

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3-18-31 フジビル1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

令和4年臨時総会を開催

公益社団法人日本炊飯協会は令和4年1月21日(金)、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4年臨時総会を開催した。

長期化するコロナ禍で度重なるまん延防止策などが全国各地で発令される等の混乱の中、新年を迎えた。コロナ禍はさらなる米の需要減少が進んで需給が緩み米価も大きく下落した。そのため農水省ではこれまでの飼料用米の転作奨励から麦・大豆・子実用トウモロコシ等への転作の誘導への政策転換の動きも出てきている。他方、食品業界としては昨年6月にHACC P義務化が完全施行されたほか、食品ロス、SDGs、脱プラスチック対応、社会的課題にも直面しており米の需要拡大以外にも課題は多い。

会長挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会会長 坂田文男



昨年10月に総選挙も終わり岸田文雄新内閣が誕生しましたが、10万円給付、コロナ禍(オミクロン)対策等では、スピード感が先行し過ぎ、精査不足から迷走が続いています。コロナ禍対応は、前例のない事で、上手くいかない事も出てくるのは当然だが、失敗があつたと認めず次に進む体制が変わっていないことには、大変不安が残ります。

また、日本は世界第3位の経済大国ですが、平成時代の低成長から脱し切れず、他の主要国のGDPは2倍以上伸びているのに、日本は殆ど伸びていません。

選挙中に財務省矢野事務次官の「此の儘では国家財政は破綻する」の提言がありました。現在、日本国の借金は1200兆円を超え、世界一の借金大国となっています。更なる財政収支の悪化は「日本国債の格下げ」を招き、世界的に信用を失えば日本は沈没する!と説かれています。これらを米政策にあてはめてみると、半世紀に及ぶ減反政策により、生産性の

低下→高米価→需要量の減少と、縮小均衡が進んでしましました。この負の連鎖から抜け出すには抜本的な改革(米輸入国から輸出国への転換等)無くして、日本の稲作産業の未来は無い!と案じられます。

今回、農水省キヤラバン隊の説明は「飼料用米の販売価格は、10a当り2万円程度であるのに、産地交付金や複数年契約等に地方交付金の補助金を加えると、ほとんどの銘柄の主食用米価格より高くなり、最高で16万円にもなる」というもので、飼料用米への作付け転換を誘導するものです。その結果、主食用米の作付面積は前年137万haから130万haに、飼料用米は、7.1万haから4.5万ha増加し11.6万haとなりました。

「平成30年に減反廃止し、今後は生産者の経営判断に委ねる!」との画期的改革が行われたはずなのに、現実には、生産コストの殆どが補助金で賄える異常な状況になっています。「多額の補助金漬けの作付け転換」では農家の経営感覚が磨かれるとは思えません。

炊飯製品の主原料は米で、米消費拡大、米産業全体の発展は、我々業界にはかせないものです。今後も国産米使用推進団体協議会の皆様と共に、農政への提言を含め、米消費拡大に役立つ活動を継続したいと考えます。

食品衛生法が改正され、昨年から食品衛生管理にHACC Pに沿った衛生管理が義務化されました。当協会では、平成12年からHACC P認証を行っており、問い合わせも増えております。公益法人として、当初よりHACC P認証取得までアドバイスもしており、業務量も増えていきます。現在、HACC P審査員の増員を検討しております。

また、協会設立時から年3回、当協会

者の経営判断に委ねる!」との画期的改革が行われたはずなのに、現実には、生産コストの殆どが補助金で賄える異常な状況になっています。「多額の補助金漬けの作付け転換」では農家の経営感覚が磨かれるとは思えません。

炊飯製品の主原料は米で、米消費拡大、米産業全体の発展は、我々業界にはかせないものです。今後も国産米使用推進団体協議会の皆様と共に、農政への提言を含め、米消費拡大に役立つ活動を継続したいと考えます。

食品衛生法が改正され、昨年から食品衛生管理にHACC Pに沿った衛生管理が義務化されました。当協会では、平成12年からHACC P認証を行っており、問い合わせも増えております。公益法人として、当初よりHACC P認証取得までアドバイスもしており、業務量も増えていきます。現在、HACC P審査員の増員を検討しております。

また、協会設立時から年3回、当協会

会員向けに手上げ方式で、各社で炊いたご飯の食味が、一定レベル以上かを、食味官能検査によって判定する「ごはんラッキンク」をスタートさせました。

その後この事業をベースに、一般の方々も対象とし「ごはんを科学する」勉強会を平成13年に開催しました。更にこの勉強会を発展させ、米の栽培からごはんを食するまで網羅した勉強会の提供、「ごはんソムリエ認定試験」を平成18年に立ち上げました。現在まで16回開催し、今後も「美味しいごはん」の追求を通じてその良さを伝え、主食である「ごはんの消費拡大」に努めてまいります。

コロナ禍は、簡単には終息が見えず大変ですが、物事の本質は何であるかを浮き彫りにさせてくれたと思えます。世の中の改善のために、やはり物事の本質と向き合って、英知を結集して取り組みが必要があります。そのためには、勝ち組も負け組もなく、皆の力を結集しての取り組みが大切です。協会も皆様と一

体となった運営を心掛けたと考えております。

皆様のご多幸をお祈りし、年始のご挨拶とさせて頂きま

公益社団法人日本炊飯協会は、1月21日(金)、東京都中央区銀座のコートヤードマリOTT東武銀座ホテルで臨時総会を開催し、令和4年度事業計画ならびに収支予算を決定した。

総会開催に先立ち、令和3年12月29日に当協合理事・顧問を務めた福田耕作氏が急逝したことが報告され出席者全員で黙とうを捧げた。

その後山東昭子当協会名誉顧問(参議院議長)も挨拶した。

臨時総会では定款に基づき坂田文男会長(株)新川屋代表取締役社長)を議長に選出し、議事を進出した。その結果、令和4年度は1、炊飯事業の衛生管理の高度化、2、ごはんソムリエ認定事業、3、広聴・広報事



当協会名誉顧問・参議院議長 山東昭子氏

業等、4、災害時の物資援助及び補助制度により、緊急援助対応を促進する、5、食品衛生推進事業、6、米飯品価格付認定事業(ごはんラッキンク)、7、新規関係資料に基づき会員の勧誘、8、情報提供した。

専門委員会の活動等を実施することが会員・賛助会員の議決が行われ、全議事が原案通り承認された。全議事が承認された後、三橋昌幸専務が米関係資料に基づき

記念講演要旨

「稲作と米政策の未来」

(株)日本経済新聞社 編集 総合解説センター編集委員兼論説委員

吉田忠則氏

総会後には吉田忠則氏(株)日本経済新聞社 編集 総合解説センター編集委員兼論説委員が「稲作と米政策の未来」と題して講演を行い、「みどりの戦略」等を踏まえた農政の現状の解説と稲作の未来について語った。



講演する吉田氏

現在、日本政府が推進している米政策は、02年に米政策大綱が決定されたがその中身の踏襲に過ぎない。この時は「国はコメの需給見通しを提出するだけに留め、生産調整を主導しない。実際に米を作るか否かは農家が自分で判断すべき、もし必要ならば農協などの団体が仲介して生産調整を配分して構わない」というものだったが、現在では「需給動向や価格を見ながら何を作るかは基本的に農家が決めていく」という米政策大綱のスピリッツを捨て去

講師: 吉田 忠則 氏

株式会社日本経済新聞社
編集 総合解説センター
編集委員兼論説委員



—講師プロフィール—
1989年に日経新聞に入社。
流通、郵政、農政、保険、首相官邸などの担当を経て、2003年から4年間、北京駐在。
2003年「生保予定利率下げ問題」の一連の報道で新聞協会賞受賞。
2007年から 編集委員。

【著書】
「見えざる隣人」(2009年)
「農は甦る」(2012年)
「コメをやめる勇気」(2015年)
「農業崩壊」(2018年)

以上は、わずか7件に過ぎず、これをもっと根拠とするには浮上の状況にある。現在、我が国では主食用米の代替えとして飼料用米への転換を薦めているが、生産コストは主食用より少し下がるだけで販売単価は低いため、農家へ所得補償を行うには多額の予算が使われている。仮に、飼料用米でなくトウモロコシに転換した場合、単収は倍でコストは1/10との試算もあり、所得補償に充てられる額は大幅に低減でき、予算は別の使途に振り向けられる。今後は「外国から何でも調達できる」との考えでは済まないことが考えられ、価格優先の消費の再考が必須だ。その際守るべきは農地となる。稲作の未来は、経済合理性だけでは済まされない。日本だけでなく世界の状況を見て考えていく必要が出てきて

福田耕作理事・顧問 追悼

公益団法人 日本炊飯協会会長 坂田文男

昭和51年に学校給食にご飯の提供が始まり炊飯事業が開始されたと言います。その後、米飯加工機が世の中に出てきて、平成に入ると需要は拡大し、炊飯事業者の参入が相次ぎました。

当時の炊飯業界の衛生管理レベルは低く、「衛生管理レベル向上」と「安定した美味しいご飯の提供」を目的として業界団体を作る動きを平成元年から行っていました。福田顧問は、平成4年に明治ライスカを設立し炊飯業界に参入されました。365日24時間稼働の労働環境が厳しい業界に一部上場会社が進出した訳で、大変大きなライバルの登場は衝撃でした。ライバルではあるが、大きな指導者ともいえる存在であり団体設立の相談を持ち掛けたところ快諾頂き、そこからは福田顧問主導で、まず任意団体を平成5年に設立し、わずか2年後の平成7年には、社団法人の認可を得

て、2つの大きな目的に沿って活動を始めました。食品衛生管理レベル向上には「HACCP」が必要だとし、勉強会を、また「安定した美味しいご飯の提供」には、「炊飯を科学する」との勉強会を立ち上げると同時にスタートさせました。HACCP勉強会は平成11年に「HACCP認証事業」に、また「炊飯を科学する」は平成18年に「ごはんソムリエ認定事業」へと発展させ、炊飯協会の発展は福田顧問なくては語れないと言います。



福田耕作氏 (2回目の会長を就任していた平成28~29年当時)

Creating the Future **SATAKE**

高圧高温加熱炊飯による業界初の炊飯機

加圧の炊飯を実現! 業務用炊飯機

- しっかり粒感 高温で芯まで加熱
- 炊きムラ減少 釜内を均一にアルファ化
- 美味しさ維持 味の劣化を減少

ご飯に「はり」と「つや」を生みだします。



加圧式IH炊飯機 加圧式ガス炊飯機

https://satake-japan.co.jp

「ごはんタイムス特集(寄稿文掲載)」 公益社団法人日本炊飯協会 理事・顧問 故 福田耕作氏を偲んで

令和3年12月29日 福田耕作氏が永眠されました。
公益社団法人日本炊飯協会 理事・顧問として、生涯現役を全うされました。

慎んでお悔やみ申し上げます。
当協会関係者の方々より、故福田耕作氏との思い出や「影響を受けた事・忘れられない事・感動した事」などを寄稿頂きましたので、ご紹介致します(寄稿文の掲載順は順不同)。

福田耕作氏 略歴

昭和25年：(現)鳥取大学 獣医畜産科卒
昭和25年：明治乳業株式会社 入社
平成3年：明治乳業株式会社 専務取締役退任
平成4年：明治ライスデリカ株式会社
初代表取締役会長に就任
平成5年：日本炊飯協議会 初代会長就任
平成6年：社団法人日本惣菜協会
理事就任(平成9年まで)
平成7年：社団法人日本炊飯協会 初代会長就任
平成25年：国産米使用推進団体協議会
初代会長就任
令和3年：公益社団法人日本炊飯協会 理事・顧問
平成18年：藍綬褒章を受章(食品製造業界発展の功績)
受賞
他多くの功績を残され、数々の表彰を受けています。



平成18年7月20日、当時社団法人日本炊飯協会の元会長であった福田耕作氏の藍綬褒章記念祝賀会が、東京・港区の虎ノ門パス
トラルで盛大に行われた。
写真は満面の笑みの福田氏と裕子夫人。

公益社団法人
日本炊飯協会
会長 坂田文男氏

炊飯協会の発展は福田さん無くして語れません

福田さんは平成3年明治乳業専務取締役を退任、翌4年に明治ライスデリカを設立し炊飯業界に参入されました。福田さん主導で炊飯業界の「衛生レベルの向上」と「安定したおいしいご飯の提供」を目的とし、5年に炊飯業界における任意団体を設立。7年には社団法人の認可を得る。

二つの事業は、11年に「HACCP認証事業」、平成18年に「ごはんソムリエ認証事業」へと発展させ、炊飯協会の大きな事業の柱になっています。24年には公益社団法人の認可を受け、今日に至っています。
福田耕作さんは我が師です
高い見識を持ち、積極性に富む指導力で公益性を最重視して業界を運営し、大変高い信望を得て、威風堂々と仕事に取り組んだ方と言えると思います。

思考する際、Everything okから必ず入り、目的に向かって可能性を精力的に見出し、情熱をもって積極的に行動をされます。考え方も心の在り方も柔軟でいつも若々しさを備えられていた方だと思います。

福田さんは明治乳業の専務まで務められたにも関わらず、親しみ易く人柄が溢れ、中小企業の気質を持ち、「まっとうな事であれば不可能はない」「目標を決めたら積極果敢にトライを重ねていく」を貫いた方でした。仕事は「正確な判断」「迅速な行動」のもと厳しく、心根はとても優しく、誰に対しても気遣い気配りをされる方でした。

20年近く前、わが社で米飯以外のことでちよつとした問題が起こりました。対応に苦慮し、福田さんに相談したら翌日の午前中には故監査委員長渋谷川さんに向けてもらい、対応の指導を受け問題は解決しました。おそれる内容を伺ったの、お米だと思えます。お米以外の事なのに一會員の企業の立場に立ち行動された事を思い出します。正に電光石火でした。身をもって教えて頂いた事、感謝に堪えません。

理事推薦理由は多角経営
新参者の私が福田さんから理事のお話をいただいた時、推薦理由を聞きました。あなたのところは、「炊飯以外に餅、赤飯、おこわ、冷凍麺、乾麺、笹団子、酒など沢山やってくるからだ」と言われたことが私の心に残っています。穴があつたら入りたい副会長、会長ご指名の時、福田さんに「なぜ私が? 消去法であつたにも拘らず、人柄ですよ。その時なんて福田さんは優しい人なんだろうと。」
福田さん有限不実行で
亡くなられる1週間前の電話で、あなたが会長退任の時私もやめようと思つた。私は辞めていますよ。
感謝
食品製造業界(乳業、コメ業界)発展のため、長きにわたるご尽力をされました。福田さん大変お疲れ様でした。有難うございました。業界の発展を空の上から見守り、いつもの大きな張りのあふる声で応援をよろしくお願ひします。
心から敬意を表しますとともに、福田さんと一緒に来たことに感謝いたします。
当協会
名誉顧問・参議院議長
山東昭子氏
「お米お送りしましたよ! しつかり食べて力をつけてくださいね。」いつもの元気な声でおしゃべりした一週間後、平井会長から福田さんが亡くなったとメールを頂き、呆然と致しました。「どうして? そんな筈はない。お元気な声を聞いたばかりなのに...」
福田さんとの初めての出会い、乳製品問題懇話会のメンバーとして、前田恒子女士を先頭に、木元教子さんや他党の女性議員、消費生活アドバイザーの碧海アドバイザーの碧海西葵さんに、江上料理学院長江上栄子さん等と、蒼々たる「うるさ型」の女性たちを前に、乳価の



菅義偉官房長官(2014年当時)と対談

できますね。
心からの御冥福をお祈りいたします。

株式会社煌(きらめき) 顧問
泉本哲男氏

私の人生の半分を提案してくれた人
私と福田恩師(私にとつては、大切な恩師です。)との初めての出会いは、私が(株)マイカル(現イオン)で惣菜バイヤーをしていた時です。当事(株)マイカルは、味の素(株)と共同で大阪府吹田市にある食品物流基地にセントラルキッチン工場を建設し「寿司」「弁当」「惣菜」を製造する会社を立ち上げていました。

私は、マイカル側の運営責任者の一人として参加することを任命されていた訳ですが本体の物販業務から離れての出向には多少の抵抗感がありました。今から考えると未知の分野への不安が大きかったのかもしれない。福田恩師にお会いしたのは、正にその時期でした。開口一番「君は良いチャンスをもたらしたね。これからは、惣菜部門が食品の中心になるよ。」
特に寿司しゃり、炊飯事業が面白い。衛生管理が行き届いた工場生産が不可欠になるよ。僕は、長年乳製品の衛生問題に対処してきたけどそれに比べりゃ穀物類は、そんなに難しくない。だけど直接口に入れる商品なんだからそれなりのルール作り(HACCP)が必要になるよ。おもしろいからぜひ頑張つて下さい。色々協力してあげるから。」
長年携わってきた仕事から60歳を過ぎ新分野にチャレンジされ又そこで存在感を示された福田恩師、好き嫌いがはっきりされた方でした。わがままな方でした。しかしこの恩師に私は、好いて頂いた事で(株)マイカルが破綻した後も炊飯事業の世界で仕事をさせて頂いていました。昨年9月顧問職に退き、これからゆっくり福田恩師と語り合いが出来ると思つていた矢先の訃報でした。残念でなりません。

て様々なアドバイザーや取引先様のご紹介をしていただきました。特に米相場に

当協会 理事 山下幸子氏

だどキコこの位で手に入るぞ」とか「今

「瑞穂の国に生まれて名前が耕作だ

ら、国内産が不作等で不足しそうにな

目に大声、早口の福田節を聞いていろ

「あなたって本当

彼のファンとして取り込まれていた。

の要請があり、少しの伝が有ったので

「頑張らんば」とOKが出た。東京の区



山東昭子氏



香川芳子氏



山下幸子氏

「瑞穂の国に生まれて名前が耕作だ

よ。私が米に関わるようになったのは天命だったかも

「その後、「少し捜したいものがある

数人から十数人の国内外での視察や

福田様はいつも物事を真摯に受け

「あなたって本当

立から七年目には六名の女性理事を

移動や緊急時に対応した炊飯機能搭載

「今まで言わなかったばってん後が大変

ず、業界発展の為にいては日本の稲作

の視察後、市内最大のベトナム市場の一角に無造作に積

その後、「少し捜したいものがある

数人から十数人の国内外での視察や

福田様はいつも物事を真摯に受け

「あなたって本当

立から七年目には六名の女性理事を

移動や緊急時に対応した炊飯機能搭載

「今まで言わなかったばってん後が大変



清水鳩子氏

岩永眞佐子氏

江上栄子氏

当協会女性理事(現職も含む)として活躍された皆さま

当協会 理事

木村 良氏



想定が及ばない方

福田耕作様との出

会いは四、五年前で
した。コメの価格がそ
れ以前に比べ大幅に
値上がり、数年にわ
たり続いた頃でした。
それまで炊飯企業が
主に使用していた価
格帯のコメが高価格
帯並の価格になって
しまった時期でした。
その際、炊飯企業に
とり中間流通である
卸が高価格の原因で
はないかと考えられ
私は好ましくないと
物だったようです。

福田さんとの思い出

私と福田さんの

出会いは、今から
30年前の平成4
年(1992)であ
ったと記憶していま
す。その当時、私は
山形県経済連で県産
米の販売を担当して
おりました。福田さ
んは明治ライスデリ
カ株式会社を立ち上
げ、原料米として使
用するお米を探して
いて、山形県産「は
えぬき」を気に入り、
その購入のため
に確かおひとりだつ
たと思いますが、直
接山形経済連を訪ね
て来られました。そ
の時に私が対応した
ことから関係が始ま
りました。

代表取締役社長
佐藤 孝氏



のご指名を受け、皆
様と同じような目線
で炊飯業を理解する
機会を与えられたの
です。少しでも皆様
のお役に立てればと
考えています。

て、昼食は基本「日
本そば」で、その当
時事務所の近くに
よって閉店してしま
いました。「萬盛庵」
がご指名でした。お
店では、かけそばと
もりそばをそれぞれ
注文して、二品とも
きれいに食されたこ
とを思い出します。
福田さんは太くて硬
めのそばは好みでは
なく、細麺のそばが
好きでした。

私が山形経済連か
ら全農に出向し、東
京大手町で仕事をす
ることとなって、さ
らにお会いする機会
が増え、仕事以外に
もよく都内の和食か
を問わず美味しいお
店に案内していただ
きました。

その後、私が転職
してからも関係は続
き、福田さんの考え
方と行動力から公私
にわたって多くのこ
とを学ばせていただ
きました。そういう
意味では「東京の父」
と言っても大げさで
はありません。

福田さんが山形に
いらつしたとき
の宿泊先はJR山形
駅のホテルメトロポ
リタン山形と決まっ
ていました。そし



なごもり炊飯センター 工場見学

も愛すべき人であつ
たことをお伝えした
と思います。

三橋昌幸氏

当協会 専務理事

基本的考えでしか見えない常識

福田さんから教わ
った中から2つ(温
蔵庫、微生物検査)
をご紹介します。

温蔵庫

当協会を取り扱う
炊飯製品には、冷却
ご飯(20〜40℃)と
温かいご飯(60〜
80℃)があり、い
ずれも保温力が高い
容器(エスレンコン
テナ)に入れ、お客
様にお届けしていま
す。

常温は5〜30℃程
度であり、保温力が
高い容器にご飯を入
れても、温かいご飯
の温度は徐々に低下
します。以前は、衛
生管理レベルも低
く、特に温かいご飯
は製造したらなるべ
く早く食べる方が良
いとしており、お届
け時間に近い時間に
製造するのが業界常
識でした。しかし、
HACCP等衛生管理
レベルアップによ
り、ご飯の品質劣化
は、2日間程度は十
分に抑えられます。

福田さんは、炊飯
業界参入当初より、
温蔵庫を設置し、温
かいご飯を出荷まで
保管していました。
温蔵庫設置につい
て質問したところ、
「冷蔵物は冷蔵庫に
保管するのが当たり
前と同じことで、炊
飯業界として温蔵庫
が無いことに驚い
た。冷気は下に降り
る為、床の対策が必
要だが、暖気は上
上がるため床対策は
不要で、冷蔵庫用の
プレハブを床に単
直置きすれば十分
で、しかも温かい物
を保管するので、保
温のコストはわずか
で済み、設置しない
のが非常識。」と言
われました。

すぐさま、工場に
温蔵庫を設置しまし
たが、思いのほか使
い勝手も良く驚きま
した。

微生物検査
福田さんは、炊飯
工場で行う微生物検
査は、「仮説の検証
に使うためのツール」
であり、検査結果
果に一喜一憂するも
のではない。炊飯製
品は、食味等の品質
を考慮し、10〜60℃
の温度帯の中で取り
扱われる食品で、厚
労省は、できるだけ
早く食する食品とし
ています。

ちょうど同じ頃、
テレビのインタビュ
ーでイトーヨーカド
ーの前鈴木社長は、
「レジのポスタータ
からは売れ筋商品を
見つけること事はで
きない。あくまで自
分たちが立てた仮説
の検証を行なうため
のツールだ。」と言
われていました。

温蔵庫(事例B)
床はフラット・2つドア・設定温度50℃

温蔵庫(事例A)
床はフラット・大きい引き戸・設定温度70℃

温蔵庫の設置例

全国米穀販売事業共済協同組合

(略称: 全米販)



- 理事長 木村 良
- 副理事長 村瀬慶太郎
- 副理事長 山崎元裕
- 副理事長 藤尾益雄
- 副理事長 田中 隆

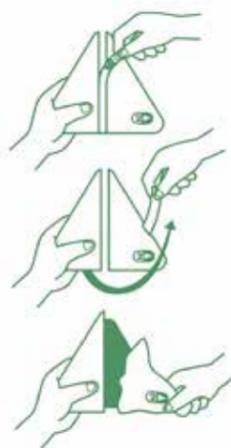
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町 15-15

TEL : 03-4334-2100 FAX : 03-4334-2107

https://www.zenbeihan.com



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