



パン産業の成長・発展に貢献する

一般社団法人日本パン技術研究所
専務理事 宮崎 健

1. 一般社団法人日本パン技術研究所とは

一般社団法人日本パン技術研究所（Japan Institute of Baking（JIB））は、戦後の食糧難が続く昭和24年（1949年）にパン食の普及により国民の食生活の改善を図るため、製パン技術者の養成およびパン類の加工技術や品質・栄養に関する研究調査を目的に、大阪市大淀区において「社団法人日本パン技術指導所」として設立されました。

その後昭和33年（1958年）に東京都渋谷区千駄ヶ谷に移転し、翌年には名称を日本パン技術研究所に改め、昭和59年（1984年）から現在の所在地であります東京都江戸川区西葛西にて事業を行っています。

設立後70年余にわたり当研究所の主要な製パン教育コースである「製パン技術教育コース本科100日間（年3回）」を継続的に開催し、昨年末には、新型コロナの影響が依然残る中ではありましたが、徹底した感染防止対策のもと第223期の受講生が無事卒業しました。これまで当研究所が世に送り出してきた本教育コースの卒業生（製パン技術者）は14千人を超えています（教育コース受講風景：写真1）。



写真1. 教育コース受講風景



また、当初は製パン技術者の養成および製パン等に関する研究調査を目的に設立された組織でありましたが、製造現場における異物混入防止等の「安全・安心」への取組みに対する要請の高まりから、平成 13 年（2001 年）には米国製パン研究所（AIB）と業務提携し、「AIB 食品安全統合基準」に基づく食品安全衛生管理の指導・監査を行うフードセーフティ事業を開始しました。

現在の当研究所の組織は、総会、理事会を上位に、「製パン技術事業部」・「フードセーフティ事業部」の 2 事業部と、スタッフ部門である「管理部」により構成されています。今回は、2 事業部の事業内容についてご紹介します。

2. 製パン技術事業部

(1) 製パン教育事業

製パン技術者の養成を目的に以下の教育コースを実施しています。

① 製パン技術教育コース本科 100 日間

より高い専門性と実際的な製パン技術を習得するための教育コースです。前半の 70 日間を基礎課程として、製パン理論や小麦粉などの各種原材料に関する基礎知識などの講義を行うとともに、代表的なパン類の製パン実習や食パン・菓子パンの製法に関する課題研究などを行います。基礎課程終了後、後半の 30 日間は専門課程として、ホールセールコースとリテイルコースに分かれ、それぞれの実際の製造現場に即したレベルの高い製パン実習を行います。本コースは厚生労働大臣指定の教育訓練給付金支給の対象講座になっています。

② 製パン技術基礎コース

製パン関連企業の営業職および開発担当者、これから製パン技術者を目指そうとする方やホームベーキング経験者の方など、初級レベルの製パン技術習得を目指す方を幅広く対象とした教育コースです。基礎的な製パン理論の講義から始まり、食パン・ロールパン・菓子パンから、フランスパン・ドイツパン・クロワッサン・デニッシュまで、様々な製パン実習を行います。

③ リテイルアドバンスコース

中級の製パン技術を習得した方を対象とするコースです。本科 100 日間卒業生や同等レベルの製パン技術者を対象に、伝統を踏まえた最新の製パン理論・原材料知識・製パン技術を習得し、リテイルベーカリーならではの製品づくりや合理的な製パン手法について学ぶコースです。

④ 冷凍技術アドバンスコース

冷凍技術の基本から応用までを学びます。生地 of 冷凍に限らず「成形冷凍」「パーベイク」「製品冷凍」などの冷凍技術を使った合理化と高品質化を両立する手法について、幅広い知識が得られます。

⑤ 発酵種アドバンスコース



発酵種の製パンへの利用法を科学的に把握し、これをベースとしたパン製品の高品質化および製パン技術の合理化を追求するコースです。

⑥ リテイルベーカリー製パン技術 WEB 教育コース

パン食普及協議会の助成のもと開発を行い、昨年 9 月に開講した新しい教育コースです。当研究所が実施しています各種教育コースを受講することが時間的に困難なリテイルベーカリーの方などを対象として、隙間時間を利用してスマートフォンやタブレットで受講できる WEB 教育コースとなっています。製パン技術を体系的に学ぶことが可能であり、受講終了後の試験合格者には「JIB Certified Retail Baker」の資格と資格認定証書を授与します（資格認定証書：写真 2）。



写真 2. 「JIB Certified Retail Baker」資格認定証書



(2) 研究調査事業

パン産業の第三者機関として、製パン産業に関わる科学的、技術的な課題の研究調査を中心に取組みを行っています。

① 研究調査

直近では、発酵種の自動培養および真空冷却に関する研究、嗜好性が高い100%全粒小麦粉パンの開発、新規製パン用酵素に関する研究、健康志向パンに関する研究調査など多岐に亘る課題に取り組んでいます。研究成果につきましては、製パン技術に関する「技術資料」として会員企業へ発行しています。また、製パン並びに関連業界の皆様のお役に立てる、時宜を得たテーマについて有識者に講演いただく「研究会」を定期的で開催しています（研究会の様子：写真3）。

② 委託試験・品質評価

会員企業などからの委託により各種分析試験を行うとともに、学校給食会および教育委員会からの依頼による学校給食パンの品質評価などを実施しています。

③ 会員企業との協同研究

会員企業から製パン原材料などの製パン適性に関する評価依頼があった場合には、積極的に協同研究を行い、第三者機関としての客観的な評価結果を報告しています。研究所内でのパイロットプラントを使用した機械製パン試験も可能であり、パン生地の機械耐性の改善などに関する実際的な評価を行っています。



写真3. 研究会の様子



3. フードセーフティ事業部

製パンを始めとする食品製造工場並びに関連施設の食品安全衛生管理に関するフードセーフティ指導・監査を行っています（現場検査の様子：写真4）。

① AIB フードセーフティ監査（監査規格：AIB 国際検査統合基準）

製造エリアとその付帯エリアの全般を対象に、詳細な現場検査および書類監査を実施します。総合スコア（点数）および総合評価に応じて、証書および達成証書が発行されます。また、現場監査のみを徹底的に行う監査（インスペクションオンリー）も行っています。

② JFS 監査（監査規格：JFS 規格（AまたはB））

JFS 規格（AまたはB）の要求事項について、適合性を評価するための監査を実施します。すべての要求事項に対して適合が確認された場合、適合証明を取得できます。

③ AIB/JFS 同時監査（監査規格：上記2規格）

AIB 監査と JFS 監査を同時に実施します。

④ FSSC22000 審査（審査規格：FSSC22000）

FSSC22000 の要求事項について、適合性を評価するための審査を実施します。認証機関である AIBI-CS により定められたレビューの後、認証の決定が確定された場合、登録証が発行されます。



写真4. 現場検査の様子



一般社団法人 日本食品包装協会

4. おわりに

今後も当研究所は、我が国製パン業界並びに関連業界の着実な成長、発展に貢献できますよう、製パン技術、フードセーフティそれぞれの事業活動のより一層の強化、充実を図ってまいります。

謝辞

一般社団法人日本食品包装協会様には、当研究所のご紹介の機会を賜り、誠にありがとうございます。

参考情報

一般社団法人日本パン技術研究所 公式ホームページ

<https://www.jibt.com/>