

令和8年度 第1回石川県食品安全安心対策懇話会 結果概要

1 日 時：令和8年7月30日（木） 14：00～16：00

2 場 所：金沢市松島1丁目 株式会社米心石川

3 委員の出席：15名中11名

4 議事：

（1）株式会社米心石川の事業概要紹介（株式会社米心石川）

（2）株式会社米心石川の精米工場、炊飯工場での品質管理、衛生管理の取組みについての紹介（株式会社米心石川）

（3）精米工場見学

（4）意見交換

（5）報告事項

- ・食中毒の発生状況および食品衛生法の改正について（薬事衛生課）
- ・食品表示に関する相談について（食品安全対策室）

（6）その他

（意見交換の概要）

（座長）精米工場、炊飯工場の品質管理および衛生管理の取り組みなどについてのご説明、並びに精米工場の視察について、委員の皆様から質問などがありましたらお願いいたします。

（委員）工場見学ありがとうございました。大変立派な施設でした。全国的にも先進的な設備の工場で、FSSC22000の認証を受けて様々な取り組みをされていることを認識しました。

1つ目の質問として、精米工場の清掃では水を使うことが難しいと思

いますが、自動清掃される精米のモバイルタンク以外のところの清掃について、人力なのか、高いところや天井はどうされるか、道具、スケジュール、水を使わずに清潔に保つための技術等、取組や気を付けているところなどをお聞かせください。

2つ目の質問として、炊飯部門でいろいろな検査をされている中で、消費期限を設定する際の安全係数を 0.8 とされているとのことでした。一方で、フードロスを減らす取り組みもされていると思いますが、安全係数を厳しく設定するとフードロスも増えると思うので、安全係数の見直しを検討されたことがあればお聞かせいただけないでしょうか。

3つ目の質問として、炊飯の出荷は自社便もあるかと思います。今年、大阪で流通経路の途中の作業者が原因の大規模なノロウイルスの食中毒事故が起きた例がありましたが、御社では出荷・搬出の担当者の衛生管理で注意されているところがあれば教えてください。

以上、3点についてお聞かせいただけないでしょうか。

（視察先 精米センター課長）精米工場の清掃は、場所ごとに頻度は違いますが、虫が発生しない、米糠が残らない頻度で、年間計画に基づき実施しています。清掃では水が使えないので、基本は掃除機で清掃し、さらにアルコールでの拭き取りを行います。機械は分解清掃もします。米糠が強く付着しているところはスクレイパーで除去することもあります。スクレイパーで傷がつくとかえって米糠が付着しやすくなってしまうので、基本は掃除機とアルコールでの拭き取りで対応しています。

精米ラインのモバイルタンクは自動清掃ですが、タンクラックの栈などは高所作業になるので、どうしても埃がたまっただけ専門業者に清掃を委託しています。

（視察先 炊飯業務課長）炊飯部門での消費期限を決定する際の検査の数字は自主基準ですが、結果に対する安全係数 0.8 はフードロス削減と両立させるには厳しい基準です。それで、他社の動向なども調査した上で、社内で議論したこともありますが、今のところはこの厳しい基準を継続しています。開発・販売部門と品質管理部門との間での議論は今でも継続しています。

配送担当に限らず、社員のノロウイルス対策ですが、月1回検便を実施

しています。また、ノロウイルスは家族間感染が極めて多いので、本人が感染した場合はもちろん、本人は感染していないが家族が感染した場合でも、本人やその家族が検便で完全に陰性になるまで出社停止とする措置を取っています。自社マニュアルに基づいて対応しています。

（視察先 専務取締役）長期間出社停止となることもあり、会社としてはダメージもあるが、やむを得ない措置です。

（委員）想像を超えたすごい設備で驚きました。当社も自社炊飯しているが、ここまでの設備整備、取組はなかなかできない。また米心さんにもお願いしようかな。すごい設備でした。

（視察先 専務取締役、炊飯業務課長）ぜひお願いします。

（委員）ここに来るまでは、精米工場に衛生の取組みまで必要なのだろうかと思っていましたが、お話を聞き、工場も見せてもらって、とてもお米を大事にされている、お米の一粒一粒を丁寧に扱っていらっしゃるのが解りました。

テレビで家庭用のお米の防虫剤のCMを見ますが、我が家ではお米に虫が出たのを見たことが無いので、CMのようなことがあるのかと不思議に思っていました。米心さんは精米工場での虫対策もかなり行っていて、これだけ対策しないと虫が混ざったお米が流通してしまうのが解りました。

そしてもう1つ、精米のラインの中で金属探知機を3回もかけていらっしゃる。どこか別の工場の出荷した食品に金属片が混入していたというニュースを時々見ますが、その対策にはあれだけのことをしないといけない、というのも解りました。

（視察先 米穀業務課長）田んぼにいる虫が産んだ卵がお米に付着しています。途中で孵化した幼虫は除去していますが、卵はどうしても除去しきれないので、保管時の温度が重要となってきます。15℃以下の冷暗冷所に保管すると卵の孵化がかなり抑えられる。それより暖かいところに置いておくと虫は湧いてしまいますし、卵はどうしても除去しきれないので、家庭用の唐辛子成分のお米の防虫剤なども販売されている。

（座長）途中で孵化する？

(視察先 炊飯業務課長) 流通しているお米の袋には、最初から成虫で入っている可能性はおそらくない。卵として入っているのです、ご家庭でもなるべく冷暗所におき、1 か月ぐらいで食べきってもらいたいのですが、夏の暑い時期や、高湿度のところに長期間、2～3 カ月も置いておくと、袋の中で孵化して虫が大量発生してしまう。

(視察先 米穀業務課長) お客様からしてみれば大変なことで、当社にも問い合わせが来ますが、当社でどれだけ対策をしても完全に防ぐことができない。

(委員) 袋のまま置いておいても発生する可能性がある？たまたま見なかっただけでしょか？

(視察先 専務取締役) 絶対出ます。

(視察先 炊飯業務課長) 虫が孵化する前に食べきっていたのでは。

(視察先 専務取締役) 冷暗所に置いていたからではないでしょうか。

(座長) 黒いコクゾウムシは？

(視察先 米穀業務課長) それも出ます。

(座長) 私も学生時代に見ました。一人暮らしでお米がなかなか減らないので、そうすると夏場に発生しました。

(委員) これから気を付けます。

(視察先 炊飯業務課長) 金属の異物混入は、精米部門でも炊飯部門でも一番入っていてはいけないものという認識です。他の異物も入っていたら駄目ですが、特に金属は、口の中が切れたり、歯が欠けたりするなどのリスクがあるので、何回も金属探知機の工程を通しています。おにぎりも1 個ずつ探知機を通していて、食べても害がなさそうな大きさの金属片、1 mm ぐらいの小さなものでも探知します。

(視察先 専務取締役) 特にコンビニエンスストアは要求基準が厳しく、金属異物は絶対に入っていない基準となっています。そのために、こういう検知器を絶対設置して欲しいという要望も受けます。そういった設備投資ができない業者はコンビニの仕事ができない状況です。

(視察先 米穀業務課長) 報道で見られるネジなど大きなものが混入していた事例は、金属探知機が設置できていない工場で発生していると考えています。

(視察先 精米センター課長) 精米センターの金属検知機では 1.5mm 以上の大

きさの金属が入ることは無いです。

(委員) 初歩的な質問ですが、お米の管理ではトレーサビリティも重要だと思うのですが、精米後の袋詰め工程で、端数なくぴったり包装できるのでしょうか。もし1つのロットのお米で余りが出たらどうされているのでしょうか。そういったものは他の種類と混ざらないように保管しているのか、あるいは何かに使用されているのか。5 kg、10 kgの袋にぴったり入りきらなかったお米をどうされているかお聞きしたいです。

(視察先 精米センター課長) 包装の工程ではどうしても必ず余りは出ます。余った米は雑精米として別に保管し、例えば精米ラインを掃除した後の試運転で流す米に使用したりしています。

(座長) 精米のラインでは、欠けているお米、形の悪いお米なども選別されていましたが、こういったものは例えば米菓の原料とか、糊の原料とかに利用されているのでしょうか。食べられるものを形の問題で選別しているのだと思いますが、どういう風に処理されているか教えてください。

(視察先 精米センター課長) 欠け、形状不良などで選別したお米は、7～8割は外部の業者に販売しており、飴の原料になったり、化粧品の原料になったり、家畜飼料になったりしています。欠けた米、形状不良の米も売れます。

(視察先 米穀業務課長) 精米工場ではほとんど捨てるものが無いです。米糠も売り先があります。

(座長) 米糠は大量に出ると思うのですが、1日どれくらい出て、どうされていますか。

(視察先 精米センター課長) 玄米を100 t 精米すると、だいたい1割、10 t 程度の米糠が出ます。そのうちの8～9割を県外のきのこ栽培の会社に販売しており、米糠とおからを混ぜて菌床として使われています。あとはJAに販売して、肥料の原料になっています。このほか、近年では米糠はコメ油の原料としての出荷も増えています。

(視察先 米穀業務課長) 米糠は利用先が増えており、今は足りない状態になってきている。しかし、米糠はあくまで精米したお米の副産物なので、米糠だけ販売先が増えても対応できない。

(座長) 大量に米糠が出るところは限られますし、大型工場じゃないと対応できないという事ですね。

(室長) 精米部門では異物除去、炊飯部門では細菌対策を重点的にやっているというお話でしたが、そういうものを担保する上で必要な品質管理や検査を担当する職員はどのような専門職種の人が担当されているか教えてください。例えば臨床検査技師とか、そういった職種の方はおいですか。

(視察先 米穀業務課長) 専門の検査技師はいないです。一般の社員が担当しています。微生物検査の担当社員は年に1～2回、検査精度の試験は受けています。

(室長) 食べ物にかかわる仕事をされる方は大学などで勉強をされている方が多いですね。

(座長) 県立大の卒業生にも米心さんに就職して品質管理などを担当している者がいます。学生実験でも食品衛生や微生物検査に関連する内容をやっています。講義や実習の中で、微生物の事をしっかり理解して、実験結果の数字をどういう風に捉えたらいいか考えないといけない、と言ったことを学生に説明しています。ただ、最近は、レポートなどをA Iに丸投げする学生も増えていて、そうすると実際に現場に行ったときに、トラブルが起こった時に自分で解決ができない。自分で考えていないし、経験していないし、そうするとまたA Iに聞いてしまうし、A Iの回答が適切なのか判断できない。食品衛生に関する仕事は専門的な知識を身に付けることは重要だと思っていますが、大学教員としてはどう指導していかなければいけないのか悩んでいます。

(委員) 寿司用のシャリ玉を製造しているというお話でした。県内の飲食業者にも寿司店がたくさんありますが、寿司店ではシャリ玉には古米を主に使い、新米はあまり使わないと聞いています。御社でシャリ玉に使われているのは古米か古古米でしょうか。

(視察先 炊飯業務課長) お寿司のシャリ玉は、昔から古米のほうが水分が飛んでいてシャリ離れや口の中でのほぐれが良いと言われていますが、近年は保管技術が発達しているので、新米と1年保管した米とでは、違いはあるのですが、昔ほどの大きな品質差は無くなっていると実感しています。

あとは炊き方で、炊飯工場では温度、水分を5秒おきに測定できるようになっており、火加減をどう調整してどのタイミングでどう加熱するか、の温度カーブを細かく設定できるので、炊き方で炊き上がりの食感も調整できるようになっています。新米でも炊き方で調整できるようになっているので、シャリ玉だから必ず古米を使わなければいけない、という事では無くなっています。

(視察先 専務取締役) 基本的には新米を使っていますが、新米が出た直後はべちゃつくと言われることもあるので、古米から新米への切り替えは他の炊飯商品よりは遅らせるようにはしています。具体的なところは顧客の要望によります。

(委員) もう1点、炊飯ラインで、加圧式IH炊飯窯でお米を炊く際に、添加物として油は入れていますか。

(視察先 炊飯業務課長) 入れる時もあるし入れない時もあります。顧客から要望があれば入れています。必ず入れる訳ではありません。

(事務局) 事務局から1点質問させてください。本日の説明で印象深かったのが、最新の衛生管理技術を導入しつつも、要所要所で「人が大事」という事を何回もおっしゃっていたことでした。衛生管理意識を維持するために講義を行うとか、精米部門でも炊飯部門でも人の育成を行っているという事でしたが、その人の熟度、理解度は確認しているのでしょうか。

(視察先 炊飯製造課長) 衛生管理の力量についての従業員教育ですね。私どもは製造課ですので、製造用機器が非常にたくさんあります。そういったところには製造の力量と併せて、清掃の力量がセットでついてきます。正直申し上げますと、非常にたくさんの従業員がいる中、100人が100人、すべて意識が高い状態を保つのは難しい。例えば、終業前に空き時間ができた時に「清掃しましょう」と提案すると、「掃除するのなら帰る」という方も少数はいます。こういったことも踏まえて、5段階で評価する力量表を用意して、職員の意識が分かるようにしました。

そして、社員をグループに分けて、重要管理点(CCP)であったり、前提条件プログラム(PRP)であったりを改めて復習する機会を設けたり、工程で新たな変更があるとその周知も含めて一歩手前にさかのぼったところから講習する、といった形で取り組んでいます。

(視察先 炊飯業務課長) 衛生講習会は管理職等も講師を担当しており、1 回あたり 10～15 分の講義を 1 日 5 回ぐらい実施します。講習は参加必須なものと、終了後に簡単なテストを行うので、それで新人社員からベテラン社員まで力量が確認できるようにしています。

(座長) 衛生管理という事では、2023 年に発生した青森県の駅弁の大規模食中毒が印象に残っています。私はあの時は学会に参加していて、そのニュースを見た青森からの参加者が「帰ったら大変なことになる」と頭を抱えていらっしやいました。

あの事例の原因は黄色ブドウ球菌とセレウス菌が混在している珍しいものでした。事例の背景としては、駅弁のイベントがあって、普段の数倍の量の駅弁を製造しなければいけなくなり、駅弁製造会社の自社設備だけでは炊飯できる量が足らず、たしか隣県の炊飯会社に依頼して製造してもらっていた。9 月に、炊きあがったお米を車で、荒熱もとらずにそのまま運んでいた。熱いまま温度管理されずに運ばれている状態になって、そこに黄色ブドウ球菌等がコンタミネーションして拡がってしまい、それが全国各地の駅弁のイベントの客に拡がってしまった、というものでした。

こういった時に、ノロウイルスなどもそうですが、夏場に気を付ける点は何か、冬場に気を付けなければいけないことは何か、などの社員教育が必要と感じました。季節や製造量も考慮すると、どういう工程にする必要があるかが変わってくる。ですので、過去の教訓、似た業態の業者が起こした事例なども踏まえながら、気を付けないといけないところの教育も必要ですし、情報のアップデートも必要。設備、装置のアップデートも必要ですが、知識や人の認識のアップデートも必要だと考えますし、そういうところを熱心に行っていく必要があるという事です。

(視察先 炊飯業務課長) そうですね。あの事件は当社にも問い合わせが多数来て、当社も打撃を受けました。温度管理については、今日は見学してもらえませんでした。炊飯工場の内部はエアコンで 20～25℃ぐらいに、夏入っても冬入ってもほぼ変わらない温度で管理しています。さらに、搬送も保冷車を使っていて、輸送中も温度管理しているので、当社は夏場に 30℃や 40℃の商品をそのまま運ぶという事はありません。ですので、

あの事件については、管理が雑だったのではないかと感じました。

それに、炊飯工場は中に入るときにすぐエアシャワーを浴びて手袋をつける。これを素手だと思いなさいと言われている。工場中で立ち作業する時はさらに1つ手袋をつける。1つ目はぶかぶかな手袋、2つ目はきちっとした作業しやすい手袋をするので、工場の中ではずっと手袋が二重の状態。作業によっては、手袋は三重になる。炊飯工場の中では素手を見る機会はほぼゼロ。マスクもしていますし、工場の中にはトイレも無く、窓もない、食品工場では一般的かなと思います。こういった対応をしておらず、製造途中の製品を素手で触ってしまうことがあるような現場ではああいう事件が起きたりする。

(視察先 米穀業務課長) 工場に入る前には、手に切り傷や怪我がないか、というところも気にします。

(座長) 私も大学の講義の時に、学生に「寿司職人がバンドエイドして寿司を握っていることは絶対ない、プロだったら絶対しない」という事は言っています。

(視察先 炊飯業務課長) 工場の3階にパート社員や製造部門社員の使用するトイレがありますが、中に入ったらアルコールで手を消毒しないと自動ドアが絶対開かない仕組みになっています。たまに閉じ込められる方もいますが、アルコールを手につけないと絶対自動ドアが開かないようになっています。

(座長) ありがとうございます。精米工場の衛生管理、品質管理を見せていただいて思ったのは、取組が近代的で、それを担うためのハードウェアとソフトウェアが必要になってきていて、それに携わる人も情報のアップデートが必要で、そのあたりの教育も含めて動いている、という事を認識させてもらいました。

続きまして、米の話題にかかわらず、食の安全安心に関する追加の質問等あれば伺いしたいです。

(委員) 米心さんでは外国人の雇用はありますか。

(視察先 炊飯業務課長) 外国の方はいらっしゃいますが日本国籍を持っている方です。いわゆる外国人研修生、実習生は10数年前に短期間おいでたことがあるだけ。中国の方が何名かおいでたのですが、ここ10年以上は

いない。たぶん食品工場ではかなり稀ですが、うまく回っています。

(視察先 専務取締役) 夜間製造をやめたことが大きい。夜間製造をするとなると外国人を雇わざるを得なくなる。１０数年前に夜間製造をやめたことで外国人を雇用しなくても回るようになりました。

(委員) 他の工場で聞いたのは、安全に関する認識が海外と日本で全然違っていて、それを教育するのがすごく大変、という事でした。自分たちが普通だと思っていることを、普通とっていない人を同じ認識まで持つて行く教育は、日本語が通じない人もいるのもあって非常に大変、という話を聞いていたので、その点どうされているのかな、と思いお伺いしました。

(座長) 私は海外に出張に行ったり旅行に行ったりすることがありますが、東南アジアはベトナムやタイやインドネシア、ほかの国も含めてお米文化ですよね。ベトナムではメコンデルタで米を大量生産しているし、タイも世界有数の米輸出国だったり、インドネシアでは米を三期作していたり。各国にいろんな米料理があったり、ベトナムではフォーなど米粉から作った麺が何十種類もあったりもする。

一方で、日本人は「お米は炊飯をして食べるもの」という事しか頭に浮かばないところがありますが、若い人を中心にコメの消費が昔と比べると右肩下がり。私はお米が好きで海外でもお米を食べるのですが、日本に帰ってきてお米を食べるとやっぱりおいしいとっていて、学内販売のひやくまん穀を玄米で購入して家で精米して食べている。日本のお米はクオリティも高いし、もっと可能性があると思っていますのですが、若い人に向けて、何かしら視点が変わったようなお米の製品を開発していくようなチャレンジなこともすればどうか、と思っています。

このままいくと、日本人はますますお米を食べなくなる。せっかくおいしいお米があるのに残念に思っているのですが、例えば多国籍な製品開発や販売展開などを行うなど、何か取り組んでいることはあるでしょうか。

(視察先 炊飯業務課長) 取り組み説明でお話しした冷凍食品で、まだ海外輸出には結びついていないところもあるのですが、ヨーロッパ、アメリカ、シンガポール、台湾などと製品開発の話は何回もさせていただいています。海外と日本の物価の違いや食文化のギャップなどもありますが、この３

年ぐらいは冷凍食品の開発で海外と話をしています。また、家庭で炊飯器を使ってご飯を炊く文化はおそらく衰退していくのではないかと思いますので、電子レンジで温めるパックご飯も製造しています。米粉も取り組んでいて、日本の食文化、水田が途絶えないように、と我々ももがいている状況です。

(委員) 取り組み説明のスライドで写真に写っていましたが、グルテンフリーのスパゲッティも作っておられますか。どんなものでしょうか。売っているのを見たことが無いのですが。売っているのなら買ってみたい。

(視察先 炊飯業務課長) 冷凍食品やスパゲッティの麺は取り扱ってもらっているところがまだまだ限られています。

(視察先 専務取締役) 米粉の麺類は県内スーパーで取り扱っているところがある。

(視察先 炊飯業務課長) エーコープとかにも。ただ、値段が高い。うどんなどは一玉数十円で売っているが、それに比べると10倍ぐらいします。

(視察先 専務取締役) 13～14年前ぐらい前までは米粉パンやスイーツなども積極的に取り組んでいましたが、採算が合わなくて撤退しています。米粉パンを作っても、定価100円のところにコスト200円かかっていたことなどもあり、意欲的に取り組んでいたけれど採算的に続かないという事で継続断念しました。あと、米粉パンはお客さんから「小麦のパンと違って香り、香ばしさが無い」と言われたのがショックでした。香りは小麦粉のようににはならない。香りをつけるため小麦粉を混ぜると、今度はアレルギーのことが言われるので、難しいものだなと思いました。小麦製品との違いを理解して、香ばしくないのを前提に食べていただけるとありがたいなと思うのですが、機会があったら米粉パンにも再チャレンジしたいと思っています。製造技術とかのノウハウは全部持っていますので。

(座長) ありがとうございました。ご質問がほかにないようでしたら、報告事項に移ります。