

ごはんタイムス



発行所
公益社団法人 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2-5 北沢ビル4F
 TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

平成25年度賀詞交歓会開催

「今後も幅広く、他の食品業界の団体と需要に合った米の増産を求める運動を展開していく」

公益社団法人日本炊飯協会は平成25年1月25日(金)賀詞交歓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した。

交歓会会長挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会会長 富澤三継



きく崩れ、口薄により米価格はさらに高騰しています。そこでニーズにあった国産米の生産を求め、11月5日に農林水産省の生産局にB銘柄米の生産にイニシアチブを与え増産を求める要望書を提出しました。さらに山東理事の再度の協力を得て、1月9日に農林水産大臣に、中食業界4団体と加工米センターとともに、「ニーズに合った国産米の増産」の要請をいたしました。

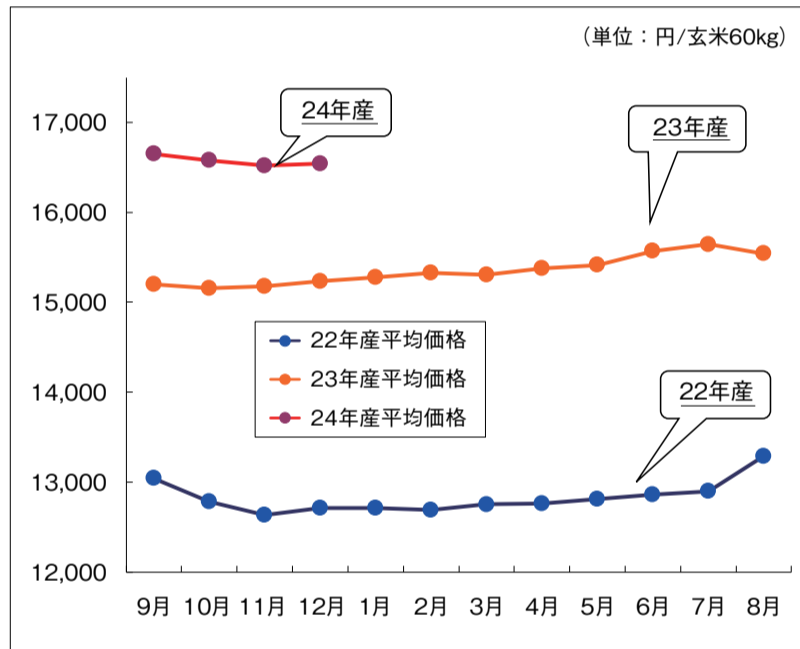
今後は、幅広く食品業界の団体と共闘して、需要にあった米の生産を求め、運動を展開してまいります。なお、建設等の活動について、協会のホームページでも今後公開してまいります。

昨年、野田首相が、解散を条件に法案成立の協力を求め、11月16日に衆議院を解散し選挙となりました。結果は自民党の圧勝で安倍内閣が発足しました。国民は、再度、自民党に政権を委ねたといえます。自民党には、以前の大敗の反省を踏まえ、政権与党として、自ら問題を先送りすることなく、真正面から捉え、日本の将来を見据えた政治を期待したいものです。

協会では、4月16日に、山東理事の協力を得て農林水産大臣に直接政府備蓄米の放出のお願いをし、ご理解を頂きました。東日本大震災の影響で不足したとされる4万tを補うため政府備蓄米の放出が今夏に実施され、多少米が入り易くなりました。しかし、24年産米は豊作で有るにも拘らず全中全農による米概算金価格のアップ、約10万t(225億円)相当の米を買い上げる方針発表により価格の上昇を余儀なくさせられました。

食品業界は米生産量の36%を消費しておりますが、業界で多く使われている所謂B銘柄米は、生産側の高級銘柄米志向の生産により、需給バランスが大

米の相対取引価格 全銘柄平均価格の推移(出荷業者)(速報値)



注1: 価格には運賃、包装代、消費税相当額が含まれている。
 注2: 全銘柄平均価格は産地銘柄ごとの前年産検査数量ウエイトで加重平均した価格である。
 資料: 農林水産省「米の相対取引価格(出荷業者)(速報)」

「米の相対取引価格(出荷業者)」は、出荷業者と卸等との間で取引された玄米60kg当りの価格で米価格の一つの指標となっています。この表は、農林水産省「米の相対取引価格(出荷業者)(速報)」資料の各月の全銘柄平均価格で、それをグラフ化しました。平成23年産米は22年産比で価格が大幅に上昇しており、その上平成24年産米は作況指数102と豊作にも拘らず更に上昇しており、市場原理に合わない動きをしています。精米価格に換算すると、22年産と比較し23年産米は約50円/k、24年産は、約80円/k、上昇となっています。

行期を迎え、過去5年間で最悪の患者発生状況と厚生労働省より一層の注意喚起がなされました。ノロウイルスは人からの感染が主となっています。当協会では約8割が、HACC P認定を受けており、毎年更新認定のため監査を行い管理レベルの維持向上をはかっていますが、各会員におかれましてはより一層の衛生管理をお願い致します。



乾杯の音頭を取った木元教子理事

鈴木良典農林水産省生産局農産部穀物課長

賀詞交歓会には農水省生産局農産部穀物課長鈴木良典氏、米麦流通加工対策室流通調整係長鈴木秀行氏、食料産業局企画課食品企業行動室長西経子氏、穀物検定協会から理事長伊藤元久氏、常務理事齋藤豊氏、業務部長木野信秋氏、関東支部長久保田元之氏、関東支部業務部長椎名次男氏、関東支部業務課長高橋勇氏と主務官庁来賓のほか、賛助会員、関係者が多数出席した。



富澤会長からの挨拶に続き、来賓の鈴木良典農林水産省生産局農産部穀物課長から、携わった農家との行政の掛け合いなどのエピソードをまじえ、「皆さまのためにどんなことができるのか考えていきたい」と挨拶をいただきました。木元教子理事が「五穀の中で、稲から出世して名前が変わるのはコメだけ。懸念するところもあるが、今年もご飯をおいしくいただきたい」と願いを込めて、乾杯の音頭を取った。

公益社団法人日本炊飯協会は、その事業として、
 ①炊飯HACC P認定事業
 ②ごはんソムリエ認定事業
 ③ごはんサポーターキャンペーン事業
 ④災害時緊急支援事業等、社会貢献度の高い公益目的事業を実施しています。

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

「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/>

「下水道料金減免制度」について

通常下水道料金の算定の対象となる汚水排出量は、給水側の水道水・井戸等の使用水量をもってみなすことになっております。しかし、冷却・ボイラー・製品製造過程での水の蒸発、散水など及び炊飯過程で米に吸水される水は本来汚水排出量には含まれないものであり、使用水量と汚水排出量が著しく異なる場合には、その分の水量(減水量)を差し引くことができる制度が設けられています。従って、自社で排水処理施設を持たず下水道料金を支払っている場合、減免制度を活用できると、コストダウンに繋がります。

この制度を活用するには、水道局ごとに定められた認定基準を満たすことが求められます。そこで所轄の水道局と連絡を取り御社の工場の実態を説明し、減免を受けるために必要な釜投入口の給水管へのメーター設置等について協議の上、必要な方策をとり認定を受ける必要があります。

認定基準は各水道局で大きく異なります。例えば、東京都では、汚水排水量を直接測定する方法は認められていませんが、地域によっては認められているケースもあります。

参考として、東京都の下水道料金についての「減量の案内(抜粋)の抜粋を掲載します。下水道料金
減量のご案内(東京都)／(抜粋)
一カ月当たりの減水量

成16年10月1日から施行されます。

2. 減量申請の流れ

申請の流れは表1の通りになります。(表1参照)
減量認定審査基準(表2参照)

3. 申請・申告の手続き

(1) 査定申請の手続き
(2) 減量査定申請書の提出

減量査定申請書、図面等の添付書類を揃え、当局に提出してください。記入方法等不明な点があるときは、当局下水道事務所業務係または経理部企画指導係に電話でお問い合わせください。

② 書面審査

なお、量水器の設置及び交換はおお客様の負担となります。
(4) 給排水系統の配管の敷設状況等の審査で適格と認められること。
※(2)の数値基準は平均

表2・減量認定審査基準

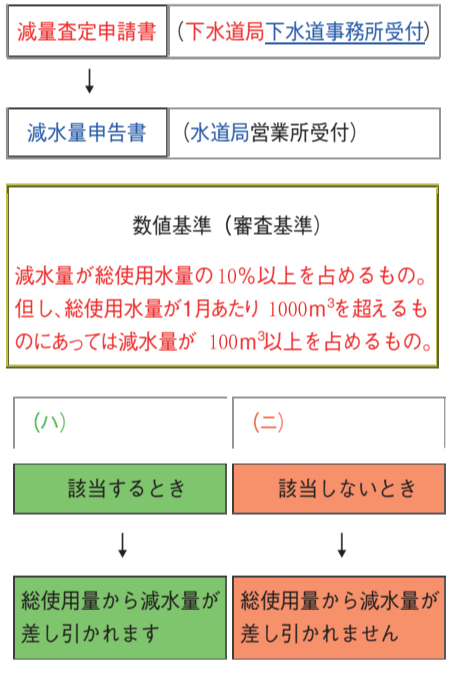
区分	審査内容	審査方法	関係書類	審査基準
製品含有	(1)減量査定申請者は適格者であるか。 (2)水が含有される製品であるか。 (3)減水量を明確かつ合理的な根拠をもって証明できるか。	減量査定申請書等の書類審査及び実査による事実確認	(1)減量査定申請書「水種別・月別」 (2)年間使用水量「水種別・月別」 (3)減量予定水量「水種別・月別」 (4)私設置量水器使用届 (5)平面図「給排水経路含む」 (6)製造工程図 (7)製品年間出荷高数「月別」 (8)原材料の年間納品数「月別」 (9)製品別単位当たり含有水量	(1)減量査定申請者と給水申込者が同一であること。 (2)製品の製造過程で水が含有し、そのまま出荷されるものであること。 (3)含有する水の量を適正に計測できる位置に、計測装置を設置してあること。 (4)計測に用いる計量器が計量法で定められた検定証印等の有効期限内のものであること。 (5)設置する計測装置が、設置場所に適した計測装置「流量・水温等に適合しているもの」であること。 (6)製品の含有水率により減水量を算出する場合、その算出が適正であること。 (7)出荷高等の記録が適切であること。

※計量に用いる計量器に検定証印等が付されていない場合は、定期的に性能を証明する書類を提出し、性能が適正である場合に限り使用することができる。
※上記基準表は代表的な減量種別・機器等によるもので、必要に応じて関係書類を求めることができる。

表1 減量申請の流れ

イ)毎月の減水量を申告するためには事前に減量査定申請書による申請が必要です。これは、書類の記載事項及び現場での排水経路、量水器、設備状況などを把握し、審査させていただきます。申請の有効期限は5年です。

ロ)イ)の審査により適格とされたときは、水道の検針時に毎回、水道局営業所へ減水量申告書を提出いただきます。申告内容を審査させていただき、(ハ)のときは水道使用量から申告した減水量が差し引かれます。(ニ)のときは、申告した減水量が差し引かれませんが、水道使用量がそのまま汚水排出量となります。なお、(ハ)または(ニ)のいずれの場合でも、必ず水道検針時から3日以内に減水量申告書を水道局営業所へ提出してください。



- ① 減量申請書、図面等の添付書類を審査します。
- ② 現場調査
減量査定申請書を受理した後に給排水系統の配管、量水器などの設備及び管理状況等を審査します。
- ③ 減量認定の適否の通知
減量認定の通知を受けるときに、次の(2)申告の手続きをすることになります。なお、申請から認定までの標準処理期間は概ね20日間になります。
- ④ 減量査定申請の有効期限
減量査定申請の有効期限は、申請の有効期限は、④の減量認定決定通知をした日から5年です。5年経過したら再度申請が必要となります。また、有効期限内であっても、量水器の故障による交換等申請内容に変更があったときには変更の届出が必要です。
- ⑤ 申告の手続き
(1)水道検針期間(1か月または2か月)ごとに、水道局営業所に所定事項を記入のうえ、検針票を受取った日から3日以内に提出してください。
- ⑥ 水道局営業所で、認定を受けるための条件

大塚グループの徳島工場の見学会
平成25年3月5日6日に、当協会会員19名が参加し、大塚グループの徳島工場(ソイジョイ、胃腸薬)の見学を行い、「マンナライフ」の説明、「商品開発」「品質管理」の考え方のレクチャーを受けました。次号で、見学会の詳細を掲載します。

※減量は、事前に申請する制度なので、減量事由が発生する前に(1)の手続きが必要となります。
※3.(1)の査定の現場調査により、量水器の設置位置等の不備があった場合は、お客様の負担で設備の改善をしていただきます。

IH連続炊飯システム

IH炊飯器
蓋センサーと釜底センサーで理想的な温度コントロールを実現。1釜ごとの炊き分けが可能です。

内釜移載装置(トラバナー)
炊飯釜の移動は、このトラバナーがすべて行うため、人が炊飯釜に触れることはありません。

省エネ型ガス連続炊飯機

従来機能継承
強弱をつけた独自の火力配列で定期的な対流を発生させ、釜内の温度を均一化することで、バラツキの少ない安定した品質のご飯を炊き上げます。

低放射シリーズ
ガス消費量・CO
当社従来型 CRC2-20S 省エネ型 CRC2-20M

ランニングコスト 23%削減(当社比)

株式会社 **中西製佐所** ISO9001:2008 認証取得工場

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

中西製作所

炊飯HACCP認定

当協会は、HACCP法による衛生管理の高度化計画の認定に続き、完成後のハードとソフトのHACCP認定を行い、その後毎年更新認定をセットの認定業務として、当初より行っています。

HACCP法の施行状況について

農林水産省と厚生労働省は平成10年に、食品の衛生管理の高度化(レベルアップ)にはHACCP導入が欠かせないとして、その導入を図る計画に資金支援をする法律をつくりました。その際、衛生管理の高度化を図るための基準を業界ごと(22団体に作成させ、各企業の計画がその基準を満たせば、資金援助の対象とし支援することとした。下の表は、その衛生管理の高度化計画の認定数を示しています。

- ① 更新認定費用(年1回) 3万円(他交通費等の実費)で、公益法人ならでの低価格と なっています。
- ② 認定手数料 会員 5万円、会員外20万円。(+交通費その他の実費)
- ③ 更新認定費用(年1回) 3万円(他交通費等の実費)で、公益法人ならでの低価格と なっています。

炊飯HACCP認定の流れ
(1) 事前アドバイス
(公益社団法人だからできる無料のサービス)

① 幅広い食品企業からの問い合わせを受け、必要に応じて要請先の現地に赴き、HACCPの説明及びなぜ必要か等の説明も行った上で、実情に合わせてアドバイスを行っています。衛生管理のポイントを抑えた投資内容が、また方法設備は適切な内容が、必要以上に過剰な投資内容になっていないかなどコスト面を考慮したアドバイスが、非常に有効に機能しています。

② 現地訪問しての初回のアドバイスは、費用および交通費等の実費も一切かからず無料です。さらにその後の

HACCPを導入し、衛生管理レベルの向上が目的であるので、HACCP取得前及び取得後のアドバイスを積極的にを行い、認定を目指す会社と一緒に取組んでいます。

①事前アドバイス

認定に掛かる費用は、

② 現地訪問しての初回のアドバイスは、費用および交通費等の実費も一切かからず無料です。さらにその後の

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(HACCP法)の施行状況について

1 指定認定機関の指定状況、高度化基準の認定状況及び高度化計画の認定状況 (H24年10月末現在)

指定認定機関名	食品の種類	指定認定機関	高度化基準	計
		指定年月日 22機関	認定年月日 22基準	
				347
1 (一社)日本食肉加工協会	食肉製品	H10.9.30	H10.10.7	21
2 (公社)日本缶詰協会	容器包装詰常温流通食品	H11.3.17	H11.4.8	13
3 公益社団法人日本炊飯協会	炊飯製品	H11.3.17	H11.4.8	84
4 (社)大日本水産会	水産加工品	H11.3.24	H11.3.31	23
5 (財)日本乳業技術協会	乳及び乳製品	H11.3.24	H11.4.30	2
6 全国味噌工業協同組合連合会	味噌	H11.6.11	H11.7.8	15
7 全国醤油工業協同組合連合会	醤油製品	H11.11.16	H11.12.14	10
8 (社)日本冷凍食品協会	冷凍食品	H11.12.17	H12.1.24	12
9 (公社)日本給食サービス協会	集団給食用食品	H12.3.23	H12.4.17	22
10 (社)日本惣菜協会	惣菜	H12.3.23	H12.4.17	56
11 (一社)日本弁当サービス協会	弁当	H12.4.20	H12.5.15	26
12 (公財)日本食品油脂検査協会	食用加工油脂	H12.6.27	H12.8.9	8
13 (財)日本食品分析センター	ドレッシング類	H12.6.27	H12.8.9	1
14 (一社)全国清涼飲料工業会	清涼飲料水	H12.8.17	H12.9.22	3
15 (一財)全国調味料・野菜飲料検査協会	食酢製品	H12.9.22	H12.10.25	3
16 (一社)日本ソース工業会	ウスターソース類	H12.10.25	H12.12.1	0
17 全国菓子工業組合連合会	菓子製品	H12.11.16	H12.12.22	27
18 全国乾麺協同組合連合会	乾めん類	H13.8.21	H13.11.5	8
19 (一社)日本パン工業会	パン	H16.3.9	H16.3.15	2
20 全日本漬物協同組合連合会	農産物漬物	H16.7.12	H16.7.16	2
21 全国製麺協同組合連合会	生めん類	H17.11.21	H17.11.28	9
22 (公社)日本べんとう振興協会	大量調理型主食的調理食品	H20.9.18	H20.9.19	3
小計				350

超微粒子状物質 (PM2.5) とは
大気中に漂う粒径2.5µm (1µm=0.001mm) 以下の小さな粒子のことで、粒径が非常に小さいため(髪の毛の太さの1/30程度)、肺の奥深くまで入りやすく、肺がん、呼吸器系への影響に加え、循環器系への影響が懸念されています。

炊飯HACCPのハード面の主な基準
① 炊飯製品を冷却・充填・包装する加工室は隔壁で仕切り清浄化区域内とし、清浄化区域内の空気清浄化度は非稼働時に1立方フィートあたり0.5マイクロメートル以上の大きさの塵埃量が10万個以下で、常時陽圧化されていること。(※参照)

② 最終製品を検査するために金属検出機またはX線異物検出機が設置されていること。
③ コンテナ洗浄装置には殺菌工程が含まれていること。

※清浄化度と微生物(細菌)の大きさ
ウイルスを除く微生物(細菌)の大きさは概ね1マイクロメートル以上です。そこで清浄化度を評価する尺度としてNASA規格クラス10万とし、0.5マイクロメートル以上の大きさの粉塵(粒子)の量(数)で定めています。
今、PM2.5が大きな環境問題として取り上げられていますが、これは2.5マイクロメートル以下の大きさの微粒子を問題としています。当協会では、清浄化区域内の清浄化度はこの1/5以上(0.1)の微粒子を管理することとしており、いわゆるPM2.5対策が実施されているといえます。

事前アドバイス(無料)
炊飯HACCPの認定基準では、食品の衛生管理レベル向上に大きな効果がある、清浄化区域内での空気の清浄化(環境改善)を求めています。他の食品製造にはない認定基準の大きな特徴です。この清浄化のためには、高性能フィルター付きの空調設備と、清浄化室の設計に工夫が必要になります。食品業界では、他にあまり導入されていないため、

のような施設整備をすれば良いか理解されていない点が多いため、必要な投資がされなかつたり、過剰な投資をしたりするケースが多く見られます。そこで、当協会では、できるだけ安い費用で、必要な管理レベル向上がはかれるように投資前の設計段階での事前アドバイスを力を入れて提供しています。

おなじみの品質、ミツカンの業務用。

ミツカンはお酢作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。



mizkan
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

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

《業務災害補償制度のご案内》

労災事故が起きた場合、労災保険だけではカバーしきれない部分があり、企業防衛対策として、料金が従来より安くまた使いやすくなった業務災害補償をする補償制度をご紹介します。

業務災害補償制度のご案内(労災補償)

- ① 死亡・入通院の補償 (5億円/1災害)まで
- ② 「企業が労災事故で従業員またはその遺族から訴えられた際の賠償補償」
- ③ 労災保険の給付決定を待たずに保険金が受け取れます
- ④ 売上高と業種に基づいて保険料が算出(従業員、パート等の人数申告不要)
- ⑤ 従業員だけでなくパート、アルバイト、派遣社員、構内下請け作業員も補償対象
- ⑥ 熱中症や日射病、通勤

セーフティネット保証制度の紹介 中小企業保険法第2条第4項

この制度は、取引先等の再生手続等の申請や事業活動の制限、災害、取引金融機関の破綻等により経営の安定に支障を生じている中小企業者について、保証限度額の別枠化等を行う制度です。

炊飯業は、本年度、原材料費の高騰で業況の悪化している業種の指定を受けております。次年度についても同様に指定(セーフティネット保証)制度、中小企業保険法第2条第4項(5号)を申請中です。

5号・業況の悪化している業種(全国的)↑(炊飯業)主要原材料(米)の高騰による全国的業況悪化

- 1. 対象となる中小企業者
 - 取引先等の再生手続等の申請や事業活動の制限、災害、取引金融機関の破綻等により経営の安定に支障を生じている中小企業者
- 2. 保証料率
 - おおむね1%以内で、各保証協会及び各保証制度毎に定められております。
- 3. 保証限度額
 - (一般保証限度額) 普通保証 2億円以内/無担保保証 8000万円以内/無担保無保証人保証 1250万円以内(プラス)
- 4. 手続きの流れ
 - 対象となる中小企業の方は、法人の場合は登記簿

事務局長からのお知らせ

通常総会のお知らせ

公益社団法人日本炊飯協会の通常総会を左記日程で行います。

日時 平成25年5月24日 14時(通常総会) 15時~17時(懇親会)

場所 コートヤードモリオット 銀座東武ホテル

セミナー(ファベックス開催のお知らせ)

ファベックスが、平成25年4月3日~5日に、東京ビッグサイトに開催され、4月4日

《その他》

皆様ご加入いただけたら、細かい詳細やお問い合わせは、東京海上日動(担上日動)までお問い合わせください。

《問い合わせ先》

東京海上日動火災保険株式会社

代田区丸の内1-2-1 tnmjfp

【全国商工会議所の業務災害補償プラン】

あんしんプロテクトW

55%割引

貴社の企業防衛のお役に立てる、時代にピッタリの労災対策をご提案します。

時代の变化は労災を取り巻く状況にも大きな変化をもたらしています。

新しい労災リスクが増加しています!

それらメンタルヘルスに起因する労災は高額の賠償責任が続出しています!

生産力低下や風評被害のリスクもあわせて経営悪化の可能性も!

労災リスクに対する「企業防衛」は経営者の重要な責任です。

加入期間：平成24年10月1日午後4時~平成25年10月1日午後4時

加入方法：ご加入にあたっては「加入申請書」および「口座振替依頼書」に必要事項をご記入の上、ご印印の上、ご提出ください。

日本商工会議所

引当保険会社 東京海上日動火災保険株式会社

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

異物を除去 精米機 ミルマスター

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

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 | 検索

株式会社サタケ

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

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。

FOOD ACTION NIPPON

みんなて食料自給率アップ!