者、食品加工事業者にお聞きします〉

- | | |
|----------------------------------|----|
| ①ノングルテン米粉を使用した加工品製造を行いたいのでぜひ受けたい | 6 |
| ②受けたいと思うが、費用対効果が気になる | 14 |
| ③現状では特に受けようとは思わない | 9 |
| ④その他 | 3 |

〈自由回答〉

○行政ですが、とても受けたいと思います。

○学校給食における米粉入りパンですが、グルテンを……（読解できず）していますが、そのためにグルテンアレルギーになってしまうということはないのかと思います。

○HACCP は既に受けている。

○既に取り組んでいる。

○取り組み中である。

○既に受けている。

問8. 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。

○毎年開催して下さい！

○3万トが順調に右肩上がり伸びていくように先頭に立って頑張ってください。

○海外で食べてもらうのに、使い方等をどんどんアピールしてほしい。

○各地方にも米粉の推進事業をしてほしい。予算がなくて苦労しています。

○米の産地—山間部—の米パン製造者は減少するのみ。これを助ける方法はないか。

○地産地消は無理になりつつ……（単なる米粉）

○米粉の加工度が低い品は伸びしろがなくなるのでは……

○ノングルテン米粉加工食品のメリットの項に「誤って製品にグルテンが混入した場合でも、死に至るような重大事故にはならない」とあったが、このような認識に危うさを感じた。混入の程度や食べる人（セリアック病かアレルギーか）によって危害は異なるであろうし、リスクを矮小化するような「売り手の論理」は消費者側には受け入れ難いのではないか。最高水準の基準（1ppm）を標榜するのであれば、中途半端な「売り手の論理」で話をせず、医薬品レベルの管理とその他の管理を分けるような認証が必要のはずだ。

- 1ppm に決めた科学的根拠を知りたいです。
- セリアック病は、どの程度の汚染で発症するのか？
- 厳密な検査代等の余分な価格が、ただでさえ高い米粉をより高くするのであれば、全く通常の消費者に対するアピールになるとは思えない。なんでこの基準？と行ってしまいました。
- 今日の講習はとても面白く、参考になりました。
- 武内さんのお話は非常に役立つ内容。実践からの内容でありがたい。
- 本日は貴重なお話を頂きありがとうございました。グルテンフリー市場や米粉についての市場性についてお話が聞けて良かったと考えています。加工食品の開発のアイデアとして考えたいと思っています。
- 世間の米粉に対する関心の高さについては日頃の業務の中で感じている一般消費者にはなかなか情報が伝わっていない。このような講習会に参加し、「米粉」の良さを知る者は一部に限られ、この内容をどう世間一般に普及するか課題がたくさんある。「米粉」をメディアに大々的に取り上げていただくか、「米粉」のイベントを企画し、直接触れる機会をもっと増やし、アピールする機会をつくってほしい（つくっていきたい）。
- 既存の米粉（上新粉）の消費拡大検討も、米消費拡大に大いに資することと考えます。この方向の施策検討をお願いしたく。
- 本日はとても分かりやすく勉強になりました。ありがとうございました。今後も企画していただいたら参加したいと思います。
- 地方ではまだまだ一般消費者の米粉についての認識は低いと思います。さらなる PR が必要だと思っています。
- ネックになっている1つは価格面と品質面にあると考えられ、その改善が必要だと思っています。
- 地方では米粉加工品販売をしているスーパー等は少なく、アレルギーの方々は困っている。大手加工業者で積極的に米粉商品が多く取り扱われると進むのではないか。
- ノングルテンの課題（パン、菓子、麺）についても講義してほしかったです。
- 米粉にこだわった製品はいいのですが、健康志向の子どものための商品にマーガリンが使用されていたり、乳化剤等添加物が使用されているのがとても気になりました。米粉パンは工業的に無添加で作るのは難しいとは思いますが、開発して頂きたいと思いました。グルテンフリーであっても無添加が多いと（また乳製品使用も）購入できません。
- 米粉の販売者にあたるものですが、製造者側がノングルテンに対してコストがかかりすぎる、人手が足りない、管理ができないという事で尻ごみされています。費用に関して補助制度などがあればと思います。
- 米粉の輸出に関しても、販売者側としてはぜひやりたいのですが、製造者側が「何かあったら対応できない」と尻ごみされています。一度輸出したがほとんど売れなかった経験もあるとのことで、もっとバックアップをして、少量でもリスクに対しても米粉協会や農水省がバックアップするべきだと思います。
- 赤米、黒米などにも目を向けて頂きたいです。

- ノングルテンに関しては、古い工場では難しいのと、小規模工場では難しいので、これに関して補助金制度があれば教えてほしい。
- 各市町村に対して、学校給食での米粉使用のPRをしてほしい。
- HACCP 認定支援をしてほしい。
- 米粉用以外の生産量の推移を知りたい。米粉用だけ増えて食用米は減っているのか？、全体としては増えているのか気になります。
- 玄米粉の需要をより掘り下げて知りたかった。

問9. よろしければ、あなたご自身のことを教えてください。

1. 職業

会社員	40
公務員	7
団体職員	2
パート・アルバイト	0
主婦	0
学生	0
無職	0
その他	4
無回答	9

計 62

〈職種〉

食品製造・加工業者	19
米粉製造事業者	7
食物アレルギーに関心を持つ消費者等	3
JA 等原料米製造者、その他	0
無回答	33

計 62

2. 年齢

30 歳未満	3
30 歳代	15
40 歳代	18
50 歳代	13
60 歳代	6
70 歳以上	4
無回答	3

計 62

3. 性別

男=41

女=19

無回答=2

4. お住まいの都道府県名

大阪府	12	兵庫県	7	京都府	2	滋賀県	1	和歌山県	1
福井県	1	富山県	1	愛知県	5	岐阜県	2	三重県	1
岡山県	2	広島県	2	山口県	5	香川県	1	茨城県	2
神奈川県	1	福岡県	1	佐賀県	1	宮崎県	1	長崎県	1
北海道	1	無回答	11						

以上