

# 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26年通常総会・懇親会開催

### 官民一体の国産米の消費拡大に邁進

公益社団法人日本炊飯協会は平成26年5月23日(金)に通常総会・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)

### 総会懇親会会長挨拶

公益社団法人日本炊飯協会会長 **富澤三継**



東日本大震災から三年が経ち、復興、復旧も軌道に乗り、自民党政権でのアベノミクス効果で円安、株価高騰等、日本経済も脱デフレに向け順調に推移し桜の季節を迎えました。ここにきて対韓国、対中国等の外交問題に加えて、ウクライナ問題やTPP交渉難航

等、幾つかの懸念事項が見受けられ、心なしか4月は「落着かない花見」となりました。  
 4月からの「消費税増税」に関して、中食・外食業界では価格転嫁困難！「便乗値上げ」等のマスコミ報道も殆ど見当たらず、順調に導入されたと認識しております。  
 農水省は本年3月「食料需要量は平成35年には現在の年間800万トンから700万トンに減少する」と推計していますが、他の協会でも「5年後の平成30年には年間700万トン」と推計しており、此のままで近い将来、米消費量の大幅減少は避けられない見通しであります。  
 政府の規制改革会議では農業の抜本的な改革を促す為、今年6月には改訂開始し、今年6月には改訂案をまとめることとしています。日本農業のために抵抗勢力の圧力に屈する事なく、抜本的な改革を進めて頂く事を期待致します。  
 一方、気象庁は3月10日にペルー沖に「エルニ

ニョ現象」の発生を予報し、「今夏は平成4年以来の西高北低型の凶作が予測されます。冷夏による品質低下、米価再高騰のおそれがあります。米の主食としての位置づけは当時(平成4年の凶作)とは異なりますので、食糧供給不安の危険よりは、むしろその後回復できない米消費減少の方が危惧されます。  
 1月末の賀詞交歓会の農水省鈴木穀物課長のご挨拶で米価格が元に戻れば個食盛付量も元に戻り消費拡大を」と指導されましたがそのようになれば当然増量も考えて参りたいと思っております。  
 又、農水省では今迄余り繋がり無かった実需者と生産者をマッチングさせるセミナーや展示商談会の開催、業務用米の生産のための生産者への技術支援、農研機構・試験開発機関と実需者、生産者との結びつきの強化等を積極的に図られる効果も出始めております。このような農水省の

前向きな御指導に深く感謝を申し上げます。  
 和食の無形文化遺産の登録も消費拡大の弾みになる事は確実でありますので、本年度は官民一体の国産米の消費拡大に邁進致す所存であります。  
 会員各位の御協力の程、お願い申し上げます。以上。  
 (平成26年5月23日)

通常総会の後、懇親会が開催された。来賓として農林水産省生産局農産部穀物課長鈴木良典氏、同穀物課米流通加工対策室長綱澤幹夫氏、同米流通改善班長石田慎二氏、同食料産業局企画課長内田幸雄氏、同食品企業行動室HACCP推進係長川添英記氏、一般財団法人日本穀物検定協会から理事長伊藤元久氏、常務理事斎藤豊氏、業務部長木野信秋氏、関東支部長久保田元之氏、同業務部長榎本次男氏、同業務課長高橋勇氏。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、一般社団法人日本弁当サービス協会専務理事夏目廣氏。その他、賛助会員関係者が多数出席した。

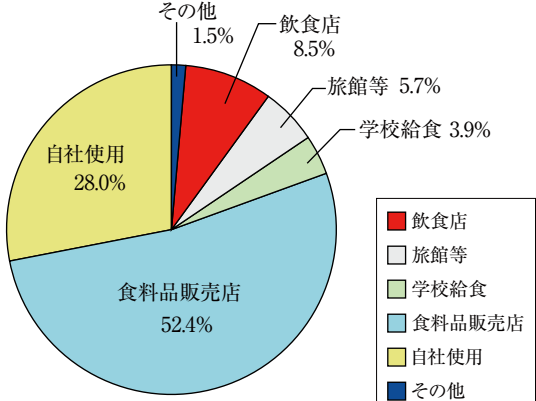
### 平成25年度(1月~12月) 会員炊飯量調査報告書

公益社団法人日本炊飯協会  
 平成26年5月23日

総生産量	173.7 (千トン)
[前年度総生産量]	173.7 (千トン)
売上高	557 (億円)
前年比	102.0 %
精米使用量	81 (千トン)

※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	151132	100786	68299	929381	496285	26889
出荷比率%	8.5	5.7	3.9	52.4	28.0	1.5



乾杯の首領をとった当協会理事の本元教子氏



来賓の鈴木良典氏農林水産省生産局農産部穀物課長

中締めを行った当協会理事の千田法久氏(株式会社ジャンボリア代表取締役社長)

今回新たに山野氏が加わった。HACCP審査員

あらたに当協会理事に就任した明治ライスデベロップメント株式会社代表取締役社長 奥正明氏

引き続き、国産米使用推進団体協議会代表を勤める当協会理事の福田耕作氏

今回新たに山野氏が加わった。HACCP審査員

あらたに当協会理事に就任した明治ライスデベロップメント株式会社代表取締役社長 奥正明氏

**事務局からのお知らせ**  
 HACCP手法支援法は、HACCP導入の前段階の高度化基盤整備事業を加える改正が行われ、平成26年6月19日から施行となりました。HACCP認定(高度化計画)の認定の際、提出頂く資料は、この施行にもない一部変更となっております。詳細については当協会事務局までお問い合わせください。

新たにHACCP審査員に加わった山野氏

今回新たに山野氏が加わった。HACCP審査員

あらたに当協会理事に就任した明治ライスデベロップメント株式会社代表取締役社長 奥正明氏

引き続き、国産米使用推進団体協議会代表を勤める当協会理事の福田耕作氏

今回新たに山野氏が加わった。HACCP審査員

### 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。

低放射シリーズ

ガス消費量・CO

従来機機能継承  
 強弱をつけた独自の火力配列で規則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。

### ランニングコスト

23%削減(当社比)

**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を行うため、人が炊飯釜に触れることはありません。

**株式会社 中西製佐所**  
 ■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 検索



# 海外研修(中国)レポート 3泊4日の研修

フコリース株式会社 執行役員

品質管理室 室長 近藤昇一郎

## 1日目(5月29日)

**●五芳齋ちまき工場見学**  
成田空港に日本炊飯協会理事の渡川さんを団長とする8名が集まり、関西空港から来た3名と上海空港で合流し、当協会会員浙江五芳齋実業股份有限公司(平成25年4月入会の中国浙江省食品企業)が実行委員長として開催する「中国ちまき文化祭、中国嘉興国際食品博覧会」の出席と視察及び五芳齋のちまき工場の見学に出発しました。

機内で食事を済ませ約3時間のフライト後、浦东空港に到着し中国展示会の出展参加社(関西方面13名)と一緒に用意して頂いた大型観光バスで五芳齋のちまき工場に向かいましたが高速道路から眺めた郊外にそびえる高層住宅と河川のおりなす風景はとても印象的でした。

高速道路を降りまもなく広い工業団地の一角にあるちまき工場に到着、直ちに製造工程に沿った見学コースを懇話に説明を受けながら廻りました。



五芳齋本店

五芳齋は有名な中華老舗で1921年に創始され、直営店は300社、従業員

## 2日目(5月30日)

5000人以上、ちまきの日産量は186万個で市場の80%を占め、年間米使用量13万トン(もち米4万トン・うるち米9万トン)、年商(昨年の集団売上)は456億円です。各作業場が広いので人数の多さが目立ちましたが200人近い作業員の方が笹の葉に味付けしたもち米と肉を手作業で入れ素早く蒸す作業は圧巻でした(早い人で1分間に5〜6個製造するらしい)。蒸し機・殺菌機・冷却機・包装機の数と多工程作業員が多いのが目につきました。製造上、完全機械化は難しい面があり今後の課題を感じました。

コース見学してからは会議室で五芳齋の会社説明、ちまき製造工程のビデオを見てから工場の方々に質問・意見交換を行いました。特にちまきの製造工程についている品質・衛生面をお聞きしたところ各工程ごとのモニタリングであり製品の殺菌は120℃で芯温121℃とのことでした。また、異物混入としては原料由来のものがある。製品には製造年月日が記載され消費期限の表示はないが6から9ヶ月間であり、国が工場を製造を認める製造許可マークが包装に印字されているが、日本への輸出は基準の規制で無理とのこと。

中国の端午の節句は日本



五芳齋 理事長 長歴建氏と 五芳齋 団長 洪川氏

6演題が行われ、日本炊飯協会からは「日本炊飯協会の HACCP 認定と監査システム」について日本炊飯協会理事・HACCP 審査委員長である洪川氏の講演が明治ライステリカ(株)の木村氏による通訳で行われました。

## 3日目(5月31日)

**●食品展示会見学(嘉興国際食品展示センター)(午前)**  
9時にチェックアウトし展示面積1000㎡の展示会場に到着。入場口広場ではちまきの早巻きコンテスタが開催され大勢の観客が声援を送っている中を美しいコンパニオンの出迎えを受けて入場。正面に広い五芳齋のブースがありちまきの種類の多さに驚きました。約400社が出展し日本からは稲荷の松田食品工業(株)、わびびのカネタ(株)、海苔の柳山徳を含め6社が参加し盛況のなか米を主食とした日本の食文化を紹介していました。

夕食はファーストフード店と屋台で合計400店舗(おかゆ・ちまき・そば等)を所有する五芳齋の本店で夕食を頂き、その時に「稲花香」のご飯を始めて試食しましたがほのかな香がして大変興味を惹きました。

その後、上海に向けて出発、市内に入ると景色は一変し高層ビルのジャングルと高速道路の渋滞が待ち受けていました。途中、夜景が綺麗と言われる黄浦江のほとりのバンドと呼ばれる世界の銀行及び証券会社が集まる旧租界地区を散歩(すごい人出しました)対岸にはアジア一高いテレビ塔がある高層ビルが立ち並び記念写真を撮る姿が目につきました。その足で夕食を済ませホテル(上海南新雅大酒店)にチェックインし小休止後、あわただしく上海雑技団を鑑賞するため出発。ドーム型の中ではさすが中国と関心する手に汗を握る曲芸スリルとハラハラの連続と仕事から解放されたこともあり楽しい時間をアツと言つ間に過ぎホテルに戻りました。(その後、一部の人は街中を散策しカラオケも楽しめたことです)

最終日は残念ながら雨、8時30分にホテルチェックアウトし豫園の散策に向け出発しました。ここは明代高宮が18年を費やし造園した名園、園内には大小の楼閣があり古き長き中国の雰囲気が漂っていました。みやげ店が並んだ道をガイドさんの旗を目印に迷子にならないよう入念な案内を受けて歩き続け、途中から雨が強く降り大変でしたが落ちていた風情のある庭園と古風な建物(瓦屋根の彫刻、十二支の形の天然石)が雨でぬれた景色は素晴らしい。歴史が感じられ感動し、散策途中、小休止を兼ね時間を気にしながら中国茶を試飲しました。(団長が気に入るお買い上げ)

## 4日目(6月1日)

**●上海市内視察及び観光**  
最終日は残念ながら雨、8時30分にホテルチェックアウトし豫園の散策に向け出発しました。ここは明代高宮が18年を費やし造園した名園、園内には大小の楼閣があり古き長き中国の雰囲気が漂っていました。みやげ店が並んだ道をガイドさんの旗を目印に迷子にならないよう入念な案内を受けて歩き続け、途中から雨が強く降り大変でしたが落ちていた風情のある庭園と古風な建物(瓦屋根の彫刻、十二支の形の天然石)が雨でぬれた景色は素晴らしい。歴史が感じられ感動し、散策途中、小休止を兼ね時間を気にしながら中国茶を試飲しました。(団長が気に入るお買い上げ)

朝食は南翔饅頭店の小籠包を美味しく頂きました。日本人に合った味付で大変美味しかったです。料理が出てくると美味しさと熱さで全員無口になり食べることに専念。聞かずによる日本にもお店があるとのこと帰国後はその店で再開を誓いました。

午後上海ヒルズ世界第3位の高さ(492m)の展望台まで高速エレベーターで一気に上りましたが、あいにくの雨で視界が悪く見

えませんでした。展示写真やみやげ物を見ながら過ごす時間、市内にあるヤオハンを観察。短時間ではありましたが1階はおしゃれなブランド店が並び、地階は食品売り場で日本と同じようなレイアウトでレジも日本式でにぎり寿司も陳列していましたが、お国柄が漢方食材も豊富でした。その後、雨がさらに強くなり観光バスに乗り急ぎ空港に向かいました。

## 5日目(6月2日)

空港ロビーに到着し現地で大変お世話になりました案内役の葛さんとバスガイドさんとご一緒でお別れとなり、洪川団長とバスガイドさんがハグし別れを惜しみ記念写真を撮っているシーンには感動しました。出国審査を済ませ搭乗ロビーに行くと言われた行が悪いのか雨のため予感的中し出発時間が長いので皆でビールを飲みながら雑談し時間を過ごしました。しばらくして搭乗手続きが始まり関西グループとはここで別れを惜しみながら成田に向かいました。

機内では遅れた分電車の乗り継ぎ時間が間に合うか微妙になり皆落ち着かない状況でしたが無事成田に着陸しました。その時の約束は自分の手荷物を受け取った者から順次解散し乗り換え電車に直行することを決めていました。幸いにも乗り継ぎ電車の切符売り場で最後の一人が来るのが間に合い(団結と厚い友情が芽

生を駆け足で電車で飛び乗り深夜になりましたが全員が無事に帰宅出来ました。

今回、初めて参加しましたが、外国の食品工場を品質管理者の目から見たり意見交換をして親睦を深めることが出来たのは大変有意義でありました。また、日本炊飯協会のもく会員が共通の目的で研修に参加し交流(仲間意識・協力関係)が深まり情報収集、情報交換ができ、今後の仕事に役立つと確信いたしました。今後このような企画を国内外問わず継続して頂けることを望みます。

第10回中国ちまき文化祭開幕式

**60周年記念 炊飯システム**

# 1釜炊飯機

誕生!

**超省エネ!**

ガス消費量 約50%削減(当社比)

従来 新型

**究極のかまど炊き!**

**特許出願中**

- 追加生産などの半釜炊き可能。
- 1釜ごとの火力調整が容易。
- 歩留率の向上。

おかげさまで60周年



# 学校給食から牛乳を排除する問題

ごはんソムリエ講師 山本良郎



昭和三十九年(一九五四年)に学校給食法が成立し、パンと牛乳が定番の給食がスタートしましたが、昭和五十二年(一九七七年)に米飯が導入され、パンに代わって「飯」に牛乳を組み合わせた給食が登場しました。

その後平成十七年(二〇〇五年)には、食育の基本理念を定め、地方公共団体等の食に対する責務を明らかにし、食育に関する施策の基本を定めた「食育基本法」が制定されました。ここで食育とは、健全な食生活を実現し、食文化の継承、健康の確保等が図られるように、自らの食について考える習慣や食に関する知識・判断力を身に付けるための学習とされ、進められること、併せて、いわゆる「食育」を重視する観点から、「その推進」もまた新規に盛り込まれました。

ところが最近、和食が世界遺産に登録されたこともあって、給食給食と食献立に牛乳はそぐわないという理由で、学校給食から牛乳を外す動きが出てきました。これは学校給食法の趣旨から見ても由々しき問題ですので、これを機に和食給食と牛乳の両立について考えてみました。

それぞれ一定量組み合わせることで、食事全体としての蛋白質の質(アミノ酸価)を高めてきました。ただ、ご飯の場合には、牛乳を使わずにいわゆる和食の定番と言え大豆製品(味噌、豆腐、納豆など)と組み合わせることで、食事全体としてのアミノ酸価を高めることが出来ます。

平成十四年四月より、食品衛生法で加工食品中のアレルギー表示が制度化され、アレルギー発症件数の多い卵、牛乳、小麦、そば、落花生の5品目が表示義務食品として、また過去に一定の頻度で発症が報告された20品目が、表示推奨品目として指定されました。その後平成二十年六月に、従来後者の範疇に入れられていたふじやが義務食品に変更されましたが、米はどの品目にも指定されていません。

②米蛋白質はアレルギー性が低い  
平成十四年四月より、食品衛生法で加工食品中のアレルギー表示が制度化され、アレルギー発症件数の多い卵、牛乳、小麦、そば、落花生の5品目が表示義務食品として、また過去に一定の頻度で発症が報告された20品目が、表示推奨品目として指定されました。

③ご飯では食事摂取後の血糖値と血中インスリン濃度の上昇がパンより低く、食後の体熱発生は高い  
基礎糖質摂取時間後までの血糖上昇曲線(面積A)に示すように、同量の糖質を含む試験食投与後のAUC(面積)は、米がパンより低く、食後の体熱発生は高いことが示されています。

④学校給食と牛乳の係わり  
学校給食法には、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」と規定されています。従来学校給食で牛乳が与えられてきたのは、一義的には発育期に特に重要なカルシウムの供給源として最適と考えられたからです。

⑤カルシウムの供給源として  
パンと大豆製品の決定的な違いは、それらから摂取出来るカルシウム量が牛乳との組み合わせの方が著しく多い点です。カルシウムを含む食品からのカルシウムの吸収率が牛乳で最も高い点です。牛乳に含まれる主要蛋白質であるカゼ

イン(リン蛋白質)が分解されて出来るカゼインホスホペプチド(CPP)や乳糖が、カルシウムの腸管吸収を促進することが実証されています。骨を強くするにはカルシウムだけでなく、適量のリンが必要不可欠です。

人の一生の内、骨の発育が最も盛んな時期は小学学校給食の時期と重なっており、骨密度は20歳過ぎる頃にピークに達します。このピークに達するまでに十分なカルシウムとリンを摂取することが、骨の発育に大きく影響しています。

一方、運動をせずにカルシウムばかり取っても骨は強くなりません。骨の成長期にある年齢層の人は、適度な運動が必要で、骨の成長期には、十分な骨の発育を期待できません。

生活」が、果たして学校給食法がターゲットとしている年齢層にとって「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る」のに最適なものであるかどうかです。この年齢層にとって、カルシウム源が不足する食事は、将来に向けて骨格を残す重大事です。

⑥和食とは何か  
和食の醍醐味は「口調味」にあり、一汁三菜の並べ方に決まりがあるようですが、今では「口調味」が崩れていると聞きます。健康志向の高まりのせいか、副菜の味付けがかなり薄くなっています。本来は味の濃いご飯を口に含み、濃い味の味付けをして副菜を少しずつ口に運び、口の中で飯と合わせ、手頃な味を作り出していただくのが、言われてみれば、副菜の味が薄くなった(例えば塩梅、甘酢)ことでその意義が薄れ、今ではせいぜいいわゆる「三角食」が和食のイメージになっていくのかも知れません。

食育では、「食文化の継承」を重視しながら「健康の確保」が大きなテーマとして謳われています。この点を見れば、和食のイメージを身に付けるための大切な「学習」としての「給食」を論じてはならない、と考えます。「和食は口調味に凝り固まらず、三角食(いわゆる順番食)とは違う」のサイクルの最後に牛乳があると考えれば、「食文化の継承」と「健康の確保」を両立させることが可能ではないでしょうか。

⑦和食とパンの比較  
パンはパンと比較して、幾つかの点で優れています。①蛋白質の質(アミノ酸価) 蛋白質の栄養価は必須アミノ酸の板を組み合わせることで、出来たものに例えられます。一つも基準に満たない必須アミノ酸(制限アミノ酸)があると、その時点で水が溜まらないうような理屈で、各必須アミノ酸がバランス良く含まれている蛋白質(アミノ酸価100)の利用性が最も高くなります。

⑧ご飯では食事摂取後の血糖値と血中インスリン濃度の上昇がパンより低く、食後の体熱発生は高い  
基礎糖質摂取時間後までの血糖上昇曲線(面積A)に示すように、同量の糖質を含む試験食投与後のAUC(面積)は、米がパンより低く、食後の体熱発生は高いことが示されています。

⑨学校給食と牛乳の係わり  
学校給食法には、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」と規定されています。従来学校給食で牛乳が与えられてきたのは、一義的には発育期に特に重要なカルシウムの供給源として最適と考えられたからです。

⑩カルシウムの供給源として  
パンと大豆製品の決定的な違いは、それらから摂取出来るカルシウム量が牛乳との組み合わせの方が著しく多い点です。カルシウムを含む食品からのカルシウムの吸収率が牛乳で最も高い点です。牛乳に含まれる主要蛋白質であるカゼ

イン(リン蛋白質)が分解されて出来るカゼインホスホペプチド(CPP)や乳糖が、カルシウムの腸管吸収を促進することが実証されています。骨を強くするにはカルシウムだけでなく、適量のリンが必要不可欠です。

人の一生の内、骨の発育が最も盛んな時期は小学学校給食の時期と重なっており、骨密度は20歳過ぎる頃にピークに達します。このピークに達するまでに十分なカルシウムとリンを摂取することが、骨の発育に大きく影響しています。

一方、運動をせずにカルシウムばかり取っても骨は強くなりません。骨の成長期にある年齢層の人は、適度な運動が必要で、骨の成長期には、十分な骨の発育を期待できません。

⑪和食とパンの比較  
パンはパンと比較して、幾つかの点で優れています。①蛋白質の質(アミノ酸価) 蛋白質の栄養価は必須アミノ酸の板を組み合わせることで、出来たものに例えられます。一つも基準に満たない必須アミノ酸(制限アミノ酸)があると、その時点で水が溜まらないうような理屈で、各必須アミノ酸がバランス良く含まれている蛋白質(アミノ酸価100)の利用性が最も高くなります。

⑫ご飯では食事摂取後の血糖値と血中インスリン濃度の上昇がパンより低く、食後の体熱発生は高い  
基礎糖質摂取時間後までの血糖上昇曲線(面積A)に示すように、同量の糖質を含む試験食投与後のAUC(面積)は、米がパンより低く、食後の体熱発生は高いことが示されています。

⑬学校給食と牛乳の係わり  
学校給食法には、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」と規定されています。従来学校給食で牛乳が与えられてきたのは、一義的には発育期に特に重要なカルシウムの供給源として最適と考えられたからです。

⑭カルシウムの供給源として  
パンと大豆製品の決定的な違いは、それらから摂取出来るカルシウム量が牛乳との組み合わせの方が著しく多い点です。カルシウムを含む食品からのカルシウムの吸収率が牛乳で最も高い点です。牛乳に含まれる主要蛋白質であるカゼ

イン(リン蛋白質)が分解されて出来るカゼインホスホペプチド(CPP)や乳糖が、カルシウムの腸管吸収を促進することが実証されています。骨を強くするにはカルシウムだけでなく、適量のリンが必要不可欠です。

人の一生の内、骨の発育が最も盛んな時期は小学学校給食の時期と重なっており、骨密度は20歳過ぎる頃にピークに達します。このピークに達するまでに十分なカルシウムとリンを摂取することが、骨の発育に大きく影響しています。

一方、運動をせずにカルシウムばかり取っても骨は強くなりません。骨の成長期にある年齢層の人は、適度な運動が必要で、骨の成長期には、十分な骨の発育を期待できません。

生活」が、果たして学校給食法がターゲットとしている年齢層にとって「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る」のに最適なものであるかどうかです。この年齢層にとって、カルシウム源が不足する食事は、将来に向けて骨格を残す重大事です。

⑮和食とパンの比較  
パンはパンと比較して、幾つかの点で優れています。①蛋白質の質(アミノ酸価) 蛋白質の栄養価は必須アミノ酸の板を組み合わせることで、出来たものに例えられます。一つも基準に満たない必須アミノ酸(制限アミノ酸)があると、その時点で水が溜まらないうような理屈で、各必須アミノ酸がバランス良く含まれている蛋白質(アミノ酸価100)の利用性が最も高くなります。

**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。

**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 | 検索

**株式会社サタケ** <http://www.satake-japan.co.jp/>

■ 広島本社 (食品システム課) ■ 東京都千代田区外神田4丁目7番2号 (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

サタケは、お米で元気になる。 FOOD ACTION NIPPON みんなで食料自給率アップ!

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。

**アミノ酸価**

食品に含まれるたんぱく質は20種類のアミノ酸から構成されている。この中の8種類のアミノ酸は人の体内で合成されないため、必須アミノ酸と言われる。基準パターンとして定められた各必須アミノ酸の量を100としたとき、食品中のアミノ酸の量を比較すると、その値をアミノ酸価という。

精白米のアミノ酸価(栄養価) アミノ酸の桶

精白米 61



—みなさんこんにちは—  
**高田食糧株式会社**

富山県富山市上赤江町1丁目8番13号 代表者:代表取締役社長 高田千明

電話番号 076-441-4361(代) / 創業開始 大正2年10月  
営業品目 米穀類・米飯・食料品・洗剤の販売 / 従業員 78名



弊社は、大正2年に米穀・雑穀の販売業として創業、昭和41年7月に法人化し、高田食糧株式会社となりました。

以降、米穀類の販売を中心に事業を展開し、現在の炊飯事業の営業品目は、酢飯・白

飯・炊込御飯・2次加工品です。常に地域のみなさまのニーズにこたえるべく「安全で・安心な商品」の提供を心がけており、平成25年に公益社団法人日本炊飯協会のご指導のもと HACCPの認定を取得いたしました。

今後、協会からのアドバイスを受けながら継続的な品質の向上を図り、お客様からより一層の信用と信頼を得るとともに、炊飯商品の消費拡大へ繋げていきたいと考えております。

**会員だより**

公益社団法人 日本炊飯協会 県別会員一覧表

1.正会員(70社)

平成26年5月28日

北海道	札幌市	(株)ふか河 サッポロライス(株)	中部	静岡県	(株)遠州米穀 (株) マルヨ		
東北	青森県	(株)鈴葱	中部	愛知県	JAあいち経済連 (株)エザカ 米常ライス(株) (株)フクミツ (株)キセキ東海 エイティエイトジャパン(株) (株)だるま.名古屋支社		
	宮城県	ボン・リー宮城(株) (株)JA加美よつばラドファ					
	山形県	(株)サンコー食品 (株)ベストフーズ					
関東	福島県	(株)東邦フードサービス	近畿	京都府	(株)煌 三彩食品(有) 丸仙製パン(株)		
	茨城県	(株)オーシャンフーズ					
	群馬県	マック食品(株) (株)新川屋 (株)わびすけ					
中部	埼玉県	明治ライスデリカ(株) (株)サンフレッセ	近畿	三重県	コメックス(株) (株)いいなダイニング (株)デリカ・アイフーズ ダイワサミット(株) 日本食糧卸(株) (株)寺本商店		
	千葉県	(株)川島屋 全農パールライス東日本(株) 伊丹産業(株)					
	東京都	(株)イクタツ (株)丸千 (株)ミツ和 ワコーライス(株) (株)銀しゃり (株)食彩房成木屋					
中部	神奈川県	(株)ミツハシ (株)佐々木商店 (株)四季楽 (株)ジャンボリア 小田急食品(株)	中国	岡山県	岡山パルライス(株) (株)ポスト ごはんの里 (株)丸和 ハゴロモ(株) 広島駅弁当(株)		
	長野県	(株)豊炊飯 ベイクックコーポレーション(株) (有)炊飯センター柳澤			四国	愛媛県	シムセイフードサービス(株) 全農高知県本部米穀総合課
		新潟県					ミシマデリカ(株)
中部	石川県	(有)金沢炊飯センター	九州	福岡県	北九炊飯(株) (株)のぼる JAふくおか八女 (株)どんどんライス		
	福井県	(株)しゃりー					
中部	富山県	高田食糧(株)	海外	韓国	SAMSUNG WELSTORY(株)		
	岐阜県	(協)岐阜県ライスセンター			中国	浙江五芳齋実業有限公司	

役員名簿 公益社団法人日本炊飯協会 平成26年5月23日

協会役務	会社名	役職名	氏名	
会長	株式会社 サンフレッセ	代表取締役社長	富澤 三継	非常勤
副会長	株式会社 ミツハシ	代表取締役会長	三橋 美幸	非常勤
副会長	株式会社 新川屋	代表取締役社長	坂田 文男	非常勤
専務理事	公益社団法人 日本炊飯協会	事務局長	三橋 昌幸	常勤
理事	明治ライスデリカ株式会社	代表取締役社長	奥 正明	非常勤
理事	株式会社 川島屋	代表取締役社長	川島 弘士	非常勤
理事	株式会社 どんどんライス	代表取締役社長	平井浩一郎	非常勤
理事	協同組合 岐阜県ライスセンター	副理事長	柳原 健志	非常勤
理事	株式会社 煌	専務取締役	泉本 哲男	非常勤
理事	株式会社 ジャンボリア	代表取締役社長	千田 法久	非常勤
外部理事	公益社団法人 日本炊飯協会	HACCP 審査委員長	波川 尚武	非常勤
外部理事	公益社団法人 日本炊飯協会	最高顧問・理事	福田 耕作	非常勤
外部理事	株式会社 太平洋企画	代表取締役社長	岩永眞佐子	非常勤
外部理事	江上料理学院	院長	江上 栄子	非常勤
外部理事	女子栄養大学	学長	香川 芳子	非常勤
外部理事	木元事務所	評論家・ジャーナリスト	木元 教子	非常勤
外部理事	参議院議員 (財)日本健康・栄養食品協会	参議院議員 会長	山東 昭子	非常勤
外部理事	主婦連合会	参与	清水 鳩子	非常勤
外部理事		フードプランナー	山下 幸子	非常勤
監事	愛知県経済農業協同組合連合会	米穀部長	中野 修	非常勤
外部監事	浅木公認会計士事務所	税理士	浅木 克真	非常勤

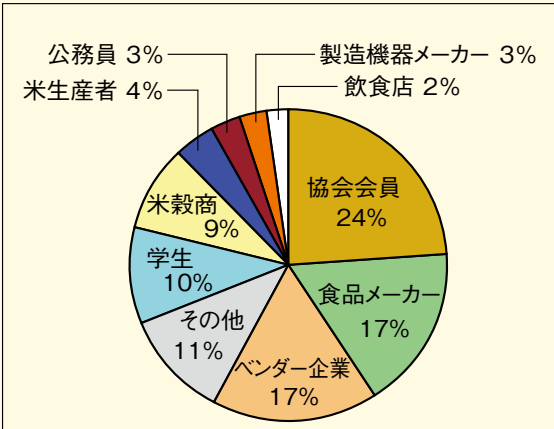
2.賛助会員(19社 順不同)

- (株)AIHO
- (株)コバヤシ
- キュービー醸造(株)
- 京豊エンジニアリング(株)
- 積水化成工業(株)
- (株)中西製作所 東日本フードシステム課
- (株)Mizkan 東日本支社
- 朋和産業(株)
- マルカン酢(株) 東京支店
- 横井醸造工業(株)
- 東京冷化機工業(株)
- 平成ケミカル(株)
- (株)プロシスタス
- (株)ヒロテック
- 信和産業(株)
- (株)サタケ
- 鈴茂器工(株)
- (株)みすずコーポレーション
- 大塚食品(株)

平成26年度(第9回)ごはんソムリエ認定試験が3月18日、19日の2日間にかけて女子栄養大学駒込キャンパスで開催されました。

今回の受験者は131名、合格者は114名(合格率89%)。今回までの9回にわたる認定試験でごはんソムリエ合格者は806名になりました。(詳細報告は次号で)

ごはんソムリエ認定試験受験者の種別



**ごはんソムリエ**  
第9回認定試験開催

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 橋ビル5F  
TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741

**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。**

夢を包みたい  
**HOWA**  
食品パッケージなら  
おまかせ下さい。

- 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**  
〒274-8502 千葉県船橋市習志野4-16-12  
TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082