

穀粒判定器で品質管理

高精度検査、データも蓄積

千葉の(資)羽生物惣吾商店



建物の1階が本社事務所



集荷した玄米の検査で米粒判定(岩田室長)

千葉県の米穀業者・(資)羽生物惣吾商店(羽生惣亮社長、本社・香取市佐原)は、確かな品質の玄米取引業務を行うため、昨年8月に(株)ケツト科学研究所(本社・東京都大田区、☎0333776111)の「穀粒判定器RN1700(機械鑑別仕様確認済器種)」を導入し、品質管理の精度を高め、業務に有効活用している。

同社は産地コメ業者としてのデータを蓄積する中で、自社の精米レベルの向上が図れる玄米・精米の品質管理室を設立。羽生社長は「コメ集荷業者で当社のようにさまざまなデータを蓄積している所は少ないと思う。コメの生産上の栽培管理、収穫後の玄米検査・品質管理、自社精米の品質管理までの一元管理を行うために品質管理室を設立した。集荷業者として品質管理室は必要になる」と指摘する。

また「コメ卸などに玄米を売る際はケツト科学のRN1700による検査品質データを担保することで対処可能だが、自



岩田室長と福田工場長

社精米も行っており、当社が取り扱うコメの品質を二元管理することで消費者にも対応しやすくなる。白米商品にクレームがあった場合、普通の精米業者はスーパーに対して、クレームのあった白米商品の精米ロットに問題は無かったかで終わる

が、当社の場合は原料玄米の検査日や精米方法まで追跡可能な状態にしておく。クレームから身を守るためにもケツト科学のRN1700は必要」としている。

品質管理室の岩田美里室長は、農水省がコメの機械検査に使用できる機種と、そこからケツト科学のRN1700を導入した。検査でサンプル抽出された玄米をRN1700で品質測定し、そのデータをパソコンとデータの出力用紙とを農家別に貼り付けて、あと追いつけるような状態にしている。白米製品は精米工場でケツト科学の機械で精米白度などの数値

を測定して集計している」と説明。同社精米工場は、昨年4月に「一社日本精米工業会の精米HACCP認証を取得している」。

米粒数値化で説明可能

同社米穀部の福田勝利精米工場長は、「精米白度と水分を精米工場で測定し、サンプリングしたものをその日の夕方に品質管理室で成分分析計(食味計)と穀粒判定器RN1700で測定する」と語る。品質管理室の岩田室長は「現状ではRN1700は玄米の品質測定のみで使用しているが、これからは白米の品質測定にも使用していく」方針だ。

岩田室長は同機の機能性について、「米粒の状態が数値化されて目に見える形になることは、誰かに説明を求められた場合に分かりやすいと思う。それも農水省が仕様を確した数値であれば、コメの検査結果に不満を示す農家にも口頭で伝えるだけよりも具体的な説明がしやすくなる。操作も難しくないので使い勝手が良い」と評価している。