

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99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222期：	2022年4月26日～8月2日	31名
第223期：	2022年8月30日～12月6日	34名
第224期：	2023年1月10日～4月18日	34名

② 派遣企業

大手製パン業	58名	59%
中小製パン業	10名	10%
関連業界	17名	17%
その他(外国を含む)	14名	14%

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；30.7才、平均実技経験年数；5.0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。このような状況に加えて、本年は新型コロナウイルス感染症の流行が継続したために、受講者数は対前年-6名、対予算目標-16名と低迷した。また、本コースの受講者減少に対する協力

要請を 2022 年 10 月 20 日に開催された（一社）日本パン工業会定例会、および 2023 年 3 月 13 日に開催されたパン技研・（株）JIB 経営小委員会で行った。

(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 88 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 104 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 41 回： 2022 年 5 月 9 日～ 5 月 13 日 39 名

第 42 回： 2022 年 9 月 12 日～ 9 月 16 日 33 名

第 43 回： 2023 年 1 月 30 日～ 2 月 3 日 32 名

本年度の受講者数は対前年-5 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 2022 年 10 月 17 日～21 日に実施し、受講者数は 22 名であった。また、前年は新型コロナウイルス感染症の流行が拡大したために中止した「冷凍技術アドバンスコース（5 日間）」を 2023 年 2 月 13 日～17 日に実施し、受講者数は 31 名であった。

(5) リTAIL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、1 日／月の研修を年間 10 回行う「リTAIL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 29 名であった。

(6) JIB ウェブメンバー限定製パン講習会を 2022 年 12 月 16 日に実施し、受講者数は 12 名であった。

2. リTAIL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TAIL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TAIL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。受講者数は年間 200 名を予測していたが、本年度は開講の時期が遅れたために 80 名であった。また 2023 年 3 月 31 日までに本コースを終了した 11 名に「JIB Certified Retail Baker（JIB 認定リTAIL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。

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. 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。本年度は7月8日に開催された「岐阜県学校給食用パンの検討会と評価会」で岐阜県学校給食栄養士（14名）、岐阜県給食会（6名）に当研究所が開発した新規学校給食パン製法による12種類の新規学校給食パン（案）を紹介し、好評を得た。これを契機に、岐阜県では新規学校給食パン製法による学校給食パンを導入する取り組みが開始された。
7. 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) 「Bio（有機）」という概念と国内産小麦の実情（7ページ）
 - (2) 「リスペクト製パン法」田舎パン／発芽小麦入り／クロワッサン（9ページ）
 - (3) 「ライ麦粉代替大麦パンの栄養的価値」（10ページ）
 - (4) パンと料理③④ イタリア（6ページ）
 - (5) パンと料理⑤⑥ ドイツ（7ページ）
8. 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) 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、サワー種使用ノータイム法によるパンの品質に小麦粉の損傷澱粉の低減化が及ぼす影響について研究した。
 - (2) パン製品の高品質化を支援する目的で、シトラスファイバーを配合した生地による製パンにペクチナーゼおよびセルラーゼの添加が及ぼす影響について研究し、この方法によって多加水パンの品質を安定化できることを見出した。
 - (3) 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%全粒小麦粉ロールパン生地の機械耐性に油脂および卵の配合量が及ぼす影響について研究した。各研究の成果を技術資料に編纂し、2023年度中に会員企業に報告する計画である。

9. 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、以下に示した4回を企画し、実施した。

講演会演題	講師	参加人数
2022年6月3日 「日本食品標準成分表 2020年版(八訂) 改訂の概要と活用ポイント」	学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校 校長 渡邊智子 氏	36名
2022年8月4日 「物性・構造から見たパンの品質」	岐阜大学 応用生物科学部 教授 西津貴久 氏	49名
2022年9月29日 「ベーカリー製品のロングライフ化に 貢献する品質保持剤」	フロイント産業(株) 品質保持剤事業本部 斉藤義人 氏	42名
2022年12月7日 「世界のパン市場トレンドとフードロス 削減への製パン用酵素の貢献」	ノボザイムズジャパン(株) 金谷麻里絵 氏 佐々木 祐一 氏	52名

10. 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7件実施し、客観的な評価結果を報告した。

依頼先	試験内容
(株) 相鉄ピュアウォーター	製パン試験
(株) Jオイルミルズ	ミキシング試験
関東混合機工業(株)	ミキサーの比較試験
キューピータマゴ(株)	生地物性試験
(株) はくばく	生地物性試験
ハナマルキ(株)	生地物性試験
日本食品化工(株)	生地物性試験

11. 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5件実施した。

依頼先	実施日
(公財) 神奈川県学校給食会	5月25日
(公財) 東京都学校給食会	6月8日
(公財) 長野県学校給食会	7月2日
(公財) 三重県学校給食会	11月11日
(公財) 長野県学校給食会	12月2日

12. 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. 888	画像解析を用いたパンの気泡数測定方法
5月	No. 889	日本食品標準成分表2020年版(八訂)
6月	No. 890	硬水およびサワー種による全粒粉パンの品質改良
7月	No. 891	健康に特化した菓子パンの提案
9月	No. 892	リスペクト法製パン ～機械化ラインにおける製造法の検討～
10月	No. 893	直焼きパンにおける小麦粉蛋白質含量とミキシングとの関係
11月	No. 894	乳製品が食パンの品質に与える影響
12月	No. 895	品質保持剤によるパンのロングライフ化技術 -品質保持剤の効果と使用方法-
1月	No. 896	AIB国際検査統合基準 -前提条件と食品安全プログラム-
3月	No. 897	AIB国際検査統合基準 -飲料製造施設のための前提条件と食品安全プログラム-

13. 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。2023年3月31日時点の本メンバー登録者数は114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 326 事業所で実施した。実施日数は 543 日であった。本年は新型コロナウイルス感染症の流行が継続したために新規顧客の開発が進まず、収支と連結する実施日ベースでは、対前年+0.9%、対予算-5.3%であった。

本年度に実施した 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示した。本事業は 2001 年に製パンおよび製粉事業所で利用が開始されたが、今日では加工食品製造事業所（60 事業所）、製菓事業所（38 事業所）、食肉加工事業所（21 事業所）等での利用が進んでいる。

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 (13)	28 (28)	11 (9)	45 (50)
製粉・ミックス	14 (5)	11 (5)	24 (24)	49 (34)
油脂・マーガリン	0 (0)	1 (0)	5 (5)	6 (5)
イースト・フィリング	1 (0)	2 (1)	1 (3)	4 (4)
精米	8 (8)	2 (1)	1 (1)	11 (10)
乳製品	4 (0)	1 (1)	4 (4)	9 (5)
製菓	19 (15)	13 (10)	6 (6)	38 (31)
加工調理食品	15 (1)	45 (54)	0 (0)	60 (55)
添加物・調味料・香料	0 (0)	3 (4)	0 (2)	3 (6)
食肉加工	6 (7)	7 (8)	8 (5)	21 (20)
麺・パスタ	4 (3)	6 (7)	1 (1)	11 (11)
包装資材	1 (1)	2 (2)	0 (0)	3 (3)
リテール	2 (0)	12 (10)	0 (0)	14 (10)
流通倉庫	2 (2)	10 (17)	1 (0)	13 (19)
飲料	0 (0)	21 (18)	0 (0)	21 (18)
その他	0 (0)	12 (10)	6 (4)	18 (14)

() 内は前年度実績

- 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 49 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。(財)東京都学校給食会関連の実施が休止したため、事業所ベースでは対前年-10.9%であった。
- (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。本年度はAIB監査との同時監査を69事業所に対して行った。前年実績と比較すると-10.4%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+24.1%であった。
- GFSIの認証機関であるAIBの下で、FSSC22000審査を28事業所に対して合計63.5日間実施した。前年実績と比較すると、事業所数ベースで+64.7%、実施日数ベースで+28.3%であった。本事業は2019年度から開始した事業であるが、審査方法が好評であり、ニーズが高まっている。そこで、FSSC22000審査資格保有者を2名から3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25事業所で実施した。
6. 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。
2022年度 AIB フードセーフティセミナー
 - (1) 第44回 2022年4月21日～22日 受講者数36名
 - (2) 第45回 2022年8月4日～5日 受講者数23名
 - (3) 第46回 2022年8月25日～26日 受講者数27名
 - (4) 第47回 2022年12月8日～9日 受講者数42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）

2022年5月12日

- ・第17回 監事・理事協議会
 開催場所 パン技研会議室
 内 容 2021年度事業報告並びに計算書類の説明
 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

2022年5月16日

- ・2022年度 第1回四役会
 開催場所 KKRホテル東京
 内 容 ①5月24日開催理事会議案の事前審議
 第1号議案 第73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
 ②藤寮閉鎖後の取扱いについて
 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10日に開催し上記内容の精査を実施している。）

2022年5月24日

- ・2022年度 第1回通常理事会
 開催場所 如水会館
 決議事項 第1号議案 第73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

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20 欠席7名
監事出席2名 欠席1名

2022年6月23日

- ・2022年度 通常総会
開催場所 如水会館
決議事項 第1号議案 第73期事業報告並びに計算書類承認の件
第2号議案 理事選任の件
出席者等 決議に必要な会員の数 84名 出席106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

2022年11月29日

- ・2022年度 第2回四役会
開催場所 KKRホテル東京
内 容 2022年度上期事業進捗状況
2022年度上期収支状況・収支年間見通し
藤寮閉鎖後の建物・土地の取扱いについて
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18日に開催し上記内容の精査を実施している。)

2022年12月2日

- ・第18回 監事・理事協議会
開催場所 パン技研会議室
内 容 2022年度上期事業進捗状況及び収支状況の説明
藤寮閉鎖後の建物・土地の取扱いについて
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

2023年3月2日

- ・2022年度 第3回四役会
開催場所 KKRホテル東京
内 容 3月13日開催理事会議案の事前審議
第1号議案 2023年度(第75期)事業計画(案)承認の件
第2号議案 2023年度(第75期)収支予算(案)承認の件
第3号議案 2022年度新規会員入会承認の件

2023年3月13日

・2022年度 第2回通常理事会

開催場所 如水会館

決議事項 第1号議案 2023年度（第75期）事業計画（案）承認の件
第2号議案 2023年度（第75期）収支予算（案）承認の件
第3号議案 2022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 14名 出席19 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74期（2022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。

2023年5月9日

一般社団法人日本パン技術研究所

以上