

2019年11月13日

一般社団法人 日本精米工業会

米穀業者必携！！

冊子「米穀業者が知っておきたい 業務用炊飯の基礎知識」発行

日常の取引において、取引先でのごはんの仕上がりが悪いと、取引先は往々にして、その原因を原料精米に求めがちです。

しかし、実際は、取引先によって炊飯の方法はさまざまで、炊飯の手順や炊飯機（器）に不適切や不具合がある場合も少なくありません。

その結果、適切な炊飯が行われていないのに、米の品質に問題があるとして、米穀業者にクレームとなって持ち込まれることとなります。

そこで、米穀業者に必要になってくるのが、炊飯の知識です。取引先の炊飯方法をよく知り、炊飯の知識をもとに、適切、的確に対応することで、クレームの解決に繋げることができます。

本冊子は、基本的な炊飯の知識をわかりやすく解説した、米穀業者必携の内容となっています。

1. 体裁

A4 サイズ、カラー90ページ（全ページコート紙を使用）

2. 内容項目

別紙1

3. 一般販売価格

7,000 円（税別・送料別）

4. 申し込み方法

申込書（別紙2）に必要事項を記入し、FAX 又は郵送でお申し込みください。


FAX：03-3249-1835

郵 送：〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町 15-15

一般社団法人日本精米工業会

米穀業者が  
知っておきたい

## 業務用炊飯の 基礎知識



一般社団法人日本精米工業会

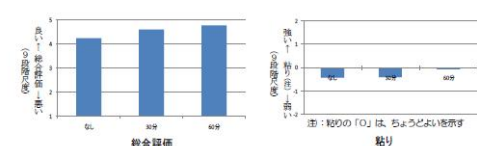


図 11. 浸漬時間が及ぼす食味への影響

(4) ザル上げの影響

① ザル上げとヒビ割れの関係  
ザル上げた米は、外気の温度・湿度の影響を受けヒビ割れが発生します。ザル上げには、洗米した後すぐにザル上げを行う場合（洗米後のザル上げ）と、浸漬した後にザル上げをする場合（浸漬後のザル上げ）がありますが、いずれも、米の水分が高いほどヒビ割れが出やすくなります。ヒビ割れの状況は写真のとおりです。




写真 14. 洗米直後

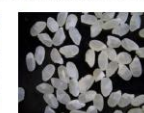


写真 15. 10分後




写真 16. 20分後




写真 17. 30分後




写真 18. 60分後

② 水浸割粒とザル上げの関係  
空気の流れの激しいところや乾燥した環境に置かれた精米には、水浸割粒の発生が見られる場合があります。

＝ 掲載内容 ＝

| 項 目          |                                      | 項 目           |                |
|--------------|--------------------------------------|---------------|----------------|
| 1.           | 炊飯工程                                 |               | (2) 洗米の効果      |
|              | (1) 炊飯の流れ                            |               | (3) 洗米と食味      |
|              | (2) スキルポイント                          |               | (4) 洗米水とコゲの関係  |
| 2.           | 米の保管                                 | 5.            | 加水             |
|              | (1) 米の保管と食味                          |               | (1) 加水量の設定     |
|              | (2) 米の保管と米の水分含量                      | (2) 内釜目盛の加水倍率 |                |
|              | (3) 米の保管とカビの発生                       | 6.            | 浸漬             |
|              | (4) 米の保管と水浸割粒                        |               | (1) 浸漬の目的      |
|              | (5) 米の保管と結露                          |               | (2) 精米の吸水（浸漬）  |
| (6) 米の保管と移り香 | (3) 浸漬時間と食味の関係                       |               |                |
| 3.           | 計量                                   | (4) ザル上げの影響   |                |
|              | (1) 容量による計量                          | 7.            | 加熱（炊飯）・蒸らし・ほぐし |
| (2) 質量による計量  | (1) 炊飯プロセス（昇温期・沸騰期・蒸し煮期・蒸らし）とヒートパターン |               |                |
| 4.           | 洗米                                   |               | (2) 炊飯ネットの利用   |
|              | (1) 洗米の方法                            |               |                |

| 項 目                   |                        | 項 目 |                       |
|-----------------------|------------------------|-----|-----------------------|
|                       | (3) 蒸らし時間と食味           |     | (3) トラブルの発生体系図        |
|                       | (4) ほぐしのタイミング          | 12. | 炊飯トラブルの対応             |
|                       | (5) 保温と食味・黄ばみの関係       |     | (1) 炊飯トラブルが発生した時の対応方法 |
| 8.                    | 炊き増え率・蒸散率              |     | (2) カタラーゼ試験について       |
|                       | (1) 炊き増え率              | 13. | 炊飯チェックリスト             |
|                       | (2) 蒸散率                |     | (1) 米の保管設備のチェックリスト    |
| (3) 炊飯時間・炊き増え率・蒸散率の目安 | (2) 炊飯手順のチェックリスト       |     |                       |
| 9.                    | 米飯の老化と保存               |     | (3) 生米計量のチェックリスト      |
|                       | (1) 米飯の老化と保存のポイント      |     | (4) 洗米のチェックリスト        |
|                       | (2) 米飯の温度と食味の関係        |     | (5) 加水計量のチェックリスト      |
|                       | (3) 米飯の低温保存と再加熱        |     | (6) 浸漬のチェックリスト        |
|                       | (4) 米飯の腐敗              |     | (7) 炊飯機のチェックリスト       |
| 10.                   | 米飯品質の評価・計測方法           |     | (8) その他・炊飯関係のチェックリスト  |
|                       | (1) 赤外線水分計による米飯水分の測定方法 | 14. | 設備全般の着眼点              |
|                       | (2) 煮崩れ飯の評価方法          |     | (1) 設備全般のポイント         |
|                       | (3) pHと酸度の測定方法         |     | (2) 浸漬設備              |
|                       | (4) 酢飯の酢合わせムラの確認方法     |     | (3) 米の計量設備            |
|                       | (4) 加水計量設備と加水温度        |     |                       |
| 11.                   | 炊飯トラブルの発生とその要因         |     | (5) 炊飯設備              |
|                       | (1) トラブルの発生要因          |     | (6) 「半自動」「全自動」設備      |
|                       | (2) トラブル発生の背景          |     |                       |

別紙2

FAX : 03-3249-1835

年 月 日

一般社団法人日本精米工業会 宛

## 注 文 書

|   | 刊 行 物 名                | 数 量 |
|---|------------------------|-----|
| 1 | 米穀業者が知っておきたい業務用炊飯の基礎知識 |     |
| 2 |                        |     |
| 3 |                        |     |
| 4 |                        |     |
| 5 |                        |     |
| 6 |                        |     |

### 送り先

|             |                                 |             |  |
|-------------|---------------------------------|-------------|--|
| 会社名<br>又は氏名 |                                 |             |  |
| 住 所         | 〒                               |             |  |
| ふりがな<br>担当者 |                                 | 所属部署<br>役職名 |  |
| TEL         |                                 | FAX         |  |
| メール<br>アドレス | _____@_____                     |             |  |
| 送付方法        | 1. 宅配便 2. メール便 (どちらかに○を付してください) |             |  |
| 備 考         |                                 |             |  |