

第 72 期(2020 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、事業計画に基づき、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。本年度は新型コロナウイルス感染症の流行に適切に対応するために、計画していた事業の実施を大幅に減少した。

I. 教育事業

1. 新型コロナウイルス感染症の流行と緊急事態宣言などの行政の指導に対応して、実施を計画していた以下の事業を中止した。

- (1) 製パン技術教育コース（本科 100 日間）：4 月 21 日～7 月 28 日
- (2) 製パン技術基礎コース（6 日間）：5 月 18 日～5 月 23 日
- (3) リテイルベーカリー製パン技術教育コース（10 日間）：5 月 26 日～3 月 2 日
- (4) 製パン技術基礎コース（6 日間）：9 月 14 日～9 月 19 日
- (5) 発酵種アドバンスコース（5 日間）：10 月 19 日～10 月 23 日
- (6) 冷凍生地アドバンスコース（5 日間）：2 月 15 日～2 月 19 日
- (7) JIB ウェブメンバー限定製パン講習会（1 日間）

なお、中止期間を利用して 9 月から再開する事業の新型コロナウイルス感染症防止対策の適切な準備と職員の専門性を高める取り組みを実施した。

2. 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、新型コロナウイルス感染症防止対策を徹底して、以下の通り実施した。

- (1) 上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 2 回実施し、合計 76 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 217 期： 2020 年 9 月 1 日～ 12 月 8 日 42 名

第 218 期： 2021 年 1 月 12 日～ 4 月 20 日 34 名

② 派遣企業

大手製パン業	44 名	57.9%
中小製パン業	4 名	5.3%
関連業界	15 名	19.7%
その他(外国を含む)	13 名	17.1%

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； 31.8 才

平均実技経験年数； 4.7 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 68 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 1 回実施し、合計 26 名の受講生の技術指導を行った。

本年度の教育期間は以下の通りである。

第 37 期： 2021 年 2 月 1 日～6 日

3. 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。

4. 月刊機関誌『PAIN』を編集、発行し、毎月 900 部を配布した。

5. (株) JIB の出版事業に協力し、「スペイン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. 新型コロナウイルス感染症の流行に対応して、実施を計画していた以下の事業を中止した。

(1) 研究会 年間 8 回

(2) 特別研究会 (ワークショップ) 年間 1 回

2. 学校パン給食推進協議会の依頼により、学校給食パンの品質を改善するための支援を実施した。本年度は岐阜県の教育委員会および学校給食栄養士に提案するために準備している新規学校給食パンの内容を岐阜県の学校給食の要求事項に対応出来るように改良を行った。改良したパンの提案を令和3年2月13日に実施する計画であったが、新型コロナウイルス感染症の流行のために延期となった。

3. (一社) 日本パン工業会の依頼を受け、パンに微量検出されるグリホサートの安全性について見解を作成し、同会に報告した。

4. 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。本年度は飯島藤十郎記念食品科学振興財団の助成を受けて「パン食と健康」コーナーを以下のように充実化した。

(1) わかりやすい栄養学

① 機能性食品表示 [A4 : 2ページ]

- ② 日本人の食事摂取基準2020年版による変更点に関する補足 [A4 : 6ページ]
 - ③ ナッツの栄養と機能 [A4 : 3ページ]
 - ④ レーズンの栄養と機能 [A4 : 4ページ]
 - ⑤ 世界のチーズ (1) —チーズの種類— [A4 : 5ページ]
 - ⑥ 世界のチーズ (2) —チーズの栄養と機能— [A4 : 5ページ]
 - ⑦ 時間栄養学 (1) [A4 : 5ページ]
 - ⑧ 時間栄養学 (2) [A4 : 5ページ]
- (2) 健康志向のパン
- ① 古代小麦と健康 [A4 : 4ページ]
 - ② 発芽小麦とは [A4 : 3ページ]
 - ③ セリアック病とグルテンについて [A4 : 4ページ]
 - ④ サワー種製パン (1) —FODMAPの分解— [A4 : 4ページ]
 - ⑤ サワー種製パン (2) —フィチン酸の分解— [A4 : 3ページ]
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「多分割画像処理法を用いた画像解析によるパン切片面の気泡数測定法」の実用性の検討を5件実施した。
 - (2) 製パンの合理化及びパンの高品質化を支援する目的で、発酵種の利用に関する研究を継続的に実施した。本年度は、少量のルバン種だけを発酵源とする製パン法を開発した。この内容を発酵種アドバンスコースの教材に追加する。
 - (3) 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澱粉ゲルに及ぼす影響について研究した結果、老化の遅延効果を確認した。
 - (4) 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。本年度は白粒全粒小麦が赤粒全粒小麦よりもパンの嗜好性を高めることを確認し、その内容を技術資料 (No. 874 号) にまとめて会員企業に報告した。また、全粒粉 100%生地 of 脆弱化に及ぼすフィチン酸とフェルラ酸の影響について研究を開始した。
 - (5) 欧州で健康的で自然に優しい製パン方法として拡大している「リスペクト法」について、情報を収集し、その特徴を把握するための試作を実施した。
 - (6) リテイルベーカーリーならではの製パンを支援する目的で、冷蔵発酵法による多加水パン「JIB チャバッタ」を開発し、その内容を製パン技術教育コースで紹介した。
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。

委託先	試験内容
物産フードサイエンス（株）	アミログラフ試験
ピュラトスジャパン（株）	ファリノグラフ試験

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	実施日
公益財団法人長野県学校給食会	学校給食パン審査会 (2回実施)	7月20日
		12月4日
公益財団法人神奈川県学校給食会	学校給食パン審査会	12月24日

8. 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。

5月	No. 867	AIB監査員の視点によるFSSC22000
6月	No. 868	ベーカリー食品の食感をデザインするための 澱粉の活用法と食感評価
7月	No. 869	生地冷蔵法に関する研究（2）
8月	No. 870	各種改良成分がデニッシュブレッドの品質に及ぼす影響
9月	No. 871	世界の食のエビデンスが示す穀物とパンの可能性 ～穀物摂取が健康に果たす意味と機能の再確認～
10月	No. 872	グルテンを含まない古代穀物（1）
11月	No. 873	グルテンを含まない古代穀物（2）
12月	No. 874	全粒粉パンの嗜好性改良のための 白粒全粒粉の優位性の確認
1月	No. 875	グルテンを含まない古代穀物（3）
2月	No. 876	サワー種の技術 — 健康的な食品のための伝統的な方法 —
3月	No. 877	グルテンを含まない古代穀物（4）

Ⅲ. フードセーフティ事業

1. 新型コロナウイルス感染症の流行に対応して、実施を計画していた以下の事業を中止した。
- (1) 第18回 HACCP 構築セミナー
 - (2) 第37回 AIB フードセーフティセミナー

(3) 第 38 回 AIB フードセーフティセミナー

(4) 第 6 回自主検査セミナー

また、新型コロナウイルス感染症の流行の影響によって、主事業である AIB フードセーフティ監査事業の利用が顕著に減少した。監査活動が減少した期間は職員の専門性を高める取り組みに利用した。

2. 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 239 事業所で実施した。実施日数は 415 日であった。前年実績と比較すると、事業所数で-33.6%、実施日数で-32.4%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	事業所数計
製パン	12 (28)	15 (21)	14 (16)	41 (65)
製粉・ミックス	11 (10)	2 (13)	14 (31)	27 (54)
油脂・マーガリン	0 (1)	1 (3)	5 (9)	6 (13)
イースト・フィリング	0 (0)	3 (3)	0 (1)	3 (4)
精米	4 (8)	1 (2)	1 (1)	6 (11)
乳製品	0 (6)	0 (2)	4 (4)	4 (12)
菓子・スナック・冷菓	14 (20)	15 (13)	1 (5)	30 (38)
中食・加工調理食品	2 (2)	41 (45)	0 (0)	43 (47)
添加物・調味料・香料	0 (0)	5 (5)	0 (0)	5 (5)
食肉加工	0 (2)	9 (14)	4 (1)	13 (17)
麺・パスタ	4 (7)	1 (1)	1 (0)	6 (8)
包装資材	0 (2)	0 (5)	0 (0)	0 (7)
リテール	2 (2)	7 (13)	0 (0)	9 (15)
流通倉庫	1 (3)	10 (18)	0 (0)	11 (21)
飲料	0 (2)	20 (16)	0 (0)	20 (18)
その他	0 (4)	10 (15)	5 (6)	15 (25)

3. (一財) 食品安全マネジメント協会 (JFSM) が管理運営する JFS-A/B 規格の認証/適合証明組織として、JFS-B 規格の監査を実施した。本監査に関しては AIB 監査の利用事業所が容易に認証を受けることが出来るスキームを構築している。本年度は AIB 監査との同時監査を 51 事業所(対前年+75.9%)に対して行った。また、JFS-B 規格単独監査を 15 事業所(対前年+650.0%)に対して行った。本事業は前年度から開始した新しい事業であるが、新型コロナウイルス感染症が流行する中

であっても好評であった。

4. GFSI の認証期間である AIB の下で、FSSC22000 審査を 9 事業所 (対前年+80.0%) に対して合計 20 日間 (対前年+53.8%) 実施した。本事業は前年度から開始した新しい事業であるが、好評であり、今後ニーズが高まることが予測される。そこで、FSSC22000 審査資格保有者を 1 名から 2 名に増員するための研修を実施した。
5. 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、同会会員 45 事業所に対して「全パン連フードセーフティ監査」を実施した。前年実績と比較すると-34.8%であった。
6. 会員企業の食品衛生管理の改善・向上を支援する目的で、「会員企業の基準に基づくフードセーフティ監査」および「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。前年実績と比較すると-77.3%であった。
7. 全パン連の依頼を受け HACCP 制度化に向けた「学校給食委託米飯の手引書」を作成した。

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した「JIB ウェブメンバー制度事業」を実施した。令和 3 年 3 月 31 日時点の「ウェブメンバー」登録者数は 117 名であった。

V. 理事会、総会、四役会、監事・理事協議会等 (時系列で記載)

2020 年 5 月 8 日

- ・第 13 回 監事・理事協議会 (新型コロナウイルス感染防止のため書面審議にて開催)
開催場所 書面審議
内 容 2019 年度事業報告並びに計算書類の審議
2019 年度公益目的支出計画実施報告書の審議
審議を行い監事による業務監査を実施
審議者 監事 2 名 監事代理 1 名
理事長、副理事長 1 名、専務理事、常務理事、管理部長

2020 年 5 月 19 日

- ・2020 年度 第 1 回四役会
開催場所 山崎製パン(株)会議室を拠点とする WEB 会議での開催
内 容 5 月 27 日開催理事会議案の事前審議

第1号議案 第71期事業報告並びに計算書類承認の件
第2号議案 2019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

2020年5月27日

・2020年度 第1回通常理事会
開催場所 山崎製パン(株)会議室を拠点とするWEB会議での開催
決議事項 第1号議案 第71期事業報告並びに計算書類承認の件
第2号議案 2019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20名 欠席7名
監事出席2名 欠席1名

2020年6月15日

・2020年度 通常総会
開催場所 山崎製パン(株)会議室を拠点とするWEB会議での開催
決議事項 第1号議案 第71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
第3号議案 退任常勤理事に対し退職慰労金贈呈の件
報告事項 2019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 88名 出席124名(議決権行使を含む)
理事出席19名 欠席8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 役付理事(専務理事)選定の件
第2号議案 退任常勤理事に対し退職慰労金贈呈の件
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2名 欠席1名

2020年11月17日

・2020年度 第2回四役会
開催場所 KKRホテル東京
内 容 2020年度上期事業進捗状況
2020年度上期収支実績及び下期・年間収支見通し
「公益目的支出計画」完了見込報告
2020年度新規会員入会状況(4月～10月末)
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5日に開催し上記内容の精査を実施している。)

2020年12月10日

・第14回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室を拠点とするWEB会議での開催
内 容 2020年度上期事業進捗状況及び収支状況の説明
「公益目的支出計画」完了見込報告
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2名 監事代理1名
理事長、副理事長1名、専務理事、常務理事、管理部長

2021年3月11日

・2020年度 第3回四役会

開催場所 ホテルグランドパレス
内 容 3月18日開催予定の理事会議案の事前審議
第1号議案 2021年度(第73期)事業計画(案)承認の件
第2号議案 2021年度(第73期)収支予算(案)承認の件
第3号議案 2020年度新規会員入会承認の件
「パン食普及協議会」への会員加入の件

2021年3月18日

・2020年度 第2回通常理事会

開催場所 ホテルグランドパレス
決議事項 第1号議案 2021年度(第73期)事業計画(案)承認の件
第2号議案 2021年度(第73期)収支予算(案)承認の件
第3号議案 2020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 欠席1名

VI. 事業報告の附属明細書について

第72期(2020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。

2021年5月11日
一般社団法人日本パン技術研究所

以上