

参加のメリットとデメリット

■メリット

●育苗の皆さん：

場内・現地での育苗米の炊飯特性を見出す技術とはどういうことか。育苗で目的に合った期待通りの米飯商品に製造できるのか。少量炊飯では限界。業務用には業務用炊飯加工してこそ検証可能。「始め良ければ終わり良し」のごとく最初が肝心です。

●米生産者・米販売の皆さん：

多収米・直播・作期分散米・コストの安さだけで実需者は満足するのか。家庭用炊飯器では本当の米飯商品に向く炊き方が判らない。また精米でもこんなに違うのか目で見て、聞いて、食べて不安解消を！！

●外食・中食の皆さん：

米飯商品の食材コストが高すぎるから、外米を使えばよいと決めてしまって大丈夫ですか？米飯商品の美味しさを判断するのは消費者です。現在、コストの安い米作りから新品种が続々と進出しています。新品种との炊飯機との相性はどうなのか。愛知県豊川市のアイホー本社には、日本国内はもとより、世界でも唯一のラボがあります。炊飯技術を駆使し成型加工まで行う高品質な米飯商品作りに対し、世界の食品会社から米を持参され、日本でしかできない技術であると感心、納得されます。それだけの本物作りが豊川市にあります。

■デメリット

商品作りに付度と感動はありますが、一切お世辞はありません。

参加申込書

●送信先：アイホー炊飯総合研究所 FAX.0533-63-0471

いずれかに ✓ を付けて下さい。

米・米品質食味研究会

炊飯試験技術講習会

◎受講料/すし米参加者15,000円(税込)
一般参加者 20,000円(税込)

◎受講料/20,000円(税込)

会社名：

参加者お名前：

ご住所：〒

ご連絡先：TEL：

FAX：

◎受講料のお振込先 豊川信用金庫 諏訪支店 (普) 4501707
「株式会社アイホー炊飯総合研究所」
※振込手数料はご負担ください。

Ai+RI
アイ アール アイ

「米飯品質の未来を開く——」
株式会社 **アイホー炊飯総合研究所**
旧社名/株式会社 サントク
〒442-8580
愛知県豊川市白鳥町防入60 (株式会社 AiHO 本社内)
TEL.0533-88-7544 FAX.0533-63-0471

米篤農家・米試験場・JA・農協の米生産から販売まで応援しています。

お米・ご飯の品質テスト 21年

Ai+RI **米・米** 通信
アイ アール アイ ライスレーション

2018年 7月

特別号

平成30年6月11日

編集発行 株式会社 アイホー炊飯総合研究所

Ricelation

【講習会のご案内】—— 2提案

■課題 「日本米」ブランドを再認識しましょう！！

- 米飯商品米として～実需が求める品質とは？
- 官能検査の前に理化学測定検査値を知りたい。
- 等級よりも米飯商品に合った米質が必要。
- 見面より成分測定、穀粒測定値の数値を知りたい。
- 均一な品質重視には精米変成しない完全粒率、千粒重(g)。
- 繁殖性の高い食材でありながら、なぜに売れ筋商品になったか？
- 輸入拡大に力を入れている。効果抜群の成果とは？
 - ①海外の日本観光客が、和食の“美味しいご飯”に感動したこと。
 - ②米には短粒種・中粒種・長粒種があるが、日本の炊飯技術で商品化されている。
 - ③日本で開発された無菌パック米飯、観光客に無料配布で海外に普及！
 - ④チルド米の開発に力を入れている次世代作物開発研究センターの意気込みとは？



自信を持って「日本米」を世界に発信しよう！！

「日本米」は世界が認めるブランド品になれる品質を持っています。

世界のジャポニカ米の中でも日本米の生産量は2%に過ぎません。しかし狭い国土で生まれる「日本米」こそ、世界遺産の「和食」の食材として最も重要です。

ヨーロッパでも和食レストランの普及拡大は着実に進んでいます。温かい米飯・冷や飯等の中で日本より普及しているチルド米飯には、欠くことの出来ない食材として注目されている「日本米」です。もはや、おにぎり2個で800円は高いとは思わない時代です。

またヨーロッパのミシュランガイドで紹介される和食レストランでは「日本米」使用が普及拡大しています。それはどうしてか。温かいご飯の提供の際には粘りと甘味、ほこほこ感があります。冷めたおにぎりや酢飯の場合は、冷めても硬くならないことが特徴であることが判ってきました。同じジャポニカ米でも、外国産米では日本米のような特性は持てないのです。スペインから日本米と精米機を買いに来られた例もあり、それもミシュラン店からの指定だそうです。

今後益々日本米利用が増えると、ミルクークイーンのような低アミロース米がチルド米飯商品に利用されることは必定。米飯商品米についての幅広い知識は今後ますます重要となりますので、ぜひ講習会にご参加いただきますようお願いしています。

「日本米」の知識：講習会1 テーマ募集開始！！

「第3回：米・米品質食味研究会」 主催：株式会社アイホー炊飯総合研究所

■米生産者、米販売の匠の技をお持ちの方々が参加される、幅の広い講習会です。

第3回の研究会内容には、第4回すし米コンテストの内容を大幅に変えました関係で、審査項目の簡略化によって、分析と総合観察評価も判りやすくしました。又すし米審査の結果、米飯商品米白飯、おにぎり類にも評価に関係することが可能になりました。

「業務用米」という言葉が一人歩きしていますが、この名称を使うと、生産者や流通業界にとってあまり好印象をあたえていないようです。業務用=悪い・安い・品質不安定・売れないから作らない。これでは負のスパイラルです。正のスパイラルに戻しましょう。

起死回生のために
ヒントがあるはず

第3回米・米品質食味研究会参加募集中！

- 日 程：2018年7月6日(金)～7日(土)
6日(金)13:00～17:00／7日(土)9:00～11:30
- 会 場：株式会社AIHO本社内 FSセンター(愛知県豊川市白鳥町防入60)
- 受講内容：学会発表&米飯商品米と炊飯機器との相性を紹介および実地研修
定員30名／受講料 各コンテスト参加者 15,000円(税込)
一般参加者 20,000円(税込)
(テキスト昼食付) ※懇親会費は別途

◎参加希望者は FAX 0533-63-0471 へご連絡下さい。

[プログラム]

1.すし米コンテスト第1～4回開催の結果報告

●各項目ごとの分析と推移を検証

- ① 整粒率と完全粒率、歩留まりを知ること。高い数値と低い数値。
- ② タンパク含有率の推移。精米機と精米負荷。
- ③ アミロース含有率の推移。精米機と精米負荷。
- ④ 含水率の推移。精米機と精米負荷。
- ⑤ 米質硬度が精米負荷によって変化。

●白米品質は精米機の構造と精米負荷によって変化する

※すし米コンテストの発展的解消の理由／中食・外食の実需が求めている米質は軟らかい米～硬い米質

- ① 完全粒率と千粒重(g)の中に米飯商品が分類される。
- ② 米飯商品の分類とは。
- ③ ①、②の中に米質の硬度、含水率、タンパク含有率、アミロース含有率が介在する。
- ④ 精米で熱変成をした検査測定項目とデータを検証。

●うるち米とチルド米の精米2類による炊飯と試験比較実施

●炊飯・米飯商品米国際コンテスト第1回結果発表および各項目の表彰



炊飯米・調理炊飯データ取り技術 講習会！

見直しから検査機に変わるかも知れない米飯商品
向きの調理炊飯データ取り技術は 22 年目からの検査
に役立つことは必定。検査は実需者が求めている項目

をきっちりと測定することにある。それは喫食者が満足
してくれる裏付けになる。

第4回 炊飯試験技術講習会 参加者募集開始！

主催／株式会社アイホー炊飯総合研究所

- 日 程：2018年7月23日(月) および 7月27日(金) 開催
9:30～15:30 〈学課とFSセンターにて炊飯機器と釜の相性等の視察〉
- 会 場：株式会社AIHO本社 FSセンター(愛知県豊川市白鳥町防入60)
- 受講料：20,000円(税込)／テキスト昼食付／1日間
※定員になり次第、締め切ります。
- 特別講師：育苗・精米技術・測定機の各専門家から講師をお招きします。

10:00	■「苗八作とは」観察から検証／講師 グリーンプロシート開発者：富川株式会社 代表取締役 富川 修氏 ・“おいしさの品質・収量”の源、根と葉の動きをパワーアップさせる A グリーン・プロシート 中赤外線育苗苗用サンプル配布 B 「簡単・健苗づくり『苗・八作農法』」	7月23日・27日両日 60分間
11:00		
11:05	■現代の温暖化による高温障害米の精米技法に静電気除去法紹介／講師 丸子電子株式会社 代表取締役 丸子栄次氏 ・精米機における静電気除去法とは！？ ・普通精米とMDA 精米の見本比較 ※試食会(MDA 処理精米と普通精米の白飯試食とアンケート評価)	7月23日・27日両日 60分間
12:30	(昼食)	
13:30	■炊飯米・調理炊飯データ取り技術／講師 株式会社アイホー炊飯総合研究所 所長 平田孝一 ・玄米・白米検査と項目の主旨とは何か検証 ・ごはんから加工米飯まで検査分析・項目の摘要 ・温かい米飯・冷や飯の総合観察評価法の開設 ※参考例紹介：3件	7月23日・27日両日 60分間
14:30	(FSセンター)	
14:30	■炊飯試験測定機 実演講習／講師 ソフト研究 戸田典孝氏 ・味度測定／おねば } 戸田係長+炊飯機器説明 ・食味測定／食感性 } ※穀粒判定機／特別講師 ケット科学 江原崇光氏 ※物性測定・咀嚼値／特別講師 タケトモ電機・山口陽徳氏	7月23日・27日両日 60分間
15:30	(解散)	

◎教材一覧

