

米粉地方説明会アンケート集計結果⑥〈金沢会場〉

開催日時	8月9日(水)13:30~16:00	会場	TKP金沢カンファレンスセンター		
参集者	76	アンケート回答者	51	回収率	67.1%

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 | 15 |
| ② ノングルテン表示に関心があった | 28 |
| ③ 食物アレルギーに関心があった | 11 |
| ④ グルテンフリー食品に興味があった | 21 |
| ⑤ 米粉の使い勝手の悪さに不満があった | 6 |
| ⑥ 周囲から勧められた | 4 |
| ⑦ 何となく役に立ちそうだったから | 3 |
| ⑧ その他 | 2 |

・メーカーからノングルテン商品の提案があるため、ノングルテン商品のメリットを知りたいため。

・ボランティアで米粉の啓発として蒸しパンやクッキー、焼き菓子など子どもたちに実施しています。料理に使うことも勧めています。天ぷらなどカラッと揚げられますので好評です。いろいろな用途で使えるようになれば、もっと広がると思いますが、価格が少し安くなることを望んでいます。

・米粉については、米の消費拡大につながればいいなと思った。

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 | 8 |
| ② まずまずだった | 25 |
| ③ どちらともいえない | 6 |
| ④ やや分かりにくかった | 4 |
| ⑤ 分かりにくかった | 5 |
| ⑥ その他 | 1 |

・ノングルテン表示を謳うのが企業的に怖いことが分かった。

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 | 3 |
| ② ノングルテン表示認証を取得したいと思った | 4 |
| 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 | 12 |
| ④ とても無理だと思った | 1 |
| ⑤ その他 | 2 |

〈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 | 21 |
| ② ノングルテン表示の米粉があれば、ぜひ購入したい | 16 |
| ③ 特に購入しようとは思わない | 4 |
| ④ その他 | 6 |

・米粉製品を購入してみたい。

・基準が表示されていれば、用途によって使いわけしやすいので、購入しやすくなると思った。

・米粉のメリットがいまいち分からない。

・米粉に限らず、小麦アレルギー対応商品やグルテンフリー商品(特に加工食品)へのニーズは高まっていると感じますので、今後取り扱いが増えると思います。

・現在、国産米粉とグルテン米粉は手に入ります。

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 | 2 |
| 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 | 6 |
| ④ その他 | 4 |

・まだ分からない。

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。

・メッシュ表記が義務化されると聞いていますが、それに関して全くなかったということは“ない”ということですか？

・まだまだ米粉のことを知りたいし、使ってみたいと思いました。けど、難しいことがあるので……勉強してみたい。

・米粉消費拡大について、米粉製品の普及のために表示に関するガイドラインの趣旨もよく理解できた。最近、米粉を使った技術開発された製品が売られていますが、さらに新製品の開発を求めます。

・海外輸出もよいが、国内の需要をもっと力を入れてもらいたい。

・新規需要米の生産量を増やす仕組みを考えてほしいと思っています。

・一般消費者に対してもう少し広めないと、製品の消費拡大につながらない。

・業者の方はもちろんですが、一般の方がもっと気軽に使えることがあればよいと思います。

・飼料用米のように、補助金を入れて単価を下げるべき。

・新規需要米補助金のように、増加分だけ等では条件が厳しい。

- ・消費者の手元に安く届ける制度をつくるべき。
- ・冒頭の米粉のレシピはネット等でいくらでも知ることができるので、レシピではなく、加工の方法(日が経つと硬くなる、食感の問題等)の改善方法をより詳しく知りたい。
- ・小さい会社ではなかなか小麦を扱う場所(調理場)と米粉を扱う場所を分けられないので、調理器具等、可能な範囲で分けられる何かの基準がほしい。(朝米粉を使用した食品を作ってから小麦製品を使うとか、作る人は小麦に一切触れない等……)
- ・米の利用促進は米粉だけでは解決できません。消費者目線でものを考えることが必要です。
- ・小麦粉使用の工場でノングルテン表示の米粉を使用したらノングルテン表示ができるのか?。コンタミを防ぐためには、原料の保管も別にすべきなのか?
- ・粒度についても何らかに表示があると利用しやすい。
- ・ぜひ、ノングルテン認証システム(マーク)まで作ってほしいです。
- ・消費者に向けてのイベントや料理教室を行って、用途別基準の普及に努めてほしい。
- ・石川県内で対応してくれる製粉業者や各種測定を行ってくれる機関を一覧にして出してほしい。
- ・米粉製品を普及する上で、米粉商品のメリット、デメリットについての説明をお聞きできる機会だと思っていました。メリットとして価格メリット、製造する上でのメリット、栄養に関するメリット、味・食感などの長所についての説明を聞きたいです。
- ・今回の説明会は、知識のある人に対する説明のようでしたので、参加する対象者としては不適切だったと思いました。
- ・NPOの方ではなく、農水省の方から正式な資料に基づいて決定していることについて正確な説明をしていただきかったです。
- ・米粉の消費拡大については、ヒット製品が必要だと思います。また、これが生活の一部となり、日常的に米粉があって当然であることが必要です。
- ・消費者の手に1番、2番、3番の米粉が届くのは、製造業者の方が取り組むかどうかにかかっている、ということですか。
- ・現在売られている米粉に対して、消費者としては値段が高いね……と皆さんおっしゃいますので、価格について検討していただけたらと思います。
- ・米の消費拡大につながるように、国の支援のもと活動を進めていかれるよう期待している。
- ・米粉パンを作りたいという希望をよく聞きますが、自分で作っても米粉100%だと難しい。味はもちもちしておいしいのですが、お菓子、料理は米粉の性質を理解するとおいしいものができます。米粉は他の粉類より価格が少し高いように思います。スーパーで最近、米粉、天ぷら用米粉など売られてきたので、少しは普及していると思います。
- ・小さな加工所で、先に小麦粉を使用した製品を作った後、ノングルテンの米粉でお菓子を作った場合、製品にノングルテン表示はできるのでしょうか?
- ・私はパン屋を経営しております。米粉と米ピューレを使用して小麦粉を一切使用しないパンができました。が、パン屋なのでグルテンフリーと言えないです。そこで、小麦粉パン工場とグルテンフリーパン工場を別々に考えておりますが、今からグルテンフリーパン工場を造る上で、何か注意点等があれば教えていただきかったです。
- ・米粉と比較し、小麦粉の方が安いので、小麦の代わりに米粉でも作れます、という案内だけでは、なかなか小麦粉から米粉に切り替えることができない。米粉だからこそできること、米粉でないと不可能なことを検討していただきたい。
- ・用途別基準を満たすには、新たな設備投資などが必要となるが、消費者や取引先から要望があったとしても、販売規模や経営状況を考えると、導入・改善が現状では困難だと思える。

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	19
公務員	6
団体職員	7
パート・アルバイト	0
主婦	5
学生	0
無職	2
農業(農家)	0
その他	2
大学教員	0
自営	4
製粉	7
食品加工	13
流通・販売	10
会社役員	2
菓子パン教室講師	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	1
30代	5
40代	12
50代	13
60代	11
70代	4
80代以上	1

3 性別(男、女)

男	27
女	20

4 住まいの都道府県名

石川県	30
福井県	3
富山県	10
新潟県	3
愛知県	1