

第 66 期(平成 26 年度)事業報告

国民の主要食糧であるパンに関する我国唯一の教育、研究機関として国民生活の安定向上とパン及びパン関連産業の発展に寄与することを目的に、事業計画にもとづき以下の教育、研究調査及びフードセーフティ事業を実施した。

I. 教育事業

1. 製パン技術者の育成を目的とする各種『製パン技術教育コース』を以下の通り実施した。

(1) 中級製パン技術者の育成を目的に「製パン技術教育コース(本科 100 日間)」を年 3 回実施し、合計 172 名の受講生の技術指導を行った。

本年度の各期の教育期間、受講生派遣企業及び受講生の平均年齢と実技経験年数は以下の通りである。

① 教育期間

第 199 期：平成 26 年 4 月 22 日～ 7 月 29 日 56 名

第 200 期：平成 26 年 9 月 2 日～ 12 月 9 日 68 名

第 201 期：平成 27 年 1 月 13 日～ 4 月 21 日 48 名

② 派遣企業

大手製パン業	90 名	52.3%
中小製パン業	34 名	19.8%
関連業界	16 名	9.3%
その他(外国を含む)	32 名	18.6%

注：大手製パン業は一般社団法人日本パン工業会会員企業を対象。

③ 受講生の平均年齢； 33.2 才

平均実技経験年数； 6.7 年

(2) 上記(1)のコースにおいて、基礎課程終了時に学科試験を実施し、職業能力開発促進法に基づく製パン一級技能士コース修了証書を合格者 148 名に交付した。

(3) 初級製パン技術者の育成を目的に「製パン技術基礎コース(6 日間)」を年 3 回実施し、合計 165 名の受講生の技術指導を行った。

本年度の各期の教育期間及び受講生数は以下の通りである。

第 19 期：平成 26 年 5 月 5 日～10 日 56 名

第 20 期：平成 26 年 9 月 15 日～20 日 58 名

第 21 期：平成 27 年 2 月 23 日～28 日 51 名

(4) 製パン技術者の専門性の高度化を支援する目的で、リテールベーカリー、発酵種及び冷凍生地のアドバンスコースを各年 1 回実施した。

本年度の各コースの教育期間および受験生数は以下の通りである。

- 第7回リテールベーカリーアドバンスコース：6月2日～6日 23名
 第7回発酵種アドバンスコース：10月13日～17日 36名
 第7回冷凍生地アドバンスコース：1月26日～30日 30名

(5) 製パン技術者の焼き菓子生地の利用技術の向上を目的とする「ベーカリーのための焼き菓子コース(5日間)」を年2回実施した。

本年度の各コースの教育期間及び受講生数は以下の通りである。

- 第36回：07月30日～8月5日 22名
 第37回：12月10日～12月16日 22名

2. 製パン技術者及び製パン関連業界の製パン技術向上並びに新製品開発力の向上に貢献することを目的に、製パン講習会を以下の通り企画し、実施した。

講習会演題	講師	受講者数
(1) 第8回全日本パン協同組合連合会(以後全パン連と略記する)夏季製パンセミナー 平成26年8月12日～15日(4日間)	当研究所講師 井上 好文・杉浦 英明・ 山本 剛史・原田 昌博	30人
(2) 第9回海外製パンセミナー 講演会「ロシアの製パンおよび製粉産業」 平成26年8月27日(半日間)	ロシアパン組合 副理事長 ロシア IREKS CEO クラウス博士	44人
「ロシア製パン実技講習会」 平成26年8月28日・29日(2日間)	ロシア IREKS 製品開発部長 ユソフ氏	58人
(3) 第1回ベーカリーのための ドイツ菓子実技セミナー 平成26年11月4日(1日間)	当研究所講師 根岸靖乃	21人
(4) 第2回ベーカリーのための ドイツ菓子実技セミナー 平成27年3月17日(1日間)	当研究所講師 根岸靖乃	21人

3. 全パン連の依頼により、国内産小麦100%使用学校給食パンの製造方法に関する指導を以下の通り実施した。

- ・鹿児島県パン工業協同組合に対する講習会(8月7日～8日)、47名参加
- ・鳥取県パン協同組合の「食のみやこ鳥取県推進事業」に対する製パン試験

4. 会員企業等への製パンに関する情報提供の推進を目的に、当研究所が保有する各種パン類の製造方法のデータベースをインターネット上で会員企業等に開示するシステムの充実化を推進した。
5. (株)JIB の月刊誌『PAIN』の編集に協力すると共に、同誌を会員企業に毎月 1,200 部配布した。
6. (株) JIB の出版事業に協力し、「ロシア製パン実技セミナー」の内容を編纂した。

II. 研究調査事業

1. 消費者の食生活の向上に貢献すると共にパン食の普及を推進する目的で、パン類の栄養価や健康的で美味しい食べ方、パン食の安全・安心に関する情報、海外および国内のパン類に関する情報、あるいはパン食に関する質問コーナーなどをインターネット上で一般に公開するホームページ「おいしいパンの百科事典」の充実化を推進した。
2. パン及び食品全般に亘る先端情報の調査収集と啓蒙を目的に、専門家の講演による研究会を以下の通り年間 8 回企画し、実施した。

講演会演題	講師	参加人数
平成 26 年 5 月 26 日 「最新の製パン用乳化剤と酵素」 ～新規風味改善DATEM(ジアセチル酒石酸モノグリセリド)の機能とベーカリー用酵素～	ダニスコジャパン株式会社 A.K. ラウセン 氏 L.S. リー 氏	85 名
平成 26 年 7 月 8 日 「新食品表示法の概要」～法令化と今後の動向～	日本生活協同組合連合会 安全政策推進部 部長 鬼武 一夫 氏	83 名
平成 26 年 9 月 10 日 「フードセーフティに資する機械設備の衛生設計と評価」～GMPと機械安全 ISO/JIS～	(一社) 日本食品機械工業会 大村 宏之 氏	38 名
平成 26 年 10 月 21 日 「パン食と健康」	慶応義塾大学医学部教授 井上 浩義 氏	39 名
平成 26 年 12 月 18 日 「澱粉の構造と物性」	東京農業大学 応用生物科学部 食品安全健康学科 教授 阿久澤 さゆり氏	89 名
平成 27 年 2 月 5 日 「国産小麦の需要拡大に向けて」 ～小麦の主産地間の比較分析を中心に～	農林水産政策研究所 総括上席研究官(農業・農村領域) 吉田 行郷 氏	73 名

平成27年3月9日 「加工澱粉の特性とその利用方法」 ～ベーカリー製品に適した加工澱粉～	株式会社J-オイルミルズ 商品開発研究所 第四研究室次長 小林 功 氏	65名
平成27年3月23日 「新規アスパラキナーゼによるベーカリー製品中の アクリルアミド低減への取り組み」	D.S.M.ジャパン株式会社 フードスペシャリティ事業部 古川 裕孝 氏 株式会社森永生科学研究所 研究開発部 加藤 可那子 氏	48名

3. ベーカリーのための栄養学構築の一環として、教育事業の各種アドバンスコースの試作パン製品に合わせた栄養価が高く美味しい昼食メニューを開発し、受講者の昼食に提供するとともにその栄養価について解説した。
4. 製パン及びパン関連産業に関する諸課題の解決を図る目的で、以下の研究活動を企画し実施した。
 - (1) パンの品質管理、品質改善、及び製パンに関する研究の合理化を推進する目的で、「パンの気泡構造を客観的に測定し数値化するシステム」の開発を継続的に実施した。
 - (2) オーブンのタイプ及び焼成条件がパンの品質に及ぼす影響を明らかにする研究の一環として、リテールベーカリーで主として使用されるデッキオーブンについて、温度設定条件（温度と火力）及び炉床材質（ミオレックス・御影石・鉄板）が各種パン製品の品質に及ぼす影響について検討を行った。
 - (3) 製パンの合理化及びパンの高品質化を支援する目的で、発酵種の自動培養及び真空冷却に関する研究を継続的に実施した。
 - (4) 製パン機械の性能を検証する目的で、油圧式プランジャータイプディバイダー及びラウンダーの処理速度が生地物性及びパンの品質に及ぼす影響に関する試験を実施した。
 - (5) 国内産小麦の製パン性の改良に貢献することを目的に、以下の機関と協同で新規国内産小麦品種の製パン適性を評価した。
 - ①九州沖縄農業研究センター
 - ②農研機構 中央農業総合研究センター
5. 製パン用原材料の製パン適性等に関する評価依頼に対して、評価試験を以下の通り実施し、客観的な評価結果を報告した。

委託先	試験内容
ユニフレックスマーケティング株式会社	プルーンピューレを糖及び脂肪代替品として使用した際の冷凍生地での製パン特性
キューピー株式会社	中国産小麦の生地物性評価
松谷化学工業株式会社	各種小麦粉（5 銘柄）の生地物性評価
新田ゼラチン株式会社	各種ゼラチン試料添加による生地物性評価
不二製油株式会社	改良剤添加による生地物性及び成形冷凍生地製パン性評価
CP Kelco Japan ApS	スマートカラギナン添加による生地物性及び製パン性評価
第一製粉株式会社	東京都学校給食用強力粉の生地物性及び製パン性評価
株式会社 キミカ	昆布酸添加による生地物性及び製パン性評価
株式会社 明治	チーズ製品試料添加による生地物性及び製パン性評価
ノボザイムズジャパン株式会社	改良剤添加による生地物性評価
タテノインターナショナル株式会社	オーガニック小麦粉の生地物性試験

6. 学校給食パンの品質向上に貢献することを目的に、地方自治体の教育委員会及び学校給食会に対して学校給食パンに関する指導および審査を以下の通り実施した。

地方自治体	講習会または審査会
東京都	学校給食パン講習会（学校栄養士対象） 学校給食パン講習会（PTA対象）
三重県	学校給食パン品質審査会
神奈川県	学校給食パン品質審査会
長野県	学校給食パン品質審査会
山口県	学校給食パン品質審査会

7. 当研究所会員相互の積極的な情報交換活動推進の一環として、維持会員企業(原材料、製パン・製菓機械設備等)による正会員企業(製パン・製菓)に対する最新の製品及び技術情報の提供と意見交換を目的とするワークショップを企画し、実施した。本年度は第8回目として、平成26年7月30日に、『製パン用糖類ワークショップ』を関連企業4社の参加、製パン企業を中心とする計113名の出席者により開催した。
8. 農林水産省(農林水産技術会議)からの依頼により、国産小麦及び米粉関連の研究プロジェクト「実需者等のニーズに応じた加工適性と広域適性を持つ小麦・大麦品種等の開発」及び「米粉利用に適した品種及び低コスト粉碎技術の開発プロジェクト」に運営委員として参画し、パン用国内産小麦の育種開発及び米粉加工技術開発について研究評価並びに助言、指導した。

9. パン類を中心とした食品の科学、技術、安全などの諸事項に関する研究調査成果を編集した“技術資料”を作成し、公表した。各技術資料のタイトルは以下の通りである。

平成26年

- 4月 No. 798 食品の安全衛生テキスト(初級-9)
 5月 No. 799 食品官能評価のための日本語テクスチャー用語
 6月 No. 800 オープン特性の客観的測定
 (パン焼成中のオープンの温度変化が製品に与える影響)
 7月 No. 801 食品の安全衛生テキスト(初級-10)
 8月 No. 802 折込生地 of 二番生地の有効活用方法 (クロッカンの研究)
 9月 No. 803 連続生産ラインにおけるオープン停止時の対策
 (焼成前生地の再生方法に関する検討)
 10月 No. 804 食品の安全衛生テキスト(初級-11)
 11月 No. 805 砂糖の種類とその特性
 (砂糖および砂糖を原料とするパラチノースについて)
 12月 No. 806 パンとナッツの抗酸化作用

平成27年

- 1月 No. 807 食品安全の基礎はGMP(自主監査資料添付)
 2月 No. 808 ベーカリーのためのドイツ菓子(3)クリスマス菓子
 3月 No. 809 高蛋白化栽培された超強力小麦「ゆめちから」に関する研究
 (パン用ランク区分超え「ゆめちから」の製パン性評価)

Ⅲ. フードセーフティ事業

1. パン産業をはじめとする我が国の食品産業の食品安全衛生管理の向上に貢献することを目的に、AIB インターナショナル (以下 AIB と略記) とライセンス契約を結び、『製パン工場をはじめとする食品工場並びに関連施設の食品安全衛生に関する AIB フードセーフティ指導および監査』を、以下の通り 396 事業所で実施した。

AIB フードセーフティ指導・監査実施事業所実績数

()内は平成25年度実績

業種	指導	監査	合計
製パン	6 (7)	42 (44)	48 (51)
製粉・ミックス	16 (20)	23 (25)	39 (45)
油脂・マーガリン	3 (2)	8 (7)	11 (9)
イースト・フィリング	2 (1)	6 (7)	8 (8)
精米	6 (5)	3 (7)	9 (12)
乳製品	6 (12)	10 (8)	16 (20)

菓子・スナック・冷菓	26 (30)	25 (25)	51 (55)
中食・加工調理食品	5 (2)	38 (38)	43 (40)
調味料・香辛料	1 (2)	0 (1)	1 (3)
食肉加工	5 (6)	15 (15)	20 (21)
麺・パスタ	0 (5)	3 (2)	3 (7)
添加物・香料	1 (2)	2 (4)	3 (6)
包装資材	3 (8)	10 (4)	13 (12)
リテール	0 (0)	88 (80)	88 (80)
流通倉庫	0 (3)	5 (8)	5 (11)
その他	6 (3)	32 (40)	38 (43)
事業所計	86 (108)	310 (315)	396 (423)

2. パン産業をはじめとする我国の食品産業の食品安全衛生管理の啓発と向上に貢献することを目的に、食品安全衛生管理に関するセミナーを下記の通り実施した。

セミナー名	講師	参加人数
(1) HACCP 構築セミナー 平成 26 年 4 月 17、18 日	フードセーフティ部 AIB 認定 監査員	38 名
(2) 第 27 回 AIB フードセーフティセミナー 平成 26 年 8 月 19、20 日	フードセーフティ部 AIB 認定 監査員	91 名
(3) 第 28 回 AIB フードセーフティセミナー 平成 26 年 12 月 18、19 日	フードセーフティ部 AIB 認定 監査員	94 名
(4) 第 6 回 AIB フードディフェンスセミナー 平成 26 年 6 月 23、24 日	AIB フードディフェンススペ シャリスト Rod Wheeler 氏	73 名

3. AIB 監査利用事業所に AIB 新経営陣、諸外国での AIB 監査活動内容、および新規監査プログラム「インスペクションオンリー（現場徹底検査）」を紹介し AIB 監査の普及を推進する目的で、平成 26 年 9 月 26 日（東京会場）および 27 日（大阪会場）に半日間の「AIB 特別セミナー」を開催した。受講者数は合計 200 名であった。
4. 当研究所の AIB フードセーフティ監査員の教育研修として平成 26 年 7 月 15～24 日にアメリカ カンザス州 マンハッタンで開催された「AIB Staff Conference 2014」に橘信夫および壺内達也を派遣し、AIB フードセーフティ指導監査システムに関する最新情報の入手や技術向上に努めた。さらに世界各国の AIB 監査員と意見・情報交換を行い、監査員としての見識を深めた。

V. 理事会、総会、四役会、監事・理事協議会等（時系列で記載）

平成 26 年 5 月 16 日

・第 2 回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室

内 容 平成 25 年度事業報告並びに計算書類の説明
平成 25 年度公益目的支出計画実施報告書の説明
質疑、意見交換を行い監事による業務監査を実施

出席者 監事 1 名 監事代理 2 名。
理事長、副理事長 1 名、専務理事、常務理事、管理部長。

平成 26 年 5 月 22 日

・平成 26 年度第 1 回四役会

開催場所 KKR ホテル東京

内 容 5 月 29 日開催理事会議案の事前審議

第 1 号議案 第 65 期事業報告並びに計算書類承認の件

第 2 号議案 平成 25 年度公益目的支出計画実施報告書承認の件

第 3 号議案 理事選任候補の件

第 3 号議案 通常総会の招集に関する件

出席者 パン技研四役会及び推進チームメンバー
(推進チーム会議を 5 月 9 日に開催し上記内容の精査を実施している。)

平成 26 年 5 月 29 日

・平成 26 年度第 1 回通常理事会

開催場所 KKR ホテル東京

決議事項 第 1 号議案 第 65 期事業報告並びに計算書類承認の件
第 2 号議案 平成 25 年度公益目的支出計画実施報告書承認の件
第 3 号議案 通常総会の招集に関する件

報告事項 理事長並びに業務執行理事の職務執行状況の報告

出席者 決議に必要な出席理事の数 15 名 出席 25 名 欠席 3 名。
監事出席 2 名。

平成 26 年 6 月 19 日

・平成 26 年度通常総会

開催場所 KKR ホテル東京

決議事項 第 1 号議案 第 65 期事業報告並びに計算書類承認の件
第 2 号議案 理事選任の件

報告事項 平成 25 年度公益目的支出計画実施報告書の件

出席者等 決議に必要な会員の数 85 名 出席 106 名（代理出席及び委任状含む）。
理事出席 22 名 欠席 6 名。監事出席 2 名。

・総会后臨時理事会

決議事項 第1号議案 役付き理事（副理事長）2名選定の件
出席者等 決議に必要な出席理事の数15名 出席22名 欠席6名。
監事出席2名。

平成26年11月14日

・平成26年度第2回四役会

開催場所 KKR ホテル東京
内 容 平成26年度上半期事業進捗状況の報告
平成26年度上半期収支状況の報告
平成26年度上半期新規会員入会及び入退会状況の報告
パン技研100日コース200期記念行事実施素案の検討
今後の会議スケジュールの確認
出席者 パン技研四役会及び推進チームメンバー
(推進チーム会議を10月24日に開催し上記内容の精査を実施している。)

平成26年12月10日

・第3回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室
内 容 平成26年度上期事業進捗状況及び収支状況の説明
質疑、意見交換行い監事による業務監査を実施
出席者 監事1名 監事代理2名。
理事長、副理事長1名、専務理事、常務理事、管理部長。

平成26年12月26日

・平成26年度第3回四役会

開催場所 KKR ホテル東京
内 容 パン技研平成26年度収益確保対策と27年度収益改善対策の協議
パン技研100日コース200期記念行事実施案の検討
出席者 パン技研四役会及び推進チームメンバー
(推進チーム会議を12月16日に開催し上記内容の精査を実施している。)

平成27年3月2日

・平成26年度第4回四役会

開催場所 KKR ホテル東京
内 容 3月19日開催理事会議案の事前審議
第1号議案 平成27年度（第67期）事業計画（案）承認の件
第2号議案 平成27年度（第67期）収支予算（案）承認の件
第3号議案 職員就業規則改訂（案）承認の件

第 4 号議案 平成 26 年度新規会員入会承認の件
出席者 パン技研四役会及び推進チームメンバー
(推進チーム会議を 2 月 27 日に開催し上記内容の精査を実施している。)

平成 27 年 3 月 19 日

・平成 26 年度第 2 回通常理事会

開催場所 KKR ホテル東京

決議事項 第 1 号議案 平成 27 年度 (第 67 期) 事業計画 (案) 承認の件

第 2 号議案 平成 27 年度 (第 67 期) 収支予算 (案) 承認の件

第 3 号議案 職員就業規則改訂 (案) 承認の件

第 4 号議案 平成 26 年度新規会員入会承認の件

報告事項 理事長並びに業務執行理事の職務執行状況の報告

出席者 決議に必要な出席理事の数 15 名 出席 20 名 欠席 8 名。

監事出席 2 名。

VI. 事業報告の附属明細書について

平成 26 年度事業報告には、「一般社団法人及び一般財団法人に関する法律施行規則」第 34 条第 3 項に規定する附属明細書については「事業報告の内容を補足する重要な事項」が存在しないので作成しない。

平成 27 年 5 月 12 日

一般社団法人日本パン技術研究所

以上