

# 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4F  
 TEL 03(3590)1589 FAX 03(3590)7498  
 E-mail:ricecook@k4.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 三長工業ビル4F  
 TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

## 平成21年度通常総会開催

(社)日本炊飯協会は5月20日、東京都港区の虎ノ門バスタールで平成21年度通常総会、懇親会を開催。平成20年度事業報告、収支決算報告、平成21年度補正予算案の承認ならびに役員改選案等が行われた。

### 懇親会会長挨拶 米穀事情の好転に期待

社団法人日本炊飯協会会長 **川島弘士**



昨年、米穀業界にとっては試練の年であり、1月の中国冷凍餃子事件から始まり、中国メタリン問題、事故米の不正規流通問題、表示偽装事件等が多発しました。

更に、原油価格の暴騰、早魃及び播種資金流入による穀物の高騰等があり、食品市場価格が軒並み高騰致しました。年明けには一転して、原油価格が急落、穀物相場も下落となり、原料価格面で振り回された一年でありました。

毎年、会員の御協力で炊飯量調査を実施していますが、今年初めて前年を割込み(前年比96%)の29.8円増、関西の70円おにぎり等が出て未だ、炊飯業界には厳しい現状となっています。

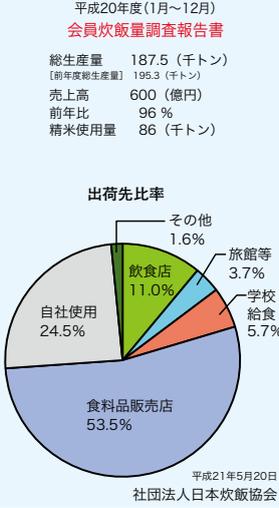
一方、主原料の精米価格は、政府米ではやや下落していますが、全体的には精米価格は殆ど変わらない状況で推移しています。国際的な米価格は、日本人は年間1900万t(金額換算11兆円)の食糧需要を続けています。しかもその内4割は、まだ食べられるのに

廃棄しています。原因の一つに行き過ぎた旨味期限、消費期限等があるとされています。この問題を新設された消費者庁では是非取り組んで頂き、国民運動的な活動に発展できればと考えます。

5月8日には国内で新型インフルエンザ感染が確認されました。現時点ではフェーズ5で世界的流行の前段階ですが、いつフェーズ6になりパンデミックになっても不思議ではありません。もしなれば、学校閉鎖、集会禁止等の措置が取られ、食行動のパターンが大きく変化し外食の激減、内食の拡大になるかと思われ

炊飯協会の財源になっている貯蓄物資事業が前年比70%と低迷しており、市場価格も同一か以下ならば是非御利用頂く様にお願致します。昨年末に腸内細菌検査、1月から衛生的で機能アップした吸水紙を韓流物資と致しましたので、重ねてお願い申し上げます。

炊飯協会は「業界発展」を通じて「社会貢献」を最大の使命と致しておりますので今後共宜しく御指導賜り度



衆議院議員 井上善一氏

山東学理事の音頭で乾杯!

総会では理事として、エス・アルジャン代表取締役副社長の村橋香氏、同協会事務局長の三橋昌幸氏の2人、監事として、愛知県経済農業協同組合連合会米穀販売部長の天野正裕氏の新任が発表された。総会では、委員長として、主務幹事来賓のほか、賛助会員、関係者が多数出席した。来賓挨拶として衆議院議員井上善一氏からは景気対策等について、農林水産省総合食料局消費流通課課長中村啓一氏からは米をめぐる備蓄責任等についてそれぞれ今後の米飯市場への期待を語られた。乾杯の音頭は参議院副議長山東昭子氏。ほかに来賓として農林水産省総合食料局より川本淳子氏(食糧部消費流通課調査班消費改善第2係)、片桐薫氏(食品産業企画課食品産業調整官)、また財団法人日本穀物検定協会より平島和昭氏(関東支部理事支部長)、木野信秋氏(業務部長)、佐藤克平氏(関東支部業務部長)など多数列席した。

### 第4回「ごはんソムリエ認定試験のご案内」

「主食であるお米の産地や銘柄に関する知識、炊飯技術」ごはんの栄養学など幅広い知識を有し、更におい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」認定試験を今年も実施します。

1 応募資格  
2日間の講義への参加

2 ごはんの食味実習並びに、筆記・食味試験が受験可能な方  
年齢・職業は不問

3 募集人員90名(先着順)

4 講習会及び試験日  
平成21年10月5日(月)~6日(火)の9時~17時

5 20分「ごはんソムリエ協会オリジナルテキスト」を使った講義・食味実習試験を含む。

6 会場  
女子栄養大学 駒込キャンパス 東京都豊島区駒宮1-24-3 最寄駅 JR山手線・地下鉄有楽町線 駒込駅 徒歩3分

7 費用(いずれも消費税別)  
講習会受講料(含むテキスト代) 4万円/受験料 1万円  
認定登録料(試験合格者のみ) 1万円  
※学生割引有り(それぞれ半額)

※FAXでの申込書受付

後、費用(講習会受講料4万円・受験料1万円 合計5万円) 学割半額の振り込みについてご案内を致します。

6 申込  
まずは協会宛にご連絡ください。認定試験申込書等を送付し、申込書受付 平成21年7月1日(火)よりFAXにて受付

※認定試験申込書に必要事項を記入の上、写真を貼らずに協会宛にFAXしてください(FAX03-35590-7498)。

※会場の都合上、90名の先着順とさせていただきます。

※詳細のお知らせをさせていただきますから3週間以内に費用のお振込みがない場合は、そのお申し込みは無効となりますのでご注意ください。

※費用の振込みの確認がとれましたら、受験票ならびにテキストを送らせて頂きます。

※合格者には、「ごはんソムリエ」としての登録については、この案内をさせていただきます。この際に、認定登録料1万円(消費税込)学割有が必要になります。

【お問合せ先】  
社団法人 日本炊飯協会  
「ごはんソムリエ」担当  
電話 03-3590-1589  
e-mail:ricecook@k4.dion.ne.jp

※FAXでの申込書受付

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 橋ビル5F  
 TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741

**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：藤野宗緒  
 〒274-8502 千葉県船橋市志野4丁目7番9号  
 TEL 047(473)4181 FAX 047(473)4187

# HACCP 監査報告 最近の HACCP 実施状況から その2

社団法人日本炊飯協会 HACCP 審査員長

渋川 尚武

前号では監査結果から見たハード面に関する不備・不具合の例を説明いたしました。今回はソフトに関する問題点を、例を挙げて説明いたします。

項目については管理基準が定められています。例えば、原材料の受入については受入基準があつて受入日・受入数量・ロット番号などが記録すべき項目です。そして記録文書の名称と管理№などが管理基準に記載されています。この管理基準書で定められたものが必要な記録で、記録すべき項目をすべて、そして抜けがないように記録するのが原則です。

文書とCCPの管理基準逸脱時の改善措置の実施記録があり、それ以外の記載する項目を別途に定める必要があつて、紙面の関係でモニタリング結果の記録に含まれる必要事項のみ以下に示します。

vi 測定、観察、検査者のサインまたは捺印  
vii 記録点検者(上職者)のサイン又は捺印  
記録する際の注意事項としてモニタリングの結果が判明した直後に、または洗浄等の衛生管理の作業が終了した直後にその場で、所定の記録用紙に改ざんできないようボールペンで必要事項を記入することが重要です。

1. 精米を構成する玄米(単品・ブレンド)の所謂「JAS法による3点セット(品種・産地・産年)とブレンド比率が明確にされ、精米年月日・納入業者名と、納入毎にそれぞれ使用玄米について検査請求者・検査成績(品種・産地・産年・等級・検査機関等)が記載された検査証明書(玄米票裏)が添付されていること。

2. 精米の品質については精米のつと精米量分け結果が添付されていること。精米量分けは水分点的にチェックします。

3. 精米の受入・払出の記録が、品種・銘柄・サイズ毎に明らかになつていること。  
4. その他製品別の精米から作られたか確認できるようにな製造記録が整つていこと。

実際監査でよく見られる記録の不備をいくつか示します。

記録文書にはモニタリング結果を記載する記録

iv 実際の測定、観察、検査結果  
v. 管理基準値

1. 精米の受入・払出の記録が、品種・銘柄・サイズ毎に明らかになつていること。  
2. 精米の品質については精米のつと精米量分け結果が添付されていること。精米量分けは水分点的にチェックします。

3. コンテナの殺菌では次亜塩素酸Na使用の場合、試験紙で読んだ濃度の記録と試験紙の貼付を求めているが、単に○×によるチェックの場合が見られる。

4. 精米以外の原材料では納入原材料カルテの整備が出来ていない場合がある。必要項目の記載漏れを防ぐために炊飯協会推薦のカルテに統一すると良い。また年1回の更新がなされていない例が見られる。

5. 精米以外の原材料では納入原材料カルテの整備が出来ていない場合がある。必要項目の記載漏れを防ぐために炊飯協会推薦のカルテに統一すると良い。また年1回の更新がなされていない例が見られる。

6. 精米以外の原材料では納入原材料カルテの整備が出来ていない場合がある。必要項目の記載漏れを防ぐために炊飯協会推薦のカルテに統一すると良い。また年1回の更新がなされていない例が見られる。

7. 精米以外の原材料では納入原材料カルテの整備が出来ていない場合がある。必要項目の記載漏れを防ぐために炊飯協会推薦のカルテに統一すると良い。また年1回の更新がなされていない例が見られる。

## 1. 正会員 (66社)

平成21年6月1日

北海道	ふか河(株) サッポロライス(株)	愛知県	(株)こがね 米常炊飯サービス(株) (株)ウオフク (株)港炊飯センター (株)キセキ東海 (株)ごはんの国 (株)だるま・名古屋支社
青森県	(株)鈴惣		
宮城県	ボン・リー宮城(株)		
山形県	(株)サンコー食品		
福島県	(株)東邦フードサービス		
茨城県	(株)オーシャンフーズ		
群馬県	マック食品(株) (株)新川屋 (株)わびすけ	京都府	(株)煌 三彩食品(有)
埼玉県	明治ライスデリカ(株) (株)サンフレッセ	大阪府	エスアールジャパン(株) コムックス(株) (株)いいなダイニング (株)デリカ・アイフーズ (株)ライスデリカ ダイワサミット(株) 日本食糧卸(株) (株)寺本商店
千葉県	(株)川島屋 全農パールライス東日本(株) 伊丹産業(株)	兵庫県	(株)神崎フード
東京都	(株)イクタツ (株)丸千 (株)ミツ和 ワコーライス(株) (株)銀しゃり	岡山県	岡山パールライス(株)
神奈川県	(株)ミツハシ (株)佐々木商店 (株)四季楽 (株)ジャンボリア	広島県	(株)ポスト ごはんの里 (株)丸和 ハゴロモ(株) 広島駅弁当(株)
長野県	(株)しなの炊飯 バイクックコーポレーション(株)	山口県	(株)四季彩
新潟県	ミンマデリカ(株)	愛媛県	全農高知県本部パールライス課
石川県	(有)金沢炊飯センター	福岡県	北九炊飯(株) (株)のぼる JAふくおか八女
福井県	(株)しゃりー	大分県	(株)パールライス大分経済連
岐阜県	(協)岐阜県ライスセンター	熊本県	(株)どんどんライス・熊本
静岡県	(株)遠州米穀	佐賀県	(株)ヨコヤマ
愛知県	JAあいち経済連 (株)江坂商店	沖縄県	(株)沖食商事

## 2. 賛助会員 (18社)

(株) AIHO (株) コバヤシ キュービー醸造(株) 京豊エンジニアリング(株) 三甲(株) 積水化成工業(株) 東京冷化機工業(株) (株) ウツキ (株) プロシスタス (株) 中西製作所 (株) ミツカン 朋和産業(株) マルカン酢(株) 横井醸造工業(株) (株) みすずコーポレーション 平成ケミカル(株) (株) ヒロテック 信和産業(株)
---

協会が高度化基準の中  
の記録

CCP(重要管理点)関  
指事項について解説し  
ます。

4. 精米以外の原材料では納入原材料カルテの整備が出来ていない場合がある。必要項目の記載漏れを防ぐために炊飯協会推薦のカルテに統一すると良い。また年1回の更新がなされていない例が見られる。

5. 精米以外の原材料では納入原材料カルテの整備が出来ていない場合がある。必要項目の記載漏れを防ぐために炊飯協会推薦のカルテに統一すると良い。また年1回の更新がなされていない例が見られる。

6. 精米以外の原材料では納入原材料カルテの整備が出来ていない場合がある。必要項目の記載漏れを防ぐために炊飯協会推薦のカルテに統一すると良い。また年1回の更新がなされていない例が見られる。

7. 精米以外の原材料では納入原材料カルテの整備が出来ていない場合がある。必要項目の記載漏れを防ぐために炊飯協会推薦のカルテに統一すると良い。また年1回の更新がなされていない例が見られる。

8. 精米以外の原材料では納入原材料カルテの整備が出来ていない場合がある。必要項目の記載漏れを防ぐために炊飯協会推薦のカルテに統一すると良い。また年1回の更新がなされていない例が見られる。

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。



株式会社 中西製佐所

北海道支店 TEL(011)895-0111 FAX(011)892-1550  
 東北支店 TEL(022)782-5566 FAX(022)782-5576  
 北関東支店 TEL(048)667-1081 FAX(048)663-4046  
 東京支店 TEL(03)3332-6211 FAX(03)3335-1084

名古屋支店 TEL(052)533-2341 FAX(052)533-3451  
 大阪支店 TEL(06)6792-1111 FAX(06)6793-5190  
 大広島支店 TEL(082)871-7681 FAX(082)871-7684  
 福岡支店 TEL(092)431-1731 FAX(092)431-1735



人と環境にやさしい

ナカニシと松下電器産業の共同開発

ISO9001 認定工場  
 URL: http://www.nakanishi.co.jp/

# 「葉酸強化米のすすめ」

女子栄養大学 副学長 香川靖雄

米を含むすべての穀類、パン、シリアルへの葉酸の法的強制添加 (mandatory food enrichment of folate) は脳卒中、認知症、胎児異常を予防する重要な手段として、すでに米国、カナダ、オーストラリアを含む52カ国では大きな成果を挙げて、フードインダストリーの新しい潮流となっています<sup>1)</sup>。しかし、日本では2000年に厚生労働省の神経管閉鎖障害の予防に関する通達でサプリメントの使用が妊婦に奨励されただけで、予防成果は挙がっていません。日本では成人での葉酸推奨量も240 $\mu$ gと国際的な400 $\mu$ gに比べて低く、遺伝子多型の人や高齢者の利用障害に対応していないのです<sup>1)</sup>。米国での脳卒中の減少の報告<sup>2)</sup>以来、日本でも葉酸を添加したパンや菓子類は販売されるようになりましたが、もっとも重要な主食である米に葉酸を加えて手軽に葉酸摂取量を維持する必要があります。そこで私たちはヘルスウェルネスフーズ社と協力して「サブリ米」というモノグルタミン葉酸を初めとした食生活で不足しがちな栄養素(ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンB<sub>6</sub>、パントテン酸、鉄)を含む強化米を開発し、現在さらに葉酸を高含有する強化米の開発に取り組んでいます。この小文を機会に諸外国に謙虚に学んで、多数の寝たきり高齢者、認知症、障害児を予防しましょう。

## なぜ葉酸摂取は現在の推奨量で不足か？

日本人の1日平均葉酸摂取量は平成16年国民健康・栄養調査では294 $\pm$ 147 $\mu$ gであり、2005年度版食事摂取基準の推奨量240 $\mu$ gを満たしているように見えます。しかし、この推奨量には重大な誤りがある①～④の4箇所にあるのです<sup>3)</sup>。①日本人の15%はメチレンテトラヒドロ葉酸還元酵素(MTHFR)のC677T遺伝子多型のTT型で、240 $\mu$ gでは不足で、400 $\mu$ g摂取する必要があります<sup>3)</sup>。TT型の人にはCC型の人比べて3.4倍も多く脳梗塞を発症するからです(図1)<sup>3)</sup>。②摂取基準では「高齢者には葉酸の利用が低下するという報告が無いので成人と同じ240 $\mu$ gとする」としていますが、高齢者の大部分は240 $\mu$ gを摂取しても血清葉酸は基準に達せず、有害な血清ホモシステインは危険範囲になります(図2)<sup>1)</sup>。③日本では食品成分表も推奨量も葉酸が吸収の悪いポリグルタミン葉酸が主で、吸収のよいモノグルタミン葉酸には0.6という係数を掛けますから、これで換

算すると日本人は約200 $\mu$ gしか摂取していないのです<sup>1)</sup>。④推奨量240 $\mu$ gの根拠は米国の古い論文から血清ホモシステイン濃度を14 $\mu$ mol/L未満とすると策定したのですが、今では8 $\mu$ mol/L以上に比べて14 $\mu$ mol/Lでは脳梗塞、認知症が数倍も増加することが判りました<sup>1)</sup>。

## 少子高齢時代における葉酸の重要な役割

葉酸はビタミンという名前がついていないため、知名度が低いのです。しかし少子高齢時代での介護予防や胎児保護に重要な役割があるのです。介護保険法が始まって以来、年率19.9%で要介護者が増加していますが介護の最大の問題は脳卒中、骨折、認知症による寝たきり高齢者です。この3疾患の予防に葉酸が有効です。米国では穀類の葉酸添加後に脳卒中の死亡率が激減しました(図3)<sup>2)</sup>。一方、二分脊椎症や無頭児などの悲惨な先天障害も1998年を境に減少しました<sup>3)</sup>。

健康食品の有効性を科学的に証明するには、無作為化対照試験が必要で、その比較検討によって統計的有意性を確認します。葉酸の脳卒中予防が8つの無作為化対照試験で確認されています<sup>4)</sup>。脳卒中のように数十年にわたる複雑な要因で発生する疾患では、病理学などの客観的な根拠も加える必要がありますが、最近ではすでに生じた動脈硬化が葉酸投与によって部分的に改善されることも判りました<sup>7)</sup>。神経管閉鎖不全の有無の場合は10ヶ月の妊娠期間で明確に判定されますので<sup>5)</sup>、日本でも厚生労働省が2000年から妊婦には葉酸を十分に摂るように通達で勧めています。しかし、産科に相談に行くときには胎児の奇形は出来ていますので、日本の二分脊椎症児は増加傾向にあり、葉酸を知っている妊婦は4%に過ぎません。認知症は2008年の厚生労働省の予測では2005年の205万人から2035年には445万人に増加し、久山研究でも日本が世界で最も頻度が高いのです。認知症は主に脳血管障害型とアルツハイマー型に分かれますが、前者の葉酸による予防は図1で明らかで<sup>3)</sup>、後者の予防についても、葉酸投与の6.1年間の研究で有効性が認められました<sup>8)</sup>。骨粗鬆症は1,100万人が罹患し、女性の寝たきり高齢者の二番目に多い原因です。その予防については10年間の追跡調査で葉酸が骨密度の維持に有効でした<sup>9)</sup>。うつ病は外来患者数が厚生労働省の推計では2005年に250万人を越えて、自殺者も毎年3万人に及ぶ国民病です。これに対して1万5千人を対象とした11の研究の総合判定では、血液葉酸低下とうつ病の関係が認められました<sup>10)</sup>。

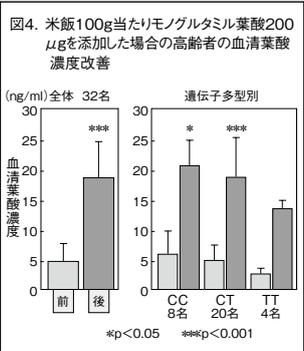
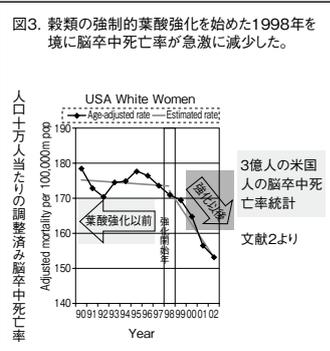
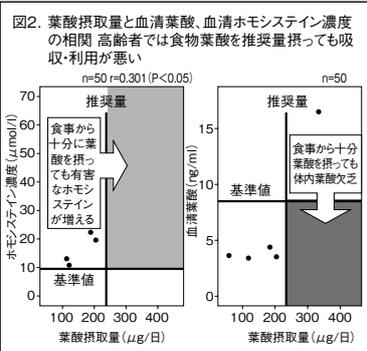
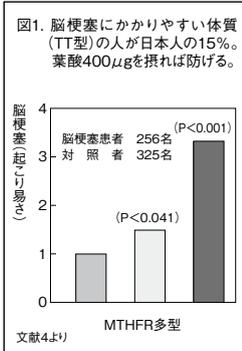
## 米飯に葉酸を加えるのが有効

葉酸吸収の低下した高齢者に米飯100gにモノグルタミン葉酸200 $\mu$ gを添加して、毎晩半年間食べていただき、

血中葉酸濃度は初期の47 $\pm$ 29ng/mlから184 $\pm$ 59と約4倍に増加し(p<0.0001)、ホモシステイン濃度は16.1 $\pm$ 7.0 $\mu$ mol/Lから10.1 $\pm$ 4.6 $\mu$ mol/Lと減少して(p<0.0001)しました(図4)。このように明確な成功例が得られたので、現在、本学の石田教授、堀端講師とハウスウェルネスフーズ社の協力により、市販中の「サブリ米」をさらに葉酸の量を増し、葉酸と協同するビタミンB<sub>12</sub>やB<sub>6</sub>も加えてなお改良中です。すでに全国の病院・施設などでは日常の食事に使用しています。葉酸の穀類への添加が世界的となりましたので、国連機関でもその実施の詳細を定めて普及につとめるようになりました<sup>11)</sup>。

## 文献

- 1) 香川靖雄, 四童子好廣 共編著:ゲノムビタミン学 建帛社(2008)
- 2) Yang, Q, Botto, L.D, Erickson, J.D, et al: Improvement in stroke mortality in Canada and the United States, 1990 to 2002. *Circulation*. 113, 1335-1343, (2006)
- 3) Hiraoka, M, Kato, K, Kagawa, Y, et al: Gene-nutrient and gene-gene interactions of controlled folate intake by Japanese women. *Biochem Biophys Res Commun*. 316, 1210-1216, (2004)
- 4) Morita, H, Kurihara, H, Tsubaki, S, et al: Methylenetetrahydrofolate reductase gene polymorphism and ischemic stroke in Japanese. *Arterioscler Thromb Vasc Biol*. 18, 1465-1469, (1998)
- 5) McDonald, S.D, Ferguson, S, Tam, L, et al: The prevention of congenital anomalies with periconceptional folic acid supplementation. *J Obstet Gynaecol Can*. 25, 115-121, (2003)
- 6) Wang, X, Qin, X, Demirtas, H, et al: Efficacy of folic acid supplementation in stroke prevention: a meta-analysis. *Lancet*. 369, 1876-1882, (2007)
- 7) Held, C, et al: Correlations between plasma homocysteine and folate concentrations and carotid atherosclerosis in high-risk individuals baseline data from the Homocysteine and Atherosclerosis Reduction Trial (HART). *Vasc Med* 13 245-253 (2008)
- 8) Luchsinger, J.A, Tang, M.X, Miller, J, et al: Relation of higher folate intake to lower risk of Alzheimer disease in the elderly. *Arch Neurol*. 64, 86-92 (2007)
- 9) Rejnmark, L, Vestergaard, P, Hermann, A.P, et al: Dietary intake of folate, but not vitamin B2 or B12, is associated with increased bone mineral density 5 years after the menopause: results from a 10-year follow-up study in early postmenopausal women. *Calcif Tissue Int*. 82, 1-11, (2008)
- 10) Gilbody, S, Lightfoot, T, Sheldon, T, J, et al: Is low folate a risk factor for depression? A meta-analysis and exploration of heterogeneity. *Epidemiol Community Health*. 61, 631-637, (2007)
- 11) Pena-Rosas, J.P, Parvanta, I, van der Haar, F, et al: Monitoring and evaluation in flour fortification programs: design and implementation considerations. *Nutr Rev*. 66, 148-162 (2008)





# 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    広域営業部 (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

## おなじみの品質、ミツカンの業務用。

ミツカンはお酢造り二百年の伝統を守りつつ、様々な製品の開発に力を入れております。美味しいことはもちろん、プロの方に信頼いただき安心して使いやすいだけの商品を作り、ご提供していくことを通じて、皆様のお役に立ちたいと考えております。




**mizkan**  
やがて、いのちにかわるもの。

株式会社 ミツカン  
〒475-8585 愛知県半田市市中村町2-6  
☎ (0569) 21-3331

—みなさんこんにちは—  
**明治ライスデリカ株式会社**

〒350-1320 埼玉県秩狭山市広瀬2-28-1  
 電話04(2954)8758 代表者 猪股 勝



新工場全景



1階充填室



2階炊飯室

創業は1992年1月。品質を第一とし、安全・安心でおいしい商品の提供を通して、日本のお米の食文化を創造するとして会社方針のもと、パート従業員を含めた全従業員が笑顔で挨拶を交わし、オープンで活気のある職場となっている。

全員参加で改善活動提案活動が盛んである。社員65名、パート従業員270名。現在の営業品目は白飯、酢飯、二次加工品。年商46億円。業界でのモデルとなる最先端を行くべく継続して投資を進め、おいしい明治ブランドの商品を広く供給したい。

今年の1月より稼働を始めた新工場は、受注データから炊飯計画を作成するシステムを導入。またコンベヤー制御による釜ごとの火力コントロール、釜単位でのトレーサビリティ、無菌エアによる製造室の高度クリーン化、床のドライ化、製品および飯箱搬送の自動化などが備った最新の工場となっている。

●明治ライスデリカのホームページ <http://www.meihi-riceco.com/>

会員だより

社団法人日本炊飯協会役員名簿 平成21年6月1日

協会役務	会社名	役職名	氏名
会長	(株)川島屋	代表取締役社長	川島 弘士
副会長	(株)ミツパン	代表取締役社長	三橋 美幸
副会長	明治ライスデリカ(株)	代表取締役社長	猪股 勝
副会長	(株)サンフレッセ	代表取締役社長	富澤 三継
専務理事	協同組合岐阜県ライスセンター	代表理事	柳原 健志
理事	(株)どんどんライス	取締役会長	平井龍三郎
理事	(株)新川屋	代表取締役社長	坂田 文男
理事	エスアールジャパン(株)	代表取締役副社長	村橋 香
理事	社団法人日本炊飯協会	HACCP審査委員長	渡川 尚武
理事	社団法人日本炊飯協会	顧問	福田 耕作
理事	社団法人日本炊飯協会	事務局長	三橋 昌幸
理事	(株)太平洋企画	代表取締役社長	岩永眞佐子
理事	江上料理学院	院長	江上 栄子
理事	女子栄養大学	学長	香川 芳子
理事	木元事務所	評論家・ジャーナリスト	木元 教子
理事	参議院議員(財)日本健康・栄養食品協会	参議院 副議長	山東 昭子
理事	主婦連合会	参与	清水 鳩子
理事		フード プランナー	山下 幸子
監事	愛知県経済農業協同組合連合会	米穀販売 部長	天野 正裕
監事	浅木公認会計士事務所	税理士	浅木 克眞

写真新任理事、監事紹介



新任理事 エスアールジャパン代表取締役副社長の村橋香氏



新任理事 協会事務局長の三橋昌幸氏



新任監事 愛知県経済農業協同組合連合会米穀販売部長の天野正裕氏

新入会員紹介

株式会社遠州米穀 代表取締役社長鈴木昇 設立 昭和26年5月 資本金3000万円 主製造品目 白飯、酢飯 おにぎり、いなり、五日赤飯 本社所在地 〒四三〇〇七七静岡 県磐田市府前1番地2 電話0538(35)1121 郵便物送付先 常務取締役 友友田昌宏 従業員数23名(内パートタイマー15名) 売上高平成19年度期 88億3300万円

事務局から

平成21年度通常総会を、無事に終了致しました。会員の皆様のご協力に感謝致します。どうも有難うございました。

今年度は役員改選の年であり、退任された役員の方には大変お世話になりました。有難うございました。今、事務局も含め3名が新理事となりまして、今後ともよろしくお願ひ申し上げます。

・第4回のごはんソムリエ認定試験の日程が、10/5(月)10/6(火)と決まりました。今年度は協会会員以外からの問い合わせが、昨年に比べ多く入っております。認定試験は、実

技も伴う為多くの受験を受け入れることができず、先着90名に、受験者数を限らせて頂いております。皆様のお申し込みを待たせておりました。誠に申し訳ございません。39号と本40号のごはんタイムスにおいて、渡川HACCP審査委員長によるHACCPの監査結果から多く見られた不備不具合についての解説では、

①空調関連 ②反転機周辺 ③排水ピット排水溝ソフト面 ④トレーサビリティ関連 ⑤C/C関連 の2つの面から記述されています。工場管理のチェックに役立つ貴重な内容であり、是非ご活用下さい。(M.Mitsuhashi)

◆検便 従業員の衛生管理 検便については、「弁当惣業衛生規範」では保健所長の指示がある場合は必ず実施、大量調理衛生指針」では赤痢・サルモネラ・O157を1回/月/学

校給食衛生管理」では2回/月と定められて立ち入り検査の重要項目となっております。

◆検査項目 赤痢・サルモネラ・チフス・O157 ◆料金 ￥260/1検体(消費税別)

◆報告日数 検査会社到着後、3日目に判定が出ます。

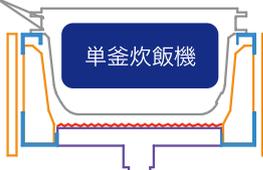
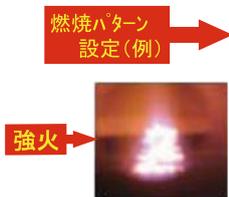
◆検体発送 検体が集まり次第、宅配会社に集荷依頼の連絡をさせていただきます。

宛先記載済み伝票、搬送保冷ケース、保冷剤、夏季のみ用意いたします。

お申し込みお問い合わせは、社団法人日本炊飯協会事務局まで。電話03(3590)1589

ガス炊飯ラインなら、実績・技術とも **KYOH** です。

■自動火力調整で誰が炊いてもふっくらおいしいご飯が炊き上がります。



↑熱気を逃がさない構造がエコ!! 釜全体を均一にムラなく燃焼がミソ



【写真]メタルニットバーナーの燃焼

KE KYOH 京豊エンジニアリング株式会社

〒612-8462 京都市伏見区中島秋ノ山町133-3 TEL075-612-0811 FAX.075-612-0821

■メタルニットバーナーの採用で火力調整の精度、レスポンスもIH炊飯同様の操作性を兼ね備え、ガス炊飯ならではの高火力な直火炊飯を実現しました。