



米粉に係る  
調査 事業  
実績報告書

# 有識者に対するヒヤリング調査 各有識者の意見等

1. 第1回ヒアリング調査
2. 第2回ヒアリング調査  
＜グルテンを含まない米粉製品の表示ルール専門部会＞
3. 第2回ヒアリング調査  
＜「米粉の用途別基準専門部会」＞
4. 最終ヒアリング調査

2017.3

NPO法人国内産米粉促進ネットワーク(CAP.N)

- 有識者に対するヒヤリング調査＜第1回合同＞：平成28年6月14日 （株）電通本社ビル

◇委員長並びに米粉の用途別基準専門部会委員6名、グルテンを含まない米粉製品の表示ルール専門部会委員8名が出席

◇今後のヒヤリングの調査のとり進め方について検討整理

◇委員である国立医薬品食品衛生研究所食品部長穂山氏より、「現在のグルテン検出限界値と小麦アレルギー患者の状況」について講義

- ・有識者ヒヤリング調査<グルテンを含まない米粉製品の表示ルール専門部会>：平成28年11月30日
- ・有識者ヒヤリング調査<米粉製品の用途別基準専門部会>：平成28年12月1日

(株) 電通本社ビル会議室

◆流通する米粉製品の分析調査、米粉製造業者の工場施設等現地調査、食品メーカーの意識調査及び海外のグルテンフリー表示制度調査に基づき整理した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素案を提示して意見を聴取した。

## 各委員からの主な意見

米粉の用途別基準	高アミロース値の方が麺適性は高く、方向性としては適当。ただし、菓子用などは、様々なお菓子があり、含有率に応じ適性が異なるので、基準は、このことを踏まえた細分化が望ましい。
	設定水分値は、パンでいうと『嵩』が出る範囲であり、ちょうど良い。
	麺用のアミロース基準案「20%以上」に関して、総体の生産量がまだ不十分であること、含有率は年々の作柄にも左右されることも考慮すべき。
	アミロース値について、「15～25%」を基本としつつ、用途適性を踏まえ細分化する方がよい。
	食品メーカー、外食などが幅広く使ってくれるよう「食感」や「味」などにも配慮を要するのではないかな。
	吸水量を左右するため、デンプンの損傷度合い(低いこと)が重要である。
グルテンを含まない米粉製品の表示ルール	基準値「1ppm」に関して、正確かつ安定的に定量できる検査法(ELISA キット)の検証が必要であり、その上で、検査法と併せ基準値を設定すべきである。その際、米粉加工品は加工度合いがそれぞれ異なるので、個別に検証する必要があるが、実施にはコストと相当の時間を要することや、油脂などが添加された加工品にあっては、それがキットの正確な測定を阻むなどのため、本取組が目指範囲での正確かつ安定的な定量は困難と思料される。
	グルテンを含まないことは米粉の「ウリ」であり、このガイドラインは役に立つと思うが、分析機関の立場からは、「判定した製品に何かが起こる」ことは避けなければならないので、基準値について、商品の安全担保が重要。
	「1ppm」の算定では、測定値の小数点1位を四捨五入することになる、すなわち、「0.5ppm＝1ppm」となるので、詳細設定を要するのではないかな。
	エライザ法であれば0.78ppm～の検出能力と理解しているが、定量限界値ギリギリのレベルだと、値にバラツキが生じることも念頭に置く必要。
	「この製品なら毎日100グラム食べても大丈夫」といったことが大事なので、包装表に表示すれば明確化され、とてもよい。自宅のご飯だけしか食べられない子供もいる中、消費拡大も期待。
	アレルギー感受量は個人によって異なるが、1ppmであればほぼ大丈夫なのではないかと思うので、可能な範囲でより低い基準が望ましい。
	感触だが、学校給食では、小麦アレルギーの子供は増加傾向。その意味で米粉は必要不可欠な食材であるが、どれを使用すれば安全なのか、必ず確認が必要なので、こういった表示商品が出来れば利用し易くなるので大変ありがたい。
	グルテンアレルギーの患者にとって米粉は主食である。その際、様々な用途に利用できる微細粉は必須であるので、そういった情報の提供にも取り組むべき。
	「1ppm」を担保する製品の信頼性が重要。その意味もあり、企業の取り組み易さを考慮すれば、国内のアレルギー表示基準である「10ppm」とか、例えば「5ppm」の方が実効性は高いのではないかな。
	需要はあるので、企業の取り組み易さを考慮し、基準値について、例えば、「10ppm」、「5ppm」、「1ppm」といった階段に設定することも一手ではないかな。
	基準値設定における科学的な検証は必須。
	当社では、食品表示法に基づくアレルギー原因物質表示の基準(10ppm)に即して取り組んでいる。お客様からは、「(小麦アレルギーの)子供に、初めて、皆と一緒に餃子を食べさせることができた」といった感謝の手紙を頂くことがあり、励みにもなっているところ。そのような中で「1ppm」については、「混乱」も危惧されるどころ。繰り返すが、しっかりした検証が必要。
当社ではイムノクロマト法による2ppmの管理を実施。かつて「ゼロ」も検討したが、実行面を議論した結果、このレベルとなったもの。1ppmについて、コストの課題もあるが、いずれにしても科学的検証は必須。	
米粉普及は賛同するが、現状、利用は2万トン台とのこと。これを強調表示でアピールすることにより、どの程度増えるのか？	

# 米粉の用途別基準について

## ＜素案＞

### I 趣旨

米粉用米の利用量は、平成24年度以降、年間2万トン台前半で推移しているが、民間では利用の拡大に向けて、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商品の開発等、様々な取組が進められており、今後の米粉の利用拡大のためには、このような米粉の特徴を活かした取組が重要である。

一方、米粉については、小規模な製造業者が多く原料米品種も多様であり、さらには製粉方法も様々であることから、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」を策定する。

### II 用途別基準の位置付け

用途別基準は、米粉の品質の均一化の観点から、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 用途別の米粉の基準等について

- 1 米粉の用途について、菓子・料理用、パン用及び麺用に分類する。
- 2 当該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 前項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、各基準及び用途表記において留意すべき事項については、別紙に掲げるとおりとする。

【別紙】

米粉の用途別基準・用途表記

項目 \ 用途	菓子・料理用	パン用	麺用	測定手法
用途表記	1番	2番	3番	
粒 度 ( $\mu\text{m}$ )	粒径75 $\mu\text{m}$ 以下の比率が50%以上			レーザー 回析・散乱式
デンプン 損傷度 (%)	— (より膨らみを出す場合 は10%未満を推奨)	10%未満		酵素法 (AACC法76-31)
アミロース 含有率 (%)	15%以上25%未満		20%以上 (高弾力を求める場合は 25%以上を推奨)	ヨウ素呈色比色法 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 電気抵抗式 (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】のとおり。

【参考】

具体的な用途の例

1 番			2 番	3 番
アミロース含有率				
15%未満	15%以上 25%未満	25%以上		
シフォン ケーキ、 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)	洋酒に浸す 等の固めの ケーキ等	パン全般	麺全般
			◎グルテン不添加の場合(ただし、3番米粉に あつては、 さらにアミロース含有率25%未満の場合)  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(とろみ付き等)	

# 米粉製品の普及のための表示に関するガイドラインについて

## ＜素 案＞

### I 趣旨

米粉用米の利用量は、平成24年度以降、年間2万トン台前半で推移しているが、民間では利用の拡大に向けて、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商品の開発等、様々な取組が進められており、今後の米粉の利用拡大のためには、このような米粉の特徴を活かした取組が重要である。

米粉製品（米粉及びその加工品をいう。以下同じ。）については、麦類に含まれるグルテンのアレルギー等に対応した食品の需要が増加していることから、当該需要を取り込むことによる利用の拡大が見込まれているところである。

このような状況を踏まえ、米粉製品の普及に向け、製造業者の自主的な取組を推進するため、「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」を策定する。

### II ガイドラインの位置づけ

本ガイドラインは、米粉製品の利用の拡大の観点から、米粉製品の製造業者に、グルテンを含まない米粉製品の表示の自主的な取組を促すためのものである。

### III 対象事業者について

本ガイドラインは、事業規模の大小に関わりなく全ての米粉製品の製造業者を対象とする。

### IV 強調表示について

#### 1 適用対象

本ガイドラインは、米粉製品であってグルテンの含有量が1ppm未満のものに適用する。

#### 2 表示事項

前項の基準を満たしたもののみ、強調表示として「ノングルテン (Non-Gluten)」の用語を表示することができる。なお、表示に当たっては、グルテン含有量が1ppm未満である旨を併記することとする。

### V 留意事項について

1 製造工場においては、米粉製品とともにグルテンを含む製品を製造している場合があるため、製造業者は、米粉製品の製造工程におけるグルテンの混入を防止するために必要な対応しなければならない。

2 製造業者は、「ノングルテン (Non-Gluten)」の表示に当たって、必要な検査を実施し、当該検査を実施した記録その他関係書類の整理を行わなければならない。また、適切な食品安全管理体制を構築するため、ISO や HACCP などの取得に努めなければならない。

・有識者に対するヒヤリング調査<合同>：平成29年3月22日 （株）電通本社ビル

◆前回の専門部会における意見・議論を踏まえた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修正案を提示し合同で議論した結果、全有識者より、本案が適当であるとの意見が表明された。なお、今回の調査における有識者からの主な質問等は次のとおり。

ノングルテンとグルテンフリーという表現の違い、日本と海外の違いいかん。
ノングルテン表示にあっても、提示案に言うとおりに、注意喚起表示は徹底すべき。
用途別基準案に「グルテン添加率」を掲げる目的いかん。
ノングルテン表示について、前回の素案の基準値(1ppm未満)について科学的に担保されているのかを質問したところ。今回提示案ではグルテン含有量が同様に厳しい基準値だが、どのようにして設定が可能であると確認したのか。
食品表示基準の別表には、脂質とかコレステロールなどが記載されているが、グルテンについてこのような公の基準はあるのか
ノングルテン表示の対象範囲いかん。
パン、クッキーなど加工度の高い製品については検出限界が劣ると思うが、これらとノングルテン表示との関係について、消費者への誤認のこともあるので明確にしていくことが重要。