

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: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5年通常総会を開催

公益社団法人日本炊飯協会は、6月7日(水)、東京都千代田区湯島のホテル東京ガーデンパレスで令和5年通常総会を開催した。

新型コロナウイルスが感染症5類に移行しひと月余りが経過した。街は人出が多くなり旅行やインバウンド需要も活発になって賑わいを取り戻しつつある。炊飯事業者の経営も回復傾向にあり、中食事業規模も昨年は10兆円超を回復し、炊飯もさらなる伸長が期待されるなど徐々に明るい兆しがみえてきた。一方、足下では原材料及び諸経費の大幅な高騰が続き、納品価格に転嫁出来ない状況も見られ、炊飯業界は依然厳しい。米価も不安定であり、農水省をはじめ様々な政策について行政との意見交換が欠かせない。業界発展のためにごはんの魅力に触れ、ごはんソムリエ等の普及や力を合わせ炊飯文化の発展に努めていくことが喫緊の課題となっている。

会長挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会会長 千田法久



本日はお忙しい中、日本炊飯協会の懇親会にご出席頂き、心より感謝申し上げます。また、ご来賓として、農林水産省 農産局 米麦流通加工対策室長 葛原祐介様、一般財団法人日本穀物検定協会 会長 塩川白良様、全国米穀販売事業共済協同組合 理事長 木村良様他、多数の方々にお越しいただきありがとうございます。心から御礼申し上げます。新型コロナウイルス感染症が5類に分類されてひと月近くが経過しました。街中を見渡しますと、レストランや居酒屋などは一時の落ち込みから脱し、コロナ前のように沢山の皆様で賑わって

います。旅行やインバウンド需要なども活発になり、私たちの経営も回復傾向にあります。中食需要も昨年は10兆円を超える規模に戻り、炊飯事業含め益々需要の高まる分野と期待をしています。しかし、原材料及び諸経費の大幅な高騰を納品価格に転嫁出来ない状況も見られ、炊飯業界として依然厳しい状態が続いていることも事実です。今年はお米の価格が経営に影響を与えるほど不安定です。国産米使用推進団体協議会は先日総会を行い私たちの主原料であるお米の「価格と需給の安定」に向けて行政と定期的に意見交換を行うことを意識合わせいたしました。さて、本日の通常総会において、議題がすべて可決されましたこと、皆さんに報告致します。今年役員改選期にあたり長年お務め頂いた山下幸子さんが理事をご退任されました。

また、先程講演頂いた水野葉子さんは当協会の新しい理事としてご活躍頂くこととなりました。さらに、山東昭子先生は昨年、参議院議長に就任されたことでもあり、再度、日本炊飯協会理事としてご就任頂きました。これからも、私たちは伝統的な炊飯方法を守りつつ、炊飯技術の向上を目指し新たなテクノロジーやアイデアを研究し、炊飯HACCPの認証活動を通じ、より安全で美味しい炊飯の提供に努めてまいります。炊飯は単なる料理ではなく、日本の食文化の一端を担っています。私たちは、この大切な伝統を未来に継承していくために、若い方々がご飯の魅力に触れ、それを自らの食生活に取り入れることができれば、「ごはんソムリエ」の普及と共に努めてまいります。最後になりますが、今後とも皆様と力を合わせ、炊飯文化の発展に尽力してまいりますことを誓い、私の挨拶に代えさせていただきます。

通常総会では、冒頭、千田法久会長(株)ジャンボリア代表取締役社長)が挨拶後、定款に基づき千田会長を議長に選任して議事を進行。議案として提出された令和4(2022)年度事業報告並びに収支決算報告、理事改選、HACCP支援法の失効に伴う炊飯HACCP認定基準策定、等が審議され、会員・賛助会員の賛成多数で全議事が原案通り承認された。



当協会理事に就任した水野葉子氏

改選で会長に再任されたこと等を報告するとともに「炊飯は単なる料理ではなく食文化の一端を担っている。今後も炊飯文化の発展に尽力していく」と挨拶し、来賓を代表し農林水産省農産局穀物課米麦流通加工対策室・葛原祐介室長が来賓挨拶、乾杯の発声を理事に就任した山東昭子氏、中締め挨拶を山口大輔副会長が行って、3年ぶりに盛大にぎやかな懇親が行われた。



来賓挨拶

葛原祐介氏 米消費拡大にアイデア必要 現代の生活にあう米の食べ方提案を

「コロナがようやく落ち着きを見せ、街には訪日外国人も多く見られ、活況が戻りつつある。炊飯事業・中食・外食に携わる皆様にとって大変喜ばしいことだと思えます。米麦流通加工対策室は米の消費拡大を担当しているが、昨年は国際的な穀物相場が大きく変動し、情勢を鑑みても食料安全保

障が昨年来、大きく議論されている。改めて我が国で自給可能な米の重要性が高まっています。貴会がごまっているが、かといって米消費が飛躍的に伸長することは難しい。当省でも「やっぱりごはんはしょ、キャンペーン」等も実施しています。が、現代の生活に合う米の食べ方も含めた提案が必要と感じています。貴会がごまっているが、かといって米消費が飛躍的に伸長することは難しい。当省でも「やっぱりごはんはしょ、キャンペーン」等も実施しています。



農林水産省農産局穀物課米麦流通加工対策室長 葛原祐介氏



当協会理事に就任した
山東昭子氏

乾杯の発声
山東昭子理事
良い製品作りで更なる業界発展を

「新型コロナウイルスに翻弄され、ワクチン、プーチン、みんな

がの心が意気消沈したが、やっと落ち着きを取り戻しこうして皆様のお顔を見て話せることは大変喜ばしい。皆様にはこれから良いものを作り続け、(原材料高騰などは)適正な価格に値上げしても受け入れられる時代です。経済を活性化

していただきたい。私も再び理事として炊飯業界発展に尽力していきたい」



当協会副会長
山口大輔氏

× × ×

これまでコロナ禍で総会に出席できなかった中国会員の五芳齋が今回来日し、会員各社へ一言挨拶した。

中締め挨拶

山口大輔 副会長
業界発展にむけ今後とも会員各社で協力を

「3年ぶりに通常総会後の懇談会を

五芳齋 総経理

馬 建忠氏
米の生産から販売まで一貫した事業展開を日本の技術から学びたい

「中国・浙江省で



五芳齋 総経理
馬 建忠氏

米の生産から販売まで一貫した事業展開を行いたく、日本に学びに来ました。日本の製造技術は素晴らしい。ぜひ中国に来た際には、弊社の工場見学もいただきたい。今後ともよろしくお願いたします」

このように盛大に行うことができ、大変嬉しい。顔を合わせて会話し情報交換を行うことの重要性を改めて感じています。炊飯HACCP認定、ごはんソムリエ普及など、今後も炊飯業界の発展にむけて皆でともに力を合わせる事が大事だ。私も微力ながら貢献してまいる。今年5年ぶりに日本にいられて、こうして皆様と交流できることがとても光栄です。心から感謝申し上げます。



16年間理事を務められた山下幸子氏に千田会長から記念品の目録が贈呈され、山下氏は会員へこれまでの感謝の言葉を述べた

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。

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

新しい食品の開発に、酵素でお手伝いします。

グライコトランスフェラーゼ「アマノ(GLT)による米飯の老化防止効果

項目	酵素無添加	GLT+加水
やわらかさ維持 (米飯の硬さ)	硬さが増加	硬さを抑制
粘着性維持 (米飯の粘着性)	粘着性が減少	粘着性を維持

炊飯後 1日目 2日目 3日目

その他、食品加工用酵素を多数取り揃えております。お気軽にご相談ください。

AMANO 天野エンザイム株式会社
www.amano-enzyme.co.jp
本社(名古屋) 愛知県名古屋市中区錦一丁目2番7号 Tel: 052-211-3032
東京事務所 東京都港区芝公園一丁目2番8号 Tel: 03-6452-8970
AMANO芝公園ビル8階

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 食味の劣化を減少

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

記念講演

「オーガニックの今、そして今後」

水野 葉子氏

(有)リーファース代表取締役社長

総会後には水野葉子氏が「オーガニックの今、そして今後」と題して講演した。水野氏は有機の基本ポイント、有機に関する世界の動向、有機に関する日本の現状について講演した。

「オーガニック」有機製品はEU、スイス、アメリカ、カナダ、アルゼンチン、台湾、オーストラリア、ニュージーランド、イギリスでオーガニックとして認められる。オーガニック認証は3年以上化学合成農薬と化学合成肥料を継続して使用してはならず、第三者が確認してようやく認められる。手間と時間がかかるが、消費者の視点から見ても、食べるものが身体を作ることからオーガニック食品を摂り入れることは自分の健康にもよい。世界でも有機食品の消費は増加している。

日本における有機表示(加工食品)



Table with 2 columns: Name (有機もめん豆腐), Description (有機大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、凝固剤(凝固剤水酸化マグネシウム(にがり))、内容量 (1丁(350グラム))、消費期限 (表面下に記載してあります)、保存方法 (要冷蔵、10℃以下で保存してください)、販売者 (株式会社OO AB、東京都千代田区千代田1-1、フリーダイヤル 0120-12-0000、ホームページhttp://www.marumaru.co.jp)

<講師プロフィール> 有限会社リーファース 代表取締役

水野 葉子 氏



特定非営利活動法人 日本オーガニック検査員協会 (JOIA) 設立者、理事長を務めた後、現在は監事。

農林物資規格調査会専門委員、千葉大学非常勤講師、(一社)日本オーガニック検査員協会 (JOIA) 監事、JOIA・IOIA オーガニックトレーニングコーディネーター、JAS 検査員・判定員(有機食品・生産情報公表)、Food for Life 協会代表、オイシックス・ラ・大地食質監査委員、パルシステム監査人講習会講師、リーダーシップ111幹事、立教グローバル・ソサエティ会長

オーガニックは一日にしてならず

3年以上、化学合成農薬と化学合成肥料を継続して使用してはダメ! 第三者が確認してやっと認証!



オーガニック認証は3年以上化学合成農薬と化学合成肥料を継続して使用してはならず、第三者が確認してようやく認められる。手間と時間がかかるが、消費者の視点から見ても、食べるものが身体を作ることからオーガニック食品を摂り入れることは自分の健康にもよい。世界でも有機食品の消費は増加している。

新たな「炊飯HACCP」の取り組みについて

●これまでの取り組み

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(以下、「HACCP支援法」という)は、食品の製造過程において食品に起因する衛生上の危害の発生防止と適正な品質の確保を図るために1998年に制定され、公益社団法人日本炊飯協会(以下、「協会」という)は、1999年にHACCP支援法の指定認定機関となりました。これまで「高度化計画」の認定が無く、ことから「炊飯HACCP」の認定が必要となりました。

●新しい取り組み

HACCP支援法で定めた高度化基準のハード、ソフト両面からアプローチする炊飯HACCPシステムを見直し、コーデックスで定めた7原則12手順に沿った新たな作成した「炊飯HACCP認定基準」に基づき運用を図ります。

●今後の取り組み

協会では、「HACCP支援法」のもとで定められている「高度化計画」の認定を受けた事業者に対し、協会が定めた「炊飯HACCPハードガイドライン」、「炊飯製品の高度化基準」を満たしていることで「炊飯HACCP」の認定と証明書の交付を行ってまいります。今回の「HACCP支援法」の失効を受けて「高度化計画」の認定が無く、ことから「炊飯HACCP」の認定が必要となりました。

<炊飯 HACCP 認定基準>と<ハイスペック設備基準> (抜粋)

炊飯 HACCP 認定基準. 制定 2023年4月26日. 公益社団法人日本炊飯協会. 1 炊飯 HACCP の目的. 食品の安全性の向上と品質管理の徹底に対する社会的要求は年々高まっている。一般的衛生管理レベルを向上させ、コーデックス7原則12手順に沿った衛生管理を実施し、食品に起因する衛生上の危害の発生防止と適正な品質確保を図る。

ハイスペック設備基準. 制定 2023年4月26日. 公益社団法人日本炊飯協会. より高度な設備基準に適合した HACCP 認定である「HS HACCP 認定」を取得するにあたって必要とするハード面の基準(ガイドライン)は以下のとおりとする。 1. 製造工程の品質管理向上と製品品質確保のための施設整備の基準

<炊飯 HACCP 認定証明書>



1. 「炊飯 HACCP 認定基準」

これまでの「炊飯製品の高度化基準」と「米飯加工品の高度化協会基準」をベースとして、コーデックスの「炊飯HACCP」の内容を一部見直しして新たに名称を「ハイスペック設備基準」としました。

2. 「ハイスペック設備基準」

これまでの「炊飯HACCPハードガイドライン」の内容を一部見直しして新たに名称を「ハイスペック設備基準」としました。

3. 「炊飯 HACCP の認定」

「炊飯HACCP認定基準」に基づいて、HACCPシステムの運用状況を審査し、適合と判断される場合は、①「炊飯HACCP」として認定します。

4. 「業界団体 HACCP」としての意義

「ハイスペック設備基準」に適合している場合は、②「HS 炊飯HACCP」として認定します。(HSはハイスペックの略称) 一部例外認定としていた「学校給食特例」、「炊飯製品PRP認定」は廃止して「炊飯HACCP」認定に統一します。従って、認定は①、②の2種類、対象製品は炊飯製品と米飯加工品となります。また、認定期間は1年間として取得時と更新時には証明書を発行します。

賛助会員だより

当協会では、食品衛生推進事業として資材の斡旋を行っています。賛助会員は27社が加盟していますが、前号(第81号)では包材関係を扱う4社を紹介致しました。今号は加工食品・酵素剤・食品用アルコール等を扱う3社を紹介致します。各社ご担当者にお気軽にご相談ください。

—みなさん、こんにちは—
大塚食品 株式会社

本社:大阪市中央区大手通3-2-27
<https://www.otsukafoods.co.jp/>

術、確かな品質で人々の健康、生活に貢献する新しい食を提案してまいります。

【お問い合わせ】
 大塚食品(株) 営業本部 フードクリエイト部
 東京都千代田区神田司町2-11-1
 明治安田損害保険ビル3F
 担当:川人 (Kawahito.Kana@otsuka.jp)



大塚食品は、『食には心はじまり』『美味・安全・安心・健康』を創る』の企業理念のもと、食品・飲料製品の開発、製造、販売を行っています。世界初の市販用「ボレト」食品「ボレト」をはじめ、斬新なアイデアと技

—みなさん、こんにちは—
天野エンザイム 株式会社

電話番号 本社(名古屋):052-211-3032 東京事務所: 03-6452-8970
www.amano-enzyme.co.jp

微生物の培養により製造された、多種多様な酵素ラインナップは世界トップクラスと自負しております。米飯分野において、食品の老化を抑え美味しさを保つための酵素を永年提供して参りました。老化抑制用途以外にも米飯の食味改善や工程改善など、多様なお客様のニーズにお応えできる最適な酵素をご提案致します。

【お問合せ先】
 天野エンザイム株式会社 国内マーケティング部
 電話番号 本社(名古屋): 052-211-3032
 東京事務所: 03-6452-8970
www.amano-enzyme.co.jp



当社は、食品加工用、医薬用、診断薬用など幅広い分野に向けた酵素の製造・販売を行っています。国内外4カ所(国内3カ所・海外1カ所)の製造拠点をもち、国内のみならず海外においても、ラボ設備を併設した営業拠点(英国・米国・タイ・中国)にて、お客様の課題に応じた技術サポートを行い、酵素による最適なソリューションを提供しております。

—みなさん、こんにちは—
平成ケミカル 株式会社

東京都豊島区池袋2-23-3橋ビル5
 TEL:03-5911-1740 FAX:03-5911-1741

当社は主に食品工場主体に無機の化学薬品を提供している会社です。炊飯分野においては、食品工場の回収容器、器具の洗浄用として使用されているボックスNK洗浄要素である界面活性剤、アルカリビルダーの他に除菌成分を配合しております。その他食



アルコール67度



アルコール75度

り、従来のような洗浄後の塩素系薬剤による殺菌工程を省略できるワンステップクリーナー及び食品添加物エタノール製剤アルコール67度及び75度、安全性の高い、食品添加物、エタノールを主剤としており高い除菌力を発します。その他食

【お問い合わせ】
 平成ケミカル(株)
 担当:土田
 TEL:03-5911-1740
 Mail:tk-heisei@salsa.ocn.ne.jp

第19回「ごはんソムリエ」認定試験のご案内

当協会は、下記の要領で第19回「ごはんソムリエ」認定試験を実施致します。

1. 応募資格
 2日間の講義への参加とごはんの食味実習並びに筆記試験・食味試験の受験が可能な方で年齢、職業等は問いません。
2. 募集人員
 各130名(先着順)受付は先着順になります。
3. 試験日時及び会場
 日程:2023年11月21日(火) 22日(水)
 時間:1日目 9時受付開始~18時2日目 9時開始~16時30分解散予定
 会場:飯田橋レインホール(東京都新宿区谷船河原町1)
 最寄駅:飯田橋駅(徒歩5分)
4. 申込受付
 6月20日(火)より随時受付開始(申込)

申込書はホームページに掲載
 ①ごはんソムリエ認定試験申込書(以下「申込書」という)に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail または郵送でお申込みください。(※2)

②「申込書」を受領後協会より「申込み手続きのご案内」メール(又はハガキ)をお送り致します。

③「申込み手続きのご案内」メール(又はハガキ)に沿って、受講・受験料をお振込みください。

④受講・受験料のお振込みの確認をもって受付完了と致します。



※1 写真はデジタルカメラ撮影を可
 ※2 E-mailは、受信日時、郵送は、協会受領日(6月20日以降)をもって受付順と致しますのでご承知おきください。
 ※3 「申込み手続きのご案内」のメール(又はハガキ)に記載した期日(おおよそ10日以内)