

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
 HP: 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8年臨時総会・賀詞交歓会を開催 美味しいご飯の提供、食文化普及に全力

公益社団法人日本炊飯協会は、1月23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8年臨時総会を開催し、令和8年度事業計画ならびに令和8年度収支予算、理事・出席謝金規定見直しを承認した。

令和8年に入り穏やかな正月を迎えたが、米の需給逼迫(令和の米騒動)を受け、令和6年以降に米価格は異例の急騰を記録している。昨年3月以降、政府備蓄米が放出されたが令和6年産の相対取引価格は2万5927円/60kgと史上最高値を記録した。令和7年産米が市場に出回った昨秋以降も肥料や燃料費等の高騰、JA概算金が前年比6〜8割高の2万6000〜3万円前後と高騰したこと等から依然として高値が続いている。消費者の購買意欲低下が非常に懸念されており、消費喚起と安定的な米価の実現が強く求められている。

当協会では今後も農林水産省に必要な意見具申を行うとともに、SDGs達成、食品ロス削減、脱プラスチック等の社会的課題への対応等に取り組みつつ、ごはんソムリエ認定者向けホームページの内容拡充、品質管理情報交換会の継続実施など炊飯業界の発展、炊飯文化の普及に取り組んでいく。

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、新年あけましておめでとうございます。まずは、日々それぞれの現場でご尽力されている会員の皆さまに、心より感謝申し上げます。また本日は、農林水産省より山口農産

局長をはじめ、多くの幹部の皆さまやご来賓の方々にご臨席を賜っております。後ほどあらためてご紹介させていただきますが、この場をお借りして心より御礼申し上げます。さて、令和6年夏に勃発した、いわゆる「令和の米騒動」以降、原材料価格の高騰や需給環境の変化など、私たちが取り巻く状況は大きく、そして予想を超える速さで変化してまいりました。これまでの延長線上の考えだけでは、対応が難しいと感じられた場面も、少なくなかったのでは、不安定な

国際情勢も含め、環境変化のスピードがこれほど速い今、計画を整えてから動くP D C A だけでは、間に合わない場面が増えてきているのも事実です。そこで今年は、これまで培ってきた土台を大切にしながら、より実践に適した手法として、O O D A (いわゆるウーダ)の考え方も意識していきたいと考えています。まず O b s e r v e (今の状況を観察)し、O r i e n t (素早く判断)し、D e c i d e (方向性を決定)し、A c t (行動)する。そして、その結果をすぐに次の観察につなげ、このループをできるだけ早く回し続ける。そんなスピード感ある行動を、わたしたち自身の現場から生み出していきたいと思えます。日経新聞では今月1月1日から、「a 20億人の未来」と題してa世代の特集を組みました。生まれながらにデジタル端末やSNSが当たり前の環境で育った、2010年から2024年生ま

「ごはんソムリエ認定試験」スケジュール
第23回の開催予定
 3月12日(木)・13日(金)
2/18現在、受講者を若干名募集しております
 ※詳細は炊飯協会HPをご覧ください

れ、20億人に及ぶa世代は、時間を無駄にしない「タイムパフォーマンス」、いわゆるタイパを重視し、自然とO O D Aを回している世代とも言えます。そうした彼らのスピード感にも学びながら、私たち自身もまた、観察し、判断し、決定し、行動し続けていきたいと思えます。また、この1月9日には、ホームページ上に、ごはんソムリエ合格者対象のコラムを、開設いたしました。現場での気づきや学びを共有し、次の一歩につなげていく場として、ぜひ気軽に関わっていただければ嬉しく思います。今年の干支は丙午(ひのえうま)で



冷めても、凍らせても、ふっくら。
 ご飯のおいしさを保つ新しい選択に、酵素をプラス。

酵素—無限の可能性を求めて

AMANO 天野エンザイム株式会社
 愛知県名古屋市中区錦一丁目2番7号(本社)
 Tel: 052-211-3032

グライコトランスフェラーゼ「アマノ」は水分保持力を高めることで、ご飯の老化を抑制でき、炊飯後のやわらかさを維持します。

【保管温度5℃】

日数	酵素なし炊飯 (水分保持率)	酵素を添加するとやわらかさ維持 (水分保持率)
炊飯直後	4.0	4.0
1day	6.0	5.0
2day	8.0	6.0
3day	10.0	7.0

分析機器: クリーブメーター (n=5)

【冷凍解凍時のやわらかさとねばり】

項目	酵素なし	酵素あり
やわらかさ	1.0	3.0
ねばり	0.0	3.0

評価方法: 日本炊飯協会 ごはんソムリエの試験方法に準拠 (n=3)

臨時総会を開催

臨時総会では定款に基づき千田法久会長(株式会社ジャンボリア代表取締役社長)を議長に選出し、議事録署名人にコメントス株式会社代表取締役社長・池端泰将氏、三彩食品有限会社代表取締役社長・谷本祐輝氏の両名を指名し、議事を進めた。令和8年度事業計画、令和8年度収支予算、理事・出席謝金規定見直しなど3議案について審議したのち議決を行い、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。

なった。

同協会は、令和8年度事業計画として1.炊飯事業の衛生管理(①炊飯HACCP認定(炊飯製品・米飯加工品)、②アドバイス・研修等)、③品質管理情報交換会)、2.「ごはんソムリエ認定事業」(認定試験は年2回開催)、ごはんソムリエサイトの内容充実、3.「広聴・広報事業等」(機関紙「ごはんタイムス」発行など)、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.「その他専門委員会の活動」等、を実施する。

新年賀詞交歓会を開催

臨時総会後には立食形式で新年賀詞交歓会を行い、会員・賛助会員、来賓あわせて150余名が出席して新春の和やかな雰囲気の中、積極的な意見交換・歓談が行われた。

続いて山東昭子理事が挨拶したのち、来賓を代表し農林水産省・山口靖農産局長が挨拶して山口局長の音頭で乾杯した。その後、来賓した全農米穀工業協同組合理事長・大嶋衛氏、同専務理事・剣持美喜男氏、(公社)日本べんとう振興協会専務理事・嵯峨哲夫氏、(一社)日本弁当サービスクラス協会専務理事・市川博光氏、同専務理事・尾崎誠氏、海外団体からUSAライス連合会東京事務所ディレクター・山野ニーナ氏、同アドバイザー・小島由美氏。



山東昭子理事

「(一社)日本惣菜協会会長・平井浩一郎氏(当協会理事兼務)、同・事業運営本部課長・菅原慎也氏、全農米穀工業協同組合理事長・大嶋衛氏、同専務理事・剣持美喜男氏、(公社)日本べんとう振興協会専務理事・嵯峨哲夫氏、(一社)日本弁当サービスクラス協会専務理事・市川博光氏、同専務理事・尾崎誠氏、海外団体からUSAライス連合会東京事務所ディレクター・山野ニーナ氏、同アドバイザー・小島由美氏。

〈来賓挨拶〉

米の安定供給が最重要課題
実需の声にしっかりと耳を傾け現場に即した施策を推進

山口 靖氏

農林水産省農産局長 山口 靖氏
皆様、あけましておめでとうございます。ご紹介いただきました農林水産省の山口でございます。本日、公益社団法人日本炊飯協会の令和8年新年賀詞交歓会が、このように盛大に開催されますことを心よりお慶び申し上げます。また、皆様方におかれましては、日頃から農林水産行政、特に米の消費拡大や炊飯業界の発展に多大なるご尽力をいただいておりますこと、この場をお借りして厚く御礼申し上げます。

〈来賓挨拶〉

大きな動きがございました。需給の引き締めや価格の変動など、皆様のビジネスにおいても大変なご苦労があったことと拝察いたします。農林水産省といたしましては、国民の皆様には、国民の皆様にお米を安定的にお届けすることが何より重要であると考えております。そのために、生産から流通、そして皆様のような炊飯加工の現場までがしっかりと連携し、持続可能な形を作っていくことが不可欠です。

大嶋 衛氏

農林水産省農産局長 山口 靖氏
今年も皆様のご協力のおかげで、馬が駆けるように、日本の米産業、そして炊飯業界がさらなる飛躍を遂げる一年となることを期待しております。私どもも、皆様の声にしっかりと耳を傾け、現場に即した施策を推進してまいります。引き続きのご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。最後に申し上げますが、日本炊飯協会のますますのご発展と、本日も来場の皆様のご健康、ご多幸を祈念いたしまして、私のご挨拶とさせていただきます。本日は誠にありがとうございました。

〈来賓挨拶〉

良きパートナーとして、役割果たし安定した原料米確保に全力

大嶋 衛氏

全農米穀工業協同組合(全米工)理事長 大嶋 衛氏
ご紹介いただきまして、全米工の大嶋でございます。本日はおめでとうございます。現在は、お米の情勢は非常に緊迫しております。特に令和7年産米の需給、そして皆様の原料となる特定米穀の不足は深刻であると承知しております。我々、全米工としても、皆様へ安定してお米をお届けできるよう、全力を挙げて取り組んでまいります。本年も皆様の良きパートナーとして、しっかりと役割を果たしてまいります。引き続きのご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



山口 靖氏



大嶋 衛氏

Creating the Future SATAKE
高圧高温加熱炊飯による業界初の炊飯機
ご飯に「はり」と「つや」を生みだします。
加圧の炊飯を実現！業務用炊飯機
しっかり粒感 炊きムラ減少 美味しさ維持
高温で芯まで加熱 釜内を均一にアルファ化 食味の劣化を減少
加圧式IH炊飯機 加圧式ガス炊飯機
https://satake-japan.co.jp



株式会社MYトレディング



株式会社MYトレディング



山口大輔副会長

〔乾杯の発声〕
農林水産省農産局長 山口 靖氏
それでは、乾杯の音頭を取らせていただきます。日本炊飯協会のますますのご発展と、本日お集まりの皆様のご繁栄、そして日本の美味しい「ごはん」がこれからも食卓の主役であり続けることを願っています。乾杯を行います！

〔新会員紹介〕
株式会社MYトレディング
株主は、国産業務用米やカルローズ米を中心に、「ど

うしたら品質の良いお米を、安く・安定的にお届けできるか」を本気で追求している米の専門商社。品種特性・粒の大きさ・産地リスク・配合・ブレンド技術など、さまざまな工夫を凝らしながら、「美味しいのに安いお米」を継続的に開発している。同社は、品種ごとの特性を踏まえた最も美味しく、かつ歩留まり良く炊けるレシピを研究・開発し、お客様の現場に合わせて炊飯方法と実需者の用途に合わせた最適な商品を提案している。

同社 代表取締役社長 廣田 汎平氏
初めまして、MYトレディングの廣田と申します。弊社は設立して1年半ほどの会社で社員は20代、30代のみで運営しております。固定概念にとらわれず、日々勉強しながら、先ほどの千田会長のお話にもありました通り、情報を早く収集して様々なアクションを起こすことを意識して取り組んでおります。現在は主にお米の卸売を行っておりますが、都内でキッチンカーの展開も始めており、2〜3年以内にはキッチンカーで日本一の台数を目指したいと考えております。今後も炊飯の面などで色々と勉強させていただければと思います。

〔中締め挨拶〕
午のように難局を駆け抜け、会員各社の経営が「上手(うま)くいく」よう尽力
山口大輔副会長 (株式会社ミツハシ 代表取締役社長)
ご紹介いただきました。副会長の山口でございます。中締めという事で、一言ご挨拶をさせていただきます。本日はお忙しい中、これほど多くの皆様にお集まりいただき、盛大に賀詞交歓会を開催できましたこと、厚く御礼申し上げます。さて、先ほどからお話が出ておりますが、「第23回ごはんソムリエ認定試験」の募集はまだ若干の定員に余裕がございますので、会員企業の皆様におかれましては、ぜひ積極的なお申し込み、ご参加をよろしくお願いいたします。

また令和8年は「午年(うまどし)」でございます。我々を取り巻く環境も米価の高騰や人手不足と厳しい状況ですが、午年ということで、この難局を駆け抜け、皆様の経営が「上手(うま)くいく」よう、当協会としても精一杯努めてまいります。それでは、本日もお集まりの皆様のご健勝と、日本炊飯協会の益々の発展を祈念いたします。三本締めで締めさせていただきます。

公益社団法人日本炊飯協会 県別会員一覧表

1.正会員(63社) 2026年1月23日

北海道	札幌市 釧路市 旭川市	(株)ふか河 釧路学校給食パン工業(協組) 道央食糧供給(株)	中部	長野県	(株)豊炊飯 ベイクックコーポレーション(株) (有)炊飯センター柳澤
東北	青森県	三八五フーズ(株) (株)鈴惣	近畿	岐阜県	(株)ながもり炊飯センター
	宮城県	ボン・リー宮城(株) JA全農アドファ(株) (株)パールライス宮城		静岡県	(株)遠州米穀 (株)マルヨ
	山形県 福島県	(株)ベストフーズ (株)東邦フードサービス (株)オーシャンフーズ		愛知県	JAあいち経済連 (株)エザカ (株)米常 (株)ISEKI Japan 関西中部カンパニー (株)名古屋食糧
関東	群馬県	マック食品(株) (株)新川屋 (株)わびすけ	中国	滋賀県	滋賀米飯(株)
	埼玉県 千葉県	(株)サンフレッセ (株)川島屋 全農パールライス(株)千葉炊飯工場		京都府	(株)煌 三彩食品(有) コムックス(株)
中部	東京都	(株)イクタツ (株)三ツ和 ワコーライス(株) (株)銀しゃり 東光食品(株) (株)MYトレディング(新規)	九州	大阪府	(株)いいなダイニング ダイワサミット(株) (株)寺本商店
	神奈川県	(株)ミツハシ (株)佐々木商店 (株)ジャンボリア 小田急食品(株) (株)そらちファーム (有)官測商店		広島県	(株)丸和 広島駅弁当(株)
中部	山梨県	(株)米福	山口県	(株)丸久 プロセスセンター	
	富山県	高田食糧(株) 富山県ライス栄研(株)	福岡県	北九炊飯(株) (株)のぼる	
	石川県 福井県	(株)米心石川 福井パールライス(株)	佐賀県	(株)ヨコヤマ (株)クッキングセンター佐賀	
			熊本県	(株)どんどんライス	
			大分県	全農パールライス(株)大分炊飯工場	
			沖縄県	沖食スイハン(株)	
			海外	中国	浙江五芳齋実業有限公司

2.賛助会員(29社 順不同)

(株)AIHO	大倉アグリ(株)
キューピー醸造(株)	エフピコインターパック(株)
京豊エンジニアリング(株)	(株)JAてんどうフーズ
(株)積水化成食品東部	(株)保健科学 西日本
(株)中西製作所	不二精機(株)
(株)Mizkan	タミノイ酢(株)
朋和産業(株)	松本市農業協同組合
横井醸造工業(株)	住商フーズ(株)
平成ケミカル(株)	全国米穀販売事業共済(協組)
信和産業(株)	天野エンザイム(株)
サタケ(株)	エースシステム(株)
鈴茂器工(株)	東洋ライス(株)
(株)みずずコーポレーション	松尾機器産業(株)
大塚食品(株)	王子キノクロス(株)
オーケー食品工業(株)	

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、最初にテーブ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

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
てんどうフーズ
株式会社ジェイエいてんどうフーズ

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/

〔HACCP審査委員会より〕
町田予防衛生研究所見学会
HACCP審査委員長 坂口光一

2026年1月13日に東京都・町田駅の近くにある(株)町田予防衛生研究所の会議室を借りて、当協会のHACCP審査委員会を開催しました。

当日は、施設見学も行い実際の検査作業を間近で見ながら、詳細な説明をしていただき、検便検査の自動化が進んでいることや、食品検査の多種多様な内容に驚くとともに、改めて勉強になることも多くありました。

見学会にて丁寧にご説明をいただきました。研究所の皆様にご挨拶を申し上げます。



https://www.mhcl.jp/



本社ビル

研究所での開催を予定しております。日程等が決まりましたら会員の皆様にご案内しますので、よろしくお願いたします。

■(株)町田予防衛生研究所の紹介

昭和42年に設立し、来年で設立60周年を迎える衛生検査会社で、食品安全のプロとして各種検査(食品微生物検査・理化学検査等)を通じて商品の品質維持向上のサポートや規格認証取得サポート等を行っています。各種検査の成績書や進捗状況等は、MHCL e-Service Vice(専用webサイト)でタイムリーもパソコンやスマートフォンや、町田予防衛生研究所のサービスが無料で利用することができ、入用の際にはいつでもPDFでダウンロードが可能となっております。

株式会社町田予防衛生研究所では、検査機関として、食品安全のコンサルタントとして、食に携わる全ての人々のパートナーとして【食】に関わるリスクを低減し「食の安心・安全」への取り組みをバックアップいたします。

食品検査/異物同定
食品の微生物検査や栄養成分分析などを広く承っています。日常の衛生管理や食品の表示などにお役立てください。食品混入異物の同定検査・比較検査なども承っております。

腸内細菌/ウイルス検査(検便)
MHCL e-Serviceのご利用で、より早くタイムリーにweb上で検便の結果や提出状況を確認できます。メールによるお知らせ機能だけでなく、お役立ち情報等を発信しております。

LINE公式アカウント 友達募集中 @MHCL

管理栄養士・栄養士の皆様に役立つ情報を配信中

厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所
株式会社 **町田予防衛生研究所**
電話：042-725-2010 https://www.mhcl.jp/

公益社団法人日本炊飯協会ホームページ
「ごはんソムリエサイト」のご紹介

「ごはんソムリエ認定試験に合格し、「ごはんソムリエ認定登録」された方向けに情報提供を行う「ごはんソムリエサイト」を開設しました。(「ごはんソムリエ認定登録者」には、パスワードをお知らせいたします。)

以下、初回にサイト掲載した内容
三橋昌幸 「ごはんソムリエ」
大型炊飯工場約30年の間に得た経験談
第1回「無洗米の浸漬時間と吸水」
大型炊飯工場では、浸漬時間は1〜2時間を取っており、炊上がり後12〜36時間後に食されるケースが一般的です。炊上がり後時間経過しているため炊き立てのごはんに比べると上手く炊いたか否かで品質の差は、大きく出てきます。実際にあったことですが、無洗米を洗う工程無く、約1時間浸漬で製造したご飯は、お客様の品質基準を満たさないとして受入許可が得られなかった。但し90分浸漬した場合はOKであった。その後、浸漬1時間後、サーと無洗米を洗う工程を加えたところ、品質OK納品となりました。

なるため、それを回避するために、釜に水と米を入れた後、釜底から全体的に軽く攪拌し、気泡を出す作業になります。これにより吸水に関し、無洗米と普通精米とを区別する必要はなくなると思います。

無洗米を炊く場合には、以上のような注意が必要です。「米についている気泡」を思い浮かべ、ちょっととしたひと手間で、ごはんを美味しく召し上がってください。

無洗米の表面の様子(株)サタケより、資料提供いただきありがとうございます。

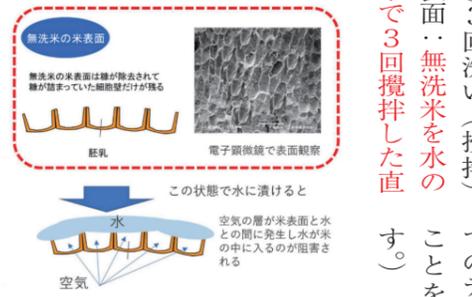
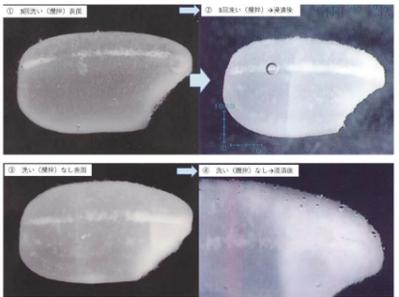
①3回洗い(攪拌) 表面…無洗米を水の中で3回攪拌した直後の状態

②3回洗い(攪拌) 浸漬後…無洗米を水の中で3回攪拌した後、30分浸漬した状態

③洗い(攪拌) なし 表面…無洗米を水にそのまま漬けた直後の状態

④洗い(攪拌) なし 浸漬後…無洗米を水の中で混ぜない状態で、30分経過した状態

無洗米と普通の精米を、水に漬けた後の様子を表した写真では、米内部から気泡が出てくる状況が判ります。(但し、全ての無洗米についてのテストではないことを申し添えます。)



【無洗米の炊飯時の注意点】
米の表面の空気を除去するため、米を水に漬けた時に、「水の中で軽くかき混ぜ」て、米表面を水になじませ、吸水が始まるようにすることが必要です。

排水処理ご担当者様のための

排水

なんでも相談室

排水処理のこんなお悩みに

設備が老朽化 設備更新費が高い 悪臭で苦情 基準値超過

無料提案

ご提案
最適な処理設備をご提案します!

規定項目無料

水質分析
水質をcheck!
最適処理をご提案!

一部無料

検証試験
机上試験や現場試験で効果検証!!

※規定項目：pH/COD/BOD/窒素/リン/SS/ノルヘキ

松尾機器産業(株) ☎ 0120-532-526
【大分/東京/大阪】 まずはお気軽にお声掛けください