

## 第 68 期(平成 28 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、事業計画に基き、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 157 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 205 期：	平成 28 年 4 月 26 日～ 8 月 2 日	53 名
第 206 期：	平成 28 年 9 月 6 日～12 月 13 日	52 名
第 207 期：	平成 29 年 1 月 10 日～ 4 月 18 日	52 名

#### ② 派遣企業

大手製パン業	99 名	63.1%
中小製パン業	19 名	12.1%
関連業界	9 名	5.7%
その他(外国を含む)	30 名	19.1%

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； 32.2 才

平均実技経験年数； 6.4 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 138 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 164 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 25 期：	平成 28 年 5 月 9 日～14 日	55 名
第 26 期：	平成 28 年 10 月 17 日～22 日	52 名
第 27 期：	平成 29 年 1 月 23 日～28 日	57 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及び受験生数は以下の通りである。

第9回リテールベーカリーアドバンスコース	：平成28年6月6日～10日	19名
第9回発酵種アドバンスコース	：平成28年9月19日～23日	28名
第9回冷凍生地アドバンスコース	：平成29年2月13日～17日	26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38回	：平成28年8月3日～9日	24名
第39回	：平成28年12月14日～20日	21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10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28年8月16日～19日（4日間）	当研究所講師 井上 好文・山本 剛史・ 原田 昌博・橘 信夫	17人
(2) 第11回海外製パンセミナー「イタリアの伝統的およびトレンドィーなパン類」 平成28年8月25日～26日（2日間）	ジャンフランコ ファニョラ氏	79人
(3) 第5回ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー 平成28年11月8日（1日間）	当研究所講師 根岸靖乃	20人
(4) 第6回ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー 平成29年3月14日（1日間）	当研究所講師 根岸靖乃	14人

3. 「第48回海外製パン技術研修ツアー」として、アメリカのIBIA2016展の視察、並びに全粒粉100%パンや各種全粒穀物パンの製造方法及び市場動向の調査を主体とする8日間のツアーを平成28年10月9日～16日に実施した。参加者数は16

名（内当研究所2名）であった。

4. 会員企業等への製パンに関する情報提供を目的に、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. 月刊機関誌『PAIN』を編集、発行し、毎月1,200部を会員企業に配布した。
6. (株)JIBの出版事業に協力し、「スイス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. (一社)日本パン工業会よりパン類における小麦粉の原料原産地表示を実行した場合にどのような事態が生じるのかを客観的に評価することを依頼された。そこで当研究所では外部の有識者を交えた委員会を設置し、本件に関する研究調査を実施した。そして、研究調査結果を基に「パン類における小麦粉の原料原産地表示に関する見解」を作成し、(一社)日本パン工業会に報告した。
2. 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、海外及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等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。
3. 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7回企画し、実施した。

講演会演題	講師	受講者数
平成28年4月28日 「食品工場における食中毒の予防と対策」 ～夏場に向けての注意点～	一般財団法人 東京顕微鏡院 名誉所長 伊藤 武 氏	46名
平成28年5月30日 「安全な食品の安定供給・調達」	北海道大学名誉教授 日本食品分析センター顧問 一色 賢司 氏	50名
平成28年7月15日 「日本食品標準成分表2015年版（七訂） 改訂のポイント」	千葉県立保健医療大学 教授 渡邊 智子 氏	66名

平成 28 年 9 月 27 日 「オープン内でパン生地に加わる熱の正体」	新光食品機械販売株式会社 代表取締役 伊藤 圭 氏	86名
平成 28 年 11 月 9 日 「時間栄養学から考える、健康的な食事」 ～G I 値の高い食べ物は本当に悪なのか?～	早稲田大学 持続型食・農・ バイオ研究所重点領域研究 機構 古谷 彰子 氏	46名
平成 29 年 1 月 31 日 「食品工場における現場改善・管理の 実践」 ～「食品モノづくり」の QCD 改革～	渡辺技術士事務所 渡辺 芳照 氏	44名
平成 29 年 3 月 3 日 「パンの栄養的特性を考えた食事バラン ス」	神奈川県立保健福祉大学 栄養学科 准教授 藤谷 朝実 氏	43名

4. 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共にその栄養価について解説した。
5. 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。本年度は昨年開発した多分割画像処理法の実用性を高めるために分割数及び解像度の増加を検討し、各適正值を明らかにした。
  - (2) オープ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を継続的に実施した。本年度は対流型オープン内の温度変化が食パンの品質に及ぼす影響について研究を行った。（月刊機関誌『PAIN』に掲載予定）
  - (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、発酵種の自動培養に関する研究を継続的に実施した。本年度はライ麦粉の品質が自動培養ライ麦粉サワー種の性状に及ぼす影響について研究を行った。（技術資料 No. 832 に掲載）
  - (4) 製パンの合理化を支援する目的で、真空冷却に関する研究を継続的に実施した。本年度は真空冷却が食パンの微生物による変質に及ぼす影響について研究を行った。（学会誌に投稿予定）

- (5) 100%全粒小麦粉パンの高品質化を推進する目的で、市販各種全粒小麦粉、バイタルグルテン、及び生地改良剤が100%全粒小麦粉食パンの品質に及ぼす影響について研究を行った。（技術資料に掲載予定）
- (6) リテイルベーカリーの製パンの合理化を支援する目的で、パン酵母配合量及び冷蔵温度が冷蔵発酵法による食パンの品質に及ぼす影響について研究を行った。
6. 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。

依頼先	試験内容
(株) パラダイスプラン	雪塩の製パン性適性の評価
(株) 岡安商店	桃抽出ファイバーの製パン適性の評価
関東混合機工業 (株)	スパイラルミキサーのミキシング特性の評価
ノボザイムズジャパン (株)	パイロットプラント調製生地の物性の評価
ハナマルキ (株)	塩麴の製パン性評価
九州沖縄農業研究センター	パン用品種有望系統（西海 200 号）の機械製パン試験

7. 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及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	学校給食パン審査会（平成 28 年 6 月 14 日、15 日） 学校給食パン講習会/栄養士対象（平成 28 年 8 月 8 日、9 日）
長野県	学校給食パン審査会（平成 28 年 6 月 24 日、12 月 9 日）
広島県	学校給食パン審査会（平成 28 年 10 月 20 日）
山口県	学校給食パン審査会（平成 28 年 10 月 21 日）
神奈川	学校給食パン審査会（平成 28 年 11 月 18 日）
石川県	学校給食パン審査会（平成 28 年 11 月 25 日）
三重県	学校給食パン審査会（平成 28 年 12 月 2 日）

8. 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 9 回目として、平成 28 年 9 月 2 日に、『製パン用機械設備ワークショップ』を関連企業 13 社の参加、製パン企業を中心とする計 103 名の出席者により開催した。

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、会員企業に配布した。各技術資料のタイトルは以下の通りである。

- 4月 No. 822 ベーカリーのためのドイツ菓子(4)クリスマス菓子
- 5月 No. 823 AIB 検査の事例集(検査事例の評価及び推奨と考察)
- 6月 No. 824 オープン特性の客観的測定  
(パン焼成時におけるオープン炉床の物性の影響・その2)
- 7月 No. 825 第47回海外研修(1)ドイツ、イタリア、フランス  
Iba 展視察と市場動向の探求
- 8月 No. 826 パン製造工場における食中毒の予防と対策
- 9月 No. 827 第47回海外研修(2)ドイツ、イタリア、フランス  
Iba 展視察と市場動向の探求
- 10月 No. 828 ホシノ天然酵母パン種に関する研究レポート (2)
- 11月 No. 829 ライ麦・ライ麦粉・サワー種製パン概論(1)
- 12月 No. 830 日本食品標準成分表 2015年版(七訂)のポイント
- 1月 No. 831 AIB 国際検査統合基準「前提条件と食品安全プログラム」
- 2月 No. 832 ライ麦・ライ麦粉・サワー種製パン概論(2)
- 3月 No. 833 AIB 国際検査統合基準「流通倉庫」

また、各技術資料を会員向け技術資料データベースに追加し、インターネット上で公開した。

### Ⅲ. フードセーフティ事業

1. パン産業をはじめとする我国の食品産業の食品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衛生管理の高度化を支援する AIB フードセーフティ指導及び監査』を、以下の通り 372 事業所で実施した。実施日数は 589.5 日であった。

AIB フードセーフティ指導・監査、インスペクションオンリー (IO) 実施事業所数  
( ) 内は前年度実績

業種	指導	監査	IO	合計
製パン	11 (12)	37 (46)	6 (0)	54 (58)
製粉・ミックス	3 (15)	16 (13)	20 (11)	39 (39)
油脂・マーガリン	3 (3)	6 (5)	2 (1)	11 (9)
イースト・フィリング	2 (1)	4 (7)	4 (2)	10 (10)
精米	10 (8)	1 (8)	4 (1)	15 (17)
乳製品	8 (8)	1 (1)	6 (7)	15 (16)

菓子・スナック・冷菓	18 (20)	13 (25)	4 (2)	35 (47)
中食・加工調理食品	0 (1)	47 (36)	0 (0)	47 (37)
調味料・香辛料	0 (0)	1 (1)	0 (0)	1 (1)
食肉加工	1 (11)	5 (17)	0 (0)	6 (28)
麺・パスタ	1 (5)	2 (5)	1 (1)	4 (11)
添加物・香料	2 (1)	4 (5)	0 (0)	6 (6)
包装資材	2 (1)	11 (10)	0 (0)	13 (11)
リテール	0 (0)	75 (127)	0 (0)	75 (127)
流通倉庫	3 (11)	9 (8)	1 (0)	13 (19)
飲料	0 (0)	15 (19)	0 (0)	15 (19)
その他	2 (1)	9 (6)	2 (2)	13 (9)
事業所計	66 (98)	256 (339)	50 (27)	372 (464)

2. パン産業をはじめとする我国の食品産業の食品衛生管理の啓発と向上に貢献することを目的に、食品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	受講者数
(1) 第13回 HACCP 構築セミナー 平成28年4月21、22日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	33名
(2) 第31回 AIB フードセーフティセミナー 平成28年8月9、10日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	93名
(3) 第2回自主検査強化セミナー 平成28年8月29日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	62名
(4) 第32回 AIB フードセーフティセミナー 平成28年12月19、20日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	65名

3. 全パン連会員の食品衛生管理の改善・向上を支援する目的で、全パン連会員78事業所に対して食品衛生管理の指導である「全パン連フードセーフティ監査」を実施した。
4. HACCP 支援法のパンに関する指定認定機関として、1社の高度化基盤整備の審査を実施し、認定した。
5. 会員企業の食品衛生管理の改善・向上を支援する目的で、コンサルティング事業（外部講演、従業員教育等）を9事業所で実施した。
6. 会員企業の基準に基づく食品衛生に関する監査を3事業所で実施した。

7. AIB 国際検査統合基準の改訂（平成 29 年 1 月 1 日に発効）に伴い、「大規模食品製造施設」、「流通倉庫」、「食品接触面用包装資材製造施設」、及び「飲料製造施設」の日本語版を作成した。また、「大規模食品製造施設」及び「流通倉庫」の日本語版基準を会員企業に配布した。
8. 厚生労働省の依頼により、同省が HACCP の制度化に向けて開催した「第 6 回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会（平成 28 年 8 月 22 日）」に於いて、パン製造業の HACCP 導入状況と制度化に対する意見を報告した。

#### IV. 事業企画・広報課題

1. 教育、研究調査、フードセーフティの各事業推進にあたり、HP や情報提供の場を通じて、適時適切な情報発信を行い、効果的な広報活動を行った。
2. 当研究所の利用頻度が低い中小製パン企業への支援を推進することを目的に、パンのレシピデータベースの使用及び製パン技術誌 P a i n の配布等の特典がある「JIB ウェブメンバー制度」を企画した。
3. 新規ホームページ「おいしいパンの百科事典」の内容の充実化を企画した。
4. 製パン技術誌『P a i n』の実用性を高めることを目的に、同誌の編集及び出版方法の改善策を企画した。
5. 我国の食品産業における AIB 監査の認知度を高めるための広報活動を実施した。
6. 厚生労働省の HACCP の制度化、農林水産省及び厚生労働省の HACCP 支援法、あるいは農林水産省が推奨する（一財）食品安全マネジメント協会の食品安全規格等の動向を調査し、フードセーフティ事業への応用を検討した。

#### 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 28 年 5 月 10 日

##### ・第 6 回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室

内 容 平成 27 年度事業報告並びに計算書類の説明

平成 27 年度公益目的支出計画実施報告書の説明



出席者 質疑、意見交換を行い監事による業務監査を実施  
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28年5月11日

- ・平成28年度 第1回四役会  
開催場所 KKRホテル東京  
内 容 5月27日開催理事会議案の事前審議  
第1号議案 第67期事業報告並びに計算書類承認の件  
第2号議案 平成27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  
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6日に開催し上記内容の精査を実施している。)

平成28年5月27日

- ・平成28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67期事業報告並びに計算書類承認の件  
第2号議案 平成27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 14名 出席16名 欠席11名  
監事出席2名

平成28年6月24日

- ・平成28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67期事業報告並びに計算書類承認の件  
第2号議案 理事2名選任の件  
報告事項 平成27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 87名 出席135名(代理出席及び委任状含む)  
理事出席17名 欠席10名  
監事出席2名

平成28年11月15日

- ・平成28年度 第2回四役会  
開催場所 KKRホテル東京  
内 容 平成28年度上期事業進捗状況  
平成28年度上期収支状況

平成 28 年度新規会員入会状況（4 月～11 月）

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 28 年 12 月 6 日

・第 7 回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室

内 容 平成 28 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 29 年 3 月 8 日

・平成 28 年度 第 3 回四役会

開催場所 KKR ホテル東京

内 容 3 月 16 日開催理事会議案の事前審議

第 1 号議案 平成 29 年度（第 69 期）事業計画（案）承認の件

第 2 号議案 平成 29 年度（第 69 期）収支予算（案）承認の件

第 3 号議案 平成 28 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 28 日に開催し上記内容の精査を実施している。）

平成 29 年 3 月 16 日

・平成 28 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 29 年度（第 69 期）事業計画（案）承認の件

第 2 号議案 平成 29 年度（第 69 期）収支予算（案）承認の件

第 3 号議案 平成 28 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 14 名 出席 22 名 欠席 5 名

監事出席 2 名

## VI. 事業報告の附属明細書について

第 68 期（平成 28 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 29 年 5 月 18 日

一般社団法人日本パン技術研究所  
以上