



<JAS制度等説明会> JASワークショップ～規格制定への道～

2nd day 2021年2月26日 (金) 13:30～15:30

13:30～14:10 講演 -標準化について-

14:10～14:15 休憩

14:15～15:15 **パネルディスカッション**

「JASで事業者の管理能力をアピール」 -ノングルテン米粉-

15:15～15:20 休憩

15:20～15:40 個別相談会



<ご参加の皆様へ>

- ・時間になり次第、次のプログラムを開始します。
- ・カメラ、マイクは、引き続き、OFFの設定でご参加ください。
- ・個別相談会を希望される方は「チャット」でお知らせください。
- ・当説明会は品質向上のため、録画しております。ご了承ください。
- ・各プログラム終了後にアンケートが表示されますのでご協力ください。

主催 **FAMIC** ((独)農林水産消費安全技術センター)



<JAS制度等説明会> JASワークショップ～規格制定への道～

パネルディスカッション：

「JASで管理能力をアピール」 -ノングルテン米粉-

パネリスト：

日本米粉協会

事業推進本部長 小池経二 氏





<JAS制度等説明会> JASワークショップ～規格制定への道～

パネルディスカッション：

「JASで管理能力をアピール」 -ノングルテン米粉-

パネリスト：

株式会社ネティエノ

本部長 浅村直樹 氏





<JAS制度等説明会> JASワークショップ～規格制定への道～

パネルディスカッション：

「JASで管理能力をアピール」 -ノングルテン米粉-

パネリスト：

農林水産省

政策統括官付 穀物課

課長補佐 小俣範雄 氏





<JAS制度等説明会> JASワークショップ～規格制定への道～

パネルディスカッション：

「JASで管理能力をアピール」 -ノングルテン米粉-

パネリスト：

農林水産省

食料産業局 食品製造課 基準認証室

課長補佐 安井義徳 氏





<JAS制度等説明会> JASワークショップ～規格制定への道～

パネルディスカッション：

「JASで管理能力をアピール」 -ノングルテン米粉-

司会：

FAMIC 規格検査部商品調査課
課長 渡部英悦



米を巡る状況について

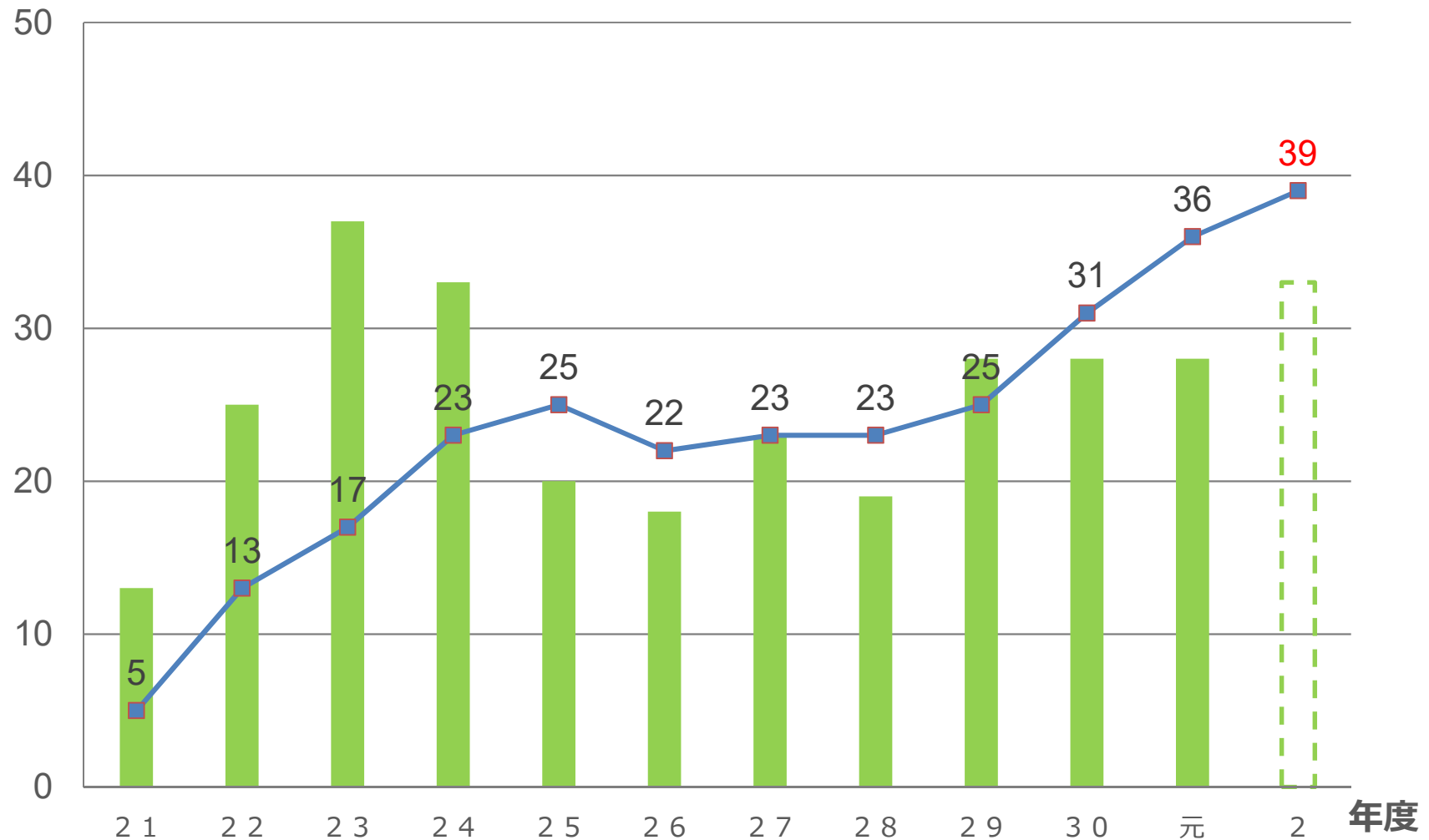
○平成20年以降、主食用米の需要減少分は、飼料用米等の拡大で対応されている。こうした取組を進めることで、水田がフルに活用され、生産者等の主体的経営判断による需要に応じた米生産の推進が期待される。



米を巡る状況について

千トン

米粉用米の生産量・需要量の推移



注) 農林水産省調べ (平成21年度及び令和2年度の生産量は計画数量。需要量は需要者からの聞き取り。)

米を巡る状況について



微細米粉の用途別特徴

用途	特徴
米粉パン	しっとり感
米粉クッキー	サククリ感
米粉麺	つるつる感、もちもち感
米粉ケーキ、米粉カステラ	ソフト感、しっとり感
和生菓子	きめの細かさ、弾力感

各種米粉および小麦粉の含水吸油率

(米粉は、小麦粉よりてんぷらの含水率が低い)



ノングルテン米粉製品の第三者認証制度



ノングルテン米粉が誕生しました!!

日本米穀協会
JAPAN RICE FLOUR ASSOC.

1ppm以下
1ppm or less

米粉

【ノングルテン表示】は【グルテンフリー表示】よりも
厳しい基準をクリアしています

	ノングルテン	グルテンフリー
検出可能なグルテン含有量(上限)	1 ppm	20 ppm

※1ppmは1000万分の1に相当する極めて微量な含有量です。

ノングルテン米粉製品の第三者認証制度



ノングルテン米粉 第1号



みたけ食品工業株式会社

ノングルテン米粉 第2号



株式会社ネティエノ

ノングルテン米粉 第3号

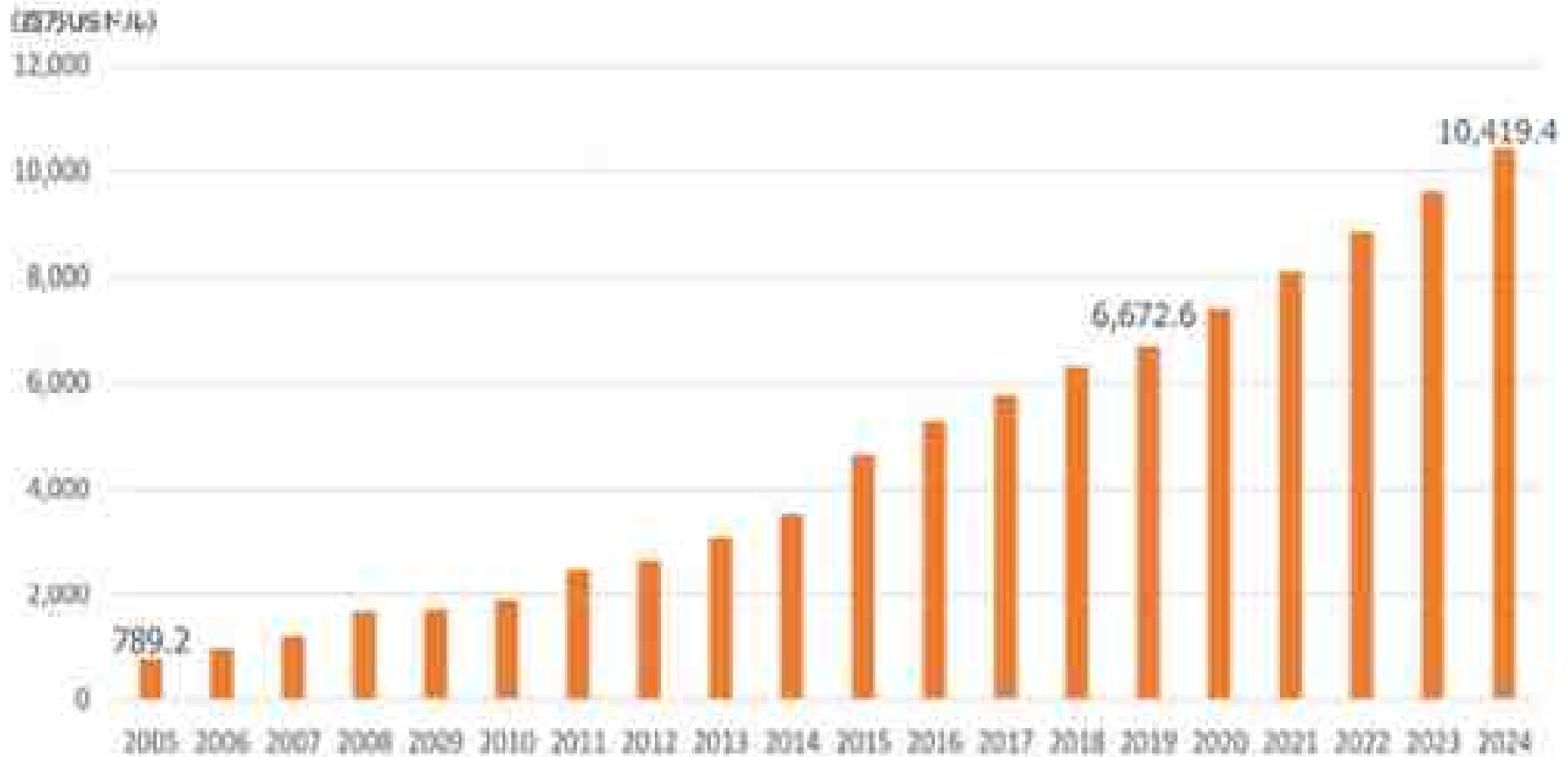


中島製粉株式会社



世界のグルテンフリー市場規模

アメリカや欧州を中心に、世界のグルテンフリー市場は順調に拡大しており、2024年には約100億USドルに達する見込み



注：2020年以降は予測値 出所：Euromonitor Dataを基にJFOODOにて作図

ノングルテン米粉とは



ノングルテン米粉とグルテンフリーの比較

	ノングルテン米粉表示	欧米のグルテンフリー表示 (FDA, EC)
目的	世界最高水準のグルテン含有量検査法を活用したノングルテン表示で高い安心感を提供することにより、日本産米粉をアピール	セリアック病対策 【セリアック病】：小麦等に含まれるグルテンに対すが免疫反応が引き金となって起こる慢性自己免疫疾患、遺伝性の疾患で欧米に多いと言われている。
表示の対象	日本産の米粉	自国（地域）内で流通する食品
表示可能なグルテンの含有量の範囲	1 ppm以下	20ppm未満／20ppm以下

ノングルテン米粉製品の第三者認証制度



日本米粉協会



認証機関
【日本環境保健機構】

申請



製品認証



米粉製造販売業者



ノングルテン米粉製品の第三者認証制度



ノングルテン米粉第2号「やのくに純真米粉」 株式会社ネティエノ

ノングルテン米粉製品の第三者認証制度



ノングルテン米粉が誕生しました!!

日本米穀協会
Japan Rice Flour Assoc.

1ppm
以下
1ppm未満

米粉

【ノングルテン表示】は「グルテンフリー表示」よりも
厳しい基準をクリアしています

表示の種類	グルテン含有量
ノングルテン表示	1ppm
グルテンフリー表示	20ppm

世界に羽ばたく
ノングルテン米粉の製造工程管理JAS!

最終製品のグルテン含有量が1ppm以下となるように、製造工程を管理していると認められた事業者がJAS認証を取得できます。

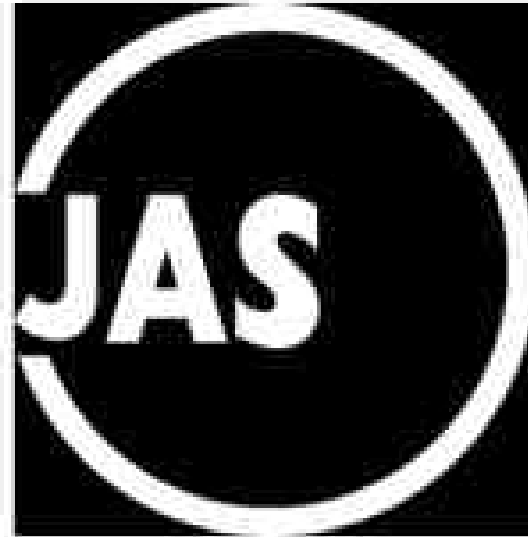
JAS

会社のHPや名刺、パンフレット等に JASマークを使用することができます!

ノングルテン米粉の製造工程管理 JAS

日本米穀協会

他の商品との差別化を目的とするJASマーク





事業者の管理能力をアピールするためのJAS



2018年
12月制定

有機料理提供飲食店の 管理方法

✓ 有機料理を提供する飲食店等について、正しい情報提供するためのサービス方法を規格化



2018年
3月制定

青果市場における低温管理

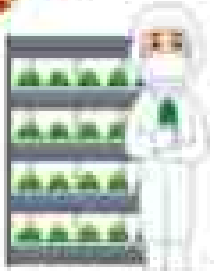

✓ 青果市場における低温管理について、施設・設備、低温管理の方法の基準を規格化



2019年
9月制定

人工光型植物工場における 葉菜類の栽培環境管理

✓ 人工光型植物工場における栽培管理、出荷管理、資材管理、従事者に対する管理及び教育訓練の基準を規格化



ノングルテン米粉JASの今後の展開は



(情報交換会)



日本米粉協会サイト (www.komeko.org)



国内産米粉総合情報サイト (www.komeko-life.com)



海外用サイト (www.komeko-jp.com)





ファミック

我々 **FAMIC** が

JAS作成 を サポート！

詳しくは、
HPをチェック！



JAS制定等に関する
申出相談窓口

FAMIC JAS 窓口 |

