

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: 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 三辰工業ビル4F
 TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

第5回「ごはんソムリエ」認定試験 開催(平成22年度)

「ごはんソムリエ」88名を認定

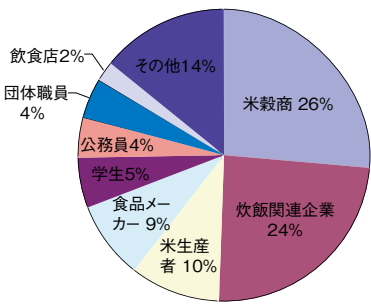
平成22年10月4日(月)～5日(火)女子栄養大学駒込キャンパスにて
 第5回「ごはんソムリエ」認定試験が行われた。今回新たに88名の「ごはんソムリエ」を認定。

今回の受審者は応募人数91名、協会員業からは18名の申込だった。約8割が会員外であり、ごはんソムリエは一般的に認知された専門資格といえる。合格者は88名、認定試験も今年で5回目、これまでに392名の「ごはんソムリエ」が活躍することとなる。

受講生の職業は図の円グラフに示したように、米穀商・ベンダー、米生産者で6割残りの4割には学生、飲食店をはじめ韓国からの受講者もいて多種多様です。受審される幅が広がっている。

主な受講内容として、第1課程「お米について」

ごはんソムリエ認定試験受験者の職種



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を図っている。

と知ろう(講師：外山正昭、黒瀬敏正(財)日本穀物検定協会)、第2課程「ごはん炊飯に関する知識」(講師：貝沼やす子、静岡県立女子栄養大学 大澤勝久)、第3課程「ごはんの食味評価に関する知識」(講師：木野信秋、財)日本穀物検定協会、第4課程「食味試験の実習」(講師：柴田博、財)日本穀物検定協会(食味4回実習)、最後に食味試験を行った。



講義する貝沼やす子先生



認定試験開会挨拶をした協会の副会長 明治イステリカ 株式会社

写真解説(食味官能試験では基準米、愛知産コシヒカリ)と供試米を丸餅、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、産地「コシヒカリ」京都丹波産「コシヒカリ」、宮城産「ササニシキ」

北海道産から37茨城県産「ミルキークイーン」、沖縄県産「とめぼし新米」、米産地「コシヒカリ」、三重県産「コシヒカリ」、青森産「つばき」、産地「コシヒカリ」の食味を行った。

第5回「ごはんソムリエ」受講者アンケートより
 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寄せられている。ここにその一部を紹介する。

★日間を通して感想意見
 炊飯に関しては、基本的に忠実が美味しく炊くコツ！ 講義は2日間でしたが、中味が濃く勉強になりました。

日々の生活で実践している事は、実は水加減一つ一つでも美味し炊き上がるので、理由も考えることなっていました。が、根拠に基づいて数字や時間が割り出されていくことが再認識できました。業務用炊飯器の開発設計をしているのですが、なかなか炊飯についてまとまった時間をとって勉強することが出来ず、いたので、今回は自分で受験させていただきました。今までやってきたことで、つながりを見出せたり、新しい知識も獲得できたりということ、参加してよかったと思っています。講師の方々、皆さん分りやすく説明くださり、有難うございました。

★米の卸や業務用精米(無洗米)の販売主に営業しています。お客様からのクレームで、一番多いのはやはり炊飯に関する事です。今までは谷を詳しく人間に手伝わしてもらい

対応してしまいましたが、これからは、昨日今日根拠知識を用いた正しい根拠の指導をしていきたいと思います。★学生が半日で受験できるのはとても魅力的なことだと思っております。今後、もっと先生に受験して欲しいです。有難うございました。

★テキストを初めて開いた時、正直あまりにも専門的すぎて不安でした。2日間講習を受けて、今まで、なんとなくそうなんだと思っていた事が、芯から理解できるようになりました。

★専攻高校での授業より、長時間の講義でしたが、全くそんな感じが感じられなかった。2日間があつという間でした。とても良い勉強になりました。が、2日間での受講、試験というスケジュールは少しハードに感じました。

★食味に関する感想意見
 ・官能評価の基準が不明確だったので、もう少し詳細な説明が欲しかった。パフツキがあり方法は要検討と思われ。

★今後のについて
 この試験を通じて、教わった内容は持ち帰り、自分のものにしていく上で、今後様々なギモンも出てくると思うので、各講師、先生方に質問が出来ること、良い。協会の窓口連絡先を通じてでも良いです。何分遠方&田舎なので、そのような形で助かります。

★会場その他、感想意見
 試験会場が狭かった。食味試験もあるのに、こんなに使われないなど、昼食の内容も気を付けて欲しいです。

★今後のについて
 この試験を通じて、教わった内容は持ち帰り、自分のものにしていく上で、今後様々なギモンも出てくると思うので、各講師、先生方に質問が出来ること、良い。協会の窓口連絡先を通じてでも良いです。何分遠方&田舎なので、そのような形で助かります。

★今後のについて
 この試験を通じて、教わった内容は持ち帰り、自分のものにしていく上で、今後様々なギモンも出てくると思うので、各講師、先生方に質問が出来ること、良い。協会の窓口連絡先を通じてでも良いです。何分遠方&田舎なので、そのような形で助かります。

だから、炊飯はサタケにおまかせください。

サタケの歴史は1896年、日本で最初の動力式精米機を開発したことに始まります。以来、お米の栽培、乾燥調製、選別、精米などあらゆる工程において、業界のリーディングカンパニーとして常に最先端の技術をご提供してまいりました。川上から川下まで、お米を知り尽くすサタケがそのノウハウを結集し、ご提案しているのが「サタケIH炊飯システム」です。

原料米を精米 原料米を評価 穀粒判別器 精米機 ミルマスター 異物を除去 光選別機 マジックソーター GRAND 節水型洗米機 半自動IH炊飯機 炊飯マイスター

サタケ IH炊飯システム

- 年間を通じて品質の安定したご飯 原料米の性質に合わせて加熱パターンをコントロール!
- 大加熱でふっくら炊き上げる「丸釜IH」 釜内の対流を促進し、ムラのない、おいしいご飯に!
- 快適で清潔な作業環境 塵熱が少なく、ススや水蒸気も出ない、快適・クリーンな環境!
- コストを削減 熱効率が高くエネルギーロスが少ない、少量多品種生産でムダ0!

詳しくはホームページをご覧ください → サタケ IH | 検索

試料米飯の食味検査における評価 (ごはんソムリエ)

- 【評価項目】 a. 外観……目で見えた米飯の光沢、白さ、粒形等
 b. 香り……米飯を直接、または口に入れたときに鼻で感じる香り
 c. 味……米飯を食べたときの旨味等
 d. 粘り……米飯をかんだときの粘り具合
 e. 硬さ……米飯を噛んだときの硬さ
 f. 総合……食味の総合的な評価 (a-e の平均を求めているものではない)

評価	尺度	評価値	判断基準 (基準米対比)
かなり良い		3	一口食して明らかに差が認められた場合
良い		2	一口食してある程度の差が認められた場合
少し良い		1	数口食してようやく差が認められた場合
基準米飯と同じ		0	数口食しても差が認められない場合
少し悪い		-1	数口食してようやく差が認められた場合
悪い		-2	一口食してある程度の差が認められた場合
かなり悪い		-3	一口食して明らかに差が認められた場合

注1. 表現の「良い」は、「粘り」については「強い」、「硬さ」については「硬い」、に読み替える。
 注2. 食味には、「見る」、「嗅ぐ」を含む。

炊飯官能評価記入表

基準	A		B		C	
	不良	良い	不良	良い	不良	良い
評価尺度	かなり 少	わず か	かなり 少	わず か	かなり 少	わず か
総合						
外観						
香り						
味						
粘り	弱い	強い	弱い	強い	弱い	強い
	かなり 少	わず か	かなり 少	わず か	かなり 少	わず か
硬さ	軟らかい	硬い	軟らかい	硬い	軟らかい	硬い
	かなり 少	わず か	かなり 少	わず か	かなり 少	わず か

官能検査法 (食味試験) は、統計学・心理学・生理学の3つの柱を背景に、つくりだされており、目的等によりさまざまな方法があります。ごはんソムリエの講習会では、実践的に (財) 日本穀物検定協会 (穀検) が行っている食味評価方法を学び、その方法を正しく理解してもらい、今後のごはんソムリエとしての活動に役立てていただくことを目的としていた。ここでは、2つの官能検査法の評価方法を中心に、「ごはんソムリエ」として食味試験とは何か、についてご説明します。なお、本年3月に「ごはんソムリエ」の活動に

「嗜好型官能検査 (食品) を用いて人間の特性 (好みなど) を評価する方法」
 食品の味の官能試験
 官能検査 (食味試験) は、2つの評価方法が分ります。
 ①分析型官能検査 人間の感覚を尺度にして物の (食品) の評価を行う方法
 ②嗜好型官能検査 物 (食品) を用いて人間の特性 (好みなど) を評価する方法
 官能検査 (食味試験) は、2つの評価方法が分ります。
 ①分析型官能検査 人間の感覚を尺度にして物の (食品) の評価を行う方法
 ②嗜好型官能検査 物 (食品) を用いて人間の特性 (好みなど) を評価する方法

官能検査法 (食味試験) は、統計学・心理学・生理学の3つの柱を背景に、つくりだされており、目的等によりさまざまな方法があります。ごはんソムリエの講習会では、実践的に (財) 日本穀物検定協会 (穀検) が行っている食味評価方法を学び、その方法を正しく理解してもらい、今後のごはんソムリエとしての活動に役立てていただくことを目的としていた。ここでは、2つの官能検査法の評価方法を中心に、「ごはんソムリエ」として食味試験とは何か、についてご説明します。なお、本年3月に「ごはんソムリエ」の活動に

「嗜好型官能検査 (食品) を用いて人間の特性 (好みなど) を評価する方法」
 食品の味の官能試験
 官能検査 (食味試験) は、2つの評価方法が分ります。
 ①分析型官能検査 人間の感覚を尺度にして物の (食品) の評価を行う方法
 ②嗜好型官能検査 物 (食品) を用いて人間の特性 (好みなど) を評価する方法

官能検査 (食味試験) とごはんソムリエ

ていませながら、穀検の食味試験は少数 (20名) の専門パネルによる分析型官能検査を行なっていると言えます。
 一方、ごはんソムリエはたつた1名の専門パネルで食味試験を行うケースが多く、ランク付けが「ごはんソムリエの仕事でもありませぬ。また、食味試験に使う基準米は、目的に応じて選択するものであり、必ず基準米と比較する試験方法を採用すると言ったのも難しいものです。
 ごはんソムリエには美味いもの、銘柄の選択だけでなく、その米の特性を最大限に生かした炊飯条件を求め、あるいは「ごはんの用途 (食べ方、加工方法) に適した米や炊飯条件を求めると、いろいろな場面活躍していただくことになりま

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余年の伝統を守りつ、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。

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

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。

◎ 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。

朋和産業株式会社
 営業担当: 藤澤謙光 内勤: 藤野宗緒
 〒274-8502 千葉県船橋市習志野4丁目1番8号
 TEL 047(473)4181 FAX 047(473)4187

P-ボックス (FX)

● 折りたたみ式 保冷・保温コンテナ (ポリプロピレン)。
 ● 気密性にすぐれ、効果が持続します。
 ● 汚れにくく、機械洗浄が可能です。

温かいお弁当の運搬に最適!!

保温

リコ-スコンテナ

保冷

チルド食品の運搬に最適!!

	外寸 (mm)	内寸 (mm)	内容量 (L)	梱包数
FX15	305×390×255 (折りたたみ時:155)	249×324×190	15	5セット

● 販売総代理店 本 社 大阪市旭区赤川2丁目8番23号 (9番ビル1階) 535-0005 TEL(06) 6927-5961 代
 九州営業所 熊本水前寺6丁目50番25号 962-0950 TEL(096) 340-8222 代
 大阪支店 大阪市中央区船場町2丁目1番3号 (タカビル5階) 540-0027 TEL(06) 6945-1201 代
 盛岡営業所 岩手県盛岡市大連3丁目3番10号 (七十七日生産同ビル8階) 020-0022 TEL(019) 656-0035 代
 東京支店 東京都江戸川区船場3丁目7番13号 (ワンテアビル6階) 134-0091 TEL(03) 3689-0241 代
 一岡工場 岩手県一岡市東台14-22 0211-0822 TEL(0191) 23-5500 代
 ● 製造元 中部営業所 愛知県一宮市多加木2丁目7番30号 491-0837 TEL(0566) 23-6121 代
 兵庫工場 兵庫県丹波市水町日比字181-1 番 669-3644 TEL(0795) 82-7306 代
 株式会社 JSP

—みなさんこんにちは—

有限会社 炊飯センター柳澤

長野県上田市下丸子389番地2 電話0268(42)1158
代表取締役柳澤義彦 / 従業員18名(内パート職員10名)

弊社は戦国武将「真田幸村」で有名な長野県上田市に平成13年に、食糧品販売会社のグループ会社として設立し、主に学校給食の「ごはん」を主体として、操業して参りました。

その後、施設・設備等の老朽化に伴い、また、食の安心安全および、食味の向上を図るべく、新社屋、新工場を設立する決意いたしました。設立するにあたり、以前よりご指導を賜っていた社団法人日本炊飯協会、

川様の更なるご指導を受け、従業員全体の意識改革、スキルアップのため、炊飯HACCP認証を取得するとともに、平成18年4月上田市下丸子地区に、新社屋、新工場を竣工し、社名も「炊飯センター柳澤」と改名いたしました。

特に学校給食の「ごはん」においては、未来を担う子供たちを育てたいという思いを込めて、細心の注意と真心をもって毎日各学校にお届けしています。

主な営業品目は、白

会員だより



飯・寿司飯、炊き込みごはん、赤飯等おこわ各種、米飯加工品といたしまして、おにぎり、巻き寿司、いなり寿司等々。また、「お餅」も好評を頂いており、パリエーションの豊富さもありお客様に喜んで頂いております。

これからも、従業員一人丸となって地域の皆様においしいご飯をご提供すべく、努力をして参ります。小さな会社だからこそ出来る何かを常に探し続けながら...

東京冷化機工業(株)の「野菜工場」レポート

賛助会員の東京冷化機工業(株)が、最近話題となっている「野菜工場」づくりに取り組むはじまりました。協会として工場を見学してまいりました。が、作付した日順に野菜が日々育つという過程が見え興味深いものがありました。実際に育った野菜は青々しくまた水々しく、実際に食しても大変美味しく頂けました。東京冷化機工業(株)では、現在、装置の改良、栽培システムの構築等を行っており、ここに紹介致します。

新時代の畑「野菜作りは土から水」
東京冷化機工業(株) 豊田耕造社長コメント
「人口光利用の高効率野菜栽培システム、無農薬の清潔野菜の促成栽培が計画生産出来る水耕栽培装置で、蛍光灯、LED、H.E.F.L.等を利用して、作物に合わせた光源を利用し発熱を少なく光強度、温・湿度、養液濃度



等の調整が自動化された完全制御型の栽培システムです。一例として、リフレタスは育苗から30日前後の収穫が可能です。また、当栽培装置の特徴は多段階式で狭い場所での栽培ができ、連作障害が発生しないので周年栽培が可能です。

本件に関する連絡先、東京冷化機工業(株)代表取締役社長 豊田耕造
住所 〒272-0014 千葉県市川市田尻3-3-12
Tel 047-376-2141 Fax 047-378-8261
E-mail reikaki@mua.biglobe.ne.jp
URL <http://www1.biz.biglobe.ne.jp/~toreka>

事務局から
総会の日程をお知らせします。
平成23年1月21日(金) 新年賀詞交歓会
平成23年5月27日(金) 通常総会
会場は、いずれも、コトヤマドマリオット銀座 東京武ホテルです。各員各位万障お繰り合わせの上ご出席の程よろしくお願致します。

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NK
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

《炊飯用にごり》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

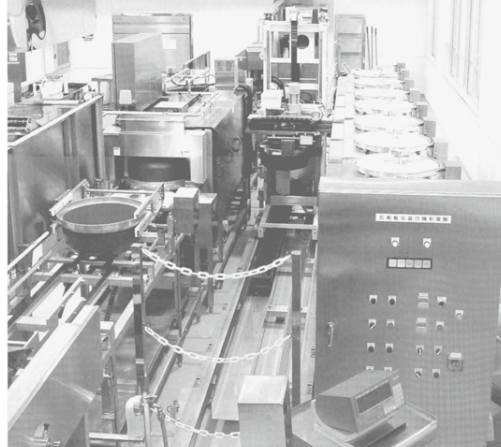
「オリジナルな味」の創造・開発をお手伝いいたします



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/>

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。



株式会社 中西製佐所
■ 本社: 大原市生野区兼南五丁目4番14号 〒544-0015
■ 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