





# 炊飯業界に期待する「食」への信頼確保



農林水産省総合食料局消費流通課流通加工対策室長

大坪 正人

貴協会は「炊飯製品およびよみ飯加工品の期限表示設定のためのガイドライン」作成など、安心・安心の確立に向けて食品業界のリーダーともいえる活動をされておられ、敬意を表する次第です。

一方、途上国の急激な経済発展やバイオ燃料需要の拡大により世界の穀物需給がひびき、国際相場が高騰する中で、我が国では生産調整が水田の約4割にも達する状態です。食料自給率は、39%にまで低下し、食料安全保障上からも国内で自給できる米の消費拡大

が強く求められています。農林水産省では米の消費拡大の取組として、昨年11月から実施している「めざましごはんキャンペーン」を展開していき、20代、30代の若年層では約3割の朝食欠食があります。20代、30代の若年層では約3割の朝食欠食があります。20代、30代の若年層では約3割の朝食欠食があります。

を要請して朝ごはん市場への参入を促します。また、家族と食べる夕食はごはんが多いことから、政府全体で推進している「ワークライフバランス」の実現、運動と連携して、家族揃って「ごはん」キャンペーンも実施してまいります。

貴協会の皆様方は中食・外食業界とともに、消費者の最先端のニーズへの対応が求められています。消費者の食生活を一層充実させる貴協会及び傘下会員各社の益々の御活躍と御発展を期待いたします。

## ごはんソムリエ認定者の声

### ごはんソムリエ認定講座を受講して

見極め精米するプロ、だげとごまで。ご飯になるプロセスはお客さまに委ねる訳です。どんなにぶりがりと粒の大きい稲穂も、そのお米をどんなにきれいに精米したとしても所詮お米は半製品。ご飯という完成品ではありません。

私自身もお米関係の各種資格を所持していますが、今回日本炊飯協会の講習会を知り、「お米の最終段階、ご飯をもっと知識を深めたい」と常々

(6面1つ1つ)

### (社)日本炊飯協会 会員 平成20年5月23日現在

愛知県経済農業協同組合連合会	愛知県	(株) 新川屋	群馬県
(株) いいなダイニング	大阪府	(株) 鈴惣	青森県
(株) イクタツ	東京都	全農が <sup>1</sup> が <sup>1</sup> が <sup>1</sup> 東日本(株)	東京都
伊丹産業(株)	兵庫県	ダイワサミット(株)	大阪府
(株) 銀杏家サンライス	大阪府	(株) だるま、名古屋支社	愛知県
(株) ウオフク	愛知県	(株) 寺本商店	大阪府
(株) 江坂商店	愛知県	(株) 東邦フードサービス	福島県
(株) デリカ・アイフーズ	大阪府	(株) どんどんライス	福岡県
(株) オーシャンフーズ	茨城県	日本食糧卸(株)	大阪府
岡山パールライス(株)	岡山県	(株) のぼる	福岡県
(株) 沖食商事	沖縄県	JA全農高知県本部パールライス課	高知県
(有) 金沢炊飯センター	石川県	(株) パールライス大分経済連大分県	
(株) 川島屋	千葉県	広島駅弁当(株)	広島県
(株) 神崎フード	兵庫県	(株) ふか河	北海道
北九炊飯(株)	福岡県	福岡八女農業協同組合	福岡県
協同組合岐阜県ライスセンター岐阜県	岐阜県	ハゴロモ(株)	広島県
(株) 煌	京都府	バイクックコーポレーション(株)	長野県
(株) 銀しゃり	東京都	(株) ポストごはんの里	広島県
(株) こがね	愛知県	ボン・リー宮城(株)	宮城県
(株) ごはんの国	愛知県	マック食品(株)	群馬県
コメックス(株)	大阪府	(株) 丸千	東京都
米常炊飯サービス(株)	愛知県	(株) 丸和	広島県
(株) 佐々木商店	神奈川県	ミシマデリカ(株)	新潟県
サッポロライス(株)	北海道	(株) ミツハシ	神奈川県
(株) サンフレッセ	埼玉県	(株) 三ツ和	東京都
(株) サンコー食品	山形県	(株) 港炊飯センター	愛知県
三彩食品(有)	京都府	明治ライスデリカ(株)	埼玉県
(株) 四季彩	山口県	(株) ライスデリカ	大阪府
(株) 四季楽	東京都	ワコーライス(株)	東京都
(株) しなの炊飯	長野県	(株) キセキ東海	愛知県
(株) シャリー	福井県	(株) わびすけ	群馬県
(株) ジャンボリア	神奈川県	(株) ヨコヤマ	佐賀県
シンセイフードサービス(株)	愛媛県	(株) 北日本炊飯	富山県

### ごはんでサポートキャンペーン

## 炊きたてごはんをイベント会場へお届けします

みんな一緒においしいうどんをたくさん食べよう!!

地域の運動会や、学校行事など、大勢多数の方が集まるイベントでのお食事にごはんを使用される団体様に炊きたてのごはんやおにぎりを、お安く提供いたします。

※配達可能地域には限りがあります。

### 応募要領など

キャンペーン実施期間	平成20年4月～平成20年11月末日まで
提供イベント	先着100イベント
提供ごはん量	上限：100kg迄
ごはんの使用について	ごはんの使用にあたっては、下記の事項について、ご協力願います。 ① ごはんを衛生的に管理し使用すること。 ② キャンペーンポスターをイベント会場に掲示すること ③ あらかじめ、(社)日本炊飯協会より送られた報告書について、イベント終了後当日撮影した写真を添付してすみやかに提出すること。
応募方法	下記協会事務局まで、お電話及びメールにてお問合せください。
お問合せ先	社団法人 日本炊飯協会 事務局 〒171-0022 東京都豊島区南池袋2-31-5 南大和ビル8階 TEL 03-3590-1589 FAX 03-3590-7498 MAIL ricecook@k4.dion.ne.jp

安全・安心・さらに

## コストダウンが図れます

<洗 浄 剤> ケミーライトボックスLS  
フォーミング洗浄剤  
除菌性洗浄剤

<殺菌用アルコール> アルコール67度  
アルコール75度

次亜塩素酸ソーダ他化学薬品総合商社

### 平成ケミカル株式会社

〒171-0014 東京都豊島区池袋2-23-3 橘ビル5F  
TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741

## おなじみの品質、ミツカンナカノス。業務用製品。

ミツカンナカノス。は、お酢造り200余年の伝統の味を守り、これをベースに、新しい料理の素材としての新製品の開発にも努力をかかれています。安くてもおいしく安心してお使いいただける食品づくりを通して、みなさまのお役に立ちたいと願っています。



**mizkan**  
やがて、いのちが変わるもの。  
株式会社 ミツカン ナカノス  
〒475-8585 愛知県半田市市村町2-6  
☎(0569)21-3331



「(2)面よりつづく」  
 思っていました。ですから、私はこの第二回目の一般可の講習会を待ち望んでおりました。  
 今までも、もちろんお客様には主婦であれ、料理人であれ私の推しをお米の知識でアドバイスさせていただいておりまして、講習に参加し、各専門家の皆様のお話をお聞きし知識を深める事が出来、更に自分の持っていた情報の再確認をする事が出来ました。炊飯やご飯の栄養学はまさに私にとり未熟だった米から「ご飯へのプロセス」を教授していただき、さらに食味官能試験は「飯の特徴を知る上で、又販売する上で自分の舌を鍛えていただいた気が致します。お米は口中調理、お米を食へばご飯を食へて一緒に口の中で混ぜて咀嚼して食べるものであってもこんなに食味食感が違う自己主張するものか?奥がとて深い食べ物と再認識いたしました。  
 今回第二回目となる講習会は協会の方以外にも門戸を広げていただきました。小学校でたまにお米、ご飯のお話をし食育のお手伝いをさせていただいてますが、脂っこいファーストフード、ジャンクフードに慣れてしまっている子ども達に、改めて、お米は和洋どんなおかずにも合い、パランスの取れる食事が出来るのだと、そのすばらしさをこれからも自信を持って伝える事ができることと思います。  
 どんなに美味しいご飯も翌日にはトイレでさよなら、だけど私たちの仕事は美味しいお米をお客様に召し上げていただくことにより、食の喜び、そして元氣のもとのお手伝いができるともやりがいのある仕事と思っています。日本人にとってのソウルフード「ごはん」、いただいた資格を更に磨きをかけてお米、ごはんの魅力を伝えていきたいと思っております。

**ごはんソムリエ養成講習会を受講して**

日立アプライアンス(株) 商品企画部 生活ソフト開発センター 三谷 和枝 氏(0267-200777)

現在、私は、「ジャー炊飯器」の商品開発に携わっています。  
 「ジャー炊飯器」と「お米」や「出来上がったごはん」とは、言うまでもなく、密接な関係にあります。  
 開発に関わった「ジャー炊飯器」では、お米の銘柄別に炊き分ける機能などがあります。一般的に、「粘りがある」「こしひかり」、さっぱりしている「さらさら397」など、テクスチャーに違いがあるお米や銘柄に対し、それぞれ最適な炊き方で美味しく炊けるように工夫された機能で

**(社)日本炊飯協会 役員** 平成20年5月23日現在

会長	川島 弘士 (株)川島屋 代表取締役社長
副会長	三橋 美幸 (株)ミツハシ 代表取締役社長
副会長	猪股 勝 明治ライスデリカ(株) 代表取締役社長
副会長	富澤 三継 (株)サンフレッセ 代表取締役社長
専務理事	柳原 健志 協同組合 岐阜県ライスセンター 副理事長
理事	平井龍三郎 (株)どんどんライス 取締役会長
理事	山崎 孝 (株)東邦フードサービス 代表取締役社長
理事	坂田 文男 (株)新川屋 代表取締役社長
理事	渋谷 尚武 (社)日本炊飯協会 HACCP審査委員長
理事	福田 耕作 (社)日本炊飯協会 顧問
理事	岩永眞佐子 (社)太平洋企画 代表取締役社長
理事	江上 栄子 江上料理学院 院長
理事	香川 芳子 女子栄養大学 学長
理事	木元 教子 評論家・ジャーナリスト
理事	山東 昭子 参議院副議長
理事	清水 鳩子 主婦連合会 参与
理事	山下 幸子 フードプランナー
監事	川出 光雲 愛知県経済農業協同組合連合会 米穀販売部長
監事	浅木 克眞 浅木公認会計士事務所 税理士



このような機能の開発には、お米の銘柄やそれらの特徴を、より深く、広く、知ることが大切との思いから、この「ごはんソムリエ養成講習会」に応募いたしました。  
 テキストが届いてから一ヶ月、時間が無い中、子供を寝かしつけた後、夜中に居眠りをしながら、座れる電車を待って電車の中で、帰宅前に喫茶店で、勉強を行いました。  
 内容は生産から加工、製品開発に活かし、日々、努力をし、経験を積んで自分のものにして行きたいと思っています。  
 家庭でも、食味テストを思い起こし、「ごはん」が炊けると、炊き立てのごはんについて、9才の娘と一緒に「粘りがあると

**衛生管理や法律まで、とても幅広く、知らないことが多く、全く受かる自信はありませんでした。**

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。  
 「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

「ごはん」に対する幅広い知識も得ることができました。

**(社)日本炊飯協会 賛助会員** 平成20年5月23日現在

(株)アイホー	愛知県	横井醸造工業(株)	東京都
(株)コバヤシ	東京都	(株)みすずコーポレーション	長野県
キュービー醸造(株)	東京都	東京冷化機工業(株)	東京都
京豊エンジニアリング(株)	京都府	(株)ウツキ	大阪府
三甲(株)	東京都	平成ケミカル(株)	東京都
積水化成工業(株)	東京都	(株)東京フードシステム	東京都
(株)中西製作所	東京都	(株)ヒロテック	静岡県
(株)ミツカンカノス	東京都	パーキテック(株)	広島県
明和産業(株)	千葉県	信和産業(株)	千葉県
マルカン酢(株) 東京支店	東京都		

**米飯、サンドイッチ等のフィルム包材は、当社にご相談下さい。**

**NOVA**  
食品パッケージならおまかせ下さい

- 朋和産業は、最初にテープカットの手巻きおにぎりを開発、上市しました。
- 朋和産業は米飯、サンドイッチのフィルム包材について、多くの工業所有権、意匠権もっています。
- 朋和産業は、札幌、仙台、船橋、京都、福山、福岡、鹿児島に直接経営の拠点をもっています。

**朋和産業株式会社**  
 営業担当：藤澤謙光 内勤：藤野奈緒  
 〒274-8502 千葉県船橋市習志野4丁目7番8号  
 TEL 047(473)4181 FAX 047(473)4187

**おいしいは、やさしいの新世纪。**

創業105年、みすずの新しい世紀が始まります。「大豆加工のバイオニア」の自負のこころや豆腐をはじめ、常に時代が求める「おいしい自然」を追求してまいりました。  
 みすずは、新しい100年に向けてさらなる「おいしいはやさしい」人々の心に微笑みが浮かぶ、食生活を提案していきます。

**株式会社 みすずコーポレーション**  
 TEL (026) 226-1671 (代) FAX (026) 228-3073  
 〒380-0922 長野市大学若里1606番地



—みなさんこんにちは—

# 株式会社ごはんの国

・代表者 則竹 功雄  
 ・本社 〒455-0021 名古屋港区木場町8-52 ☎052-693-2222  
 ・春日井工場 〒486-0814 春日井市城北町3-6-5 ☎0568-82-7657



株式会社ごはんの国は平成15年8月にスタート。旧江口米穀の「自由と個の責任」と、親会社である名古屋食糧の「創意工夫と発想の転換」の二つの理念をあわせ、若く力強い、活力ある社風を持っています。

従業員数90名(社員25名、パート従業員65名)現在の営業品目は炊飯米、寿司シヤリ、おにぎり、いなり寿司等の製造販売。年商11億2千万円。またヤマナカ木場店内にて「里山の味」を運営しています。

「社員はもとより、パート従業員全員が、衛生管理に徹底的にこだわり、衛生知識にも精通し、

## 会員だより

・創業は、1649年(慶安2年)、350余年の伝統を守り続けています。創業地は、尾張清洲で1893年(明治26年)にお酢づくりに適した六甲山の湧き水を求めて本拠を灘(兵庫県)へ移転しました。

・酢酸発酵には、空気を送り込んで発酵させる方法(通気発酵)と、昔ながらのゆづくりと発酵を待つ方法(静置発酵)の2つですがマルカン酢では、そのお酢の特徴にあわせて、それぞれの製法でお酢をつくっています。

●商品案内

米をささくし(調味液)

・チルド温度帯におけるすし飯及び白飯の劣化を抑え、歩留まりを向上させる商品。炊飯時に米重量の2%添加し、加水量は通常の5~8%増しにします。

ハナエ江古煎し酢

・甘味をきかせた関西風。巻寿司、押し寿司、いなり寿司、ばら寿司に最適です。

マルカン酢(関東支店) ☎03-3662-6121

## マルカン酢の米飯メニュー向け新商品3種



商品の「安全・安心・品質」重視が当たり前にできる—そういう会社にする事、また炊飯業者として、生き残りが出来るように、他社にない商品開発を重視したい」が将来の抱負です。

また、名古屋食糧直営の「リソポッティ」イタリヤ語で米工場の意味。名古屋市内、三越百貨店ラジック店、名鉄百貨店本店の各食品売り場内では、「ごはんの国」で開発、企画したおにぎり、寿司加工品を販売。お米を通して、食の楽しさ・素晴らしさを伝え、健康美容への提案している。若い女性スタッフが、自由な発想で物づくりをしているので、新鮮な印象の商品をご提供しています。

(社)日本炊飯協会は平成18年度に、(財)日本穀物検定協会様の協力を得て「主食であるお米の産地や銘柄に関する知識、炊飯技術や知識を有し、更に新しいご飯を見分けられる専門家」を養成するための「ごはんソムリエ」認定事業を始めました。

「ごはんソムリエ」を養成することで「ごはんに関する幅広い知識の普及啓発を行い、お米とごはんの良さを見直し、楽しむこと」を目指します。

次の要領で、認定試験を実施します(是非応募下さい)※案内いたします。

〔募集要項〕

- 応募資格
- 2日間の講義への参加
- ごはんの食味・食味習熟に、筆記試験・食味試験の受験が可能の方。年齢・職業等は問いません。
- 募集人員90名(先着順)
- 申込書受付 平成20年7月1日(火)よりFAXにて受付。
- 講習会及び試験日 平成20年10月7日(火)

日時:平成20年10月7日(火)・8日(水)  
 会場 女子栄養大学(新沼キャンパス)

ごはんソムリエ 認定試験

知つておられる、あつちの村の皆さんに、知つておられないごはんの知識を習得したい。

主催 (社)日本穀物検定協会  
 協賛 (財)日本炊飯協会

費用 40,000円(税込)  
 試験料 10,000円(税込)

## ごはんソムリエ認定試験 受講者募集 10月7日~8日実施

会場 女子栄養大学 駒込キャンパス  
 4-3 最寄駅 JR山手線駒込駅徒歩3分

5 テキスト

「ごはんソムリエ」協会オアシステキスト  
 総監修 畑敬子氏 和洋女子大学教授  
 執筆(50音順) 目沼やす子氏(静岡県立大学教授)・木野信秋氏(財)日本穀物検定協会本部業務部長・渋谷尚武氏(社)日本炊飯協会理事・鈴木正成氏(早稲田大学教授)・爲季繁氏(財)日本穀物検定協会相談役/外山正昭氏(財)日本穀物検定協会仙台支所長/東脇章博氏(株)ミツハシ理事/向井敏彦氏(社)日本精米工業会理事技術部長/山本良郎氏(元)明治乳業(株)取締役研究所長

6 費用(いずれも消費税込)  
 講習会受講料 四万円(テキスト代含む)  
 受験料 一万円  
 認定登録料(試験合格者のみ)二万円

※FAXでの申込書受付

後費用(講習会受講料四万円)と受験料の一万円合計五万円の振り込みについてご案内を致します。

8 お申し込みから受験・合否発表までの流れ

①認定試験申込書・IDP参照に必要事項を記入の上、写真を貼るに協会宛にFAX(03-35907498)してください。

②会場の都合上、90名の先着順とさせていただきます。

http://www.jndc.or.jp/

キューピー ビネガー

(業務用)  
 醸造酢・米飯酢・すし酢・調味酢・調味液の総合メーカー

キューピー醸造株式会社

本社、営業本部(〒183-0023)東京都府中市宮町1-40府中サウスビル11階  
 TEL 042(364)4480  
 FAX 042(368)2782

札幌 駐在(011)615-3112  
 仙台 営業所(022)238-5250  
 松本 駐在(0263)35-5143  
 北関東営業所(028)632-6616  
 東京営業所(042)364-4411

広域営業部(042)364-4413  
 城食営業部(03)3407-6955  
 名古屋営業所(052)731-2361  
 大阪営業所(06)6369-6880  
 大島 駐在(082)263-5706  
 福岡 営業所(092)761-8733

蒸気職人® 連続蒸気炊飯システムのヒロテック

GOOD LUCK JPN ISO 9001:2000 認証事業所

テスト炊飯も受け承ります。

益はありません

1. 炊くから蒸すという新発想でのシステム。  
 2. 環境にやさしい炊飯機。(小スペース、省電力)  
 3. シンプルな構造、対話式の簡単な操作。  
 4. 高温蒸気炊飯の為、菌が死滅し、安全で劣化しにくいご飯。  
 5. 赤飯、おこわ、穀類等に蒸気炊飯は、最適。

\* 固定式 1時間 生米 100Kg~500Kg 処理の各機種を揃えています。  
 全自動連続蒸気炊飯機、機械設計、自動制御・省力化装置(設計、製作、製造)  
 総合電気工事、機械設置業、輸出入、セグウェイレンタル業、災害・防災用具販売

社団法人 日本炊飯協会 賛助会員

19HERO 91  
 20HERO 02

株式会社 ヒロテック

本社工場 〒437-0064 静岡県袋井市川井889番地の1  
 TEL 0538-43-3916 (代) FAX 0538-43-5816  
 HERO TEC, U. S. A.  
 http://www.herotec-inc.com/  
 E-mail: goodluck@herotec-inc.co.jp

機種: RM300 300Kg/H 静岡炊飯センター