

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 南大ビル8階
TEL 03(3590)1589 FAX 03(3590)7498
E-mail: suihankyukai@rice-cook.com

編集・制作
(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26年臨時総会・賀詞交歓会開催

日本食文化への注目度が高まるなか、米食の良さを啓蒙し
国産米の消費拡大に業界一丸となって尽力していきたい
会員企業の経営安定化のために更なる努力を

公益社団法人日本炊飯協会は平成26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



静化しました。当面の市場価格は安定的に推移するものと予測されますので、炊飯業界の経営も危機的状況から脱却し、会員各社ともに業績の回復が期待できる1年となる1月でしょう。

更に世界の料理界で日本の食材の活用推進、Matsuri From Japan、日本の食品の輸出、Made in Japanの海外展開、Made by Japanの一体的推進を図る事を計画しています。

昨年(和食)が無形文化遺産に登録された事は、米消費拡大の絶好のチャンスです。和食の代表は懐石、天婦羅、寿司等ではなく、原宿は「二二三菜一飯」です。

日本食文化への注目度が高まるなか、米食の良さを啓蒙し国産米の消費を拡大し業界一丸となって尽力していきたいと思っております。

農水省では現在の農林水産品の輸出額は4,000億円/年とみており、2020年度には1兆円に拡大することを目標としています。その内、コメ、コメ加工品の輸出は現在の1,300億円/年から2020年に6,000億円/年(米換算約40万t)になると見做

る。経営安定化のために更なる努力をしまし、存在です。変わらぬ指導とご鞭撻を宜しくお願い申し上げます。

結びとして、会員企業各位の益々の発展を祈念致します。以上

臨時総会では平成26年度事業計画並びに収支予算が承認された。総会後の講演会では加川米取引センター代表取締役社長佐藤孝氏(株)代表取締役社長佐藤孝氏が講師となり、漂流するコメ政策として、新たな農業構造改革とされる政府の水田農業政策は美質の在産調整であること、今後の米価の動きとその問題点を指摘された。

その後の賀詞交歓会では、本協会理事であり、参議院議員の山東昭氏が「お祝いの一言、当協会高澤会長からの年頭の挨拶につき、米質の鈴木良典農水省生産局長、穀物課長、国産の安定供給と消費拡大についてお話をいただいた。ついでに新入会員株式会社JA加美よび、ドフアの紹介の後に、当協会理事木元教子氏が会員ならびに列席の皆様へ健康と発展を祈念して、乾杯の音頭を取った。交歓会には、農水省生産局長鈴木良典農水省生産局長、穀物課長、米流通加工対策室長、澤幹夫氏、同流通課長、長田住博康氏、食料産業局企画課長内田幸雄氏、同食品企業行動室長橋田

国産米使用推進団体協議会

昨年4月に国産米使用推進団体協議会が、公益社団法人日本炊飯協会の最高顧問理事の福田耕作氏が会長に就任し、公益社団法人日本へんどう振興協会、公益社団法人日本炊飯協会、一般社団法人日本穀業協会、一般社団法人日本分当サビ協会、加工用米取引センターの4団体1社が会員となり、元農林事務次官、現在特定非営利活動法人日本アロ農業総合支援機構の高木勇樹理事を特別顧問に迎えました。

多様な需要に応じた国産米の生産が確保されること、米価形成の透明性を確保することを求め、政策的建議及び情報発信を行ってまいりました。必要に応じて生産への取り組みは、農林水産省を取り上げられ予算にも組み込まれ成果も認められました。しかしながら、価格形成は不透明のままであり、今年度はこの課題を主要なテーマとして取り組みを進め、日本農業の持続可能性の回復と、食の安心性に基づく国民の食生活の向上に役立てたいと考えております。

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、乾燥調整、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、真物を除去、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、炊飯米の評価、硬さ・粘り計、炊飯風味計、加圧式IH炊飯ライン(株式会社プロシスタ共同開発機種)

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/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!

快速で清潔な作業環境
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

ノロウイルス対策のポイント

◆ノロウイルス対策として厚生労働省はガイドラインに改訂を加え、また文部科学省は学校給食管理基準を施行させ、解説も加えています。ノロウイルス対策として特にトイレの管理が重要で、トイレの注意点をまとめました。今後の対策の参考にしてください。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 改訂のポイント
——(厚生労働省平成25年3月通知。以下、「ガイドライン」といふ)——

厚生労働省では、食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として「ガイドライン」を示しています。

ノロウイルスによる食中毒は、一事案で二人を超える食中毒が発生しており、食中毒予防の観点から、平成25年3月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の食中毒部会で、「ガイドライン」の改正の審議が行われ一部が改正され、平成25年10月に都道府県等に示されました。

- ガイドラインでは、ノロウイルスによる食中毒予防の重要なポイントとして、以下の5項目が改訂されました。
- ① 洗浄等に使用する水は、微生物及び化学的に用途に適した水を使用すること。
 - ② おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。
 - ③ 施設においておう吐した場合、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。
 - ④ 十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合は交換を行うこと。
 - ⑤ 適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生に必要な事項に関する健康教育を実施すること。
 - ⑥ 原料は仕入の管理までチェックが必要
 - ⑦ 汚染区域(便所を含む)にはそのままだらな「い」。

◆学校給食管理基準(便所の記述部分の抜粋、文部科学省平成21年4月施行) 学校給食従事者の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とする。

また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるように努めよう。

また、便所の個室の前には調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めよう。

◆学校給食管理基準(便所の記述部分の抜粋、文部科学省平成21年4月施行) 学校給食従事者の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とする。

また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるように努めよう。

また、便所の個室の前には調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めよう。

◆学校給食管理基準(便所の記述部分の抜粋、文部科学省平成21年4月施行) 学校給食従事者の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とする。

また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるように努めよう。

また、便所の個室の前には調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めよう。

◆学校給食管理基準(便所の記述部分の抜粋、文部科学省平成21年4月施行) 学校給食従事者の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とする。

また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるように努めよう。

また、便所の個室の前には調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めよう。

◆学校給食管理基準(便所の記述部分の抜粋、文部科学省平成21年4月施行) 学校給食従事者の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とする。

また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるように努めよう。

また、便所の個室の前には調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めよう。

◆学校給食管理基準(便所の記述部分の抜粋、文部科学省平成21年4月施行) 学校給食従事者の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とする。

また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるように努めよう。

また、便所の個室の前には調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めよう。

安全・安心・さらにコストダウンが図れます

《天海の塩》(業務用高級塩)
室戸海洋深層水100%
使用の国産塩(製造元:赤穂化成株)

＜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

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/

「消費税の表示カルテル(共同行為)の届出」のお知らせ

公益社団法人日本炊飯協会事務局 通知文書No.10 平成25年12月12日

炊飯協会では、会員の共同行為として、炊飯製品の価格交渉を伴うに、価格交渉を提示する旨を決定したと、公正取引委員会に平成25年12月10日に届出し、受理されました。

以下は、消費税についての表示の方針の決定に係る共同行為の実施届出書(公正取引委員会へ届出)の概要説明です。ご質問等は事務局までご連絡ください。

平成26年1月1日公表となり、平成26年4月1日以降納入の消費税額嫁の価格交渉をどのように行うかは各社の判断となりますが、「税抜価格で提示する」旨は公取です。受理されている(云々)

①対価を減額し、消費税額嫁を拒否してはならない
②「消費税を減額」または「利益供与」を、消

費税を関連させて表示することを禁止
・但し、「消費税との関連」は「消費税額」と「引当金」等と一致する等の値引きはOK
4. 消費税の総額表示義務の特例
問合せ先 財務省主計局税制第二課 03-8800-8800

問合せ先 消費者庁表示対策課 03(3)607-8800
・税抜と税込価格が併記される場合「明瞭」ならOKだが、「不明瞭」な場合は違反となる
6. 消費税の軽減カルテル・表示カルテルの禁止禁止法適用除外

・新税率適用後、旧税率の価格表示が残る場合
・新税率に基づくと掲示すれば OK
・新税率の適用前からの税率価格表示をした場合「旧税率に基づくと」掲示すれば OK
5. 消費税の総額表示に係る表示方法の適用除外
問合せ先 消費者庁表示対策課 03(3)607-8800

・消費税の軽減方法についての共同行為ができる(主)中小事業者やその団体。消費税の表示方法についての共同行為ができる(全)ての事業者、団体。
7. 便乗値上げの禁止
・消費税の引き上げ分の値上げはOK
・消費税の引き上げを超過する値上げは便乗値上げであり禁止
・事業全体での適正な転嫁ならOK
・免税事業者が仕入価格に含まれる税額を軽減することはOK

・消費税の軽減方法についての共同行為ができる(主)中小事業者やその団体。消費税の表示方法についての共同行為ができる(全)ての事業者、団体。
7. 便乗値上げの禁止
・消費税の引き上げ分の値上げはOK
・消費税の引き上げを超過する値上げは便乗値上げであり禁止
・事業全体での適正な転嫁ならOK
・免税事業者が仕入価格に含まれる税額を軽減することはOK

・消費税の軽減方法についての共同行為ができる(主)中小事業者やその団体。消費税の表示方法についての共同行為ができる(全)ての事業者、団体。
7. 便乗値上げの禁止
・消費税の引き上げ分の値上げはOK
・消費税の引き上げを超過する値上げは便乗値上げであり禁止
・事業全体での適正な転嫁ならOK
・免税事業者が仕入価格に含まれる税額を軽減することはOK

・消費税の軽減方法についての共同行為ができる(主)中小事業者やその団体。消費税の表示方法についての共同行為ができる(全)ての事業者、団体。
7. 便乗値上げの禁止
・消費税の引き上げ分の値上げはOK
・消費税の引き上げを超過する値上げは便乗値上げであり禁止
・事業全体での適正な転嫁ならOK
・免税事業者が仕入価格に含まれる税額を軽減することはOK

・消費税の軽減方法についての共同行為ができる(主)中小事業者やその団体。消費税の表示方法についての共同行為ができる(全)ての事業者、団体。
7. 便乗値上げの禁止
・消費税の引き上げ分の値上げはOK
・消費税の引き上げを超過する値上げは便乗値上げであり禁止
・事業全体での適正な転嫁ならOK
・免税事業者が仕入価格に含まれる税額を軽減することはOK

・消費税の軽減方法についての共同行為ができる(主)中小事業者やその団体。消費税の表示方法についての共同行為ができる(全)ての事業者、団体。
7. 便乗値上げの禁止
・消費税の引き上げ分の値上げはOK
・消費税の引き上げを超過する値上げは便乗値上げであり禁止
・事業全体での適正な転嫁ならOK
・免税事業者が仕入価格に含まれる税額を軽減することはOK

会員だより

—みなさんこんにちは— 株式会社 JA加美よつばラドファ

宮城県加美郡加美町四日市場字中荒井245-2 代表者:代表取締役社長 三浦 昭悦
電話 0229-63-5911 Fax 0229-63-5913 /E-mail gohan@jaradfa.jp /創業開始 平成5年12月9日
営業品目 包装米飯、学校給食/従業員 18名



株式会社JA加美よつばラドファは、専ら読み取れるように地元A米の天柱です。創業の想いは、ラドファの社名に込められ、おまじないとしてライスのR.A. グリカルチャーのA.D. リーのD.F.アットリーのF.A.でR.A.D.F.A. (ラドファ)です。

主業は無菌包装米飯を作っておりますが、地元の小中学校全てに地産地消の学校給食を実践しております。会社が創業して20年になった記念に日本炊飯協会に加入する事に致しました。どうぞよろしくお願いいたします。

創業年が平成の大不況を乗り越え、大変な時期を過ぎました。あの事が今日の経営をあらゆる支えとなっております。お返しをしなければ、飯で無との考えから生産者の想いを何にも添える事無く米と水だけのご飯を作っております。仕事は毎日毎日、清掃(終わる毎日)を行っております。当初から協力を願っています。

うさぎへお願い致します。

送米はエアー搬送して頂きました。品種混入は無く、小量多量にも対応致します。

また、お米の品質維持が有りますので、お米を製造していただきます。

小さい会社ですが誰が見ても評価のいただける商品、会社を目指して発展します。これから皆様のご指導、ご協力を願っています。

届出書(2号)「消費税の表示カルテル(共同行為)の届出」の表紙部分。申請者:株式会社 JA加美よつばラドファ。届出日:平成25年12月10日。

届出書(2号)「消費税の表示カルテル(共同行為)の届出」の本文部分。共同行為の内容、共同行為の実施期間、その他参考事項。

共同行為の内容に関する事項
(1) 共同行為の目的
(2) 共同行為の内容
(3) 共同行為の実施期間
(4) 共同行為の実効を確保するための手段

共同行為の内容に関する事項
(1) 共同行為の目的
(2) 共同行為の内容
(3) 共同行為の実効を確保するための手段

共同行為の内容に関する事項
(1) 共同行為の目的
(2) 共同行為の内容
(3) 共同行為の実効を確保するための手段

共同行為の内容に関する事項
(1) 共同行為の目的
(2) 共同行為の内容
(3) 共同行為の実効を確保するための手段

共同行為の内容に関する事項
(1) 共同行為の目的
(2) 共同行為の内容
(3) 共同行為の実効を確保するための手段

「マンナンヒカリ」の健康化計画。カロリー33%カット、食物繊維玄米ごはんの約2倍。お米にまぜて炊くだけ。RICE CARE FOOD MANNAHICARI.

「HOWA」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。朋和産業株式会社。〒274-8502 千葉県船橋市志志野4-16-12