

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: sui Hankyoukai@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

品質管理情報交換会を実施

当協会では、メインの3つの事業（広報・ごはんソムリエ認定・品質管理）については、3副会長が担当して運営をしています。品質管理担当の齋藤副会長より、品質管理のレベルアップのために、従来行っていた勉強会・講演会に加えて、会員企業の品質管理担当者が集まる意見交換会を行いたいとの提起があり、2023年10月と2024年3月に、会の運営の方向性について、数社の担当者が集まり議論を重ねてきました。

品質管理は、同業他社との交流がほとんどなく、社内においても専門性を必要とされている部署です。製品の検査方法等は確立されているものの、測定頻度などでは、状況に合

てない対応が求められる、近場での開催でないと出席が困難な場合が多いなどの意見もあることから、各エリアで工場見学をセットにした情報交換とする形式としました。意見交換会には

参加希望の正会員の方々と、HACCP審査委員の他、「食品検査（消費期限・使用期限のデータ取り）」「衛生コンサルティング」「JFS・FSSC 22000取得支援」等を行っている

（株）町田予防衛生研究所（厚労省登録検査機関）に、アドバイザーとしての参加を求めることとしました。（当協会と秘密保持契約を締結済み）

初回は、9月19日「ミツハシ春日部工場」（埼玉）、第2回は、10月9日「銀しやり相模原工場」（神奈川）にて開催し、いずれも10社29名が参加しました。あらかじめ参加各社から提出された課題を中心に討議を行いました。HACCP審査委員・町田予防衛生研究所からは、専門的な補足説明を行うことで、品質管理について、現場サイドの情報交換会として大変充実したものでなりました。次年度については、大阪（豊）と九州（どん

んライス）で開催予定です。その後も開催場所の検討も踏まえ、品質管理情報交換会を継続していく予定です。

品質管理情報交換会で討議された事項は、状況に応じた対策を様々に変化させていかなくてはならないことを改めて認識しました。以下に討議された課題をまとめました。今後の皆様の品質管理の取り組みの参考になれば幸いです。

品質管理情報交換会では、状況に応じた対策を様々に変化させていかなくてはならないことを改めて認識しました。以下に討議された課題をまとめました。今後の皆様の品質管理の取り組みの参考になれば幸いです。

品質管理情報交換会では、状況に応じた対策を様々に変化させていかなくてはならないことを改めて認識しました。以下に討議された課題をまとめました。今後の皆様の品質管理の取り組みの参考になれば幸いです。

品質管理情報交換会では、状況に応じた対策を様々に変化させていかなくてはならないことを改めて認識しました。以下に討議された課題をまとめました。今後の皆様の品質管理の取り組みの参考になれば幸いです。

品質管理情報交換会では、状況に応じた対策を様々に変化させていかなくてはならないことを改めて認識しました。以下に討議された課題をまとめました。今後の皆様の品質管理の取り組みの参考になれば幸いです。

品質管理情報交換会では、状況に応じた対策を様々に変化させていかなくてはならないことを改めて認識しました。以下に討議された課題をまとめました。今後の皆様の品質管理の取り組みの参考になれば幸いです。

品質管理情報交換会では、状況に応じた対策を様々に変化させていかなくてはならないことを改めて認識しました。以下に討議された課題をまとめました。今後の皆様の品質管理の取り組みの参考になれば幸いです。

品質管理情報交換会では、状況に応じた対策を様々に変化させていかなくてはならないことを改めて認識しました。以下に討議された課題をまとめました。今後の皆様の品質管理の取り組みの参考になれば幸いです。

品質管理情報交換会では、状況に応じた対策を様々に変化させていかなくてはならないことを改めて認識しました。以下に討議された課題をまとめました。今後の皆様の品質管理の取り組みの参考になれば幸いです。

品質管理情報交換会では、状況に応じた対策を様々に変化させていかなくてはならないことを改めて認識しました。以下に討議された課題をまとめました。今後の皆様の品質管理の取り組みの参考になれば幸いです。

安定化がまず優先
○エンボス手袋の管理
エンボスとニトリルの中間の製品もあり、部署での使い分け、交換頻度の設定

製造順番でアレルの少ないものから製造、洗浄管理
○アレルゲン管理
製造順番でアレルの少ないものから製造、洗浄管理

商品特性により検査はかわる。お客様管理体制までの検討が必要
○プロックリー等の処理
冷凍取り寄せ↓ボイル↓真空冷却↓静菌剤等コントロールが難しい

商品特性により検査はかわる。お客様管理体制までの検討が必要
○コンタミ対策（赤酢の使用）
釜間を空け洗浄、製造順の検討

商品特性により検査はかわる。お客様管理体制までの検討が必要
○真空冷却機の使用
できるだけ分解洗浄、温水は効果がある（温水は蒸気ミキシングでも可能）

商品特性により検査はかわる。お客様管理体制までの検討が必要
○衛生管理
容器の臭い、お客様への使用法、お願ひ、密閉の専用化

商品特性により検査はかわる。お客様管理体制までの検討が必要
○保温容器の臭い
容器の臭い、お客様への使用法、お願ひ、密閉の専用化

商品特性により検査はかわる。お客様管理体制までの検討が必要
○異物
保温容器（エスレコンテナ）のバリチェック（バーナーでの対応、交換）

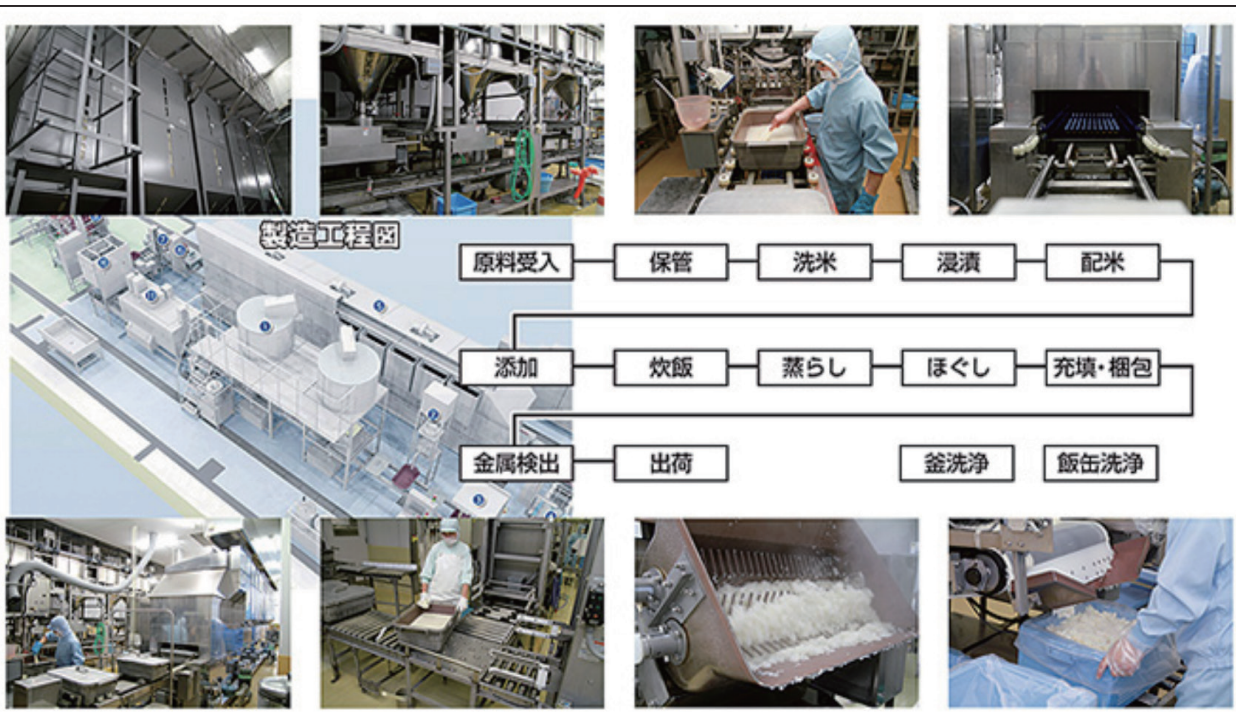
商品特性により検査はかわる。お客様管理体制までの検討が必要
○異物
保温容器（エスレコンテナ）のバリチェック（バーナーでの対応、交換）

商品特性により検査はかわる。お客様管理体制までの検討が必要
○異物
保温容器（エスレコンテナ）のバリチェック（バーナーでの対応、交換）

商品特性により検査はかわる。お客様管理体制までの検討が必要
○異物
保温容器（エスレコンテナ）のバリチェック（バーナーでの対応、交換）



品質管理情報交換会 銀しやり相模原工場全景



品質管理情報交換会（ミツハシライス 春日部工場にて）

全自動ガス単釜式炊飯システム

2024 年 10 月 30 日に開催された、農水省の食糧部会（基本方針を検討する会）で公表された資料のコメント

令和5年10月の基本指針では、相場と価格が安定する目安と言われる6月末在庫180万トン程度を計画しています。

(令和6年6月末在庫177万トン)

令和6年3月の食糧部会での検証時にもあまり数値は動いていません。農水省が現実を見極めていなかった。

それが、令和6年7月の食糧部会で消費が702万トン、6月末在庫が156万トンと公表されました。

その理由を農水省は、

- ・高温・渇水に伴う等級・精米歩留減
- ・節下発生量の減少
- ・インバウンド消費の拡大
- ・食品値上げ局面での相対的な値頃感としています。(なぜそれが既に相場が急上昇していた3月に判らなかつたか疑問)

更に、令和6年10月の食糧部会で、消費を705万トンに上方修正し在庫を153万トンに下方

修正しました。

今年の米穀年度(6/7年)は153万トンからスタートし、来年の6月末の予想が162万トン(価格が安定する180万トンには程遠い)となっています。

しかも需要は、前期の705万トンから大きく減少(▲31万トン)して674万トンと見ています。

これは、何もしなければ来年もコメ不足になることを物語っており、勢い産地ではコメの取り合いになり相場が上がることに繋がっています。

従って、相当量の需要が減少しない限り、当分相場が下がることはないという見方になります。

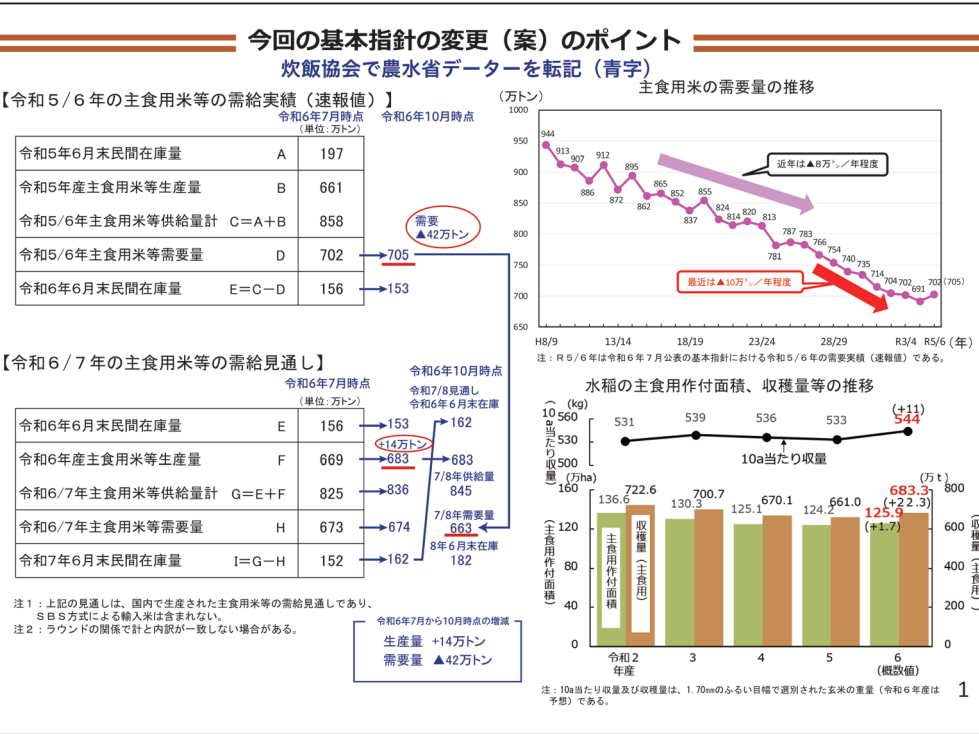
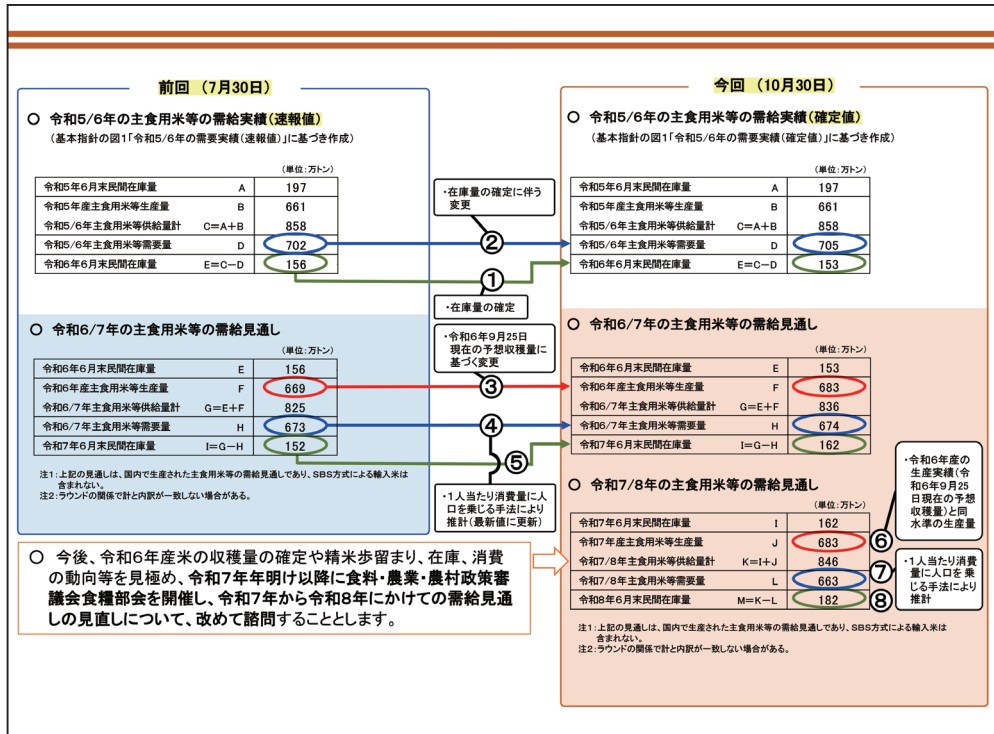
但し今米穀年度は水田活用米穀(主食用以外の米)の作付けが増減しています(主食用が増減?)

飼料米▲32万ha、備蓄米▲0.5万ha、米粉用+0.1万ha、加工用米+0.1万ha、主食用米+1.7万ha

また、

- ・SBS米
- ・等級・歩留
- ・節下

なども今後検証が必要で。



※賛助会員：環境工研(株)は松尾機器産業(株)に社名が変わりました。

おかげ様で40周年 / 松尾機器産業と申します

排水処理のお悩み お気軽にご連絡ください

0120-532-526

排水処理設計/施工

無料 設備提案 水質分析

設備の概算見積やフロー図等をご提出致します 設備提案の際には水質分析や簡単な試験なども行っております

松尾機器産業(株)

【大分本社】 大分県大分市花高松1-1-4

【東京支店】 東京都中央区日本橋小伝馬町17-13 第9堀ビル6F

【大阪支店】 大阪府茨木市西駅前町5-10 大同生命ビル5F

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

ご飯に「はり」と「つや」を生みだします。

Creating the Future SATAKE

https://satake-japan.co.jp

第20回「ごはんソムリエ認定試験」報告

第20回ごはんソムリエ認定試験は、2024年7月25日、26日に、飯田橋レインボービルにおいて行いました。米からご飯として食するまでの事象を科学的な視点から捉えた基礎知識について、2日間にわたり講義と食味官能試験の実習を行いました。2

日目に行う試験で、一定レベルに達した方を「ごはんソムリエ」として認定します。例年は年1回実施していましたが、コロナ禍がおさまり

応募が増えたこともあり、2024年度は2回の実施とし、第21回は2025年3月11日・12日に実施いたします。2025年度からは、年1回の実施としていきます。（第22回は、2025年11月13日・14日開催予定）

味しいご飯を炊く」は基礎知識の確認をして頂き、専門外の分野では、ポイントとなる知識を学んで頂きたいと考えております。テキストは、米・ご飯に関する科学的知識を集約した参考書となるよう編集・改訂を重ねていきます。

●炊飯を科学する
当協会の設立は1995年、「衛生管理レベルの向上」「美味しいご飯を炊く」の2つが大きなテーマでした。「美

●ごはんソムリエ（講義と実習）
テキストは、ご飯の主原料であるお米に関する様々な知識、炊飯の科学や炊飯の技術・ご飯の栄養や、ご飯の衛生管理とご飯として食するまでを網羅しています。さらに美味しいご飯を評価するための正しい官能検査のやり方を、食味官能試験の実習を通じて学び、学んで頂きます。

認定試験のたびに行っているアンケート等を参考にしながらテキスト、実習内容等の充実を図っています。

幅広い内容となっているため、ご自分の専門分野において

学級の講義は大変分かりやすく、今の仕事に活かそうです。

●仕事で炊飯工程に接する機会が多いので炊飯を科学的に理論づけて学ぶことができた。炊飯操作をメカニズムについては何度も読み直したいと思う。

●テキストと講義の順番が統一されると復習もしやすいかと感じます。炊飯の科学が興味深く受講できました。

●お米の基礎知識、炊飯知識はもちろん HACCP や食品表示のことなど衛生責任者講習の内容も含まれており振り返りができ有意義な講習となりました。

●ご飯に関する内容を広く取り扱ってくださった事が非常にありがたかったです。独学ではどこをポイントとして取り扱えばよいか判断がしづらいつ感じています。

●日常生活と、日常生活に紐づく内容も多くとても参考になった。今までの日常業務の現象が勉強した内容となつたので、考えることができたので、それだけでも講義を受けることができてよかった。特

に、科学的な根拠を学んだことで日々の問題にいついて悩んだ際、足がかりにできると感じた。全体的内容量が膨大なもので、知識として身に着けられるよう復習したいと思う。

●第4章精米技術にて粗選機動画を見させて頂き非常に分かりやすかった。炊飯工場に勤務しているため、精米工程を見ることができないので、文章や図より分かりやすいです。

●多くのデータと専門家達の貴重な講義が受講出来よかった。今まで感覚的に捉えていたことが明確になった。とくに同じ条件下の炊飯で異なる結果が出た時に今回の講義で学んだことが活かされると思う。また、テキスト以外の情報も多く発信していただき今後の炊飯業界が気になる内容だった。

●テキストについて間違いや追加がある場合、先にメール等で案内できないでしょうか？

●読み方のわからない言葉が多く読み仮名があれば助かります。

●全体的に専門用語が多く初心者はず用語を調べるところから始める感覚があり敷居が高いテキストだと感じた

●細かな内容かつ分かりやすい図表での解説があり、講義を受講する前段階の予習時点でも理解することができました。

ただ表の訂正箇所が多く、誤って覚えてしまいがちな認識相違にながりがねないのではと感じました。表や図が多くとても見やすかったです。ただ誤字が多いのが気になりました

●第2課程、第1章炊飯の科学（P. 57～P. 70）が一番興味深く、勉強になった。理論を基にして、自社の連続式の炊飯ラインを思い返すと、確かに理論通りの動きになるよう機械設計がされていると思

った。なので、今後なるべく漠然と問題にとりかからず、理論を基に考えながら学んだことを活かしていきたい。どちらかという、自身はベンダー業に勤めているため米の状態について詳しくなかったが、今回の内容を通して品質管理方法を学ぶことができて良かった。（第1課程第3章P. 23～31）

●お米の主要品種のページは読み物として興味深かったです。日本晴が好きなので1ページも割かれてることに驚きました。また、炊飯の科学・HACCPについても、改めて詳しく知る機会はありませんので、とても参考になりました。今後も見返して読み直しをしたいです。

●品種の差を感じ、感動しました。また「毎回品種を揃えて色を変える」ではなく、基準米を固定し全国各地のお米をピックアップし、実習3回で異なる組み合わせだったためいい経験になりました。

●地方での講義もやってほしい

●やり方の動画を見れば良いと思います。

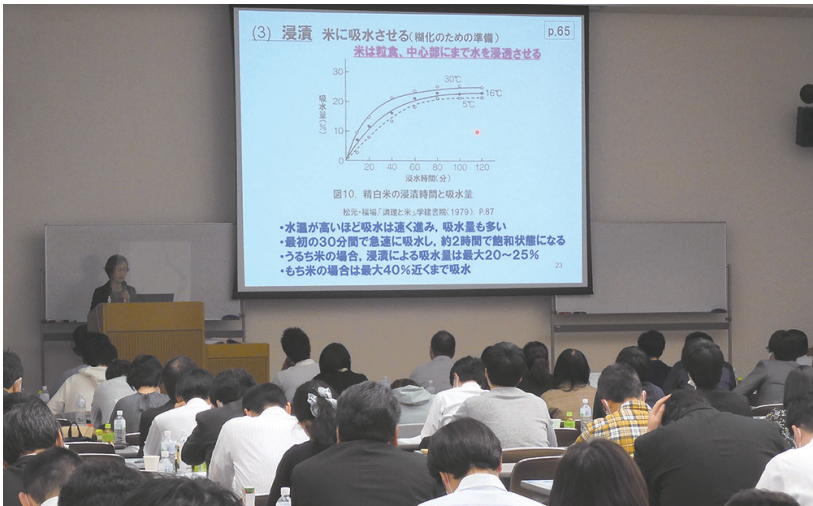
●ごはんがもったいなく感じました。お昼共用でふりかけやおにぎりにできると良いと思います。

●一般的であると思いますが1講義の長さを短くしてほしい。

●学生と違い当方年齢を重ねているので長時間同じ姿勢だと身体が痛くなります。

●お年を召した方も多くいるので検討してほしいです。

「ごはんソムリエ認定試験」講習風景



●第20回「ごはんソムリエ認定試験」アンケート結果多数の方の意見から抜粋

●ふだん生活しているだけでは知ることのできない米の生産や精米炊飯工場について知ることができて良かった。自分の仕事は米とは全く関係ないものですが、自宅ではガスコンロで鍋を使ってこめを炊いているので今後より美味しく炊けるようがんばりたい。

●少しペースが速く感じる時があった。講師の方たちはとても説明が上手くわかりやすかった。大事な部分は赤色にして頂き、とても分かりやすく勉強になりました。特に炊飯の化

●日常生活と、日常生活に紐づく内容も多くとても参考になった。今までの日常業務の現象が勉強した内容となつたので、考えることができたので、それだけでも講義を受けることができてよかった。特

●読み方のわからない言葉が多く読み仮名があれば助かります。

●全体的に専門用語が多く初心者はず用語を調べるところから始める感覚があり敷居が高いテキストだと感じた

●細かな内容かつ分かりやすい図表での解説があり、講義を受講する前段階の予習時点でも理解することができました。

ただ表の訂正箇所が多く、誤って覚えてしまいがちな認識相違にながりがねないのではと感じました。表や図が多くとても見やすかったです。ただ誤字が多いのが気になりました

●第2課程、第1章炊飯の科学（P. 57～P. 70）が一番興味深く、勉強になった。理論を基にして、自社の連続式の炊飯ラインを思い返すと、確かに理論通りの動きになるよう機械設計がされていると思

った。なので、今後なるべく漠然と問題にとりかからず、理論を基に考えながら学んだことを活かしていきたい。どちらかという、自身はベンダー業に勤めているため米の状態について詳しくなかったが、今回の内容を通して品質管理方法を学ぶことができて良かった。（第1課程第3章P. 23～31）

●お米の主要品種のページは読み物として興味深かったです。日本晴が好きなので1ページも割かれてることに驚きました。また、炊飯の科学・HACCPについても、改めて詳しく知る機会はありませんので、とても参考になりました。今後も見返して読み直しをしたいです。

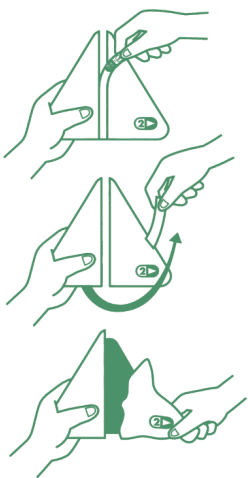
<第21回ごはんソムリエ認定試験は11月8日より応募受付中>

研修・試験スケジュール

●第1日目 2025年3月11日（火）	●第2日目 2025年3月12日（水）
第1課程「お米についてもっと知ろう」	第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」
第1章「米の一生」	第2章「炊飯の実際」
第2章「米の品種特性と品種改良」	第3章「米飯加工品製造の実際」
第3章「米の品位区分と品質管理」	第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」
第5章「米に関する制度の概要」	第4章「ごはんの栄養」
第3課程「ごはんの食味評価に関する知識」	第5章「ごはんの健康」
第1章「官能検査の基礎知識」	食味官能検査の実習（3回目）
第4課程「食味官能検査の実習」	第3課程「ごはんの食味評価に関する知識」
食味官能検査の実習（1回目）	第2章「ごはんの食味評価法」
第1課程「お米についてもっと知ろう」	第3章「おいしいごはんへの道」
第4章「精米技術」	第4章「おいしい米を見分けるために」
第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」	食味官能試験
第1章「炊飯の科学」	筆記試験
第6章「炊飯製品の衛生管理」	
第7章「炊飯製品の表示」	
食味官能検査の実習（2回目）	

第22回の開催予定
2025年11月13日（木）・14日（金）

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