

# ごはんタイムス



一発行所—  
**(社)日本炊飯協会**  
 〒171-0022 東京都葛飾区南池袋2-31-5 南大和ビル8階  
 TEL 03(3590)1589 FAX 03(3590)7498  
 E-mail: suihankyoukai@rice-cook.com

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22年度通常総会開催

〔社〕日本炊飯協会は5月28日(金)、平成22年度通常総会、懇親会を東京都中央区銀座のコートヤード・マリOTT銀座東武ホテルで開催。平成21年度事業報告、収支決算および補正予算、平成22年度事業計画項目を満場一致で承認された。

### 懇親会会長挨拶

### 「耐える年」を行動力と創意工夫で乗り切る

社団法人日本炊飯協会会長 **川島弘士**



政権交代で鳩山内閣が誕生して、約9ヶ月が経ちました。国民の多くは改革が起こり経済も活性化するのはと期待致しましたが、政治のカーネーションで終始し説明責任どころか「法違反しても誰も責任を取らない無責任な政治」になってしまいました。昨年末には22年度

予算が成立しませんでした。一般会計過去最大の2兆円、新規発行額は過去最高の44兆円、前政権が曲がりなりにも気配りして財政規律も見事に崩壊しまさに借金天国になりました。「郵政見直しも民業圧迫になり、国際ルール無視の懸念が海外からも叫ばれ、日本国が世界から見離され、国民が落胆」がはじまり、ギリシャのように国家が破綻するのではと危惧され

民主党の看板の事業仕分けで、弾が終わり、したが、これにより削減額を期待もしたが、期待はずれとの感があります。次回は公益法人が仕分け対象との事ですが、当協会のような専攻の団体に無関係です。

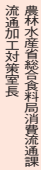
新設の目玉政策戸別所得補償制度も成立し、動き出しました。御承知の様に、農の米生産費と販売価格の差額を税金で補填する」と言う政策です。

食を欠食しており、特に、二十歳代の若年層の方々の欠食は3割近くに達しております。これにより、国民全体の朝食欠食は年間62億食にも達し、これは1兆8千億円の市場規模に相当します。㈱マクロミルの調査によれば、9割を超える方が「健康のため朝食は毎日食べたほうが良い」との意識をもっているにもかかわらず、ぎりぎりまで寝ていない」などを理由に実際には朝食を食べない現状があります。

こうした若年層の方々に朝食を食べる動機付けを行うことが、食料自給率の向上とともに、1兆8千億円の潜在市場を活性化させることもつながるものと考えております。

一方、朝時間を活用した会社員向けの市民講座が開設されたり、著名人自らが朝時間を活用している記事や本が出されるなど、自分の成長や自己研鑽のために「朝を有効

### 「朝時間の有効活用への期待」



### 稲葉恭正

農林水産省では、「食」と「地域の再生を図るための大きな道しるべ」として、本年3月30日に新たな食料農業、農村基本計画を策定いたしました。新たな基本計画の中で食料自給率については平成22年度までに50%

が小規模農家にはメリットが有るもの、これまでの農地集約化で大規模化を図りコストダウンしてきた農政とは逆行する事になり、農水大臣の年頭所感ではこの新制度と合わせて農地の面的集約を進め、耕作放棄地の再生を「と」謳っていますが、概算要求でこの予算を全面カット、大幅削減している一方で、予算裏付けの乏しい方針では、今後の米政策の行方も全く不透明になってきました。

我々炊飯業界でもデフレ現象で売上高低下、利益の激減、極めて苦しい経営を強いられ、お給料費の上昇政策もある中、コストの中で最も大きな「米」を占める原料米の価格が上がることがあれば、企業の存続も危ぶまれる

活用する「朝活」の動きが出てきております。前出のマクロミルの調査によれば、二十代、三十代の会社員の1割がすでに「朝活」を実践しており、2割を超える方が「朝活」をこれから始めること、この意欲が出ております。

また、朝を有効活用することは、地球環境にもやさしい生活です。環境意識で「早寝早起きにより健康的な生活を得るとともに、夜の電力消費を抑えること」でCO<sub>2</sub>削減にもつながります。

農林水産省では、一日の始まりである「朝食」の欠食を改善し、米を中心とする日本型食生活の普及を図るため「めざましごはんキャンペーン」を実施しています。すでに、

昨今です。この喫緊の課題について今年も早急に行動を起こす事を考えております。

異常な企業経緯の中、21年度炊飯協会員企業の売上高は581億円、前年比97%になってしまいました。また、協会の収支補正予算も2010年100億、前年比88%と減少しました。その主たる事業は、輸送物資の売上高が2%あまり低下したためです。輸送物資は会員の利益になる様に「高習得の物資を購買し、安く提供」する事が目的で、厳格な品質管理が、燃り、前年割れになってしまいました。次年度は初心に帰り、ニーズを的確に捉え、巻き返しを図る所存ですが、会員各位の御協力

もお願い致します。協会が3つの認定事業、HACCP認定(ご飯ランキン)、ごはんソムリエ、事業は順調に推移しております。特に、ごはんソムリエ事業は会員外の受験者が約7割になり、地方自治体職員、海外イギリス、イタリアからの受験者や韓国官営放送の取材等、認知度が高くなってきました。また、HACCP認定は、70ラインになり順調に推移しております。

今年の食品業界は「耐える年」になりそうですが、行動力、創意工夫で乗り切りたいと考えております。皆様のお力添えを心からお願ひ申し上げます。

総務後、日本炊飯協会理事 山本敦子理事

本元敦子理事

懇親会には、主務官庁来賓のほか、賛助会員関係者が多数出席。来賓挨拶として、農林水産省総合食料局より食糧部部長荒川隆氏、同部消費流通課より、課長中村啓一氏、流通加工対策室課長補佐中村正樹氏、そして食品産業企画課調整官岸桐葉氏が、財団法人日本穀物検定協会より、業務部長長木野信秋氏、関東支部支部長平島和男氏、業務課長見玉真治氏が列席した。会場風景



「朝時間の有効活用への期待」

農林水産省では、「食」と「地域の再生を図るための大きな道しるべ」として、本年3月30日に新たな食料農業、農村基本計画を策定いたしました。新たな基本計画の中で食料自給率については平成22年度までに50%

活用する「朝活」の動きが出てきております。前出のマクロミルの調査によれば、二十代、三十代の会社員の1割がすでに「朝活」を実践しており、2割を超える方が「朝活」をこれから始めること、この意欲が出ております。

また、朝を有効活用することは、地球環境にもやさしい生活です。環境意識で「早寝早起きにより健康的な生活を得るとともに、夜の電力消費を抑えること」でCO<sub>2</sub>削減にもつながります。

農林水産省では、一日の始まりである「朝食」の欠食を改善し、米を中心とする日本型食生活の普及を図るため「めざましごはんキャンペーン」を実施しています。すでに、

### 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。

株式会社 朋和産業

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

- 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っています。

### おなじみの品質、ミツカンの業務用。

ミツカンはお許通り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 愛知県半田市市中村町2-6  
 ☎(0569)21-3331





# 官能検査の基礎知識

明治ライスデベロパ株式会社 品質管理部長

林 俊次

官能検査とは、人間の感覚器官を測定器として、人間(消費者)の特性(趣向)を評価したり、品物の特性を測定し、差の有無を検出したりする検査方法で、少数の官能データから全体の結果を推定するのに使われます。検査精度を高めたり信頼性の程度を把握したりする為、統計学的手法を取り入れ、また検査は人間の特性の評価である為、心理学も使って検査方法の工夫をします。

● 許容できるかまたは強い弱い等

・機械部品のキズのチェック・自動車の騒音の大きさ・飲み葉の苦み・工場の悪臭の強さ・布地の手触り

・嗜好型官能検査：人間

①分析型官能検査：人間の感覚器官を測定器として、品物の特性を測定したり、差を検出する。

②嗜好型官能検査：品物を用いて、人間(消費者)の特性(好み)を評価する。

官能検査の問題点

・人によって評価に差がある(個人差、性別、年齢、タデ食う虫も好き好き)

・個人でも常に同じ判定をするとは限らず、バラツキが大きい(個人の精度、体調や気候)

・人間が知覚した内容を定量的に表現することは難しい(知覚の定量的表現)

・人間は錯覚に陥りやすい(対比効果、順序効果、記号効果)

官能検査の種類

・官能検査の種類

・官能検査の種類

・官能検査の種類

・官能検査の種類

・官能検査の種類

・官能検査の種類

・官能検査の種類

・官能検査の種類

・官能検査の種類

・官能検査の種類

・官能検査の種類

・官能検査の種類

## 官能検査の意義

・機器測定と官能測定値が矛盾しても、両者とも正しいこともある。

・官能検査は機器では測定できないデータをとることができる。

・好き嫌いは複雑な感覚を総合して判断するものである。

・多変量解析法：数多くのデータから、目的とする数値に影響を及ぼす要因を見つけ、対策を採る。

・分散分析法：AとBの評価に差が認められるか否かを、バラツキの程度を比較することで判定する。

・官能検査手法の分析法例

・2点嗜好法：正解が存在しない2種の試料を与え、質問項目について、どちらが好きなか、どちらが良いか等を判断させる方法。

・2点識別法：客観的に差がある(正解が存在する)2種の試料A、B(例えば食塩濃度の異なる2つの水溶液)を与え、ある特性につき適切な方(塩味の強さ)を判断させる方法。

・3点識別法：3個の試料のうち2個は同じものの、異なった1つはどれか?

・配偶法：n種類の試料2組を作ると、各組から同じ試料のペア1を作らせる方法。

・選択法：n個の試料から最も好きなものを選択する。

・順位法：n個の試料を順位付けして、その順位

・官能検査の注意点

・パネル・人数、選択法、訓練・経験の有無、年齢、性別

・提示量

・容器・形状、容量、色

・環境：温度、湿度、換気、照明

・手法：手法の種類、標準品の有無、繰り返し

・判断：判断の内容、尺度、質問票、予備知識

・解析：解析法

・嗜好試験と強度試験が組み合わさった手法である。

・ただし、試料数が多くなると、基準米1、評価試料2といわれ、組合わせて、検査が行われるので、統計処理は困難で、専門パネルとしての評価が求められる。また基準米の選択が難しい。従って、各個人が自分なりの判断基準を持つて、その基準

・ごはんソムリエとしての官能検査

・通常少数で評価するので統計処理は困難で、専門パネルとしての評価が求められる。また基準米の選択が難しい。従って、各個人が自分なりの判断基準を持つて、その基準

・「食の官能評価入門」大越ひろ子 神宮英夫 光生館

・「おいしいを測る」食品官能検査の実践 古川秀子 幸書房

・「官能検査入門」佐藤信日科技連

・「食の官能評価入門」大越ひろ子 神宮英夫 光生館

## 資料① 米の食味検査評価用紙

| 項目    | 試料米No. |   |   |   |
|-------|--------|---|---|---|
|       | 1      | 2 | 3 | 4 |
| 1. 外観 | ◎      | ◎ | ◎ | ◎ |
| 2. 香り | ◎      | ◎ | ◎ | ◎ |
| 3. 味  | ◎      | ◎ | ◎ | ◎ |
| 4. 噛り | ◎      | ◎ | ◎ | ◎ |
| 5. 粘り | ◎      | ◎ | ◎ | ◎ |
| 6. 雑音 | ◎      | ◎ | ◎ | ◎ |

## 資料② 試料米飯の食味検査について

| 評価尺度  | 判断基準(基準米飯参照)        |
|-------|---------------------|
| ◎(5点) | 一日食して明らかに好意を認められた場合 |
| ○(4点) | 一日食して好意を認められた場合     |
| △(3点) | 一日食して好意を認められなかった場合  |
| □(2点) | 一日食して好意を認められなかった場合  |
| ×(1点) | 一日食して好意を認められなかった場合  |
| ○(0点) | 一日食して好意を認められなかった場合  |

## 官能検査の注意点

・パネル・人数、選択法、訓練・経験の有無、年齢、性別

・提示量

・容器・形状、容量、色

・環境：温度、湿度、換気、照明

・手法：手法の種類、標準品の有無、繰り返し

・判断：判断の内容、尺度、質問票、予備知識

・解析：解析法

・嗜好試験と強度試験が組み合わさった手法である。

・ただし、試料数が多くなると、基準米1、評価試料2といわれ、組合わせて、検査が行われるので、統計処理は困難で、専門パネルとしての評価が求められる。また基準米の選択が難しい。従って、各個人が自分なりの判断基準を持つて、その基準

・ごはんソムリエとしての官能検査

・通常少数で評価するので統計処理は困難で、専門パネルとしての評価が求められる。また基準米の選択が難しい。従って、各個人が自分なりの判断基準を持つて、その基準

・「食の官能評価入門」大越ひろ子 神宮英夫 光生館

・「おいしいを測る」食品官能検査の実践 古川秀子 幸書房

・「官能検査入門」佐藤信日科技連

・「食の官能評価入門」大越ひろ子 神宮英夫 光生館

・「おいしいを測る」食品官能検査の実践 古川秀子 幸書房

・「官能検査入門」佐藤信日科技連

・「食の官能評価入門」大越ひろ子 神宮英夫 光生館

・「おいしいを測る」食品官能検査の実践 古川秀子 幸書房

・「官能検査入門」佐藤信日科技連

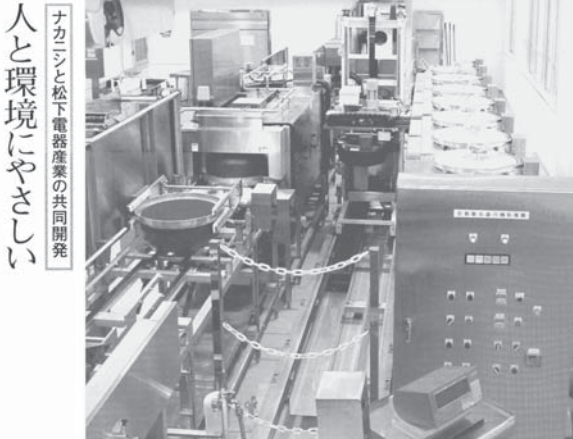
## 安全・安心・さらにコストダウンが図れます

＜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

《炊飯用にがり》ごはんをふっくら、つややかに。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



ナカ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

## 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ら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。



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



### 食のトレサビリティ強化の動き

2010年7月8日(社)日本炊飯協会  
に拡大の方向へ

日本経済新聞7月3日夕刊に農水省方針「食品流通記録に保存義務と掲載されました。」

記事の要旨  
① 食のトレサビリティ(生産履歴の追跡)の対象品目を「全ての飲食料品」に拡大する

② 食品企業には取引した全ての飲食料品に関する記録の保存義務を課する

③ 農水省が発表した際、迅速な対応、事故が起これば即座に商品(特定・回収できる)のため、生産から小売

の全ての過程を検証できる、仕組みを整えることを求める

④ 早ければ、2011年の通常国会に法案の提出を行う

⑤ 法案には、罰則規定を盛り込み、品目毎に記録の保存期間を定める

⑥ 管理するべき項目(保存が義務づけ) ・仕入れ ・取引年月日

⑦ 農水省(EU)を参考に、農水省、消費・安全政策課に確認したところ、民主党で「ユネスコと農水省の基本計画にトレ

サビリティへの取組が明記されており、具体的な法案づくりは未着手だが、方向性は間違いないとの回答でした。

米トレサビリティ法  
第39号で米トレサビリティ法の解説をしました。が、概略(炊飯製品取扱業者向け)を再度説明します。

炊飯製品・炊飯二次加工品は、原料米の産地情報の記録・保管・表示が義務化されている。

① 2010年10月から「業者間」に情報伝達が義務付けられる

② 2011年7月から「一般消費者」向けに「産地情報」の伝達義務(特定した日付の指

示)が発生します

③ 炊飯HACCPでまず実施する「原料米のトレサビリティ」に

対応することが必要です(特定した日付の指

示) 定した銘柄の入荷から加工・出荷まで履歴を追える説明ができる

④ 使用する原料米の情報(業者から入手し保管する)

⑤ 来年7月からはその情報を消費者に伝達する必要があり、体制づくりが必要ですが(但し、どの原料米から加工して炊飯製品がつく

管理するべき項目  
以下の項目を、送り状・納品書・規格書に記載するとよい  
・名称(米穀名、商品名) ・数量  
・相手先名(仕入れ、納先) ・産地(国内産・※) ・取引年月日  
・場所(入荷・出荷場所) ・産地表記(国内産も)

## 株式会社 しゃりー

福井県吉田郡永平寺町松岡兼定島35-8-1 電話0776(61)1377

### 会員だより

株式会社しゃりー(代表取締役社長 國影秀範)は、福井産米の消費拡大を目的に、JA福井経済連の協同会社として設立された。平成元年1月に、今年で23年目を迎える。従業員数40名(内パート従業員30名)、社員10名。

食の安全安心の気運が高まる中、平成16年10月には、社団法人日本炊飯協会(CCCP)の指導のもとで炊飯HACCP認証を取得するとともに、その手法を用いて福井県版HACCP認証も取得して

る更なる食味や安全の確保が可能になり、従来にも増して取引先はもとより一般消費者からも支持と信頼をいただくことができた。

今後、広く深く追求し消費拡大の一翼を担い、社の発展を目指す。



工場風景



蒸気炊飯機(内部)

### 「オリジナルな味」の創造・開発をお手伝いいたします



## マルカン酢株式会社

〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目6番 TEL 078-857-0501  
ホームページURL <http://www.marukan.com/>

## 炊飯手法革命

## 連続蒸気炊飯システムのヒロテック



テスト炊飯も受け承ります。



釜はありません

機種: RM300 300Kg/H

静岡炊飯センター

- 炊くから蒸すという新発想でのシステム。
  - 環境にやさしい炊飯機。(小スペース、省力化)
  - シンプルな構造、対話式の簡単な操作。
  - 高温蒸気炊飯の為、菌が死滅し、安全で劣化しにくいご飯。
  - 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 処理の各種種を揃えています。  
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



## 株式会社 ヒロテック

本社工場 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](mailto:goodluck@herotec-inc.co.jp)