

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: sui@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

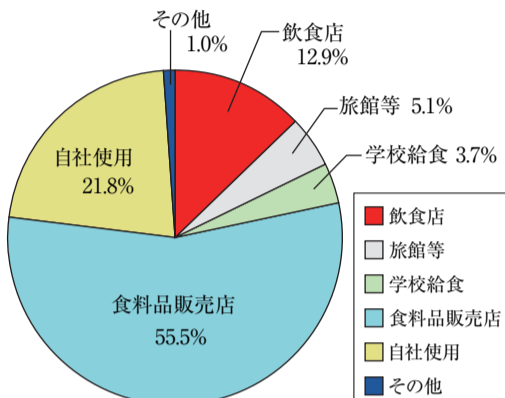
平成24年度(1月~12月) 会員炊飯量調査報告書

公益社団法人日本炊飯協会
 平成25年5月24日

総生産量	173.7 (千トン)
〔前年度総生産量〕	180.8 (千トン)
売上高	556 (億円)
前年比	96.0 %
精米使用量	78 (千トン)
前年比	95.6 %

※売上高は、例年とあり @320/ごはん1kg として計算している。

出荷先比率



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	その他
出荷量	22463.0	8890.6	6391.1	96469.8	37871.1	1663.0
出荷比率%	12.9	5.1	3.7	55.5	21.8	1.0

東日本大震災から2年が経ち、復興、復旧も軌道に乗りつつあります。昨年12月の総選挙で自民党が大勝し、わずかな間に世の中が大きく変わり、アベノミクスで



公益社団法人炊飯協会会長 富澤三継

円安、株高が進み、世界でも再び注目される日本となりました。今後、この動きが実体経済にまで及び、陽はまた昇る日本になれば大変喜ばしい限りであります。

しかしながら、我々の炊飯業界(大きくは中食業界)にとっては「試練の年」が続いておりまして。昨年当初からの使用銘柄米の品不足、前年比2割以上の価格の暴騰、更に豊作であるにも拘わらず、更なる価格高騰で「原料米価格が4割も値上」となり、末端価格に転嫁を願うべく公正取引委員会に事情を説明してご指導を頂き、末端ユーザーにもご負担をお願いしたのですが、値上り分65億円(82千t×80円/kg)はデフレ化では到底

平成25年度通常総会懇親会 会長挨拶

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ード・マリOTT銀座東武ホテル)

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

平成25年度通常総会・講演会・懇親会開催

長く副会長を務めた明治ライスデリカの猪股勝氏



乾杯の音頭を取った木元教子理事



来賓挨拶をいただいた鈴木良典農林水産省生産局農産部穀物課長



今年に入ってからからの円安で「小麦粉、食料油脂」等が大幅値上げと騒がれていますが、原料米は昨年夏以降、円安とは無関係に既に大幅な値上げになっています。

その原因の一つに「生産サイドが単収の少ない高級銘柄米(?)の生産に移行」し中食業界で多用している使用銘柄米の生産が減少している事が上げられます。

そこで中食業界が纏まり「国産米使用推進団体協議会」を結成し、農林水産大臣に「消費サイドのニーズに合った国産米の増産」を要請致しております。

政権交代となり、「減反見直し」「攻めの農業への転換」等、抜本的に

ご納得頂けず、コストアップにより、赤字に陥る企業が多出するなど事業の存続が危ぶまれる大変厳しい状況にあります。

昨年当初からの米不足、価格暴騰で外食・中食業界の一部では外国産米が試用されたり、スーパー店頭で中国産米、オーストラリア産米、アメリカ産米が市販されているが、消費者に「さしたる違和感」も持たれず一年以上過ごされている事態に対して、国産米を多用してきた炊飯業界では危機感を覚えます。



炊飯協会懇親会

かような厳しい現状ですが、抜本的な政策転換に期待し、協会として活動して参りますので、会員各位もコストダウンをはじめ一層の経営努力をされますことをお願い申し上げます。

顧問福田耕作氏による「国産米使用推進団体協議会」結成についての講演会を開催。その後の懇親会には来賓として、主務官庁より農林水産省生産局農産部穀物課長鈴木良典氏、同穀物課米麦流通加工対策室長綱澤幹夫氏。また来賓として、日本穀物検定協会から会長山本徹氏、理事長伊藤元久氏、常務理事斎藤豊氏、業務部長木野信秋氏、そして国産米使用推進団体協議会加盟メンバーの公益社団法人日本べんとう振興協会専務理事高橋正夫氏、一般社団法人日本物業協会専務理事藤本吉紀氏、総務部長富山武夫氏、一般社団法人日本弁当サービスクラス協会専務理事夏目廣氏、株式会社加工用米取引センター代表取締役社長佐藤孝氏、ほか賛助会員、関係者が多数出席した。

この減量された分は「元に戻らない消費減」と思われ、如何なる政策も「肝心の米消費が減退」すれば意味をなさなくなると思われ大変危惧致しております。

日本炊飯協会通常総会講演会風景



地球環境を考えた『省エネ炊飯』



NEW 省エネ型ガス連続炊飯機

強制給気式のメタルニットバーナー搭載。
 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。



メタルニットバーナー

ファンによる強制給気と金属織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。

23%削減

ガス消費量・CO2



従来型 vs 省エネ型

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。だけでなく、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。



株式会社 中西製作所

本社: 大阪市生野区黄南五丁目4番14号 〒544-0015
 TEL: 大代表 (06) 6791-1111 FAX: (06) 6793-5151

東京本社 / 東京都千代田区
 (東京食品システム) TEL 03 (3255)

中西製作所

808001と8014001
 の契約を提携しています。

検索

click click

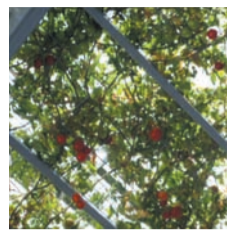
「異業種に学ぶ商品開発・品質管理」勉強会を開催

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、感想を新川屋の関澤さん、明治ライスデリカ杉山さん、燿の松尾さん、青木さんに書いていただきました。(洪川 尚武)

勉強会レポート

炊飯協会理事 山下幸子

3月5日、徳島あわおどり空港で総勢19名関西から4名、関東以北から15名の協会員が合流し、今回の大塚グループ徳島での「異業種に学ぶ商品開発・品質管理」の勉強会が始まりました。まだ春浅い阿波路を、用意して頂いた大型観光バスで走り抜けて到着した場所は大塚製菓(株)能力開発研究所。Otsuka people creating new products for better health worldwide。(世界の人の健康に貢献する革新的な製品を創造する)。



①巨大なトマトの木
②曲がった巨大杉のオブジェ



③水に浮かぶ石

入口ホールの天井を覆うトマトの木は、通常は土に植え付けるトマトを、水気耕栽培により根を解放した結果、トマトの潜在能力を最大限にひきだして巨大なトマトの木になり、一本の木から多い時は4000〜5000個の実をつけるとか。全員で啗然としてトマトの巨木を見上げた。

浮かぶはずのない大きな石が水面にいくつも浮かんでいる池(発想の転換や常識に囚われないことの大切さを教えてくれるという)。

大塚グループの理念を具現化したという三つの創造物の見学と説明を受けた私達は、テイエラホールへと移動する。会社紹介のビデオの後は「マンナンヒカリ」のプレゼンテーションを受け、品質保証や商品開発についての活発な質疑応答の時間となる。

マンナンヒカリは、ご存じこんにやく由来の原料で造られた米つぶ状の商品でお米に混ぜて炊くと、カロリーカットと食物繊維の多さが、大きな特徴で、メタボ対策やダイエット、便秘改善と運動不足の現代人には福音かも知れない。一見した所では、若干小さめの米粒といったマンナンヒカリ



④水に浮かぶ石

ideas + the energy to realize them。(ものを創造する能力=大胆に仮説をたてる能力があり、現実を直視して、ものすごい勢いでその現実をうめていき、実証していく能力)とあった。また、この研究所にはシンボ

ルともいえる三つの具現化された創造物がある。①巨大なトマトの木

りだが炊きあがると約4倍に膨張するのでお米に混ぜて炊飯することで、満腹感が変わらず、カロリーを30%前後カットでき、食物繊維は玄米の5倍、白米の55倍も含まれているというすぐれもの。生活習慣病を予防する上でもバランスのとれた食事が重要なのは周知の事実。メタボ予防を目指すと言った。(夕食の折だと思つた。)

テイエラホールを後にして8・2万坪ある板野工場に移動。広い、と名画を楽しませてもらった。大塚グループ創立者の大塚武三郎氏の「食は心に始まり「美味・安全・安心・健康」を創る」という言葉は食品に携わる私の心にも深く響いたし、世界で初めてのレトルトの「ボンカレー」を生みだし、美味・安全・安心でロングラン商品となつているのも、さもありなると思ふ。

グローバル企業として、数々の実績を残し、なお躍進しているのは自由闊達な企業体質なのであろう。柔軟な思考と発想力をもって仕事に取り組む姿勢は、仕事を通し

て、人間力を高めたいのだからと二日間、大塚食品や大塚グループの方々と接して感謝。本当にお世話になりました！今回、普段は全国で工場や品質管理・生産本部・開発室などの仕事に携わっている炊飯協会会員の方々と共に「異業種に学ぶ」という共通の体験が出来たのは得難い経験でした。

が邪魔をする。日進月歩の社会の中で、過去の経験や知識が今日の「無理」・「駄目」を時として決めてしまつている。我々も常に(1)の事には触れ改善改革を進めてきてはいますが、現状を先ず見てしまう(考え方に殻を作ってしまう)中で、言葉では簡単であるが、実際には大変大きな課題であると痛感しています。

(2) 新入社員研修については、どこの企業においても行われていますが大塚グループ様の研修・配属で参考になった事を記します。社会人としての基本的なことに加え、基本作業は研修してもらうが必要以上に指導者の考え方や作業方法には触れない。さらに自ら何をしたいかを聞き配属を決める。そしてその後のフォローに十分な時間をかける事により、①自ら目標を持つことにより挫折しなくなる。②好きなことに対する発想は、通常では考えられない発想をする、そうである。これからの社会を担う若者の教育に感心しました。

その後、大塚食品(株)テイエラホールにて勉強会となりました。マンナンヒカリを例として開発経緯・歴史を聞かせていただく中で、やはりここでも着眼点と発想、さらに商品開発のタイミングを聞く事が出来ました。①

見学させていただいた所は、どこもグループの基本理念の沿った行動をされており、そのすばらしさにも感動いたしました。最後に大塚グループ様のご厚意に感謝申し上げます。

3月5・6日(火・水)と日本炊飯協会主催の「異業種に学ぶ商品開発・品質管理」勉強会に参加させて頂きました。

初日は、大塚製菓株式会社能力開発センター、同板野工場の見学をさせて頂くと共に、大塚グル

ソイジョイ工場、②医薬工場を見学させていただきました。基本理念にも書かれています「自然環境や地域社会との共生」が見事にマッチした工場内外となつており感銘しました。

その後宿舎である大塚潮騒荘に移動。ここは竜宮城と言われるがごとく建物は圧巻であり、従業員の対応・マナーは我々に一時の憩いを与えてくれ、食事もおいしく、まさにこの世の竜宮城でした。

翌日は大塚国際美術館を見学しました。この美術館は「古代〜中世〜近世〜現代」の名画が陶板画となり、そのスケール

の大きさに驚き、絵には興味のない私も虜になつてしまつたほど感動しました。

大塚グループの理念を具現化したという三つの創造物の見学と説明を受けた私達は、テイエラホールへと移動する。会社紹介のビデオの後は「マンナンヒカリ」のプレゼンテーションを受け、品質保証や商品開発についての活発な質疑応答の時間となる。

マンナンヒカリは、ご存じこんにやく由来の原料で造られた米つぶ状の商品でお米に混ぜて炊くと、カロリーカットと食物繊維の多さが、大きな特徴で、メタボ対策やダイエット、便秘改善と運動不足の現代人には福音かも知れない。一見した所では、若干小さめの米粒といったマンナンヒカリ

が邪魔をする。日進月歩の社会の中で、過去の経験や知識が今日の「無理」・「駄目」を時として決めてしまつている。我々も常に(1)の事には触れ改善改革を進めてきてはいますが、現状を先ず見てしまう(考え方に殻を作ってしまう)中で、言葉では簡単であるが、実際には大変大きな課題であると痛感しています。

(2) 新入社員研修については、どこの企業においても行われていますが大塚グループ様の研修・配属で参考になった事を記します。社会人としての基本的なことに加え、基本作業は研修してもらうが必要以上に指導者の考え方や作業方法には触れない。さらに自ら何をしたいかを聞き配属を決める。そしてその後のフォローに十分な時間をかける事により、①自ら目標を持つことにより挫折しなくなる。②好きなことに対する発想は、通常では考えられない発想をする、そうである。これからの社会を担う若者の教育に感心しました。

その後、大塚食品(株)テイエラホールにて勉強会となりました。マンナンヒカリを例として開発経緯・歴史を聞かせていただく中で、やはりここでも着眼点と発想、さらに商品開発のタイミングを聞く事が出来ました。①

見学させていただいた所は、どこもグループの基本理念の沿った行動をされており、そのすばらしさにも感動いたしました。最後に大塚グループ様のご厚意に感謝申し上げます。

3月5・6日(火・水)と日本炊飯協会主催の「異業種に学ぶ商品開発・品質管理」勉強会に参加させて頂きました。

勉強会感想

株式会社新川屋 関澤 丈

去る3月5日大塚グループ徳島工場・板野工場を視察させていただきました。

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

(1) この世の中すべての事に対し「無理」・「駄目」は無い所からスタートする。

前文の実施に当たつては、①発想に転換と切り替えが必要である。トマトの水耕栽培を例に掲げ、従来農家の方は土作りが基本であったが、その土こそが植物の成長(根の成長)を妨げていることに着目し水耕栽培に至つた。この事こそが発想の転換である。

②今までの経験や知識が邪魔をする。日進月歩の社会の中で、過去の経験や知識が今日の「無理」・「駄目」を時として決めてしまつている。我々も常に(1)の事には触れ改善改革を進めてきてはいますが、現状を先ず見てしまう(考え方に殻を作ってしまう)中で、言葉では簡単であるが、実際には大変大きな課題であると痛感しています。

(2) 新入社員研修については、どこの企業においても行われていますが大塚グループ様の研修・配属で参考になった事を記します。社会人としての基本的なことに加え、基本作業は研修してもらうが必要以上に指導者の考え方や作業方法には触れない。さらに自ら何をしたいかを聞き配属を決める。そしてその後のフォローに十分な時間をかける事により、①自ら目標を持つことにより挫折しなくなる。②好きなことに対する発想は、通常では考えられない発想をする、そうである。これからの社会を担う若者の教育に感心しました。

「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/>

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

ープの品質保証体制について担当の方から説明して頂きました。大塚製薬のグループの企業理念である「Otsuka people creating New products for better health worldwide」が広く社員に浸透している印象を受けました。

二日目は、大塚国際美術館を見学させて頂きました。大塚グループが創立七十五周年記念事業として設立した陶板名画美術館です。日本に居ながらにして世界の名画を数多く鑑賞することができました。これまで絵画に関

株式会社 柳

松尾幸子 / 青木摩耶

■能力開発研究所・ティエラホール研究所のエンタランスホルの天井では、トマトの栽培が行われていました。本来トマトは何処までも根を張ることが出来る植物ですが、土の中ではそれが出来ません。石が成長の邪魔をしている為だとの説明でした。経験が積み重なり重要なことだと思えたものが、本当に必要かどうかを見極める力を身につけることが大切であると学びました。

北山杉で造られたオブジェに纏わる話にも感銘を受けました。本来、曲

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

ごはんソムリエ 飯田 貞広

昨年11月に国際交流基金マドリッド日本文化センターの所長から当協会に「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。

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。

(濱川 尚武)

1. スペインで
今年、日本スペイン交流四〇〇周年だそうです。知りませんでした。

1613年、伊達政宗が徳川家康の許可を得て、スペインに支倉常長を大使とする使節を派遣し、スペインに対する最初の公式

な使節団でした。後に両国の関係の端緒となる重要な出来事として歴史に刻まれています。

そんな記念すべき年にスペインに行つてご飯を紹介できたというのは、とても意義のある事だと改めて思いました。

げることが非常に難しい杉の木を、そのオブジェでは杉の大木が見事に曲がっており、その大きさを、飾るまでにたくさん

の苦労があったとの説明に驚きました。出来ないことや困難なことに対して、どの様に向き合うべきか、どのような策を取るべきか。解決の糸口として「発想の転換」が重要です。

開発に十年二十年ほどの歳月を費やした商品でも、結果は失敗作に終わったものも多々あったそうです。けれども、自分の目的に対し、強い情熱をもって遂行すること

夕食でマンナンヒカリを使用したご飯を頂きましたが、通常食べると白飯と比べて違和感が無く、雑穀が苦手な人でも

大塚製薬(板野工場)工場と美術館は、山の中に建設されていました。特に美術館は、建設

説明がありました。その後、お米を十分に浸漬してから加熱開始、火を消した後の蒸らし方、ほくし方を説明します。

建設したとのこと、考え方を一度リセットし、逆から見直すことが、新しいものを生み出すヒントとなることを学びました。

同業者の方々との懇親会でも、様々な知識を教

た。日本のおむすびが世界を結びました。日本のご飯は世界の方々に認められてもらえる食べ物であると確信しました。我々の祖先が伝えてくれた素晴らしいご飯とその食べ方を、日本人しか知らないというのはとても誇りに思っています。スペインではサン・セバスチアンのほかマドリッドでも三日間で3回の講座が開かれました。



お米は日本のように、白飯として食べることは

多いから、スペインってハマるんでしょうね!

さらにパンのおいしさには驚きました。本格的生ハム、これも絶品! 果物、ドライフルーツも豊富です。スペインのお米は生産量世界一です。テーブルにはオリブオイルを置いてあるところが多いです。日本で醤油が最初からテーブルに置いてあるのと同じですね。

ありません。どれも油と塩で炒めて味がつけてあります。スペインではお米を「炊く」という感覚はありません。パスタと同じ感覚で調理されています。お米は「ゆでる」炒める「食材」なのです。

2. 最初の講座
スペイン到着3日目、日本の食文化紹介事業「棚田&ごはん」の最初の講座が行われました。

ミネアサヒ、山形県くぬぎだいらのつや姫、福島県会津喜多方のこしひかりを用意しました。

お米の量り方、洗ひ方、浸漬について実演を交えながらの説明後、棚田ネットワークの高桑氏による棚田について、浸漬している間の時間を使って

説明がありました。その後、お米を十分に浸漬してから加熱開始、火を消した後の蒸らし方、ほくし方を説明します。

受講者の食べた感想は「口に入れた時のつぶつぶ感がとてもいい。香りもいい。甘くて美味しい」など絶賛でした。

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

た。日本のおむすびが世界を結びました。

日本のご飯は世界の方々に認められてもらえる食べ物であると確信しました。我々の祖先が伝えてくれた素晴らしいご飯とその食べ方を、日本人しか知らないというのはとても誇りに思っています。スペインではサン・セバスチアンのほかマドリッドでも三日間で3回の講座が開かれました。

最初の世界で生産され



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しく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。

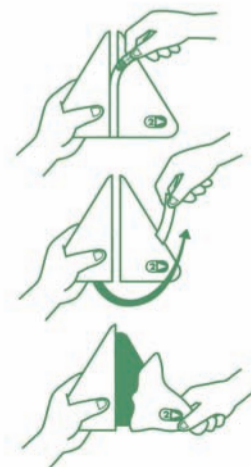


mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

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、最初にテーブ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

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

役員名簿

公益社団法人日本炊飯協会 平成25年5月24日

Table with 5 columns: Association Role, Company Name, Position, Name, Status. Lists board members and staff of the Japan Rice Cooker Association.



講義をする員沼やす子先生(静岡県立大学名誉教授)

平成25年度、第8回はソムリエ認定試験が3月14日、15日の2日間にかけて女子栄養大学駒込校で開催されました。

ごはんソムリエ 第8回認定試験開催

次回、第9回はソムリエ認定試験の日程は平成26年3月の予定です。

ごはんソムリエ認定試験は「炊飯の科学や技術、ご飯の栄養衛生に関する知識、流通制度、表示関連法規等」ご飯及びお米に関する様々な知識を持ち、美味しいご飯を評価するための「正しい官能検査の方法」を習得することを指しています。

新理事紹介

Introduction of new board members with photos and names: 役員 株式会社ヒライ代表取締役 役平井浩一郎氏, 株式会社ヒライ代表取締役 泉本哲男氏, etc.

今年の年明け、関西地区から平成米騒動が勃発した。炊飯業界で多用している比較的粘り気の少なく、やや大粒で、味の良い原料米(きらら397、まつしぐら、曙等の通称B銘柄米)が品不足の為に供給カットされ、価格が高騰した。更にこの価格高騰は他の銘柄米にも波及し、23年産米価格の全てが前年比2割以上も高騰した。この事は参議院予算委員会でも取り上げられたが、当時の農水大臣は「米価格が上がった事はいい事だ」と問題視せず、国民の主食が2割も高騰した事を歓迎する答弁にはあぜ

新会員のご紹介

Introduction of new members: 正会員 浙江五芳齋実業股份有限公司, 賛助会員 大塚食品株式会社, etc.

炊飯協会会員の年間米消費量と米値上り価格から換算すると、一社当り年間約1億円もコストアップになっている。言い換えると「納得出来ない不透明な価格設定」と明言した。

福田耕作氏 昨年の年明け、関西地区から平成米騒動が勃発した。炊飯業界で多用している比較的粘り気の少なく、やや大粒で、味の良い原料米(きらら397、まつしぐら、曙等の通称B銘柄米)が品不足の為に供給カットされ、価格が高騰した。更にこの価格高騰は他の銘柄米にも波及し、23年産米価格の全てが前年比2割以上も高騰した。この事は参議院予算委員会でも取り上げられたが、当時の農水大臣は「米価格が上がった事はいい事だ」と問題視せず、国民の主食が2割も高騰した事を歓迎する答弁にはあぜ

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

炊飯業界の将来展望は? 構造不況業種からの脱却出来るか? 公益社団法人日本炊飯協会理事 福田耕作

「契約栽培・播種前契約」をする様に指導した。指導を受けて多くの「大型生産者の農業法人者」と接触したが、殆どが「総論賛成だが各論の価格交渉」で成約が不可能であった。現状の「売り手市場」では寧ろ当然!である。

「契約栽培・播種前契約」をする様に指導した。指導を受けて多くの「大型生産者の農業法人者」と接触したが、殆どが「総論賛成だが各論の価格交渉」で成約が不可能であった。現状の「売り手市場」では寧ろ当然!である。

自らの米価格設定は相場の見て価格設定している。こんな事を認めている間は、現状打破は出来ない。他の原材料は「原価があり、明日の再生産可能の利益を認め」価格設定しているのに米は別だ。現在の米価格の不透明を打破し、米価格も他の原材料と同じ様に、価格設定を原価主義に変えさせる為の努力はしなければならない。

「契約栽培・播種前契約」をする様に指導した。指導を受けて多くの「大型生産者の農業法人者」と接触したが、殆どが「総論賛成だが各論の価格交渉」で成約が不可能であった。現状の「売り手市場」では寧ろ当然!である。

「契約栽培・播種前契約」をする様に指導した。指導を受けて多くの「大型生産者の農業法人者」と接触したが、殆どが「総論賛成だが各論の価格交渉」で成約が不可能であった。現状の「売り手市場」では寧ろ当然!である。

Advertisement for Satake IH Rice Cooker System. Includes text: 'だから、炊飯はサタケにおまかせください。' and images of various rice cooking equipment like 'サタケ IH炊飯システム', '加圧式IH炊飯ライン', '半自動IH炊飯機', etc.