

▼米粉の利用拡大につなげ▼用途別基準を策定

農林水産省は、新たに米粉の用途別基準を策定した。消費者が利用用途に応じた米粉を確実に選べる環境を整備して米粉需要を掘り起こし、米粉用米の増産につなげるのがねらい。でん粉損傷度やアミロース含有率などの成分に基づき、菓子・料理用を「1番」、パン用は「2番」、麺用は「3番」と表記する。小麦アレルギーなどに対応した「ノングルテン」表示のガイドラインも策定し、輸出も視野に普及・定着を図る方針だ。

▼小麦を例に用途も表記

用途別基準は、小麦粉の用途基準を参考にした。「1番」は小麦粉でいう「薄力」に相当し、「2番」は「強力」、「3番」は「中力」のイメージで、それぞれ用途も表記する。

米粉は、小麦粉代替としての活用が期待されているが、小麦粉に比べ製粉コストが割高な上、①小規模な製造業者が多い②原料米の品種や製粉方法が多様——などから、製造業者ごとに製品の品質が異なり、消費者から「レシピ通りなのにおいしい」「毎回料理の出来が違うので利用しにくい」との声が出ていた。

用途別基準は成分の測定方法なども統一しており、全ての米粉製造業者での導入を進める。小麦粉代替だけでなく、新たな食材としての活用も促す方針だ。

▼ノングルテン表示で小麦アレルギーへの対応も強化

「ノングルテン (Non-Gluten)」と強調表示できるルールのガイドラインも策定した。グルテンの含有量が検出限界値とされる1ppm未満の米粉製品のみ表示可能とする。

米粉には、小麦アレルギーに対応した食品・食材としても大きな期待が寄せられているが、小麦アレルギーの原因となるタンパク質「グルテン」の含有量が不透明で、表示ルールも整備されていないことが、利用の足かせになっていた。

ガイドラインにはグルテンの混入防止策や必要な検査方法なども盛り込んでおり、グルテンを摂取できない消費者が安心して米粉を利用できる環境整備につなげる。さらに欧米では、グルテンを摂取すると小腸が炎症を起こす「セリアック病」への対応が大きな問題となっていることから、ノングルテンの日本産米粉の輸出拡大を後押しする。

▼需要再興のきっかけに

米粉用米の利用量は、2009年の5千トから12年に2万3千トに増えたものの、その後は2万ト台で横ばいで推移。結果、生産量も低迷が続いている。

ただ、主食用米の消費量が年間8万ト減少する中、持続可能な水田農業の確立には、米粉を含めた新規需要米の需要拡大が欠かせない。また、日本の小麦の輸入量は年間500万ト弱に及ぶ。世界的な人口増や新興国の経済発展に伴い、中長期的には穀物の国際需給はひっ迫傾向が予測されている。食料安全保障や食料自給率向上の面からも、用途別基準の策定を契機に官民を挙げて米粉の利用拡大を進めていく必要がある。