

米粉パン・スイーツ試買テストから見えてきたこと

新潟県の技術開発により微細米粉が開発され、従来小麦粉で作られるパンを米粉に置き換えた「米粉パン」が販売されている。市販の米粉パン・スイーツ17品をモニター30名に試食してもらい、その結果をまとめた。（テスト商品は消費生活センターに展示される予定）

1 モニターはこう評価しました

各項目ごとにモニターの評価結果を点数化し、◎などの記号で表すと以下の表になった。

1項目につき満点は60点である。

(60点満点で、48点以上を大変よい◎ 47点～30点を良い○ 29点以下をふつう△)

商品 項目	2 食 味								3 価格		平均	
	① 食感		② 香り		③ 味		④食味についての総合評価					
1 米粉パン	39	○	35	○	44	○	42	○	7	△	33	○
2 米粉の食パン	50	◎	48	◎	50	◎	48	◎	12	△	42	○
3 お米の食パン	37	○	36	○	41	○	40	○	24	△	36	○
4 発芽玄米入り米粉パン	47	○	46	○	51	◎	51	◎	29	△	45	○
5 金ごまきんぴら	47	○	42	○	47	○	44	○	32	○	42	○
6 もちもちパン (クリームチーズ)	44	○	41	○	45	○	42	○	16	△	38	○
7 ドーナツ	42	○	33	○	39	○	36	○	10	△	32	○
8 シフォンケーキ	54	◎	43	○	40	○	47	○	26	△	42	○
9 食パン芳醇	37	○	36	○	41	○	40	○	24	△	36	○
10 米バターフランス	53	◎	48	◎	48	◎	50	◎	18	△	43	○
11 新潟バーガー	48	◎	42	○	52	◎	52	◎	10	△	41	○
12 新潟ミニロール	36	○	39	○	42	○	37	○	7	△	32	○
13 ロールパン	41	○	45	○	42	○	38	○	35	○	40	○
14 ミクロワッサン	52	◎	46	○	49	◎	46	○	45	○	48	◎
15 お米のパン	50	◎	42	○	46	○	47	○	27	△	42	○
16 ステックパン	51	◎	49	◎	49	◎	47	○	34	○	46	○
17 新潟マドレーヌ	30	○	43	○	43	○	31	○	30	○	35	○
合 計	758		714		769		738		386		673	
平 均	45		42		45		44		24		40	

①全体としての評価

食味については「良い」や「おいしい」と答えている人が多い。

価格に関してはほとんどの人が高いと答えている。

今後、米粉のパンやスイーツを購入したいと思っている人は多い。

小麦粉商品と同価格帯の商品が出回り、販売店が増えれば普及するものと思われる。

②パッケージの表示について

どの商品にも米粉製品であることが表示されていた。しかし「字が小さい」や「米粉の割合を表示してほしい」などの声が多かった。

③米粉の食パン4商品（商品No.1～4）について

No.9「食パン芳醇」（小麦粉100%）に比べて食味に関する評価は高い。

もちもち感については良いという意見が多いものの否定的な意見もあった。

④調理パンについて（商品No.5, 11）

「金ごまきんぴら」と「新潟バーガー」は味がいいと答えている人が多く、具材と米粉パンの取り合わせがよかったようだ。

⑤米粉のスイーツ4商品（商品No.7, 8, 12, 17）について

「シフォンケーキ」の食感の評価が高い。

⑥アンケート結果より（240名参加）

米粉パンの認知度は高く、食べたことがある人もない人も今後米粉パンを食べたいと思っている。食べようと思う理由は「味が良い」の他に「米の消費拡大につながる」「健康によい」と答えている。

⑦栄養成分検査（商品No.1, 2, 3, 9を検査）

米粉100%のNo.1「米粉パン」は小麦粉100%のNo.9「食パン芳醇」に比べて水分が多く、たんぱく質やカロリーが低い。米粉パンのもちもち感はでんぷんに含まれるアミロペクチンによるもので米粉の配合が多いほどもちもち感じられるようだ。

⑧米粉を環境面から考える（フードマイレージの考え）

食パン（250g）製造を輸入小麦粉使用と県内米粉使用で比較してみると、フードマイレージの考えでCO2排出量は約200倍の差がでる。輸入食品はCO2排出量が多くなることが予想できる。

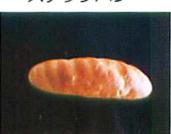
	輸送距離	CO2排出量	生産地
輸入小麦粉使用パン	10327km	約145g	モンタナ州
市内の米粉使用パン	50km	約0.7g	新潟市内

国内産の米粉の利用は地球温暖化防止という環境面からも優れているといえよう。

2 まとめ

- ・米粉パンスイーツの食味テストの総合評価は総体的に良かった。消費者の皆さんには大いに利用してほしい。
- ・アンケートでも米粉パンは健康にもよく、今後食べてみたいと答えている人が多い。そこで米粉の特徴をいかした商品や地域の食材などと組み合わせた商品開発を製造者・販売者に期待したい。
- ・米粉は小麦粉より割高なため、製品価格を押し上げている。行政へは、小麦粉との価格差を縮減し、米粉を安定的に供給できるようにしてほしい。
- ・米粉の利用が増すことで価格も安定し、米粉の消費拡大や食料自給率アップにつながると思われる。新潟県では小麦粉消費量の10%以上を米粉に置き換える「R10プロジェクト」を展開し米粉の普及に努めている。消費者の皆さんもお米の新しい食べ方として期待されている米粉商品についてより一層理解を深め、利用してほしい。

《テスト商品一覧》

1 米粉パン  (250円)	2 米粉の食パン  (420円)	3 お米の食パン  (272円)	4 発芽玄米入り米粉パン  (199円)	5 金ごまきんぴら  (136円)	6 もちもちパン  (350円)
7 ドーナツ  (170円)	8 シフォンケーキ  (1,050円)	9 食パン芳醇 (小麦100%)  (148円)	10 米バターフランス  (168円)	11 新潟バーガー  (400円)	12 新潟ミニロール  (210円)
13 ロールパン  (105円)	14 ミニクロワッサン  (147円)	15 お米のパン  (240円)	16 ステックパン  (105円)	17 新潟マドレーヌ  (105円)	