

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:suikankyoukai@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

令和2年度通常総会を開催

公益社団法人日本炊飯協会は6月23日(火)、東京都中央区銀座のコートヤード・マリOTT銀座東武ホテルで令和2年度通常総会を開催した。
 新型コロナウイルス感染症拡大を避けるために、本年度の通常総会では、懇親会を中止と致しました。

会長挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会会長

坂田文男



今年に入り、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受け、会員の皆様、ご家族含め大変なご苦労、ご対応をされたことと存じます。感染は全世界中に広がりましたが、日本では緊急事態宣言が発出されたことを受け、全国で自粛生活が守られ、感染拡大の勢いはある程度収まり、社会活動も少しずつ再開されまし

た。しかしながら、感染は抑え込まれたわけではなく、世界では感染拡大が続いています。現在の社会生活は、交通網の発達により世界との交流の中で成り立っており、従来の生活を取り戻すには、世界中で感染拡大の抑え込みが必要です。ビジネスの世界では、「WinWinの関係」、「勝ち組・

負け組」の文言が使われており、競争より協調、「共に歩み、共に生きて、共に栄える」を目指す時代を迎えたといえます。今回、正会員の皆様に、3・4・5月の売上炊飯量の前年対比のデータ提供をお願いをしました。(※3面参照)納入先が学校給食・外食・イベント関連はほぼゼロの状況で、全体としては、2割程度の

落込みでした。また、炊飯の主原料である米価は、あろうこと5年連続の高騰で、すでに経営は存続の危機を迎えたとはいえる厳しい状況です。我々のような業界の利益率は3%程度であり、多くが赤字の経営状態とな

っています。行政の補助金は、売上5割減でない事業持続化給付金を得られず、対象となるのは、当協会メンバーでは数社しか過ぎません。食品供給責任を求められ、責任を果たしてきたほとんどのメンバーは対象外です。行政に対しては、このような状況にご理解を頂き、今後の配慮を望みます。コロナ禍の米事情への影響を中食現場から捉えた変化を見てみました。

ご承知の様に、外食産業の米使用量は、8割〜9割もの大幅な減少となりました。中食業界では、1割〜2割の減少と見られます。これらの使用量減は、家庭内食増加へと繋がり、農水省が毎月公表する「相対取引価格と数量の調査」でも2月〜3月の総需要量は、前年同月

比9%増加し、一時的に店頭で「米が無い」現象が起きました。しかし4月〜5月の米総需要量は前年同月比24%も減少しています。コロナ禍で学校給食は無くなり、テレワークで「菓ごもり状態」の中、家庭内食が増加する筈ですが、外食・中食・内食の米総需要量は大きく減少しています。

一方、コロナ禍で世界の穀物相場も低迷し、小麦の国際相場も下落し、輸入小麦も安値となり、更に日米交渉の結果、小麦のマークアップ(輸入差益)は45%も安値となりました。EUとのEPA交渉でパスタは、無関税になります。一方、国産米の高値政策で生産者の概算金は50%/5年間upし、その財源として消費者が購入する相対取引価格は35%/46%/5年間upしました。当然、消費者の購入価格にも顕著に表れ、パスタは、ごはん価格の1/3値。更に、無関税で1/4値になる予想で、食パンも78円/1斤の店頭価格となりました。

このことから、日本人の主食は、米から小麦製品(麺類、パン食)に加速されていると見られます。スーパー等の小売現場を見ても大盛パスタ弁当が格安です。又、家庭内食の増加は、家計にも顕著に表れ、低価格指向になり、高価格の国産米が敬遠され、LINEニュースでご紹介した様に、米国産カルロージ2000円/5kgが、極めて好調な売行き!と仄聞しています。

しかもカルロージの食味は、現在の消費者好みの粒感もあり、食味も国産銘柄

米と同等で、価格は国産銘柄米の半値以下です。また、小麦と同等のマークアップとすれば、更に低価格(ご飯の価格の1/4以下)で提供出来ます。我々、食品業者は常に消費者に目を向け、お客様が満足する「美味しくて安全で格安な求めやすい商品」を供給する義務があります。

①政府は高米価政策を早急に転換しない。諸般の事情を考慮し今回は総会後の懇親会を開催せず、マスク着用・手指消毒の徹底、3密(密閉・密集・密接)を主として

る国では最も高値な国産米からの脱却!の潮目の変化の中、供給先(売り方)や行政(御三家等)圧力を気にすることなく、消費者志向の基

本戦略に徹した企業活動を積極的に推し進めなければ、中食産業(特に米飯事業)は、コロナ禍は乗り切れない!と確信いたしております。

しかし高値の国産銘柄米を否定するのではなく、低価格の輸入米も店頭で並べ、消費者にも選択が出来るチャンスを作るべきで、現状の高値の国産米しか選択出来ない市場は至急事態であると懸念致します。

多様な多彩な米市場があるのに、一律、様な現状の供給から脱却出来なければ需要量の減少は当然の帰依と思われる。

の回避、ソーシャルディスタンスの確保など感染防止対策を講じた上で協会役員並びに正会員・賛助会員が出席して総会を開催した。

総会に先立ち、今年2月に本会元会長の川島弘士氏(前株川島屋代表取締役社長)が逝去されたことから哀悼の意を捧げ出席者全員で黙祷した。続いて、当協会理事を務める山東昭子参議院議長が登壇し挨拶した。



山東昭子氏

「今年には本当に新型コロナウイルスという思いがけない形で皆様方の生活が一

変されたと思う。(緊急事態宣言の発出によって外出自粛となり)中食事業者、学校給食事業者などあらゆる場面で影響が大きかったのではないかと拝察しています。私自身も来日した外国人との面会、或いは諸外国を訪問し外交するということも無くなりましたが、そうした中で皆が原点に戻って『食を守る』ことが如何に大事か、を改めて実感しております。当協会の果たす役割も大きく、会長はじめ皆様方が尚一層色々な角度から知恵を出して良い方向に向いていくように共に頑張ってください。これからも宜しくお願いいたします。



【新任理事挨拶】
業界発展に微力ながら努力

齋藤壽保氏
(株銀しゃり代表取締役社長)

「当社は昭和48年より炊飯業を開始し、創業当時より旨い米を炊くことを目指してきた。大変な重責だが、業界発展のため微力ながら一生懸命努めていきたい。」



齋藤壽保氏



今年度は新たな正会員として藤本株式会社(埼玉県)、有限会社宮瀨商店(神奈川県)、株式会社マールキョウ(福岡県)、新たな賛助会員として全国米穀販売事業共済協同組合が加入し、令和2年4月2日現在で正会員数71社・賛助会員26社と

「個人のご感想として、カルローズ米を食った際の感想を含めた意見を述べたい。米産地カルローズ米は数年前より国産米と同様、それ以上の食味であるとの高い評価がある。国内の事業者としては国産米を使用したいという気持ちもあるが、昨今の国産銘柄米は高騰しており、中米が

不足しているこの状況下では、外国産米の使用も検討せざるを得ない。先日、カルローズ米を個人で購入し炊飯して食べた感想だが、まずカルローズ米は国産銘柄米と比べ非常に安価であり、食味も国産銘柄米と同様、いやそれ以上に美味しい、と思えるほど品質が向上している。ボランティアで行っている地域の子ども食堂でも試験的に利用者の親子向けにカルローズ米を炊いて提供したが、「いつものお米より美味しい」ととても好評だった。個人的には新之助より美味いと思う。国産米は5年連続で米価が高騰しており、このままでは国産米の消費量が益々減少する。米消費拡大に向け知恵を絞っていくことが重要だ。」

「個人のご感想として、カルローズ米を食った際の感想を含めた意見を述べたい。米産地カルローズ米は数年前より国産米と同様、それ以上の食味であるとの高い評価がある。国内の事業者としては国産米を使用したいという気持ちもあるが、昨今の国産銘柄米は高騰しており、中米が



千田法久氏

「今、福田顧問からカルローズ米の説明があったが新之助より美味しいというのはい過ぎだともうが、福田顧問はいたくカルローズ米をお気に入りになったようです。カルローズ米は回転が速いので品質が向上している面もある。また、在留者に外国人が増え、若者の嗜好も変わってきており外国産米への抵抗がなくなっていることも確かだ。国産米、外国産米という線引きをせず、どういものが売れるか反応をみるというのもこれから重要なことだ。是非とも興味があれば何でもご相談いただきたい。」

役員名簿	公益社団法人日本炊飯協会	(令和2年6月23日)		
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	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 煌	代表取締役社長	中村 勝浩	非常勤
副会長	株式会社 ミツハン	代表取締役社長	山口 大輔	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・顧問	公益社団法人 日本炊飯協会		福田 耕作	非常勤
理事・顧問	株式会社 サンプレッセ	代表取締役会長	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 銀しゃり	代表取締役社長	齋藤 壽保	非常勤
理事	公益社団法人 日本炊飯協会	HACCP 審査委員長	洪川 尚武	非常勤
理事	参議院議員 (財)日本健康・栄養食品協会	参議院議長 会長	山東 昭子	非常勤
理事	全国米穀販売事業共済協同組合	理事長	木村 良	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		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	渡辺 靖治	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

「個人のご感想として、カルローズ米を食った際の感想を含めた意見を述べたい。米産地カルローズ米は数年前より国産米と同様、それ以上の食味であるとの高い評価がある。国内の事業者としては国産米を使用したいという気持ちもあるが、昨今の国産銘柄米は高騰しており、中米が

不足しているこの状況下では、外国産米の使用も検討せざるを得ない。先日、カルローズ米を個人で購入し炊飯して食べた感想だが、まずカルローズ米は国産銘柄米と比べ非常に安価であり、食味も国産銘柄米と同様、いやそれ以上に美味しい、と思えるほど品質が向上している。ボランティアで行っている地域の子ども食堂でも試験的に利用者の親子向けにカルローズ米を炊いて提供したが、「いつものお米より美味しい」ととても好評だった。個人的には新之助より美味いと思う。国産米は5年連続で米価が高騰しており、このままでは国産米の消費量が益々減少する。米消費拡大に向け知恵を絞っていくことが重要だ。」

「今、福田顧問からカルローズ米の説明があったが新之助より美味しいというのはい過ぎだともうが、福田顧問はいたくカルローズ米をお気に入りになったようです。カルローズ米は回転が速いので品質が向上している面もある。また、在留者に外国人が増え、若者の嗜好も変わってきており外国産米への抵抗がなくなっていることも確かだ。国産米、外国産米という線引きをせず、どういものが売れるか反応をみるというのもこれから重要なことだ。是非とも興味があれば何でもご相談いただきたい。」

「個人のご感想として、カルローズ米を食った際の感想を含めた意見を述べたい。米産地カルローズ米は数年前より国産米と同様、それ以上の食味であるとの高い評価がある。国内の事業者としては国産米を使用したいという気持ちもあるが、昨今の国産銘柄米は高騰しており、中米が

2019年度事業報告 公益社団法人日本炊飯協会

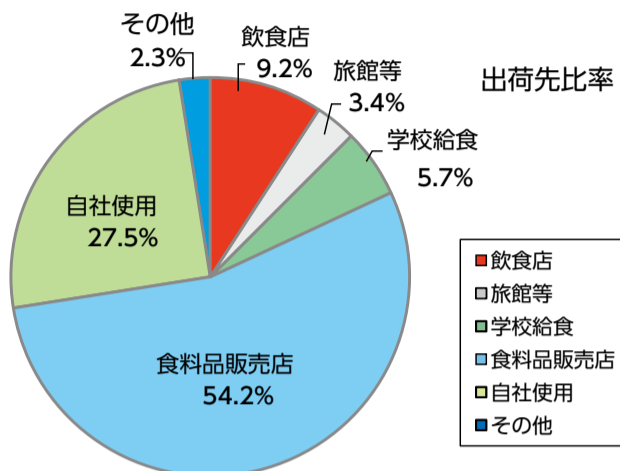
＜各事業報告＞

- HACCP 手法支援法の高度化計画認定及び HACCP 認定事業**
 2019年度の HACCP 高度化計画認定は、6社【(米飯加工品)：ベイクックコーポレーション(株)、(株)イクタツ、(株)しゃりー、(新工場炊飯)：(株)銀しゃり、(新規炊飯)：(株)滋賀米飯(株)、(株)米福】となった。
- HACCP 更新認定**
 HACCP の更新監査を 69 件実施し全て HACCP 審査委員会承認を得て認定を更新した。
- 米飯品価格付認定事業 < ごはんランキング >**
 認定テストは、2019年6月14日 8工場 8検体、2019年10月14日 8工場 8検体、2020年2月20日 9工場 9検体。食味官能検査は(株)ミツハン、精米分析は(株)川島屋の協力を得て、年間3回実施し、延べ 25工場が参加した。
- 食品衛生推進事業(乾旋物資)**
 取扱品目は変わらないが、前年より少し少ない扱いとなった。
- 研修指導事業**
 ベイクックコーポレーション(株)、(株)銀しゃり、(株)しゃりー、(株)滋賀米飯(株)、(株)イクタツ、(株)どんどんライス、(株)味宝彩の7社に事前アドバイスをを行った。また年1回の更新監査で HACCP 審査員が69の、工場を訪問した際、衛生管理向上のため一般的衛生管理を中心とした、指導助言を行った。
- ごはんソムリエ認定事業**
 第15回の「ごはんソムリエ認定試験」を令和1年10月23、24日に開催し156名の応募を受け付けた。炊飯協会会員の他、農業者、米穀店、学生、行政機関等、35の都道府県及び韓国から参加があり、今回も応募は多彩な顔ぶれとなった。第15回の合格者を含め、ごはんソムリエ認定者は1,715名となった。
- 広聴広報事業**
 - 「ごはんサポートキャンペーン」は、昨年と同様イベント件数を先着100件、ごはん量上限100kgとして、会員10社の協力を得て実施した。実施イベント119件、参加者5万5千人、ごはん使用量6,553kgとなった。
 - 「ごはんタイムス」を、7月・11月・3月の3回発行し、会員に配布すると共に、会員外約350の炊飯業者、ごはんソムリエ認定者、図書館41に贈呈配布した。
 - 「乾旋物資価格改訂の案内」「食品表示基準における栄養成分表示」「政府米買入ルール変更」「新型コロナウイルス感染症への対応」等解説を加えた通知文書を作成し各会員に配布した。また食品業界関連の記事を情報ファイルとしてまとめ、毎月1回会員へ発送した。
- 会員の入会**
 2019年度の入会は、正会員3社【(株)米福、(有)宮瀨商店、(株)マルキョウ】、賛助会員1社【住商フーズ(株)】
 令和2年3月末現在、正会員73社・賛助会員25社となった。
- 国産米使用推進団体協議会**
 2019年度は、引き続き米価格形成の透明等を大きなテーマとして取組んだ。
 加盟団体：(公社)日本べんとう振興協会、(公社)日本炊飯協会、(一社)日本惣菜協会、(一社)日本弁当サービス協会、全国米穀工業協同組合、(株)加工用米取引センター、特別顧問(役員)高木勇樹氏(元農水省事務次官)

令和元年度(1月~12月)会員炊飯量調査報告書

総生産量 182.0(千トン)
[前年度総生産量] 189.0(千トン)
売上高 582(億円)
前年比 96.0%
精米使用量 82(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。



当協会では、年度終了時に年間炊飯量調査(業態別)を実施しています。さらに今年は、新型コロナウイルス感染拡大の影響度合いを調べるため、当年と前年の3、4、5月の月別の炊飯量を調査しましたので、報告いたします。月別の調査は、国内の正会員69社のうち、45社から得たデータを集計した結果です。

(公社)日本炊飯協会会員の売上数量調査結果の報告
公益社団法人日本炊飯協会 事務局

◆考察
・5月に入っても全体では、2割以上前年対比で減少が続いているが、学校給食を除くと17%減となりわずかながら改善に向かっている。
・業態別では、スーパーが5月に入り前月比5%アップしたが、まだ前年同月比9%減である。

に米価5年連続高騰、原価アップ、人件費・運賃のアップ等で、極めて厳しい状況にある。炊飯業界の利益率は3%程度であることから前年比売上約2割減となると赤字転落は必須で、この状況が長引けば企業存続が危ぶまれる。今後の改善の動きが見られる。
・今回のコロナ禍でも食品業界は、事

公益社団法人 日本炊飯協会 県別会員一覧表

Table with 4 columns: 北海道, 東北, 関東, 中部, 近畿, 中国, 四国, 九州, 海外. Lists member companies by region.

Table with 3 columns: 賛助会員(26社), 平成ケミカル(株), エフビコインターパック(株). Lists supporting companies.

全体炊飯数量(単位:t) 前年同月比較(2020年/2019年 単位:%)

Table comparing total rice quantity by month (March, April, May) for 2019 and 2020, including school lunch exclusion.

納入先業態別炊飯数量 前年同月比較(2020年/2019年 単位:%)

Table showing rice quantity by business type (Restaurant, Hotel, School, etc.) for March, April, and May.

【項目の説明】

- ①飲食店とは 食堂、レストラン、そば・うどん店、寿司屋、料亭等をいう。
②旅館とは 旅館、ホテル、民宿、独身寮、社員食堂等をいう。
③食料品販売店とは 百貨店、スーパー、コンビニ、弁当、おにぎり販売店等をいう。
④自社使用とは 二次加工品(弁当・おにぎり等)に使用した炊飯米量をいう。

Advertisement for Satake rice cookers. Features a bowl of rice, two models of rice cookers (IH and Gas), and various accessories like a taste meter and DNA testing device.

HACCPに沿った衛生管理の制度化と炊飯HACCPの解説

平成30年6月13日改正食品衛生法が公布され、この改正法の内令和2年6月1日に食品衛生法第50条にかかわる「食品を扱う全事業者が実施すべきHACCPに沿った衛生管理の制度化」が施行されました。完全施行までには更に1年間の猶予期間(令和3年6月1日まで)がありますが、ここで炊飯HACCPによる衛生管理計画を、食品衛生法・施行規則(省令)等の条文と関連付けて纏めてみました。

食品衛生法第50条では第一項に国の、第二項に事業者の責務が書かれており、第50条の2で具体的な取り組みを省令で定めることとしています。

法律や省令にはHACCPの文字はどこにも出てこない。「HACCPに沿った」、「HACCPに基づく」、「HACCPの考えを取り入れた」の3つの関連が良くわからないという声や、法律のどの部分がHACCPなの?という声が多く聞かれます。

(公社)日本炊飯協会ではHACCP支援法に基づき平成11年から炊飯工場に炊飯HACCPの導入を進めてきました。今回の食品衛生法の改正によりHACCP支援法と合わせて、我々はHACCPに取り組むもの

となり、表1は第50条の2の構成を示したもので、50条の2の1に「一般的衛生管理に関する事項」と2「危害の発生を防止するため特に重要な工程を管理するための取り組み」があり、この2が法律で「炊飯製品の衛生管理計画」「衛生管理の見える化」は食品衛生法第50条の2に沿った形で構成されています。

この2の中では大規模事業者が取り組む「HACCPに基づく衛生管理」と小規模事業者が食品の特性の特性に応じて弾力的に取り組む「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」となっています。

表3には改正食品衛生法第50条、第50条の2(法は、黒字)とそれにかかわる省令(施行規則(茶字)(別表・項目は緑字)あるいは施行令(紺字)書きだして置いたので、表1、表2と合わせて読み比べてみてください。

表1 (指針では下記を総称して)HACCPに沿った衛生管理(法50条の2)

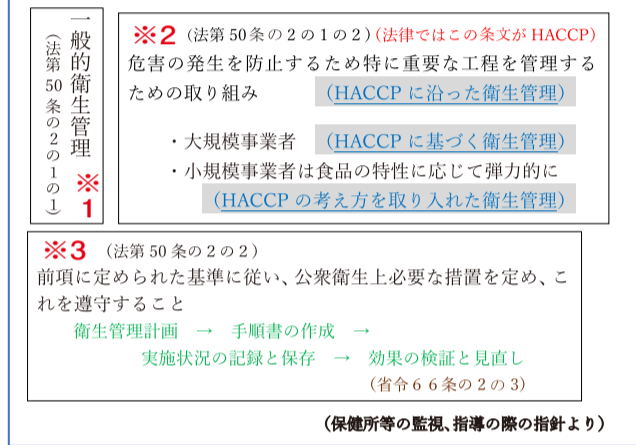


表2 炊飯製品の衛生管理計画 「衛生管理の見える化」

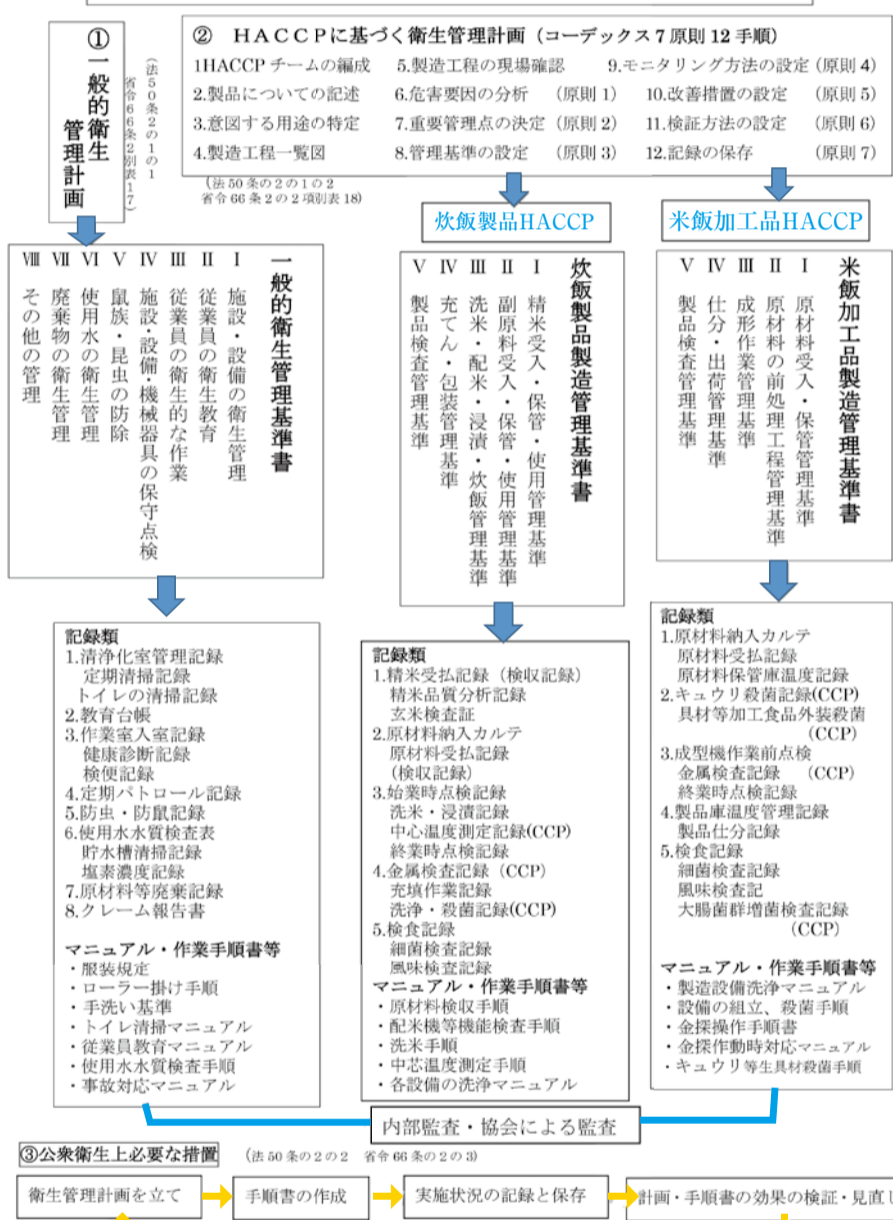


表3

食品衛生法 法律：黒字 省令：茶字 省令の別表・項目：緑字 施行令：紺字 解説：青字

第五十条 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

○2 営業者は、前項の規定により基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第五十条の二 厚生労働大臣は、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。 ※1

一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

省令 第66条の2 (法第50条2第1項第1号で定める基準は別表第17のとおり)

別表17 関連 一般的な衛生管理に関する基準 (14項目)

1. 食品衛生責任者の選任
2. 施設の衛生管理
3. 設備等の衛生管理
4. 使用水等の管理
5. ねずみ及び昆虫対策
6. 廃棄物及び排水の取扱い
7. 食品、添加物を取り扱うものの衛生管理
8. 検食の実施
9. 情報の提供
10. 回収・廃棄
11. 運搬
12. 販売
13. 教育訓練
14. その他

二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組 (小規模な営業者その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組) に関すること。 ※2

省令 第66条の2の2項 (法第50条2第1項第2号で定める基準は別表第18のとおり)

別表18 関連 HACCPに沿った衛生管理に関する基準 (8項目)

1. 危害要因の分析
2. 重要管理点の決定
3. 管理基準の設定
4. モニタリング方法の設定
5. 改善措置の設定
6. 検証方法の設定
7. 記録の作成
8. 小規模営業者等への弾力的運用

((注) 1~7が「HACCPに基づく」、8が「HACCPの考えを取り入れた」の根拠となる)

小規模な営業者 (省令第66条の4第2号) 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である小規模事業場を有する営業者。

((注) 従業員1名は一日8時間、週5日、1ヶ月の労働時間をいう (製造にかかわらない従業員は含めない))

○2 営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。 ※3

省令 第66条の2の3項 (法第50条2第2項の規定に基づく措置は以下の4項目とする)

1. 食品衛生上の危害の発生を防止のため施設の衛生管理及び食品の取扱い等に関する「計画」(衛生管理計画)を作成し、周知徹底すること
2. 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理運搬、貯蔵または販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための「手順書」を必要に応じ作成すること
3. 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること
4. 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと

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

ごはんソムリエ® 認定試験応募受付中

開催日時：令和2年10月22日(木)・10月23日(金)

詳細は日本炊飯協会ホームページをご覧ください。

公益社団法人 **日本炊飯協会**