

# 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

## 第15回「ごはんソムリエ認定試験」についてご報告

令和元年10月23日、24日に飯田橋レインボービルにおいて第15回「ごはんソムリエ認定試験」を行いました。米からご飯として食するまでの事を科学的な視点から捉えた基礎知識について、2日間に行ったり講習と食味官能検査の実習を行います。2日目に行う試験で、一定のレベルに達した方を「ごはんソムリエ」として認定します。

この15回目の節目にあたって、ごはんソムリエ認定試験を始めるに至った経緯など「ごはんソムリエ」についてご紹介致します。是非資格取得をご検討ください。次回第16回は、2020年10月22日(木)23日(金)に実施予定です。

### ●炊飯ビジネスの誕生

学校給食の主食はパンだけであったが、昭和51年(1976年)にご飯も加わりました。ご飯は炊飯工場で炊いて、各クラスの人数に合わせて、10kg前後を保温容器に入れデリバリーしました。その後、事業所の食堂や大学の学食、スーパーやデパートにも提供が広がりました。特に卓上型の米飯加工器(おにぎり、のり巻き等)が開発され、加工能力が数倍伸び、炊飯デリバリーのビジネスは飛躍的に伸びました。

### ●炊飯協会の設立

米飯加工の大型機械が開発され、ご飯だけでなくおにぎり、いなり、巻き寿司などの注文が増え、製造が難しくなりました。製造から食べるまでの時間が長くなるため、衛生管理レベルの向上は必須の課題となりました。中小企業では人材もならず、この課題に取り組むことを大きな目的として炊飯協会を設立しました。消費期限の短い製品の衛生管理には、HACCP手法を取り入れるしかないとして、HACCPの勉強会を開き、HACCP認定を開始しました。

### ●「ごはんソムリエ認定

一方、ご飯を美味しく安定的に炊くことも課題であり、「炊飯を科学する」との勉強会を数回開催し

### ●「ごはんソムリエ(講義と実習)

テキストは、ご飯の主原料であるお米に関する様々な知識、炊飯の科学や炊飯の技術、ご飯の栄養や、ご飯の衛生管理とご飯として食するまでを網羅しています。さらに美味しいご飯を評価するための正しい官能検査のやり方を、食味官能試験の実習を通じ、学んで頂きます。認定試験のたびに行っているアンケート等を参考にしながらテキスト、実習内容等の充実を図っています。

は人材もならず、この課題に取り組むことを大きな目的として炊飯協会を設立しました。消費期限の短い製品の衛生管理には、HACCP手法を取り入れるしかないとして、HACCPの勉強会を開き、HACCP認定を開始しました。

### ●「ごはんソムリエ認定

一方、ご飯を美味しく安定的に炊くことも課題であり、「炊飯を科学する」との勉強会を数回開催し



認定試験の様子



渋川講師による研修



食味試験の実習

### ごはんソムリエ 研修内容

#### 第1課程「お米についてもっと知ろう」

- 1章 米の一生
- 2章 米の品種特性と品種改良
- 3章 米の品位区分と品質管理
- 4章 精米技術
- 5章 米に関する制度の概要

#### 第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」

- 1章 炊飯の科学
- 2章 炊飯の実際
- 3章 米飯加工品の実際
- 4章 ご飯の栄養
- 5章 ご飯と健康
- 6章 炊飯製品の衛生管理
- 7章 炊飯製品の表示

#### 第3課程 ご飯の食味評価に関する知識

- 1章 官能検査の基礎知識
- 2章 ご飯の食味評価法
- 3章 おいしいごはんへの道
- 4章 おいしい米の見分けのために

#### 第4課程「食味試験の実習」

講師 貝沼やす子氏 静岡県立大学 名誉教授  
 高橋 勇氏 一般財団法人日本穀物検定協会 関東支部業務部長  
 渋川 尚武氏 公益社団法人日本炊飯協会 理事・HACCP 審査委員長  
 小田 宗宏氏 元 日本大学生物資源科学部 教授  
 野田 和規氏 公益社団法人日本炊飯協会 HACCP 審査委員  
 木村 藤行氏 明治ライスデリカ(株) 取締役 生産部長  
 樫木 浩介氏 JA 熊本グループ部長(元熊本パールライス(株) 精米工場長)  
 佐藤 孝氏 (株) 加工用米取引センター 代表取締役社長

#### ●第16回実施予定のお知らせ●

2020年  
 10月22日(木) 9:00~18:00  
 10月23日(金) 9:00~16:30  
 の2日間を予定  
 会場:飯田橋レインボービル(家の光会館)

では、ポイントとなる知識を学んで頂きたいと考えております。テキストは、米・ご飯に関する科学的知識を集約した参考書となるよう編集・改訂を重ねています。



食味試験の準備

はつうま  
**初午**は  
 いなりとうどんで  
**福招く!**



### 毎年2月11日は 初午いなりの日

#### 初午とは

一年で最も運気が上がると言われる「初午の日」。稲荷神の使いである狐を祀るため、古くから油揚げやいなり寿司が供えられてきました。初午の日には、稲荷寿司ときつねうどんを食べて、吉福を呼びましょう。



〒380-0928 長野県長野市若里1606 ☎026-226-1671(代)

<https://www.misuzu-co.co.jp>



株式会社 **みすずコーポレーション**

# お米の品種開発(多収穫米)

農研機構  
(農業・食品産業技術総合研究機構 食農ビジネス推進センター)

温暖化が進んでおり、その対策として、「高温に強い米」、業務用では、安定した品質と値ごろ感が重視され「多収穫で良食味の米」が注目されています。減反政策下では、減反面積は地域の平均収量で決まるため、多収穫米の開発は実質的に「法度」といえる状況でした。米の育種は少なくとも10年ほどかかると言われており、開発者が先を見据え、多収穫米の育種に取組み続けていたお陰で現在多収穫米の検討が行われています。農研機構の清水博之ビジネスコーディネーターに「農研機構の取組について」寄稿頂きましたので、ご紹介致します。

## 農研機構

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構(農研機構)は、我が国の農業と食品産業の発展のために研究を行っている国の研究機関です。全国各地に研究拠点が有り、お米の品種に関しては、北海道から九州までの

全国6ヶ所で、それぞれの地域に適した品種の開発を行っています。(図1)  
近年、全国では多くのブランド米品種が誕生し、競争が激しくなっています。その結果、「つや姫」や「ゆめぴりか」など「新潟産コシ

ヒカリ」以上の高価格で販売される新しいブランドも出て、おいし

いお米の選択の幅は広がりました。しかしながら、日本国内で消費されるお米全体の消費

業務用のお米の割合は急激に増えてきています。1985年には全体の15%ほどでしたが、2016年には30%を超え、2035年には40%に達すると言われています。今後、中食・外食のお米がさらに重要になっていくことは間違いありません。一般に、業務用のお米

は家庭用のお米より低価格であることが望まれますが、業務用米専用の品種や銘柄は少なく、「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」など家庭用と同じ品種のお米が業務用として多く使われ

ています。農研機構は、国の農業試験場として、収量が多い米の研究を行ってきた長い歴史があります。近年は、その研究成果を活かし、中食・外食業界からの要望に応えた、業務用米向き品種の開発に特に力を入れています。近年農研機構が開発した主な業務用米品種を表1にまとめました。どの品種も、これまでのブランド品種より収量が多く、栽培しやすく

なっています。最近問題になっている夏の高温に強い品種も開発されてきています。これらの品種以外にも、様々な用途に向く品種の開発も

行っており、パンフレット「業務用・加工用に向くお米の品種」(図2)にまとめています。本パンフレットは、農研機構ホームページの「プレスリリース・広報」をホームページ「プレスリリース・広報」をホームページ「プレスリリース・広報」をホームページ「プレスリリース・広報」

業務用米に必要な条件を満たすためには、品種の力を十分に発揮させるように栽培することも重要です。そのため、農研機構では業務用米品種の多収栽培を進めています。

農研機構では、これからお米に関わる皆様のご要望に応えられるよう、さらなる品種開発を進めています。



図1 水稲品種開発を行っている農研機構の研究機関

表1 農研機構が育成した主な業務用米向き多収品種

品種名	アピールポイント	栽培に適する地域						収量		食味の特長	障害や病気に対する強さ		
		北海道	東北北部	東北中部	東北南部	関東・東海	中国・四国	九州	品種開発した研究所での平均収量(県・市)		レベール(収量時期が同じ品種に対して)	米の高温障害	いもち病
ちほみのり	倒れにくく、直播栽培に向く。	○	○	○	△			684kg/10a(秋田・大仙)	+11%(あきたこまち)	良食味(コシヒカリ型)	中	やや強	×
ゆみあずさ	いもち病に強い。倒れにくく、直播栽培にも向く。	○	○	○	△			743kg/10a(秋田・大仙)	+13%(あきたこまち)	良食味(コシヒカリ型)	やや弱	かなり強	×
つきあかり	保温後もより美味しさが持続する。「コシヒカリ」より早生で多収。	○	○	○	△			846kg/10a(新潟・上越)	+9%(あきたこまち)	良食味(コシヒカリ型)	やや強	中	×
にじのきらめき	高温耐性が優れる。結実枯病に強い。倒れにくい。		△	○	○	○	△	719kg/10a(新潟・上越)	+15%(コシヒカリ)	良食味(コシヒカリ型)	やや強	やや強	○
ほしるし	結実枯病に強い。二毛作に向く。直播栽培にも向く。			△	○	○	○	641kg/10a(茨城・つくばみらい)	+13%(日本晴)	良食味(コシヒカリ型)	中	弱	○
あきだわら	「コシヒカリ」より晩生で作期分散可能。			△	○	○	○	644kg/10a(茨城・つくばみらい)	+13%(日本晴)	良食味(コシヒカリ型)	中	やや弱	×
恋初めし(こいそめし)	結実枯病に強い。いもち病に強い。やや大粒。				△	○	○	691kg/10a(広島・福山)	+33%(ひとめぼれ)	良食味(コシヒカリ型)	やや弱	強	○
ちははるか	倒れにくい。結実枯病に強い。いもち病に強い。					△	○	630kg/10a(福岡・筑後)	+19%(レイホウ)	良食味(コシヒカリ型)	(不明)	強	○
雪ごぜん	炊飯米の粘りが弱い。耐冷性が強い。	○						619kg/10a(北海道・札幌)	+19%(きらら397)	粘りが弱い	(不明)	中	×
とよめき	炊飯米の粘りが弱い。倒れにくく多肥栽培可能。		△	○	○	○	△	738kg/10a(茨城・つくばみらい)	+23%(コシヒカリ)	粘りが弱い	弱	(不明)	×
やまだわら	炊飯米の粘りが弱い。倒れにくく多肥栽培可能。			△	○	○	○	718kg/10a(茨城・つくばみらい)	+33%(朝の光)	粘りが弱い	やや弱	(不明)	×



図3 業務用米品種の栽培マニュアル

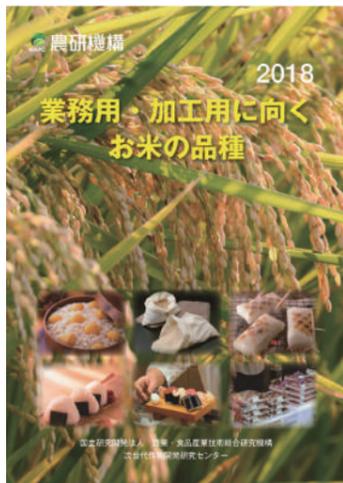


図2 パンフレット(業務用・加工用に向くお米の品種)

白山の伏流水で炊きあげた、やさしいおいしさ。

# ふんわり炊きたてごはん

松ちゃんごはん 千代ちゃんのおかゆ あずきちゃんの赤飯

無菌包装米飯製造

安心・安全なJA米

## JA松任

松任市農業協同組合  
〒924-0024 石川県白山市北安田町 51-1  
TEL: 076-274-5555 FAX: 076-274-4611  
E-mail: syokuhin@mattois-ja.jp  
http://www.mattois-ja.jp/

# 日本のお米を取りまく現状

日本の稲作農政の現状(財務省からの視点)

財務省財政制度等審議会分科会で、毎年各省庁の予算について、担当財務省の主計官が各省庁の資料を分析し、審議会委員(大学教授等の民間委員)に対して解説し、予算の妥当性、問題点を討議しています。農水省に関する分科会に提出された資料と議事録を見ますと、資料、解説、討議内容(議事録)とも毎回、納得させられるものがあります。財務省から見た稲作農政の現状と課題等について紹介致します。

**財務省財政等審議会の歳出改革部会(稲作農政について)**  
稲作農家は、農家全体の人口の6割を占めているが産出額は2割にも達していません。また大規模化については、他の品目はほぼ8割が達成しているが、稲作は半分の4割程度に留まっています。

**稲作農政(稲作とそれ以外の品目との比較)**  
稲作農家は、農家全体の人口の6割を占めているが産出額は2割にも達していません。また大規模化については、他の品目はほぼ8割が達成しているが、稲作は半分の4割程度に留まっています。

品目の販売農家)を見てみると、米以外の品目の経営体は、ほとんど主業の割合が8割に達しているが、お米は4割にとどまっております。経営規模拡大が米だけに遅れています。

**主食用米の需給と価格の動向**  
米価維持効果がある施策がとられ、3年連続で供給が需要を下回っており、当然のことながら補助金額(括弧内)水田作(米・麦・大豆)881(613)、露地野菜作877(99)、果樹作848(51)、畜産3,007(297)です。

**農業総生産額及び生産農業所得の推移**  
H6年からH26年までは、ほぼ一貫して生産額も所得とも減少しています。

一方で、米消費量は、高齢化、人口減のトレンドの上に売価高騰を受け、さらに消費減が進みました。

一方、米消費量は、高齢化、人口減のトレンドの上に売価高騰を受け、さらに消費減が進みました。

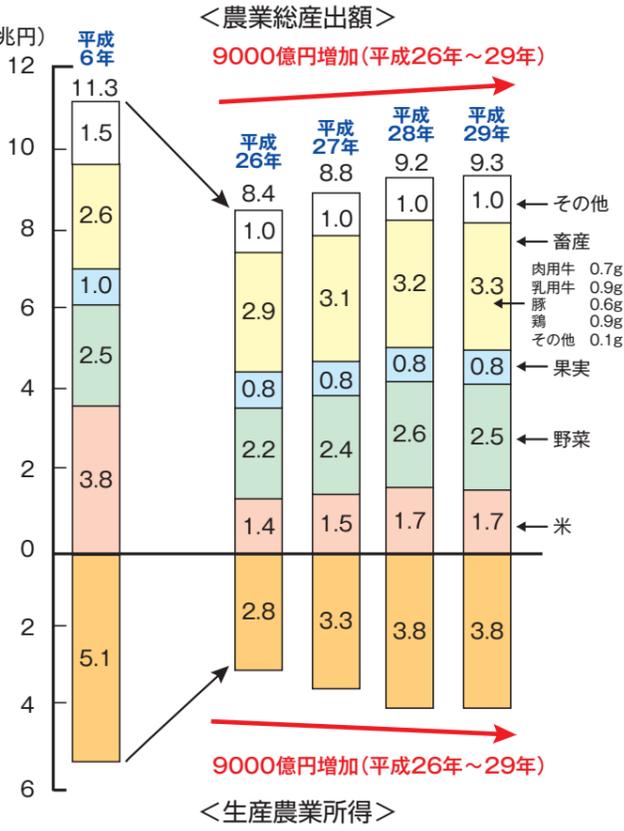
一方、米消費量は、高齢化、人口減のトレンドの上に売価高騰を受け、さらに消費減が進みました。

資料は全て、2019年10月17日の歳出改革部会及び2018年10月16日の財政制度分科会に提出された資料(農水省データ資料に財務省で解説を加えた)で、紙面の関係上データの抜粋・コメント等は省略しています。

しかしながら、農業関連の補助金は全体で1兆7千億円ですが、その半分程度は稲作関連に投入されており、農業の中でも稲作は特別に保護されています。これだけ多額の補助金が投入されているにもかかわらず、生産性の向上は遅れており、ほとんど進んでいません。

また米価は3年連続で上昇し、米消費量は、高齢化・人口減のトレンド以上に3年連続で減っています。今後は、農政の全体像の討議から始めることとなります。

## 農業総産出額及び生産農業所得の推移



## 営農類型別の時間あたりの所得

水田作 ※水田で、米・麦・大豆等を作付け	881円/h (うち補助金等613円/h)
露地野菜作	877円/h (うち補助金等99円/h)
果樹作	848円/h (うち補助金等51円/h)
畜産(酪農)	3,007円/h (うち補助金等297円/h)

(出所) 農林水産省

## 水田(227.3万ha)の利用状況(平成30年)



水田活用の直接支払交付金の対象

**低放射シリーズ**

**省エネ型ガス連続炊飯機**

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)**

株式会社 中西製作所

本社: 大阪市生野区茨南五丁目4番14号 〒544-0015  
TEL: 大代表 (06) 6791-1111 FAX: (06) 6793-5151  
URL: <http://www.nakanishi.co.jp/>

ISO9001:2008 認証取得工場  
JAB (専業工場)  
奈良工場は品質マネジメントシステム ISO9001:2008 認証取得工場です。

中西製作所 検索

**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。**

専ら包みたい **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

弊社は、平成3年より地元福岡のスーパーマーケットや仕出し店等を中心に炊飯を主商品として営業して参りました炊飯工場です。

長年「米・水・火・技」を1釜毎に妥協を許さずこだわりを持ち、「自分の子供や家族にも食べてもらいたい美味しい食品作り」をモットーに、お客様や自分の家族を笑顔にする食品工場を目指しています。

平成29年には、「食の安全安心」と「安定した品質のご飯の提供」を目指し、本社工場を新社屋に移転しました。食の安全安心に対しては、長年培った技を



北九炊飯社屋



従業員の皆さん

「米・水・火・技」を1釜毎に妥協を許さずこだわりを持ち、「自分の子供や家族にも食べてもらいたい美味しい食品作り」をモットーに、お客様や自分の家族を笑顔にする食品工場を目指しています。

長年「米・水・火・技」を1釜毎に妥協を許さずこだわりを持ち、「自分の子供や家族にも食べてもらいたい美味しい食品作り」をモットーに、お客様や自分の家族を笑顔にする食品工場を目指しています。

—みなさんこんにちは—  
**北九炊飯株式会社**  
 〒807-0831 福岡県北九州市八幡西区則松5丁目3-3 代表取締役: 江頭史男  
 電話: 093-980-5855 創業開始: 平成3年3月  
 営業品目: 酢飯・白飯・シャリ玉・巻寿司・稲荷・かしわおにぎり  
 従業員 66人(うちパート45人) 年商 6億円

会員だより

継承しつつ、炊飯協会のアドバイスを受け、安全安心な食品を製造できる環境へと生まれ変わりました。

炊飯ラインは特許技術が組み込まれたサタケの加圧式IH炊飯を導入し、粘りのあるご飯が炊けるようになり、安定した品質を確保できるようにになりました。

地域活性化の取り組みとして、地元農家さんと契約をし「寿司専用品種米の生産」や「九州の特別栽培米コシヒカリを使用」する等の取り組みを行っています。

今後も地元農家さんや協力企業のお力添えを賜り、炊飯協会のご指導のもと「安全安心で美味しい食品と笑顔」をご提供して参ります。

斡旋物資一覧表

公益社団法人日本炊飯協会 (税別) R1.10.1

会社名	担当者名	TEL・FAX	規格	基本@(送料込)	発注ロット
<b>&lt;ガゼット袋&gt;</b>					
明和産業(株)	田村	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	590*870*490	7.00円	10,000枚以上
信和産業(株)	石澤	TEL 047-458-5811 FAX 047-458-5850	HDPE/白 厚さ0.02以上		
<b>&lt;ガゼット袋(カラー ピンク・青・黄)&gt;</b>					
明和産業(株)	田村	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	HDPE/白	7.90円	5,000枚以上
信和産業(株)	石澤	TEL 047-458-5811 FAX 047-458-5850	厚さ0.02以上		
<b>&lt;食缶&gt;</b>					
積水化成工業(株)	三好	TEL 03-3347-9663 FAX 03-3344-2268	シルク印刷料込ネットスタンプは別途@50 初回版代 シルク印刷5,000円 ホットスタンプ印刷15,000円	オープン価格 参考価格	100C/S以上
<b>&lt;洗剤&gt;</b>					
平成ケミカル(株)	加藤	TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741	ケミライトボックスNK (洗浄機で殺菌工程のない場合)	9,300円/20kg入り	100kg以上
<b>&lt;殺菌用アルコール&gt;</b>					
平成ケミカル(株)	加藤	TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741	甘槽化学産業製 アルコール67度	2,510円/缶(18L入り)	5缶以上
			甘槽化学産業製 アルコール75度	2,950円/缶(18L入り)	5缶以上
<b>&lt;ダンボール食缶&gt;</b>					
(株)アイザック	松村	TEL 03-3582-3711 FAX 03-3582-3714 (工場 0280-56-2655) FAX 0280-56-2657(アイザック)	380*310*150(10kg) 印刷2色までは無料 (内貼により単価別 右記参照)	しゃりボックスA(アルミ)186円 しゃりボックスB(スポンジ)275円 しゃりボックス(アルミ+スポンジ)299円	1000C/S以上
<b>&lt;炊飯吸水紙&gt;</b>					
王子キノクロス(株)	上村	TEL 03-6327-1020 FAX 03-3542-1070	パルクロスPR-50G 300*400 (700枚/ケース)	6.20円	7,000枚 (10ケース)
<b>&lt;腸内細菌検査&gt;</b>					
(株)保健科学西日本	高橋	TEL 0120-342-383 FAX 075-924-4127	食中毒菌5種A (赤痢・サルモネラ・チフス・パラチフス-0-157) ノロウイルス(RT-PCR法) 陰性(-)の場合の報告は検査即日	200円(1検体) 200円(1検体)5種F 2,500円(1検体) 2,300円(10検体以上)	15名様以上 (送料無料) 冷蔵(クール)便 (送料別)
<b>&lt;明治ハンドウオッシュ&gt;</b>					
水野産業(株)	小林大晃	TEL 03-3836-3007 FAX 03-3836-9526	手洗い用洗剤 (殺菌機能付き) 100円(セット)送料	4,980円/20本 3,400円/10本 1,140円/250ml本	3本/セット 6本/セット 20本/セット
<b>&lt;マンナンヒカリ業務用&gt;</b>					
大塚食品(株)	平間	TEL 077-579-5980 FAX 077-579-7096	1kg(260*170*40) 15kg(460*350*150)	950円/1袋 13,500円/1袋	10袋/ケース 1袋/ケース

—みなさんこんにちは—  
**株式会社米福**  
 〒406-0034 山梨県笛吹市石和町唐柏996 代表取締役社長: 五味礼治  
 電話: 055-269-6888 創業開始: 昭和26年9月

会員だより



第一加工センター外観

本社・炊飯センター・第一精米センター外観

弊社は、(株)米福を中核とした5グループ企業による米穀・米飯・ケータリングを主体に山梨県内をメインマーケットとして事業を展開しております。昭和26年に米穀販売業として創業し、地元量販店や業務用への精米卸を拡大、平成15年に炊飯事業へ新規参入いたしました。現在は、山梨県笛吹市を拠点に、2精米工場、1炊飯工場、2米飯加工工場、1ケータリング工場の6事業所にて365日24時間、総勢250名体制にて業務を行っております。

米飯事業は、本社内にある炊飯工場の他、隣接地に米飯加工類(おむすび・巻き寿司・弁当類)などを製造する第一加工センター、いなり寿司・納豆巻きを専属に製造する第二加工センターの3施設にて山梨県内の需要者をメインに供給しております。

米穀事業は、精米・無洗米の量販店(小売販売製食品)や業務用(病院・ホテル・飲食店等)への卸販売を主軸にしており、特に山梨県産米(梨北米)の取扱は、県内NO.1のシェアです。また、農産物登録検査機関としても地元米の集荷や検査、また自社でも県内約100軒の農家と契約栽培を行うなど地元産米の更なる活性化を推進しております。

このように弊社は、「お米」を軸にした食品会社として、今後も地元山梨の食文化向上と米需要拡大を目指し、365日休むことなく事業展開して参ります。

よく和洋中のそれぞれの調理師を配置しております。

**炊飯はサタケにおまかせください。**

(株式会社プロシスタス共同開発機種) 加圧なので、高温で芯までしっかりと炊き上げます。

加圧式IH炊飯ライン 加圧式ガス炊飯ライン

品質管理を担う検査・測定機器

炊飯食味計 ご飯対応 硬さ・粘り計 ご飯対応 穀粒判別器 白米対応 DNA検査装置 白米対応

株式会社サタケ 【広島本社】広島県東広島市西条西本町2番30号 Tel.(082)420-8531 詳しくはホームページをご覧ください 【東京本社】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/> サタケ IH 検索