

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29年臨時総会・賀詞交歓会開催

主食である米消費は前年比18万t減となり消費減速に歯止めがかからない。コストアップにより炊飯業界は大変厳しい環境が続く。需要に応じた米生産が求められるなか、生産現場では米生産コスト低減に取り組みも成果は見えずB級銘柄米は不足。原料米確保、コストアップ吸収策に各社は奔走する状況にある。30年産米の米政策改革を前に、引き続き課題は山積している。

公益社団法人日本炊飯協会は、1月26日(木)、東京都中央区銀座のコートヤード・マリOTT 銀座東武ホテルで平成29年新年賀詞交歓会を開催した。

会長挨拶

公益社団法人
日本炊飯協会会長 **福田耕作**



懸念致しております。今後はトランプ大統領の顔色を窺う、極めて不安定な年明けとなりそうです。

安倍総理の年頭挨拶は「先ずは経済最優先！デフレ脱却！」でしたが2年連続の主食米2割以上の高騰！は我々の炊飯業界には大打撃となっております。しかし産地は「米のコストダウン等、生産性」が上がった訳でないのに、生産者米価は2年で3割以上も値上げとなり、政策的には成功したのだと思います。

一方、米消費量は、値上げの為、高齢化・少子化による予測値8万t減を大きく上回り18万tも減少してしまいました。この傾向は30年の減反廃止！迄続くと思われ、炊飯業界は原料高と消費減少で水河期に入ったと思われ、米関連業界団体の年頭

新春から日本列島は好天気に恵まれ、幸先の良い新年を迎えられました。

しかし大寒に入ってからは一転し厳しい真冬の寒気が列島を襲っています。

昨年は世界中で予期せぬ出来事が多発しました。特に英国のEU離脱。極め付きは世界

一の大国アメリカで現状不安の表れとして、事前予測が大きく外れたトランプ大統領の当選でした。先進国の誇りの自由と民主主義の扱いに失敗したのか？今後は自己抑制を欠く

迎ムードも出ている中、期待と恐怖の大統領就任式が行われました。歴代の大統領の格調高い演説とは異なりアメリカファーストの連呼に思えました。約束通りTPP離脱表明もあり、今後日米の二国間交渉になれば日本の農業に与える影響は益々

厳しくなるのでは？と懸念致しております。今後はトランプ大統領の顔色を窺う、極めて不安定な年明けとなりそうです。

数年前から賀詞交歓会の御挨拶には「陽は又登る」を繰り返して来ましたが「水河期到来！」の今年の御挨拶は誠に申し訳なく、責任を痛感しております。この様な時には「地道に足元を見直しコストダウンを！」しかありませんが、微かに「東の方から陽が差し込んでくる」期待もあります。

又、折角この様に各界の方々が御集り頂いたので、自社の得意な商品のPRの場になる事を期待致しております。今後も「会員の為の協会」を旨として活動して参りますので宜しくお願い申し上げます。

臨時総会では、平成29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、⑥米飯品価格付認定事業「ごはんラッキンク」、⑦新規会員勧誘、⑧専門委員会活動)を決定した。

新規会員は、今年度、

当協合理事 渋川尚武氏

所感がマスコミに掲載されていますが、昨年と同様「米消費拡大」は全く見当たらず、最早、死語になってしまいました。

29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、⑥米飯品価格付認定事業「ごはんラッキンク」、⑦新規会員勧誘、⑧専門委員会活動)を決定した。

新年度事業計画(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、⑥米飯品価格付認定事業「ごはんラッキンク」、⑦新規会員勧誘、⑧専門委員会活動)を決定した。

当協合理事 渋川尚武氏

当協合理事 渋川尚武氏

所感がマスコミに掲載されていますが、昨年と同様「米消費拡大」は全く見当たらず、最早、死語になってしまいました。

新年度事業計画(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、⑥米飯品価格付認定事業「ごはんラッキンク」、⑦新規会員勧誘、⑧専門委員会活動)を決定した。

当協合理事 渋川尚武氏

当協合理事 渋川尚武氏

当協合理事 渋川尚武氏

ランニングコスト 23%削減(当社比)

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。

内釜移載装置(トラバースー)
 炊飯釜の移動は、このトラバース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。

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
 当社従来型 CRC2-20S 省エネ型 CRC2-20M

ランニングコスト 23%削減(当社比)

平成 29 年度事業計画

平成 29 年 1 月 26 日

1) 「炊飯事業の衛生管理の高度化」

① HACCP 法の高度化計画及び高度化基盤整備計画の認定

HACCP 法の趣旨精神に則って、適宜会員・会員外にも事前アドバイス等含めた取組をし、HACCP の高度化計画認定、及び高度化基盤整備計画認定を行い、これらを基盤に業界全体の衛生管理の向上を図る。

② 炊飯 HACCP 認定及び炊飯 PRP 認定

HACCP 高度化計画の認定後、工場の完成検査を行い、HACCP 認定を行う。また高度化基盤整備計画認定後、HACCP の前提条件にあたる炊飯 PRP 認定を行う。いずれも認定後年 1 回の更新認定を実施し、衛生管理レベルの維持向上を図る。

③ 事前アドバイス等

衛生管理レベルをより一層高め充実させるため、積極的に事前、事後のアドバイスを行う。

衛生管理の高度化を目指すために必要な教育研修を行う。また、表示についての研修も行う。

2) 「ごはんソムリエ認定事業」

第 12 回は、A 日程（3/21、22）と B 日程（3/23、24）の年 2 回の実施を踏まえ、受入れ人数の増と定着を図る。

3) 「広聴・広報事業等」

「ごはんサポートキャンペーン」の実施、機関紙「ごはんタイムス」の発行、新聞等の情報収集と発信、また情報伝達ツールとしてホームページの充実を図っていく。この他、官庁からの通達事項等重要事項には、解説を加えながら速やかに伝達し積極的な情報発信等の対応に努め、公益法人としての役割を果たしていく。

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する」

災害時に物資援助をした場合に補助を出す柔軟な制度により、被災者に民間としてできる緊急援助対応を促進していく。今後の緊急援助活動を充実させるように検討を重ね、緊急援助時に被災者のニーズにあった支援活動を展開していく。

5) 「食品衛生推進事業」

衛生的、安全な包装資材、洗剤等を選定し、品質管理の一助とトータル的なコストダウンにも寄与する事を目的として、請求業務等の事務を代行する。また、リサイクル法施行に伴い環境型の包装資材の開発及び選定を進める。

6) 「米飯品位格付認定事業<ごはんランキング>」

実態に即したご飯の品位格付認定方法により、協会独自の「美味しさ認定」ランク付け事業として更なる活性化を図る。認定に際し、食味官能検査に加え、細菌検査、精米分析による品質検査、及び米のトレース情報の確認も行っており、安全で安心のおけるごはんであることをさらに周知徹底する。

7) 「新規会員の勧誘」

学校給食事業者及び小規模炊飯事業者等にも、事前アドバイスが施設整備の実施に有益である等の「協会加入のメリット」を伝え、積極的に勧誘を行う。

8) 「専門委員会の活動」

技術委員会等において、会員に関わる諸問題及び米や環境等に関する情報の収集、分析を行い分かり易い情報提供に努める。



来賓を代表してごは
んソムリエ事業におい
て協力を頂いている一
般財団法人日本穀物検
定協会の井出会長が、
「我が国は米の消費減退
傾向にあるが、近頃は
当協会の実施する米の
食味ランキングにも表
れているが全体的に米
の食味が向上している。
中食・外食向け比率も高
くなっており、この美
味しさをより一層うま
く伝えていきたい。
当協会が当初からお手
伝いしているごはんソ
ムリエも既に一千名超
の認定者がありそれぞ
れ活躍している。ご飯
ランキングも炊飯米を
自信をもって消費者に

お届けする意味でも意
義深い。インバウンド
需要もあり和食の良さ
を国内外に伝えていく
その中心にあるのがお
米だ。今後皆さんと
手を携えて和食の良さ
を発信していきたい」と
挨拶した。
当協会の理事であり、
山東昭子参議院議員が
会員へ挨拶を行った後
に乾杯の発声を行った。
閉会の挨拶は奥正明
副会長が「トランプ米
大統領の誕生により日
本の貿易等が先行き不
透明となっている。主
原料の米相場が上昇し
我々炊飯事業者には敵
しい環境が続いている。
コストアップ吸収策を
喫緊の最重要課題とし、
究極の厳しい状態を打破
していく。四年で
あり運気を取り
込み商売繁盛の
年にしていき
たい。会員ならび
に列席者の一層
の活躍・発展を
祈念する」と述
べて参加者一同
で一本締めを行
った。

日本穀物検定協会会長
井出道雄氏



当協会理事
参議院議員
山東昭子氏



当協会副会長
奥正明氏



■事務局からのお知らせ

■通常総会のお知らせ

通常総会を左記日程で行います。

日時 平成 29 年 5 月 17 日(水)

通常総会 13 時 00 分～13 時 30 分

講演会 13 時 40 分～14 時 55 分

懇親会 15 時 00 分～17 時 00 分

場所 コートヤード・マリOTT 銀座東武ホテル

通常総会・3 階 龍田の間

講演会

総会の講演のテーマ(仮称)

「平成 30 年以降の稲作産業」について

(カルロース米の日本市場に及ぼす影響等)

講師 高木勇樹氏

J-PAO 日本アロ農業総合支援機構 理事長

(元農林水産省事務次官)

懇親会 2 階 さくらの間

会員の皆様におかれましては、万障お繰り合わせの上、出席頂きますようお願い申し上げます。

■外国人技能実習制度受入、期間が 5 年に延長

全ての業種で受け入れ期間が、3 年から 5 年に延長されます。

この法律は平成 28 年 11 月 28 日に国会で承認

されその後、1 年以内に条令で細則が決まり、

平成 29 年 11 月までは、施行となります。

惣菜事業の、就労の延長に関する試験等が決

まりましたら、ご案内申し上げます。

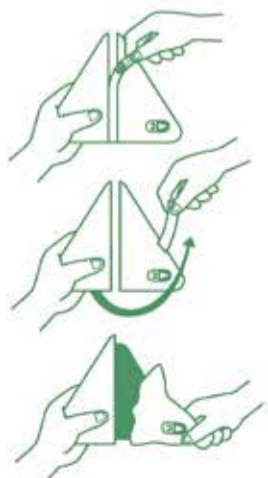
なお、建設業は、オリンピック 2020 年に

向け、時限措置として、外国人建設就労受入制

度がすでに施行され就労期間は 3 年からさら

に 2 ～ 3 年の延長となっています。

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

「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/>

表-1 官能検査結果の平均値と優位差(酢飯) カルローズとはえぬぎの比較

	シャリ玉			ネタ載せ		
	カルローズ	はえぬぎ	有意差	カルローズ	はえぬぎ	有意差
総合評価	-0.25	0.563	-	0.25	0.375	-
硬さ	-0.375	0.688	-	0.125	0.5	-
粘り	-0.5	0.875	*	0.063	0.563	-
粒感	-0.5	0.563	-	-0.188	0.625	-
シャリバナレ	-0.25	0.375	-	0.125	0.375	-
酢のなじみ	-0.313	0.375	-	0.87	0.25	-

表-2 官能検査結果の平均値と優位差(酢飯) カルローズとササニシキの比較

	シャリ玉			ネタ載せ		
	カルローズ	ササニシキ	有意差	カルローズ	ササニシキ	有意差
総合評価	-0.5	1.313	**	-0.5	1.25	**
硬さ	-0.563	0.875	**	-0.375	1.25	**
粘り	-0.125	0.5	-	-0.063	1.125	*
粒感	-0.75	1.188	**	-0.375	1.188	**
シャリバナレ	-0.688	1.125	**	-0.25	1.658	**
酢のなじみ	0.5	0.625	-	0	0.625	-

*は5%危険率、**は1%危険率で有意差ありを示す

検査するグループと国産米を先に食味検査するグループとした。測定結果は7段階の評価を3.0(3)に点数化し、各項目について品種と評価した順序(前後)の2元配置に割り付け、それぞれの主効果と、測定値の繰り返しから交互作用を計算した。それぞれ求めたF0値からF分布表による有意差があるかどうかの判定を行った。



食味試験の実施風景(株)ミツハシにて

表-1からカルローズとはえぬぎをシャリ玉で比較したときは、平均値でははえぬぎが全体的に高い値を示しているが有意な差はなく、粘りについてのみ5%危険率で有意であった。ネタを載せて食味試験をした場合は各項目とも両者間の差は小さくなり、統計的には有意な差は認められなかった。

表-2は同じくカルローズとササニシキを比較したもので、粘りと酢のなじみ方を除く各項目で、1%危険率で有意な前後、ネタを載せた場合でもカルローズの値は±0程度で同じような値であった。



食味試験にご協力頂いた皆様

表-1からカルローズとはえぬぎをシャリ玉で比較したときは、平均値でははえぬぎが全体的に高い値を示しているが有意な差はなく、粘りについてのみ5%危険率で有意であった。ネタを載せて食味試験をした場合は各項目とも両者間の差は小さくなり、統計的には有意な差は認められなかった。

表-1、表-2から分かるようにシャリ玉でのカルローズの平均値がはえぬぎの場合、ササニシキの場合とも、国産米の差は認められ、明らかにササニシキのほうが優れていた。

表-1、表-2から分かるようにシャリ玉でのカルローズの平均値がはえぬぎの場合、ササニシキの場合とも、国産米の差は認められ、明らかにササニシキのほうが優れていた。

は明治ライスデリカ(株)、白飯は(株)ミツハシにおいて実施し、パネルは当協会会員、及び国産米使用推進団体協議会メンバー(公社)日本べんとう振興協会、(一社)日本惣菜協会、(一社)日本弁当サービス協会、株式会社加工用米取引センターのご協力を得て実施しました。皆様のご協力に感謝申し上げます。

昨年2016年7月14日にカルローズとササニシキ、カルローズとはえぬぎについて酢飯適性を調査した。また今年に入りカルローズの2016年

食味試験についての説明風景(株)ミツハシにて



白飯の食味試験は、カルローズと国産米4銘柄

表-1からカルローズとはえぬぎをシャリ玉で比較したときは、平均値でははえぬぎが全体的に高い値を示しているが有意な差はなく、粘りについてのみ5%危険率で有意であった。ネタを載せて食味試験をした場合は各項目とも両者間の差は小さくなり、統計的には有意な差は認められなかった。

表-3 官能検査結果の平均値と有意差(白飯) (一回目の組み合わせ)

	カルローズ	きらら397	有意差	カルローズ	茨城コシ	有意差
総合評価	-0.25	0.56	-	-0.19	0.44	-
外観	-0.06	1.06	*	-0.19	0.63	-
香り	-0.06	0.69	-	0.19	-0.25	-
味	-0.38	0.63	*	-0.31	0.13	-
粘り	-0.50	0.94	**	-0.50	0.88	**
硬さ	0.63	-0.25	*	0.75	-0.69	**

表-4 官能検査結果の平均値と有意差(酢飯) (二回目の組み合わせ)

	カルローズ	つや姫	有意差	カルローズ	あさひの夢	有意差
総合評価	-0.5	0.69	*	-0.25	0.69	*
外観	0.13	0.31	-	-0.25	0.44	-
香り	0.00	0.88	-	-0.38	0.06	-
味	-0.94	0.81	**	-0.13	0.50	-
粘り	-0.88	1.06	**	-0.19	0.81	*
硬さ	0.75	-0.75	**	0.13	-0.13	-

*は5%危険率、**は1%危険率で有意差ありを示す

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。

加圧式IH炊飯ライン
(株式会社プロシスタス共同開発機種)

半自動IH炊飯機 炊飯マイスター

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
塵熱が少なく、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!

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

■ 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



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。

食中毒の発生状況

Table with 3 columns: 発生状況 (発生状況), 発生場所 (発生場所), 患者数 (患者数). Includes entries for 和歌山県御坊市の学校給食, 東京都立川市の学校給食, and 東京都小平市の学校給食.

小袋 (刻みのり) の写真



期限表示

商品表示

回収対象品写真

ノロウイルス食中毒(原因:刻みのり)、発生状況と今後の対策

平成 29 年 1 月下旬から 2 月下旬にかけて、学校給食でノロウイルス大規模食中毒(患者約 2 千人)が発生しました。刻みのりの委託先工場での汚染が確認され原因が特定されました。乾燥物(のり)であっても衛生管理は気を抜かずに行う必要があります。また製造委託がある場合には、委託先の衛生管理状況の確認も重要である、警告が発せられたといえます。

刻みのりの製造元、加工委託先、表示内容

刻みのりは、大阪市都島区のメーカー「東海屋」が出荷したもので、小袋の表示は製造者「東海屋」だが加工(裁断、袋詰め)は大阪市北区の「いそ小判海苔本舗」に委託していた。「東海屋」製造ののりを「いそ小判海苔本舗」に出荷し、裁断と袋詰め加工を委託しており、「いそ小判海苔本舗」が製造者に当たるが、小袋の表示に製造固有記号は見当たらない。

ノロウイルスの検出(遺伝子型が一致)

問題となった刻みのりの加工委託を受けた工場のトイレ周辺及び裁断機から、また東京都立川市・小平市で保管している製品からノロウイルスが検出され、いずれも食中毒患者の便から検出したノロウイルスと遺伝子が一致し、汚染の状況が確認された。

ノロウイルス対策(全ての食品について衛生管理の徹底をはかる)

- ① 今回の食中毒発生事例にみられる様に、加熱工程後の加工におけるノロウイルス汚染(二次汚染)が食中毒原因になっており、おにぎりやシャリ玉などの殺菌工程(炊飯)後の製造工程の衛生管理が、より重要であることを認識し衛生管理に取り組む。
② 仕入先に、食品製造の衛生管理状況に問題がないかの確認をとる。

製造委託がある場合、委託先の衛生管理状況も確認しているかのチェックも行う。
③ 各社で、製造委託をする場合、委託先の製造工程が契約通りに実施されているか確認し、衛生管理状況のチェックを実施する。

ノロウイルス対策(全ての食品について衛生管理の徹底をはかる)
① 手洗い
② トイレでの対策
③ トイレでは、作業着から着替え、マスク・帽子・エプロンは取り、靴は履き替えての使用を徹底する。

公益社団法人 日本炊飯協会 県別会員一覧表

幹旋物資一覧表

Table listing members of the Japanese Rice Cookers Association by prefecture, including Hokkaido, Tohoku, Kanto, Chubu, and Overseas.

Table listing various supplies such as gas bags, food bags, disinfectants, and rice cookers, including company names, specifications, and prices.

Table listing sponsors of the Japanese Rice Cookers Association, including companies like AIHO, Kobayashi, and others.