

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、以下の製パン技術教育事業並びにフードセーフティ事業を実施した。

## I. 製パン技術教育事業

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(以後パン工業会と略記する)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108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231期：	2025年4月29日～8月5日	35名(対前年-2名)
第232期：	2025年9月2日～12月9日	36名(対前年-15名)
第233期：	2026年1月6日～4月14日	37名(対前年-12名)

### ② 派遣企業

大手製パン業	76名	70%
中小製パン業	3名	3%
関連業界	12名	11%
その他(外国を含む)	17名	16%

注：大手製パン業は(一社)日本パン工業会会員企業を対象。

### ③ 受講者の平均年齢；31.0歳、平均実技経験年数；5.9年

本コースは当研究所創立以来の基盤事業であり、研修内容の充実化を進めているが、近年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おり、今期の受講者数は対前期-29名であった。このような状況の中で、本コースの健全な運営を継続できるように、2026年度から受講費の10%の値上げと寮費の実費化を実施する。

- (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 95 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 91 名の受講者の技術指導を行った。  
今期の教育期間は以下の通りである。  
第 50 回： 2025 年 5 月 12 日～ 5 月 16 日 34 名 (対前年+4 名)  
第 51 回： 2025 年 9 月 29 日～ 10 月 3 日 29 名 (対前年 -7 名)  
第 52 回： 2026 年 1 月 26 日～ 1 月 30 日 28 名 (対前年 -7 名)  
本コースは、短期間で利用し易いために、受講者数の減少は比較的少なく、今期の受講者数は対前期-10 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、「発酵種アドバンスコース (5 日間)」を 2025 年 10 月 20 日～24 日に実施し、受講者数は 21 名 (対前年増減なし) であった。また、「冷凍技術アドバンスコース (5 日間)」を 2026 年 2 月 16 日～2 月 20 日に実施し、受講者数は 29 名 (対前期 +8 名) であった。
- (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、月に 1 日の研修を年間 10 回行う「リテールアドバンスコース」を実施し、受講者数は 23 名 (対前期 +5 名) であった。
- (6) JIB ウェブメンバー限定製パン講習会を 2025 年 12 月 16 日に実施し、受講者数は 19 名 (対前期 +7 名) であった。
- (7) 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、2022 年 9 月 1 日に開講した。今期の本コースの受講者数は 100 名を目標としたが 39 名 (対前期 -19 名) であった。この受講者不足の原因について検討した結果、受講プログラムが厳格過ぎると考えられたため、今期中に受講プログラムの簡易化、受講期間の延長、受講費用の軽減など、リテールベーカリーで働く製パン技術者が利用し易くなるように改善を実施した。今後、この改善内容を中心に本コースの広報活動を強化する計画である。なお、今期中に本コースの終了時試験に合格した 21 名に「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した。

- (8) 元紀伊國屋製パン工場長 小田嶋恭之助先生を講師に迎え、「日本のパンの黎明期を牽引した製パン技術の伝承」と題した夏季製パンセミナーを8月27日に実施した。セミナー参加者総数は63名であった。ホップス種イギリスパンなど、独自の発酵種を使用した8種類の個性豊かなパンの伝統的な製造方法と品質の特徴を紹介して頂き、受講者に大変に好評であった。
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や技術資料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した。
  3. 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。
  4. 第51回海外研修視察ツアーを2025年5月に実施した。参加者総数は13名で、当研究所からは2名が参加した。主な内容は、デュッセルドルフでのiba展2025視察、ヴァインハイム国立製パン学校での製パン実技研修、ボン及びコペンハーゲンでの市場調査、ノボネシス社での製パン用酵素に関するセミナーの受講、テート&ライル社でのペクチンに関するセミナーの受講と工場見学であった。ドイツ及びデンマークの製パンに関連する多数の事項に触れることができ、参加者にとって充実した研修になった。
  5. 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。今期は当研究所が学校給食パンの高品質化を進める目的で開発した新規学校給食パン製法が岐阜県で正式に採用された結果を受けて、同製法の全国展開に向けた取り組みを開始した。2025年8月に愛知県、大阪府、鹿児島県、3月に兵庫県の学校給食パン米飯協同組合の依頼を受けて、各地で新規学校給食パン製法の講習会を実施し、全ての組合から新規学校給食パン製法の効果に対して高い評価を得た。学校給食パンには国産小麦の利用が推奨されているが、都道府県毎に国産小麦の品種や使用割合が異なり、小麦粉の製パン適性が異なる。今期の取り組みによって、製パン適性が多岐にわたる学校給食パン用小麦粉に新規学校給食パン製法が極めて有効に機能することが確認できた。
  6. 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。今期は(公財)飯島藤十郎食品科学振興財団(以後飯島財団と略記する)の特定研究への助成を受けて、以下の研究調査を山崎製パン(株)中央研究所と共同で実施した。
- (1) 製パンにおける食塩の機能および減塩パンの品質向上に関する科学的な情報を提供する目的で、「製パンにおける食塩の機能の客観的な把握とサワー種を用いた減

塩パンの品質改善に関する研究」を継続実施した。今期は 50%減塩した食パンの品質に 3 種類の乳酸菌株 (*L. fermentum*, *L. plantarum*, *L. reuteri*) をスターターとして調整したサワー種が及ぼす影響について、サワー種の配合量を変動して、中種法及び小麦粉液種法を用いて検討した。何れのサワー種も配合量が対小麦粉 10%以上になると、生地物性が軟弱でベタつき易くなり、製パン性が低下することが認められた。そこで、製パン性が確保できるサワー種 5%配合のパンを各製法で製造し、厳格な官能試験を実施したが、サワー種が減塩パンの食味改善に及ぼす効果は認められなかった。各サワー種はそれぞれ個性的な風味と香りを有しており、サワー種配合量を増加すれば減塩パンの食味に及ぼす影響を官能試験で評価できると推察される。そこで、来期はサワー種を増量した減塩食パンについて、食味に特化した官能試験を実施し、3 種類の乳酸菌株が減塩パンの食味に及ぼす効果を明確に把握する計画である。また、その原因を遊離アミノ酸量及び残存有機酸量の分析によって明らかにすると共に、サワー種を増量した生地の製パン性の改善を検討する。

- (2) 国産小麦を利用したパンの高品質化に貢献することを目的に、「低アミロース国産小麦の製パンへの利用に関する研究」を実施した。低アミロース国産小麦はパンの食感をもちもちとさせるユニークな機能を有していることが前期の研究で明らかになっている。今期は、低アミロース国産小麦の特性が品種、栽培地、栽培年次にどのような影響を受けるのかを明らかにする目的で、栽培地、栽培年次の異なる国産低アミロース小麦「つるぴかり」と「チクゴイズミ」を製粉した小麦粉を用いて多加水ペースト生地製法及び湯種法による製パン試験を実施し、生地物性とパンの性状を比較検討した結果、顕著な差異は認められなかった。この結果より、現状の主要国産低アミロース小麦である「つるぴかり」と「チクゴイズミ」は代替可能であり、安定して製パンに利用できることが確認された。なお、国産小麦に関連して前々期に作成した「国産小麦の製パンへの利用に関する手引書」は当研究所会員企業以外に対しては実費で販売しているが、好評であり、今期までの販売数が約 500 冊になった。
7. 将来的な資源制約や環境問題等を背景に、「循環経済（サーキュラーエコノミー）」への移行が国内外で始まっており、食品用プラスチック製容器包装に再生プラスチックの利用が推奨される動向がある。このような中で、パン用プラスチック製容器包装への再生プラスチック利用について、科学的根拠に基づき、品質・安全・供給・コスト面等から具体的に何ができ得るか、あるいは何ができないか、課題は何かをとりまとめることを目的に、パン工業会と共同で「パン包装再生プラスチック利用研究委員会」を 2025 年 9 月に立ち上げた。本委員会は飯島財団の特定研究への助成を受けて、上記目的に対する成果を発表できるように取り組みを進めている。
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下記に記載したように年間 8 回企画し、実施した。

講演会演題	講師	参加人数
2025年4月 「触る触感と食べる食感」 化粧品・食品の摩擦ダイナミクスと テクスチャー	山形大学 野々村 美宗 氏	56名
2025年5月 「2021年にHACCP導入！」 微生物規格と消費期限の基準に残され た課題	東京海洋大学 木村 凡 氏	28名
2025年6月 「ベーカリーにおける酵素の活用」 酵素は食品加工における縁の下の 力持ち	長瀬産業（株） 西本 幸史 氏	55名
2025年8月（2課題） 「何故、ネズミが問題になるのか？」  「ネズミの被害を抑えるには」	イカリ消毒（株） 生田 秀 氏 （株）シー・アイ・シー 嶋田 崇 氏	36名
2025年9月 「水分・温度・成分による澱粉加工食品 の食感制御」 クッキー、フライ衣、蒸しケーキを 事例に	広島大学大学院 川井 清司 氏	45名
2025年10月 「食品の機能性とアレルギーについて」 くるみを含むナッツ類を中心に	女子栄養大学 蒲池 桂子 氏	26名
2025年12月 「世界の伝統的なパン菓子製品と それらに適応した設備の紹介」 製造ラインの進化と今後の課題	レオン自動機（株） 菊地芳幸 氏	42名
2026年1月（2課題） 「気付いた時には沢山いる貯穀害虫」  「工場におけるゴキブリ類の管理」	国際衛生（株） 峯岸 利充 氏 （株）フジ環境サービス 田辺 堅太郎氏	35名

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や情報を編集した“技術資料”を9資料作成し、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。

発行月	発行号	タイトル
4月	No.915	黄色ブドウ球菌の食中毒予防について ～黄色ブドウ球菌の制御方法～
5月	No.916	多加水ライ麦パン（ロブロ風）の配合、工程条件が製品の品質に及ぼす影響
6月	No.917	第51回海外研修-ドイツ国立製パン学校(ヴァインハイム)にての実技講習-
7月	No.918	酒種パンの品質に影響を与える変動要因の検証
10月	No.919	北海道産パン用小麦全粒粉の有効性の確認
11月	No.920	新たな製パン法の確率を目指した中麺法の活用
12月	No.921	食品の機能性とアレルギーについてーくるみを含むナッツ類を中心にー
1月	No.922	高歩留小麦を使用したパンの品質向上
2月	No.923	製パン工場における異物等の混入防止のための予防管理のポイント

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 7 件実施した。

依頼先	実施日
(公財) 神奈川県学校給食会	5月8日
(公財) 長野県学校給食会	7月4日、12月25日
(公財) 東京都学校給食会	9月17日
(公財) 広島県学校給食会	10月30日
(公財) 山口県学校給食会	10月31日
(公財) 奈良県学校給食会	11月20日
(公財) 三重県学校給食会	11月21日

11. 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」を募集した。2026年3月31日時点の本メンバー登録者数は122名であった。

12. 会員企業の依頼により、以下に記載した3件の委託試験を実施した。
- ・前田産業（株） ファリノグラフ試験、エクステンソグラフ試験 5月
  - ・日清製粉プレミックス（株）プレミックス原料の機械耐性試験 6月
  - ・沖縄製粉（株） アミログラフ試験 8月

13. 以下に記載した関係諸団体の事業に協力した。

- ① パン食普及協議会
- ② 学校パン給食推進協議会
- ③ CGA 日本支部
- ④ 農林水産省全国流通モデル実証プロジェクト
- ⑤ カルフォルニアレーズン協会

## 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 と略記する）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 340 事業所で実施した。また、収支に直結する実施日数は 586 日であり、対前期+1.8%であった。

今期実施した 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）の事業所の概略を以下に記載した。各分類の中でも、近年普及が進んでいる FSSC22000 認証取得事業所に対して実施している現場の徹底検査のみを実施するインスペクションオンリーが増加傾向にあり、今期は新たに飲料 9 事業所などで AIB 監査が導入された。

### 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	6 ( 9 )	31 ( 27 )	15 ( 13 )	52 ( 49 )
製粉・ミックス	2 ( 8 )	8 ( 9 )	29 ( 30 )	39 ( 47 )
油脂・マーガリン	1 ( 0 )	0 ( 0 )	7 ( 7 )	8 ( 7 )
イースト・フィリング	0 ( 0 )	1 ( 2 )	1 ( 3 )	2 ( 5 )
精米	8 ( 8 )	1 ( 2 )	1 ( 1 )	10 ( 11 )
乳製品	1 ( 4 )	0 ( 0 )	4 ( 4 )	5 ( 8 )
製菓	24 ( 22 )	17 ( 16 )	8 ( 12 )	49 ( 50 )
加工調理食品	7 ( 5 )	51 ( 46 )	2 ( 0 )	60 ( 51 )
添加物・調味料・香料	0 ( 0 )	3 ( 3 )	0 ( 1 )	3 ( 4 )
食肉加工	9 ( 22 )	3 ( 5 )	0 ( 0 )	12 ( 27 )
麺・パスタ	2 ( 5 )	6 ( 6 )	3 ( 2 )	11 ( 13 )
包装資材	0 ( 1 )	1 ( 2 )	0 ( 0 )	1 ( 3 )
リテール	0 ( 0 )	16 ( 15 )	0 ( 0 )	16 ( 15 )
流通倉庫	3 ( 1 )	8 ( 9 )	1 ( 0 )	12 ( 10 )
飲料	0 ( 0 )	29 ( 27 )	9 ( 0 )	38 ( 27 )
その他	3 ( 2 )	11 ( 13 )	8 ( 6 )	22 ( 21 )

( ) 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 48 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。本事業は近年減少傾向になっていたが、今期の実施日数は 25 日であり、対前期+31.6%であった。これは学校給食パン製造事業所の食品衛生管理が見直しされた結果であると推察される。今後も、同会会員の食品衛生管理体制の強化に協力して行く。
3. JFSM が管理運営する JFS-A/B 規格の監査／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。今期は AIB 監査との同時監査を 71 事業所に対して行った。前期と比較すると+10.9%であった。また、JFS-B 規格単独監査を 36 事業所に対して行った。前年実績と比較すると-21.7%であった。
4. GFSI の認証機関である AIB の下で、FSSC22000 審査を 39 事業所に対して合計 127.5 日間実施した。実施日数ベースでは対前期+16.4%であった。本事業は 2019 年度から開始した事業であるが、現場主体の AIB 監査を熟知した審査員（3 名）が実施するために実際性が高いと好評であり、来期 2 名の審査員の増員を計画している。
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」を 5 事業所に対して 3 日間実施した。
6. 「コンサルティング事業」として外部講演、従業員教育、および FSSC22000 審査のプレアセスメントを 65 事業所に対して 54.5 日間実施した。前期に実施した緊急防虫防鼠のコンサルティングが落ち着いたため、実施日数ベースでは対前期-46.8%に減少した。
7. 以下に記載したセミナーを開催し、受講者数は合計 191 名であった。
  - (1)AIB フードセーフティセミナー（2 日間）
    - ① 第 54 回 2025 年 4 月 24 日～25 日 受講者数 57 名
    - ② 第 55 回 2025 年 12 月 15 日～16 日 受講者数 66 名
  - (2) HACCP セミナー（2 日間）
    - 第 22 回 2025 年 8 月 20 日～21 日 受講者数 24 名
  - (3) フードディフェンスセミナー（1 日間）
    - 第 10 回 2025 年 8 月 22 日 受講者数 44 名
8. 消費者の食の安全・安心に対する懸念を軽減する目的で、飯島財団の助成を受けて食の安全・安心に関する研究調査を実施した後に、その成果を消費者にわかりやすくまとめた資料にし、当研究所が運営する情報サイト「おいしいパンの百科事典」を通じて消費者へ情報提供した。今期は以下に記載した 7 資料を作成し情報サイトに開示した。

- (1) 食品工場における異物対策 3
  - (2) サルモネラ菌の食中毒対策について
  - (3) 製パン工場の苦情対策について
  - (4) あなたの投稿が企業を動かす SNS 時代の異物混入クレーム
  - (5) 世界のアレルギー表示と管理の最新動向
  - (6) 食品工場の舞台裏：「ネズミ」から食の安全をどう守る？  
徹底した侵入防止対策
  - (7) パンの発酵不良を引き起こす枯草菌について
- なお、本情報サイトの年間アクセス数は約 10 万件であった。

### Ⅲ. 理事会、総会、四役会、監事・理事協議会等（時系列で記載）

2025 年 5 月 9 日

・第 23 回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室(WE B 併用)  
内 容 第 76 期(2024 年度)事業報告並びに計算書類の説明  
第 76 期通常総会の招集についての説明  
常勤理事退職給付金規程の改訂についての説明  
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 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

2025 年 5 月 20 日

・2025 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 76 期事業報告並びに計算書類承認の件  
第 2 号議案 通常総会の招集に関する件  
第 3 号議案 常勤理事退職給付金改訂の件  
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 5 月 9 日に開催し上記内容の精査を実施している。)

2025 年 5 月 27 日

・2025 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 76 期事業報告並びに計算書類承認の件  
第 2 号議案 通常総会の招集に関する件  
第 3 号議案 常勤理事退職給付金改訂の件

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18名 欠席9名  
監事出席2名 欠席1名

2025年6月20日

- ・2025年度 通常総会  
開催場所 如水会館  
決議事項 第1号議案 第76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  
第3号議案 退任常勤理事に対し退職慰労金贈呈の件  
出席者等 決議に必要な会員の数 82名 出席124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3名 欠席0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  
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15名 出席24名 欠席5名。  
監事出席3名 欠席0名

2025年11月13日

- ・第23回 監事・理事協議会  
開催場所 パン技研会議室(WE B併用)  
内 容 2025年度(77期)上期事業進捗状況の説明  
2025年度(77期)上期収支状況及び年間収支見通しの説明  
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

2025年11月17日

- ・2025年度 第2回四役会  
開催場所 KKRホテル東京  
内 容 2025年度(77期)上期事業進捗状況の件  
2025年度(77期)上期収支状況及び年間収支見通しの件  
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11月13日に開催し上記内容の精査を実施している。)

2026年3月9日

・2025年度 第3回四役会

開催場所 KKRホテル東京

内 容 3月17日開催理事会議案の事前審議

第1号議案 2026年度（第78期）事業計画（案）承認の件

第2号議案 2026年度（第78期）収支予算（案）承認の件

第3号議案 2025年度新規会員入会承認の件

その他

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4日に開催し上記内容の精査を実施している。）

2026年3月17日

・2025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 2026年度（第78期）事業計画（案）承認の件

第2号議案 2026年度（第78期）収支予算（案）承認の件

第3号議案 2025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19名 欠席10名

監事出席3名 欠席0名

#### IV. 事業報告の附属明細書について

第77期（2025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。

2026年5月7日

一般社団法人日本パン技術研究所

以上