

第 8 回（一社）高機能玄米協会
定時社員総会

平成 28 年 7 月 7 日（木）

14:30～17:00

東京都千代田区大手町 1－7－2 大手町

サンケイプラザ 312 号室

第 8 回定時社員総会式次第

<司会進行（事務局長 日浦拓哉）>

1. 開会の辞（14:30）

2. 池森会長挨拶

3. 議事

【決議事項】

（1）平成 27 年度事業報告及び収支決算（財務諸表）の件

（2）平成 28 年産金のいぶき栽培予定の件

（3）理事退任及び新役職への就任の件

（4）平成 28 年度事業計画（案）及び収支予算（案）

・・・・・・・・・・・・・・・・・・休憩（15:30～15:45）・・・・・・・・・・・・・・・・

4. 定時社員総会報告会・講演会（15:45～17:00）

（1）池森会長挨拶（15:45～15:50）

（2）総会報告（15:50～16:10）

（3）講演「国内農産物から機能性表示食品を開発するために」（16:15～16:45）

杉浦 実先生（国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
果樹茶業研究部門 カンキツ研究 領域 主席研究員）

（4）報道関係 質疑応答（15:45～17:00）

5. 閉会の辞

第 8 回定時社員総会決議事項

決議事項 1

平成 27 年度事業報告及び収支決算（財務諸表）の件

昨年行われた第 7 回会員総会において掲げた平成 27 年度の事業活動は下記の通りである。

1. 増産する(前年比 560%)金のいぶきの栽培圃場確保に伴う安定栽培の実現
2. 金のいぶき栽培他規格基準の制定
3. 「はじめての玄米食（仮名）」出版
4. 金のいぶきの多用途化の推進

この 4 項目が年間を通してどのような成果として表出したのかを中心に順を追って検証して行きたい。

1. 「増産する(前年比 560%)金のいぶきの栽培圃場確保に伴う安定栽培の実現」

栽培予定数量

5,350	種籾総量(kg)		
3.5	←1反当たり(kg)		
作付	作付面積(ha)	種籾必要量(kg)	出来高(t)
登米	27.8	972.2	150
加美よつば農協	20.6	719.4	111
(有)金沢	20.0	700.0	108
大郷グリーンファ	0.6	20.1	3.1
耕谷アグリ	1.9	64.8	10
蕪栗	0.6	20.1	3.1
おばこ農協	108.6	3802.0	586.6
こまち農協	31.7	1108.3	171
ハーモニーフーズ	0.6	20.1	3.1
三和油脂	5.7	200.9	31
	217.9	7628.1	1176.9
		-2278.1	

平成 27 年産の栽培予定は前年を大きく上回り、前年に確保した種籾を一般栽培用種子から転用を余儀なくされるなど、需要に対する供給が大幅に不足した平成 26 年産をカバーするべく大いに期待される作付総量だった。

＜圃場巡回と現地栽培研修会＞

お盆の時期まで続いた晴天と高温、その後一気に気温が下がり、更には集中豪雨など、本格栽培を始めて2年目の金のいぶきにとっては、大変厳しい生育状況となった。

（１）生育経過

7月2日～3日の2日間JA秋田おばこ管内の現地栽培講習会が開催された。宮城県古川農業試験場の永野副場長と全農あきた児玉参与（前秋田県農業試験場）を講師として、田植えからほぼ一カ月の圃場視察をしながら、今後の栽培注意点と対策につき生産者と共に学習するもので、2日間計で70名の生産者（金のいぶき生産者の約8割）が出席した。草丈や葉色、株数、茎数の数値確認と根の張り方まで細部にわたり実習し、永野氏と児玉氏が逐次指導を行う。今年は金のいぶき専用肥料による実証圃場もあり、肥料メーカーも参加しての大掛かりな栽培講習会になった。概ね生育は順調だが、分けつが進み過ぎている圃場、葉色が濃すぎる圃場などは、中干しでの注意点などこと細かく指導されており、十分修正可能とのことであった。



7月7日には宮城県登米市の圃場巡回を行った。概ね生育は順調であり、生産者の木村さんも手応えを感じているようだった。



8月4日にはほぼ出穂直前（一部出穂）している秋田県湯沢市のJ Aこまち管内において実地栽培講習会が開催された。主に永野副場長から中干しのタイミングその他についての指導があった。



8月26日に開催されたJ A秋田おぼこ管内における栽培研修会には、当協会正会員である(株)ファンケルヘルスサイエンスより7名の参加があった。出穂後20日程経過した圃場において生産者・J A職員合わせて総勢60名が状況確認と刈取り適期の確認を行った。仙北地区、仙南地区、角館、中仙の各圃場に到着すると、品種開発者である宮城県古川農業試験場永野副場長が生産者に向けて細かな説明を行い、その後研修会場にて検討会を行った。

検討会では、(株)ファンケルヘルスサイエンス青砥社長が今後金のいぶきを大幅に拡販する意志を伝え、(株)ファンケル発芽玄米池森社長は生産者が育てたものをしっかり加工する旨を伝えると会場からは生産者から拍手が巻き起こった。金のいぶきを栽培する産地と、それを扱う食品メーカーや中間流通などが、お互いの顔を合わせながら取組む手法は、今後当協会の強みとなるだけでなく、普及における消費者への情報伝達においても信頼性を担保しうるのではないかと考える。



結果

5,350										
3.5										
作付	需要家①	数量	需要家②	数量		需要家①	数量	需要家②	数量	
登米	金のいぶき	134	たいまつ食品	16		金のいぶき	103	たいまつ食品	16	79%
加美よつば農協	亀田製菓	100	その他	11		亀田製菓	105	その他		95%
(有)金沢	亀田製菓	50	金のいぶき	58		亀田製菓	50	金のいぶき	35	79%
大郷グリーンファ	金のいぶき	3.1				金のいぶき	2.9			94%
耕谷アグリ	金のいぶき	10			⇒	金のいぶき	5			50%
蕪栗	大地を守る会	3.1				大地を守る会	3			97%
おばこ農協	ファンケル	500	金のいぶき	86.6		ファンケル	424	金のいぶき	0	72%
こまち農協	こまち農協	171				こまち農協	90	ファンケル	30	70%
ハーモニーフーズ	オクモト	3.1				オクモト	3			97%
三和油脂	三和油脂	31				三和油脂	30			97%
		1005		171.6			815.9		81	
			総量	1176.9				総量	896.9	76%

全栽培を終えた結果予定収量の 76%に留まり、全体での収量も 1000 t を切った。

<収量減の原因>

上記で想定収量を大きく下回った産地に関しては、いもち病の発生、天候不順などが主要因である。

一方で、栽培技術の側面から見ると、経験則や興味本位での取組は不発に終わっており、新品種としての特性を十分に考慮した栽培が必要であることが改めて解った。秋田県の主要 J A に関しては、金のいぶきの主要産地としてある程度栽培方法も確立されていただけに、非常に残念な結果となった。

<平成 28 年産に向けて>

収穫後の 2015 年 12 月 10 日に原料生育部会を緊急開催し、平成 27 年産金のいぶきに関して、秋田県、宮城県内の圃場における栽培の問題点や、10 俵/反以上収穫した圃場における栽培時の特徴（肥料の利かせ方、中干しの仕方、いもち病防除方法）を産地間で共有した。具体的な栽培データについては、1 月末に全農あきた参与の児玉氏からまとめられ、当協会へ提出された。

これらをまとめた上で 2 月～3 月にかけて開催する各産地での栽培検討会並びに栽培講習会で伝達し、生産者の経験や勘に頼り過ぎることのない、より確実に標準化が可能な栽培体系の確立に向けて動き出す。

＜平成 28 年産栽培検討会・栽培講習会の実施＞

注文受注栽培を原則とする「金のいぶき」は、当協会会員企業に向けて年明けより、1 月 22 日の締め切りをもって作付用種籾の申請と販売申請の 2 つを取りまとめた。

その結果平成 27 年産の 2 倍以上の販売予測が出たことから、圃場拡大に向けて秋田県、宮城県の主要 J A への産地拡大に向けた依頼を行うこととなった。

1 月 21 日を皮切りに 3 月 22 日までの期間、J A 主催もしくは(株)金のいぶき主催による栽培検討会及び栽培講習会を行った。

現地で生産者の声に耳を傾けると、冷害やいもち病の発生に関するリスクに敏感であり、さらには今までの経験に基づく栽培では安定収量の確保が保証されない等、想定以上に平成 27 年産の不作状況が風評として伝わっていた。高コストであり高リスクであるため、高価格での引取りを要求される場面が多かった。やや持ち直したものの長期的には下落傾向にある米価によって、農家所得は明らかに下がっており、一年の失敗が生活に直結する生産者に余裕はない。平成 30 年の減反政策廃止に伴い、農水省が積極的に進める多収穫飼料用米の栽培促進など、他に手を伸ばしやすい作付奨励もあり、金のいぶき栽培における圃場拡大には、栽培技術、買取価格他未だ多くの課題が山積している。



2 月 18 日 J A こまち

3 月 16 日 J A 秋田おぼこ

3 月 22 日 宮城県

その反面、産地独自の積極的な動きが出始めている。

正会員(株)ファンケル向け金のいぶきを一手に栽培する賛助会員 J A 秋田おぼこが、金のいぶき栽培への意欲と技術も高い生産者 70 人を集結し、代表的な産地として名乗りを上げるべく、今後より一層の安定栽培を目的とした「金のいぶき栽培研究会」を平成 28 年 2 月 2 日に設立した。

平成 30 年の減反政策解消を睨み、全国の J A では独自の対策が進んでいるが、キーワードは産地と実需者との強い繋がりである。J A 秋田おぼこは、実需者

からの信頼をより一層高めるべく、金のいぶきの栽培技術の向上とノウハウの蓄積を行い、またその一方では、生産者には栽培研究会への入会を求める中で圃場拡大をしつつも、種子の不正な流出や粗悪品の乱造を防いでいく予定である。



2月2日「金のいぶき栽培研究会設立総会」

2. 「金のいぶき栽培他規格基準の制定」

前回の理事会で認定ガイドライン別紙の通り決議された。結果につき12月10日の原料生育部会にフィードバックした結果、会員企業3社から認定規格基準申請書が提出された。

日本穀物検定協会により、3月18日巡回報告書が提出され、全てのデータを突き合わせた結果、当協会として3社には平成27年産「金のいぶき」品質規格基準認定マークを進呈し、商品に記載することを認めるものとする。

日本穀物検定協会も初めての取組だったため、巡回報告書の提出が遅れたことが次年度の課題だが、一旦運用を許可した認定マークの取り扱い先会員については、次年度も同様の報告書と継続申請書の提出を促し、継続的に使用するよう求めて行く。

3. 『はじめての玄米食（仮名）』出版』

平成26年産金のいぶきが好評を博した流れを受け、ブランド推進の一環として「金のいぶき」の今を正確に記録しておくことが重要との判断から、本を出版することとなった。今後宮城県において奨励品種になり、更には種子自体が当協会の管理下から離れて栽培され出回るようになれば、これまで積み上げて来た栽培の決め事や販売のルールも乱れることが予想される。

そこで一体どのような流れで「金のいぶき」が誕生し【物語】、「金のいぶき」は他の主食と違いどんな機能や食味を約束するのか【魅力】について、今まで

「金のいぶき」に関わった関係者を中心に、インタビューや取材を行った。出版元は女子栄養大出版である。女子栄養大学は永年指導輩出して来た管理栄養士のネットワークが強固であり、「金のいぶき」の普及を行う諸々の場面で大いに力を発揮する可能性がある。

4月より企画会議を開始し、紆余曲折を経て12月1日に5000部印刷され、12月2日には当協会会員や生産者を招待し、霞山会館にて出版記念パーティーを開催するまでに至った。

注文者	注文数
ファンケル	110
ファンケル発芽玄米	36
尾西食品	100
名古屋食糧	10
JAおばこ	200
JAこまち	101
オクモト	20
高清水食糧	100
秋田県	9
全農みやぎ	5
高機能玄米協会	100
合計	791

2016年3月31日時点



出版記念パーティー（霞山会館）

4. 「金のいぶきの多用途化の推進」

秋田県より、地域ブランドづくりにおいて「金のいぶき」を活用した食品製造による6次産業化構想があり、それに関して当協会に原料供給や販売ルートの開拓で参画するよう要請があった。現在賛助会員である石孫本店（秋田県湯沢市）は「発芽米金のいぶき」を原料とした味噌を開発中である。金のいぶきの特徴を活かし、市販の味噌の約半分の塩分で健康的味噌の実現を目指している。同じく賛助会員の秋田ニューバイオファーム（秋田県由利本荘市）でも「金のいぶきのきりたんぽ」を製品化に向けて開発中である。

今後は会員企業の協力を得ながら、かねてからの課題である高機能米油用米糠に使用後の胚乳部分の活用（米菓・味醂・酒）だけでなく、金のいぶきの中米やくず米を活用した商品開発も行っていく予定である。

5. 収支決算

期間(平成27年4月1日～平成28年3月31日)		(単位:円)	
科目	収入	支出	備考
前年度繰越金	468,111		
年会費収入	2,080,000		正会員4名 賛助会員24名(内新規入会4名)
その他収入			
受取利息	107		
小計	2,548,218		
広告宣伝費		55,786	ITテニスリーグ・栄養と料理
支払会費		361,370	日本栄養士会2015年・2016年会費他
業務委託費		406,864	規格基準認定マークデザイン費
HP製作費・維持費		453,600	@37800円×12ヵ月
会議費		469,456	会員総会
交際接待費		122,836	関係者紫綬褒章お祝い他
旅費交通費		150,820	学会会員・講師招聘時出張旅費他
事務備品費		139,592	金のいぶき本購入
支払手数料		15,120	
通信費		1304	
小計		2,176,748	
次期繰越金		371,470	
合計	2,548,218	2,548,218	

決議事項 2

平成 28 年産金のいぶき栽培予定の件

平成 28 年産の作付要望と販売要望につき会員各社からの数量をとりまとめた結果、販売要望が作付要望を上回り 2000 t 弱となった。作付要望については秋田県内、宮城県内双方とも生産者と圃場の確保がままならず、400 t 程度販売要望数量を下回った。結果予想出来高は 1560 t となった。

種粳に関しては、10t 程度を低温倉庫で保管し平成 29 年産に備える。

産地	作付	作付面積(ha)	種粳必要量(kg)	予想出来高(t)
宮城県	登米	40.0	1600.0	216
	全農宮城県本部	63.7	2548.1	344
	松島	3.0	118.5	16
秋田県	おばこ農協	128.1	5125.9	692
	こまち農協	45.0	1800.0	243
	ハーモニーフーズ	3.7	148.1	20
	秋田ニューハイファーム	1.9	74.1	10
山形県	三和油脂	3.3	133.3	18
広島県	サタケ	0.3	12.0	1.62
合計		289.0	11560.1	1560.62
			28439.9	

決議事項 3

理事退任及び新役職への就任の件

当協会理事である佐藤潔氏が、4 月 30 日付で正会員である名古屋食糧を退社することに伴い、理事会に辞意を申し入れた。

理事会では当協会が支援する「日本の食と疾病予防研究会」の発足時からメンバーとして積極的に係わり、米粉ソフト食「たのしい定食」を開発し、フード・アクション・ニッポンアワード 2012 商品部門において優秀賞を受賞するなど、商品企画力と開発力に力を発揮した実績を評価し、今後新しく技術顧問として引き続き商品開発や加工食品販売における事業推進
 <佐藤潔氏の当協会での経歴>

平成 25 年 6 月理事就任

平成 27 年 6 月理事再任

現職務	氏名	新職務
理事	佐藤潔	技術顧問

決議事項 4

平成 28 年度事業計画（案）

◆平成 28 年産「金のいぶき」栽培条件の確立と肥培体系の安定化による標準化
平成 27 年産における環境要因と病虫害要因を乗り越え、更には「金のいぶき」という種子の個性に合わせた肥培体系もある程度見えて来た。今年度は生産者ごとに見られる「金のいぶき」に限っての技術力や経験の差だけではなく、新規参入した生産者にも納得のいく収穫量（9 俵以上）を実現してもらえる環境を作りたい。昨年同様永野場長、全農あきた児玉参与を中心に、栽培圃場現地での栽培講習会を丁寧に行う。

◆「玄米食推進フォーラム」の立ち上げ

玄米食の下記効用について、討議・研究発表の場としてフォーラムを設置する。

- ・玄米食によるバラエティーのある主食の提供
- ・腸内環境の改善
- ・スポーツ栄養面での効用
- ・児童・乳幼児における栄養面での影響
- ・高ストレス社会における精神面での効用
- ・生活習慣病の予防
- ・高齢者障害への効用
- ・臨床栄養面での効用
- ・便秘等の改善効果

第一弾として当選者から「玄米の効用に関する研究」と題した、「金のいぶき」を実際に給食現場で使用する事による実践研究への公募を開始する。また桑原理事が代表を務める「日本の食と疾病予防研究会」はその研究を選抜し審査する。

宮城県、秋田県といった主要産地でも「金のいぶき」を巡る動きが活発化しつつある。

現在産学連携事業として、金のいぶきを活用したプロジェクト進行中の宮城学院女子大学では、研究と同時に金のいぶきの商品開発を進めている。

また同大学出身の管理栄養士が中心となり、宮城県内の高校野球などアスリート向けに、金のいぶきを栄養補助食に使用してパフォーマンスをあげる取組が開始された。2020 年東京五輪に参加するアスリート食への「金のいぶき」導入に向けて会員企業も注目する中、当協会がイニシアチブを取って、どのような効果があるのかをつまびらかにして行きたい。

また秋田県食生活改善推進協議会は、金のいぶきを活用した県民の栄養改善指導について取組を始めている。

以上のような取組が進めば、当然それぞれが公での発表の「場」が必要となる。様々な有識者や関係者を集めた「第1回玄米食推進フォーラム」を都内会場において、平成29年秋頃を目途に開催する。

◆「金のいぶき」殺菌・殺卵装置の本格稼働

平成28年産「金のいぶき」の収穫後、本格的に殺菌・殺卵処理を行った「金のいぶき」の生産と流通を開始する。

現在同設備投資を行った㈱高清水食糧と㈱サタケ、㈱金のいぶき、㈱ファンケルの4社で秘密保持契約を締結し、殺菌・殺卵の検証と設備使用後の品質につき共同で条件整備を行っている。過熱蒸気の温度や時間等で玄米の酵素失活などの挙動変化や成分値の変化がある場合は特許性も視野に入れつつ、今後条件や設定の改良を随時重ねながら商品の安定化を目指す。また諸条件が整い次第会員企業の販売に向けたサンプル提供を行う。



◆第3回国際こめ油会議

平成28年10月24日（月）25日（火）東京大学伊藤国際学術研究センターにおいて、第3回国際こめ油会議が開催される。

組織委員会委員長は宮澤陽夫先生で、当協会では平成24年第4回定時社員総会で講演いただくなど、その後も高機能米油推進だけではなく、専門研究分野においても随所で指導を受けている。米油は昨今栄養機能面や食味において、とりわけアジア諸地域で大変な人気を博しているという。当協会でも協賛を行うなど、当該会議への協力を行う。

収支予算（案）

期間(平成28年4月1日～平成29年3月31日)		(単位:円)	
科目	収入	支出	備考
前年度繰越金	371,470		
年会費収入	2,150,000		正会員5名 賛助会員23名
その他収入	500,000		業務比例会費(株金のいぶき)
受取利息			
小計	3,021,470		
広告宣伝費		700,000	国際こめ油会議他
図書印刷費		13,370	業界誌定期購読
業務委託費		400,000	会計監査他
HP製作費・維持費		500,000	ホームページ維持更新費
通信費		7,000	
会議費		600,000	会員総会他
交際接待費		100,000	
旅費交通費		100,000	外部講師現地派遣
事務備品費		10,000	
支払会費		220,000	油糧米分科会 全国国立病院管理栄養士協議会
支払手数料		10,000	
租税公課		0	源泉徴収他
雑費		50,000	
小計		2,710,370	
次期繰越金		311,100	
合計	3,021,470	3,021,470	



「金のいぶき」 認定マークについて

品質規格基準運用マニュアル

玄米食専用品種「金のいぶき」は、栽培と品質に関して厳正な基準を設けています。「金のいぶき品質規格基準認定 ガイドライン」に沿って栽培された玄米には、高機能玄米協会より認定マークを付与し、商品や広告媒体への掲載を認めます。

申請方法

「金のいぶき品質規格基準認定 申請書」に必要事項を記入の上申請してください。また品質規格基準認定Premiumを申請する場合は、「金のいぶき品質規格基準認定 申請資料」の「3. 品質基準」「4. 成分基準」の欄を申請者が第三者機関で独自に検査を行い添付して下さい。

申請期間

当年度が収穫された秋口から、翌年3月末までに次年度産の申請を行って下さい。

認定審査

申請書を受理した後、当協会は産地情報調査依頼を(株)金のいぶきに一任します。その後(株)金のいぶきは、金のいぶき生産者に対して「栽培管理統一シート」への記入を求め、記入後に回収します。その「栽培管理統一シート」の記載内容につき、(株)金のいぶきは日本穀物検定協会に対して、記載内容に誤りがないかどうかの現地調査依頼を行います。日本穀物検定協会は当協会へ「現地確認報告書」を提出します。

当協会理事会によって承認の後、認定マーク発行手続きに入ります。

認定マーク

認定マークは以下の「金のいぶき認定マーク使用マニュアル」に基づき、電子データにて供給します。認定マークは供給にあたって審査した年産の「金のいぶき」にのみ適用されます。供給後年度が繰り越した場合には、再度申請書の提出を義務付けます。



1. 「金のいぶき」認定マーク使用マニュアル

認定マークは「金のいぶき」ブランドの象徴です。お客様は、このマークを視認することで、「金のいぶき」のおいしさや「安心・安全」を認識し、商品を指名します。従って他の要素に紛れることなく、独立したカタチで鮮明に表示してください。認定マークを使用する際は、必ず添付のマスターデータを使用してください。

基本表示

認定マークは、金と赤と白と黒の組み合わせを基本表示とします。使用する際は、必ずマスターデータを使用してください。

●優先使用



●ホールディングラインタイプ



【コーポレートカラー】



イブキ・レッド

スポットカラー : DIC156
プロセスカラー : M100%+Y100%



イブキ・ゴールド

スポットカラー : DIC207
プロセスカラー : C20%+M40%+Y90%+K10%



ブラック

スポットカラー :
プロセスカラー : Black100%

2. 単色表示

使用する色数が限られている場合などで、基本表示が困難な場合は、単色表示することができます。使用が望ましい単色は、金色またはスミ色です。金色表示は、金色に白抜きで表示します。白黒表示の場合は地をスミにし、白抜き表示とします。また煩雑な背景や、十分コントラストがとれない背景に認定マークを表示する場合は、ホールディングタイプを使用できます。

単色表示

単色印刷など色数が制限されていて、金色やスミで表示できない場合は、使用色での表示が可能です。なお、白文字用に白インクが使えない場合は、使用色と地色の間に十分なコントラストが得られれば、マークを地色で抜くことができます。必ず、マスターデータを使用してください。

●スミ表示



●特色表示 DIC207



●ホールディング ラインタイプ



●ホールディング ラインタイプ

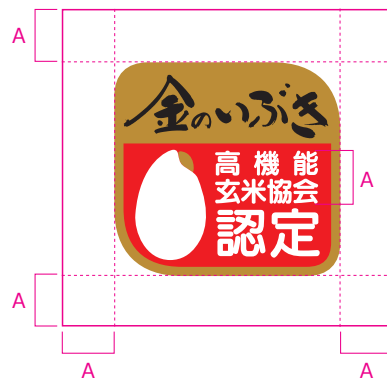


3. アイソレーション規定と最小サイズ

認定マークは、他の要素に紛れることなく、独立したカタチで鮮明に表示することで、より認知が高まります。そのため、認定マークの周囲にアイソレーションエリア（何もないエリア）を設けてください。また、アイソレーションエリアの外であっても、認定マークの周囲に複雑なイラストや写真、文字などを配置しないように留意してください。

表示規定

● アイソレーション（保護領域）



最小使用サイズ

認定マークを小さなサイズで使用する場合にも、視認性を保ち、情報を正しく伝えるために、最小サイズを規定しています。印刷表示の場合とモニター画面表示の場合が規定されています（PC、タブレット、スマホなど）。

なお、印刷する場合、最小サイズでも明瞭に再現されない場合は、明瞭に見えるサイズで再現してください。



4. 背景色との関係

認定マークは、白など淡い色の背景に表示することを推奨しますが、他の背景色に表示する場合は、常に明瞭に見えるように注意してください。下に示すカラーチャートは、様々な背景色における認定マークの表示例です。できるだけ基本表示ができるように、背景色の選択には留意してください。なお、基本表示が難しい背景色の場合には、ホールディングタイプの認定マークを使用してください。

	青色系	赤色系	黄色系	緑色系	黒色系
10%					
20%					
30%					
40%					
50%					
60%					
70%					
80%					
90%					
100%					

5. 望ましくない使用方法

認定マークは、統一され、正しく使用されてこそ効果を発揮します。「金のいぶき」ブランドの浸透に役立ちます。勝手な解釈や改変、望ましくない使用方法是、「金のいぶき」の信用や、ブランド価値を損ないかねません。以下に“望ましくない使用方法”の例を上げましたので、正しく使用する際の参考にしてください。



●斜体をかけない



●平体をかけない



●長体をかけない



●デザインを変えない



●パターンを加えない



●アウトラインにしない



●色を変えない



●ロゴ内の文字を変えない



●レイアウトを変えない



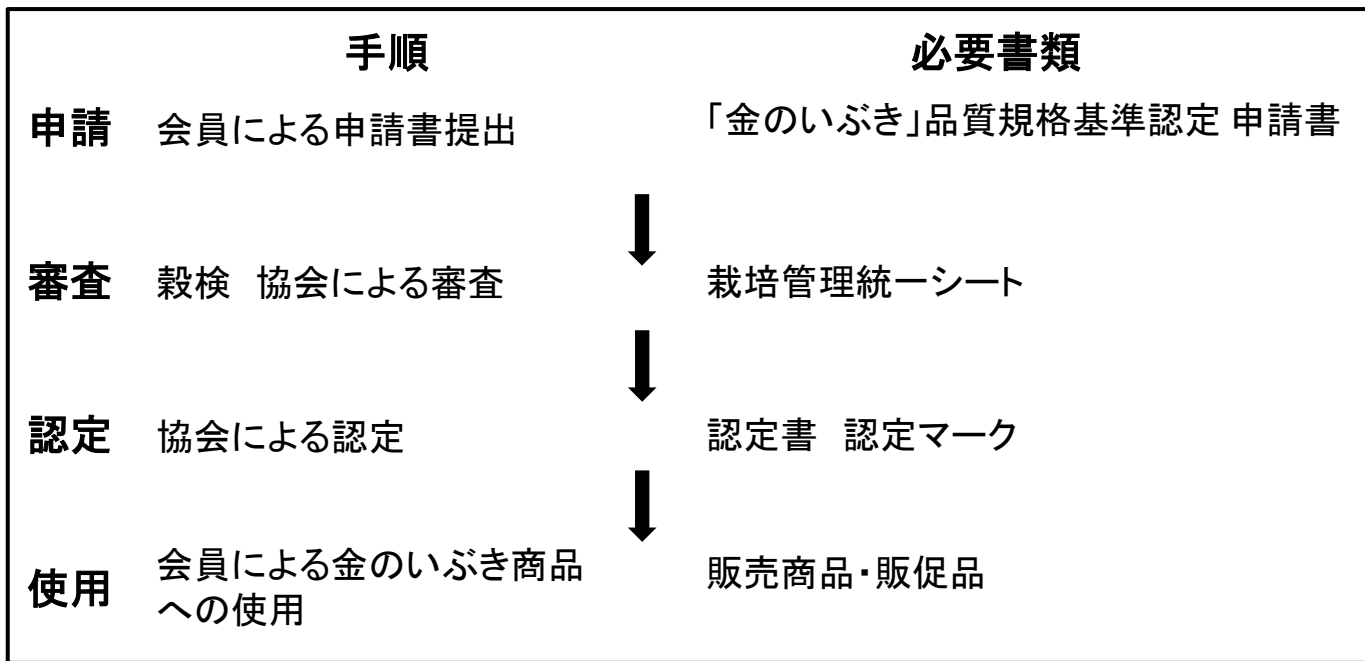
●レイアウトを変えない



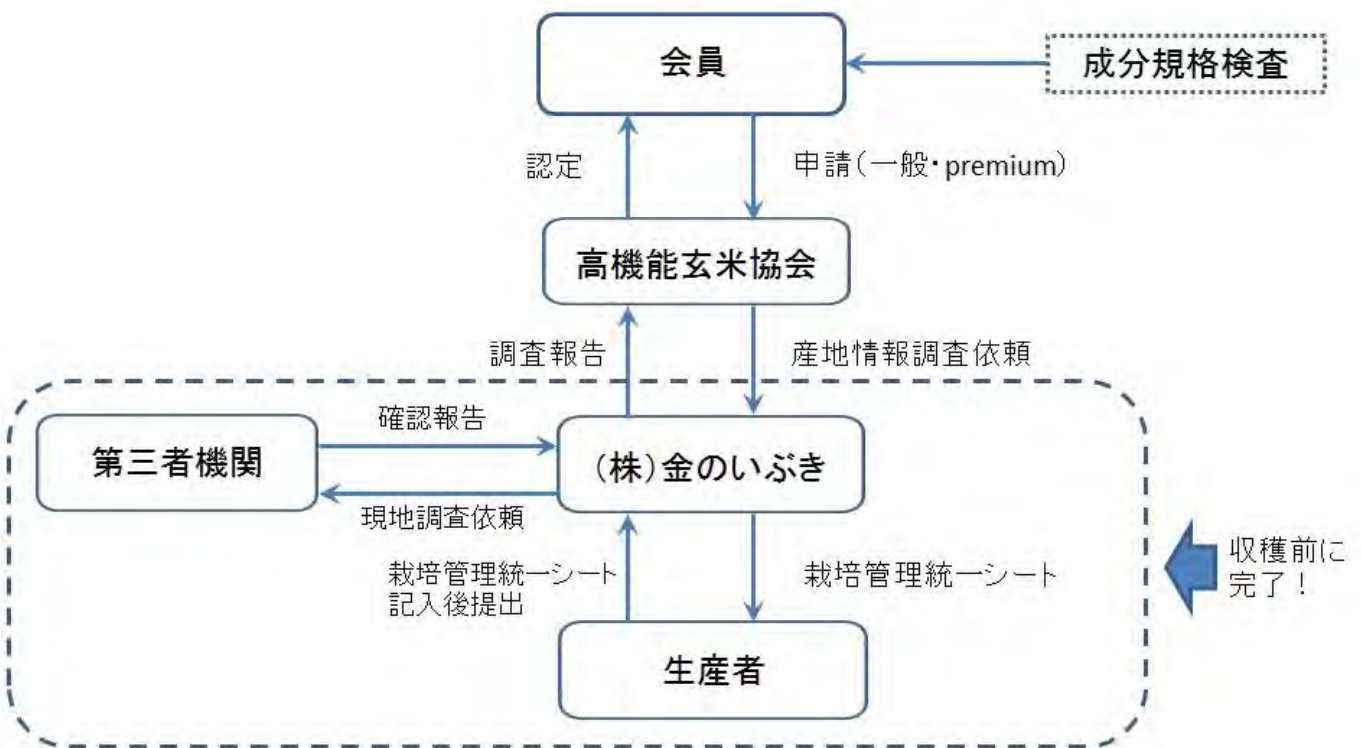
●背景に透過させない

「金のいぶき」品質規格基準認定フロー

認定までの道のり



認定フロー





International Association
of Rice Bran Oil

第3回 国際こめ油会議

The 3rd International Conference on Rice Bran Oil (ICRBO 2016)



世界の米油の栄養と食品産業

Rice Bran Oil : It's Global Impact on Nutrition and Industries

会 期

平成28年10月24日(月)・25日(火)

会 場

東京大学 伊藤国際学術研究センター
(地下鉄丸ノ内線本郷三丁目駅徒歩8分)

東京都文京区本郷7-3-1 TEL : 03-3812-2766

特別講演 伏木 亨(龍谷大学教授)

[Japanese Cuisine and Rice Bran Oil]

座長 : 加藤久典(東京大学特任教授)

尚、当会議への参加登録、ポスター発表申込みにつきましては、会議ウェブサイト
<http://www.icrbo2016.org/>をご覧ください。

ICRBO 2016 組織委員長 : 宮澤隆夫(東北大学教授・名誉教授)

主 催 : ICRBO 2016 組織委員会

母体団体 : 国際こめ油協会 (IARBO, Bangkok)

協 賛 : 日本こめ油工業協同組合

後 援 : 日本植物油協会、日本油脂検査協会、日本マーガリン工業会、

日本学術会議 IUNS 分科会、JATAFF 油脂米分科会、日本栄養改善学会、

日本栄養・食糧学会、日本食品科学工学会、日本農芸化学会、

日本ビタミン学会、日本油化学会 等

お問い合わせ先 :

事務局長 仲川清隆(東北大学教授)

TEL : 022-717-8906 / Fax : 022-717-8905 E-mail : nkgw@m.tohoku.ac.jp

運営事務局 (株) JTB コミュニケーションデザイン 内

TEL : 03-5657-0777 Fax : 03-3452-8550 E-mail : icrbo2016@jtbcom.co.jp



組織委員名簿 Organizing Committee Members

第3回国際こめ油会議 組織委員会 ICRBO 2016 Organizing Committee

委員長	宮澤陽夫（東北大学 教授・名誉教授） Dr. Teruo Miyazawa (Tohoku University)
委員	岩元睦夫（鹿児島県大隅加工技術研究センター所長） Dr. Mutsuo Iwamoto (Kagoshima-Osumi Food Technology Development Center)
委員	遠藤泰志（東京工科大学教授） Dr. Yasushi Endo (Tokyo University of Technology)
委員	門脇基二（新潟大学教授） Dr. Motoni Kadowaki (Niigata University)
委員	木村俊之（農研機構中央農業総合研究センター） Dr. Toshiyuki Kimura (NARO Agricultural Research Center)
委員	鈴木清和（日本こめ油工業協同組合専務理事） Kiyokazu Suzuki (Japan Industrial Cooperative Association of Rice Bran Oil)
委員	築野富美（日本こめ油工業協同組合理事長） Fumi Tsuno (President, Japan Industrial Cooperative Association of Rice Bran Oil)
委員	伏木 亨（龍谷大学教授、京都大学名誉教授） Dr. Tohru Fushiki (Ryukoku University)
委員	村田和優（富山県農林水産総合技術センター） Dr. Kazumasa Murata (Toyama Pref. Agric. Forestry & Fisheries Res. Center)
委員	吉田岳志（JATAFF 理事長） Takeshi Yoshida (Chair, JATAFF)
事務局長	仲川清隆（東北大学教授） Dr. Kiyotaka Nakagawa (Tohoku University)

International Advisory Board

Asif Ansari	e2e Business Enterprise Pvt. Limited, Pakistan
Dongping He	Wuhan Polytechnic University, China
Tran Thanh Hoa	Cai Lan Oils & Fats Industries Company Limited, Vietnam
A. Jhunjhunwala	The Solvent Extractors' Association of India, India
Pita Limjaroenrat	AgriFood Company Limited, Thailand
P. S. Lunkad	The Solvent Extractors' Association of India, India
A. Madhavan	The Solvent Extractors' Association of India, India
Angshu Mallick	Adani Wilmar Limited, India
B. V. Metha	The Solvent Extractors' Association of India, India
Shigeo Nakajima	Tsuno Food Industrial Co., Ltd., Japan
Ashok Sethia	Sethia Oils Limited, India
Prasert Setwipattanaichai	Surin Bran Oil Company Limited, Thailand
A. R. Sharma	Ricela Health Foods Limited, India
Riantong Singanusong	Naresuan University, Thailand
Pornthep Thanakulrangsarit	Lopburi Cold Pressed Vegetable Oil Store, Thailand
Nguyen Thi Minh Tu	Hanoi University of Science and Technology, Vietnam
Fumi Tsuno	Japan Industrial Cooperative Association of Rice Bran Oil, Japan
Xuebing Xu	Wilmar Global R&D Center, China
Jiang Yuanrong	Wilmar Global R&D Center, China