

日本米粉協会の取り組み

2019年11月30日
米粉フェス in みはら ～米加工品の魅力～
於；三原市中央公民館

日本米粉協会事務局長 高橋 仙一郎

米粉の用途別基準、米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン ①

平成29年 3 月 29 日
農林水産省政策統括官

『米粉の用途別基準』及び『米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン』の公表について

農林水産省は、米粉製品の普及に向け、平成28年度委託事業「食の魅力発掘による消費拡大のための国民運動推進事業」により、米粉の菓子・料理用、パン用、麺用などの用途別の加工適性に関する基準、グルテンを含まない米粉製品の表示に関するガイドラインの策定を民間団体に委託したところです。

今般、事業受託者である(株)電通、NPO法人国内産米粉促進ネットワークから事業実績報告書が提出され、その中で、「米粉の用途別基準」及び「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」が策定されましたので公表します。

今後、米粉製造業者など米粉の生産・利用・普及に取り組む関係者の組織する団体により、この「米粉の用途別基準」及び「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」が活用され、その利用・普及が図られるよう、農林水産省としてもこのような取組を支援していくこととしています。

【お問い合わせ先】
政策統括官付穀物課
担当：米麦流通加工対策室長 大西
那須
電話：03-6744-2108

米粉の用途別基準について

I 趣 旨

近年、米粉用米の利用量が年間2万トン台前半で推移している中、米粉の利用拡大に向けて、製粉コスト低減の取組のほか、グルテンを使用しない米粉製品の開発等、様々な取組が進められている。

米粉については、小規模な米粉製造業者が多く、米粉用米の品種や製粉方法も様々であることから、米粉製造業者によって製品の吸水量が異なるなどの製品の品質の違いがみられ、利用が広がりにくいといった課題を有している。

このような状況を踏まえ、米粉の普及に向け、製造業者の自主的な取組が推進されるよう、米粉の用途別基準（以下「用途別基準」という。）を策定する。

II 用途別基準の位置付け

用途別基準は、米粉の普及の観点から、米粉製造業者による共通の用途別の米粉の基準に基づく自主的な製品製造の取組を促すためのものである。

III 対象事業者について

用途別基準の対象事業者については、事業規模の大小に関わりなく全ての米粉製造業者を対象とする。

IV 用途別基準の内容及び表示について

用途別基準の内容及び表示は、次により行うものとする。

- 1 米粉の主な用途について、菓子・料理用、パン用及び麺用に分類する。
- 2 1により分類した各用途ごとの米粉の粒度、澱粉損傷度、アミロース含有率及び水分含有率等の基準は、別紙のとおりとする。
- 3 2の基準を満たしたものについては、別紙のとおり用途を表記することとする。
- 4 その他留意すべき事項については、別紙に掲げるとおりとする。

米粉の用途別基準、米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン ②

【別紙】

米粉の用途別基準・用途表記

用途表記	1番	2番	3番	測定法
主な用途 項目	菓子・料理用	パン用	麺用 (注一)菓子・料理用を含む。)	
粒 度 (μm)	粒径75 μm 以下の比率が50%以上			レーザー 回折散光式
澱粉換置度 (%)	10%未満			酵素法 (AACC 法76-31)
アミロース 含有率 (%)	20%未満 〔適用する用途の詳細は 【参考】のとおり〕	15%以上 25%未満	20%以上 〔適用する用途の 詳細は【参考】 のとおり〕	ヨウ素染色 比色法 又は 近赤外分光 方式
水分含有率 (%)	10%以上15%未満			105℃ 乾燥法 又は 電気伝導 式(電気 水分計)
グルテン 添加率 (%)	—	18~20%程度 (※グルテンを添加している旨を 明記する必要)	—	

注) 各用途の具体的な例は【参考】を参照。

【参考】

各米粉の具体的な用途の例及びアミロース含有率に応じた用途詳細

1 番		2 番	3 番	
アミロース含有率			アミロース含有率	
ソフトタイプ	ミドルタイプ		ハードタイプ	
15%未満	15%以上 20%未満		25%以上	
柔らかいスポンジケーキ (例えばシフォンケーキ など)、クッキー	スポンジケーキ、 クッキー、 天ぷら粉、 お好み焼き 粉、 唐揚げ粉、 惣菜類(とろみ付け等)	パン全般	麺全般	強弾力の麺、 洋酒に浸すな どの固めの ケーキ

＜付帯事項＞

1. 1番の米粉は、アミロース含有率の別によって適用する用途が異なるので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、用途の詳細情報を伝達するものとする。
2. 3番の米粉であってアミロース含有率25%以上のものは強弾力の麺への適性が高いので、米粉製造業者は、上表を参考としながら、表示等により、消費者等に対して、当該情報の積極的な提供に努めるものとする。

注) 上新粉など、既存用途向けの米粉類は対象としない。