

製パン技術並びに食品衛生管理技術の教育、研究機関として、国民生活の安定向上とパンおよび関連産業の発展に貢献することを目的に、事業計画に基づき、以下の製パン技術事業並びにフードセーフティ事業を実施した。

## I. 製パン技術事業

製パン技術の進歩、多様化やパン市場の変化に対応した各種製パン技術教育コースを実施し、製パン技術者の育成に努めた。また、パン産業の諸課題に関する研究調査活動、会員企業をはじめとするパン産業の関係者への情報の提供、(一社)日本パン工業会および全日本パン協同組合連合会(以後全パン連と略記する)等の製パンに関する関係諸団体の事業への協力、および消費者へのパンあるいはパン食に関する有益な情報の提供を実施した。

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、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3回実施し、合計105名の受講者の技術指導を行った。

本年度の各期の教育期間、受講者派遣企業および受講者の平均年齢と実技経験年数は以下の①～③に示した通りである。

### ① 教育期間

第219期：	2021年4月27日～8月3日	33名
第220期：	2021年8月31日～12月7日	35名
第221期：	2022年1月11日～4月19日	37名

### ② 派遣企業

大手製パン業	75名	71.4%
中小製パン業	2名	1.9%
関連業界	16名	15.2%
その他(外国を含む)	12名	11.5%

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 受講者の平均年齢；31.7才、平均実技経験年数；5.5年

本コースは当研究所創立以来の基盤事業であり、21世紀のパン産業を牽引する製パン技術者を育成できるように研修内容の改善を進めて来ているが、近年は製パン事業所での人手不足問題の進行によって受講者数が減少している。このような状況の中で、前年は新型コロナウイルス感染症の流行に対応してコースを1回中止しているため、本年度の受講者数は対前年+29名であった。

- (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 94 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 (5 日間)」を年 3 回実施し、合計 109 名の受講者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 38 回： 2021 年 5 月 10 日～ 5 月 14 日 39 名  
第 39 回： 2021 年 9 月 10 日～ 9 月 17 日 42 名  
第 40 回： 2022 年 1 月 31 日～ 2 月 4 日 28 名  
前年は新型コロナウイルス感染症の流行に対応してコースを 2 回中止しているため、本年度の受講者数は対前年+83 名であった。
- (4) 製パン技術者の専門性の高度化を支援する目的で、前年は新型コロナウイルス感染症の流行に対応して中止した「発酵種アドバンスコース (5 日間)」を 2021 年 10 月 18 日～22 日に実施し、受講者数は 36 名であった。また、「冷凍生地アドバンスコース (5 日間)」は開催予定時期に新型コロナウイルス感染症の流行が拡大したため、前年同様に中止した。
- (5) リテールベーカリーの製パン技術者の専門性の高度化を支援する目的で、前年は新型コロナウイルス感染症の流行に対応して中止した 1 日/月の研修を年間 10 回行う「リテールベーカリー製パン技術教育コース」を実施した。受講者数は 28 名であった。
- (6) 海外製パンセミナー、および JIB ウェブメンバー限定製パン講習会は新型コロナウイルス感染症の流行に対応して中止した。
2. リテールベーカリーで働く製パン技術者の多くは日程的に当研究所の各種製パン技術教育コースを利用する事が困難である。そこで、パン食普及協議会の支援を受けてリテールベーカリーで働く製パン技術者がインターネット上で手軽に製パン技術の伝統と最新を研修することができる「リテールベーカリー製パン技術WEB教育コース」を開発した。本コースは製パン実技 (動画)、製パン理論、製パン原材料、その他の知識の 4 項目で構成されていて、1 回の受講時間は約 30 時間であるが、リテールベーカリーが余裕を持って繰り返し受講できるように受講期間を最長 8 ヶ月とした。本コースでは受講終了時に資格認定試験を実施し、合格者に「JIB Certified Retail Baker (JIB 認定リテールベーカリー)」の資格と店頭に掲げる資格認定証書を授与する。受講費用はリテールベーカリーが受講し易いこととコースの運営経費を考慮して 68,000 円 (税込) とした。本コースは 2022 年度の上期に広報活動を行なった後、9 月 1 日から開始する。

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（株）JIBと協同で編集、発行し、会員企業およびJIBウェブメンバーに毎月約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。
6. 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) リスペクト法が提唱する「健康に寄与できるパン」①、②（8ページ）
  - (2) リスペクト法によるフランスパンなどの製造方法と栄養的な価値（8ページ）
  - (3) 日本の食文化とパン①、②（8ページ）
  - (4) パンと料理①、② イタリア（6ページ）
7. 製パンおよ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、およ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「気泡数の測定事例と目視評価との相関性」の検討結果を技術資料（No. 888号）にまとめて会員企業に報告した。
  - (2) 製パンの合理化およ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、フランスで新規に開発された製パン法であるリスペクト法へのルヴァン種の利用について研究した。
  - (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の糊化度とグリアジンの凝集を抑制することを確認した。
  - (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100%全粒小麦粉パンの品質改善に油脂や卵配合量の増量が有効であることを確認した。今後この内容を詳細に検討する計画である。

8. パンおよび食品全般に亘る先端情報の調査収集と啓発を目的に、専門家の講演による研究会を従来年間8回企画し、実施しているが、本年度は新型コロナウイルス感染症の流行に対応して、以下に示す1回を企画し、11月12日に実施した。

講演会演題	講師	受講者数
「新規マルトテトラオース生成酵素並びに新規キシラナーゼの特徴と製菓製パン分野への応用」	ダニスコジャパン（株） 風見 眞 氏	52名

また、当研究所会員相互の情報交換活動推進の一環として従来年間1回実施しているワークショップは、新型コロナウイルス感染症の流行に対応して中止した。

9. 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
DKSH ジャパン（株）	生地物性および製パン試験
ピュラトスジャパン（株）	製パン試験
（株）はくばく	生地物性試験

10. 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および審査を以下の通り実施した。

依頼先	実施日
公益財団法人神奈川県学校給食会	5月25日
公益財団法人長野県学校給食会	7月2日
公益財団法人東京都学校給食会	10月1日
公益財団法人長野県学校給食会	12月3日

11. 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や情報を編集した“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. 878	グルテンを含まない古代穀物（5）
5月	No. 879	生地玉冷蔵に於ける発酵種効果の確認
6月	No. 880	グルテンを含まない古代穀物（6）
7月	No. 881	グルテンを含まない古代穀物（7）
8月	No. 882	グルテンを含まない古代穀物（8）
10月	No. 883	グルテンを含まない古代穀物（9）
11月	No. 884	オーバーナイト製パン法における中温帯利用に関する研究
12月	No. 885	サワー種中の乳酸菌の違いが製パンに与える影響
1月	No. 886	グルテンを含まない古代穀物（10）
2月	No. 887	JFS-B監査および適合証明について

12. 当研究所の「ファン作り」を推進することを目的に、数種類の特典がある「JIB ウェブメンバー」（議決権を持たない個人）を幅広く募集した。2022年3月31日時点の本メンバー登録者数は117名であった。

## II. 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および監査」を、以下の通り 295 事業所で実施した。実施日数は 538 日であった。前年よりも新型コロナウイルス感染症の影響が軽減したため、前年実績と比較すると、事業所数ベースで+23.4%、実施日数ベースで+29.6%であった。また、新型コロナウイルス感染症の影響がない前々年と比較すると、事業所数ベースで-18.1%、実施日数ベースで-12.4%であり、新型コロナウイルス感染症の影響が本年度も認められた。

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

業種	指導	監査	IO	事業所数計
製パン	13 ( 12 )	28 ( 15 )	9 ( 14 )	50 ( 41 )
製粉・ミックス	5 ( 11 )	5 ( 2 )	24 ( 14 )	34 ( 27 )
油脂・マーガリン	0 ( 0 )	0 ( 1 )	5 ( 5 )	5 ( 6 )
イースト・フィリング	0 ( 0 )	1 ( 3 )	3 ( 0 )	4 ( 3 )
精米	8 ( 4 )	1 ( 1 )	1 ( 1 )	10 ( 6 )
乳製品	0 ( 0 )	1 ( 0 )	4 ( 4 )	5 ( 4 )
菓子・スナック・冷菓	15 ( 14 )	10 ( 15 )	6 ( 1 )	31 ( 30 )
中食・加工調理食品	1 ( 2 )	54 ( 41 )	0 ( 0 )	55 ( 43 )
添加物・調味料・香料	0 ( 0 )	4 ( 5 )	2 ( 0 )	6 ( 5 )
食肉加工	7 ( 0 )	8 ( 9 )	5 ( 4 )	20 ( 13 )
麺・パスタ	3 ( 4 )	7 ( 1 )	1 ( 1 )	11 ( 6 )
包装資材	1 ( 0 )	2 ( 0 )	0 ( 0 )	3 ( 0 )
リテール	0 ( 2 )	10 ( 7 )	0 ( 0 )	10 ( 9 )
流通倉庫	2 ( 1 )	17 ( 10 )	0 ( 0 )	19 ( 11 )
飲料	0 ( 0 )	18 ( 20 )	0 ( 0 )	18 ( 20 )
その他	0 ( 0 )	10 ( 10 )	4 ( 5 )	14 ( 15 )
<b>合計</b>	<b>55 ( 50 )</b>	<b>176 ( 140 )</b>	<b>64 ( 49 )</b>	<b>295 ( 239 )</b>

( ) 内は前年度実績

2. 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 55 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。新型コロナウイルス感染症の影響が強かった前年実績と比較すると+22.2%であった。
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 77 事業所に対して行った。前年実績と比較すると+51.0%であった。また、JFS-B 規格単独監査を 29 事業所に対して行った。前年実績と比較すると+93.3%であった。本事業は 2019 年度から開始した事業であるが、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 17 事業所に対して合計 49.5 日間実施した。前年実績と比較すると、事業所数ベースで+88.9%、実施日数ベースで+147.5%であった。本事業は 2019 年度から開始した事業であるが、好評のためニーズが高まっている。そこで、FSSC22000 審査資格保有者を 1 名から 2 名に増員した。
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、「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 31 事業所で実施した。前年実績と比較すると+55.0%であった。
6. 前年度は新型コロナウイルスの影響で開催しなかった AIB フードセーフティセミナー (2 日間) を、感染症防止対策を徹底して、以下に示す通り 4 回開催した。受講者数は合計 128 名であった。

#### 2021 年度 AIB フードセーフティセミナー

- (1) 第 40 回 2021 年 4 月 22 日～23 日 受講者数 42 名
- (2) 第 41 回 2021 年 8 月 5 日～ 6 日 受講者数 19 名
- (3) 第 42 回 2021 年 8 月 26 日～27 日 受講者数 13 名
- (4) 第 43 回 2021 年 12 月 9 日～10 日 受講者数 54 名

なお、演習形式で行われる HACCP セミナーおよび自主検査強化セミナーは、新型コロナウイルス感染のリスクが高まるため、本年度は中止した。

### Ⅲ. 理事会、総会、四役会、監事・理事協議会等 (時系列で記載)

2021 年 5 月 17 日

・第 15 回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室 (WEB 会議併用)

内 容 2020 年度事業報告並びに計算書類の説明  
2020 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 2 名  
理事長、副理事長 1 名、専務理事、常務理事、管理部長

2021 年 5 月 19 日

- ・ 2021 年度 第 1 回四役会
- 開催場所 KKR ホテル東京
- 内 容 5 月 26 日開催理事会議案の事前審議
- 第 1 号議案 第 72 期事業報告並びに計算書類承認の件
  - 第 2 号議案 2020 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 12 日に開催し上記内容の精査を実施している。)

2021 年 5 月 26 日

- ・ 2021 年度 第 1 回通常理事会
- 開催場所 如水会館 (WEB 会議併用)
- 決議事項 第 1 号議案 第 72 期事業報告並びに計算書類承認の件  
第 2 号議案 2020 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 22 名 欠席 5 名  
監事出席 2 名 欠席 1 名

2021 年 6 月 23 日

- ・ 2021 年度 通常総会
- 開催場所 如水会館 (WEB 会議併用)
- 決議事項 第 1 号議案 第 72 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 2020 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 126 名 (代理出席及び委任状含む)  
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 役付理事選定の件
- 出席者 決議に必要な出席理事の数 14 名 出席 19 名 欠席 8 名  
監事出席 2 名 欠席 1 名

2021年9月27日

・2021年度 第2回四役会

開催場所 KKRホテル東京

内 容 2021年度上期事業進捗状況  
2021年度収支上期見通し・収支年間見通し  
当研究所保有「藤寮」の閉鎖検討の件

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9月14日に開催し上記内容の精査を実施している。)

2021年12月2日

・第16回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室（WEB会議併用）

内 容 2021年度上半期事業進捗状況及び収支状況の説明  
藤寮閉鎖の件  
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

2022年3月9日

・2021年度 第3回四役会

開催場所 KKRホテル東京

内 容 3月15日開催予定の理事会議案の事前審議  
第1号議案 2022年度（第74期）事業計画（案）承認の件  
第2号議案 2022年度（第74期）収支予算（案）承認の件  
第3号議案 2021年度新規会員入会承認の件  
報告事項 藤寮閉鎖の件

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3月3日に開催し上記内容の精査を実施している。)

2022年3月15日

・2021年度 第2回通常理事会

開催場所 如水会館（WEB会議併用）

決議事項 第1号議案 2022年度（第74期）事業計画（案）承認の件  
第2号議案 2022年度（第74期）収支予算（案）承認の件  
第3号議案 2021年度新規会員入会承認の件  
報告事項 藤寮閉鎖の件

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19名 欠席8名

監事出席2名 欠席1名

#### IV. 事業報告の附属明細書について

第73期（2021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。

2022年5月9日  
一般社団法人日本パン技術研究所

以上