

# 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

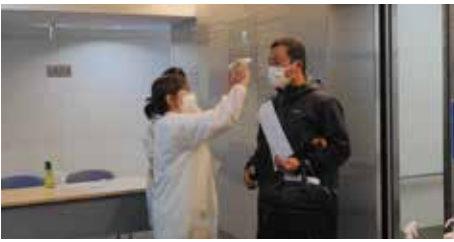
## 第16回「ごはんソムリエ認定試験」を実施

公益社団法人日本炊飯協会は、10月22日・23日の2日間、東京・飯田橋レインボービルで「第16回ごはんソムリエ 講義・食味実習及び認定試験」を実施しました。

当協会では、平成18年度より、講義・食味実習及び認定試験を毎年開催しており今年で16回目となりました。今回はコロナ禍のため募集人員を会場定員の半分の130名とし、できる限りソーシャル・ディスタンスを確保しました。また参加者には、会場内でのマスクの着用・入場時の検温・手指の消毒をお願いし、休憩時間には換気のため窓開けを実施するなどできる限りの感染症対策をして臨みました。



会場はソーシャルディスタンスを保つ席配置



会場入口で受講者に検温と手の消毒を徹底



当協会の坂田会長が冒頭で主催者挨拶を行った



●坂田会長挨拶●  
 コロナの感染が収まらない中、認定試験の開催にこぎつけることが出来ました。誠に有難うございます。

これから2日間の講義そして食味実習のあと認定試験を行います。皆様のご協力をよろしくお願い申し上げます。

日本炊飯協会は、ごはんを炊いてデリバリー(約1〜30分/日・工場)まで行う

会社の集まりです。平成7年に社団法人として設立しました。設立の大きな目的は衛生管理のレベル向上、おいしいご飯の提供、の2点です。

衛生管理については、設立当初からHACCPの勉強会を積み重ね、平成11年にHACCP手法支援法が施行されたことを受け、当協会は法律の下でHACCP指定認定機関となり、HACCP認定事業を始めました。そして、

継続的に工場の衛生管理の向上に努めています。

おいしいご飯の提供については、「炊飯を科学する」との題で講演・勉強会を開催してきました。その中で、炊飯工程だけではなくお米の栽培からごはんとして出来るまでの一連の過程において勉強する場が必要と考え、平成18年に「ごはんソムリエ認定」事業を開始し、今回で第16回目を迎えました。第15回までに約

1700名の方々が「ごはんソムリエ」の資格を取得しました。なお、「ごはんソムリエ」は商標登録を得ており、®のロゴマークを使用することが出来ます。

主食は、米、トウモロコシ、ジャガイモ等と世界では表現していますが、日本ではさらに「食事」事体のことを「ごはん」と呼んでいます。このことはお米が食べ物を超えて日本の文化になっていることを示している

是非皆様には「ごはんソムリエ」の資格を取得され、おいしいごはんの提供に何らかの形で関わっていただき、科学的な根拠を基にごはんの美味しさを伝える伝道師になっていただきたいと願っております。これからの2日間は長丁場ですが、皆様も感染症対策に十分配慮いただいて是非頑張ってください。資格を取得していただければ大変有り難いと思っています。

以上、私の挨拶に代えさせていただきます。よろしくお願いたします。

### ごはんソムリエ テキストと認定試験について

#### テキスト

米の栽培から食するまでを網羅したものとなっており、炊飯については、「ごはんを科学する」の観点から作成されています。

#### 認定試験

- 認定試験は、2日間の講義と3回にわたる食味官能検査の実習の後、食味官能検査と筆記試験を行います。
- 食味官能検査は、主に検査の方法をマスターしたかを問うものです。
- 筆記試験の設問は、全てテキストの内容から作成しており、3〜5つの問いに対して正解を選ぶ選択方式です。

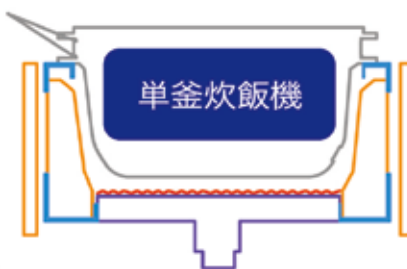


#### ●ごはんソムリエ認定試験例題●

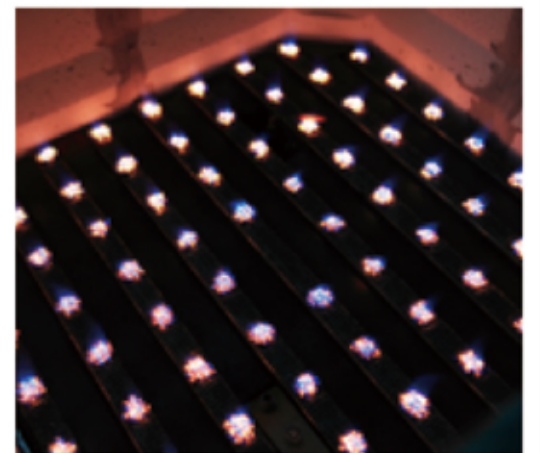
- (問題) ご飯や玄米の栄養や栄養的特徴を述べたものです。正しいものに○、間違っているものに×をつけなさい。
- ①玄米は、米ぬかがついているので、ミネラル・ビタミン・食物繊維が多く含まれ消化も良い。
  - ②ごはん食の場合、牛乳や大豆食品と一緒にとると栄養価が高まる。
  - ③ごはんを食べると太るといふのは誤解である。
- (回答は4ページに掲載)

## ガス炊飯ラインなら、実績・技術とも KYOHO です。

■自動火力調整で誰が炊いてもふっくらおいしいご飯が炊き上がります。



↑熱気を逃がさない構造がエコ!! 釜全体を均一にムラなく燃焼がミソ



【写真】メタルニットバーナーの燃焼

燃焼パターン設定(例)



■メタルニットバーナーの採用で火力調整の精度、レスポンスもIH炊飯同様の操作性を兼ね備え、ガス炊飯ならではの高火力な直火炊飯を実現しました。

KYOHO 京豊エンジニアリング株式会社

〒612-8462 京都市伏見区中島秋ノ山町133-3  
TEL075-612-0811 FAX.075-612-0821









6つの問題点を指摘し、要請

- ①米価格の政治誘導(政治介入を止める)
- ②コロナ禍で「米離れ」は加速(消費拡大の最高のインセンティブは価格)
- ③複数年産契約(価格設定無い契約は単なる事前申込)
- ④飼料用米(生産は団地化の義務付け要請)
- ⑤米政策と世論
- ⑥米卸にも相当の援助を

野上浩太郎農林水産大臣との面談

出席者名簿

団体名	役職	協会役職	氏名
(一社)日本惣菜協会	会長	会長	平井浩一郎
(公社)日本べんとう振興協会	会長	副会長	石原 葵
(公社)日本炊飯協会	会長	副会長	坂田 文男
(公社)日本炊飯協会	理事顧問	顧問	福田 耕作
(株)加工用米取引センター	代表取締役社長	事務局長	佐藤 孝

5名

農林水産大臣へ要請  
「米需要が700万tを切る大きな減少」に憂慮

国産米使用推進団体協議会は、(公社)日本弁当振興協会、(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の5つの団体と1社が参加する協議会で、この度、野上浩太郎農林水産大臣と面談し、要請書を提出した。

令和2年11月26日、国産米使用推進団体協議会の主要メンバー(一社)日本惣菜協会平井浩一郎会長、(公社)日本べんとう振興協会石原会長、(公社)日本炊飯協会坂田文男会長・福田耕作理事・顧問、(株)加工用米取引センター佐藤孝社長)が、新内閣の野上浩太郎農林水産大臣に面談し、「米需要が初めて700万トンを超える歴史的な事態」に如何に問題解決を図るか、6つの問題点を指摘し、要請をいたしました。

①米価格の政治誘導(政治介入はやめる) 「米価格は市場がくり政治は介入しない」という不文律にも関わらず、「農家の所得倍増」の閣議決定後は、米価の上昇が5年間続いた。米生産費を下げた農家の所得を増やすべき所、生産者米価のアップした分の85%を米購入者に付け回しに過ぎず、「政治とJAの連係プレイ」が実感される(付け回しは米価アップ分の85%(図1・2))。なお、10年で生産費4割削減の目標(閣議決定H25)は、殆ど達成できておらず、また報告も無い。

②コロナ禍で「米離れ」は加速 「消費の最大のインセンティブは価格」であるのに米価は5年連続アップしている。この最中、コロナ禍に襲われ消費者の米離れはいつそう顕著になった。平成25年6月に、国産米の生産コストを10年で4割削減との数値目標を立てたが、5年たっても目標達成はほど遠い状況にあります。コストダウン目標を達成してこそ予算が活き、米購入者(消費者・実需者)に還元されたといえます。なお、アメリカカカロローズ米は、品質が国産とほぼ同等だが価格は半額程度に過ぎず、国産米価格の高騰を受け売上の急増しており、今後国産米への回帰は望めないとの認識が必ずです。

③複数年産契約 米価の上昇に対して、農水省・JAは「播種前契約」「収穫前契約」を推進してきたが、ほぼ価格設定のない契約(あくとも取引基準価格の±10%)であり、単なる事前申し込みに過ぎず、リスクも流通・実需者に大きく掛かってきている。さら今年、基準価格の設定すらしておらず、もはや「播種前、収穫前契約」は、事実上破綻したものと認識すべき。

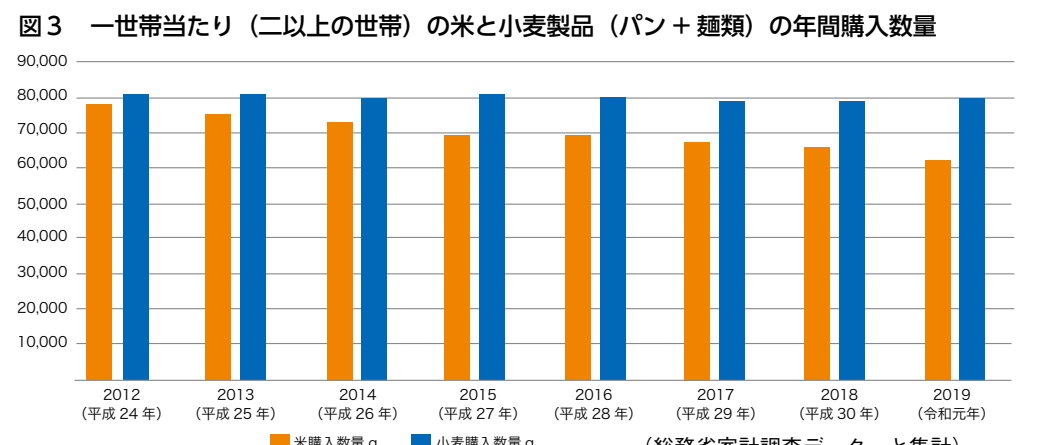
④飼料用米(生産の団地化とコンタミ防止) 飼料用米の生産は国土保全という本来の目的のために活用すべきで、現状の畦の区切りでは、専用品種と主食用品種とのコンタミ防止はできず、団地化が必須である。合わせてMA米輸入量の77万トンは、当時の米消費から割り出した数量で、米消費が減った状況では見直しが必要である。

⑤米政策と世論(社説と論説) (米政策と世論には隔たりがある) 新聞(日経・朝日・読売)の社説と論説は世論を現したものと見え、現在の米政策は世論と大きな隔たりがある。「世論は民意である」と認識して、米政策をすすめて頂きたい。

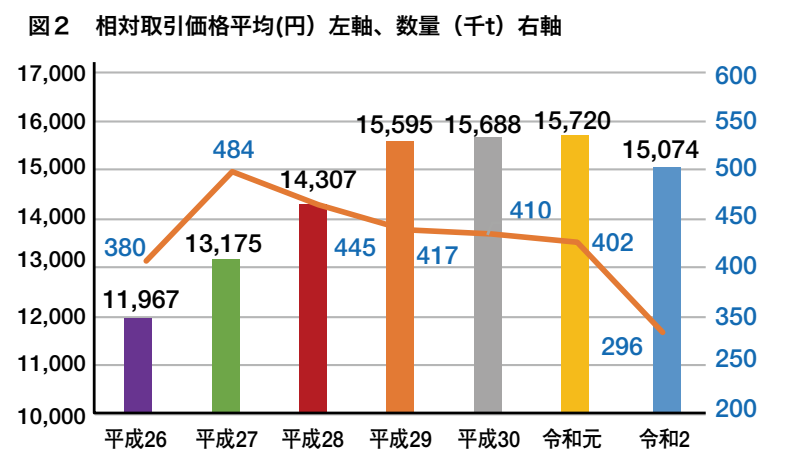
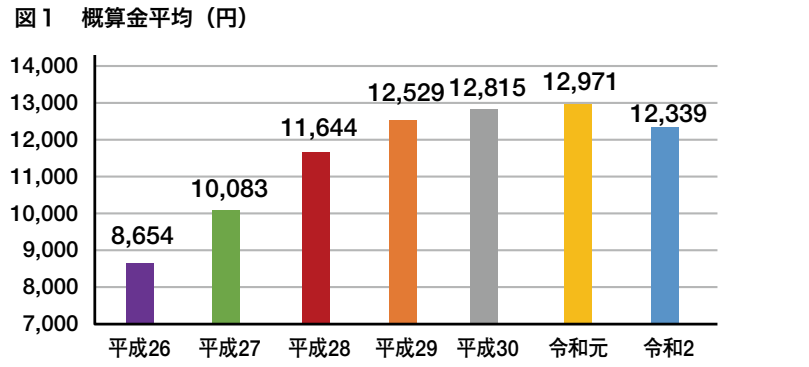
⑥米卸にも相当の援助を また5つの問題に加え、米卸売業者から、事前契約・複数年産契約の価格は、±10%の値幅を考慮しても、市場価格とは2000円/表程度の乖離があり、評価損が出ると思われる。卸の米在庫から試算すると724億円にもなる。一般社団法人の全中には、価格維持のため、20万tの棚上げ隔離し、その倉庫保管料を助成するとしていた。事前契約を促した農水省にも責任があり、偏った税金支出は不公平で、米卸にも相当の援助が必要と考えたと要請を行いました。

野上浩太郎農林水産大臣から、「皆さんの忌憚ない意見を聞かせて頂きました。現在、米取引事前研究会を立ち上げ、契約のあり方を見直しに取り組んでいる。やるべきことは多く、生産費削減におけるKPIの検証、内需拡大、スマート農業、輸出拡大を進めていく。」とのお話しを受けました。

面談日時:11月26日(木) 13:15~13:30(15分間)  
会場:農水省大臣室  
内容:大臣に平井会長から要請書を手渡しする。  
平井会長から面談御礼及び要請概要及び業界の現状説明。

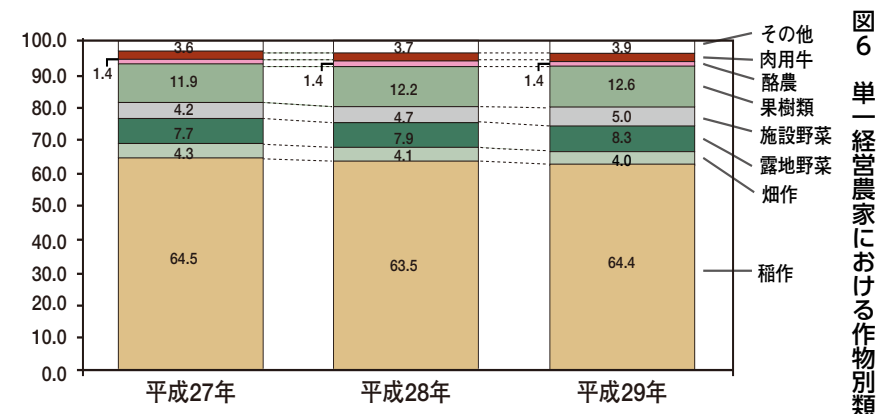
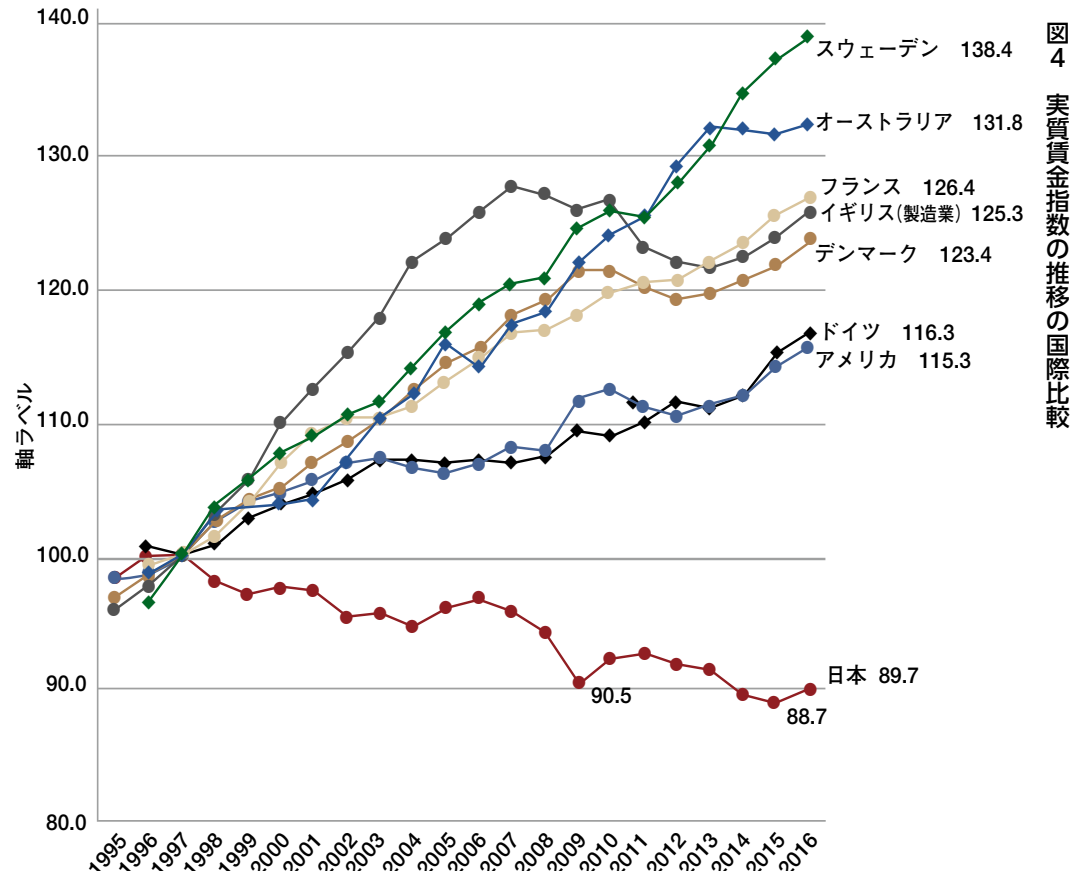
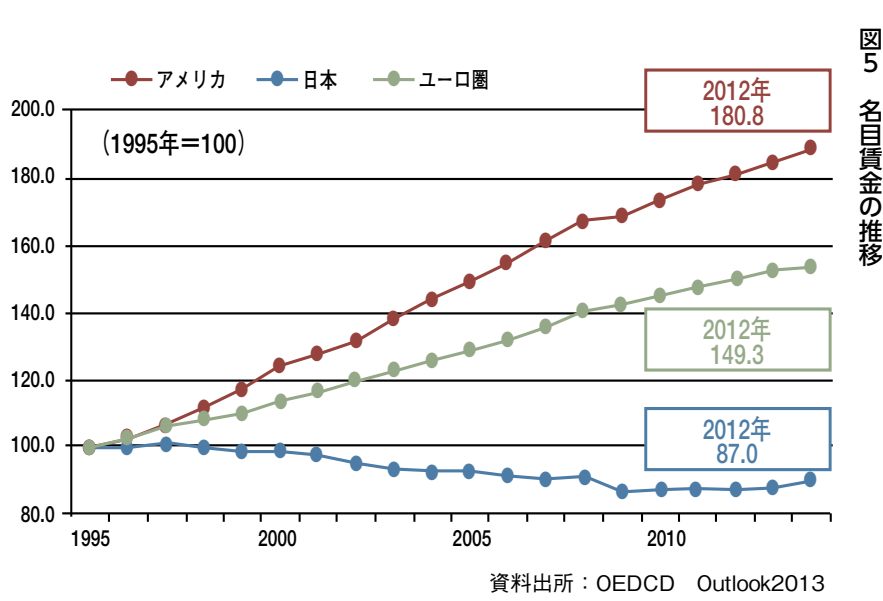


米購入数量は、少子高齢化、高米価政策維持のためもあり、10年間で約3割も減少している。一方、小麦製品は「横ばい傾向」である事は、若年層の「米離れ」が進んでいると推察される。日本のイニシアティブで達成されたTPP11、EUとのEPA交渉、TAG交渉の結果、牛肉、豚肉、チーズ等の乳製品、果物、小麦、パスタ等が無税や関税引下げにより、市場価格が低下し、消費者メリットも多いが、米だけは交渉対象外となった。更にTAG交渉で対象となった小麦は無税で、既存のWTO枠内のマークアップ(輸入差益)は段階的に45%縮小すると公表された!米は持続される高米価政策で、消費者米価は益々、小麦製品との価格差が生じ、「米離れ」が加速されると懸念する。



概算金(農家への売渡価格)と相対取引価格(米卸への売渡金)について、5年前のデータ(令和1年と平成26年)と比較すると、概算金は、5年で12,971(令和1)-8,654(平成26年)=4,317のアップ。相対取引価格は、5年で15,720(令和1)-11,967(平成26年)=3,753のアップとなっている。3,753円のアップ分は4,317円の約85%にあたる。





出典: oecd.stat より全労連が作成(日本のデータは毎月勤労統計調査によるもの)。  
 注: 民間産業の時間当たり賃金(一時金・時間外手当含む)を消費者物価指数でデフレートした。  
 オーストラリアは2013年以降、第2・四半期と第4・四半期のデータの単純平均値。  
 仏と独の2016年データは第1~第3・四半期の単純平均値。英は製造業のデータのみ。

<b>(土地利用型(米・麦・大豆等))</b>	
・水田活用の直接支払交付金	3,150 億円
・畑作物の直接支払交付金(所要額)	1,950 億円
・米の直接支払交付金	714 億円
・収入減少影響緩和策(所要額)	746 億円
<b>(畜産)</b>	
・畜産・酪農経営安定対策(所要額)	1,763 億円
野菜 野菜価格安定対策事業(所要額)	172 億円
果樹 果樹・茶支援関連対策	72 億円

資料: 農林水産省「農林業サンセス」、「農業構造動態調査」

**ごはんソムリエ 認定試験回答**

①× 米ぬか部分には、脂質やミネラル、ビタミン、食物繊維などが多く含まれ、栄養的にはすぐれていますが、炊飯がし難くまた消化も良くありません。

②○ ご飯のタンパク質を構成する必須アミノ酸の中で卵などのタンパク質に比べ、それに最も少なく、それに対し大豆製品や牛乳はリジンが多いので、これらと組み合わせると栄養価は高まります。

③○ 同じエネルギーを摂取しても脂肪の多い食事に比べて、ごはんなどのでんぷん食は、食べた後の体温を高める効果があるので太りにくい。

(例題は1ページに掲載)

**賃金の推移(日本と諸外国の比較)と稲作に対する予算**

OECDの資料から日本と諸外国の賃金(名目・実質)(図4と図5)を比較してみると、いずれも日本は、20年で10%以上賃金が落ちているが、諸外国の賃金は大幅に上がっています。

政府・国は、景気は良くなっているとコメントを出していますが、そうは受け取れない状況が見えます。

日本では、当然、価格上昇に対し抵抗感大きいのは当たり前です。しかも米政策により、年間で約6千億円の税金が投入され続けている上に(図6)、米価には人為的な操作も加わっており、コロナ禍で、困窮に直面している方も多く、米政策に対しては嫌悪感まで持たれてしまいう状況と懸念します。日本人は食事を「ごはん」と言う位、米を愛する民族ですが、このままでは米文化が崩れるのではと危機感を抱きます。

**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。**

夢を包みたい... **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

**炊飯はサタケにおまかせください。**

(株式会社プロシタス共同開発機種) 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
- 穀粒分別器 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