

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、少しで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。

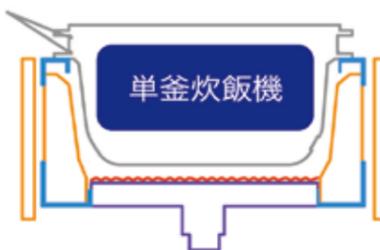


●ごはんソムリエ認定試験例題●

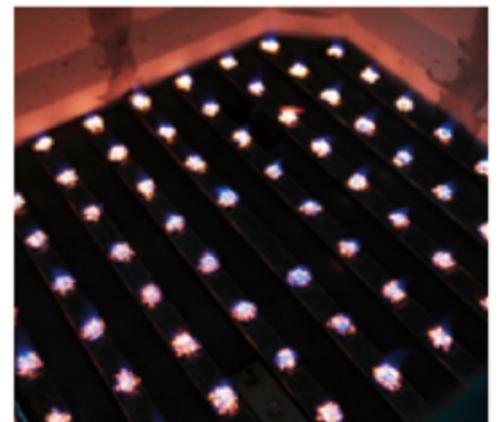
- (問題) ご飯や玄米の栄養や栄養的特徴を述べたものです。正しいものに○、間違っているものに×をつけなさい。
- ①玄米は、米ぬかがついているので、ミネラル・ビタミン・食物繊維が多く含まれ消化も良い。
 - ②ごはん食の場合、牛乳や大豆食品と一緒にとると栄養価が高まる。
 - ③ごはんを食べると太るといふのは誤解である。
- (回答は4ページに掲載)

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

●アンケート結果多数の方の意見から一部抜粋

皆様から貴重な意見、感想を頂きました。

・とても勉強になり、テキストに加え、より深い知識を身につけることが出来、とても貴重な時間になりました。

・ご飯について専門的に理解しやすく教えていただきありがたうございました。

・炊飯の科学では、おいしいご飯を炊くにあたって、多々の実験から数字で証明されているので、自分の経験からも納得ができて、興味深かったです。

・美味しいご飯を食べるまでには様々な工程があり、そこにはそれぞれの重要なポイントが多々あることに驚きました。家庭で実践していきたいと思えます。そして、同じ炊飯釜でも今までより美味しいご飯を炊いていこうと思います。

聞くことができました。仕事で感じていた疑問も分かりました。

・スライドも見やすかったです。無洗米について、洗わなくても大丈夫だと思っていました。少しは水を通して洗った方が良いことと分かった。

・実験データから科学的根拠に基づいた「炊飯」という過程を現在家庭用炊飯器で簡単に炊けるが、実際は複雑であり、それが炊飯器や鍋の中で行われていると考えると、追及しがいがあると感じました。

・「炊飯の実際」の講義では現場動画もあり最も分かりやすかったです。熱い想いも伝わってきました。

・米の歴史からおおいしく炊く方法や数値を学びとても勉強になりました。

・食味による官能検査の大切さが実習を通して学ぶことができました。

・テキスト等で学ぶだけでなく、実技として出来る機会を多くつくってくださりありがとうございました。

・何度も訓練が必要で「わずか」や「かなり」等の判断に至る回数も重要であり、一つの基準として覚えておきたいと思いました。

・あのような食味の試験(食べ物を食べる試験)を経験したことがなかったのもとても良い経験になりました。

・割り箸のにおいを防ぐために塗り箸を使うと聞いて、こだわりのすくい箸を使った。どのごはんも美味しくて毎回わくわくした。

・食味の練習が3回あったので、官能試験方法がよく理解できた。

・今年コロナに開催時期の判断が難しかったと推察するが、現場は米集荷の時期なので秋の開催は再考して

ほしい。密集がやや気になった。

・2日間お疲れ様でした。仕事を休んで受講した甲斐がありました。ソムリエで得た知識を今後の仕事に役立てていきたいと思っています。

●講義と食味実習について

7名の講師により、テキストのポイントについて、

パワーポイントを使い解説と講義を行いました。食味官能検査の実習は、お皿は陶器、箸は塗り物を使い香りに影響を及ぼさないようにし、また

食味はごはんの温度の影響を受けるため盛り付け時間を短縮し、さらに先入観を与えないように、試食のご飯の区別は、番号でなく色による区別をするなど、できる限り均一条件になるようにしています。

食味官能検査実習の準備



講師の方々(第16回)



貝沼やす子氏



小田宗宏氏



小野塚豊氏



佐藤孝氏



野田和視氏



渋川尚武氏



三橋昌幸氏

貝沼やす子氏 静岡県立大学 名誉教授
小田宗宏氏 元日本大学生物資源科学部 教授
小野塚豊氏 (株)川島屋 開発室部長
佐藤孝氏 (株)加工用米取引センター 代表取締役社長
野田和視氏 (公社)日本炊飯協会 HACCP審査委員
渋川尚武氏 (公社)日本炊飯協会 理事・HACCP審査委員長
三橋昌幸氏 (公社)日本炊飯協会 専務理事

第16回「ごはんソムリエ認定試験」受講者区分

| | 性別 | | 都道府県名 | | | | | | |
|-----------|-----|----|-------|----|------|---|------|---|--|
| | 男性 | 女性 | 北海道 | 1 | 愛知県 | 5 | 長崎県 | 1 | |
| 一般 (80名) | 51 | 29 | 岩手県 | 1 | 三重県 | 1 | 熊本県 | 2 | |
| 協会会員(41名) | 37 | 4 | 宮城県 | 6 | 滋賀県 | 1 | 大分県 | 1 | |
| 学生 (6) | 2 | 4 | 茨城県 | 1 | 京都府 | 2 | 鹿児島県 | 1 | |
| 合計 127名 | 90 | 37 | 群馬県 | 1 | 大阪府 | 8 | | | |
| 年齢 | 10代 | 0 | 埼玉県 | 17 | 兵庫県 | 2 | | | |
| | 20代 | 31 | 千葉県 | 15 | 和歌山県 | 1 | | | |
| | 30代 | 25 | 東京都 | 28 | 鳥取県 | 1 | | | |
| | 40代 | 23 | 神奈川県 | 17 | 広島県 | 1 | | | |
| | 50代 | 9 | 新潟県 | 3 | 香川県 | 2 | | | |
| | 60代 | 2 | 福井県 | 1 | 愛媛県 | 1 | | | |
| | | 90 | 静岡県 | 2 | 福岡県 | 4 | | | |

①一般よりご応募頂いた方々の職種と人数(86名)

| 職種 | 人数 | 職種 | 人数 |
|--------|----|----------|----|
| 団体職員 | 4 | 食品メーカー | 25 |
| バンダー企業 | 5 | 米穀商 | 9 |
| 飲食店 | 7 | 製造機器メーカー | 8 |
| | | 公務員 | 3 |
| | | 学生 | 6 |
| | | 米生産者 | 1 |
| | | その他 | 18 |

その他(主婦、料理家、記者、歯科、建設、IT、商社、人材サービス、会社員、販売業、フードコーディネーター、システム開発、機械専門商社)

②どこで? (127名)

| 場所 | 人数 | 場所 | 人数 |
|---------|----|------------|----|
| インターネット | 41 | 会社の紹介 | 70 |
| その他 | 7 | ごはんソムリエの紹介 | 9 |

その他(仕事相手や取引先、知人から)

第16回 ごはんソムリエ 講義内容

- 第1課程「お米についてもっと知ろう」
 - 第1章「米の一生」
 - 第2章「米の品種特性と品種改良」
 - 第3章「米の品位区分と品質管理」
 - 第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 ごはんの栄養
- 5章 ごはんと健康
- 6章 炊飯製品の衛生管理
- 7章 炊飯製品の表示
- 第3課程 ごはんの食味評価に関する知識
 - 2章 ごはんの食味評価法
 - 3章 おいしいごはんへの道
 - 4章 おいしい米の見分けるために
- 第3課程 ごはんの食味評価に関する知識
 - 1章 官能検査の基礎知識



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葵会長、(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年たつ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は急増しており、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して認識すべき。

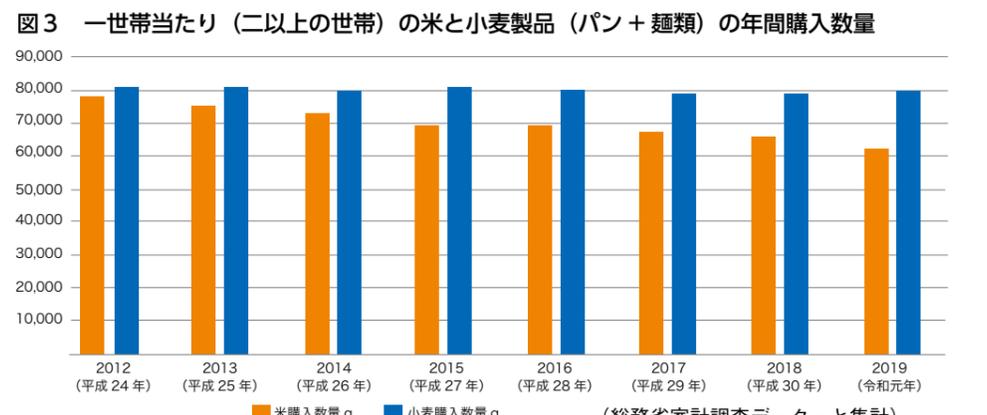
④飼料用米(生産の団地化とコンタミ防止) 飼料用米の生産は国土保全という本来の目的のために活用すべきで、現状の畦の区切りでは、専用品種と主食用品種とのコンタミ防止はできず、団地化が必須である。合わせてMA米輸入量の77万トンは、当時の米消費から割り出した数量で、米消費が減った状況では見直しが必要である。

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。

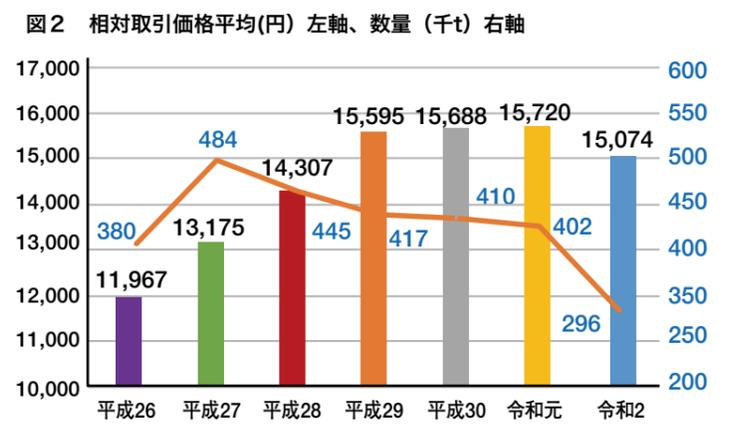
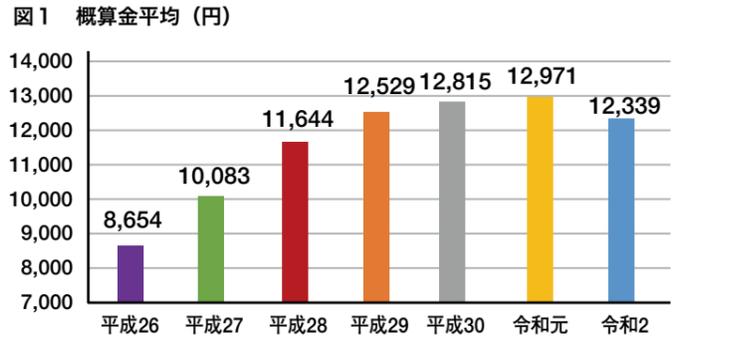
⑥米卸にも相当の援助を また5つの問題に加え、米卸売業者から、事前契約・複数年産契約の価格は、±10%の値幅を考慮しても、市場価格とは2000円/表程度の乖離があり、評価損が出ると思われる。卸の米在庫から試算すると724億円にもなる。一般社団法人の全中には、価格維持のため、20万tの棚上げ隔離し、その倉庫保管料を助成するとしていた。事前契約を促した農水省にも責任があり、偏った税金支出は不公平で、米卸にも相当の援助が必要と考えたと要請を行いました。

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。

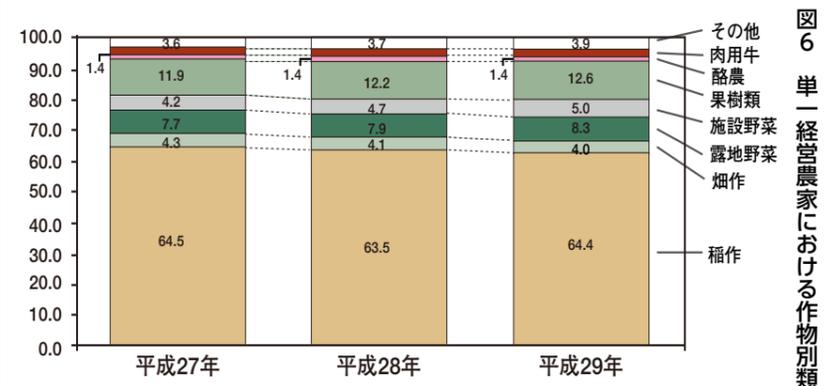
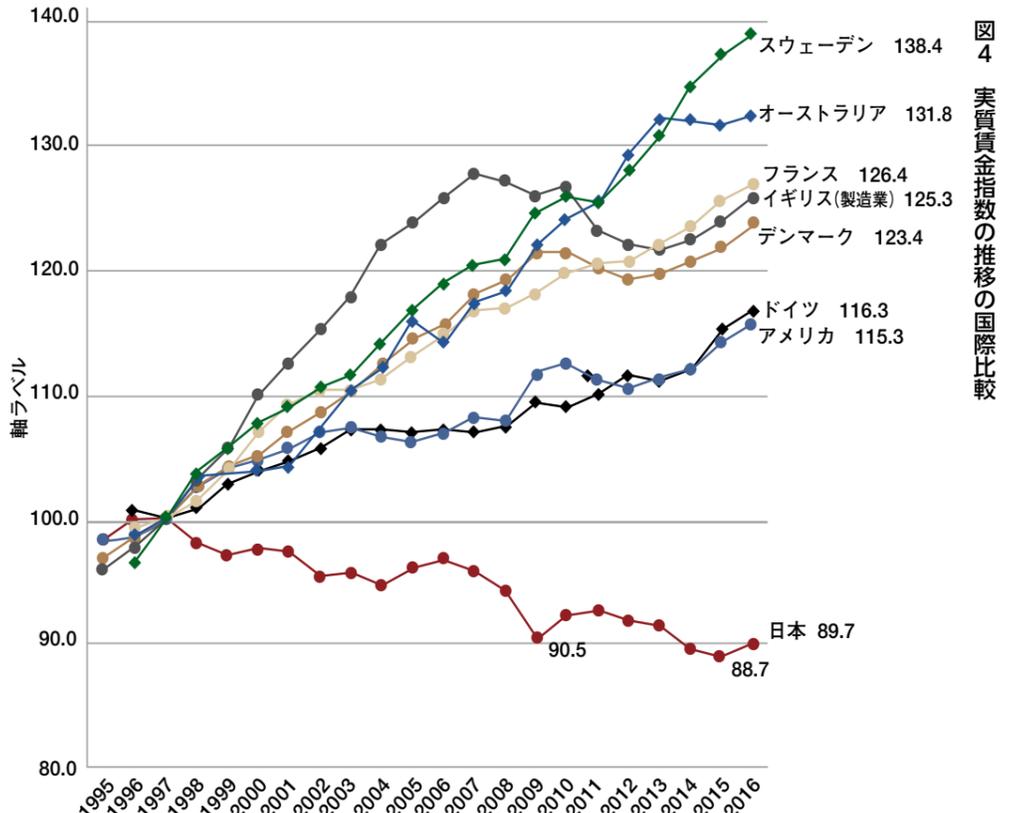
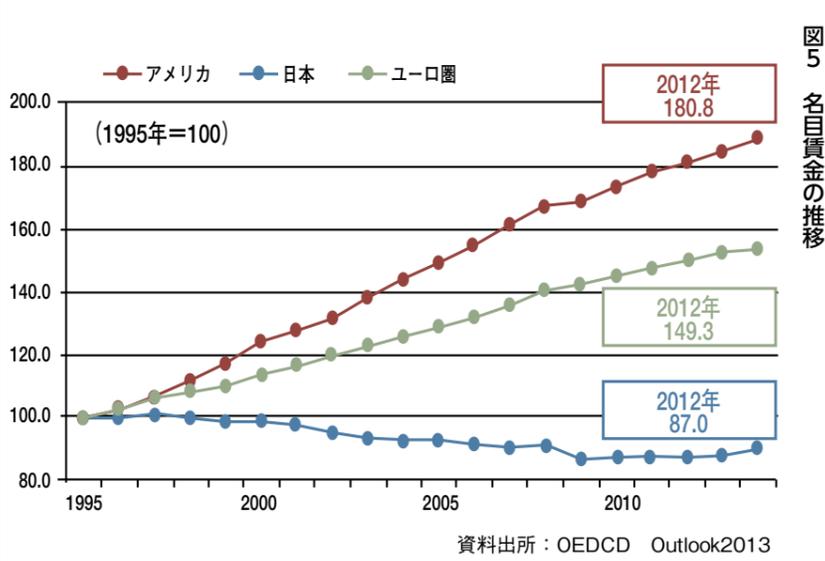
面談日時:11月26日(木) 13:15~13:30(15分間)
会場:農水省大臣室
内容:大臣に平井会長から要請書を手渡しする。
平井会長から面談御礼及び要請概要及び業界の現状説明。



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。



| | |
|-------------------------|----------|
| (土地利用型(米・麦・大豆等)) | |
| ・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 |
| (畜産) | |
| ・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、タンパク質に比べ、タンパク質が最も少なく、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いなのは当たり前です。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
- 穀粒水分計 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