

# 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
澱粉損傷度 (%)	— (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 あっては、 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1 ppm 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1 ppm 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。