

第61回豆類加工研究会の概要について

(公財) 日本豆類協会

平成31年4月11日～12日に福岡県、佐賀県下において開催された第61回豆類加工研究会(主催:豆類加工研究会、テーマ:工場環境と災害対策)の概要を紹介する。

(1) 4月11日(木) 12:50～17:00 発表会(於オリエンタルホテル福岡博多ステーション会議室、出席者48名)

1) 豆類加工研究会の橋本会長挨拶の後、4名の講師により以下の発表が行われた。

2) 株式会社森光商店食糧事業部の仕入課専任課長の今村公俊氏:「雑豆類原料事情について」
・経済事情、消費を巡る情勢、生産現場について、現状・課題分析の後、今後の方向性として、生産側、流通側、消費側はそれぞれに立場は違うが、利益追求中心ではなく相互に長期的に信頼関係を作り、安定的に動いていくことがますます重要になるのではないかとの指摘をいただいた。

3) 福一製餡株式会社代表取締役の板谷和久氏:「災害(地震)に対する事業継続(BCP)について」(被災された当研究会会員の経験をもとに)

・関東大震災の解析から始まり、自然災害等の緊急事態に遭遇した場合の事業継続のための方法、手段を取り決めるBCP(Business Continuity Plan、事業継続計画)の解説、実際に被災された会員へのアンケート結果、体験談を紹介いただいた。

・非常時を乗り切るには、耐震性のある建物とすること、従業員の生命を守るために機械をしっかりと固定しておくこと、ガソリンなどの燃料を確保しておくことの工夫が必要であることのとおりまとめがあった。

4) アース環境サービス株式会社アドバイザーの片岡俊二氏:「食品工場と医薬品工場の環境衛生の相違点について」

・製造工場における食品、医薬品の品質確保に欠かせないGMP(Good Manufacturing Practice)の仕組み、防虫防鼠管理の基本について、生産現場の衛生環境改善に役立つ話題を提供いただいた。

5) 物産フードサイエンス株式会社研究開発センター副センター長の柄尾巧氏、研究員の久下貴紀氏:「和菓子への新たな価値の提案」～糖と酵素という選択～

・餡と食品における糖アルコールの機能・効果、小豆の軟化に有効なセルクラスト(セルロース分解酵素)について、今後の新商品・新製法開発にもつながる話題を提供いただいた。

(2) 4月12日(金) 10:00～11:30大塚製薬株式会社佐賀工場見学(佐賀県吉野ヶ里町、出席者38名)

・会社全体の概況説明を受けた後、製品の研究開発、ポカリスエット、エクセル(大豆由来食品)の生産拠点である佐賀工場の製品製造ライン、研究室、実験・測定室を見学させていただいた。