

「新之助」出荷・販売等に関する留意事項



平成 29 年 9 月

新潟県農林水産部

目 次

1 生産・出荷段階

- (1) 食味・品質基準 1
- (2) 異品種・異物混入防止 2
- (3) 貯蔵 2

2 流通段階

- (1) 精米 3
- (2) 運搬 3

3 販売段階

- (1) 「新之助」として出荷・販売する場合の対応方法 . . . 4
- (2) 「新之助」デザイン等の使用 4
- (3) 適正な食品表示 5
- (4) 流通調査の実施 6
- 別 表 7

[参 考]

新之助をおいしく食べるために ～ 消費者の皆様へ ～

4 消費段階

- (1) 購入 8
- (2) 家庭での保管方法 8
- (3) 炊飯方法 9

「新之助」出荷・販売等に関する留意事項

～ 新之助は、田んぼから食卓まで、しっかりおいしさをつなぎます ～

おいしいお米を最高の状態で食べていただくために、「新之助」は、田んぼから食卓まで、しっかりおいしさをつなぐ取組を実行します。

ここでは、「新之助」をおいしい状態で食卓にお届けするため、生産・出荷から流通・販売までの各段階で「実践していただきたい」ことを提示します。

※ この留意事項では、「新之助」に限らず、お米一般に適用される事項についても記載しています。

1 生産・出荷段階

(1) 食味・品質基準

新之助研究会は、「新之助」区分集荷・販売実施ガイドライン（平成 27 年 12 月 11 日新潟県農林水産部。以下「ガイドライン」という。）をもとに定めた「区分集荷・販売実施マニュアル（以下「実施マニュアル」という。）」を遵守して、出荷しましょう。

おいしい新之助を安定して生産し、品質への信頼を獲得するには、新之助研究会（生産者）の高い意識と取り組みが必要です。新之助研究会は、ガイドラインに沿って定めた実施マニュアルを遵守して、おいしい新之助を出荷しましょう。

基準項目	基準値
玄米タンパク質含有率	6.3%以下（水分15%換算）
整粒歩合	70%以上（農産物検査等級1等相当）
水分含有率	14.0%以上、15.0%以下

「新之助」区分集荷・販売実施ガイドライン 4 食味・品質基準

(2) 異品種・異物混入防止

「新之助」の乾燥・調製作業においては、コンタミ（異品種混入）や異物混入を防止しましょう。

ア コンタミ（異品種混入）防止

- (ア) 乾燥・調製前に原料粳の品種が「新之助」であることを確認するとともに、他の品種と混同しないよう、しっかり分けて管理しましょう。
- (イ) 収穫・乾燥・調製作業の開始前に機械施設や設備の清掃を行いましょう。
- (ウ) 乾燥・調製は、品種ごとに行い、品種の切り替え時には、機器の清掃を行い、内部に前の原料粳が残留しないようにしましょう。

イ 異物混入防止

- (ア) 異物（特に虫）の混入を防止するため、天井張りや梁カバー、壁張りなどを施し、糠や埃が溜まることを防いで虫の発生源となる場所をなくしましょう。
- (イ) 乾燥・調製施設の出入り口等に、防鳥ネットを設置し、屋内を防虫型の蛍光灯にすることで、鳥や虫の施設内への侵入を防止しましょう。

(3) 貯蔵

「新之助」の玄米は、食味・品質を保持できる温度 15℃で貯蔵しましょう。

ア 常温貯蔵

- (ア) 貯蔵倉庫内の見回りを励行し、倉庫内に熱や湿気がこもらないように、扉や窓を開けたり換気扇を回すなど、通風、換気を心がけましょう。
- (イ) 定期的に貯蔵倉庫内の温度と湿度、お米の穀温と水分を測定・記録し、異常がないか確認しましょう。

(ウ) 紙袋やフレコン袋で貯蔵する場合は、通気を保つため、床の上にじかに置かず、パレットや箆の子の上に置きましょう。また、定期的に袋の水ぬれ、汚れ、破れなどがいないかを点検しましょう。

イ 低温貯蔵

(ア) 低温貯蔵倉庫で貯蔵する場合でも、空調機などの自動管理に任せきりとせず、温度や湿度など、定期的に倉庫内の状況を実際確認しましょう。

(イ) 常温貯蔵の場合と同様、貯蔵倉庫内の見回りや清掃などを励行しましょう。

2 流通段階

(1) 精米

「新之助」の精米前には、異物や他品種が混入しないよう精米機の清掃をしましょう。また、精米前、精米後、お米に異常がないか確認しましょう。

ア 精米する際には、事前に、精米機の内部が汚れていないか点検するとともに、前のお米が残留していないことを確認しましょう。

イ 精米前、精米後に、目視したり臭いをかいだりして、お米に異常がないか確認しましょう。

ウ 加熱乾燥では、粳米の乾燥に適した温風となるよう、乾燥機の取扱説明書に記載されている温度であることを確認して乾燥しましょう。

エ 精米すると時間の経過とともにお米の鮮度は落ちていくので、必要量に見合った精米をしましょう。

(2) 運搬

「新之助」の運搬に用いる車輛、コンテナ等は、清潔を保ち、適切な状態を維持しましょう。

ア 新之助の運搬に用いる車輛、コンテナ等については、お米や米袋が汚れる恐れのあるものの使用は避けましょう。また、荷室・荷台は、容易に洗浄、消毒等できる構造のものを使用するとともに、清掃を励行しましょう。

イ 運搬時に新之助がじん埃や有毒なガス等で汚れることのないよう注意しましょう。

ウ 運搬途中、機会を捉えて、荷室・荷台の温度、湿度その他の状態に異常が無いか確認しましょう。

3 販売段階

(1) 「新之助」として出荷・販売する場合の対応方法

「新之助」の出荷・販売にあたっては、別表「新之助」として出荷・販売する場合の対応方法（以下「別表 対応方法」という。）を参考にして適切に流通・販売しましょう。

ア 「別表 対応方法」は、「ガイドライン」と同じく、高いレベルで安定した食味・品質が確保された新之助の流通・販売を図り、消費者等からの信頼を得るために重要な事項です。

イ 新之助の流通・販売にあたっては、出荷・販売先や用途に応じて、新之助が適切に流通・販売されるよう、「別表 対応方法」を参考に食味・品質基準の適用や対応方法を判断してください。

(2) 「新之助」デザイン等の使用

「新之助」の販売のためデザイン等を米袋などに使用する場合は、「新之助」デザイン等使用管理要領」や「新之助デザインマニュアル」に基づいて作成しましょう。

ア 新之助の基本パッケージデザイン、ロゴマーク、プロダクトスローガン等（以下「デザイン等」という。）の商標権及び著作権は新潟県に帰

属しています。

イ 新之助は、紅白のイメージが定着するよう、米袋は基本パッケージデザインの使用を原則とし、統一米袋デザインの使用を推奨しています。基本パッケージデザインのサイズを変更して使用する場合でも、米袋等の表面面積の50%以上を確保してください。

ウ 「新之助」デザイン等使用管理要領や新之助デザインマニュアルの詳細については、以下のURLにアクセスして確認してください。

<http://shinnosuke.niigata.jp/designmanual.html>



(「新之助」米袋用統一デザイン)

(3) 適正な食品表示

食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に基づき、適正な表示を行いましょう。

ア 米袋における食品表示は、お米が新之助であることを表示するとともに、消費者から新之助を選んでもらうための重要な情報を表示しています。食品表示法及び食品表示基準に基づき、適正に表示をしましょう。

(一括表示の原料玄米欄の表示例)

	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米		
	新潟県	新之助	29年産

イ 農産物検査法、食糧法、米トレーサビリティー法等の関係法令を遵守して新之助の出荷・流通・販売を行いましょう。

(4) 流通調査の実施

首都圏において「新之助」の流通調査を新潟県が実施します。

県産コシヒカリと双璧をなすトップブランドとしてのイメージを定着させるため、首都圏において「新之助モニター」を委嘱し、新之助の袋詰精米商品が食品表示法や関係法令に基づいて販売されているかなど、新之助が適正に流通・販売されているか確認するための調査を実施します。

- 「新之助」の情報は、こちらから

「新之助」公式サイト <http://shinnosuke.niigata.jp/>

別 表

「新之助」として出荷・販売する場合の対応方法

出荷・販売先等		食味・品質基準適用	対応方法	備考	
消費者		○適用	○基準米 ※		
米穀集荷事業者		○適用	○基準米		
卸・小売業者		○適用	○基準米		
輸出業者		○適用	○基準米	使用用途によっては、未満米も可	
加工業者 (製造業者)	白飯	○適用	○基準米	おにぎり、レトルト米飯含む	
	「加工用米」用途 ※※	○適用	◆基準未満米も可 ※		
	リゾットなど調理時に味付けするもの、酢飯、玄米ご飯	○適用	◆基準未満米も可		
	おかゆ等製品が米粒の原形をとどめないもの	○適用	◆基準未満米も可		
中・外食業者 (サービス提供)	白飯	○適用	○基準米	おにぎり、レトルト米飯含む	
	リゾットなど調理時に味付けするもの、酢飯、玄米ご飯	○適用	◆基準未満米も可		
	おかゆ等製品が米粒の原形をとどめないもの	○適用	◆基準未満米も可		
自家保有等	自家消費		×適用外	—	生産者の家庭内で消費されるものに限る
	縁故米(有償)		○適用	○基準米	消費者への販売に同じ
	縁故米(無償)		×適用外	—	親類縁者の家庭内で消費されるものに限る
	年貢米		×適用外	—	地権者の家庭内で消費されるものに限る
	自家製造・サービス提供	白飯	○適用	○基準米	おにぎり、レトルト米飯含む
		「加工用米」用途	○適用	◆基準未満米も可	
		リゾットなど調理時に味付けするもの、酢飯、玄米ご飯	○適用	◆基準未満米も可	
		おかゆ等製品が米粒の原形をとどめないもの	○適用	◆基準未満米も可	
無償配布	景品		○適用	○基準米	無償であっても不特定多数へ新之助として提供する場合は基準米
	サンプル米		○適用	○基準米	
	イベント配布		○適用	○基準米	
	義援米		○適用	○基準米	

※ 「基準米」: 基準を満たした米穀 「基準未満米」: 基準を満たさない米穀

※ ※ 「『加工用米』用途」:

- (1) 清酒、しょうちゅうその他米穀を原料とする酒類
- (2) 加工用飯(肉又は魚、甲殻類、軟体動物その他の水棲動物の混入割合が3%以上(仕込時)である密封包装したレトルト米飯、冷凍米飯等であって、2ヶ月以上の保存に耐えられるもの)
- (3) みそその他米穀を原料とする調味料
- (4) 米穀粉、玄米粉その他これらに類するもの
- (5) 米菓その他米穀を原料又は材料とする菓子
- (6) 玄米茶、ビタミン強化米、甘酒、アルファ化米又はアルファ化米を原料とする製品、漬物もろみ、朝食シリアル、乳児食、ライススターチ、いり玄米スープ、包装もち、水産練製品及び米粉粉混入製品
- (7) その他生産局長が特に必要と認めた用途

[参 考]

「新之助」をおいしく食べるために

～ 消費者の皆様へ ～

4 消費段階

(1) 購入

食品表示法や食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）に基づいた米袋の適正な表示を確認して購入しましょう。

食品表示法等の規定により、玄米・精米（容器包装に入れられたもの）の米袋には、精米、玄米など、その内容を表す名称が表示されているとともに、単一原料米の場合、検査証明を受けた原料玄米の産地、品種、産年※1が表示されています。また、内容量、精米年月日（玄米は調製年月日）、表示内容に責任を有する者の氏名又は名称、住所及び電話番号の記載があります。※2
新之助の米袋の品種欄には「新之助」と表示されます。

※1 産年については、「反対面下部に記載」と表示されていることがあります。

この場合は、袋の反対側下部に、「〇〇年産」と印字されます。

※2 ばら売りの場合は、立て札等に表示されています。

(2) 家庭での保管方法

「新之助」は他の品種に比べ、品質が低下しにくい特性を持ちますが、おいしくいただくためにも適切に保管しましょう。

ア お米は、温度や湿度の変化が少なく、なるべく低温な環境で保管することが好ましいので、新之助は冷蔵庫で保管することをお勧めします。

イ ビニールの米袋には、通気のための細かな穴があいています。水で濡らさないよう気をつけるとともに、お米に臭いが移らないよう、臭いの強いものの近くでの保管は避けましょう。

ウ 購入後はお米をペットボトルやタッパーなどに移し替えて保管すると品質の維持や臭い移りの防止に更に効果的です。

(3) 炊飯方法

「新之助」を研ぐ際は、研ぎすぎないように注意しましょう。

ア 「研ぐ」ときのコツ

- (ア) お米を研ぐ際の最初の水は、糠や汚れを落とすためのものです。お米が糠や汚れを含んだ水を吸収しないよう、水にお米を浸し、すばやくかき回したら研ぎ水をすぐに捨てます。
- (イ) 精米機の性能が向上しているので、力を込めて研ぐ必要はありません。再度、お米を水に浸し、糠を洗い落とすくらいの気持ちでかき回し、研ぎ水を捨てるということを3回くらい繰り返します。

イ 「炊く」ときのコツ

- (ア) 計量カップ等を利用してお米の量を正確に計り、お米の量に合わせた適切な分量の水を入れましょう。
- (イ) 炊く前に、しっかり水を吸収させましょう。
 - ※ お米は、水の温かい夏場は30分、水の冷たい冬場は1時間くらい吸水させるとむらなく、ふっくら炊き上がるとされています。
- (ウ) 炊きあがったら、蓋をあけて蒸気を逃がし、しゃもじで軽く混ぜて、空気を入れるようにご飯をほぐしましょう。
 - ※ 最近の炊飯器には、お米の品種ごとに、最適に炊き分ける機能がついているものがあります。新之助を指定できる機種も販売されています。

ウ 「保存する」ときのコツ

- (ア) 新之助は冷めてもおいしいお米ですが、ご飯として保存する場合は、ラップで包んで冷凍保存しましょう。
- (イ) 長期間の冷凍保存は避け、なるべく早く消費しましょう。

(参考文献) 青木三恵子編(2011年)『エキスパート管理栄養士養成シリーズ11 調理学(第3版)』(株)化学同人
(参考ウェブサイト) 農林水産省 「ごはんの美味しい炊き方」
<www.maff.go.jp/j/soushoku/kakou/.../recipe_ko_rice_taku.html> 2017年3月28日アクセス

本資料に関する問い合わせ先

新潟県農林水産部食品・流通課

〒950-8570 新潟県新潟市中央区新光町4番地1

TEL : 025-280-5814 FAX : 025-280-5548

e-mail : ngt060040@pref.niigata.lg.jp

〈平成29年9月版〉