

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28年通常総会開催

家庭における米の消費量が年々減少するなか、特ににぎりブームが牽引して中食外食向けの米消費量は回復。炊飯業界でも品質向上にむけ積極的に設備投資する動きも見られる。

一方、28年産米の作柄状況によつては銘柄米価格の上昇、更なる消費減退も懸念される。生産現場での米生産コスト低減と生産性の向上、流通における値ごろ感のある中米確保など喫緊の課題は多い。

公益社団法人日本炊飯協会は、5月20日(金)、東京都中央区銀座のコーポラード・マリOTT銀座東武ホテルで平成28年通常総会・懇親会を開催した。

会長挨拶

公益社団法人
日本炊飯協会会長
福田耕作



割にも及び価格高騰と玉不足による米消費の減少です。農水省でも毎年8万t(80万t)10年間も減少すると推計されています。更に3〜4年毎に

きている値上げによる減少量は予測が来ません。だからと言って原料米の品質を低下させたらお客様は絶対に戻ってきません。消費減退させる事の無いよう

に英知を絞り、頑張るしか道はないと思えます。炊飯業界は労働集約型産業であり、昨今の労働力不足の煽りを受け厳しい環境にはありますが、お取引先企業の手不足も深刻で、米飯加工品の外注化は増加傾向にあり、我々の受注量が増えている事が唯一のプラス要因と捉えて、前向きに、お取引先様と共に努力して参ります。

4月14日に発生した熊本地震から地震が統括しており、熊本地区を中心に壊滅的な打撃を受けておりますことに、心からお見舞い申し上げます。農林水産省からも被災地への緊急

支援の要請を受け、九州の会員(株)どんとんライス、(株)ヨコヤマ、(株)のぼる、北九炊飯(株)の4社にご協力頂き、6日間に渡り被災地におにぎりといなりをお届け致しました。

熊本市に本拠を置く我々の仲間(株)ヒライも125店舗の内、熊本の店舗については被害甚大でしたが、地震直後から営業開始し、10日後には殆どの店舗が開店したとの驚異の復興の御報告を受け「先ずはお客様全社員一丸の徹底した経営理念」を身近に学び、オーナーの意気込みで逆

境も底力になる勇気を頂きました。自らが被災者でありながら「先ずは救援第一」に接し災害救援の原点を教えられました。当協会が行っている活動の一つのごはんソムリエ認定事業は認定者が千人以上になり毎年定員オーバーで応募者にご迷惑を掛けていました

が、昨年のこの席上で穀物検定協会山本会長からも叱咤激励を賜わり、今年度から年2回開催出来る運びとなりました。御尽力を賜わり有難う御座いました。

又、災害時緊急支援事業等の社会貢献度の高い事業は今後共、積極的に取り組んで参ります。

協会員の為の炊飯協会を基本的理念として今後共、公益性を重んじ活動を通じて参りますので関係各位の御協力を御願ひ申し上げます。皆様方の御繁栄を祈念し御挨拶と致します。

× × ×

通常総会では、平成28年度事業計画①炊飯事業の衛生管理の高度化、②ごはんソムリエ認定事業③広聴・広報事業等④災害時の物資援助及び補助制度により緊急援助対応を促進⑤食品衛生推進事業

平成28年予算も3月末には過去最高の97兆円弱に決まり、国内総生産GDP六百兆円実現に向けて力強く歩き出しました。大企業の法人実効税率は引き下げられますが、法人減税の恩恵を余り受けられない我々の中小企業にも、新たな設備投資減税制度が設けられる様です。

しかし個人消費の指標である消費支出は最も恐れていることは昨今の原料米の2

平成27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28年3月31日

総生産量	185.2 (千トン)
[前年度総生産量]	180.0 (千トン)
売上高	593 (億円)
前年比	102.9 %
精米使用量	84 (千トン)

※売上高は、例年とおり @320/ごはん1kg として計算している。

出荷先比率

毎年明に実施している炊飯市場規模実態調査(平成27年度分)

更に3〜4年毎に

きている値上げによる減少量は予測が来ません。だからと言って原料米の品質を低下させたらお客様は絶対に戻ってきません。消費減退させる事の無いよう

に英知を絞り、頑張るしか道はないと思えます。炊飯業界は労働集約型産業であり、昨今の労働力不足の煽りを受け厳しい環境にはありますが、お取引先企業の手不足も深刻で、米飯加工品の外注化は増加傾向にあり、我々の受注量が増えている事が唯一のプラス要因と捉えて、前向きに、お取引先様と共に努力して参ります。

4月14日に発生した熊本地震から地震が統括しており、熊本地区を中心に壊滅的な打撃を受けておりますことに、心からお見舞い申し上げます。農林水産省からも被災地への緊急

支援の要請を受け、九州の会員(株)どんとんライス、(株)ヨコヤマ、(株)のぼる、北九炊飯(株)の4社にご協力頂き、6日間に渡り被災地におにぎりといなりをお届け致しました。

熊本市に本拠を置く我々の仲間(株)ヒライも125店舗の内、熊本の店舗については被害甚大でしたが、地震直後から営業開始し、10日後には殆どの店舗が開店したとの驚異の復興の御報告を受け「先ずはお客様全社員一丸の徹底した経営理念」を身近に学び、オーナーの意気込みで逆

境も底力になる勇気を頂きました。自らが被災者でありながら「先ずは救援第一」に接し災害救援の原点を教えられました。当協会が行っている活動の一つのごはんソムリエ認定事業は認定者が千人以上になり毎年定員オーバーで応募者にご迷惑を掛けていました

が、昨年のこの席上で穀物検定協会山本会長からも叱咤激励を賜わり、今年度から年2回開催出来る運びとなりました。御尽力を賜わり有難う御座いました。

又、災害時緊急支援事業等の社会貢献度の高い事業は今後共、積極的に取り組んで参ります。

協会員の為の炊飯協会を基本的理念として今後共、公益性を重んじ活動を通じて参りますので関係各位の御協力を御願ひ申し上げます。皆様方の御繁栄を祈念し御挨拶と致します。

× × ×

通常総会では、平成28年度事業計画①炊飯事業の衛生管理の高度化、②ごはんソムリエ認定事業③広聴・広報事業等④災害時の物資援助及び補助制度により緊急援助対応を促進⑤食品衛生推進事業

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 精米機 ミルマスター

異物を除去 光選別機 ビカ選GRAND

硬さ・粘り計 炊飯米の評価 炊飯食味計

加圧式IH炊飯ライン (株式会社プロシタス共同開発機種)

半自動IH炊飯機 炊飯マイスター 節水型洗米機

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 120th FOOD ACTION NIPPON 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。 みんなで食料自給率アップ!

株式会社サタケ 120th FOOD ACTION NIPPON

■ 広島本社 (食品システム1課) 広島県東広島市西条西本町2番30号 TEL 082 (420) 8531
 ■ 東京本社 (食品システム2課) 東京都千代田区外神田4丁目7番2号 TEL 03 (3253) 5511

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

⑥米飯品位格付認定
事業「ごはんラン
キング」

⑦新規会員勧誘

⑧専門委員会活動
の報告があった。

一部役員の選任も
行い、千田法久理事
(株)ジャンボリア代表
取締役社長)、木津
嘉人理事(株)ミツハ
シ代表取締役社長)が
新副会長に、富澤三
継前会長(株)サンフ
レッセ代表取締役社
長)、川島弘士元会長
(株)川島屋代表取締役
社長)はそれぞれ理
事顧問に就任した。



新副会長に就任した(株)ジャンボリアの千田法久氏



同じく新副会長に就任した(株)ミツハシの木津嘉人氏

総会後の懇親会では、主務官庁の農林水産省、会員、米穀関連団体ら約160名が出席した。来賓には農林水産省から柄澤彰政策統括官、政策統括官付穀物課米麦

流通加工対策室石田慎二課長補佐、食料産業局食品製造課食品企業行動室三浦友聡課長補佐、同HACC P調整係橋本洋子係長、一般財団法人日本穀物検定協会から木野信秋営業部長、久保田元之関東支部長、関東支部松本伸介業務課長、国産米使用推進団体協議会から日本べんとう振興協会高橋正夫専務、日本惣菜協会佐藤総一郎会長、藤

記念講演 テーマ「稲作の未来を考える」

講師 吉田忠則氏(日本経済新聞社 編集局経済部編集委員)
コメ政策の大転換期となる平成30年以降の稲作産業の未来について、総会後にご講演をいただきました。

- 演題 1. コメ問題から見る農業の課題
2. 稲作経営の挑戦
3. 日本企業のミッションは何か
4. 新たな農業への模索について

今回は、コメ政策大転換期をまじかに控えた、大変関心の高い内容であり、協会会員だけでなく、大型農業者の方々、全農をはじめ団体関係者、国産米使用推進協議会のメンバー等、幅広くご案内差し上げ、多数の方にご参加を頂きました。

講師略歴

1989年京都大学卒業
同年日本経済新聞社入社
流通経済部、経済部、政治部を経て、
2003年中国総局(北京)駐在、
同年、「生保予定利率下げ問題」の一連の報道で新聞協会賞受賞

著書

「見えざる隣人—中国人と日本社会」(日本経済新聞社、2009)
「農は甦る」(日本経済新聞社、2012)
「コメをやめる勇気」(日本経済新聞社、2015)
コメを止める勇気の紹介(日経ブック&ビデオクラブから)日本農業の再生を訴える大胆な提言を行っており、丹念な現場取材と農業問題を全体から見る視点を合わせ持った日本農業論で、安易な議論を排す地に着いた内容です。兼業農家の急減、止まらない高齢化—。減反廃止、農中改革などの農政転換が図られているが、コメを前提としていては問題解決は不可能だ。等、「生き残るコメは何か」を、日経新聞編集委員が正面から問うています。



「稲作の未来を考える」をテーマに記念講演を行った吉田忠則氏



農林水産省 政策統括官 柄澤彰氏

木吉紀専務、日本弁当サービス協会から夏目廣専務、公益財団法人米国安定供給確保支援機構から中島宣明常務、大型農

業経営者岡雅典氏、有限会社フクハラフアーム福原昭一代表、JA全農米穀部主食課金森正幸課長らが出席した。

農林水産省の柄澤彰政策統括官は、「熊本地震で福田会長、九州の協会会員企業が熊本震災発生直後の4月16日土曜日の早朝から、緊急食料支援にご協力いただき、4月17日からの6日間で、『おにぎり11万5千個』『いなり3万5千個』の提供をいただきました」と謝意を述べるとともに「コメの消費減退を食い止めなければならぬ。『おにぎり』



五芳斎 歴建平理事長

「おにぎり」需要が拡大して消費に一定の回復が見られており、しっかりと事業者の皆様は原料米をお届けすることも行政の役目と認識している。

生産サイドにおいてもマーケットインの発想で安定供給できるコメを生産をお願いしている。現在の政策を全力で推進していきたい」と挨拶した。副会長に就任した千田法久副会長が「炊飯技術は近年進歩しており弁当も含めコメを色々な形で消費者に提供できるようになった。コメ価格が上昇する中、Bランク中心の安いコメをしっかりと供給できるような副会長として皆さんのお手伝いが出来るよう頑張りたい」と木津嘉人副会長が「副会長という大役を仰せつかったがコメ業界が大変革期にあるなか、微力であるが精一杯頑張りたい」と就任の挨拶をそれぞれ述べた。



乾杯の音頭を取った山東昭子氏

山東昭子理事は「農業問題は国家戦略として考えていかなければならない大事な時期だ。長期的な視点に立って業界の発展のために一致団結して頑張っていきたい」と会員ならびに列席者の一層の活躍・発展を祈念して乾杯の音頭を取った。

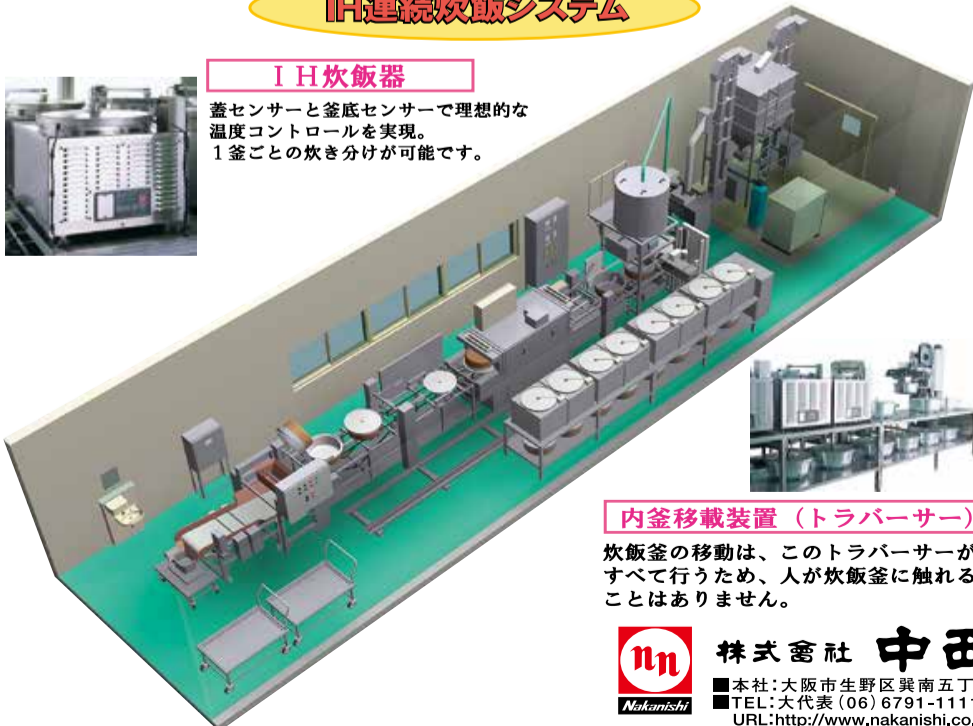
当協会では中国から入会している五芳斎 歴建理事長をはじめ、7名の方が懇親会に出席され、挨拶された。平成26年の5月には、五芳斎の歴建理事長が委員長となって開催した第10回中国ちまき文化祭にご招待いただき、当協会より11名が中



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。



内釜搭載装置(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。



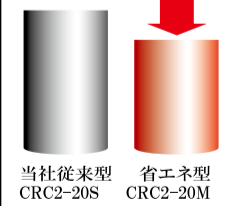
省エネ型ガス連続炊飯機

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。

低放射シリーズ

ガス消費量・CO



ランニングコスト

23%削減(当社比)



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



HACCP事前アドバイス

炊飯製品HACCPの認定までの流れでは、大きく3つの段階があります。

今回は、最初の段階①計画から最初の相談、打合せ(事前アドバイス)について、ポイントをご説明します。
「設備・施設投資計画が、変更可能な段階でのお声掛けを!!」
「計画概要は、まずは工場全体の平面図でお示しください。」

当協会のHACCP認定は、衛生管理の維持向上を図ることが第一の目的で、事業の経営者・従業員と一緒になって、より良い体制づくりについて考え、認定取得に向け積極的にアドバイスを行っています。

アドバイスは、まずは投資計画の概要がわかる工場全体の施設・設備の平面図を提示頂き、過剰な部分は無いが、必要な部分は無いが、必要なら追加する費用は交通費等の実費のみ)の活用を

す。これらを理解した上で、衛生管理レベル向上のためHACCP認定を目指すこの経営者の意思決定が認定に向けた出発点となります。

2 日本炊飯協会に連絡、事前アドバイスを受ける。(無料)

意思決定された経営者からのご連絡を受け、事前アドバイスがスタートします。

3 HACCPチームの編成および任命

チーム編成とありますが、メンバーの重複があっても構いません。具体的には、この方々(必要に応じて発行予定の会社を含む)をご相談をさせていただきます。

4 新設か改修か。改修の場合現在の設備で申請可能かの判断

まずは工場全体の概要がわかる平面図でおまかなな検討をします。すでに施設がある場合は必要に応じて現地へ出向き判断をします。

5 新設又は改修が必要な場合・高度化のための計画の作成(図面設計の段階で納得いくまでやり取りします)

(1) 区画 i. 隔壁の確認

釜の反転前の釜の蓋を取りご飯がむき出しになった時点から、容器に入れ蓋をするまでが微生物の二次汚染防止策が必要で、炊飯HACCPでは空気の清浄化

を求めています。従って、釜の反転付近が、清潔と清潔な区域の境目となり、隔壁が必要になります。すでにお釜反転時のご飯の品温は80℃前後で、冷却した場合でも、ここでの滞留時間は短く、室温を下げる必要性は高く、作業する方への配慮(28℃前後)だけが必要となります。

容器洗浄機

洗浄前の容器がある場所は汚染区域だが、洗浄後の容器がある場所は清潔区域となるため、容器洗浄機の容器出口付近に仕切線(間仕切り壁)を設ける必要があります。

(2) 清浄化区域の清浄化設備の検討

清浄化室の容積が大きく、室温を加工室並みに下げようとすると非常に経費がかかります。

食品工場では、空気の清浄化を炊飯HACCPのように求めるケースは少ないのが現状で、空調会社でも理解が難しい面があり関係者との打ち合わせは、特に念入りに行います。

(3) その他の必須項目の確認

i. 金属検出機

金属の混入は重篤な危害を招く恐れがあり、金属検出機の設置は必須となります。

ii. コンテナ洗浄・殺菌装置

容器の汚染防止対策は重要で炊飯HACCPでは容器洗浄に殺菌装置を義務付けています。

(4) 必須項目以外の改修が必要な項目の確認

次回からは炊飯製品HACCPの認定までの流れのうち、②HACCP認定に向けた申請と作業、③HACCP認定取得に向けた検査と更新認定の説明を行います。

炊飯製品HACCPの認定までの流れ

①計画から最初の相談、打合せ

1. 経営者の判断で炊飯HACCPに取り組むことを決定
2. 日本炊飯協会に連絡、事前アドバイスを受ける。(無料)
3. HACCPチームの編成および任命
4. 新設か改修か。改修の場合現在の設備で申請可能かの判断
5. 新設又は改修が必要な場合・高度化のための計画の作成(図面設計の段階で納得いくまでやり取りします)
 - (1) 区画 i. 隔壁の確認 ii. 動線 iii. 交差汚染の有無の確認
 - (2) 清浄化区域の清浄化設備の検討
 - (3) その他の必須項目の確認
 - i. 金属検出機 ii. コンテナ洗浄、殺菌装置
 - (4) 必須項目以外の改修が必要な項目の確認

②HACCP認定に向けた申請と作業

6. 高度化に関する資料の作成
 - (1) 図面の作成 設備配置図、清浄化区域の明示、作業者の動線、製品の動線
 - (2) 製造過程、危害分析、重要管理点の設定(総括表)
 - (3) 申請書添付資料の作成 清浄化区域の風量計算書
7. 高度化に関する申請書提出(事業者→協会)
 - (1) 高度化計画認定申請書
 - (2) 施設基準認定申請書(ハード) 必要添付書類
 - ①設備配置、清浄化区域、作業者・製品の動線を明示した図面
 - ②清浄化区域に関する風量計算書
 - (3) HACCP手法認定・指導申請書(ソフト) 必要添付書類
 - ①HACCPチーム編成表
 - ②HACCP総括表
 - ③製造管理基準書
8. 書類審査後現地にて認定審査(高度化計画認定通知書)
9. 工事着工(HACCPに関係の無い部分は先行して着工可)
10. 事前運用体制(ソフト)の整備管理基準書・作業手順書・記録書等の整備
11. 高度化計画完了報告(事業者→協会)

施設整備および事前運用体制整備完了報告書の提出

③HACCP認定取得に向けた検査と更新認定

12. 完成検査

ハードと管理基準書・作業手順・記録書のチェック

合格後認定証明書発行(協会→事業者)一年経過後から年1回の監査を行い認定の更新を行なう

ハードの維持と記録書類(HACCPの運用)の確認「更新認定」(協会→事業者)

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ちます。

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

「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/>

公益社団法人日本炊飯協会 役員名簿 (平成28年4月19日)

Table with 5 columns: 協会役務, 所属, 役職名, 氏名, and 勤務状況. Lists board members and staff of the Japan Rice Cookers Association.

株式会社パールライス宮城

宮城県黒川郡大和町まいの2-8-2 代表取締役社長 成田順治 電話 022-345-2877

会員だより

当社は、JA宮城経済連(現・全農宮城県本部)の食糧販売部門と精米会社である「宮城くみあい精米株式会社」が業務一体化のもと生産者と消費者を直結するパイプ役となるべく平成7年7月に設立されました。宮城県は「ササニシキ」「ひとめぼれ」「まなむすめ」「つや姫」をはじめとする良質米の産地であり、当社は「宮城県産米」の精米販売を主たる業務としております。

糊化するため、ごはんは膨らみがあり劣化が遅く炊飯釜での炊飯と比較しても商品の日持ちが良いのが特徴です。現在は宮城県及び隣県のスーパーマーケット等を中心に米飯・寿司等を日々製造販売しております。



米飯加工室



炊飯ライン



新炊飯工場全景

公益社団法人 日本炊飯協会 県別会員一覧表

Table listing members by prefecture (北海道, 東北, 関東, 中部, etc.) and their respective companies.

幹旋物資一覧表

食品衛生推進事業として、会員むけに幹旋をしています。

Table listing various supplies (bags, food, detergents, etc.) with columns for company name, contact info, specifications, and prices.

2.賛助会員(23社 順不同)

Table listing 23 supporting companies and their names.