

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年度通常総会開催

(公社)日本炊飯協会は、5月17日(水)、東京・銀座のコートヤード・マリOTT銀座東武ホテルで平成29年度通常総会・懇親会を開催した。総会で役員選任があり、新会長に坂田文男が就任した。

消費者の低価格志向や個人消費の節約志向は相変わらず強く、景気回復の気持は広がっていません。米価格は2年続けて値上げとなっているが、炊飯製品の納入先各社は、製品価格アップに慎重姿勢を続けており、2年続けて値上げとなった米価格を納入価格に転嫁する交渉は難しい状況です。炊飯業界の経営は極めて厳しい環境にあり、知恵を出し合う必要があります。

新会長挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会会長
坂田文男



日銀は、GW直前の4月27日に、我が国経済は企業収益や雇用、所得環境に改善が見られ、国内景気判断を従来の「緩やかな回復基調」から「緩やかな拡大基調」に転じつつあると、9年ぶりの拡大を説明しました。また「2%の物価上昇達成は30年度頃」と目標は堅持しています。

一方「デフレ脱却はイリユージョン(幻想)」との見解もあり、また消費者の低価格志向や個人消費の節約志向は相変わらず強く景気回復の気持が広がっておらず、混沌とした状態になっているように思われます。中食外食業

界では当然のことながら価格アップによる消費減退を非常に警戒しており、製品価格のアップには慎重な姿勢を変えていません。

我々の主原料の米は、27、28年と2年間で20%以上も値上げされており、しかも28年は豊作の中での値上げで、説明のつかない理由であり価格交渉は大変厳しいものがあります。原料比率の高い炊飯業界は「原料高、製品安のスパイラル」に入り、極めて深刻な経営危機に晒されています。お客様は「品質と価格」で商品を選ばれますので、使用米ランクを下げるな

料用専用品種の生産を奨励したいと思えます。

平成30年には減反廃止が公約された29年度の米価の見通しが懸念されていますが、「まさか3年連続して大幅な値上げは無いだろう」と期待をする中で、①全農の買取り集荷の導入による相場の波乱 ②精米買取を、現在の4割→9割へ拡大。この事による卸市場の混乱 ③JAの集荷率低下懸念からの高値買取り 等、「まさか」の事態発生が懸念され警戒しております。

飼料用米は、29年度も50万t程度が生産されると思われ、当局では飼料用専用品種の生産を奨励したいと思えます。

予てから言われていた「強い米農業、攻めの農業、農業を成長産業」の実現に向け、「陽は又登る」を期待しても、中々にはならず、逆に「日陰が長くなる」事を覚悟せざるを得ないように思われます。大変な時期に会長に就任したと思っております。この様な時こそ、お互いが「きめ細かく情報交換」し、「知恵を出して協力」していく必要があると思えます。中食業界が結束して出来るだけのバイイングパワーを発揮するしかないのではないのでしょうか。

お客様のお顔をモチベーションに生産者の方々と我々米需者の努力が報われるために改めて皆様方の知恵を出し合ってくださいと思えます。皆様方と共に歩み、共に米を為す力不足ではありますが、努力を致す所存でございますので、よろしくご指導とご協力をお願い申し上げます。

どの「その場シノギ」の対策を取れば、「ユーザーの米離れ」を引き起こす事になり兼ねません。お米の消費を少しでも増やしていくためには、生活者の立場でつまり消費者目線、消費者論理に立って、お客様に喜んで頂ける商品づくりに取り組むことだと思えます。我々の努力が報われるよう、米価の安定と原料の安定供給に向けて会員の皆様からぜひ知恵を出し合ってくださいと思えます。

平成30年には減反廃止が公約された29年度の米価の見通しが懸念されていますが、「まさか3年連続して大幅な値上げは無いだろう」と期待をする中で、①全農の買取り集荷の導入による相場の波乱 ②精米買取を、現在の4割→9割へ拡大。この事による卸市場の混乱 ③JAの集荷率低下懸念からの高値買取り 等、「まさか」の事態発生が懸念され警戒しております。

飼料用米は、29年度も50万t程度が生産されると思われ、当局では飼料用専用品種の生産を奨励したいと思えます。

励されていますが、当協会として主食用米とのコンタミ絶無を期し、徹底した「圃場の団地化、地域限定化」を予てよりお願い致しております。当協会では、学校給食を受託している会員も多く、万一口ンタミが発生すれば、学校だけでなく企業や業界に与える影響は多大で、「クレーム炎上」そして「米離れ」が必至となります。コンタミ問題は企業防衛上大変懸念致しており、農水省の更なる指導をよろしくお願い申し上げます。

また中食外食産業で多用される業務用米がミスマッチで玉不足と高値が続く中、4月中旬に全国で330店展開している業務用スーパーで米産地カルロ1ズ米が990円/5kg販売売され始めました。定番の安い国産米の価格は1500円/5kg程度で、国産米の7割以下の安値です。しかも品質的に国産米と見劣りがない事もあり好評で1週間程度で完売し、品切れになり、事前契約している実需者以外に入手出来ない状態です。外国産米は、品質

引き続き行われていく。業務用米については逼迫しているとの声もあるが主食用米の需給は全国ベースでは均衡している。皆さんも産地に向き、産地と結び付いて必要な品種銘柄、数量などを伝えて頂きたい。日本炊飯協会の役割は益々高まっている。業界の皆様の発展を祈念する」と祝辞を述べた。

来賓には、農水省から柄澤彰農水省政策統括官、田口将之同穀物課課長補佐、食料産業局食品製造課の橋本洋子食品企業行動室HACCP調整係、一般財団法人日本穀物検定協会から井出道雄会長、石原清史業務担当理事、国産米使用推進団体協議会から高木勇樹特別顧問、佐藤孝事務局長、日本惣菜協会周東稔会長代理、藤本吉紀専務理事、夏目廣専務、渋谷利光日本弁当サービス協会会長、全米販の木村良理事、JA全農の山本貞郎米穀部次長らが出席。大型農業者の岡雅典(岡田ファーム)代表、八木輝治(南鍋八農産代表)、永井進(永井農協代表)、古谷正三郎(大地の恵代表)も参加した。

引き続き行われていく。業務用米については逼迫しているとの声もあるが主食用米の需給は全国ベースでは均衡している。皆さんも産地に向き、産地と結び付いて必要な品種銘柄、数量などを伝えて頂きたい。日本炊飯協会の役割は益々高まっている。業界の皆様の発展を祈念する」と祝辞を述べた。

来賓には、農水省から柄澤彰農水省政策統括官、田口将之同穀物課課長補佐、食料産業局食品製造課の橋本洋子食品企業行動室HACCP調整係、一般財団法人日本穀物検定協会から井出道雄会長、石原清史業務担当理事、国産米使用推進団体協議会から高木勇樹特別顧問、佐藤孝事務局長、日本惣菜協会周東稔会長代理、藤本吉紀専務理事、夏目廣専務、渋谷利光日本弁当サービス協会会長、全米販の木村良理事、JA全農の山本貞郎米穀部次長らが出席。大型農業者の岡雅典(岡田ファーム)代表、八木輝治(南鍋八農産代表)、永井進(永井農協代表)、古谷正三郎(大地の恵代表)も参加した。

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 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!

詳しくはホームページをご覧ください → サタケ IH 検索

特別講演
「平成30年以降の稲作産業の展望」
 講師 高木勇樹 J-PAO日本プロ農業総合支援機構 理事長
 (元農林水産省事務次官)



高木勇樹(たかぎゆうき)
 1943年2月3日生
 群馬県出身
 (略歴)
 NPO法人
 日本プロ農業総合支援機構
 (J-PAO)理事長
 (元農林水産省事務次官・元農林
 漁業金融公庫総裁)

1966年 農林省に入省
 食品流通局砂糖類課長、大臣官房企画
 室長などを経て、食糧庁管理部長、畜
 産局長、大臣官房長、食糧庁長官など
 歴任
 1998年7月 農林水産省事務次官、2001年1月退官
 2002年1月 (株)農林中金総合研究所理事長
 2003年10月 農林漁業金融公庫総裁
 2007年2月 日本プロ農業総合支援機構副理事長
 2008年9月30日 同公庫退任
 2012年7月1日 日本プロ農業総合支援機構理事長

現在、日本プロ農業総合支援機構理事長などの立場から、
 わが国農業・農村の活性化、食の問題の解決に向けた活動
 に尽力している。



講演する高木勇樹氏

1. コメ政策の苦闘
 (1)戦後農政の根幹とそ
 のもとで醸成された
 意識(お上への依頼
 心)への挑戦と挫折
 今の農業政策の根幹
 は、戦後の「食料不足
 に伴う食糧増産体制(3
 本の柱)」にある。
 3本の柱(農業基本法
 もあるが現場では、こ
 れが根幹といえる)
 ①農業協同組合制度
 600万の農家を束ねて
 集荷。(配給するには集
 荷が必要)
 ②農地制度
 農地(平均1ha)が
 自作農となった。
 ③食糧管理制度
 戦時中に制定。
 (国の責任)で米の需給
 を全てコントロールし、
 米を安定的に公正平等
 に配布)
 (2)コメ政策の転機と
 混迷
 1970年代になる
 と、高度成長を遂げる。
 米以外にも食品が回
 り、また美味しい米が
 求められた。
 米が余り始め2度大
 きなコメ余りとなり
 3兆円の支出があった。
 大事であったがエサに
 せざるを得なくなる。
 美味しい米づくりのた
 め自主流通米制度導入。
 生産費・所得補償方式を
 とって政府米は量
 を求め、過剰生産基調と
 なる。この頃輸出の考
 えなく国内で需給調整。
 水田の多面的機能もあ
 るが、なにより日本は米
 文化を大切にしている。
 米は、国が全てコント
 ロールしすべてやると
 の意識が浸透。
 平成になり、自主流
 通米の価格形成の世界
 に踏み込み、平成5年
 に大凶作。アメリカのコ
 メを輸入しろとの圧力
 がかかる。(ガットは平
 成5年暮れに決着、S
 BS)米不足の後の価
 格アップの反動で、需
 要がその後激減。パン
 やめんなどの食品も
 豊富に輸出していた。
 国は、米の需要にあ
 った生産を求め、備蓄
 には責任を持つ。需給
 調整は転作(麦、大豆)
 による必要も適地
 で行われない。経営
 化安定のしくみに切り
 替えた。生産調整達成
 が助成の条件。ガット
 4%で入ってくる。S
 BSはできるだけ絞っ
 た(平成9年大綱)。
 平成13年、アメリカ
 から有機のコメを使い
 お弁当を持ち込もうと
 の動きがあった。
 JR東日本は、国内
 産の有機米を一定量作
 って欲しいと要望した
 ができないと断られ、や
 むを得ずアメリカの有
 機米を使ったもの。
 平成20年に 平成30
 年に所謂減反廃止が言
 われたが、生産調整が
 とん挫。配分方法がエガ
 (つ)らせない)からボ
 ジ(必要な量は作るこ
 の生産目標を配分)。(平
 成14年大綱)30年に国と
 して配分しない。米政
 策がねらっていたのは、
 一貫して需要に合った
 生産であった。
 ボジとは、必要な米
 をつくるのはこの位の
 水田が必要と示すこと。
 その一方で需要拡大を
 目指した。
 今の政策では、「少子
 高齢化で需要は減って
 いく」との世の中の趨
 勢は示すだけで「消費
 拡大」の言葉が消えて
 なくなっている。これ
 でいいのだろうか?そ
 もそも需要の掘り起こ
 しは重要である。

**2. 第2次安倍政権下の
 コメ政策(1) コメに
 関わる全ての業界を網
 羅した「稲作産業」を
 対象**
 平成24年暮れに第2
 次安倍政権。方向性は
 極めて明快。
 ①自らの経営判断で作
 物を選択できる。
 ②平成30年に国による
 生産調整はやめる。
 ③必要な情報は流す。
 ④農業を、持続、成長
 する産業とすること
 を目指す。
 ⑤米に関わる全ての業
 界をとらえ方向性を
 示す。↓農業競争強
 化プログラム(業界
 の再編も)
 国内業界再編等いわ
 れる必要がないとの意
 見も多い。ただ、法律
 があろうがなからうが、
 この取り組みは必要。
 なお米のバリューチェ
 ーンをつくるにあたり、
 全農の役割は非常に大
 きい。
日本再興戦略
 飼料米戦略など今後
 も暫くは国の政策は、あ
 まり変わらないであら
 う。
 これまで、目標、需
 要に見合った生産とし
 て政策を進め、確かに
 全体としての需給を見
 れば釣り合っているが、
 業務用のB銘柄米130万
 tがミスマッチ。全体は
 800万t程度であり、全
 体があっているのでは済
 まされない状況である。
 米の現状は、需要動向
 踏まえておらず、稲作
 産業はもう一歩破壊的
 に変革する必要がある。
(2) 平成30年以降
 推計(意外と正確)
 人口減、少子高齢化、現
 在1億2千万2050
 年には9500万人と
 なる。
 需要の掘り起こしが
 トータルの取り組みと
 して必要。ただ、変化の
 中にはチャンスもある。
 30年以降どうするか。
 博報堂の予測もでてい
 る。目指すべき一定の
 方向は見えている。
 その方向性は変わら
 ないであろう。日本は
 人口減だが世界の人口
 は増え食糧需要も増え
 る。米を食べる人30億
 人になる。日本の米消
 費量は、昭和40年代の
 1200万tから800万
 tになったが、その過
 程で人口は減っていない
 のにこのように減っ
 ている。
 今後の需要減は信び
 よう性があるといえ、い
 ままでの米消費減の趨
 勢は、非現実的ではな
 い。
(3) 展望
 これからのことを考
 える際には、この需要動
 向(予見)を捉えて取
 り組む必要がある(重要)。
 米以外への取り組み
 を考えることも必要。供
 給側は必要量を出せず、
 価格は見合ったものに
 ならない。
 一方、米は一定の枠
 組みの中に置かれてい
 るが、国内産米以外に
 外国産SBS10万tの
 世界がある。
 吉野家、BS問題で
 アメリカバラ牛肉が輸
 入できないとなった時、
 豚丼にとりくみ窮地を
 生き延びてきた。
 しっかりとした方針
 を持った対応の一例
 ではないか。
 米国カルローズ米は、
 使えるなと思えば、使え
 るような対応(消費者
 に安全安心品質価格で
 の適及)が実需者側で
 必要であり、また国内
 の生産者に対してもカ
 ルローズの説明が必要。
 最終的には、日本の生
 産者、消費者、アメリ
 カ生産者にも理解して
 もらう必要がある。
 いずれにしろ供給源
 を広げることは重要で、
 苦境は続くので自ら行
 動しないと道は開かれ
 ない。代替になる国
 産米がないなら、カル
 ローズ米が必要になる。
 それは困るといふなら
 しっかりと供給して欲し
 いと生産者に要請する
 必要がある。
 50年前は、供給不足
 それが70年台に過剰に
 なる。その後、アメリ
 カから圧力。一粒のコ
 メも入れるな。との米
 の歴史がある。過剰米
 対策として飼料用米に、
 新米は家畜に、古米を
 人間にとの流れになっ
 ているがこれをおかし
 いと思わないことがお
 かしい。
 MA米が平成6年か
 ら入ってきている。
 政策は誰にも平等で
 あるので、これから先
 の展望は、自ら動くこ
 とである。
 今までの流れを見て、
 予見はかなりあってい
 るだろうから、想像力、
 創造力(イメージシク
 リエートする)を動か
 せることが必要である。

する産業とすること
 を目指す。
 ⑤米に関わる全ての業
 界をとらえ方向性を
 示す。↓農業競争強
 化プログラム(業界
 の再編も)
 国内業界再編等いわ
 れる必要がないとの意
 見も多い。ただ、法律
 があろうがなからうが、
 この取り組みは必要。
 なお米のバリューチェ
 ーンをつくるにあたり、
 全農の役割は非常に大
 きい。
日本再興戦略
 飼料米戦略など今後
 も暫くは国の政策は、あ
 まり変わらないであら
 う。
 これまで、目標、需
 要に見合った生産とし
 て政策を進め、確かに
 全体としての需給を見
 れば釣り合っているが、
 業務用のB銘柄米130万
 tがミスマッチ。全体は
 800万t程度であり、全
 体があっているのでは済
 まされない状況である。
 米の現状は、需要動向
 踏まえておらず、稲作
 産業はもう一歩破壊的
 に変革する必要がある。
(2) 平成30年以降
 推計(意外と正確)
 人口減、少子高齢化、現
 在1億2千万2050
 年には9500万人と
 なる。
 需要の掘り起こしが
 トータルの取り組みと
 して必要。ただ、変化の
 中にはチャンスもある。
 30年以降どうするか。
 博報堂の予測もでてい
 る。目指すべき一定の
 方向は見えている。
 その方向性は変わら
 ないであろう。日本は
 人口減だが世界の人口
 は増え食糧需要も増え
 る。米を食べる人30億
 人になる。日本の米消
 費量は、昭和40年代の
 1200万tから800万
 tになったが、その過
 程で人口は減っていない
 のにこのように減っ
 ている。
 今後の需要減は信び
 よう性があるといえ、い
 ままでの米消費減の趨
 勢は、非現実的ではな
 い。
(3) 展望
 これからのことを考
 える際には、この需要動
 向(予見)を捉えて取
 り組む必要がある(重要)。
 米以外への取り組み
 を考えることも必要。供
 給側は必要量を出せず、
 価格は見合ったものに
 ならない。
 一方、米は一定の枠
 組みの中に置かれてい
 るが、国内産米以外に
 外国産SBS10万tの
 世界がある。
 吉野家、BS問題で
 アメリカバラ牛肉が輸
 入できないとなった時、
 豚丼にとりくみ窮地を
 生き延びてきた。
 しっかりとした方針
 を持った対応の一例
 ではないか。
 米国カルローズ米は、
 使えるなと思えば、使え
 るような対応(消費者
 に安全安心品質価格で
 の適及)が実需者側で
 必要であり、また国内
 の生産者に対してもカ
 ルローズの説明が必要。
 最終的には、日本の生
 産者、消費者、アメリ
 カ生産者にも理解して
 もらう必要がある。
 いずれにしろ供給源
 を広げることは重要で、
 苦境は続くので自ら行
 動しないと道は開かれ
 ない。代替になる国
 産米がないなら、カル
 ローズ米が必要になる。
 それは困るといふなら
 しっかりと供給して欲し
 いと生産者に要請する
 必要がある。

**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、福岡、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/>

公益社団法人日本炊飯協会 県別会員一覧表

正会員 71社

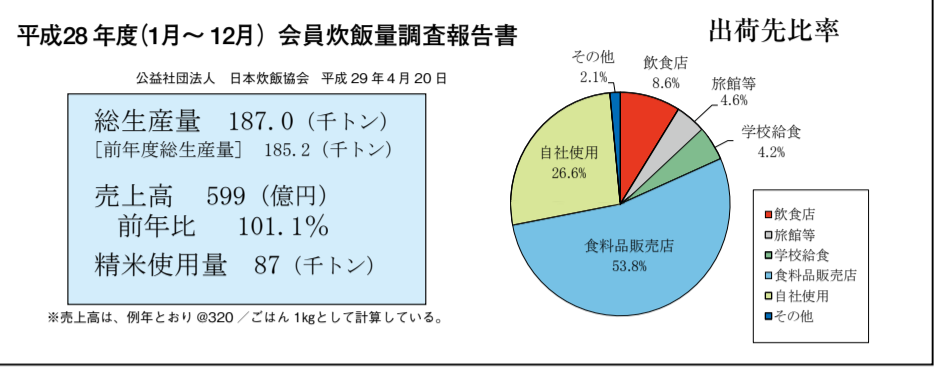
平成29年6月1日現在

北海道	札幌市	(株)ふか河 釧路学校給食パン工業(協組) 道央食糧供給(株)	中部	富山県	高田食糧(株)	
	釧路市			岐阜県	(株)ながもり 炊飯センター (株)デリカサイト	
	旭川市			静岡県	(株)遠州米穀 (株)マルヨ	
	宮城県	ボン・リー宮城(株) (株)JA加美よつばラドファ (株)パールライス宮城		愛知県	JAあいち経済連 (株)エザカ 米常ライス(株) (株)ニチレイウエルダイニング (株)キセキ東海 (株)名古屋食糧 (株)だるま.名古屋支社	
東北	山形県	(株)サンコー食品 (株)ベストフーズ	近畿	滋賀県	滋賀米飯(株)	
	福島県	(株)東邦フードサービス		京都府	(株)煌 三彩食品(有)	
	茨城県	(株)オーシャンフーズ		大阪府	(株)Shinmei Delica (株)いなダイニング ダイワサミット(株) 日本食糧印(株) (株)寺本商店	
関東	群馬県	マック食品(株) (株)新川屋 (株)わびすけ	中国	岡山県	岡山パールライス(株)	
	埼玉県	明治ライスデリカ(株) (株)サンフレッセ		広島県	(株)ポスト ごはんの里 (株)丸和 ハゴロモ(株) 広島駅弁当(株)	
	千葉県	(株)川島屋 全農パールライス(株) 伊丹産業(株)		山口県	(株)四季彩	
	東京都	(株)イクタツ (株)丸千 (株)三ツ和 ワコーライス(株) (株)銀しゃり		四国	愛媛県 四国医療サービス(株) 高知県 全農高知県本部米穀総合課	
	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) 東光食品(株)		九州	福岡県	北九炊飯(株) (株)のぼる (株)どんどんライス
	長野県	(株)豊炊飯 バイククックコーポレーション(株) (有)炊飯センター柳澤			佐賀県	(株)ヨコヤマ (株)クッキングセンター佐賀
中部	福井県	(株)しゃりー (株)三丹本店	大分県	(株)パールライス大分経済連		
	海外		沖縄県	沖食スイハン(株)		
			韓国	SAMSUNG WELSTORY(株)		
			中国	浙江五芳齋実業有限公司		

また、正会員として本年度に入り入会した滋賀米飯(株)の竹内基恭氏及び(株)大分パールライス経済連の大久保政宏氏が総会で紹介されました。



今回の役員改選で、(株)煌の中村勝浩氏が新たに理事に就任しました。



公益社団法人日本炊飯協会 役員名簿

協会役務	所 属	役 職 名	氏 名	
会 長	株式会社 新川屋	代表取締役社長	坂田 文男	非常勤
代表理事				
副会長	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
副会長	株式会社 ジャンボリア	代表取締役社長	千田 法久	非常勤
副会長	株式会社 ミツハシ	顧問 ミツハシライス東海代表取締役	木津 嘉人	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	公益社団法人 日本炊飯協会		福田 耕作	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 サンフレッセ	代表取締役社長	富澤 三継	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	株式会社 ながもり	取締役	柳原 健志	非常勤
理事	株式会社 煌	代表取締役社長	中村 勝浩	非常勤
理事	公益社団法人 日本炊飯協会	HACCP 審査委員長	渋川 尚武	非常勤
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
理事	江上料理学院	院 長	江上 栄子	非常勤
理事	木元事務所	評論家・ジャーナリスト	木元 教子	非常勤
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
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
監 事	浅木克眞税理士事務所	税理士	浅木 克眞	非常勤

2.賛助会員(23社 順不同)

(株)AIHO	(株)プロシスタス
(株)コバヤシ	信和産業(株)
キュービー醸造(株)	(株)サタケ
京豊エンジニアリング(株)	鈴茂器工(株)
積水化成工業(株)	(株)みすずコーポレーション
(株)中西製作所 東日本フードシステム課	大塚食品(株)
(株)Mizkan	オーケー食品工業(株)
朋和産業(株)	大倉アグリ(株)
マルカン酢(株) 東京支店	エフピコインターパック(株)
横井醸造工業(株)	(株)JAてんどうフーズ
東京冷化機工業(株)	(株)保健科学 西日本
平成ケミカル(株)	



食味試験で使用された炊飯米



受験会場の様子



「第12回ごはんソムリエ認定試験」が、平成29年3月21日～22日と23日～24日の日程で、学
校法人後藤学園(武蔵野調理師専門学校)にて実施されました。
今回は、35都道府県及び韓国から200名のご応募を受け、筆記と食味官能試験の結果173名
の方が合格しました。今回までで、1230名のごはんソムリエが誕生しました。

第12回「ごはんソムリエ」認定試験実施



研修中の様子



講師の佐藤 孝氏



講師の渋川尚武氏



食味試験の様子



講師の木野信秋氏



講師の木野信秋氏

総会時に賛助会員に自社製品のピールの場を提供

自社製品の紹介

総会会場の前のロビーを開放し、申し出のあった賛助会員4社により自社製品をアピールする展示を行いました。今回の展示及び頂いた情報についてご紹介いたします。

株式会社 Mizkan

株式会社 Mizkan は、食酢、すし酢、炊飯用調味液、米飯味付け用調味液などを製造・販売するメーカーとして、お米に関連する商品を多数取り揃えており、特に「すし酢」では、マーケティング調査と食酢技術にもとよぎお客様ニーズに応える品質のご提案を行っています。

その他、お米に関する知見や分析診断から、美味しい「ごはん」を製造するための総合的なサポートを行っているのご紹介いたします。例えば、ごはんの品質面では、釜内温度を複数箇所測定し、炊飯に適した温度となっているか、酢の添加量のバラッキや攪拌ムラ

がないか、流通時の温度はどうか等、測定器を使って調査し、衛生面では、工程上のさまざまな箇所のふき取り検査をし、問題な箇所がないかのチェックを行います。その後、洗い出された問題点を一緒に検討するサービスです。測定には専門のスタッフがついてフォローをしていくので、炊飯メーカーにとっては有難いサポートといえます。

なお、炊飯HACCPでは、釜の中の温度測定は年一回程度行うことを推奨しています。

エフピコインターパック株式会社

今回は、使い勝手の改善を図った、使い捨て手袋と不織布マスク

の紹介がありました。また、稲荷の全国的な傾向マップをオーケー食品工業株式会社から提供がありましたので、掲載しましたので、掲載しました。地域により、色、形、味に随分大きな違いがあることがわかります。

今後の商品開発等に活用いただければ幸いです。

余り、時間の取れない状況での展示でしたが、4社のご協力に感謝申し上げます。

有難うございました。



コーティングしてあり装着がスムーズ)が加わっており、実際に使ってみると、装着し易く、物も掴み易く、使い勝手は良くなっているとの感想を持ちました。またマスクは、立体構造に工夫が加えられ、口元にゆとり感がありました。

稲荷の揚げは通常タイプ他に、抹茶、青シンの他、日向夏になり、ゆず等、色合いも風味も様々なアイテ

ムを揃えており、季節に合わせて提案できる素材が揃っています。商品の提案力は、2社ともお持ちなので、ご興味ある方は直接ご連絡下さい。

オーケー食品工業株式会社

また稲荷の全国的な傾向マップをオーケー食品工業株式会社から提供がありましたので、掲載しましたので、掲載しました。地域により、色、形、味に随分大きな違いがあることがわかります。

今後の商品開発等に活用いただければ幸いです。

余り、時間の取れない状況での展示でしたが、4社のご協力に感謝申し上げます。

有難うございました。

余り、時間の取れない状況での展示でしたが、4社のご協力に感謝申し上げます。

有難うございました。

- 各社お問い合わせ先
- 株式会社 Mizkan ☎03-3555-3570
- 株式会社 みすずコーポレーション ☎03-5823-2811
- オーケー食品工業株式会社 ☎03-3851-5031
- エフピコインターパック株式会社 ☎049-259-9961



2016年度 全国いなり揚げエリアマップ

糖度・塩度

- ・糖度は、主に、北陸・中京エリアで高い傾向がある。
- ・塩度は、東日本よりも西日本の方が高い傾向にある。



色調

- ・昨年と比べ、全国的に色調が濃くなる傾向。
- ・特に、北陸・中京エリアでは、濃い色の揚げが多い。



サイズ(型)

- ・4種類 中長タイプ、□(四角)タイプ、△(三角)タイプ、混合
- ・東日本は、中長タイプの一色で、西日本は、△(三角)タイプ、□(四角)タイプの混合です。
- ・昨年と比べると、関西エリアで△(三角)タイプ、九州エリアで□(四角)タイプの割合が増えている。



初午イベント実施

～浅草伝法院東商店街～

実施日：毎年初午の日
場 所：浅草伝法院東商店会

当日は数量限定で「いなり寿司」無料配布を行い多くのお客様にいなり寿司をお召し上がりしました！！

いなり寿司無料配布には長蛇の列が！

株式会社 みすずコーポレーション