公益社団法人日本炊飯協会

173.7

180.8

556

96.0

78

平成25年5月24日

(千トン) (億円)

%

% 95.6

旅館等 5.1%

■ 飲食店

□ 旅館等 □学校給食

■ 自社使用

■その他

学校給食 3.7%

■ 食料品販売店

37871.1

21.8

1663.0

96469.8

教子理事

55.5

(千トン)

(千トン)

変わり、

りであります。

はデフレ化では到底

は危機感を覚えます。

(82 千 t × 80 円)

年の間に世の中が大きく 民党が大勝し、わずか半

道に乗りつつあります。 が経ち、復興、復旧も軌

昨年12月の総選挙で自

及び「陽はまた昇る日本

したのですが、

になれば大変喜ばしい限

東日本大震災から2年

円安、

株高が進み、

でも再び注目される日本



平成25年度通常総会懇親会

会長挨拶

しかしながら、我々の

発 行

## 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2-10 三辰工業ビル4F TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

## 中食業界がまとまり 国産米使用推進団体協議会」を結成、

農林

なっています。

その原因の一つに

係に既に大幅な値上げに 年夏以降、円安とは無関 等が大幅値上げと騒がれ 女で「小麦粉、食料油脂

今年に入ってからの円

いますが、原料米は昨

公益社団法人日本炊飯協会は平成25年5月24日(金)に通常総会・懇親

# 水産大臣に「消費サイドのニーズに合った国産米の増産」を要請

マリオット銀座東武ホテル 会ならびに講演会、 懇親会を開催 (於 東京都中央区銀座のコートヤ

用している使用銘柄米の

高級銘柄米(?)の生産 産サイドが単収の少ない

に移行」し中食業界で多

## 公益社団法人 日本炊飯協会会長 富澤 継 公益社団法人炊飯協会会長 富澤三継

の動きが実体経済にまで となりました。今後、こ 転嫁を願うべく公正取引 らず、更なる価格高騰で 銘柄米の品不足、前年比 2割以上の価格の暴騰、 の年」が続いておりま 業界)にとっては「試練 ザーにもご負担をお願い 委員会に事情を説明して 上」となり、 更に豊作であるにも拘わ こ指導を頂き、末端ユー 原料米価格が4割も値 昨年当初からの使用 末端価格に

炊飯業界(大きくは中食 値上り分 るが、消費者に「さした ーストラリア産米、 厳しい状況にあります。 多用してきた炊飯業界で る違和感」も持たれずに 米が試用されたり、 食産業の一部では外国産 の存続が危ぶまれる大変 企業が多出するなど事業 年以上過ごされている ラカ産米が市販されてい ー店頭で中国産米、 昨年当初からの米不 価格暴騰で外食. 中 アメ スー

ップにより、 生産が減少している事が

の増産 ります。 協議会」を結成し、農林 のニーズに合った国産米 **水産大臣に「消費サイド** そこで中食業界が纏ま 「国産米使用推進団:

と思われ、如何なる政策

肝心の米消費が減退

夫氏、一般社団法人日本

振興協会専務理事高橋正

惣菜協会専務理事藤木吉

元に戻らない消費減

この減量された分は

協議会加盟メンバーの公

**益社団法人日本べんとう** 

反見直し」 、の転換」等、 政権交代となり、「減

「攻めの農業 、抜本的に

ております。 かような厳しい現状で

すが、抜本的な政策転換 はじめ一層の経営努力を 動して参りますので、 されますことをお願い申 貝各位もコストダウンを |期待し、協会として活

し上げます。





通常総会の後、



平成24年度(1月~12月)

総 生 産

売

出荷先比率

自社使用 21.8%

出荷量

出荷比率%

[前年度総生産量]

上

精米使用量

1.0%

食料品販売店

55.5%

5.1

22463.0 | 8890.6

出荷先別製品量(製品トン 出荷先名 飲食店 旅館等 学校給食 食料品販売店 自社使用

6391.1

3.7

量

高

※売上高は、例年とおり @320/ごはん1kg として計算している。

飲食店

12.9%

前年比

前年比

会員炊飯量調査報告書





ると思われ大変危惧致し すれば意味をなさなくな 賛助会員、 用米取引センター代表取 夏目廣氏、株式会社加 当サービス協会専務理事 出席した。 総務部長富山武夫 般社団法人日本弁 ほか

となりました。 れば、原料米の年間使用 月末の当協会の調査によ ています。実際、今年4 来したと思われます。 構造改善を図る時機が到 量は前年比5%弱の減少 は10%~5%」と言わ する事態に迄至ってお による経営危機を乗り切 **価格暴騰のコストアップ** 個食のご飯量を減量 中食業界では原料米の 「減量された原料 駅弁、 良典氏、 業務部長木野信秋氏、 親会には来賓として、 氏。また来賓として、 して国産米使用推進団体

山本徹氏、理事長伊藤元 本穀物検定協会から会長 通加工対策室長綱澤幹夫 議会」結成についての講 顧問福田耕作氏による 産局農産部穀物課長鈴木 演会を開催。その後の懇 久氏、常務理事斎藤豊氏 務官庁より農林水産省生 国産米使用推進団体協 同穀物課米麦流

## 地球環境を考えた『省エネ炊飯』



ガス消費量やCO2排出量を当社従来比で約23%削減できます。





維面での表面燃焼により、周囲 環境の影響を受けにくく安定的 で高効率な加熱を実現します。



二重断熱構造

上部を角型と丸型の二重断 熱構造にすることで、周囲 への放熱を最小限に抑え、 空調負荷を軽減します。け でなく、安定した燃焼で窒 素酸化物や一酸化炭素もほ とんど発生しません。



中西製作所 TAL:大概市生野区貨南五丁目4番14号 〒544-0015 TEL:大代表(06)6791-1111 FAX:(06)6793-5151

ISO9001:2000 認証取得工場 奈良工場は品質マネジメントシステム 1909001 2000誘証取得工場です。

中西製作所

検索

click

く能力)とあった。また、 うめていき、実証してい

いう(見た目のアンバラ

粒といったマンナンヒカ

すごい勢いでその現実を り、現実を直視して、もの

## 異業種に学ぶ商品開発・品質管理」 勉強会を開催

感想を新川屋の関澤さん、明治ライスデリカの杉山さん、煌の松尾さん、青木さんに書いていただきました。 ただきました。3月5、6日の二日間表題の勉強会を工場見学と兼ねて行いましたので、その内容を理事の山下幸子さんに、 大塚食品(株)から協会に徳島工場見学会の開催を申し込まれ、会員各位に参加を呼び掛けたところ、19名の方に応じてい

場所は大塚製薬(株)能 勉強会は始まった。まだ 商品開発・品質管理」の 徳島での「異業種に学ぶ ら15名)の協会員が合流 西から4名、関東以北か どり空港で総勢19名(関 春浅い阿波路を、用意し 刀開発研究所、Otsuka で走り抜けて到着した て頂いた大型観光バス し、今回の大塚グループ 3月5日、徳島あわお

は、先入観や常識、思い込 界の人々の健康に貢献す products for better みを払拭し、発想の転換 る革新的な製品を創造す てる作業を学ぶ場所だ をして「大胆な仮説」を立 people creating new ここ、能力開発研究所 然としてトマトの巨木を 実をつけるとか。全員で唖 て巨大なトマトの木にな ②曲がった巨大杉のオブジェ 1本の木から多い時は

て、その上にもう一本の る杉の大木が深く曲がっ 本来、まっすぐに伸び

度5の揺れにも耐えたと エは阪神淡路大震災の震 るという不安定なオブジ ジェ。1トンの重さがあ 杉の木が横たわったオブ

to realize them. (\$\phi\$

ideas + the energy

のを創造する能力=大胆

に仮説をたてる能力があ

ability to form bold **刈ら**の。Creativity =

> 化された創造物がある。 ①巨大なトマトの木

能力を最大限にひきだし した結果、トマトの潜在 気耕栽培により根を解放 うトマトの木は、通常は土 に植え付けるトマトを、水 人口ホールの天井を覆 るという)。 -ルへと移動する。 会社

ンナンヒカリ」のプレゼ 質保証や商品開発につい ての活発な質疑応答の時 ンテーションを受け、品

所では、若干小さめの米 物繊維の多さが、大きな 動不足の現代人には福音 イエット、便秘改善と運 商品でお米に混ぜて炊く 特徴で、メタボ対策やダ と、カロリーカットと食 料で造られた米つぶ状の 存じこんにゃく由来の原 マンナンヒカリは、ご ドライフルーツがたっぷ 聞こえ、毎年カブト虫が リアではせせらぎの音が 育つらしい。大豆粉末に ンポツンと建っている。

ルともいえる三つの具現 ③水に浮かぶ石 という実例)。 ンスな印象と実際は違う

浮かぶはずのない大き

との大切さを教えてくれ 換や常識に囚われないこ かんでいる池(発想の転 な石が水面にいくつも浮 産業給食での採用が多い と言うのもうなずける話 実。メタボ予防を目指す

けた私達は、ティエラホ 創造物の見学と説明を受 具現化したという三つの 大塚グループの理念を く違和感はなく美味しく ご飯を頂いたが、まった マンナンヒカリを入れた だと思った。(夕食の折

と呼ぶレストランがポッ っていただけるだろう の約6倍といえば分か もかく広い。東京ドーム 野工場に移動。広い、と Soylution棟、ダイアナ ような敷地に医薬品棟、 か。緑化も進み、公園の にして8・2万坪ある板 ティエラホールを後

敷地内のビオトープエ

混ぜて炊飯することで、 満腹感は変わらず、カロ 倍に膨張するのでお米に リだが炊きあがると約4

事が重要なのは周知の事 でもバランスのとれた食 生活習慣病を予防する上 ているというすぐれもの。 ーを30%前後カットで 白米の5倍も含まれ 食物繊維は玄米の5 薬の品質基準がベースと なっているのが良く分か の二階・三階の見学通路 る。私達は、ガラス貼り

潮騒荘で頂き、翌日はす ぐお向かいにある大塚国 た。大塚グループ創立者 名画を楽しませてもらっ 際美術館で陶板の世界の 大塚グループ宿泊所の を、淡路島・鳴門にある 懇親会を兼ねた夕食

なっているのも、さもあ 生みだし、美味・安全・ 安心でロングラン商品と 私の心にも深く響いた 安心・健康」を創る~と ルトの「ボンカレー」を いう言葉は食品に携わる 心に始まり「美味・安全・ 世界で初めてのレト

組む姿勢は、仕事を通し 想力をもって仕事に取り て、数々の実績を残し、 グローバル企業とし の製造ラインは、大塚製

とはずい分、趣きの違う、 製造ラインは、食品工場 けない位、機械化された 最新鋭の製造ラインでも く人の姿を捜さないとい からの見学となった。働

の大塚武三郎氏の~食は

りが基本であったが、そ げ、従来農家の方は土作 (根の成長)を妨げてい ②今までの経験や知識

場や品質管理・生産本部・ にお世話になりました! 方々と接して感服。 本当

出来たのは得難い経験で ぶ」という共通の体験が 方々と共に「異業種に学 っている炊飯協会会員の 開発室などの仕事に携わ

## 勉強会感想

株式会社 新川屋 関澤 丈 を視察させていただきま **- プ徳島工場・板野工場** 去る3月5日大塚グル

生に配慮し、世界の人々 の健康と豊かな暮らしに 然環境や地域社会との共 グローバルな視点から自 頁献する企業」を踏まえ しい倫理と文化を育み 生命関連企業にふされ しました。 て能力開発研究所を視察 大塚グループ基本理令

の事に対し「無理」・「駄 目」は無い所からスター (1) この世の中すべて 前文の実施に当たって

トの水耕栽培を例に掲 替えが必要である。トマ 会となりました。マンナ ンヒカリを例として開発 に商品開発のタイミング でも着眼点と発想、さら ただく中で、やはりここ **経緯・歴史を聞かせてい** アィエラホールにて勉強

める。そしてその後のフ れない。さらに自ら何を 考え方や作業方法には触 うが必要以上に指導者の したいかを聞き配属を決

> の大きさに驚き、絵には 画となり、そのスケール

てしまうほど感動しまし 興味のない私も虜になっ

ける事により、①自ら目 教育に感心しました。 からの社会を担う若者の では考えられない発想を とに対する発想は、通常 しなくなる。②好きなこ する、そうである。これ **憏を持つことにより挫折** オローに十分な時間をか その後、大塚食品(株)

明治ライスデリカ(株) 会社能力開発センター、 させて頂きました。 と日本炊飯協会主催の 同板野工場の見学をさせ 品質管理」勉強会に参加 異業種に学ぶ商品開発・ 3月5.6日 (火・水) 初日は、大塚製薬株式

くのだろうと二日間、大 て、人間力をも高めてい 塚食品や大塚グループの 今回、普段は全国で工 中で、言葉では簡単であ 決めてしまっている。 理」・「駄目」を時として 験や知識が今日の「無 の社会の中で、過去の経 方に殻を作ってしまう を先ず見てしまう(考え てきてはいますが、現状 には触れ改善改革を進め 我々も常に(1)の事

います。 るが、実際には大変大き な課題であると痛感して

配属で参考になった事を の基本的なことに加え 記します。社会人として 基本作業は研修してもら 大塚グループ様の研修 いては、どこの企業にお いても行われていますが (2) 新入社員研修に( れ、食事もおいしく、

所はどこもグループの基 見学させていただいた

た。最後に大塚グループ 様のご厚意に感謝申し上 さにも感動いたしまし れており、そのすばらし 本理念の沿った行動をさ

世〜現代」の名画が陶板 ネサンス~バロック~近 さにこの世の竜宮城でし きました。基本理念にも 工場を見学させていただ 術館は「古代~中世~ル を見学しました。この美 員の対応・マナーは我々 宮城と言われるがごとく 潮騒荘に移動、ここは竜 が見事にマッチした工場 書かれています「自然環 ソイジョイ工場、②医薬 建物は圧巻であり、従業 内外となっており感銘し 境や地域社会との共生 に一時の憩いを与えてく 翌日は大塚国際美術館 その後宿舎である大塚

## 安全・安心・さらに

コストダウンが図れます

<洗 淨 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 橘ビル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/

いて担当の方から説明し

深く鑑賞することができ 心が無かった私でも興味

て頂きました。大塚製薬

ました。大塚国際美術館 術館を見学させて頂き ている印象を受けまし が広く社員に方に浸透し products for better creating New ある | Otsuka people のグループの企業理念で は、大塚グループが創立 health worldwideJ 七十五周年記念事業とし 一日目は、大塚国際美 ました。 ジェロの「最後の晩餐」 という貴重な体験もでき の絵画を左右で比較する の陶板では、改修前・後 今回の勉強会では、同

様、日本炊飯協会様に厚 頂いた大塚食品株式会社 で活かせるよう努めたい られたことを日々の業務 品の方とも色々お話させ ような勉強会を企画して と思います。今回、この した。今回の勉強会で得 て頂き、勉強になりま せて頂くと共に、大塚食 業者の方と情報交換をさ を見極める力を身につけ 明でした。経験が積み重 来ません。石が成長の邪 が、土の中ではそれが出 ることが大切であると学 が、本当に必要かどうか なり重要だと思えたもの 魔をしている為だとの説

館です。日本に居ながら

て設立した陶板名画美術

く鑑賞することができま にして世界の名画を数多

く御礼申し上げます。

ジェに纏わる話にも感銘 を受けました。本来、曲 びました。 北山杉で造られたオブ

杉の木を、そのオブジェ きか、どのような策を取 がっており、その大き では杉の大木が見事に曲 るべきか。解決の糸口と して、発想の転換、が重 て、どの様に向き合うべ ことや困難なことに対し に驚きました。出来ない の苦労があったとの説明 飾るまでにたくさん 点が多々あり、非常に感 き換えても、共感できる のこと、自身の仕事に置 とあり、この中に全ての されている品質管理とは て、包装もまた品質なり 品質は工場の生命にし 開発と品質保証

は、トマトの栽培が行わ

トランスホールの天井で エラホール研究所のエン ■能力開発研究所・ティ 松尾幸子/青木摩耶

れていました。本来トマ

ることが出来る植物です トは何処までも根を広げ

分の目的に対し、強い情 わったものも多々あった 熱をもって遂行すること そうです。けれども、自 でも、結果は失敗作に終 どの歳月を費やした商品 が何よりも重要であると 開発に十年~二十年ほ り、ピラフ、ドリア等に 思いが込められており、 れている事例があるとの 強く印象に残りました。 なりや巻寿司にも使用さ と、また、舎利としてい 説明では、冷凍焼おにぎ てみたいと思いました。 アレンジが可能であるこ マンナンヒカリの商品

を使用したご飯を頂きま

中に建設されていまし れました。本来ある動植 当時3階以上の高さのも た。特に美術館は、建設 物の生態系を壊さないよ 削り高さを変えて建設さ のは建設できない場所で した。そのため、土地を とって、非常 加は、自身に 今回の研修参 なりました。 非常に勉強に な知識をご教 方々との懇親 に貴重な経験 授いただき、 会でも、様々 同業者の

要です。

気にせずに食べられる のでは無いかと感じまし 飯と比べても違和感が無 したが、通常食べてる白 雑穀が苦手な人でも

人塚国際美術館 大塚製薬 (板野工場): 工場と美術館は、山の

となりまし

びました。 なることを学 出すヒントと から見直すことが、新し いものを生み

建設したとのこと、考え 方を一度リセットし、逆 と思います。

夕食でマンナンヒカリ

すよう邁進していければ



所に移動させて美術館を

を業務に活か た。この経験

うに、一度全てを別の場

## 講座に参加して(第1回)ルでの日本の食文化紹介「国際交流基金主催、スペー イン・ポルトガ 棚田&ごはん

ハマるんでしょうね!

ごはんソムリエ 飯田 貞広

座」を行うので、炊き方講座の講師を派遣してほしい旨依頼がありました。 の手記を書いていただきました。次号と2回に分けて掲載します。 スペインとポルトガルで計6回の講座が開かれましたので、飯田さんにそ 活躍されているので推薦しました。今年3月5日から16日までの十二日間 会に「日本の食文化を紹介する事業」で、「棚田と日本のお米、炊き方の講 第2回ごはんソムリエ認定の飯田貞広さんが、名古屋で土鍋教室を開き 昨年11月に国際交流基金マドリード日本文化センターの所長から当協

サギの肉が入ったパエリ ね!量が多い。日本では、 アは初めてでした。これ メージですが、鶏肉やウ パエリアは魚介というイ たらやはりパエリアです スペインの料理と言っ

白飯として食べることは お米は日本のように

が結構いけるんです。日

本でもなじみのある物が

ペインに支倉常長を大使 徳川家康の許可を得て、ス

とする使節を派遣し、スペ

インに対する最初の公式

改めて思いました。 とても意義のある事だと 紹介できたというのは、 す。知りませんでした。 交流四〇〇周年だそうで

まれています。

1613年、伊達政宗が

スペインに行ってご飯を

そんな記念すべき年に

スペインで

今年は、日本スペイン

の関係の端緒となる重要

な使節団でした。後に両国

な出来事として歴史に刻

尚武 豊富です。スペインのオ 果物、ドライフルーツも 生ハム、これも絶品! 醤油が最初からテーブル ころが多いです。日本で リーブは生産量世界一で に置いてあるのと同じで には驚きました。本格的 ノオイルを置いてあると テーブルにはオリー

連した学部をもつ4年制 場所はスペイン北部の都 月に設立された新しい学 ーセンター、食科学に関 市サン・セバスチャン の講座が行われました。 校で、一流シェフを目指 にあるバスク・クリナリ 日本の食文化紹介事業 大学です。2011年9 |棚田&ごはん」の最初

多いから、スペインって さらにパンのおいしさ 塩で炒めて味がつけてあ ります。スペインではお 2. 最初の講座 はありません。パスタと ありません。どれも油と ます。お米は「ゆでる」「炒 同じ感覚で調理されてい 米を「炊く」という感覚 める」食材なのです。

レス鍋を使います。

スペイン到着3日目、

ぎだいらのつや姫、福 ットワークの高桑氏によ ミネアサヒ、山形県くぬ 島県会津喜多方のこしひ ている間の時間を使って **没漬について実演を交え** かりを用意しました。 お米の量り方、洗い方、

米、愛知県四谷千枚田の 回は土鍋ではなくステン じで進めていきました。今 土鍋教室でやっている感 てるお米の話をし、いつも お米は三種類の棚田 ます。 始、火を消した後の蒸ら もいい。甘くて美味しい 浸漬させてから加熱悶 など絶賛でした。 ぶ感がとてもいい。香り し方、ほぐし方を説明し 説明がありました。 口に入れた時のつぶつ その後、お米を十分に 受講者の食べた感想は

と全く同じでした。成功 していただいた方の感想 したのです! 土鍋ごはん教室を受講

我々の祖先は本当に素晴 りはおむすびにしまし たのだなあと思いまし らしいものを伝えてくれ の、「わぁ~~~!」 つ味わっていただき、残 いう歓声に感動・感激・ た。おむすびを見た瞬間 三種類のご飯を一口ず

の講座が開かれました。

## 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。

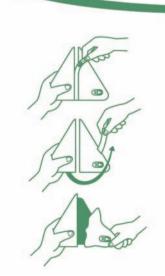




株式会社 ミツカン 〒475-8585 愛知県半田市中村町2-6 **5** (0569) 21-3331



米飯、サンドイッチ等のフイルム 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、サンドイッチのフイルム 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

〒274-8502 千葉県船橋市習志野4-16-12 TEL 047-456-5027 FAX 047-456-5107

講義をする貝沼やす子

先生(静岡県立大学

●食味風景(理化学測定

注意ください。

と官能検査を学ぶ)

役員名簿

숲

株式会社サンフレッセ

明治ライスデリカ株式会社

公益社団法人日本炊飯協会

協同組合岐阜県ライスセンター

外部理事 参議院議員/(財)日本健康・栄養食品協会

愛知県経済農業協同組合連合会

新理事紹介

社 代表取締役横山裕氏明治ライスデリカ株式会

表取締役社長千田法久氏株式会社 ジャンボリア代

理事長 歴建平(レキケンヘイ)

箕側にも目を向けて、今 ない。自民党の米政策が消

炊飯協会会員との契約栽 型農業法人者の大英断で

株式会社ミツハシ

株式会社新川屋

株式会社川島屋

株式会社煌

外部理事 株式会社太平洋企画

外部監事 浅木公認会計士事務所

外部理事 江上料理学院

外部理事 女子栄養大学

外部理事 木元事務所

外部理事 主婦連合会

外部理事

※ 新理事

監事

役平井浩一郎氏株式会社ヒライ代表取締

泉本哲男氏株式会社煌専務取締

新会員のご紹介 正会員

為には参議院選挙に勝利

よ」で一歩前進を期待す ると思われ「隗より始め 後の米取引の好事例にな

か? 期待したいが、その にどの程度、対峙出来るの は既存利益団体の圧力

> 意義は極めて大きく、今 培が1例成功した。その

賛助会員

人に頼るばかりで無く

(平成25年6月22日

浙江五芳斎実業股份有限公司

大塚食品株式会社 代表取締役社長

株式会社どんどんライス

株式会社ジャンボリア

外部理事 公益社団法人日本炊飯協会

外部理事 公益社団法人日本炊飯協会

協会役務

会長

副会長

副会長

副会長

理事

理事

理事

理事

理事

専務理事

## 第8回認定試験開催

はんソムリエ認定試験が 込校で開催されました。 3月4日~15日の2日間 8回にわたる認定試験で 合格者94名。今回までの にかけて女子栄養大学駒 こはんソムリエ合格者は 平成25年度、第8回ご 関連法規等、ご飯及びお る知識、流通制度、表示、 ご飯の栄養、衛生に関す 験は「炊飯の科学や技術、 ごはんソムリエ認定試

692名となりました。

は平成26年3月の予定 わっておりますので、ご ムリエ認定試験の日程 時期が、秋でなく春に変 試験は、毎年3月に変更 して実施されます。開催 ごはんソムリエ認定 次回、第9回ごはんソ

を持ち、美味しいご飯を 評価するための「正しい 米に関する様々な知識 することを目指していま 官能検査の方法」を習得

公益社団法人日本炊飯協会理事福田耕作

福田耕作氏

県の農業所得が上がる事 のか? 戸別所得補償制 で歓迎、又、出身地の新潟 度では生産コストと販売 んとした。何故いい事な

と思われるが消費サイド 弁には怒りすら覚えた。 の事は全く念頭にない答 で歓迎! の発言である 更に24年産米は 至っている。 双方に大きな不信感を拘

区から平成米騒動が勃

昨年の年明け、関西地

ている。 る24年度米購入アップ額 年間は4650億円であ は1240億円にも達し

397、まっしぐら、曙、 味の良い原料米(きらら の少なく、やや大粒で、食 している比較的粘り気 発した。炊飯業界で多用

等の通称B銘柄米)が品

2割程度も高騰した。こ

過剰であるにも拘わらず

102%の豊作であり米

は、生産者と納入業者で げによって利益を得たの 流れたのか? 当然値上 **巨額なアップ額はどこに** 不透明な価格設定での

ら換算すると、一社当り 消費量と米値上り価格か 年間約1億円もコストア 炊飯協会会員の年間米

2020年には現在の米 としている。 作放棄地をOにする。③ 家の所得を倍増する②耕 すると①一○年後には農 生産コスト16000円 議決定した米政策を抜粋 60gを4割削減する等 自民党の6月14日で閣

政策は止めて我々の要請 しかし②にするが減反 である。

は米価格を透明化し、当事 ければならない。

をする様にと指導した。 飯協会の要望に対して 大型生産者の農業法人 契約栽培、播種前契約 昨年11月に農水省は炊 指導を受けて多くの

るか? 理? であろう。絶滅危 いて炊飯各社が経営出来 現状が続けば無

惧種になる。 減少し、この儘では平成29 年間の米消費量が大きく 現在、米値上がりの為に

年には新潟県産米は不要 になる。消費を元に戻すに

能の為の利益を認め」価 他の原材料と同じ様に 透明を打破し、米価格も 別だ。現在の米価格の不 えさせる為の努力はしな 価格設定を原価主義に変 があり、明日の再生産可 格設定しているのに米は

不況業種からの脱却出来るか? 最近の円安基調でパ

炊飯業界の将来展望は?

来ない価格暴騰」が消費 作であるにも拘わらず暴 側に、生産・米納入サイド 騰させた価格対策は極め りが顕著となったが、米 ン、食用油脂等の値上が 上がりしている。この豊 価格は円安とは無関係に て不透明であり、「納得出

かせた儘の状態で今日に 中食業界の米購入額

の座」に据えて「官民一体 格を下げて「米を再び主食 者間の不信感を取除き、価

急務である。 の消費拡大策」を図る事が

手市場」では寧ろ当然-能であった。現状の「売り 価格交渉」で成約が不可 が「総論賛成だが各論の 者」と接触したが、殆どん

ないし、③「4割りコスト 愿元する。」とも言ってい ダウンして消費サイドに 米を増産する」とは言って している ニーズに合った と見られ、契約栽培方式 無と言える中、7月に大 ユザーの直接契約」は皆 る。しかも「農業法人者と は「机上の空論」と思われ 数量も1千万トン以下 功事例は極めて少なく 全国で10件程度で、契約 指導した農水省でも成

公益社団法人日本炊飯協会

代表取締役社長

代表取締役社長

代表取締役社長

代表取締役社長

代表取締役社長

代表取締役社長

代表取締役社長

代表取締役社長

HACCP 審査委員長

評論家・ジャーナリスト

参議院議員 / 会長

フードプランナ

米穀部長

を歓迎する答弁にはあぜ

アップの付け回しであっ

来ない不透明な価格設

言い換えると「納得出

ップになっている。

税理士

事務局長

副理事長

院長

学長

参与

専務取締役

職

平成 25 年 5 月 24 日

非常勤

この価格高騰は他の銘柄 れ、価格が高騰した。更に 不足の為か供給カットさ

防衛の為に農家へ支払っ

た概算金の消費者への

付け回し」の結果であっ

率アップの為、また組織 れは、JAが自らの集荷

常勤

氏

富澤三継

三橋美幸

坂田文男

三橋昌幸

川島弘士

※ 平井浩一郎

柳原健志

※ 泉本哲男

※ 千田法久

渋川尚武

福田耕作

江上栄子

香川芳子

木元教子

山東昭子

清水鳩子

山下幸子

浅木克眞

中野修

取り上げられたが、当時

社からも批判が続出した

た。この事はマスコミ各

出しただけ。今年3月に が「全農は珍奇な反論」を 以上も高騰した。この事 価格の全てが前年比2割 米にも波及し、23年産米

は参議院予算委員会でも

の農水副大臣は「米価格

岩永眞佐子

※ 横山裕

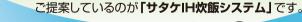
流れてしまった事にな 産サイドと米納入業者に 利益が年間約1億円も生 定」の為に炊飯協会各社 らない。 自らも努力しなければな

ない。他の原材料は「原価 場を見て価格設定してい る間は、現状打破は出来 る。こんな事を認めてい 現在の米価格設定は相

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 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、











原料米を精米

原料米を評価

**北炊飯シスラ** 

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! 検索

詳しくはホームページをご覧ください→ サタケ III

■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 IS09001とIS014001 の認証を取得しています。

加圧式IH炊飯ライン