



# 平成28年産 五百万石 台風10号・12号の影響を受け、早生品質低下

**8月** 稲刈・品質良 **9月** 稲刈・フェーンで胴割気味

8月28日前後に収穫した、五百万石は品質・量共に良好でした。しかし、9月に入ってから9月にかけて徐々に襲来した台風の影響をモロに受けました。新潟県内では気温が連日35度を越し、フェー

ン現象気味となり、特に水のかかりの悪い圃場では、刈り取り時の籾の含有量が18%程で、圃場で既に割れている状況でした。新潟県からも水稲の管理情報が何度も出されています。コシヒカリに関しても胴割れの注意喚起が出されています。適期刈り取りと丁寧な乾燥調整に心掛けましょう。

山田錦の乾燥調整

刈り遅れには十分に注意ください。乾燥は18%ほどで一度テンパリングをして、急激な乾燥による割れを避けてください。既に研修会などで周知しているとおり、選別の網目は2.05mm以上、中米は1.9mmでお願いいたします。特に山田錦に関しては、刈り遅れと二段階乾燥に最新の注意を払いまししょう。

## 論 説

### 米粉・米粉製品

世界中の食卓でパン、ピザ、麺、ケーキなどの小麦食品が愛用されている。しかし、これを食べられない人たちがいる。小麦アレルギーやセリアック病の患者らだ。小麦が含むグルテン(タンパク質)が体に合わないらしい。同じ穀物でも米はグルテンを含まない。米粉が健康食材として注目され、輸出期待も膨らむ。国内外に通用する米粉・米粉製品のグルテンフリー表示制度の創設が急がれる。

小麦食品は多彩でおいしい。だが、わが国でも食物アレルギーが社会問題化しており、小麦も起因の一つだ。特に乳児・幼児期では食物アレルギー有症率が5〜10%もあり、小麦が鶏卵・牛乳に次ぐ発症源になっている。発疹や腹痛、嘔吐(おうと)、下痢、さらに呼吸困難を起すこともある。気遣う保護者の負担は大きい。国は食物アレルギー対策として、食品表示法で小麦、卵、牛乳、ソバ、ラッカセイ、エビ、カニの7品目を表示義務にしている。これらを使った加工食品は容器・包装にその記載をしなければならぬ。原材料表示は摂取回避に有用だ。ただ、それ

## グルテンフリー表示を

だけでは足りない。小麦代替として安心して食べられる食品の表示も待望されている。そこで注目されるのが、米粉・米粉製品のグルテンフリー表示だ。米はグルテンを含まないが、米粉・米粉製品には含有の可能性がある。米の生産・乾燥調整、米粉の製粉、米粉製品の製造などの過程で混入しやすいからだ。では、グルテンフリーの基準をどう定め、認証と表示をどうするのか。農水省が業界・消費者代表らによる専門委員会

で検討を進めており、今年度末にも指針を策定する予定だ。グルテンフリー表示を望むのは、小麦アレルギー患者だけではなく、グルテンが起因のセリアック病患者も同じだ。同病は遺伝性で小腸の粘膜炎症などを起す。日本ではまだ顕在化していないが、欧米では深刻で患者数が800万人ともいわれる。テニスのジョコビッチ選手がグルテンフリーの食生活で克服したグルテン不耐症(過敏症)もある。セリアック病に似ているが非遺伝性で、わが国でも増えつつある。欧米ではグルテンフリー表示制度が既にあり、セリアック病

## 英語・マレー語のホームページをアップ

今年マレーシア・クアラルンプールで開催されたJETRO(日本貿易振興機構)主催のハラール食品商談会に参加しました。

日本の農産物・加工品は非常に評価が高く米粉は「ヘルシー」というイメージで好評でした。グルテンフリー、ハラールに新たな米の生きる道が開けるかもしれません。



<http://rice-cookie.com/>