

平成 31年 4月1日
報告者 市川営業所 藤田

視察報告書

日時	平成 31年 3月 28日
訪問先	株式会社 加瀬米穀 千葉県旭市神宮寺 7411-2
見学者	坂内課長、斉藤主任、品川、佐々木、藤田
目的	株式会社 加瀬米穀における取扱商品(通常米 及び無洗米)の品質管理、衛生管理などの取り 組み状況の見極め

上記内容報告いたします。

千葉県九十九里浜から数百メートルほどの場所にある株式会社加瀬米穀は、千葉県産を中心に信頼のある農家さんから直接仕入れをしており、選りすぐりのお米を自社で集荷・精米している。工場内の設備は勿論のこと、安心かつ安全で美味しいお米を提供するために長年にわたり農家さんの状況をしっかりと把握し、自社内では農作物検査員が2名体制で確実に農作物チェックをする体制をとっている。病院関係に納品していることから高い安全性を
うかがうことができる。

<精米所外観>



<死 式<無洗米製造工程>



<精米工程>

左写真・左から右へ (1) ~ (6) の流れ

(1) 原料投入

原料玄米の投入・かくはん。ここで粗大異物やゴミ、大きな金属類を除去。

(写真左側、集じん機・混米タック)



(2) 石抜き機

玄米に混ざった石や金属類、米より重いものを除去。

(左上写真中央奥・左写真)



(3) 精米機

お米に優しい最新鋭の精米機で精米。



(4) 碎米機 (ロータリーシフター)

砕けたり割れたりしたお米と刃玉を除去。

(写真中央・精米機右側グレーの機械)



(5) 色彩選別機<2回>

センサーで着色粒や異物(ガラス、プラスチックなど)を除去。二台の色彩選別機を使用してダブルチェック。



(6) 金属探知機

再度金属類をチェック。
通常米はこの後計量袋詰め。



<加工工程・無洗米の追加工程>

(1) 無洗米製造装置

ここで死麩を使用。精米された白米に付いた微粉
刃層を熱付着材に吸着させて分離させる。
特殊な技術で栄養分を逃さず刃を取り除くため
炊き上がりはとても白く艶々したご飯が出来る。



無洗米製造時に使う死麩澱粉・刃産。



(2) 光学選別機<2回>

熱付着材や異物を除去。先程の色彩選別機同様二台の光学選別機を使用してダブルチェック。

この後、刃玉と金属類を再度チェックして計量袋詰め。

<加瀬米穀こだわりの死°枘式無洗米と水洗い式無洗米の違い>

加瀬米穀の無洗米：死°枘式無洗米

玄米を精米して出来た精白米。その表面に付着している肌刃（これまでお米を研ぎ洗いしていたのはこの肌刃を取り除くため）を死°枘澱粉に付着させ短時間できれいに取り除くという特殊な技術でお米を磨いている。

一般的な無洗米：水洗い式

玄米を精米して出来た精白米。その表面に付着している肌刃を水で短時間に洗って取り除き短時間で乾燥させる。



死°枘式無洗米

洗うのではなく磨き上げるので通常の無洗米よりもサラサラしている。

<衛生・品質管理へのこだわり>



従業員衛生管理

帽子（二重）・マスク（計量者）の着用。

作業着の粘着ﾌﾞﾗｼを使用しての付着物（ほこり・髪の毛など）除去。

作業靴のﾌﾞﾗｼを使用しての土の除去。



施設衛生管理

低温倉庫保管（温度 15℃以下・湿度 70パーセント）にすることで衛生的でかびや虫を寄せ付けない。

防虫シート導入（2019年4月予定）。

機器類稼働終了後1時間洗浄（毎日）



商品検査

農作物検査員の有資格者2名による検査体制の確立

<総括>

創業から45年の歴史があり取引社数も100社を超えるとの事で誠実でしっかりとした印象を受けました。特筆すべきは精米・加工の両工程において何重にも渡り異物混入を防ぐ機械が導入されていたところです。優れた機械なので色彩選別機が1台でもあれば大丈夫らしいのですが、4台設置することによってこだわりの高品質で安心かつ安全なお米が提供出来るそうです。死めか式無洗米は、水洗い式無洗米に比べてふっくら艶々で栄養分が逃げない食味の良いご飯に炊き上がります。無洗米は研がずに、水を4%多く入れ炊きます。死めか式無洗米は研がなくても大丈夫ですが、気になる場合は1回水を入れすぎ流してから炊いて下さい。納品は注文から中二日です。季節によっては幻のお米と呼ばれる千葉県産多古米コヒカリも案内できるとのことでした。千葉県のお米を多くの人に食べて頂きたいと思えた視察でした。