

生産者通信

NPO法人
米ニケーションセンター
定価 100円(送料込)



6年間で目標50万トンの5%、年間41万5千俵

新たなグルテンフリー需要で100%の米粉は普及するか

平成21年に約450億円の予算規模で始めた、小麦の10%を米粉に置き換える新規需要米は、コストの高さ、加工の難しさから計画に対して実績は全く伸びず低迷のまま維持している状態です。

新潟県は「R10プロジェクト」で10%を小麦から米粉に置き換える施策を実施し米粉の栽培面積・数量ともにシェア日本一を維持しているが、ピークの平成23年と26年を比べれば4割程度と低迷しています。

県米粉推進室では昨年より「グルテンフリーに着目したdeヘルシーキャンペーン」を始め、10%の置き換えからグルテン(小麦・大麦・ライ麦)を含まない

100%米粉のグルテンフリーに舵を切り需要拡大に腐心しています。

「にいがた発・新たな米文化創造事業」では、グルテンフリーを若い女性らに消費を訴える予算として千5百万円を計上。

世界的に増え続ける小麦アレルギーやセリアック病(グルテン)が米粉の拡大の切り札と考えられます。

しかし、アレルギーやグルテンフリーへの対応は非常に難しいのが現実です。

消費者庁では「米粉製品による小麦アレルギーに気をつけましょう」とHPやチラシで警笛を鳴らしています。

「米粉を使用した製品で、小麦の表示欠落や製造工程における小麦の混入によるアレルギー事故が発生しております。アレルギー表示や製造工程における原材料の管理を徹底してください。(消費者

庁パンフレットより)と、「表示」「製造工程」「原料」での注意を呼びかけています。

小麦は粉体で空気中を浮遊するので、生産者の直売所や米粉パン製造所で容易にコンタミしてしまいます。

その解決策は専用工場ですが、対応可能な企業は僅かというのが実情です。



地域連携でグルテンフリーに挑戦

昨年9月に、エコ・ライス新潟、ガトウ専科、尾西食品(亀田製菓子会社)が連携をして、食物アレルギー対応の専門工場を設置し、グルテンフリーの『ライスクッキー』の製造・販売を開始しました。

現在の販売ペースで換算すると年間千2百俵以上の新規需要米の玄米を原料と

して使うことを予定しています。

米の新たな需要を喚起することで、安定的な原料米の生産が可能となります。

これからは、農工商学の地域連携が必要の喚起のキーになりそうです。

地域域の食材を使用したクッキーも開発(写真:長岡産小松菜入りクッキー)



簡単にはいかないアレルギー対策 米粉のグルテン不使用表示 検出コスト課題に

◆簡単にはいかないアレルギー対策

自民党は16日、農林水産流通・消費対策委員会(山本拓委員長)の会合を開き、米粉の需要拡大に向け、グルテン不使用表示に関する課題を聴取した。小麦由来のグルテンが含まれないと表示することが、海外の小麦アレルギーの人に米粉製品を売り込む狙い。グルテン検出技術を持つ企業はアレルギーを引き起こ

は、グルテン不使用の米粉製品を売る場合は、検査代を含んだ販売価格を高い基準を作り、グルテンを一切使わない表示を検討している。グルテンを含まない米粉製品の強みを生かし、輸出にもつなげたい考えだ。

グルテン検出技術を持つアリマハムは、簡易検査ではグルテンの含有量までは分からないが、量

まで測ると時間とコストがかかる指摘。米粉中のグルテン検査でも、現行の小麦検査用機械で対応できるとした。

米国で「グルテンフリー」と表示した米粉類を販売する小林生産(岐阜市)は、国内の飲食店で今後、グルテン不使用食品を提供する場合、調理段階でもグルテンが混入しないように徹底する必要があるとした。

2016年3月17日
日本農業新聞