

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。

【別紙】

米粉の用途別基準 ・ 用途表記

用途表記	1番	2番	3番	
主な用途 項 目	菓子・料理用	パン用	麵 用 (※一部、菓子・料理用を含む。)	測定法
粒 度 (μm)	粒径75 μm 以下の比率が50%以上			レーザー 回析散乱式
澱粉損傷度 (%)	10%未満			酵素法 (AACC 法76- 31)
アミロース 含有率 (%)	20%未満 [適応する用途の詳細は 【参考】のとおり]	15%以上 25%未満	20%以上 [適応する用途の 詳細は【参考】 のとおり]	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】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応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務めるものとする。

注) 上新粉など、既存用途向けの米穀粉は対象としない。

米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン

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、麦類に含まれる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。

このような中、グルテンフリー食品の需要が増加傾向にあり、これらの需要を取り込むことによる米粉の利用の拡大が見込まれることから、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、米粉製品の普及に向けた表示に関するガイドライン（以下「ガイドライン」という。）を策定する。

II ガイドラインの位置付け

本ガイドラインは、米粉製品の普及の観点から、米粉製造業者及び米粉加工製品の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造業者及び米粉加工製品の製造業者を対象とする。

IV 表示

1 適用対象

本ガイドラインは次の製品に適用する。

ア Vのグルテンの検査方法によりグルテン含有量のサンプル検査を行った結果、当該グルテン含有量が1 ppm以下の米粉

イ アの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（平成25年法律第70号）により表示が義務付けられている範囲の「小麦」を含まない加工製品

2 表示事項

前項の製品（以下「ノングルテン米粉製品」という。）に表示すべき事項は、次のとおりとする。なお、アの表示に当たっては、表示を行う米粉製造業者及び米粉加工製品の製造業者以外の第三者機関の検査を受けることとする。

ア 前項のアの製品は、「ノングルテン（Non-Gluten）」の用語を表示するものとする。なお、表示に当たっては、グルテン含有量が1 ppm以下の製品である旨を付記することとする。

イ 前項のイの製品は、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ものとする。

V グルテンの検査方法

グルテンの検査方法は、「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）の別添「アレルギーを含む食品の検査方法」の別添1の2に定める特定原材料等の定量検査法を準用するものとする。また、定量検査法

の試験室間バリデーションに係る試料が含むグルテンタンパク質の濃度レベルについては、 $1\mu\text{g/g}$ （小麦タンパク質の濃度として $1.2\mu\text{g/g}$ ）となるよう設定するものとする。なお、この検査方法に基づく定量検査法の評価は、別紙のとおりとする。

VI 留意事項について

- 1 IVの1のアの製品の製造業者は、本ガイドラインに基づくノングルテン（Non-Gluten）表示に当たって必要な検査を受け、当該検査を受験した記録その他関係書類の整理を行うものとする。また、優良誤認防止の観点から、必要な注意喚起表示に努めるものとする。
- 2 ノングルテン米粉製品の製造業者は、ノングルテン米粉製品の製造工程におけるグルテン及び小麦の混入を防止するため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を整理すること等、必要な対応を行うこととする。
- 3 ノングルテン米粉製品の製造業者は、適切な食品安全管理体制を構築するため、ISO や HACCP などの取得に努めるものとする。

◆本ガイドラインの策定における米粉のグルテン含有量検査法の検証（定量検査法に係る試験室間バリデーション）に御協力いただいた企業・団体

【分析キットメーカー】

日本ハム株式会社中央研究所、プリマハム株式会社基礎研究所、株式会社森永生科学研究所

【分析機関】

一般社団法人日本海事検定協会、一般財団法人日本穀物検定協会（東京分析センター）、一般財団法人日本食品分析センター、オリエンタル酵母工業株式会社、株式会社つくば食品評価センター、株式会社ファスマック、公益社団法人日本食品衛生協会食品衛生研究所

【試料の作製、データ集計等】

江崎グリコ株式会社、グリコ食品安全センター、グリコ栄養食品株式会社、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構、国立医薬品食品衛生研究所

（各、五十音順）

<別紙>

「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」のVの検査方法に基づくグルテンの定量検査法として確認された小麦タンパク質定量検査キットは以下のとおりである。

- ・日本ハム社製 FASTKIT エライザ Ver. III 小麦
- ・プリマハム社製 アレルゲンアイ ELISA II 小麦
- ・森永生科学研究所社製 FASPEK エライザ II 小麦（グリアジン）

（五十音順）

注) 上掲の ELISA キット以外のキットであって、今後、本ガイドラインのVの検査方法によるグルテン定量検査法の試験室間バリデーションに基づきグルテンの定量検査法として確認された ELISA キットについては、順次、本ガイドラインに定めるグルテンの定量検査法とする。