

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3年度通常総会を開催

公益社団法人日本炊飯協会は5月27日(木)、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3年度通常総会を開催した。

総会では令和2年度事業報告、収支決算報告《会計監査報告》、役員改選を実施。坂田文男会長、千田・中村・山口副会長、三橋専務ら前役員を再任、新理事に川島氏、野田氏を選任した。

わが国は新型コロナウイルス感染症の感染拡大で第4波突入の危機的事態にあり、緊急事態宣言、まん延防止等重点措置が発令された。ウイルスの変異株への置き換わりもあってコロナ終息はまだ見えず、ワクチン接種率の向上が早期に求められる。

炊飯業界で経営に大きなインパクトを与える原料米価格、購入者米価の大幅値上げは米の消費減退を招き、これにコロナ禍もあって炊飯量は前年比14%も下落し炊飯事業者は劣悪な経営収支が続き経営危機に直面している。

そのような中、令和3年産政府備蓄米入札結果では一転して前年比2千円安値でのほぼ全量落札となり、売り手市場から買い手市場に変化した。これを機に一層の米需要拡大が期待されるが6月からはHACCP義務化が完全実施され食品事業者として一層の衛生管理の徹底、安全・安心への対応も求められる。MA米の見直しなど改革も必須で業界を取り巻く課題は多い。

会長挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会会長

坂田文男



新型コロナウイルス感染症 主に人流を抑制する対策として再び緊急事態宣言等が出され、変異株への置き

換わりもあり、抑制効果は疑問視されており、第4波突入の危機的事態に入っています。

対策の決め手はワクチン接種ですが「国力による差なのか?」「リーダーシップの差なのか?」「日本のワクチン接種率はOECD参加37国中、最低の接種率と報道されています。国の威信にかけてワクチン接種率を上げる目標は「高齢者全員」の接種を7月末迄に終了」としていますが、アメリカでは7月の独立記念日迄には「全国民の7割は接種終了」の目標です。このスピードの差は、何故なのか?日本には、「一旦緩急あれば纏まる」筈の国民性は無くなつたのか?震撼たる思いを致す昨今です。

その結果は経済にも表れ、令和2年度の国内総生産GDPは4.6%減で戦後最悪となり、令和3年

1~3月期速報値は5.1%減となっています。

この苦境から脱するには「ワクチン接種率の高いアメリカの景気回復実態」を謙虚に学び、国内のワクチン接種率アップに総力を挙げられる為にも、更なるワクチン入手の外交努力も不可欠と思われ

一方炊飯業界で経営に大きなインパクトを与える原料米価格は「5.4:3の失政」に(生産者米価5割up↓米購入者米価4割up↓消費減退3割down)よって劣悪な経営収支の中、コロナ禍が加わり炊飯量は前年比14%もdownし経営危機に直面しています。しかし、ここに至り政府備蓄米入札結果で全農が前年比2000円安値での大量落札の結果、5年間連続大幅値上げの「潮目が変わり」売手市場↓買手市場に変化致しました。

主原料価格は安定供給が必須ですが「高値安定価格よりも安値安定価格」の方が需要拡大が図れますので、歓迎は当然です。

従来からの政府備蓄米の落札価格は政府介入の結果、令和元年2年では14000円~13500円と「高米価政策の先兵」となってきましたが、令和3年度落札価格は「全農の大量低価格落札」で一転して前年比2000円~2500円の安値となりました。

従来から備蓄米買入予定数量の全量落札後も買入価格を公開していないので「農水省の米相場介入の先兵」と思われていますが「全量落札したら遅滞なく、情報公開が当然」です。以前から政府備蓄米落札結果の公表が見当たらず、未公開理由も釈然としません。

ここでもコロナワクチンと同様に「情報不足↓隠蔽↓猜疑心↓政治不信」を危惧し、遑々の情報公開を要請致します。

令和3年4月2日の日経新聞にも報道されていますが、平成の大凶作(1993年)の生産量は800万t!現在は700万tでも需給緩和!少子高齢と食の洋風化もあり、更に5年間連続大幅値上げにより「需要量が200万t近く減少」し、当時必要と言われた政府備蓄米100万tは、既にその使命を果たしていることと思えます。

「毎年の20万tの買入」は不要になっていく!と思われる。先に提案した「MA米の見直し」共に改革の



こと、すなわち5Sを基本とした一般衛生管理をベースとし、HACCPの7原則を要件とした衛生管理を行うことが求められます。

炊飯協会会員の多くは炊飯HACCPを導入しており、これに則った衛生管理を進めていただければと思います。①衛生管理計画の作成②手順書の作成③実施状況の記録と保存④効果の検証と見直し」のサイクルを繰り返して行いより一層管理レベルを高めていただきたいと思えます。

これから外気温も上昇し食中毒が起りやすい時期です。またコロナ禍で、持ち帰り(テイクアウト)、宅配(デリバリー)等のサービスが増え、ご飯を提

供する業者として、二次汚染防止、炊飯設備や機械器具類の洗浄殺菌、作業者の体調管理・手洗いの励行、食品の温度管理の徹底に努め、安全・安心なご飯の提供を行って参ります。

公益社団法人日本炊飯協会は5月27日(木)、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3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の影響で緊急事態宣言等が発令される中、今回は総会後の懇親会を中止し、マスク着用・手指のアルコール消毒の徹底、3密(密閉・密集・密接)の回避、座席を空けてソーシャルディスタンスを確保するなど感染防止対策を講じ、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HACCP審査委員会が開催され、今年3月に渋谷尚武審査委員長が逝去されたため、後任の審査委員長に野田和視氏、審査委員に小田宗宏氏(元日本大学生物資源科学部教授)を選任したことが報告された。なお総会を受け野田



名誉顧問に就任した 山東昭子氏

氏は理事に選任された。総会では、規定に従って坂田文男会長を議長に選出し、議事録署名人に(株)イクタツ代表取締役社長の榎本隆治氏、(株)川島屋代表取締役社長の川島隆弘氏を選任。令和2年度事業報告、令和2年度収支決算報告(会計監査報告)、任期満了に伴う役員改選を行い、全議事が賛成多数で承認された。

役員選任では理事候補者が全員承認されて選任され、臨時理事会を開催した結果、会長(代表理事)には坂田文男氏(株)新川屋代表取締役社長、副会長理事に千田法久氏(株)ジャンボリア代表取締役社長、中村勝浩氏(株)煌代表取締役社長、山口大輔氏(株)ミツハシ代表取締役社長、専務理事に三橋昌幸氏(当協会事務局長)らを再任した。新理事に川島隆弘氏(株)川島屋代表取締役社長、野田和視氏(HACCP審査委員長)が選任された。福田耕作氏、富澤三継氏(株)サンフレッセ代表取締役社長)は理事顧問、山東昭子氏は、参議院

議長就任に伴い理事は退任したが、名誉顧問に就任した。

【会長再任挨拶】

(株)新川屋代表取締役社長 坂田文男氏

「会長に留任いたしました坂田でござい

ます。今後この役員体制で協会運営を行って参ります。引き続き皆様方のご理解とご協力をよろしくお願い致します」



坂田文男氏

「新HACCP審査委員就任挨拶」

「炊飯事業者の衛生管理の高度化に寄与」

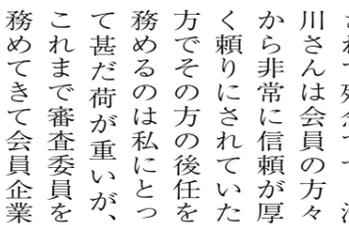
(元)日本大学 生物資源科学部教授 小田宗宏氏

「新理事および新HACCP審査委員長就任挨拶」

「衛生管理高度化に尽力を」

(当協会HACCP審査委員長) 野田和視氏

「前審査委員長の渋川さんは3月に逝去されて残念です。渋川さんは会員の方々から非常に信頼が厚く頼りにされていた方でその方の後任を務めるのは私にとって甚だ荷が重いですが、これまで審査委員を務めてきて会員企業の皆様の衛生管理の手助けになれば良いと思っております。一生懸命務めてまいるのであります。宜しくお願いいたします」



野田和視氏

小田宗宏氏

【新理事就任挨拶】

(株)川島屋代表取締役社長 川島隆弘氏

「若輩者ですので皆様にご指導ご鞭撻を」



川島隆弘氏



野田和視氏

【詳しくは4面参照】

なお、3月25日付で協会が炊飯関連技術として特許出願していた「炊飯水及びおいしいご飯の炊飯方法」(発明者:大坪研一氏、中村澄子氏、相馬次郎氏、渋川尚武氏、特許権者:公益社団法人日本炊飯協会)が承認されたことが報告された。

公益社団法人日本炊飯協会 役員名簿 (令和3年5月27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	株式会社新川屋	代表取締役社長	坂 田 文 男	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	株式会社ミツハシ	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	株式会社サンフレッセ	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	株式会社川島屋	代表取締役社長	川 島 隆 弘	非常勤
理 事	公益社団法人 日本炊飯協会	HACCP 審査委員長	野 田 和 視	非常勤
名 誉 顧 問	参議院議員	参議院議長	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

1.正会員(69社) 公益社団法人 日本炊飯協会 県別会員一覧表 2021年4月1日

道県	市町村	会 員 名	道県	市町村	会 員 名
北海道	札幌市	(株)ふか河	中部	長野県	ベイックコーポレーション(株)
	釧路市	釧路学校給食パン工業(協組)			(有)炊飯センター柳澤
	旭川市	道央食糧供給(株)		岐阜県	(株)ながもり炊飯センター
東北	青森県	三八五フーズ(株)		(株)デリカサイト	
	宮城県	ボン・リー宮城(株)	静岡県	(株)遠州米穀	
		(株)JA加美よつばアドファ		(株) マルヨ	
	山形県	(株)パールライス宮城	愛知県	JAあいち経済連	
		(株)サンコー食品		(株)エザカ	
関東	福島県	(株)ベストフーズ		(株)米常	
	茨城県	(株)東邦フードサービス		(株)キセキ関西中部	
		(株)オーシャンフーズ		(株)名古屋食糧	
	群馬県	マック食品(株)	近畿	滋賀県	滋賀米飯(株)
		(株)新川屋			(株)煌
		(株)わびすけ		京都府	三彩食品(有)
	埼玉県	藤本ライスデリカ(株)		(株)Shinmei Delica	
		(株)サンフレッセ	大阪府	(株)いいなダイニング	
	千葉県	(株)川島屋		ダイワサミット(株)	
		全農パールライス(株)千葉炊飯工場		(株)寺本商店	
東京都	(株)イクタツ	奈良県	(株)いっぴーカレー		
	(株)丸千	中国	広島県	(株)丸和	
	(株)三ツ和			広島駅弁当(株)	
	ワコーライス(株)		(株)丸久 プロセスセンター		
	(株)銀しゃり	九州	高知県	高知県農業協同組合	
神奈川県	(株)ミツハシ		福岡県	北九炊飯(株)	
	(株)佐々木商店			(株)のぼる	
	(株)ジャンボリア			(株)マルキョウ	
	小田急食品(株)		佐賀県	(株)ヨコヤマ	
	東光食品(株)		(株)クッキングセンター佐賀		
	(株)そらちファーム	熊本県	(株)どんどんライス		
	(有)官渕商店	大分県	全農パールライス(株)大分炊飯工場		
山梨県	(株)米福	沖縄県	沖食スイハン(株)		
中部	富山県	高田食糧(株)	海外	韓国	SAMSUNG WELSTORY(株)
		富山県ライス栄研(株)		中国	浙江五芳齋実業有限公司
	石川県	(株)米心石川			
	福井県	(株)しゃりー			
長野県	(株)豊炊飯				

2.賛助会員(26社 順不同)

(株)AIHO	(株)サタケ	住商フーズ(株)
キュービー醸造(株)	鈴茂器工(株)	全国米穀販売事業共済(協組)
京豊エンジニアリング(株)	(株)みすずコーポレーション	
積水化成工業(株)	大塚食品(株)	
(株)中西製作所 東日本フードシステム課	オーケー食品工業(株)	
(株)Mizkan	大倉アグリ(株)	
朋和産業(株)	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)	不二精機(株)	
(株)プロシスタス	タマノイ酢(株)	
信和産業(株)	松任市農業協同組合	

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ちっています。

〒274-8502 千葉県船橋市習志野4-16-12
TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082

備蓄米の価格決定プロセス開示を求める

(国産米使用推進団体協議会)

総会に引き続きコメ関係についての報告が行われた。国産米使用推進団体協議会会長代行を務める千田法久氏(株)ジャソポリア代表取締役社長、当協会副会長)が同協議会等の総会結果について経過報告した。

国産米使用推進団体協議会 会長代行 千田法久氏
「ジャソポリア代表取締役社長」
国産米使用推進団体協議会(平井浩一郎会長、会員11日本惣業協会、日本べんとう振興協会、日本炊飯協会、日本弁当サービス協会、加工用米取引センター、全国米穀工業協同組合)では、先日開いたオンライン総会で政府備蓄米の県別、銘柄別の落札価格や価格決定方法のプロセスについて情報開示を求めていくことを決定した。

これは去る4月28日(水)に行われた当協議会会員でもある日本炊飯協会理事の落札価格に関する更なる情報開示を求める必要があるのではないかという意見があったことを受けてのものだ。同理事等では、一部業界紙等でJA全農の山本貞郎米穀部長が「備蓄米(の入札価格)が今年のコメ価格の羅針盤になる」と発言したと報道されたことを受け、過去をみると平成27年、同28年、同29年と政府備蓄米の価格は上昇し続け毎年25%ほど上昇したが、結果的にその秋の米価は上がり続けたという経緯があり、今年はコロナの影響もあつたのか、一転して前年対比2千円以上の安値で落札されたことを受けても、現状ではこのプロセスが不透明なため、我々としては『それではどのようなように備蓄米の価格決定がされるのだろうか』という疑問を抱き、炊飯事業者の大きなコスト要因でもあるコメ価格が分からないうという状況は如何なものかと問題視することとなった。

そこで農林水産省に対し政府備蓄米価格決定のメカニズムを明らかにすること



千田法久氏

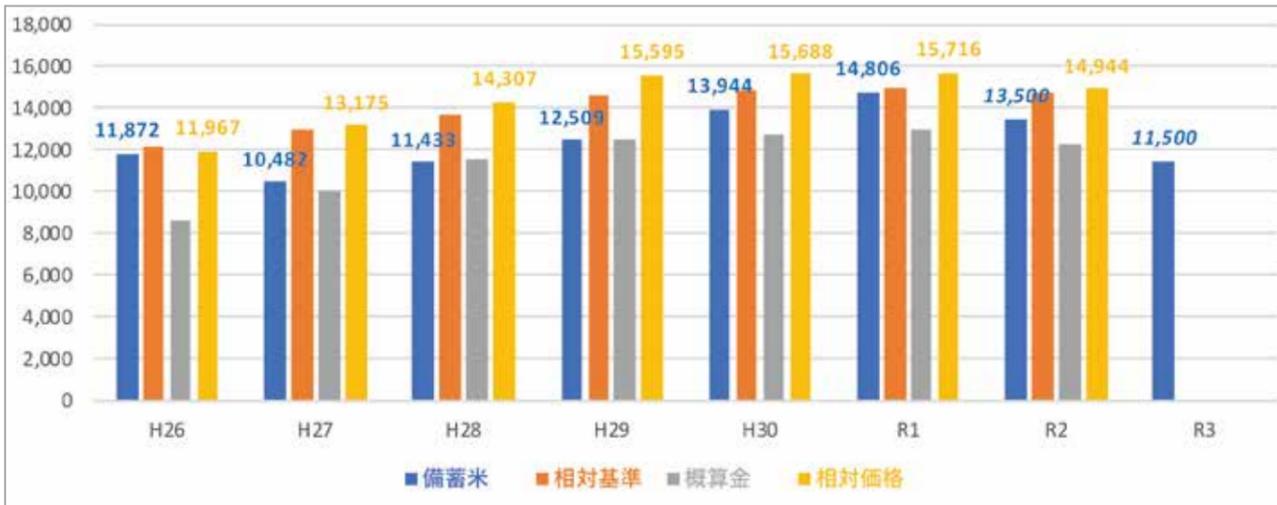
を強く求め、そのメカニズムを理解し、必要がある、との意見である。これは国産米を炊飯米の原料として取り扱う(実需を担う)団体がしつかりと申し入れすべき、という話であった。自身は「農産物検査規格・米穀の取引に関する検定会」会合に出席したため当日理事会への出席が叶わなかったが、事後に報告を受けまさにその通りであると感じた次第だ。なお、5月21日(金)に開催された国産米使用推進団体協議会のオンライン総会では、本件を会員にお

表 米価の推移(円/玄米60kあたり)

政府備蓄米・概算金・相対基準・相対価格 2021.04.14.炊飯協会集計
農水省、財務省ホームページより、相対基準価格 H30まではJA公表データ(内は、業界紙等からの情報もとに当協会で算出)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3
①備蓄米	11,872	10,482	11,433	12,509	13,944	14,806	13,500	11,500
前年比		88%	109%	109%	111%	106%	91%	85%
②相対基準	12,175	12,952	13,709	14,604	14,931	14,966	14,785	
前年比		106%	106%	107%	102%	100%	99%	
③概算金	8,654	10,083	11,644	12,529	12,815	12,971	12,339	
前年比		117%	115%	108%	102%	101%	95%	
④相対価格	11,967	13,175	14,307	15,595	15,688	15,716	14,944	
前年比		110%	109%	109%	101%	100%	95%	
相対一備蓄	95	2,693	2,874	3,086	1,744	910	1,444	
アップ率	1%	26%	25%	25%	13%	6%	11%	

図 米価推移



①政府備蓄米入札 (農水省とJA/米卸/生産者)
②基準価格(播種前の事前契約) (JAと米卸)
③概算金(仮渡金) (JAと米生産者)
④相対取引価格の公表 (農水省による調査→JAと米卸)
お米は日本では年に1回収穫され、価格は毎年①→②→③の順に提示があり、その他、国の施策、補助金などの影響を受ける。これらを踏まえ、実際の収穫量と需要動向などにより米価(相対取引価格)が決まる。

協会からお知らせ
第17回ごほんソムリエ認定試験の日程を新型コロナウイルス禍を受け、令和4年3月(9日)と10日(2日間)の1回開催に延期と致しました。

◆第17回「ごほんソムリエ」認定試験のご案内◆

【試験日程】
令和4年3月9日(水)～10日(木)

【募集人員】130名(先着順)
※受付は先着順になります。
(但し、同一企業より多数応募等の場合、調整させていただきます)
【会場】飯田橋レイソールビル
東京都新宿区市谷船河原町11番
最寄駅 飯田橋駅
(徒歩5～9分)



福田耕作氏

【福田耕作理事・顧問の解説】
福田耕作理事・顧問より、「米価の推移」を踏まえて、「政府備蓄米の風聞、異聞」の説明・見解が示された。
政府備蓄米は「平成初期の大凶作の反省を踏まえ100万t程度の緊急避難的に政府が備蓄し安定供給」が目的であった！と記憶する。
当時の需要量は900万t/年に対して生産量は800万t/年であったため、需要量不足に備えたものの思われる(米を巡る資料29/07月)。しかし現時点の需給量は700万t/年と激減しているなど諸般の変化で、備蓄米制度の「備蓄目的は達した」と思われる。しかし、未だに20万t/年の政府買入を持続しているのは他の目的(当年度米価に対しての政治的米価誘導、介入等)に有る！と疑問視されていた。
特に令和3年度の買入は、従来のルールを変更して「度を越した買入価格」「衝撃的な価格」と否定的に報道され、生産者からも異論を唱えられ「誰の為の米政策」と批判されている現状である。だが「政府が税金で物品を購入する場合は良質で安価」な調達

初期の大凶作の反省を踏まえ100万t程度の緊急避難的に政府が備蓄し安定供給」が目的であった！と記憶する。
当時の需要量は900万t/年に対して生産量は800万t/年であったため、需要量不足に備えたものの思われる(米を巡る資料29/07月)。しかし現時点の需給量は700万t/年と激減しているなど諸般の変化で、備蓄米制度の「備蓄目的は達した」と思われる。しかし、未だに20万t/年の政府買入を持続しているのは他の目的(当年度米価に対しての政治的米価誘導、介入等)に有る！と疑問視されていた。
特に令和3年度の買入は、従来のルールを変更して「度を越した買入価格」「衝撃的な価格」と否定的に報道され、生産者からも異論を唱えられ「誰の為の米政策」と批判されている現状である。だが「政府が税金で物品を購入する場合は良質で安価」な調達

は当然で異論はない。しかしながら予定数量の殆どを売渡した全農から、業界紙の取材に応じ、「3年度産米の最初の取組みであり、3年度産米の「相場作りの要素」がある！」との発言があった。
落札数量実績の結果は公表されているが買入価格の公表は算を終えている27年度以前の平均価格と各年度のMAX/MINと農水省の概算金、相対価格の公表は、60kgの記載を、紹介された。その後、更に決

対基準価格、相対取引価格を一覧表にしてグラフを作成した。(図)米価推移を参照
その結果は、全農の備蓄米落札価格は「当年度産米の相場作りの要素がある」とま

「情報公開すべき」と思考する。
疑問視を晴らす為には備蓄米の落札数量の公表だけに留まらず決算終了時に、落札価格の詳細データも公表し「情報公開すべき」と思考する。

【発明の名称】炊飯水及びおいしいご飯の炊飯方法



マグネシウムがカルシウムの4.5倍の含有比率の佐渡海洋深層水(硬度300)で炊くと食味が優れたご飯が得られ、各種実験の結果、これは4.5倍の含有比率に起因することが判明した。平成28年2月15日に特許出願し、令和3年3月25日に特許庁の審査を経て特許権を得る。

【発明者】大坪研一氏、中村澄子氏、相馬次郎氏、浅川尚武氏
【特許権者】公益社団法人日本炊飯協会

特許内容(概要)

取水した佐渡海洋深層水は、ろ過、電気透析・逆浸透膜装置を経て、殺菌処理後、原水、脱塩水(淡水)、高ミネラル水(脱塩水)、高塩水(塩水)、濃縮水(濃縮海水)の5種類に分水されます。佐渡海洋深層水硬度300(商品名)は、高ミネラル水と脱塩水をブレンドした水で、マグネシウム(65・2mg/l)、カルシウム(14・6mg/l)でその2つは4.5倍の含有比率がある。この「中硬水」で炊飯するとご飯は色調が白く、糖臭が少なく、弾力、粘りが共に適度にあり、甘みが強く、冷めても美味しく、食味が優れたご飯が得られた。

特許出願から特許審査を経て特許登録に至る経緯

「佐渡海洋深層水で炊いたご飯が美味しい」と新潟県立大学の相馬次郎氏が、当協会の福田耕作理事・顧問にこの水の紹介があった。一般的にはご飯は硬水で炊くと美味しくないと言われていたが、この水で炊いたところ確かにご飯はまるやで美味しかった。そこで当時の浅川尚武理事が文献調査をはじめ炊飯の実験を繰り返して、マグネシウムとカルシウムが4.5倍となる含有比率が美味しさの起因となつていくことを突き止めた。そこで佐渡海洋深層水の取水を行つている新潟県と相談し特許申請を行った。

「佐渡海洋深層水で炊いたご飯が美味しい」と新潟県立大学の相馬次郎氏が、当協会の福田耕作理事・顧問にこの水の紹介があった。一般的にはご飯は硬水で炊くと美味しくないと言われていたが、この水で炊いたところ確かにご飯はまるやで美味しかった。そこで当時の浅川尚武理事が文献調査をはじめ炊飯の実験を繰り返して、マグネシウムとカルシウムが4.5倍となる含有比率が美味しさの起因となつていくことを突き止めた。そこで佐渡海洋深層水の取水を行つている新潟県と相談し特許申請を行った。

「佐渡海洋深層水で炊いたご飯が美味しい」と新潟県立大学の相馬次郎氏が、当協会の福田耕作理事・顧問にこの水の紹介があった。一般的にはご飯は硬水で炊くと美味しくないと言われていたが、この水で炊いたところ確かにご飯はまるやで美味しかった。そこで当時の浅川尚武理事が文献調査をはじめ炊飯の実験を繰り返して、マグネシウムとカルシウムが4.5倍となる含有比率が美味しさの起因となつていくことを突き止めた。そこで佐渡海洋深層水の取水を行つている新潟県と相談し特許申請を行った。

「佐渡海洋深層水で炊いたご飯が美味しい」と新潟県立大学の相馬次郎氏が、当協会の福田耕作理事・顧問にこの水の紹介があった。一般的にはご飯は硬水で炊くと美味しくないと言われていたが、この水で炊いたところ確かにご飯はまるやで美味しかった。そこで当時の浅川尚武理事が文献調査をはじめ炊飯の実験を繰り返して、マグネシウムとカルシウムが4.5倍となる含有比率が美味しさの起因となつていくことを突き止めた。そこで佐渡海洋深層水の取水を行つている新潟県と相談し特許申請を行った。

「佐渡海洋深層水で炊いたご飯が美味しい」と新潟県立大学の相馬次郎氏が、当協会の福田耕作理事・顧問にこの水の紹介があった。一般的にはご飯は硬水で炊くと美味しくないと言われていたが、この水で炊いたところ確かにご飯はまるやで美味しかった。そこで当時の浅川尚武理事が文献調査をはじめ炊飯の実験を繰り返して、マグネシウムとカルシウムが4.5倍となる含有比率が美味しさの起因となつていくことを突き止めた。そこで佐渡海洋深層水の取水を行つている新潟県と相談し特許申請を行った。



またいわゆる海洋深層水は、日本全国各地7か所で揚水が行われていて、例えば、室戸沖、伊豆沖等が有名で、この海水を脱塩処理した水がミネラルウォーター等に加工されて販売されているが、海洋深層水であれば、どれも同じような効果が得られるものではないことも確認した。

またいわゆる海洋深層水は、日本全国各地7か所で揚水が行われていて、例えば、室戸沖、伊豆沖等が有名で、この海水を脱塩処理した水がミネラルウォーター等に加工されて販売されているが、海洋深層水であれば、どれも同じような効果が得られるものではないことも確認した。

またいわゆる海洋深層水は、日本全国各地7か所で揚水が行われていて、例えば、室戸沖、伊豆沖等が有名で、この海水を脱塩処理した水がミネラルウォーター等に加工されて販売されているが、海洋深層水であれば、どれも同じような効果が得られるものではないことも確認した。

またいわゆる海洋深層水は、日本全国各地7か所で揚水が行われていて、例えば、室戸沖、伊豆沖等が有名で、この海水を脱塩処理した水がミネラルウォーター等に加工されて販売されているが、海洋深層水であれば、どれも同じような効果が得られるものではないことも確認した。

またいわゆる海洋深層水は、日本全国各地7か所で揚水が行われていて、例えば、室戸沖、伊豆沖等が有名で、この海水を脱塩処理した水がミネラルウォーター等に加工されて販売されているが、海洋深層水であれば、どれも同じような効果が得られるものではないことも確認した。

またいわゆる海洋深層水は、日本全国各地7か所で揚水が行われていて、例えば、室戸沖、伊豆沖等が有名で、この海水を脱塩処理した水がミネラルウォーター等に加工されて販売されているが、海洋深層水であれば、どれも同じような効果が得られるものではないことも確認した。

図 海洋深層水取水・分水施設 (左表の番号と一致)



表 海洋深層水取水・分水施設 (海洋深層水利用学会 ホームページより)

事業主体・施設名	所在地	取水深度(m)	「取水深度」のデータ掲載確認日
1 知床らうす深層水取水施設	北海道目梨郡羅臼町	356.3	2021年3月
2 岩内海洋深層水分水施設(地場産業サポートセンター)	北海道岩内郡岩内町	300	2021年2月
3 熊石海洋深層水総合交流施設	北海道二海郡八雲町	343	2020年12月
4 佐渡海洋深層水利用施設	新潟県佐渡市	332	2021年3月
5 能登海洋深層水施設	石川県鳳珠郡能登町	320	2020年12月
6 富山県農林水産総合技術センター水産研究所	富山県滑川市高塚	321	2021年1月
7 滑川海洋深層水分水施設アクトポケット	富山県滑川市坪川新	333	2021年1月
8 入善海洋深層水活用施設	富山県下新川郡入善町	384	2021年3月
9 株式会社ディーエイチシー	静岡県伊東市赤沢	800	2020年12月
10 駿河湾深層水関連施設	静岡県焼津市	270、397	2021年1月
11 みえ尾鷲海洋深層水アクアステーション	三重県尾鷲市	415	2020年12月
12 高知県海洋深層水研究所	高知県室戸市室戸岬町	320、344	2021年2月
13 室戸海洋深層水アクア・ファーム	高知県室戸市室戸岬町	374	2021年1月
14 こしき海洋深層水株式会社	鹿児島県薩摩川内市下甕町	375	2021年6月
15 沖縄県海洋深層水研究所	沖縄県島尻郡久米島町	612	2021年2月

します。1989年に、高知県室戸市に日本初の海洋深層水取水施設が完成し、以降、日本各地に海洋深層水の取水施設が建設されている。

図に示した通り10数か所の取水場所がある。(図および表を参照)(出典:海洋深層水もこなっている)

1スが多い。従って、取水場所の原水そのもの特徴もあるが、分水によりさらに特色のある水がつけられています。そしてその有効活用が研究されておき、海洋深層水は無数の可能性を秘めているといえます。

炊飯はサタケにおまかせください。

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

炊飯香味計 ご飯対応

硬さ・粘り計 ご飯対応

粒粒別器 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