

米粉の用途別基準及びノングルテン表示について

1. はじめに

米の一人あたり年間消費量は昭和37年度をピークに一貫して減少傾向にあり、今後人口の減少及び高齢化の進展に伴い、更なる消費量の減少が見込まれています。国産米の消費拡大のためには新規需要を開拓する必要があり、近年では米粉を利用したパン、麺、菓子などの米粉食品の開発がすすめられ、米粉の新たな用途への利用が広がっています。こうした中、米粉製品の普及に向けて農林水産省が平成29年3月に公表した「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」について、今回紹介します。

2. 米粉の用途別基準

米粉については、米粉用米の品種や製粉方法も様々であり、米粉製造業者によって製品の吸水量が異なるなど、製品の品質に違いがみられ、普及が進まないといった課題がありました。そこで、用途別の米粉の共通した基準に基づく米粉製造業者による自主的な製品製造の取り組みを促すために、「米粉の用途別基準」が策定されました。

米粉の主な用途として、1番：菓子・料理用、2番：パン用、3番：麺用に分類します。そして、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（表参照）を満たしたもののについて、用途を表記することとしています。なお、上新粉など、既存用途向けの米穀粉は対象となっておりません。

3. 米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン

欧米では、セリアック病（グルテン摂取に起因する遺伝性免疫疾患）対策として、グルテンフリー表示が制度化されており、表示の基準となるグルテン含有量は20ppmとなっています。しかし、小麦アレルギーの場合、グルテン含有量が20ppm以下の食品でも発症することがあり、日本では10ppmを小麦アレルギーの原材料表示の基準としています。グルテンフリー食品の需要は世界的に高まりつつありますが、グルテンを含まないという米粉の特徴を活かして、「グルテンフリー」をさらに一歩進めた「ノングルテン」表示により、安心感を提供できると考えられます。こうした需要

を取り込み、輸出も視野に、米粉製造業者及び米粉加工製品製造業者によるグルテンを含まない製品の表示の自主的な取り組みを推進するため、「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」が策定されました。

米粉については、サンプル検査によりグルテン含有量が1ppm以下と確認された製品は、「ノングルテン（Non-Gluten）」の用語を表示することができます。その際、グルテン含有量が1ppm以下の製品である旨を付記しなければなりません。また、米粉加工製品については、ノングルテン米粉を主たる原料として使用した製品であって、当該米粉以外の米粉、グルテン及び食品表示法により表示が義務付けられている範囲の「小麦」を含まない場合は、原材料としてグルテン及び小麦を含んでおらずノングルテン（Non-Gluten）の米粉を使用している旨の表示をすることができます。

4. 日本米粉協会

日本国内及び海外に日本産米粉を普及することを目的に、平成29年5月に日本米粉協会が設立され、平成29年12月から次の二つの事業をスタートさせました。

一つ目は、用途別基準適合米粉製品等の推奨制度です。協会に申請し、品質面で農林水産省が公表した「米粉の用途別基準」に適合していると確認された米粉製品等について、協会が専用の推奨ロゴマークを付与するというものです。

二つ目は、農林水産省が公表した「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」に基づくノングルテン米粉製品第三者認証制度です。認証は、あらかじめ協会に認証機関として登録された民間団体が行い、協会は当該認証制度全体を管理運営する仕組みになっています。認証を受けた米粉製品については、協会のノングルテン認証ロゴマークを使用することができます。ノングルテン認証ロゴマークは、米粉用と米粉加工製品用の二種類あります。

5. おわりに

以上、「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」について、概要を説明しましたが、より詳しいことは農林水産省や日本米粉協

会のホームページをご参照ください。当センターでもご相談に応じますので、ご関心ある場合はお問い合わせください。
(参考サイト)

- ・農林水産省（米粉の情報）
<http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/>
- ・日本米粉協会 <http://www.komeko.org/>

表 米粉の用途別基準・用途表記^{注)}
(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)

用途表記 主な用途		1番 菓子・料理用		2番 パン用	3番 麺用 (※一部、菓子・料理用を含む)	
水分含有率	(%)	10%以上15%未満				
粒度	(μ m)	粒径75 μ m以下の比率が50%以上				
澱粉損傷度	(%)	10%未満				
アミロース含有率	(%)	20%未満		15%以上25%未満	20%以上	
		ソフトタイプ	ミドルタイプ		パン全般	麺全般
		15%未満	15%以上20%未満	25%以上		
		柔らかいスポンジケーキ(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)	強弾力の麺、洋酒に浸すなどのかためのケーキ		
〔グルテン添加率〕	(%)	〔 — 〕		〔 18~20%程度 (※グルテンを添加している場合:その旨を明記する必要あり) 〕		

注) 農林水産省ホームページ「米粉の用途別基準」を参考に作成した。

分析加工技術室：矢野未右紀

研究テーマ：米粉の特性が和菓子の物性に及ぼす影響について

担当分野：異物分析、微生物利用

編集・発行

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター 平成30年10月16日発行

住所 〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1

TEL(直通) 総務課 052-325-8091 発酵バイオ技術室 052-325-8092

分析加工技術室 052-325-8093 保蔵包装技術室 052-325-8094

FAX 052-532-5791

URL: <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: shokuhin@aichi-inst.jp