

## 第 69 期(平成 29 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、フードセーフティ、及び JIB ウェブメンバー制度事業を実施した。

### 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 140 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 208 期：	平成 29 年 4 月 25 日～ 8 月 1 日	53 名
第 209 期：	平成 29 年 9 月 5 日～ 12 月 12 日	49 名
第 210 期：	平成 30 年 1 月 9 日～ 4 月 17 日	38 名

#### ② 派遣企業

大手製パン業	90 名	64.3%
中小製パン業	17 名	12.2%
関連業界	12 名	8.9%
その他(外国を含む)	21 名	14.6%

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； 32.9 才  
平均実技経験年数； 7.3 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 120 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 139 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 28 期：	平成 29 年 5 月 8 日～13 日	49 名
第 29 期：	平成 29 年 9 月 25 日～30 日	45 名
第 30 期：	平成 30 年 1 月 22 日～27 日	45 名

(4) 製パン技術者の専門性の高度化を支援する目的で、「リテイルベーカリー、発酵種及び冷凍生地のアドバンスコース (5日間)」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講生数は以下の通りである。

第10回リテイルベーカリーアドバンスコース	：	6月6日～10日	16名
第10回発酵種アドバンスコース	：	10月16日～20日	26名
第10回冷凍生地アドバンスコース	：	2月19日～23日	27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42回	：	8月2日～8月8日	21名
第43回	：	12月13日～12月19日	20名

(6) リテイルベーカリーへのドイツ菓子の普及を支援する目的で、「ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー (1日間)」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7回	：	11月7日	23名
第8回	：	3月13日	15名

2. 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。

3. 月刊機関誌『PAIN』を編集、発行し、毎月1,200部を配布した。

4. (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. 日本パン公正取引協議会の依頼により、同協議会が作成した「包装食パン表示検査会意見交換会用対応マニュアル」(案)の確認作業を実施し、9月1日に若干の修正を提案した。

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」の充実化を継続的に推進した。本年度は「パンに合わせる料理のレシピ」コーナーに48件のレシピ及び10件のコラムを追加する等の改善を行った。また、来年度から開始

する新コーナー「パン食と健康」の立ち上げのための準備を実施した。

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8回企画し、実施した。

講演会演題	講師	受講者数
平成29年5月24日 「アレルギー物質を含む食品の表示について」	NPO 法人 アトピッ子地球の子 ネットワーク 専務理事 赤城 智美 氏	49名
平成29年6月27日 「高機能性酵素の先端技術とその応用について」～日本市場へのG4-アミラーゼ導入にあたって～	デュポン社 Kragh 氏 Lee 氏 ダニスコジャパン(株) 塚原 和之 氏	85名
平成29年7月6日 「賞味期限設定の技術と手法」 ～賞味期限に関する法改正のポイント～	山崎技術士事務所 所長 山崎 勝利 氏	50名
平成29年10月4日 「食品のおいしさの評価」	岩手大学 農学部 教授 三浦 靖 氏	79名
平成29年11月8日 「食品表示基準に基づくパン・菓子の表示のポイント」	一般財団法人日本食品分析センター 微生物部 齋藤 紀子 氏	67名
平成30年2月6日 「リテールベーカリーのこれからを考える」	美味しいパンの研究工房 ・つむぎ 竹谷 光司 氏	60名
平成30年3月7日 「穀物で健康な毎日を」	早稲田大学 持続型食・農・バイオ研究所 研究員 古谷 彰子 氏	35名
平成30年3月23日 「世界のパンの市場動向および新規製パン用リパーゼの機能性について」	ノボザイムズ ジャパン(株) Ramin 氏 Matveeva 氏 黒坂 玲子 氏	52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。本年度は昨年改良した多分割画像処理法の実用性を評価する目的で、14種類の食パン気泡構造の本方法による評価結果と目視による評価結果の相関関係を調査した結果、高い相関関係は認められなかった。この原因を調査中である。
  - (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。本年度はデッキオープンの温度コントローラーの制御パラメーターが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 No. 841 に掲載）
  - (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。本年度から、サワー種スターターの菌叢が自動培養発酵種の製パン性に及ぼす影響に関する研究を開始した。
  - (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パン中の油脂の存在状態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) 健康志向性が高いパンの開発を支援する目的で、100%全粒小麦粉パンの高品質化を図る研究を継続的に実施した。本年度は一般的な全粒粉と微粉碎全粒粉の製パン性の差異について研究を行った。（技術資料に掲載予定）
  - (6) リテイルベーカーの製パンの合理化を支援する目的で、冷蔵発酵法の理論と実際を確立するために必要とされる諸事項について、研究を実施した。研究の成果を平成30年度から開始する「リテイルベーカー製パン技術教育コース」に反映する計画である。
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。

委託先	試験内容
(株) ADEKA	パン用シリコントレイの焼成特性評価
白石カルシウム (株)	カルシウム製剤新製品の製パン特性確認試験
江別製粉 (株)	各種小麦粉のアルベオグラフ試験
日欧商事 (株)	冷凍生地ของガス発生力測定
(株) ミットモ	輸入酵母の無糖生地発酵試験

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	学校給食パン講習会/栄養士対象（平成29年8月7日、8日） 学校給食パン審査会（平成29年9月12日～13日）
長野県	学校給食パン審査会（平成29年7月14日、12月20日）
石川県	学校給食パン審査会（平成29年10月13日）
広島県	学校給食パン審査会（平成29年10月26日）
山口県	学校給食パン審査会（平成29年10月27日）
神奈川県	学校給食パン審査会（平成29年11月10日）
三重県	学校給食パン審査会（平成29年12月1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10回目として、平成29年9月1日に、有害生物の防除方法を紹介する『有害生物の防除ワークショップ』を関連企業3社の参加、製パン企業を中心とする計86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。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。

4月	No. 834	AIB 国際検査統合基準（食品接触面用包装資材製造施設）
5月	No. 835	グルテンフリー食品の真実
6月	No. 836	米国の全粒粉/全粒穀物パンの市場動向
7月	No. 837	ベーカリーのためのドイツ菓子(5)イースター菓子
8月	No. 838	夏向きパンの製品開発
9月	No. 839	時間栄養学から考える健康的な食事
10月	No. 840	小麦粉液種法に関する研究（1）
11月	No. 841	電気オーブンの温度制御に関する研究
12月	No. 842	リテイルベーカリーに於ける菓子パン冷凍生地玉の諸条件の確認
1月	No. 843	「雑穀総論」雑穀の市場、機能性、雑穀製品の多様性
2月	No. 844	ベーカリーのためのドイツ菓子(6)天板ケーキ
3月	No. 845	AIB 国際検査統合基準（飲料製造施設）

### 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に関する AIB フードセーフティ指導及び監査』を、以下の通り 384 事業所で実施した。実施日数は 606 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)実施事業所実績数

( ) 内は前年度実績

業種	指導	監査	IO	合計
製パン	8 (11)	24 (37)	12 (6)	44 (54)
製粉・ミックス	7 (3)	6 (16)	17 (20)	30 (39)
油脂・マーガリン	2 (3)	4 (6)	3 (2)	9 (11)
イースト・フィリング	1 (2)	5 (4)	2 (4)	8 (10)
精米	11 (10)	1 (1)	3 (4)	15 (15)
乳製品	5 (8)	4 (1)	2 (6)	11 (15)
菓子・スナック・冷菓	19 (18)	23 (13)	6 (4)	48 (35)
中食・加工調理食品	3 (0)	42 (47)	0 (0)	45 (47)
調味料・香辛料	0 (0)	3 (1)	0 (0)	3 (1)
食肉加工	3 (1)	15 (5)	1 (0)	19 (6)
麺・パスタ	4 (1)	7 (2)	1 (1)	12 (4)
添加物・香料	0 (2)	5 (4)	0 (0)	5 (6)
包装資材	1 (2)	9 (11)	0 (0)	10 (13)
リテイル	0 (0)	82 (75)	0 (0)	82 (75)
流通倉庫	1 (3)	7 (9)	0 (1)	8 (13)
飲料	0 (0)	23 (15)	0 (0)	23 (15)
その他	2 (2)	6 (9)	4 (2)	12 (13)
事業所計	67 (66)	266 (256)	51 (50)	384 (372)

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	参加人数
(1) 第 14 回 HACCP 構築セミナー 平成 29 年 4 月 20、21 日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	34 名
(2) 第 33 回 AIB フードセーフティセミナー 平成 29 年 8 月 3、4 日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	96 名

(3) 第3回自主検査強化セミナー 平成29年8月28日、29日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	49名
(4) 第34回 AIB フードセーフティセミナー 平成29年12月14、15日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	91名
(5) 第15回 HACCP 構築セミナー 平成29年12月26、27日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	30名

3. GFSI に取り組む企業に AIB フードセーフティ監査のインスペクションオンリーの併用が有効であることを紹介する目的で、平成30年3月6日～8日にお台場で開催された GFSI 国際会議の閉会後に近隣のホテルで「AIB 特別セミナー」を開催した。講演の内容は AIB 世界顧客開発部長 ディアメント氏による「世界で通用する GMP を構築するための AIB フードセーフティ監査」と日清製粉（株）品質保証部 部次長 山下氏による「AIB インスペクションオンリーと FSSC22000 や JFS-C の併用効果」であり、受講者数は約 200 名であった。本セミナーは AIB フードセーフティ監査のプロモーションとして無料で実施したが、現場主体の AIB フードセーフティ監査の有効性を多くの食品企業に理解して頂くことが出来た。
4. 全日本パン協同組合連合会会員の食品衛生管理の改善・向上を支援する目的で、同連合会会員 68 事業所に対して食品衛生管理の指導・監査を行った。
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）を 20 事業所で実施した。
6. 会員企業の基準に基づく食品衛生管理に関する監査を 2 事業所で実施した。
7. HACCP 制度化に向けた「パン類の製造における食品衛生管理（基準 B）の手引書」の作成を、厚生労働省の指導の下に、一般社団法人日本パン工業会、および全日本パン協同組合連合会と協同で行った。これによって作成された手引書案を平成30年3月22日に開催された厚生労働省第9回食品衛生管理に関する技術検討会に提出し、内容の報告を行った。今後、同検討会の各委員の意見を考慮した手引き書案の修正を行い、同検討会に再提出する。
8. AIB スタッフカンファレンス（平成29年3月13日～15日、上海）に小水峻を派遣した。
9. AIB 認定食品衛生監査員の候補生 2 名（安藤善一、久世光佐子）を約 6 ヶ月間の研修を通して、監査員として認定した。

#### IV. JIB ウェブメンバー制度事業

「もっと製パンを知りたい」という個人の皆様からの要望に応え、当研究所の「ファン作り」を推進することを目的に、「パンのレシピデータベース」および「技術資料データベース」の使用、製パン技術誌「P a i n」の配布、各種製パン技術セミナー受講料の減額等の特典がある「JIB ウェブメンバー制度事業」を企画し、平成 30 年 2 月 1 日から「ウェブメンバー」（議決権を持たない個人）の募集を開始した。本年度の新規メンバーは 54 名であった。

#### V. 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。

#### VI. 理事会、総会、四役会、監事・理事協議会等（時系列で記載）

平成 29 年 5 月 18 日

##### ・第 8 回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室

内 容 平成 28 年度事業報告並びに計算書類の説明  
平成 28 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29年5月23日

・平成29年度 第1回四役会

開催場所 KKRホテル東京

内 容 5月31日開催理事会議案の事前審議

第1号議案 第68期事業報告並びに計算書類承認の件

第2号議案 平成28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15日に開催し上記内容の精査を実施している。)

平成29年5月31日

・平成29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68期事業報告並びに計算書類承認の件

第2号議案 平成28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23名 欠席4名

監事出席2名 欠席1名

平成29年6月23日

・平成29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68期事業報告並びに計算書類承認の件

第2号議案 改選期に伴う理事及び監事選任の件

報告事項 平成28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131名(代理出席及び委任状含む)

理事出席15名 欠席12名

監事出席2名 欠席1名

・総会后臨時理事会

決議事項 第1号議案 代表理事(理事長)並びに役付き理事(副理事長、専務理事、常務理事)選定の件

出席者等 決議に必要な出席理事の数14名 出席18名 欠席9名。

監事出席2名 欠席1名

平成 29 年 11 月 17 日

- ・平成 29 年度 第 2 回四役会

開催場所 KKR ホテル東京

内 容 平成 29 年度上期事業進捗状況  
平成 29 年度上期収支状況及び年間収支見通し  
平成 29 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 11 月 1 日に開催し上記内容の精査を実施している。）

平成 29 年 12 月 8 日

- ・第 9 回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室

内 容 平成 29 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 12 月 26 日

- ・平成 29 年度 第 3 回四役会（懇親会）

開催場所 KKR ホテル東京

内 容 今後の取組みテーマについての協議

平成 30 年 3 月 7 日

- ・平成 29 年度 第 4 回四役会

開催場所 KKR ホテル東京

内 容 3 月 15 日開催理事会議案の事前審議  
第 1 号議案 平成 30 年度（第 70 期）事業計画（案）承認の件  
第 2 号議案 平成 30 年度（第 70 期）収支予算（案）承認の件  
第 3 号議案 平成 29 年度新規会員入会承認の件  
「定款一部変更の件」の審議

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 30 年 3 月 15 日

- ・平成 29 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 30 年度（第 70 期）事業計画（案）承認の件  
第 2 号議案 平成 30 年度（第 70 期）収支予算（案）承認の件  
第 3 号議案 平成 29 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 20 名 欠席 7 名  
監事出席 1 名 欠席 2 名

**VII. 事業報告の附属明細書について**

第 69 期（平成 29 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 30 年 5 月 18 日

一般社団法人日本パン技術研究所

以上