

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
 URL: https://www.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6年臨時総会・賀詞交歓会を開催 原料米の価格安定、数量確保にむけ意見交換を継続、 ごはん食推進に全力

公益社団法人日本炊飯協会は、1月18日(木)、東京都中央区銀座のコートヤードマリオット東武銀座ホテルで令和6年臨時総会を開催し、令和6年度事業計画ならびに令和6年度収支予算を決定した。

会長挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会会長
千田法久



皆さま、あけましておめでとうございます。今年も暖かく冬晴れの爽やかな新年を迎えましたが、元旦から能登半島を中心とする大きな地震に見舞われました。日を追うごとに、被害の状況が拡大してまいりますが、亡くなられた方々(1月17日現在232名)に謹んでお悔やみを申し上げますとともに、多

くの被災された方々に心からお見舞いを申し上げます。更に翌2日には羽田空港において日航機が海上保安庁の飛行機に衝突するという事故が発生し、海保機の5名がお亡くなりになりました。能登半島方面に物資を運ぶ予定であったと聞き更に胸の痛みを思いで

す。方や、日航機の乗客乗員379名全員が無事脱出するも2千500万人と

2019年の8割まで回復したとのことです。一方で、エネルギーコストや人件費の上昇、「2024年問題」による物流費の高騰は避けられない状況です。輸入品は最大50%以上の値上げ率が予想され、これが全体の値上げ率を押し上げています。更に、私たちの主原料である令和5年産のお米が昨年に続き高騰しています。現時点では大暴騰とも言える値上がり状況です。

日本炊飯協会に於いては、昨年第19回の認定試験結果を加えると、ごはんソムリエ合格者は2,140名、炊飯HACCPC認定工場は126ラインになりました。昨年から実施している副会長3名の役割分担を更に充実し「いわゆる炊飯HACCPC担当

少なく、価格は昨年に比べ60kg当たり2,000円以上、銘柄によっては4,000円近く値上がりし、現在も上昇基調にあります。米本体の値上げに、エネルギーコストや物流コストの値上がりを加えると、精米に換算して1kg当たり50円〜90円もの値上がりになります。

私たちが、日本食の原点でもあるご飯を通じて安心で安全な美味しさを提供し、これからの脱炭素社会に貢献するために、原料米の価格と需給の安定は必要不可欠です。このような状況をご理解頂くため、これからも私たちは国産米使用推進団体協議会とも連携し、原料米の価格安定に向けて行政等と意見交換を継続して参ります。

公益社団法人日本炊飯協会は、1月18日(木)、東京都中央区銀座のコートヤードマリオット東武銀座ホテルで令和6年臨時総会を開催し、2024(令和6)年度事業計画ならびに2024(令和6)年度収支予算を決定した。

臨時総会では定款に基づき中村勝浩副会長(株)煌代表取締役社長)を議長に選出して議事を進行。2024年度事業計画、2024年度収支予算の2議案について審議したのち議決が行われ、会員賛助会員の賛成多数により全議事が原案通り承認された。また、三橋昌幸専務理事兼事務局長から第19回「ごはんソムリエ認定試験の開催報告、第20回・21回の日程、認定試験料等の改訂、2023年10月に開催した第1回品質管理情報交換会、消費期限設定のためのガイドラインについて報告が行われた。

2024年度事業計画としては、1、炊飯事業の衛生管理(①炊飯HACCPC及び米飯加工品HACCPCの認定、②事前アドバイス等)2、ごはんソムリエ認定事業、3、広聴・広報事業等、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(ごはんランキング)、7、新規会員の勧誘、8、専門委員会の活動等を実施する。

臨時総会後には食品安全コンサルタントの亀井俊郎氏(農学博士)を講師に招いて講演会を行った。

この被災された方々の心からお見舞いを申し上げます。更に翌2日には羽田空港において日航機が海上保安庁の飛行機に衝突するという事故が発生し、海保機の5名がお亡くなりになりました。能登半島方面に物資を運ぶ予定であったと聞き更に胸の痛みを思いで

2019年の8割まで回復したとのことです。一方で、エネルギーコストや人件費の上昇、「2024年問題」による物流費の高騰は避けられない状況です。輸入品は最大50%以上の値上げ率が予想され、これが全体の値上げ率を押し上げています。更に、私たちの主原料である令和5年産のお米が昨年に続き高騰しています。現時点では大暴騰とも言える値上がり状況です。

日本炊飯協会に於いては、昨年第19回の認定試験結果を加えると、ごはんソムリエ合格者は2,140名、炊飯HACCPC認定工場は126ラインになりました。昨年から実施している副会長3名の役割分担を更に充実し「いわゆる炊飯HACCPC担当

公益社団法人日本炊飯協会は、1月18日(木)、東京都中央区銀座のコートヤードマリオット東武銀座ホテルで令和6年臨時総会を開催し、2024(令和6)年度事業計画ならびに2024(令和6)年度収支予算を決定した。

臨時総会では定款に基づき中村勝浩副会長(株)煌代表取締役社長)を議長に選出して議事を進行。2024年度事業計画、2024年度収支予算の2議案について審議したのち議決が行われ、会員賛助会員の賛成多数により全議事が原案通り承認された。また、三橋昌幸専務理事兼事務局長から第19回「ごはんソムリエ認定試験の開催報告、第20回・21回の日程、認定試験料等の改訂、2023年10月に開催した第1回品質管理情報交換会、消費期限設定のためのガイドラインについて報告が行われた。

2024年度事業計画としては、1、炊飯事業の衛生管理(①炊飯HACCPC及び米飯加工品HACCPCの認定、②事前アドバイス等)2、ごはんソムリエ認定事業、3、広聴・広報事業等、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(ごはんランキング)、7、新規会員の勧誘、8、専門委員会の活動等を実施する。

臨時総会後には食品安全コンサルタントの亀井俊郎氏(農学博士)を講師に招いて講演会を行った。

講演会の様子



総会の様子



講演会の様子

〈米資挨拶〉
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
米を食べることの工
ンターテイメント性
発信を



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

「農林水産省では地震発生直後から被災地に食料支援を行っているが、震災直後はパンが喜ばれるが、時間が経つと次第におにぎりやバックごはん等の温かいごはんが非常に喜ばれる。改めて我々の生活にお米、温かいごはんは必要不可欠と感じている。近年のウクライナ情勢、気候変動の影響は大きく食料安全保障について今一度しっかり考えなくてはならず大きなテーマだ。わが国で需給可能な穀物である米は非常に重要な品目だ。引き続き需要に応じた生産を行うとともに安全面の確保として信頼される食品として米を供給していくために貴会が行う炊飯HACCP等の取り組みやごはんソムリエ(ごはんの魅力)を発信することは非常に重要だ。今後もごはん食推進にご協力をお願いしたい。米の消費拡大を訴えるだけでなく、

お米を食べる楽しみをどう伝えていくか。食料安全保障、環境問題、食文化を伝えるだけでなく米を食べることをエンターテイメント性も発信していかなければならない。最近はおにぎりがブームになっているが、おにぎりは食べやすいことから『スーパードライストフード』といわれている。おにぎり以外の米の食べ方提案を含めて消費拡大にも注力していきたい。年年初に大変なことが起こった年となつたが今年一年が皆様に良い年となることを祈念したい。」

農林水産省農産局
農産政策部企画課長
武田裕紀氏



農林水産省農産局
政策部企画課長
武田裕紀氏

「農林水産省では

令和6年能登半島地震の直後より皆様方からのお力を借りながら食糧支援を行ってきた。今後徐々に被災地では農林水産業などの生業や復旧・復興に向けた取組も行われていくが、全体需給の安定に支障のないように被災地の営農再開にもしっかりと取り組んでいきたい。農林水産省では米の需給は改善してきたとみているが、コロナ禍では皆様がさまざまな苦勞をされてきたことと思う。需要に応じた米生産に取り組んでいくことになるが、皆様からの需要にまつわる価格や在庫状況など生きた情報が政策のバックグラウンドになり、行政を支えることになる。今後も情報交換する機会を積極的にお願いし、色々とご示唆

(二財) 日本穀物検
定協会 理事長
塩川白良氏
ごはんソムリエでの
官能試験に引き続き
支援

「二財財団法人日
本穀物検定協会
は2006(平成
18)年のごはんソム
リエ試験が開始され
た当初より食味官能
試験に関して日本炊
飯協会を支援してき
た。今後も引き続き
全力で支援してい
たい。昨年を振り返
ると一般企業や学校
法人などで不祥事
が目立った年でもあ
つたが、年明け後は
株も上昇しバブル後
の1990年以來の
高値に迫るほどの勢
いで上昇している。
皆様方の業績が株



(二財) 日本穀物検
定協会 理事長
塩川白良氏

協会 理事長
塩川白良氏

のように飛躍する年となるよう祈念したい。」

〈乾杯の音頭〉
山東昭子理事
元氣な日本をもう一
度創るため尽力

「本日、千田会長
を筆頭にたくさん
の皆様と共に新年を
迎えられ喜ばしい。令
和6年能登半島地震
の被災地では大変な
状況が続いているが、
これを乗り越えてい
かなくてはならない。
被災者、自衛隊の
方々に温かいおにぎ
りを食べていただき
たいと切に願ってい
る。当協会の発展の
ためには高級米は海
外に向け輸出して積
極的に消費いただき、
国内の中食・外食事
業者向けにリーズナ
ブルな米を作ってい
くよう農水省が先頭
に立つてそういう方
向に示唆頂きたいと
思う次第だ。長寿社
会を作ったのは和食
であり、和食の基本



当協会理事(参議院議員)
山東昭子氏

協会 理事長
塩川白良氏



当協会副会長
山口大輔氏

今年も非常に厳しい状況が続くと思われる。その中で会員企業では取引等の競争領域では切磋琢磨し、2024物流問題や米の需要拡大など協調領域は今まで以上に各社で力を合わせてやっていくことが重要ではないか。当協会もしっかり機能しコメ消費を喚起していく。業界で力を合わせて一緒に取り組んでいきたい。」

〈中締め挨拶〉
山口大輔副会長
(株)ミツハシ 代表取締役社長
業界全体で需要喚起
に全力を

「被災地では大変な状況が続いているが、今年も昨年で上昇する年でもあり我々が事業活動、消費活動をしっかり行って経済を回していくことで震災復興の一部とすることも大事だと考える。業界に目を向けると炊飯では主原料である米価が上昇し、人件費、物流費などあらゆるコストが上昇しており



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
--------------------	-----------------------	--------------------

加圧式IH炊飯機 加圧式ガス炊飯機

Creating the Future
SATAKE

ご飯に「はり」と「つや」を生みだします。

https://satake-japan.co.jp

講演会 「最近発生した大規模食中毒に学ぶ 食品衛生の重要性」 食品安全コンサルタント 亀井俊郎氏



亀井俊郎氏

亀井氏は「最近発生した大規模食中毒に学ぶ食品衛生の重要性」をテーマに講演し、わが国の食品衛生の現状、最近発生した食中毒事例から学ぶ食中毒予防のための3原則、食品企業で重宝される洗浄剤(セスキ・重曹・ハイター)の上手な使い方、食品事故の重篤性の判断基準、微生物事故発生時の対応例、事故を拡散させずに収束させる危機管理(フードデイツェンス)等、について解説した。

2024年能登半島地震 会員会社による支援の報告

公益団体である当協会は、平成7年「阪神淡路大震災」を始め、「新潟県中越地震」、「福岡沖地震」、「東日本大震災」等で、当協会会員が緊急物資の援助供給を行いました。今回発生しました能登半島地震におきまして会員会社による支援の報告をします。

〔支援を行った会社〕 (株)米心石川 〒920-0364 石川県金沢市松島1-1 076124015788

〔1月2日火〕 金沢市、津幡町に、支援可能との連絡をした際、要請を受け提供した。

- いづれも、炊飯工場まで来社され引き渡す。(具体的な避難所名等は不明)
・おにぎり 16,000個
・いなり 32,000個
・ご飯 24kgを提供。

〔1月15日月〕 JA金沢市へ炊き出し用に、ご飯45kgを提供

炊飯協会では、「緊急時救援物資供給補助」の規定により、原料代相当分補助(上限規程有)

インタビュー 炊飯米の品質管理向上をめざし 意見交換会を実施

公益社団法人日本炊飯協会は、2023年10月4日(水)、(一社)日本物産協会会議室で、炊飯米の品質管理向上を目的に意見交換会を開催した。炊飯HACCP認定事業を担当する齋藤壽保副会長(株)銀しやり代表取締役 に意見交換会のねらいを聞いた。

齋藤氏 昨年9月、東北地方の弁当事業者が製造した弁当の米飯が原因で大規模な食中毒事故が起き大きく注目された。当社もかなり多くの問い合わせを受けたが、改めて炊飯米の品質管理の重要性が高まっている。当協会は初めて三役会(ジャンボリア、銀しやり、焔、ミツハシ、サンフレッセ、新川屋)を中心とした各社の衛生管理責任者(品質管理室長、衛生管理室長、課長)が計15名参加し炊飯米の品質管理向上をめざし意見交換会を



炊飯HACCP認定事業 担当の齋藤壽保副会長

開催した。各社は競合関係でもあるが品質管理は共通の課題だ。品質管理教育、異物混入対策、洗浄、現場での品質管理対策、表示問題など日ごろ現場が感じている悩みや課題を共有し忌憚のない意見交換ができたと思っている。今回各社で意見交換して感じたのは取扱品目と品質管理業務範囲が違うこともあって品質管理体制には人員数に大きな差があることだ。従業員が多国籍化も進み研修では言葉で伝えるよりも写真で視覚的に伝えたほうが有効だという話も出た。炊飯温度の管理状況もヒアリングしたが、各社はそれぞれ社内レシピに沿った温度になっているかを①炊き上がり、保温容器に取る段階、②真空冷却終了後と毎回測定しているが納品先(お客様)到着時の温度については測定していない。工場出荷後、納品先に着くまでの温度経過状況は、お客様からの要望がある場合は測定を行い、食缶投入時の品質温度を逆算して求めているが、測定頻度は非常に少ないとのことだった。また酢飯の納入温度は人肌程度(40℃程度)が多い。季節ごとに逆算して食缶投入時の温度を決めている。消費期限も通常は当日限り。菌数に限ったことで品質はお客判断と念押ししているのが現状だ。消費期限のガイドライン見直しも含めて検討が必要だ。意見交換会は炊飯業界における衛生管理向上と啓発のきっかけにしたいと考えており今後も継続的に開催していきたい。

2024年度ごはんソムリエ認定試験は2回開催します

第19回は応募が多数あり、応募開始から10日間程度で定員枠に達したことから、ごはんソムリエ認定試験を2024年度は2回(第20・21回)開催とします。会員の方、第19回でキャンセル待ちとなった方を先行して応募受付とすることを予定しております。申し込みは当協会ホームページから入力して頂く形式です。この機会にごはんソムリエ認定試験の受講受験をご検討頂ければ幸いです。

場所：飯田橋レインボービル7階(JR飯田橋駅から徒歩10分)

第20回 2024年7/25(木) 1日目：9：00～17：40

2024年7/26(金) 2日目：8：40～16：00

(募集要項はホームページにアップ2024年3/4(月))

応募受付開始3/18(月)(当協会会員は3/11(月)より)

第21回 2025年3/11(火)、12(水)(募集要項アップは2024年11月下旬)

天童市農業協同組合 美味しいわけです 天童米。 恵まれた気候と肥沃な大地で育てます。 農家の皆さんの気持ちが詰まったこだわりの減農薬栽培。 厳しい品質管理の中で精米しているから安心です。 天童市農業協同組合 米穀事業部(玄米・精米) 山形県天童市大字矢野目字西沼田3227 TEL:023-653-5731/FAX:023-653-0747 http://www.jatendo.or.jp/

KYOHO KYOHO ENGINEERING CO.,LTD. 120ラインを超える安心の実績 炊飯釜は新時代へ 京豊エンジニアリング株式会社は、業界のパイオニアとして米粒一つにこだわり品質のムラを徹底的に無くします。 全自動ガス単釜式炊飯システム

—みなさんこんにちは—

株式会社 サタケ

広島県東広島市西条西本町2番30号
https://www.satake-japan.co.jp

【穀物加工機械のトップメーカー】
当社は1896年、日本で最初の動力式精米機を考案し創業しました。以来128年にわたり、穀物加工機械のトップメーカーとして精米機・乾燥機・糲摺機・選別機などを開発・製造し、併せてカントリーエレベーター・ライスセンター・精米プラントなど大型穀物プラント

賛助会員だより

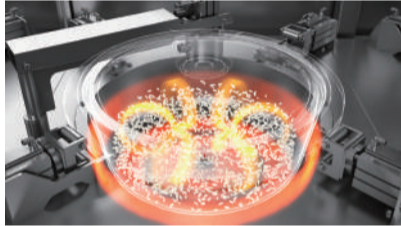
も数多く手がけています。当社の強みは、収穫後(川上)から食卓(川下)までの全工程の技術・製品を有することで総合力を発揮し、顧客の幅広いニーズや要望に的確に答えられることです。国内はもとより世界約150か国に当社の製品やサービスを提供しています。

【業界唯一の加圧式IH炊飯機を開発】
当社は炊飯設備にも注力しています。炊飯が必要であり、その良し悪しでご飯のおいしさが決まります。当社は業界で唯一の「加圧式IH炊飯機(SILK)」を開発し、大手コンビニやスーパーなどでご利用いただいています。SILKは、「1.2気圧・106℃」の高

圧高温で炊飯することで、ご飯の芯までふっくらとおいしく炊きながら、ガス炊飯方式に比べ経時劣化に強いという特長を有しています。また、ガスを使わないためCO2排出量の低減や、炊飯蒸気による排熱が少なかったため作業環境の改善につながっています。これからも、「ひと粒も一杯もおいしく」をモットーにより良き製品づくりに尽力します。



加圧IH炊飯ライン (SILK)



熱対流のイメージ (釜内)

—みなさんこんにちは—

株式会社 AIHO

愛知県豊川市白鳥町防入60
www.aiho.co.jp

当社は、1953年に自動車部品加工業として創業。4年後の1957年には厨房機器の製造と販売を開始いたしました。厨房機器メーカーへの転換後、間もなく発売された業務用芋洗い機は、全国の青果市場を中心に大ヒット商品となり当社発展の礎が築かれました。その後、スライサーやスチコン、食器洗浄機や消毒保管機など各種製

賛助会員だより

品を開発・製造し、フードサービス業界の皆様にご愛顧頂いております。中でも業務用ガス式連続炊飯機「ライスフレンド」は、独自のバーナー配列や2段階構造による燃焼で大量炊飯における品質を向上させると同時に省エネや省スペース化を実現した画期的な製品となりました。学校給食にはんが導入され始めた事も追い風となつて、現在ではホット・チルド・冷凍米飯といった幅広い炊飯分野で導入されています。

最新の炊飯機となる蒸気式炊飯機は、コンベヤ上で炊飯する方式で、従来の蒸気式炊飯機の問題点であった炊飯後のサニタリー性を大幅に向上させる製品となっております。

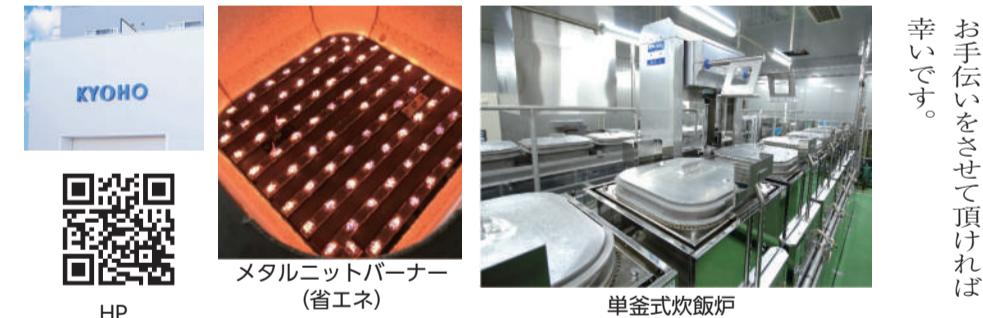


京豊エンジニアリング 株式会社

京都府京都市伏見区秋ノ山町133番3号
電話: 075-612-0811

賛助会員だより

当社は1978年の創業以来、連続炊飯システムの開発製造販売を専門に事業を行って参りました。その中でも2003年に販売を開始いたしました「単釜式炊飯システム」の納入数は、日本全国、海外も含め、すでに120ラインを超えており、今日も各地でフル稼働しています。



単釜式炊飯炉

金属ネットパーナー (省エネ)



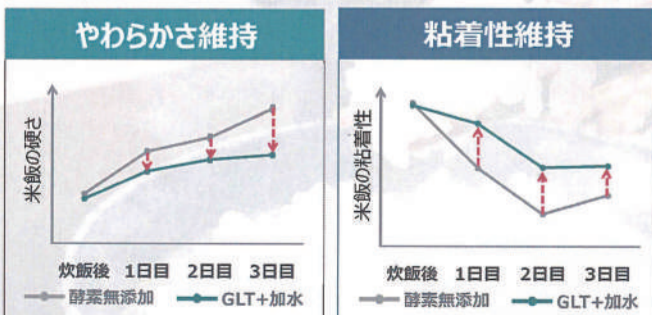
HP

も可能で、近年の消費者ニーズの多様化にも最適な炊飯システムです。これまでの歴史と実績に基づく長年の技術の蓄積、ノウハウを最大限活用し、お客様のニーズをスピーディに反映した高付加価値製品やシステムソリューションをご提案いたします。

どんなご要望でも細部にわたり具現化できる京豊のシステムは、世界でたったひとつだけのプライベートブランド。今後もお客様の期待に沿えるよう努力を重ねてまいります。世界でひとつだけの炊飯システムづくりのお手伝いをさせて頂ければ幸いです。

新しい食品の開発に、酵素でお手伝いします。

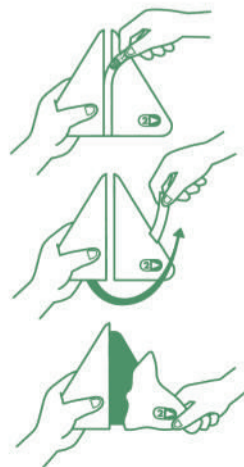
グライトラスターゼ「アマノ(GLT)」による米飯の老化防止効果



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

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