

新型穀粒判定器を導入

京 樽 中食業者がコメ品位チェック

テイクアウトの寿司店を展開する(株)京樽(本社東京都中央区 森下裕一社長)の船橋工場(千葉県船橋市)にはガス釜が九十釜のほかに時間当たり六百七十キを炊ける蒸気式炊飯器が設置され、これらで月間六百十キもの炊飯米を製造、寿司やおにぎり、いなり、赤飯、弁当などを製造している。工場の敷地面積は四千三百五十五坪もあり、製造部門ごとにゾーニングされ、炊飯部門は日本炊飯協会HACCP、調理部門は日本惣菜協会HACCPの認証を取得、安全管理に万全を期している。この船橋工場に今年六月、(株)ケット科学研究所の新型穀粒判定器R N-700が導入された。

操作性と画像解析を評価

ケット科学研究所R N-700

新型穀粒判定器R N-700は船橋工場の二階にある品質管理室に設置してあり、同社商品本部にてみた。



新型穀粒判定器 R N-700



京樽船橋工場

同社には、取引先米卸から毎日フレコンで精米が搬入され、そのフレコンからサンプルを抽出して新型穀粒判定器で画像解析してデータを計測する。測定項目は、正常粒(八九・〇%以上)、粉砕粒(六・〇%以下)、碎粒(七・〇%以下)、被害粒(二・〇%以下)、着色粒(二・〇%以下)、亀裂(四・〇%以下)など、画像解析出来る項目としてはこれ以外に小粒・異種穀粒やコメの長さや幅の平均値を測れるようになっている。実際に使ってみてメリットを感じたことは、第一に操作性が優れていること。旧型の穀粒判別器では、サンプルを測定器のトレイに一粒ずつ千粒入れなくてはならなかった。新型器はざっと広がるようにトレイに入れ、測定機に差し込むだけで直ぐに測定できるようになっているため、計測時間が格段とスピードアップした。次に良い点が測定したサンプルの品位が画像で色分けして出ることにも感心している。単に目視しただけでは分からないコメ粒の着色や亀裂等の被害状況が一目で確認できるためデータを見るより、そのサンプルの品位が肌感覚で分かるという。こうした品位データは蓄積され、コメの仕入れを担当している本社の商品部に送られる。品質管理室には、ケット社の成分分析計A N-920も置かれており、これでタンパク値(六・八%以下)、水分(一三・五%以上)、アミロース(一八・〇%以上)、食味値(七・〇以上)を測定している。

天然素材の貯穀害虫忌避剤 60日間効果「虫どろぼう」



手のひらサイズの「虫どろぼう」

大手農機メーカーがコメ生産者向けに配布している商品案内のパンフレットに「虫どろぼう」という変わった名前の商品が紹介されていた。「虫どろぼう」はコメや麦など穀物に付くコクゾウムシなど貯穀害虫を寄せ付けないようにする害虫忌避剤。この商品を製造販売している(株)ばんびーの(東京都杉並区)の菊池正人社長はこの商品の特長を聞いてみた。最大の特徴は、この商品が使われていた防虫液体の成分が天然素材で作られていること。具体的にはインド原産の梅檀(せんだん)の樹木「ニーム」から抽出した液体で、インド人はニームの枝から作った歯ブラシで歯磨きしている。具体的にはインド原産の梅檀(せんだん)の樹木「ニーム」から抽出した液体で、インド人はニームの枝から作った歯ブラシで歯磨きしている。具体的にはインド原産の梅檀(せんだん)の樹木「ニーム」から抽出した液体で、インド人はニームの枝から作った歯ブラシで歯磨きしている。

タンパク値に関しては、同社では関山という高級寿司店舗も出展しており、ここで使用されるコメはササニシキのフレンド米で、ササニシキ本来の美味しさが伝わるようにタンパク値の値を重くしている。また、ローカット玄米を使った商品も製造しており、多様なコメを使うことにより商品の差別化と同時に付加価値を上げている。そのためには「卸任せにせずに自ら使用するコメの品位をチェックする体制が必要」(藤原課長)と考えており、ケット社の新型穀粒判定器はその期待に込めている。

米穀小売店と交流会開催

農民連ふるさとネットワーク

農民連ふるさとネットワークは八月二十五日、東京都千代田区の全国教育文化会館で「米屋さん、産地側から生産者五と生産者をつなぐ交流」



作柄を報告する生産者

交流会では米穀小売店や米卸など流通業者七十七名、産地側から生産者五十名が出席した中、はじめに主催者を代表して根本敬代表が「コメの消費が減少しているが、子供たちがいかに安全な食糧を供給し続けていくことが大切で、生産の担い手

になるべき次の世代への予算がカットされていると農業政策を批判した。続いて流通業者を代表して挨拶に立った日米連の米澤治夫副理事長(大門食糧(株)社長)もグリコサートの使用量は日本が世界一だなど食糧の安全性について懸念を示した。コメについては、地元富山県でふるさと納税を自社が手掛け、密封した精米が人気を得ている事例を紹介、コメを拡販するチャンスはまだまだあるとし、そのためには生産者と流通業者が手を携えることが大切だとした。

続いて事務局から元産の概算金や需給見通しなどが説明された。それによると国の需給見通しでは、今年度の需要量は七百二十六万トと見込まれており、元年産主食用米の生産量が増えると年度末在庫が百八十万トを超える。生産量が七百四十七万トになった場合、二十万トもの供給過剰になる可能性もあるとした。また、外国産米の輸入状況のグラフを示し「国内のベスト10の産地を大きく上回る数量が輸入されており、これに加え、特別枠で輸入される分は国産米を備蓄米として買入れることで需給均衡を図るという政策がとられているため、TPP発効後は市場に出回る外国産米の数量が増加、国産米の市場シェアがさらに減少する」とした。さらにSBSの実態についてもマークアップは六十円に過ぎず競争力が増しており、特に国別枠を設けたことにより、国産米が圧迫される要因になっているなど、コメをめぐる情勢は増々厳しくなっていることを強調した。この後、全国から各地から参加した生産者や団体が各地の元年産水稲の作柄や収穫時期の見通しが報告された。各地の状況は以下の通り。

宮城＝出穂は八月二日で平年より一日早い。九月十日ごろから刈取り。作柄は平年並みからやや落ちる。
山形＝昨年は猛暑で不稔が発生したが、水管理をしっかりとっている。ひとめぼれが九月中旬、はえぬきは九月下旬。
秋田＝平年に比べ全て上回っている。茎数・粒数も結構ある。
福島＝作況は一〇〇以上。コシヒカリも平年並み。
茨城＝六月後半から七月にかけて低温・日照不足で遅れた。あきたこまち

は八月二十一日初検査。コシヒカリは順調。
千葉＝五日前後の遅れ。八月十七日に刈取り。作柄は平年並みからやや落ちる。
埼玉＝昨年より四日から五日遅れ。コシヒカリは八月二十八日刈取り。乳白が心配。彩のきずなは九月二十日頃から刈取り。品質は良い。
群馬＝十月二十日頃から刈取り。
新潟＝夜温が下がって豊作基調。
石川＝コシヒカリは八月三十日頃から刈取りが始まる見込み。

業界短信

通販食品専門展

虎ノ門ヒルズ

米マッチング

9月11日から

消費者の部屋

組や業界の動向について講演するセミナーも開催される。
米マッチングフェア2019東京が九月十一日、十二日の二日間、ホテルヒルズフォーラムで開催される。
九回目を迎える今回は、全国からこだわった農産物、食品の製造販売業者などおよそ百社が出展するほか、ジェトロが海外で開催しているジャパンモールの説明やアマゾン、楽天などネット通販業界の企業が自社の取

いたコクヌストモドキやメイガが激減した。安全性の不安から殺虫剤は使用していなかったが虫どろぼうを色選内に入れたところ虫が減ったなどと言つ例がある。HACCPの導入で、米穀小売店も衛生管理体制の構築が不可欠になり、手軽に虫よけが出来るこうした商品が必需品になりそう。

コメの消費調査見直し

米穀機構情報部

米穀機構情報部は毎月、一か月一人当たりのコメの消費動向調査結果を公表しているが、この調査方法の見直しを検討している。これは年度替わりした今年四月から毎月前年同月・九月・五・六・七・八の消費量が発表されており、特に中食・外食分野での年度替わりした四月の調査から調査対象を全員入れている。特に外食では一六%から二一・八%と言つ高い伸びを示している。これに対して総務省の家計調査では、一ヶ月一世帯当たりのコメ購入

使用事例としては、米穀店の精米所で、コクゾウムシが大量に発生、その対策として虫どろぼうを壁に吊り下げたところ虫が減った。コイン精米所で糠ダクトに発生して