

## 米粉地方説明会アンケート集計結果②〈札幌会場〉

開催日時	7月26日(水)13:30~16:10	会場	TKP札幌ビジネスセンター
参加者	45	アンケート回答者	33
		回収率	73.3%

### 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      | 11 |
| ② ノングルテン表示に関心があった   | 14 |
| ③ 食物アレルギーに関心があった    | 9  |
| ④ グルテンフリー食品に興味があった  | 9  |
| ⑤ 米粉の使い勝手の悪さに不満があった | 7  |
| 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               | 6  |
- ・食味テスターに出席時、案内があったから。
  - ・食味テスターの会員なので参加した。
  - ・米需要拡大に向けて関心があった。
  - ・米粉について勉強不足のため。

### 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 | 7  |
| ② まずまずだった     | 14 |
| ③ どちらともいえない   | 5  |
| ④ やや分かりにくかった  | 3  |
| ⑤ 分かりにくかった    | 3  |
| ⑥ その他         |    |
- ・セリアック病とグルテンフリー対応の基準……日本人には？本当に海外で売れるのか？
  - ・一般的に取り組む加工業者は少ないのでは？

### 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      | 2  |
| 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 | 10 |
| ④ とても無理だと思った                | 1  |
| ⑤ その他                       | 1  |

〈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  | 8  |
| ③ 特に購入しようとは思わない            | 3  |
| ④ その他                      | 7  |

・検査する費用の助成があるとよい。

・今回の表示(基準・ノングルテン)は分かりにくい。製粉会社や加工に携わる人の意見を取り入れて表示の見直しが必要だと思います。

・自社製粉に取り組みたい。

・一個人として、消費者の観点から言えば、特別高い米粉を欲しいとは思わない。「米粉を使っているからおいしい」というのは聞いたことがない。認知が足りない？

・用途別基準米粉が出れば買いたいと思うけど、高いなら小麦にならざるを得ない。もっと購入しやすい価格設定を。

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                  | 4 |
| ④ その他                           | 4 |

・もう米粉100%で代替品ができています。ノングルテン品、ネンダン製品米100%

・現時点ではコスト、基準がクリアできない。

・いざ作るとなれば、専門家の指導・助言が必要だと思う。

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。

・小麦グルテンを使用しないNo1,No2,No3の米粉でなければ意味がないと考えています。澱粉損傷度は無意味です。

・とても難しいお話でしたので、少々戸惑いました。小麦アレルギーで困っている方がいらっしゃいましたので参加しましたが、高度すぎて自分にとっては第一段階でした。

・菓子作り、パン焼きが趣味で、小麦粉ではよく作っています。DVDの米粉の調理過程が小麦粉のものと全く違うので、興味をもちました。グルテンを利用して調理するものがノングルテンでどう食感が変わるのか、表示商品が出回ったら購入して確かめてみたいと思います。

・アレルギー治療としての需要は理解しましたが、食味の向上はあるのでしょうか？

・米粉加工品の販路拡大に関わる情報と支援などがあると、今後もっと商品も増えていくと思います。

・北海道には、美唄産100%米粉を使ったお米パンを使った「すぎうらベーカリー」があります。米粉100%のパンは腹持ちもよく、アレルギーの子にもありがたいパン屋です。全国的にも米粉を展開させるなら、そのようなお店にも光を当ててほしいです。また、家庭で米粉パンを焼く際には、グルテンが必要なので、そこも開発してほしいと思います。

・グルテンフリー認証の商品を数多くして、安全性、信用性を消費者に広めていただきたいです。

- 水分量の割合がよく分からない。どう見分けていくとよいのか。
- 米粉のよさをもっとアピールしてほしい。
- 何かの代わりというイメージがものすごく強いと思う。
- ノングルテンの米粉を作るに当たってコンタミネーションした際の工場ラインの機械の洗い方とか具体的にどうしたらよいのか教えてもらいたい。
- 現在購入していた米粉が販売を中止するとの連絡があり、購入先を探しています。教えていただけたらありがたいです。
- アミロースと適する料理法の関係など分かりやすく周知する仕組みがあればよいと思います。
- 小麦粉はタンパク質で薄力粉、中力粉、強力粉と分けられていて、それぞれ適した加工・料理法がある。米粉もアミロースで分けて、料理法に分けて選択する方式にできないか？
- 個人消費に向け、米粉の使い方等、HPなどでレシピの発信をしてほしい。
- 全国料理コンテストをしているのだから、レシピをオープンにし、消費者にこのような使い方がああるということを伝えてほしい。
- 米粉料理のレシピが欲しい。
- どうすれば基準内のものを作れるのか。一連の流れに沿ってもっと詳しく一例を知りたい(コストの検証等のため)
- コンタミは圃場？、移送？、工場？どこかで起こる可能性が高い。
- 海外に輸出して訴えられるようなコンタミが起こる危険が怖いという製造業者の思いがある。
- 保険制度など良いものがほしい。
- 用途別基準の分類(1~3番米粉)については、マスメディア等を活用するなどして、積極的に消費者へ訴求していくと効果的だと思います。
- 価格差(小麦粉との)や米粉を食べることのメリット(健康面)について、理解していただかないと、消費者はなかなか購入してくれないではないかと思えます。
- 製造段階と米粉原料の米の生産圃場段階でのコンタミの検証や判定、アミロース、でんぷん損傷度の検査はどのように行っていくのかの説明が不足している。
- 米粉で多様な食品が生かされるなら良いことだと思う。
- 硬質の米で作ったパスタがおいしかったが高い！。もっと手に届く価格で消費者が買えるならと思う。
- 米粉基準ができると使いやすくなるので、ありがたいです。
- 北海道で菓子・料理用の米粉を探すのは難しいです。

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	8
公務員	2
団体職員	5
パート・アルバイト	1
主婦	7
学生	
無職	3
農業(農家)	
その他	2
専門学校講師	
自営	3
製粉	3
食品加工	3
会社役員	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	
20代	5
30代	2
40代	4
50代	6
60代	11
70代	4
80代以上	1

3 性別(男、女)

男	16
女	12

4 住まいの都道府県名

北海道	30
-----	----