

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137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228期:	2024年4月23日～7月30日	37名
第229期:	2024年9月3日～12月10日	51名
第230期:	2025年1月7日～4月15日	49名

② 派遣企業

大手製パン業	96名	70%
中小製パン業	4名	3%
関連業界	18名	13%
その他(外国を含む)	19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; 31.0歳、平均実技経験年数; 5.9年

当研究所創立以来の基盤事業である本コースの受講者数は、製パン事業所での人手不足問題の進行および新型コロナウイルス感染症の流行によって近年減少していたが、今期は大手製パン企業の一部で派遣者数の見直しを行なって頂けた結果、前期よりも27名増加した。

(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 127 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 101 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 47 回： 2024 年 5 月 13 日～ 5 月 17 日 30 名

第 48 回： 2024 年 9 月 30 日～10 月 4 日 36 名

第 49 回： 2025 年 1 月 27 日～ 1 月 31 日 35 名

本コースは、短期間で利用し易いために、受講者数が安定しており、今期の受講者数は対前期同実績であった。

(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 2024 年 10 月 21 日～25 日に実施し、受講者数は 21 名であった。また、「冷凍技術アドバンスコース (5 日間)」を 2025 年 2 月 3 日～2 月 7 日に実施し、受講者数は 21 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アドバンスコース」を実施した。受講者数は 18 名であった。

(6) JIB ウェブメンバー限定製パン講習会を 2024 年 12 月 18 日に実施し、受講者数は 12 名であった。

(7) 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。今期の本コースの受講者数は対前期-8 名の 57 名であった。今後、本コースの広報活動を強化する計画である。

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. 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。今期は当研究所が開発した新規学校給食パン製法によって学校給食パンの高品質化を進めようとしている岐阜県学校給食パン米飯協同組合に市販の新規学校給食パン用酵素製剤が供給される体制を構築した。岐阜県では2025年度から新規学校給食パンが公式に採用される。
5. 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」を実施した。今期は前期に開発した食塩が食パンの品質に及ぼす影響を客観的に測定する方法を応用し、食塩がハードロール、バターロール、および菓子パンの品質に及ぼす影響を明らかにした。また、前期に減塩パンの品質改善を目的として選択した3種類の乳酸菌株（*L. fermentum*、*L. plantarum*、*L. reuteri*）をそれぞれ用いたサワー種が減塩食パンの品質改善に及ぼす影響について研究したが、3種類の乳酸菌株の効果には有意差が認められなかった。今後、サワー種の調整方法や配合量を再検討する計画である。
 - (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。今期は群馬県産低アミロース小麦品種「つるぴかり」が湯種法によるパンの品質に及ぼす影響について研究し、低アミロース国産小麦が湯種法によるパンのソフトでしっとりした食感を通常のパン用小麦の場合以上に高めることを明らかにした。
なお、前期に本研究の一環として実施した「国産小麦の製パンへの利用に関する手引書の作成」が飯島財団の飯島藤十郎食品技術賞を受賞した。
6. 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年間8回企画し、実施した。

講演会演題	講師	参加人数
2024年4月17日 「糖アルコールでパンのお悩み解決しませんか？」	物産フードサイエンス（株） 柏倉雄一 氏	52名
2024年5月21日 「ロングライフパンをより美味しく、より長く」	フロイント産業（株） 斉藤義人 氏	77名

2024年6月17日 「カット野菜、日配サラダとロングライフ（チルド）サラダ」	ケンコーマヨネーズ（株） 西田 毅 氏、 山口 智 氏	38名
2024年8月19日 「FSSC22000 Ver. 6.0 規格解説～要求事項を理解しよう～」	（一社）日本パン技術研究所 栗野 逸生 氏	31名
2024年9月5日 「時間栄養学的視点で全粒粉パンの新たな優位性を見出す」	愛国学園短期大学 古谷 彰子 氏	46名
2024年10月11日 「食品メーカーの研究開発者へのメッセージ」	元農林水産省 岩元 睦夫 氏	40名
2024年12月16日 「食品のコク味について」	女子栄養大学教授 西村 敏英 氏	46名
2025年2月28日 「スパイスの科学、カレーに関するあれこれ」	ハウス食品（株） 岩畑 慎一 氏	28名

7. 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。

4月	No. 906	湯種の特徴を活かした食パン製品の検討
5月	No. 907	もち性小麦が製パンに与える影響 ～モチ小麦の特徴を捉え、その特性を活かす～
6月	No. 908	発酵種を用いた合理化製法の検討 ～軟質小麦ブレンドの効果～
7月	No. 909	シロキクラゲ多糖の製パン性および食感改善に関する検討 ～全粒粉配合パンへの応用～
8月	No. 910	北海道産スペルト小麦の製パンへの利用 ～製パン性の確認と機械製パンへの可能性の検証～
10月	No. 911	全粒粉100%の食事パン・3種類の開発 ～パン食普及と時間栄養学的な視点から考えた食事パン～
11月	No. 912	カット野菜、日配サラダとロングライフ（チルド）サラダ
1月	No. 913	マルトジェニック α アミラーゼ酵素とエタノール蒸散剤による食パンのロングライフ化の研究
3月	No. 914	国産小麦の製パンへの利用に関する手引書

8. 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 22 日
(公財) 東京都学校給食会	6 月 19 日
(公財) 長野県学校給食会	7 月 5 日
(公財) 広島県学校給食会	10 月 31 日
(公財) 山口県学校給食会	11 月 1 日
(公財) 三重県学校給食会	11 月 8 日
(公財) 長野県学校給食会	11 月 29 日

9. 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。2025 年 3 月 31 日時点の本メンバー登録者数は 121 名であった。
10. 以下に記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 348 事業所で実施した。実施日数は 575.5 日であった。今期の実施事業所数は対前期+10.1%、収支に直結する実施日数は対前期+1.9%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（I0）の事業所の概略を以下に示した。本事業は 2001 年に 38 の製パンおよび製粉事業所で利用が開始されたが、今日では加工調理食品製造事業所（51 事業所）、製菓事業所（50 事業所）、飲料事業所（27 事業所）等での利用が進んでいる。なお、近年大規模な食品製造事業所では FSSC22000 の導入が進んでいるが、一部の FSSC22000 認

証事業所では、認証を受けたにも関わらずクレームが減らないことに疑問の声があがっている。そこで、そのような事業所に対してAIB 監査、特にインスペクションオンリーの利用を推奨して行く計画である。

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	9 (10)	27 (28)	13 (12)	49 (50)
製粉・ミックス	8 (8)	9 (9)	30 (22)	47 (39)
油脂・マーガリン	0 (0)	0 (1)	7 (7)	7 (8)
イースト・フィリング	0 (1)	2 (2)	3 (2)	5 (5)
精米	8 (8)	2 (1)	1 (1)	11 (10)
乳製品	4 (7)	0 (0)	4 (4)	8 (11)
製菓	22 (16)	16 (22)	12 (6)	50 (44)
加工調理食品	5 (2)	46 (48)	0 (0)	51 (50)
添加物・調味料・香料	0 (0)	3 (2)	1 (1)	4 (3)
食肉加工	22 (11)	5 (5)	0 (0)	27 (16)
麺・パスタ	5 (2)	6 (4)	2 (1)	13 (7)
包装資材	1 (1)	2 (2)	0 (0)	3 (3)
リテール	0 (0)	15 (15)	0 (0)	15 (15)
流通倉庫	1 (2)	9 (9)	0 (0)	10 (11)
飲料	0 (0)	27 (24)	0 (0)	27 (24)
その他	2 (1)	13 (11)	6 (8)	21 (20)

() 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 36 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。実施日数は 19 日であり、対前期同実績であった。本事業は近年減少傾向になっているが、利用された事業所の食品衛生管理の改善には機能している。そこで、全パン連会員の皆様の利用意欲を高めるために、例えば (一財) 食品安全マネジメント協会 (以後 JFSM と略記する) の JFS-A 規格の監査と同時に実施できるようにするなどのシステムの変更を考案する計画である。
- 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 64 事業所に対して行った。前期と比較すると-11.1%であった。また、JFS-B 規格単独監査を 46 事業所に対して行った。前年実績と比較すると+24.3%であった。JFS-B 規格の監査の合計実施事業数は対前期+0.9%であった。

4. GFSI の認証機関である AIB の下で、FSSC22000 審査を 33 事業所に対して合計 109.5 日間実施した。実施事業所ベースでは対前期+43.5%、実施日数ベースでは対前期+68.5%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、今後さらにニーズが高まると予測される。
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 69 事業所に対して 102,5 日間実施した。今期は防虫防鼠のコンサルティングが増加したため、実施日数ベースでは対前期+284.7%と大幅に増加した。
7. AIB フードセーフティセミナー（2 日間）を以下に示す通り 3 回開催した。受講者数は合計 184 名であった。今期は新型コロナウイルス感染症のリスクが大幅に軽減したため、合計受講者数は増加し、対前期+39.4%であった。

2024 年度 AIB フードセーフティセミナー

- (1) 第 51 回 2024 年 4 月 18 日～19 日 受講者数 69 名
- (2) 第 52 回 2024 年 8 月 8 日～9 日 受講者数 66 名
- (3) 第 53 回 2024 年 12 月 12 日～13 日 受講者数 49 名

また、第 21 回 HACCP セミナー（2 日間）を 2024 年 8 月 22 日～23 日に、第 9 回フードディフェンスセミナー（1 日間）を 2024 年 8 月 20 日に開催し、受講者数は 23 名および 38 名であった。

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する事業を今期から 3 年計画で開始した。今期は以下の情報公開を実施した。
 - (1) ゴキブリの種類と危害、対策について
 - (2) ゴキブリの生態と忌避する環境について
 - (3) 異物検査機器の紹介
 - (4) 日本の異物の内訳と海外との比較、製造事業所と一般消費者が取り組む内容について
 - (5) 食物アレルギーの種類、パン製造所でコンタミを避けるための対策と実例について
 - (6) 黄色ブドウ球菌の食中毒症状、具体的な対策、微生物制御の 3 原則について
 - (7) ノロウイルスの食中毒症状、具体的な対策、殺菌方法について

Ⅲ. 理事会、総会、四役会、監事・理事協議会等（時系列で記載）

2024年5月8日

- ・第21回 監事・理事協議会
開催場所 パン技研会議室（WEB併用）
内 容 第75期（2023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3名
理事長、副理事長1名、専務理事、常務理事、管理部長

2024年5月20日

- ・2024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75期（2023年度）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
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。)

2024年5月27日

- ・2024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75期（2023年度）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16 欠席11名
監事出席2名 欠席1名

2024年6月21日

- ・2024年度 通常総会
開催場所 如水会館
決議事項 第1号議案 第75期(2023年度)事業報告並びに計算書類承認の件
出席者等 決議に必要な会員の数 85名 出席128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

2024年11月1日

・第22回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室（WEB併用）

内 容 第76期（2024年度）上期事業進捗状況及び収支状況の説明
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

理事長、副理事長1名、専務理事、常務理事、管理部長

2024年11月15日

・2024年度 第2回四役会

開催場所 KKRホテル東京

内 容 第76期（2024年度）上期事業進捗状況
第76期（2024年度）収支上期実績・収支年間見通し

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1日に開催し上記内容の精査を実施している。）

2025年3月5日

・2024年度 第3回四役会

開催場所 KKRホテル東京

内 容 3月10日開催理事会議案の事前審議

第1号議案 第77期（2025年度）事業計画（案）承認の件

第2号議案 第77期（2025年度）収支予算（案）承認の件

第3号議案 2024年度新規会員入会承認の件

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2月27日に開催し上記内容の精査を実施している。）

2025年3月10日

・2024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 第77期（2025年度）事業計画（案）承認の件

第2号議案 第77期（2025年度）収支予算（案）承認の件

第3号議案 2024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17名 欠席10名

監事出席3名

IV. 事業報告の附属明細書について

第 76 期（2024 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。

2025 年 5 月 9 日
一般社団法人日本パン技術研究所

以上