

ごはんタイムス



発行所
(社)日本炊飯協会
 〒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
 E-mail:reccook@k.l.dion.ne.jp

編集・製作
(株)日本出版制作センター
 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-10 三辰工業ビル4F
 TEL 03(3234)6901 FAX 03(3210)7718

平成20年度「ごはんソムリエ」認定試験(第3回)

10月7日(8日)女子栄養大学駒込キャンパスで第3回「ごはんソムリエ」認定試験の結果、新たに65名の「ごはんソムリエ」が誕生した。これで、全国の「ごはんソムリエ」は223名となる。

(社)日本炊飯協会は、(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、炊飯技術やごはんの栄養学など幅広い知識を有し、更においしいごはんを見分けられる専門家「ごはんソムリエ」の第3回認定試験を10月7日(8日)女子栄養大学駒込キャンパスで行いました。

開講式の挨拶は(社)日本炊飯協会副会長猪股氏、明治ライスデベロップメント社長が行った。71名の受講生はこの2日間講義の第一人者による講義を熱心に聞き、食味テストに挑戦。米の品種や食味など基本事項に加え、炊飯の科学やごはんの栄養、ごはんの健康など、ごはんに関するさまざまな知識を学んだ。最後に筆記試験の結果、今回の合格者は65名となった。これで223名の「ごはんソムリエ」が誕生したことになる。開講式挨拶は(財)日本穀物検定協会関東支部長平島氏が行った。

今回の受講生は、農業従事者、米穀店、炊飯の製造・販売に携わる方



材料研究家、全農や経済連の方、コンビニのベンダー関連の方、家庭用炊飯器メーカー開発担当者や業務用炊飯器メーカー、おにぎりやいなりなどの製造機械メーカー、醸造酢メーカーの方など各方面で「ごはん普及に活躍されている方々」にバラエティに富んだ講義を受けることになりました。協会では「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、楽しい「ごはん」を届けることを目指しています。

「ごはんソムリエ」認定試験も来年10月頃を実施予定としている。

「ごはんソムリエ」認定試験の準備は、協会が次回(第4回)の「ごはんソムリエ」認定試験も来年10月頃を実施予定としている。

★食味実習風景
 (理化測定と官能検査を学ぶ)

真剣に食味官能試験に取り組む受講生達

※食味官能試験では基準米(複数産地コシヒカリのブレンド米)と供試米を「概観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」について比較評価する相対法によって行う。今回の供試米は茨城産ミルキークイーン、千葉ふさおとめ、岩手ひとめぼれ、埼玉朝顔の光、宮崎産コシヒカリ、魚沼コシヒカリ、滋賀コシヒカリ、あきたこまち、さらさら397、山形産はえぬきの10種類。

●私にとっては米カルチャーショックでした
 梅安信子氏

雑穀を扱うようになつて米への強い関心と興味が生れました。私はZohu Kitchenという料理教室を開いています。米の炊飯方法を説明していて、知っているようで案外知らないことが多いと自覚することがありました。そこで、「ごはんソムリエ」認定試験を通じてその裏付けとなる知識をしっかりと身につけたいと思つたのです。実際に「ごはんソムリエ」の講座ははたたくことを学ばせていただき、静岡大学の貝沼先生のお話は目から鱗。研究方や蒸らしの大切さなどもより、食味は素晴らしいアイデアだと思えます。10種類の米を食味し官能評価しましたが、何とか美味しいお米ですが、「ごはんソムリエ」

●おいしい米作りに活かす
 農業従事者 木内博文氏

千葉でコシヒカリ、ふさおとめ、ふさおとめを作っています。自分の作る米がどの程度おいしいか客観的な評価もできるようなために「ごはんソムリエ」認定試験を受験しました。私はすでに食味鑑定士でもあるのですが、「ごはんソムリエ」

●「お米の美味しさとわった」
 コンビニ向け米飯製造メーカー商品開発者 細川 健

学んだ知識は今後実務である商品開発に生かす。コンビニでは今まで味わえなかったような美味し「ごはん」を開発しお客様に提供してゆきたい。

がわかるようになりまして。魚沼しひかりが最高だと思ひこんでいたが、新米宮崎こしひかりは艶があり粒も揃い、香りが外観とも素晴らしいお米でした。米の産地ブランドイメージが自分の思いこみにあることをはつきり知りました。学んだことは、今後セミナーや講演会などで、自分の料理教室雑穀アドバイザーという仕事でも大いに活かしたい。

認定講座における「ごはんの外観、香り、味、粘り、硬さ、総合の6項目について食味テストの厳密さには大いに目を開かれました。自分の米が消費者の口に入る時、つまり炊飯したときの明確な指標として大いに活用していきたいと思ひます。安心してかつ旨い米を安価で提供していくのが私のモットーです。今回学んだことを今度は「ごはんソムリエ」として地域の研修(米セミナー)で皆にも実際に学んでもらい、おいしい米作りに活かすことで地域全体の米レベルを上げていきたいと思います。



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 愛知県半田市市中村町2-6
 ☎(0569) 21-3331

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	広島営業所(042)364-4413
仙台営業所(022)238-5250	外食営業部(03)3407-6955
松本駐在(0263)35-5143	名古屋営業所(052)731-2361
北関東営業所(028)632-6616	大阪営業所(06)6369-6880
東京営業所(042)364-4411	広島駐在(082)263-5706
	福岡営業所(092)761-8733

大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について

HACCP審査委員長 洪川尚武

平成20年8月22日付け20総発第789号で「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正の通知がありました。

この大量調理施設衛生管理マニュアルは、集団給食施設における食中毒を防止するために、HACCP概念に基づき、調理過程における重要管理事項として

- ① 原材料受け入れ及び下処理段階における管理を徹底すること
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む)を死滅させること
- ③ 加熱調理後の食品および非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料および調理後の食品の温度管理を徹底すること

ノロウイルスによる食中毒は年々増加しています。2枚貝が原因食材とされ、とくに牡蠣の生食により発症するノロウイルス食中毒が多いとされていますが、最近では必ずしも牡蠣による食中毒のみならず、

例は多くは、最近では必ずしも牡蠣による食中毒のみならず、ノロウイルス汚染のおそれがあります。通常の細菌による食中毒に比べ、ノロウイルスによる食中毒は食中毒の中心部が75℃以上1分

以上から85℃以上1分以上に改正されています。

工場内に原因となるノロウイルスを持ち込ませないようにするために、従業員の健康管理が最も重要で、毎日の作業入室記録により従業員の状態を把握し、下痢・嘔吐などノロウイルス感染の恐れのある作業を未然に発見することです。加えて、従業員の家族の健康状態も異常があったとき申告させるよう

指導することも重要で、次に手洗いです。発症者に接触したりした場合、手指によるノロウイルスの持ち込みを防止するには手洗いの徹底が防止策はありません。大量調理施設衛生管理マニュアルにもあるように2回の石鹸による手洗いは効果的と思われ、最初の

手洗いで手のひらの掌紋から浮き出た細菌やウイルスを2回目の手洗いで洗い流すといった効果の高い方法です。集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要

な改善措置を講じる必要があります。また、これを遵守するため、さらなる衛生知識の啓発に努める必要があります。なお、本マニュアルは同一メニューを一回300食以上を提供する調理施設に適用することとなっています。

当炊飯協会においては、この大量調理施設衛生管理マニュアルとして遵守すべきものとしており、HACCPの前提条件としておりますので十分理解の上日常の衛生管理に盛り込まれるよう検討していただきたい。(平成20年9月9日)

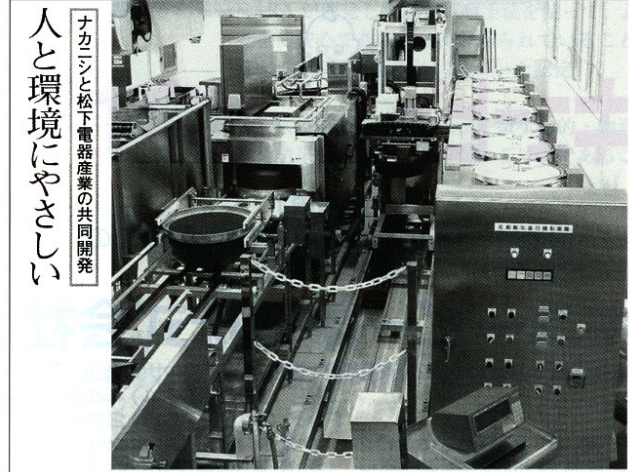
●大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について

1.改正の内容

ノロウイルス食中毒の増加を踏まえ、平成19年10月12日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会においてまとめられた「ノロウイルス食中毒対策(提言)」の内容が追加された。

2.追加された主な改正点

①	加熱調理食品においては、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む)を死滅させること。
②	二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分以上の加熱をすること。
③	調理食品従事者等(食品の盛り付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者)は、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回(1回では不十分な可能性があるため2回以上)行い(その他の時には丁寧に1回)手指の洗浄および消毒を行なうこと。
④	手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。また、使い捨てペーパータオル等で拭くなどし、タオル等の共用はしないこと。
⑤	施設設備の管理において、施設およびその周囲は維持管理を適切に行なうことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。
⑥	便所については始業前、正午および始業後等定期的に清掃および次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行って衛生的に保つこと。
⑦	便所には専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者専用のものが設けられていることが望ましい。
⑧	施設(客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む)において利用者等が嘔吐した場合には、200mg/l以上の次亜塩素酸ナトリウム等を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行なうことにより、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。
⑨	調理従事者等は、便所および風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行なうなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
⑩	月一回以上の検便検査には腸管出血性大腸菌の検査を含め、また必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。
⑪	責任者は、下痢または嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスの原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等はノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなどの適切な処置をとることが望ましいこと。
⑫	責任者は調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の把握を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止を図ること。
⑬	責任者はノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等については、高感度の検便検査を実施し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせるなどの適切な処置をとることが望ましいこと。
⑭	高齢者や乳幼児が利用する社会福祉施設、保育所等においては、平常時から施設長をトップとする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的に対応訓練を行なうことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐症の発生を迅速に把握するために、定期的な有症状者数を調査するサーベイランスを行うことが望ましいこと。



ナカシと松下電器産業の共同開発
人と環境にやさしい

世界初のIH連続炊飯システム。火を使わないから環境にもやさしい!!

IH連続炊飯システム

データを入力しておくだけで全行程をコンピュータが自動制御。火を使わないIH炊飯なので室温も上がりず炊飯室は安全でクリーン。しかもIH(電磁)は、ガスにも負けない強い加熱力です。釜と蓋にセンサーを取り付け、加熱加減をマイコンが制御しかまど炊きの味で炊きあげます。

- 空気が汚れず排熱が少なくクリーンで衛生的で涼しい作業環境を維持。
- 1釜ずつ種類の違う米飯に対応。

前工程

計量 → 計量 → 浸漬

本工程

計量配米・注水 → 浸漬 → IH炊飯むらし

炊飯釜洗浄

後工程

ほぐし → 米飯冷却 → 飯盛付弁当箱盛付 → 成形加工

Electricity Fullauto System
IH連続炊飯システム

「消費者主役の社会へ」



主婦連合会参事 清水 鳩子

第47回、全国消費者大会が終了しました(11月4日)。年に一度、全国から消費者団体代表者が集まって開催してきました。今年の大会のテーマは「今こそ変えよう! 消費者主役の社会へ」でした。

サブプライム問題以降、景気の不透明感が広がっていましたが、政府もこの8月には後退傾向に入ったことを示し始めました。原油や食料品価格の高騰は消費者の暮らしを厳しくものにしており、社会保険制度への不満や、中国製冷凍ギョウザへの農薬混入を契機として輸入食品への不安、依然として多発する食品偽装の問題は、政治に対する消費者の不信感を拡大させています。

一方、「消費者行政の一元化、新組織の創設」に向けて検討が進められており、消費者行政の強化に向けて、消費者・消費者団体への期待や役割はますます大きなものになっています。

こうした中で開催された全国消費者大会です。47年の歴史を刻むわが国、最大の消費者大会で、立場から消費者主役の新しい組織作りを目指すべく、幅広い団体が結果として「通称、ユニカねつ」とを立ち上げ、政府が開催している消費者行政二元化推進会議の議論の現状を踏まえ、全国で、活発な取り組みを進めています。消費者の意見を反映させた、その名にふさわしい新組織を創設させることを目指しています。

この一年を振り返ると、さまざまな分野での事故・事件が多発しています。相次ぐ偽装表示、事故米の不正流通、メラミン混入の食品、こんにやくゼリーによる死亡事故など食品分野だけでなく問題・課題が山積しています。そして、消費製品安全法が改正され、重篤事故の報告が義務化されましたが、ソニーのパソコンによるやけどなどのように、同じ事故が繰り返されているにもかかわらず、事故が微妙なため報告されていない現状、働かなくても正規雇用の仕事が見つからない若者たち、格差問題の広がり、そんな中、麻生総理10月30日発表の「追加経済対策」で「消費税上げ3年後」の考えが表明され、国民の将来に対する不安がますます増し、消費者の政治・行政に対する信頼が益々低下している中で、消費者主役の社会へ転換することは、もはや世界の流れです。

現在、検討が進められている消費者行政一元化問題について、消費者の立場から消費者主役の新しい組織作りを目指すべく、幅広い団体が結果として「通称、ユニカねつ」とを立ち上げ、政府が開催している消費者行政二元化推進会議の議論の現状を踏まえ、全国で、活発な取り組みを進めています。消費者の意見を反映させた、その名にふさわしい新組織を創設させることを目指しています。

野党第一党の民主党は、政府の「消費者庁」設置案に対して、対案として「消費者権利法」案を発表しています。「消費者庁」が行政機関そのものとして内閣府の中に置かれるのに対して「権利院」の特徴は、内閣府から独立した組織として設置される点があります。いずれにしても、消費者被害の多発、行政間の縦て割りの弊害が指摘されてきた「消費者庁」構想です。方向を誤ってはなりません。

また、消費者庁と食品安全委員会はどうなるべきかが大きな議論になっています。食品安全委員会は、2003年5月に

国民の安全を保護することであるから、国民の健康保護に寄り添ったリスク評価、つまり、予防原則に立ったリスク評価をしなければならぬ、と分断に反対する意見が消費者側から出ています。食品安全委員会が、これまで発生したさまざまな食品事故、例えば、ギョーザ事件、汚染米事件、メラミン事件などでの対応をみると、消費者のために役立っていないのではないかと、そのために消費者庁構想ができたのではないかと、食品安全委員会の在り方が、いまだに問われています。

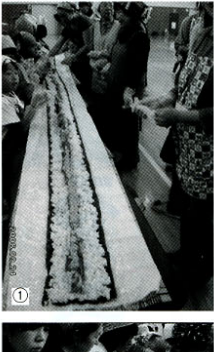
消費者が主役となる「国民本位の行政に大きく転換します」と、政府が国民に約束しなければ、どんな新しい組織をつくっても、「国民の目線に立った政治を」と強調しても役にたたないでしょう。今年の第47回、全国消費者大会のテーマ、「今こそ変えよう! 消費者主役の社会へ」は、消費者一人一人に課せられた課題でもあります。

「ごはんでサポートキャンペーン」

おいしいごはんを喜びの輪!

平成20年度報告

地域の運動会や、学校行事など、大勢多数の方々が集まるイベントで「ごはん」を使用される団体様へ炊きたてのごはんやおにぎりを、安く提供する「ごはんサポートキャンペーン」も今年で12回目となります。応募は9月末で締め切らせていただきましたが、応募が11月も多く、今年も100件を超えました。



① ちよと良く、参加の方々に満足いただけたようです

てしまいました。毎年楽しみにして、ごはんを利用していただくイベントが増えていますので、できるだけ協会としては対応していく所存です。物流等ご希望に添えない場合もありましたが、今後も消費拡大に会員各位のご協力をよろしくお願ひ致します。10月末までの実施件数は97件。ごはん量は5447キログラム。



④ 中新田小学校6学年PTC学校会館(参加者150名)「あったかくておいしいごはんでした。固さもちょうど良く、カレーライスをおいしく食べました。」

立井小学校炊飯は供だか
立井小学校「ごはんとおかず」
立井小学校「ごはんとおかず」
立井小学校「ごはんとおかず」



⑤ 熊本市立出水南中学校野球部OB野球大会(参加者50名)「カレーをかけておいしくいただきました。残ったごはんもおにぎりにしました」

泊まり保育(わかば幼稚園、参加者94名)「温かいごはんを食べられて子ども達も大変喜んでいました」



⑥ 泊まり保育(わかば幼稚園、参加者94名)「温かいごはんを食べられて子ども達も大変喜んでいました」

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、意匠権をもっています。
- 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ちます。

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

しやりに風格

ヨコ井の合せ酢

まろやかな味
鮮やかなてり
さらに
舍利に風格が…
甘・辛・色などで
88種の対応です

横井醸造工業株式会社
TEL.03(3522)1111 FAX.03(3522)0451

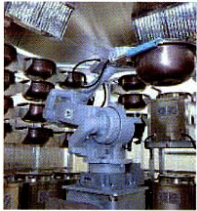
(社)日本炊飯協会が進める3つの認定事業

日本炊飯協会では3つの認定事業を行っており、この3つの認定はすべて皆様の炊飯製品の品質を向上させるために設けられた認定事業です。3つの認定はそれぞれが独立した認定事業となっていますが、下図の

会員だより

—みなさんこんにちは— 株式会社ジャンボリア

神奈川県横浜市保土ヶ谷区峰岡町1-21
電話045(331)5245



株式会社ジャンボリア(代表取締役社長千田法久)は米卸「千田みずほ株式会社」の子会社として、より消費者に近い位置で炊飯を販売してゆくことを目的として、昭和55年に設立されました。テイクアウト米飯のチェーン展開やレストランの運営などを経て、昭和63年に炊飯工場を竣工し、炊飯米の販売を開始しました。営業品目は加来飯、炊飯米、弁当、巻寿司、助六寿司、おにぎり、し

「米飯品価格付認定事業(ごはんランキング)」は製品の原料となる精米の品質と、それを炊飯した時の炊飯の品質を味味試験と微生物検査結果からAスペシャルの基準に適合したとき、その製品を認定する制度です。す

「HACCP認定事業」は製造設備や記録・帳票などがHACCP基準に適合しているかを審査し、適合したものにのみ認定します。さらに

「個人能力認定事業」は個人の能力認定です。おいしいごはんを炊くための知識を身に付け、炊飯のおいしさを正しく判定できる能力を身につけた人に与えられる資格です。ごはんソムリエの認定資格を取得することにより、お得意様の望む品質のご飯を生産で

「ISO14001認証取得」、「チームマイナス6%への参加」などの精神を受け継ぎ、ごはん食のエキスパートとして、大量生産・大量販売、大量消費の時代から、「地球とやさしく、きあがりサイクル型消費の時代」に向かって努力を重ねるとともに、「安全なおいしき」、「健康的な食生活」、「安心な環境」という不変のテーマに挑戦していきます。従業員52名、パート142名(平成20年10月1日現在)。年商32億円。

「HACCPの運用が適切に行われているかを年一回の監査により検証をしています(監査は日本炊飯協会のHACCP審査委員により厳格に行われています。米飯加工品HACCP(シャリ玉・おにぎり・のり巻き・いなり等)を取得した場合には製品にHACCPマークを付けることができます。

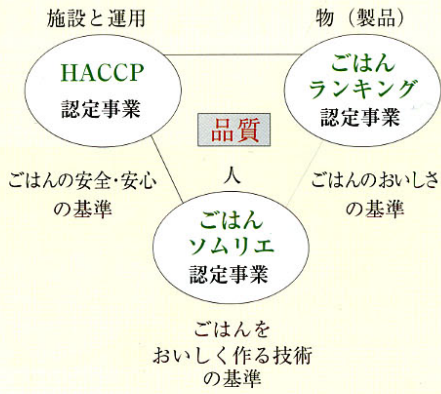
「ごはんソムリエ認定事業」は個人の能力認定です。おいしいごはんを炊くための知識を身に付け、炊飯のおいしさを正しく判定できる能力を身につけた人に与えられる資格です。ごはんソムリエの認定資格を取得することにより、お得意様の望む品質のご飯を生産で

「個人能力認定事業」は個人の能力認定です。おいしいごはんを炊くための知識を身に付け、炊飯のおいしさを正しく判定できる能力を身につけた人に与えられる資格です。ごはんソムリエの認定資格を取得することにより、お得意様の望む品質のご飯を生産で

「個人能力認定事業」は個人の能力認定です。おいしいごはんを炊くための知識を身に付け、炊飯のおいしさを正しく判定できる能力を身につけた人に与えられる資格です。ごはんソムリエの認定資格を取得することにより、お得意様の望む品質のご飯を生産で

「個人能力認定事業」は個人の能力認定です。おいしいごはんを炊くための知識を身に付け、炊飯のおいしさを正しく判定できる能力を身につけた人に与えられる資格です。ごはんソムリエの認定資格を取得することにより、お得意様の望む品質のご飯を生産で

3つの認定を取得することで、安全で安心できる施設と衛生管理のもとに、高い炊飯技術と高品質の原料米とで本当においしいごはんを提供していることの証となります。



HACCP認定事業……NASAが開発した品質管理手法を使って、より安全で安心できるごはんが作られていることの認定(HACCP支援法に基づいた認定)

ごはんランキング認定事業……穀物検定協会の食味評価法や微生物的・物理的分析結果を使って、おいしいごはんであることの認定

ごはんソムリエ認定事業……講義・実習によってお米やごはんの知識を習得し、さらにおいしいごはんを炊く技術や知識を深める能力を有する者であることの認定

《3つの認定は安全・安心、おいしいごはんのトライアングル》



ごはんソムリエ

事務局から

あつという間に年末を迎えることになりました。平成21年度総会の日程は、新年賀詞交歓会：1月23日(金)、通常総会：5月20日(水)、会場はいずれも(虎ノ門パストラルホテル)です。会員皆様のご協力をよろしくお願ひ致します。

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