

# 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:recoocook@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 三友工業ビル4F  
 TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

## ごはんソムリエ® 第4回認定試験 多様化する「ごはんソムリエ」新たに81名誕生 (平成21年度)開催

平成21年10月5日(月)〜6日(火)女子栄養大学(駒込キャンパス)にて第4回ごはんソムリエ認定試験が行われた。今回新たに81名の「ごはんソムリエ」が誕生。これで全国の「ごはんソムリエ」は304名となる。

主食であるお米の知識、炊飯技術ごはんの栄養学、食味を幅広い知識を有し、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4回認定試験を(財)日本穀物検定協会の協力を得て、10月5日(月)6日(火)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)日本炊飯協会会長川島弘士、講師(敬称略)に貝沼やすこ(静岡県立大学)他5名をまねき、真剣な講習と厳正な食味試験が

### 食味官能試験

- 外観 ●香り ●味 ●粘り ●硬さ ●総合評価

※食味官能試験では基準米(滋賀県湖北2年産コシヒカリ)と供試米を、外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価について比較評価した。供試米は茨城県産ミルキークイーン、新潟県魚沼産コシヒカリ、秋田県北産あきたこまち、北海道川産きらら397、山形県庄内産ひとめぼれ、群馬県中産ひとめぼれ、広島県毛産ゴロヒカリ、広島県産LGCソフト(低タンパク米、沖繩県産ひとめぼれ)超早稲米、熊本県城北産ヒノヒカリ。基準米もふくめて10銘柄の食味を行った。



真剣に食味官能試験に取り組む受講生達



講習をすま沼やすこ先生

### 第4回「ごはんソムリエ」受講者アンケート報告

受講者アンケートには今回の講習の感想に加え、フォローアップの要望などもよせられて、この結果報告概要を紹介する。

× × ×

●通信教育について  
 専門家の方がベストの状態・条件で供試米をご提供してくれる実技は貴重である。また食味試験は体験しないと理解できない面があるので、食味実習は今後も必要である。また、皆で学習することこそ意義がある。生の講義のほうが良かわかるし頭にも入る。講義を受けて理解する事が多い等、実際の講義に価値があるとの意見が多かった。

●フォローアップの必要性について  
 食味については、普段から意識的に食べ比べを行っていないと食味評価能力は衰えてしまうので、定期的な食味試験実習の希望が多かった。個人的に解決できない場合の相談、ネットを活用した質疑応答、意見交換ができればよい。毎年の米の情報、新しい品種やごはんに関する社会的な動向の把握、炊飯方法なども進化状況、法的な変更、テキスト内容の変更等についての継続的な情報提供をして欲しいという要望があった。

●全体  
 「ごはんに関わる事業に携わる者として、自己啓発につながる良い機会」、「浸漬・炊飯・蒸らし等の個々の工程の重要性が良くなりました。中でも、時間・温度等での程差異が生じるものなのか、驚きました。他にも、自社の改善に努力していきたい」、「講義の内容も基礎的な部分に多く触れられ、テキストも今後の参考資料として活用したい」、「今日学んだ事は是非、仕事、家庭において生かして行きたい」、「貝沼先生の講義には感激でした。とても分かりやすく楽しい授業でした。とてもためになること多く、受講して良かった」、「いろいろな産地のごはんを実習を通して食べる事が出来たのがとても良かった」と概ね講習や食味について好評であった。他に参加者同士の交流や開催時期についての要望が多かった。

●事務局より  
 今後も、食味実習と生の講義を重視するスタイルは変えず、講義だけではフォローしきれない面のカバーとして、通信教育のあり方も含め検討していきたいと考えていきます。

テキストについては、今後よりわかりやすく充実した内容にすべく改善を図りたいと考えます。食味のフォローアップについては、準備作業が必要になる為、少し時間を頂きたいと考えます。また、情報提供については、ホームページ内に会員サイトを開設しての提供を検討しています。いろいろなご意見有難うございました。他にもたくさんのご意見をいただきましたが、さらなる向上をめざし、改善に取り組んでまいります。

尚、「ごはんソムリエ」が、平成21年8月7日に商標として登録された事をお知らせします。

### テキストの内容について

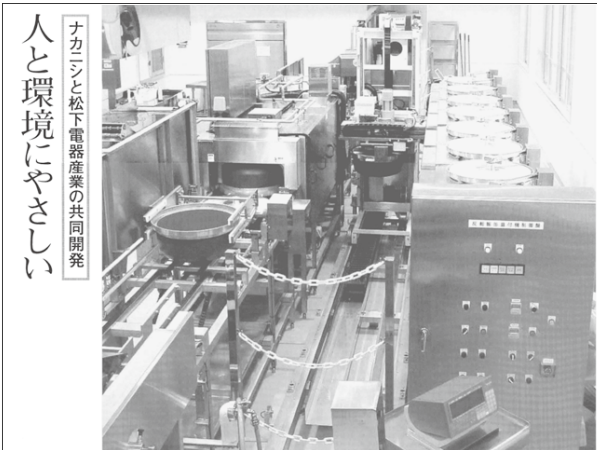
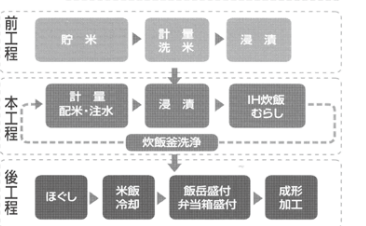
米からご飯に至るまでの幅広い分野について網羅されており良くまとまっているが、年の流れは年表にして欲しい、銘

## 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。



ナカニシと松下電器産業の共同開発  
 人と環境にやさしい

**株式会社 中西製佐所**  
 〒544-0015  
 ■本社:大阪市生野区巽南五丁目4番14号  
 ■TEL: 大代表 (06)-6791-1111 FAX: (06)-6793-5151  
 URL: http://www.nakanishi.co.jp/

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  
 広島支店 TEL (082) 871-7681 FAX (082) 871-7684  
 福岡支店 TEL (092) 431-1731 FAX (092) 431-1735



### 今春の新型インフルエンザの影響の検証 —関西地区において— 新型インフルエンザ、 関西の教訓…と影響

株式会社 堀 専務取締役 泉本 哲男

\*本文は今年初夏に関西で新型インフルエンザが内初感染パンデミックが懸念された時期に泉本氏に風評被害及び企業対策等について寄稿していただいたものである。したがって現在の新型インフルエンザの100万人超の感染状況を反映したものではないが、企業対策としてさまざまな点で示唆深くご参考にしていただきたい。

(日本炊飯協会)

日本を揺るがした新型インフルエンザ、さほど劇症ではないというのが、現在までの評価である。

国内最初の感染者となった神戸市内の高校生は発症から5日後には回復した。国内では5月27日までに感染が確認された352人のうち287人が回復と判断された。

一時の緊張は解け、大阪府は状況に応じて休校の地域を絞り、今回の様な場合、全域休校は1週間が限度とするなど行動計画の見直しをしている。

現在(6月下旬時点)は新型インフルエンザそれ自体よりも、過剰反応による風評被害が問題になっている。風評被害については当事者が被害を訴えても伝わりにくいのが現実で、国や自治体が早い段階で信頼性の高いデータを示して被害の深刻さを裏付ける必要がある。

ここで私達に一番関係

の安全を考えると行くわけにはいかないが大多数意見であった。関西に行ったらダメだというムードになっており、実際の被害状況を考えるとこれは過剰反応による風評被害としかいえない。

(関西地域は新型インフルエンザで感染者急増という事態に、自治体、企業界では行政や業界団体が観光客を取戻すためのキャンペーンを進めている。)

今回、神戸商工会議所が会員企業302社を対象に、5月21日から25日に実施した調査結果として、全体の88%の企業が「悪影響があった」と答えた。影響の内容は、企業規模によって異なる。大企業は会議や就職説明会などの自粛が66%と最も多く、売上げの減少は36%にとどまった。

一方、中小企業では売上げの減少が86%で来客数利用者数の減少が78%にのぼった。

さて、われわれ炊飯業への影響であるが、旅館への炊飯米供給学校給食の炊飯事業従事者は12月17日から28日までの5日間、休業状態となる。この期間は、大阪府、兵庫県、京都府、滋賀県の学校給食炊飯事業従事者にとつて死活問題となった。当社売上においては、5月18日と5月末の期間で下記のような売上損失が発生した。

◎京都、滋賀大学事業連

合食堂及び私学小・中体校による被害額 約350万円  
◎修学旅行キャンセルによる旅館、ホテル等の注文減 約350万円  
(※今回の修学旅行を秋に変更する学校が約7割。その他は京都以外へ行き先変更、更に変更している学校に今回の変更分の学校が加われば日程上調整がつかない恐れが出ており秋のパニックも懸念している。)

◎閉鎖機内食用炊飯品加工米飯の注文減 約150万円  
(※閉鎖機内食関連は、現在売上げ回復に至らず(計画の3割減)

◎取引先様の工場視察見学の中止  
◎一般従事者の工場内入室規制  
◎営業を含む社外会合等の参加調査研究活動の自粛(※社内会議にはマスク着用、対面時、2メートル以上の距離を置く)  
◎物流委託業者のマスク着用をアルコール消毒器の拂替指示

◎通勤勤務時マスク着用、会社入室前うがい、手アルコール消毒、体温測定(※検温の結果37.5度以上あれば最寄保健所(発熱相談センター)に連絡指しを仰ぐ)

◎工場使用以外での感染症対応マスク3000枚確保9月以降も継続確保

◎出社前出社時の検温実施(※検温の結果、37.5度以上であれば上司に連絡するとともに地域の保健所へ発熱相談センターに連絡し、指示を仰ぐ)

◎家族の誰かが感染した場合(※上司に連絡するとともに地域の保健所へ連絡し、指示を仰ぐ)

◎出張や会議が必要な場合はマスクの着用、人ととの接触を避ける(※2メートル以上の距離を保つ)

◎咳きエチケット(※咳きしゃみをする時はティッシュなどで口と鼻を押さえて人から顔をむける事)  
◎公共交通機関を使用する場合は必ずマスクを着用する  
◎家庭での防止策(※外出からの帰宅時は必ず手洗い、うがいを行う。手洗いは流水と石鹸を用いて15秒以上行う)  
◎来訪者に対する感染拡大防止策  
◎基本的に工場視察見学は当面見合わせる  
◎来訪者に検温を実施  
◎発熱を認めた場合は入場を拒否する  
◎商談等は、マスク着用し2メートル以上の距離を保つ  
◎納品時における感染防止策  
◎納品する際、帽子、マスクの着用に加え手洗い、アルコール消毒を徹底させる

●従業員に対する感染拡大防止策  
○工場入室時の上下白衣着用、マスク着用、手洗い、アルコール消毒の徹底  
●感染拡大防止策の習慣

●事務局より「炊飯会社の新型インフルエンザ対策(B・C・D抄)通知文書No.9より」  
流行がピークになると従業員の出勤等により工場の稼働率は50%になる事も予測されている。先ずライン稼働させる事が最優先である。  
①ライン作業員確保の為に関係部門(管理部門、営業部門)からのシフト  
②同地域内での同業社の協力を求める。  
③事前に、商品ごと(生産優先順位を定める事が重要である。  
a 学校給食、行政からの要請品  
b 白飯、酢飯、赤飯等のデリバリー製品  
c 炊飯加工品(おにぎり、稲荷寿司、海苔巻き寿司)等  
※「優先順位を決める際のポイント」  
・大量生産可能(炊飯デリバリー製品)  
・副原料は加熱された原料を優先(水分活性で品質維持がされている製品は避ける…生ものは避ける)  
大手ユーザーにも供給制限せざるを得ない場合を事前伝達し、理解を求める事が必要であるが量販店のバックヤードで了解を得ることは困難で、むしろ追加を求められると考えられる。この際、同業社の連携を伝える事が重要となる。

つげ  
○外出後帰宅した際に手洗い、うがい等の習慣づけ  
○同居家族にも手洗い、うがい等の習慣づけ  
○検温の習慣づけ  
季節性インフルエンザの流行は絶対湿度(空気1立方メートル当たりに含まれる水の質量)が11グラム以下で始まり、17グラム以上で完全に終わると医学会で発表されている。日本で絶対湿度17グラム以上というのは梅雨に入り、じめじめと暑くなる頃、また11グラム以下というのは、秋口にさわやかな風が吹き、少し爽やかなってきた頃、今患者が減っているのは学校閉鎖などの対策が奏功したというより、ウイルスの活動が弱まっているからではないだろうか(つまり、新型インフルエンザの日本上陸が気候に助けられた。自然の摂理に助けられた感がある。夏場は感染しても症状がほとんど出ず、活発に活動でき、冬を待っている。今よりも本当に対策が必要なのはこの冬なのである。……)

●「新型インフルエンザ」  
感染拡大防止対策  
株式会社 堀

●「新型インフルエンザ」  
感染拡大防止対策  
株式会社 堀

●「新型インフルエンザ」  
感染拡大防止対策  
株式会社 堀

## おなじみの品質、ミツカンの業務用。

ミツカンはお許し二百余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お使いいただける商品を作り、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。



株式会社 ミツカン  
〒475-8585 愛知県半田市の中村町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

札幌営業所	(011)615-3112	広城営業所	(042)355-8210
仙台営業所	(022)238-5250	東京FS営業所	(03)3407-6955
宮城営業所	(042)364-4411	名古屋営業所	(052)731-2361
		大阪営業所	(06)6369-6880
		大島営業所	(082)263-5706
		福岡営業所	(092)761-8733

—みなさんこんにちは—  
**株式会社遠州米穀 (エンペイライス)**

〒438-0801 静岡県磐田市高見丘1203  
 電話 0538(38)5323 代表取締役社長 鈴木 昇



会社写真

当社は昭和66年2月創立。米卸売業として創業60年を迎えました。今年6月より新規事業として、株式会社遠州米穀炊飯部(通称エンペイライス)の稼働を始めました。新規事業参入にあたり、社団法人日本炊飯協会に、精米工場と一体化して、原料米から製品までの管理を徹底し、

**会員だより**

会のご指導を賜り、会員の皆様のご協力をいただきましたことを深く感謝申し上げます。エンペイライスは、日本の主食である米の卸売販売を通して得た、米の知識、米の美味しさを追求し、米にこだわった炊飯事業に邁進してまいります。

炊きたてのごはんやおにぎりを安く提供する「ごはんサポートキヤンペーン」も今年で13回目。例年申込が多く、今年度の応募件数はすでに100件を超えたので締め切らせていただきます。今年度の10月までの実施件数は125件。ごはん量は6239キログラム。炊飯協力会員企業は15社。

**ごはんサポート キヤンペーン**

みんな一緒においしくごはん  
 平成21年度報告



燃焼パターンを設定する。



単釜炊飯器ライン

- ① ジュニアサマキヤンペーン(町田市大池沢青少年センター、参加者147名)、混ぜごはんにしたのでやかたまつり(広島県安芸郡、



①



②



「みんなで力を合わせてのり巻きを巻いたよ!」

- ③ 小学生ランド2「泥キャン」(宮城県多賀城市、参加者55名)、ジャンボのり巻づくりに挑戦しました。海苔に酢飯の香りが漂って子どもたちから喜びの声が聞かれました。家庭でつくる酢飯とはひと味違つてやはりプロの味。巻き方はイマチでした。が間違いない美味しいうり巻を参加者みんなで楽しみました。

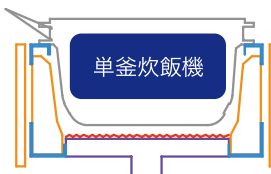
**事務局から**

「来年の総会の日程が決まりました」・新年賀詞交歓会・平成22年1月22日(金) 通常総会・平成22年5月28日(金) 会場は、いずれもコートヤード・マリOTT 銀座東武ホテルです。 ※これまでの会場と違いますのでご注意ください。各各団体のご協力をよろしくお願いいたします。

▽株式会社サタケ  
 〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号、電話082-4200001、佐竹利子代表。明治29年設立。資本金2億8千万円。事業内容食品産業総合機械及び食品の製造販売。従業員数950名  
 ▽鋭技器工株式会社  
 〒176-0012 東京都練馬区豊玉北2丁目2312、電話03-3993-1452、代表取締役小根田育治 昭和36年1月設立。資本金5億7千120万円。事業内容食品加工機械、充填機械、包装資材及び寿司ロボット及び食品資材等の製造販売など。従業員数235名。

**ガス炊飯ラインなら、実績・技術とも KYOHO です。**

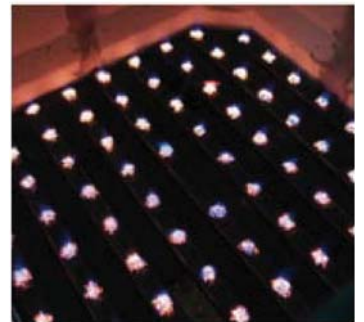
■自動火力調整で誰が炊いてもふっくらおいしいご飯が炊き上がります。



↑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



■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。



【写真】メタルニットバーナーの燃焼

KE KYOHO 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