





## 農林水産省生産局 農産部穀物課長 松尾元氏による 新年賀詞交歓会挨拶

新年おめでとうござい  
ます。平成24年という新し  
い年を迎えるに当たり、  
一言年頭のご挨拶を申し  
上げます。

旧年中は、富澤会長をは  
じめ、本御参集の皆様方  
におかれましては、農林水  
産行政の推進に格段の御  
支援御協力を賜り厚く御  
礼申し上げます。

貴協会におかれまして  
は、事業の3つの柱とする  
「HACCP認定」「ご飯  
ランキング認定」「ごは  
んソムリエ認定」の各事業を  
通じ、会員企業の衛生管理  
の向上はもとより、ごは  
ん食推進に大きな役割を果  
たされており、あらためて  
深く敬意を表します。

昨年3月11日の東日本  
大震災から既に10ヶ月が  
経とうとしています。あら  
ためまして、被害を受けた  
皆様関係者の皆様には心  
よりお見舞い申し上げます。

農林水産省は24年復興  
の年として、農地の復旧等  
全力を尽くして参る所存  
でございます。どうぞご理  
解ご支援を宜しくお願い  
致します。

貴協会におかれまして  
は、被災者に大量炊飯が可  
能な車両を宮城県石巻市  
に派遣し、ご飯約1万2千  
食を提供されましたこと  
に、あらためて厚くお礼申  
し上げます。

農林水産省は昨年9月  
に大きな機構改革がござ  
いまして、「食糧部」が「農  
産部」というかたちで、生  
産局に組み込まれました。  
私のおります穀物課はお  
米と麦類と豆類を担当し  
ております。

「ご存知のとおり、お米の  
消費は年々減少しており  
ます。貴協会におかれまし  
ては、これまで以上に事業  
を積極的に展開していた  
だき、是非ともお米の消費  
拡大につなげていただけ  
ればと思います。農林水産  
省といたしましては、「め  
ざましごはんキャンペーン」  
を実施したり、都市と農  
村の双方において、老若男  
女問わず幅広い世代に対  
し、米に係る情報発信をお  
願いするため、自らの手で  
お米を栽培するなど米に  
ついて造詣が深い歌手の  
小林幸子さん、「お米大使」  
としてお手伝いいただき、  
受験期にある若い世代、就  
活を始める若い世代に対  
しまして、朝ごはんが特に  
大事だということのキャ  
ンペーンを展開しており  
ます。今後とも引き続きご支  
援をお願いいたします。

穀物課の目下の大きな  
課題はご存知のとおり暫  
定規制値を越えるお米の  
問題でございます。昨年末  
に24年産の稲の作付けに  
関する考え方、福島県の作  
付け制限をどのように立  
てるか基本的な考えをお  
示しいたしました。

私も週2回ほど福島県  
に参りまして現場の方々  
と意見交換、情報交換をい  
たしまして、24年産のお米  
をどのようにしたら消費  
者の皆さんに納得してい  
ただける商品に結びつけ  
られるのかということに  
議論をさせていただいて  
ございます。

「ご存知のとおり暫定規  
制値の500Bg/kgがこ  
の4月から、100Bg/kg  
となるため、消費者の方は  
大変不安を抱いているとい  
うことも承知しておりま  
す。玄米で500Bg/kgで  
も精米にしますとセシウ  
ム濃度は激減をいたしま  
す。また、ご飯を炊くと更  
にセシウム濃度は減る訳  
でございます。このような  
ことを消費者の皆様にお  
伝えたいと思っております  
ますし、皆様の事業の展開  
の中で消費者の方々にご  
説明して頂ければ、福島県  
のお米も何とか頑張れる  
のではないかと考えてお  
ります。

最後に今年一年災害の  
ない年になるよう、お米が  
豊作になり皆様方のご商  
売の繁盛、ご健勝とご健康  
を祈念いたしましてご挨拶  
とさせていただきます。

## 3・11以降、主婦連合会活動から

主婦連合会  
清水 鳩子



今回の震災では地震と  
津波の被害に福島第一原  
発の事故が重なり、深刻  
な状況から脱するには相  
当な時間がかかるとみら  
れます。間もなく災害発  
生丸一年を迎えるという  
のに被災者は言うまでも  
なく、日本中の国民が深  
刻な状況下におかれたま  
まです。

主婦連合会は1948  
年9月3日に「燃えない  
マッチを持ち寄る会」を  
きっかけに発足し、台所の  
声を政治に「泣き寝入り  
はやめよう」を共通のテ  
ーマにかかげて発足した  
全国組織の消費者団体で  
す。

今回の大災害をきっ  
かけに、改めてくらしの  
声を政治に、行政に、事業  
者・企業に届けることの  
重要さを痛感していま  
す。

そこで「ごはんタイム  
ス48号」を借りして食  
の安全への取り組みを

含め、とりわけ福島県原  
発事故後の放射性物質の  
汚染対策に焦点をおきな  
がら、主婦連はじめ多く  
の消費者グループの取り  
組みをご紹介しつつ、事  
業者の皆さまをはじめ、  
地方自治体・国・安全委員  
会等と幅広い情報の交  
流、共有がはかれたらと  
思っています。

第一、主婦連は3月22  
日に菅直人総理への要望  
書を提出しました。福島  
県内の原子力発電事故に  
よる食品の放射能汚染に  
関する要望書と題し、6  
項目指示しています。①  
項目指示については速やか  
に公表するとともに、製  
造出荷・販売の禁止を実  
施すること。③各自治体  
の検査について、調査対  
象品・産地名をはじめ規  
制値未達の調査結果も一  
元的に公表すること。④  
加工食品の検査も実施し  
結果をすべて公表するこ  
と。

記載されておらず、かえ  
ってお母さん方の誤解を  
招く可能性があるため  
です。

4月26日の「乳幼児妊  
産婦への安全対策に関す  
る要望書」提出にあたっ  
ては、放射性物質の対策  
には予防原則こそ必要で  
ある旨、強く訴えました。

2011年6月開催の  
主婦連合会総会では、第  
55回消費者セミナーが  
開かれました。テーマは  
「放射線の健康リスク」と  
題し、二人の専門家から  
の講演を伺いました。そ  
の中で、今回の福島第一  
原子力発電事故に関し  
て、放射線影響学的側面  
と社会的側面からの特徴  
を挙げ、放射線の「正しい  
情報」を継続的に知り、正  
しい認識をすることの大  
切さを学びました。

「正しい情報」とは、研  
究者・専門家あるいは行  
政情報の有為性のみを  
指すものではなく、あく  
までも生活者の目線から  
出される情報、疑問そし  
て実態こそが如何に大切  
であるかを強調したいと  
思います。専門家・研究者  
は、この消費者生活者の  
疑問を解消できる立場に  
あると思っております。

また、9月29日には、  
東京都消費者月間実行  
委員会によるパネルデ  
ィスカッション「震災  
から見えてきた会の安  
全を開催しました。テ  
ーマは、「放射能汚染」  
と「食の安全」に向  
き合うか?。福島原子  
力発電所事故により拡  
散し続ける放射性物質  
に対し、消費者はどう  
考え、日常生活の中で  
どのように対処したら  
いいのか、などを考え  
る機会になりました。

こうした各界各層の  
人々が同じテーブル  
につき、意見を出し合  
い、食の安心・安全を議  
論し合う場こそ、今、最  
も強く求められてい  
ます。とりわけ、食の安  
心・安全の「要(かなめ)  
」を担う国の責任こそ  
が最優先されるべきだ  
と強く訴えます。

情報が溢れるネット  
時代だからこそ、消費  
者に必要な情報がきち  
んと届けられなくては  
ならない、と考えます。  
(日本炊飯協会理事)

費者グループは、地域  
に根をおろした放射能  
測定運動そのための  
測定器購入カンパ活動  
をはじめデータの集約  
等への専門家の協力を  
得つつ、自らのこの課  
題への取り組みを統  
け、情報交流に力を注  
いでいます。

### 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

精米機  
ミルマスター

原料米を評価

穀粒判別器

異物を除去

光選別機  
マジックソーター  
GRAND

節水型洗米機

炊飯味の評価

硬さ・粘り計

炊飯食味計

アームラック式IH炊飯ライン

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  
廃熱が少なく、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 |

## 株式会社 サタケ

http://www.satake-japan.co.jp/

■ 広島本社 (食品システム課)  
■ 東京本社 (東京食品システム課)

広島県東広島市西条西本町2番30号  
TEL 082 (420) 8531  
東京都千代田区外神田4丁目7番2号  
TEL 03 (3253) 5511

株式会社サタケは、マネジ  
メントシステムの国際規格である  
ISO9001とISO14001  
の認証を取得しています。

みんなて食料自給率アップ!







# HACCP 監査現場に加える洗浄度検査について

炊飯製品の細菌汚染は、しゃり取りコンベアの洗浄殺菌不良によるものが多いと考えられます。ここでは、洗浄に効果が認められる、お湯の使用と泡洗剤を使用するように洗浄方法を見直すことを薦めます。

この度改善策を周知させることを目的として、装置の汚染状況が即座に判定ができる方法を HACCP の監査に導入することとしました。洗浄方法を充実させ、炊飯製品の衛生管理の徹底を図りたいと考えます。

二次汚染は次のような

- 作業員からの汚染
- 手洗いの不備・手袋の破損・作業衣の汚れ・原料等取扱の不備
- 装置からの汚染
- 設置からの汚染
- 環境からの汚染
- 空気清浄化装置の不具合・陽圧管理の不徹底

3つのうち、ここでは装置からの汚染防止対策を考えます。汚染防止対策は、二次汚染源を明確にすることすなわち装置の洗浄不良箇所を見つけることから始めます。炊飯の場合、反転後充填までのコンベア(シャリクーラー等)の洗浄不良により、二次汚染源となり易く、

① ネットの表面・目に見える箇所・製品が接触する箇所の洗浄し難い箇所が汚染源となつてい

② ネットの裏側・ネットを受けるローラー等洗浄のし難い箇所が汚染源となつてい

③ 新しい洗浄が行われていない。洗浄マニユアルの不備による。などのおおきくは3つのケースが考えられます。そこで食品残渣の量を測定できる装置を用いて、各工場の現状の洗浄状態を調べ、改善を進めます。今回、監査の現場でコンベア周りの洗浄度の測定を行い、暫定ではあるが基準値を設け装置の洗浄に関する指導を行うこととした。

① お湯の使用

② 泡洗剤の使用

③ 正しい洗浄が行われていない。洗浄マニユアルの不備による。などのおおきくは3つのケースが考えられます。そこで食品残渣の量を測定できる装置を用いて、各工場の現状の洗浄状態を調べ、改善を進めます。今回、監査の現場でコンベア周りの洗浄度の測定を行い、暫定ではあるが基準値を設け装置の洗浄に関する指導を行うこととした。

④ 温水洗いの後泡洗剤洗浄・温水ゆすぎ

⑤ 温水洗いの後泡洗剤洗浄・温水ゆすぎ

⑥ 温水洗いの後泡洗剤洗浄・温水ゆすぎ・塩素リンス

## 会員だより

# JAあいち経済連 炊飯加工センター

安城市今本町東向山6-1 電話番号:0566-97-1611  
創業開始:平成3年10月

JAあいち経済連 炊飯加工センターは愛知県産米の消費拡大と精米から炊飯加工までの貫体制を築きあげるために平成3年10月に稼働し、今年20周年を迎えました。安全で衛生的な炊飯米炊飯加工品関連する商品サービス、情報の提供を行い、愛知県農畜産物を原料とした「ごはん関連商品」を日本の業務品質で製造・配送販売することを目指しています。

稼働当初より年中無休の製造体制のもと、炊飯米・炊飯加工品関連する製品・商品の製造・開発・供給および情報の発信に努めています。

近年、食の安全・安心、品質の安定、環境保護に関する要望およびJAS法やトレーサビリティ法などによる規制強化が高まる中、(社)炊飯協会にご指導いただき、平成12年10月に炊飯HACCPを認証し、以後継続更新させていたいております。また、平成23年8月には第2炊飯ライン、平成23

年10月には炊飯加工ラインについてもHACCP認証をいただき、システムの徹底した運用により社会的存在価値の高い事業運営を目指しています。

すべての業務および作業を明確にし、それぞれの工程ごとに作業手順を定めるとともに、食品安全、品質、自然環境影響について分析し、徹底した工程管理のもと、安全・安心をお届けしています。

④ 最後の塩素リンスは殺菌効果があると同時に、でんぷんやタンパクを分解する効果がある。

⑤ 温水洗いの後泡洗剤洗浄・温水ゆすぎ

⑥ 温水洗いの後泡洗剤洗浄・温水ゆすぎ・塩素リンス

⑦ 温水洗いの後泡洗剤洗浄・温水ゆすぎ・塩素リンス

⑧ 温水洗いの後泡洗剤洗浄・温水ゆすぎ・塩素リンス

⑨ 温水洗いの後泡洗剤洗浄・温水ゆすぎ・塩素リンス



↑製品紹介(シャリ特撰) 愛知県産あいちのかおりを原料とした常温で保存できるロングライフ(日持ち) 酢飯で、賞味期限は製造日基準で180日です。



←第2炊飯ライン 昨年第1炊飯ラインに加え第2炊飯ラインと炊飯加工ラインにもHACCP認証をいただきました。

### ネットコンベアの洗浄方法を変えた時のルミテスターによる残渣の変化

実験条件	測定結果 (RLU)				コメント
	①	②	③	平均	
①水洗いのみ(ブラッシング)	7,845	15,215	13,237	12,116	洗浄前 16,998
②水洗い後洗剤洗浄・水ゆすぎ	1,522	3,319	2,766	2,536	大きな飯粒が取れる
③温湯洗い	2,467	2,341	2,381	2,396	②と同じくらい
④温湯洗い後洗剤洗浄・温湯ゆすぎ	1,569	503	962	999	ネットの裏は残る
⑤温湯洗い後泡洗剤洗浄・温湯ゆすぎ	99	96	215	136	泡10分間放置
⑥温湯洗い後泡洗剤洗浄・温湯ゆすぎ・塩素リンス	36	41	102	60	塩素効果あり

ルミテスターによるふき取り試験とは

ルミテスターとは

ルミテスターによるふき取り試験とは

ルミテスターによるふき取り試験とは

ルミテスターによるふき取り試験とは

ルミテスターによるふき取り試験とは

ルミテスターによるふき取り試験とは

## 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**  
やがて、いのちが変わるもの。

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



# しゃりに風格

## 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