

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年通常総会・記念講演・ 懇親会を開催

公益社団法人日本炊飯協会は、5月28日(木)、東京都中央区銀座のコートヤード・マリオット銀座東武ホテルで令和8年通常総会・記念講演・懇親会を開催した。

供給不足だった「令和の米騒動」から一転し今年に入り「コメ余り」の傾向が顕著になっている。コメ価格見通し指数は過去最低を記録し、市場関係者の間に値崩れへの警戒感が広がる。価格下落に対する危機感から、産地のJAや生産農家は主食用米から、飼料用米や米粉などの新規需要米(非主食用)へ作付けを切り替える動きも加速しており、炊飯用の原料米調達への影響が懸念される。炊飯事業者にとっては、円安やナフサ不足問題などの原材料高、人件費の高騰、消費者のコメ離れへの懸念から厳しい経営判断が続く。原料米をはじめとする国産米の安定供給は目下の最重要課題であり、令和9年度からの米政策改革は待たなしの状況だ。農林水産省との情報共有や政策への意見具申を行いつつ、引き続き業界発展のためにごはんの魅力に触れ、炊飯HACCPによる衛生管理、ごはんソムリエ等の普及に力を合わせ炊飯文化の発展に努めていく。

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、本日はご多忙の中、日本炊飯協会の懇親会にご参加を賜り、誠に有難うございます。
会員の皆さまには総会から、またご来賓の皆さまには講演会、あるいはこの懇親会からと、それ

皆さま、本日はご多忙の中、日本炊飯協会の懇親会にご参加を賜り、誠に有難うございます。
本日は、農林水産省より山口農産局長をはじめ幹部の皆さま、関係団体の代表の皆さま、そして多くのご来賓の皆さま

足の影響により、包装資材や副資材、エネルギー、物流費など、あらゆるコストが上昇しています。具体的には、ニトリル手袋、結束バンド、ガゼット袋、番重、米袋、ストレッチフィルム、印刷用インク、などです。これらは一つひとつを見ると脇役のように見えるかもしれませんが、現場にとってはどれも欠かすことのできない重要な資材です。まさに、原料米だけでなく、資材、エネルギー、物流を含めたサプライチェーン全体の安定が、私たちの事業継続に直結していることを改めて実感しております。

こうした時代に大切なことは、変化を嘆くだけではなく、変化を前提として行動することだと思います。今年1月の賀詞交歓会でも申し上げましたが、PDCAを大切にしながらも、ODA(※)の考え方を取り入れ、状況を観察し、判断し、素早く動く。完璧な答えを待つのではなく、まず行動し、修正しながら前に進む。その積み重ねが、これから

米重ねが、これからの企業経営、そして業界全体の力になるのではないかと考えています。
実は、本日の講師、廣瀬氏とは、今年5月16日に、つくばみらい市で開催された親子田植え体験でも一緒に過ごさせていただきました。
当社からも私を含め数名で参加させていただき、子どもたちが田んぼに入り、泥んこにまみれて、笑顔で田植えをしている姿を見て、お米は単なる食材ではなく、日本の食文化や地域、そして次の世代をつなぐ大切な存在であることを、あらためて感じました。本日の懇親会は、会員同士、賛助会員の皆さま、行政・関係団体の皆さまが直接顔を合わせ、率直に意見交換をさせていただき、田植えのよう

※もともと米空軍で生まれた、スピーディに意思決定し実行するフレームワーク。O (Observe 観察) O (Orient 日が昇る方向、状況判断) D (Decide 意思決定) A (Act 実行)

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。

京豊エンジニアリング株式会社
〒612-8462 京都市伏見区中島秋ノ山町 133-3
TEL: 075-612-0811 / FAX: 075-612-0821
kyohoengineering.co.jp

全自動ガス単釜式炊飯システム

任した。

懇談が行われた。

総会後に行われた懇親会では、来賓として農林水産省より農産局長山口靖氏、農産政策部長・山口潤一郎氏、穀物課長・尾室義典氏、穀物課米麦消費拡大推進室長・小川英伸氏、同室課長補佐・石田嘉郎氏、同係長・斎藤雄氏、（二財）日本穀物検定協会 理事長 塩川白良氏、（公社）日本食品衛生協会 専務理事 塚脇一政氏、全国米穀販売事業共済協同組合 理事長 山崎元裕氏、国産米使用推進団体協議会から（公社）日本べんとう振興協会 専務理事 嵯峨哲夫氏、（一社）日本惣業協会 専務理事 森川保氏、同・常務理事 大隅和昭氏、（二社）日本弁当サービス協会 会長 市川博光氏、同・専務理事 尾崎誠氏、全国米穀工業協同組合 専務理事 剣持美喜男氏、USAライス連合会日本代表事務所 ディレクター・山野ニーナ氏、同・渡邊真理子氏、記念講演にて講師を務めた元ラグビー日本代表主将・廣瀬俊朗氏ら大勢の来賓が参加し和やかな雰囲気



農林水産省農産局長
山口 靖氏

安全保障の観点からも、米の消費の維持・拡大に取り組むことが極めて重要な課題です。こうした中で、貴協会の皆様方には、炊飯HACCP認定事業やごはんソムリエ認定事業をはじめ、品質の向上、災害時の米飯提供支援など多岐にわたる取り組みを通じて、安全で安心な美味いご飯の提供と米の消費拡大に大きく貢献いただいておりますことに、深く敬意を表する次第です。中食・外食は国民の日々の生活を支える重要な基盤であり、炊飯業界の皆様方の高い衛生管理水準と確かな技術があつてこそ、コメの価値が消費者に届けられるものと考えております。引き続き、米飯の安定かつ持続的な供給を通じまして、我が国の米の消費をし

ただきまずようよろしくお願い申し上げます。農業・食品産業政策全般では、昨年施行された新たな「食料・農業・農村基本法」の初動5年間において、農地の集約化や共同利用施設の再編集、スマート農業技術の普及、輸出入地の育成などを柱とする「構造転換集中対策」を、約1000億円の拠出を得て実施いたします。また来年3月には横浜市において「2027年国際園芸博覧会」（GR EN×EXPO 2027）が開催されます。本博覧会は、農業や食の魅力に加え、環境技術やフードテックなど、国内外に発信する重要な機会となります。お米についても積極的に発信して参りますので皆様方のご協力とお力添えをよろしくお願い申し上げます。

〈乾杯の発声〉

人を育てる基本はやはり「お米」、米飯文化の継承・拡大を当協会理事

山東昭子氏

（公財）日本健康・栄養食品協会会長

本日は、元ラグビ



山東昭子理事

ー日本代表主将の廣瀬俊朗さんの素晴らしいご講演を拝聴いたしました。誠に有難うございました。実は私の亡くなった父も廣瀬さんと同じラグビーのオーラジャパン（日本代表）の選手でございました。大阪・天王寺中学という（廣瀬さんの）ライバル校出身で、早稲田大学に進学後、2連覇した時のセンター・スリークォーターバックを務めておりました。そうした縁もあり、私が参議院議長を務めておりました時にちょうどラグビーワールドカップが日本で開催されておまして、勝利した2試合と最終試合を観戦に参りました。その際、選手たちには非常に大きなスポットライトが当たり皆の憧れの的となつたわけですが、私はやはり選手を支えるためにグラウン

〈中締めの挨拶〉

ごはんソムリエのさなる認知拡大を当協会副会長

中村勝浩氏

本日はお忙しい中、会員の皆様、関係団体、そして行政の方々、皆様には



中村勝浩副会長

協会の総会にご参加いただきまして誠に有難うございます。当協会の基幹事業のひとつ「ごはんソムリエ」認定試験は、23回開催し、これまでに「ごはんソムリエ」認定登録者は2,500名以上となりました。次回第24回の「ごはんソムリエ」認定試験は10月にあります。本日も列席の皆さま、会員企業の方々には、色々とところでアナウンスをしていただき、「ごはんソムリエ」がより広く認知されるよう、ご協力をお願いいたします。展を祈念いたします。乾杯！

〈新理事紹介〉

新理事に道野英司氏（公社）日本食品衛生協会常務理事、新井映子氏（静岡県立大学名誉教授）がそれぞれ選任された。各氏の略歴を紹介する。



新井映子理事



道野英司理事

○新井映子理事
1978年東京学芸大学教育学部卒。同年同大学教育学部助手を務め、その後、島根大学教育学部助教授、静岡大学教育学部教授、静岡県立大学食品栄養科学部教授などを歴任。現在は同大学名誉教授。

○道野英司理事
1986年鳥取大学大学院農学研究科修了、同年厚生省入省（一種・獣医）。厚生省医薬・生活衛生局食品監視安全課課長として食品衛生法改正に尽力。農水省へ、出向・転出し、農水省審議官を長らく務める。現在は（公社）日本食品衛生協会常務理事、食品衛生登録検査機関協会理事長。

Creating the Future
SATAKE

高压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。

<https://satake-japan.co.jp>

〈日本炊飯協会総会 特別講演〉

自分をひらく、チームをひらく

―ラグビー日本代表で学んだリーダーシップ―

「One Team」で未来を切り拓く多様性を活かすコミュニケーションと目的意識

講師・(株)HIRAKU 代表取締役 CEO

廣瀬 俊朗氏 (元ラグビー日本代表キャプテン)

通常総会後には、記念講演会が開催され、元ラグビー日本代表キャプテンの廣瀬俊朗氏 (株)HIRAKU 代表取締役 CEO が登壇し、「自分をひらく、チームをひらく―ラグビー日本代表で学んだリーダーシップ―」をテーマに講演した。

廣瀬氏は、日本代

表元キャプテンとし

て国籍や文化的背

景、個々の価値観が

異なる多様な選手た

ちを率い、2015

年に開催されたワー

ルドカップで南ア

フリカを破る歴史的

勝利を支えた。同氏

現場の多国籍化、組

織風土改革といった

課題に直面する炊飯

業界にとっても、極

めて示唆に富む講演

内容となった。以下

にその概要を報告す

いた違和感やヒヤ

リ・ハットを即座に

報告・共有できる

風通しの良さが欠か

せない。こうした日

常の小さなコミュニ

ケーションの積み重

ねこそが、危機に強

い強固な組織の土台

(One Team)

となります。

「表現の重要性」と

リスパクトがもたら

す信頼関係

コミュニケーション

にとって「表現す

ること」はとても重

要です。心の中でど

れほど相手进行い

敬意を抱いていて

も、それを言葉や行

動として外に向けて

明示的に表現しなけ

目を瞑ったまま相手の声を頼りに同じ動

作をする「ブライインド・ポーズ」を実践

歌を、自らの声と真

剣な態度で表現して

歌い上げる。この姿

勢を示すことで、相

手に対するリスベク

トがストレートに伝

わり、言葉の壁を越

えて一気に親密な関

係を築くことができ

ます。

これは皆さんの会

社では、日常風景と

なっている外国人技

能実習生や特定技能

外国人との共生、お

よび定着率向上とい

う課題にも大いに通

じる視点となり、彼

らを単なる「労働

力」として扱うので

はなく、彼らのルー

達成した先に「どの

ような価値を生み出

し、誰を幸せにする

のか」「社会に対し

てどう貢献していく

のか」という根本

的な目的です。こ

の「何のために」と

いうパーパスが組織

全体で共有されて初

めて、個々のメンバ

ーが当事者意識を持

ち、自律的に動き出

します。これは日々

の安定供給やトラブ

ル対応、コスト削減

といった目の前の業

務に追われがちなビ

ジネスパーソンにと

って、自らの仕事や

組織の存在意義を再

定義すること、目標

を達成したその先に

命力を受け入れ、そ

れを活かきける包容

力こそが、これから

の時代を生き抜く組

織やリーダーに求め

られるのではないで

しょうか。

我々が日常的に接し

ている「食」や「人

間」の本質を考える

上で極めて示唆に富

むものです。

どれだけテクノロ

ジーが進化し、炊飯

ラインが自動化さ

れ、DXにより人為

的な制御が進もうと

も、その根底にある

のは自然が育んだ農

産物(米)であり、

それを扱うのは「人

間」という不確実

で血の通った存在で

と考える、宮崎県内

米作りにも取り組ん

でいます。先日はつ

くばみらい市で親子

120人が参加した

田植え体験イベント

に参加しました。米

は日本食の根幹で

す。米作りの体験は

食育にもつながりま

す。今後も食と農業

に関わっていきたい

と考えています。

つくばみらい市で親子120人が参加した

田植え体験イベント



(株)HIRAKUの事業活動を紹介する
廣瀬俊朗氏

組織の壁を打破する「3つのコミュニケーションルール」

私がチームリーダーに就任した際、まず着手したのがコミュニケーションルールの徹底です。私は1. 大きな声であいさつをする、2. 互いをニックネームで呼ぶ、3. 相手を具体的に褒める、という3点を提示し、チーム全体で取り決めて具体的な行動を要求しました。これらは一見、極めて基礎的な行動に思えますが、組織の「心理的安全性」(誰もが萎縮せず

越えて、現場で気づく)に発言できる環境)を担保するためには不可欠なプロセスです。特に「ニックネームで呼ぶ」ことは、年齢やキャリア、立場の違いによる見えない壁を瞬時に取り払い、フラットな関係性を築く効果があります。また、「具体的に褒める」ことは、相手の細かな変化や貢献をリーダーが見逃さずにキャッチアップしているというサインになり、強固な信頼関係の構築に直結します。

これらは、「年中無休・24時間体制」での稼働も珍しくない炊飯工場や弁当製造ラインの安全確保や品質管理(異物混入防止など)を徹底するためには、役職やキャリアの壁を越えて、現場で気づく文化の象徴である国

数値目標の先にある「何のため(目的意識)」を問い直す

「自然」と「人為」の対比から学ぶ、生命の営みとマネジメント

海外出張などでアフリカやドバイを訪問した際に感じたことですが、アフリカの大地では、人間の思い通りにはならないが力強く息づく「生命の営み(自然)」を体感しました。一方で、最先端の技術によってすべてが高度に計算さ

廣瀬 俊朗
Toshiaki Hirose
株式会社 HIRAKU 代表取締役
1981 年生まれ、大阪府吹田市出身。5 歳からラグビーを始め、大阪府立北野高校、慶應義塾大学、東芝ブレイブルーパスでプレー。東芝ではキャプテンとして日本一を達成。2007 年には日本代表選手に選出され、2012 年から 2 年間はキャプテンを務めた。現役引退後は MBA を取得。ラグビー W 杯 2019 では、ドラマ「ノーサイド・ゲーム」への出演等で大会を盛り上げた。同 2019 年、株式会社 HIRAKU 設立。現在は、スポーツの普及だけでなく、教育・食・健康・国内外の地域との共創に重点をおいたプロジェクトに取り組んでいる。



ごはんソムリエ資格者

お米の魅力を伝える研究者・ジャーナリスト

たにりり氏 特別寄稿



「ごはんにこんな

た。

に向き合って食べたのは初めてです」「食べ比べて初めて自分の好きな味がわかりました」。そんな感想を、わたしが行うお米のワークショップでよくいただきます。

わたしはごはんソムリエとして、講演やワークショップを行うほか、お米のジャーナリストとして全国の産地や流通の現場取材し、新聞や各種メディア、本を通じてお米の魅力を発信しています。

ごはんソムリエやジャーナリストとして活動する中で、お米は単なる食品ではなく、地域の歴史や文化、人とのつながりが詰まった存在なのだと思えていきます。こうしたお米の魅力伝えるために、さらにお米の世界を深く知りたいと思うようになり、現在は東京農業大学大学院で研究もしています。

ごはんソムリエの資格は、知識だけでなく、ごはんのおいしさを伝える喜びと、現在の仕事や研究につながる第一歩になりました。これから、ごはんを「おいしい」で終わらせるのではなく、お米という食べものの面白さや奥深さもあわせて伝え、ひとりでも多くの方に、ごはんをもっと好きになっていただけたら嬉しく思います。

ごはんソムリエの学びで特に役立っているのは、炊飯や食味に関する知識です。現在はその知見を生かし、お米の食べ比べを中心とした体験型ワークショップを企画しています。株式会社プレナスとのワークショップは通算20回に及び、昨年は大阪・関西万博の農林水産省ブースでもワークショップを行いました。



（株）プレナスでの大人向けワークショップ
＜（株）プレナス（「やよい軒」「ほっともっと」の企業運営体）＞

〈ごはんソムリエ 研修・試験スケジュール（2日間）〉

第1日目

- 9:00～：受付開始 9:30～：開講式 主催者挨拶
9:40～11:10 第1課程「お米についてもっと知ろう」
第1章「米の一生」
第2章「米の品種特性と品種改良」
第3章「米の品位区分と品質管理」
第5章「米に関する制度の概要」
佐藤 孝氏 元（株）加工用米取引センター
—休憩 11:10～11:20（10分）—
11:20～12:00 第3課程「ごはんの食味評価に関する知識」
第1章「官能検査の基礎知識」
野田 和視氏（公社）日本炊飯協会 HACCP 審査委員
12:00～12:40 第4課程「食味官能検査」実習
食味実習の解説・食味実習（1回目）・検討会
—昼食 12:40～13:20（40分）—
13:20～14:10 第1課程「お米についてもっと知ろう」
第4章「精米技術」
天野 和雄氏 全農パールライス（株）東日本事業本部
—休憩 14:10～14:20（10分）—
14:20～16:00 第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」
第1章「炊飯の科学」
新井 映子氏 静岡県立大学 名誉教授
—休憩 16:00～16:10（10分）—
16:10～17:30 第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」
第6章「炊飯製品の衛生管理」
第7章「炊飯製品の表示」
坂口 光一氏（公社）日本炊飯協会 理事・HACCP 審査委員長
17:30～17:50 「食味官能検査」実習（2回目）・検討会

第2日目

- 8:40～10:00 第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」
第2章「炊飯の実際」
第3章「米飯加工品製造の実際」
小野塚 豊氏（株）川島屋 米飯事業部開発室
—休憩 10:00～10:15（15分）—
10:10～11:30 第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」
第4章「ごはんの栄養」
第5章「ごはんと健康」
佐々木 一氏 元神奈川県工科大学応用バイオ科学部教授
—休憩 11:30～11:40（10分）—
11:40～12:00 「食味官能検査」実習（3回目）・検討会
—昼食 12:00～12:50（50分）—
12:50～13:50 第3課程「ごはんの食味評価に関する知識」
第2章「ごはんの食味評価法」
第3章「おいしいごはんへの道」
第4章「おいしい米を見分けるために」
野田 和視氏（公社）日本炊飯協会 HACCP 審査委員
13:50～ 閉講式 挨拶
14:00～14:20 食味試験（休憩 14:20～14:40）
14:40～15:50 筆記試験（試験等案提出時点で順次解散）

第24回ごはんソムリエ認定試験日程

10月22日（木）・23日（金）

受講のお申し込みは日本炊飯協会ホームページから入力してください。
<https://www.rice-cook.com>

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！

当社規定項目無料

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
効果が目に見える！

※規定項目：pH/COD/BOD/窒素/リン/SS/JIWT

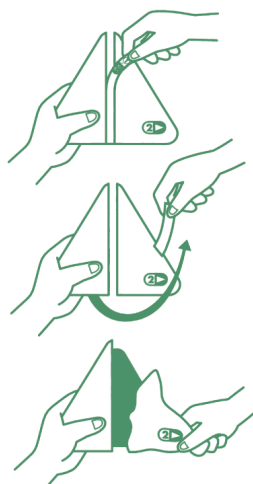
松尾機器産業(株) ☎ 0120-532-526

【大分/東京/大阪】

まずはお気軽にお声掛けください



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、意匠権を持っています。

◎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持っています。

☎ 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