

2 まとめ

①パッケージ表示について

パッケージには米粉配合割合の記入が無く、パッケージの写真や商品名のイメージから米粉の割合を判断している人が多く、誤認識が感じられた。米粉の割合を明確に表示してほしいという声が多かった。

②食味の評価

つけ麺として試食した際の食味評価は商品によりかなりの差がでた。しかし、米粉の割合に関係するとは言えなかった。家庭での焼きうどんや煮込みうどんなどは、つけ麺ほどの大差はなかった。

③価格について

6商品のうち5商品について「高い」と評価。総じて米粉の割合が高い程価格も高くなっている。

④評価の高かった商品

「コシヒカリうどん」と「米めん」だった。「米めん」は米粉100%の商品で、食感や味の項目で高得点を得た。米粉製の特徴であるもちもち感やゆで上がった時の透明感のある美しさなどが好評価につながったようだ。「コシヒカリうどん」は米粉配合割合が不明で、原材料表示から推測すると米粉の割合は低いと思われる。普段食べている麺と似ているので食べやすくおいしいと評価されたように思う。

⑤全体を通しての質問より

条件付の人を含め90%の人が米粉麺を買いたいと思っている。条件によると回答した人の多くが、「価格が安くなれば買う」、「近くの店で購入できれば買う」と答えている。

3 提言

① 販売店・製造元へ

米粉麺を食べたいと思っている人は大変多いのに、取り扱っている店舗が少なく、手軽に入手できない。もっと身近な店舗やスーパーに常時販売してほしい。お土産品として販売されているのもあるが、高くて贅沢感がある価格設定である。主食として気軽に購入できる価格が望ましい。また購入者は米粉配合割合に関心がある。米粉の配合割合を表示してほしい。

② 行政へ

消費者は米粉麺への関心が高い。価格が安くなり、近くの店で販売していれば、購入したいと考えている。しかし米粉の配合割合が多い商品ほど価格が高い。そこで、米粉の価格を下げる具体的な検討が必要だと思われる。例えば生産者から小売業者まで一体となった戦略づくりや食品メーカーへの商品開発支援、「R10プロジェクト」のPR活動などをさらに積極的に進め、米粉の価格を引き下げ、普及につなげてほしい。また、ほぼ輸入に頼っている小麦粉は、今後の気象変化によっては輸入規制などの不安もある。国内自給できる米粉の安定供給体制を望みたい。

③ 消費者へ

米粉麺の食味テストでは6品とも「普通」以上の好評価だった。大いに利用してほしい。しかし、販売店が少ない。機会をとらえて販売店に米粉麺の取扱いを要望して置いてもらえるようにしてほしい。米の消費が減少し耕作放棄地が増えているが、米や米粉の利用が増えれば水田も活性化し、食料の安定確保にもつながる。新潟県の「R10プロジェクト」では小麦粉消費量の10%を米粉に代える取組みを進めている。私たちが米や米粉を食べることで食料自給率アップしていきたいものである。

