

JA全農ひろしまのパールライス工場（精米、無洗米、石抜き調製玄米の製造）及び西部酒米搗精工場（酒造用精米の製造）では、令和6年2月に国際的な食品安全マネジメントシステムである「FSSC22000」の認証を取得し、この規格をベースに衛生管理システムを構築し実践しています。

FSSC22000とは、国際食品安全イニシアチブ（GFSI:Global Food Safety Initiative）により承認された食品安全の認証スキームのひとつで、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「ISO22000」に、HACCPシステムを確実に機能させるための前提条件となる衛生管理基準の「ISO/TS22002-1」、さらに「追加要求事項」という3つの要素を組み合わせて構成されています。FSSC22000認証の取得により、従来以上に安全な食品の提供に関するリスク低減や継続的な改善活動、業務の円滑化などを実現しています。また、工程を可視化することで、万が一の事故やトラブルにも迅速に対応できる（トレーサビリティ）体制を整備しています。職員一人一人が常に責任と向上心を持ち、生産者の方々をはじめ、すべてのステークホルダーに高いレベルで信頼される製造拠点を目指して取り組んで参ります。

パールライス工場 精米ラインの特徴

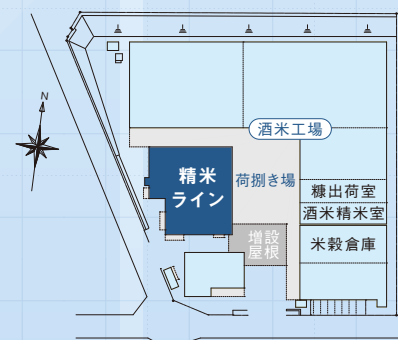
- 1 多品種・小ロット対応**
生産者・実需者と連携し、結び付きを強化した小ロット品目の製造に対応します。
- 2 品質管理の徹底**
搗精室に併設した品質管理室で「玄米・精米・炊飯」の検査を通じて、品質管理を徹底します。
- 3 多階層・ショートフロー構造**
機器を立体的に配置し、製造ラインを短くするとともに、穀温上昇を抑えお米に優しい精米を可能にしています。
- 4 衛生的な環境を維持する設備・管理**
工場内をゾーニングし、入退場記録やフードディフェンス、サニタリー管理体制の強化、衛生エリア別履物の管理を行っています。
- 5 先進のFA*システム**
製造工程管理システムを採用し、ヒューマンエラーのない確実な製造管理を実現します。

*FA…ファクトリーオートメーション

品質管理体制

A 荷受検査	B 玄米検査	C 精米検査	D 炊飯検査
工場に入庫される原料玄米が使用基準を満たしているかを検査します。また併せて、小型精米機を用いた簡易搗精を行い、加工性に問題がないかを検証し、品位基準逸脱を未然に防ぐ体制を整えています。	製造する商品ロットごと、原料玄米の品種、等級、産地ごとに専用機器による検査と、官能検査を実施。異臭、胴割粒、被害粒の発生状況や、うるち米へのもち米混入など、炊飯米へ影響を及ぼす可能性の高い原料に注意を払い検査を行います。	精米の外観や臭い、また、水分・タンパク・アミロースの含有量などを分析機器と官能により調査しています。出荷基準を逸脱した製品は出荷されないよう分別管理し、安全・安心な商品の提供に努めています。	米飯食味評価士による外観・食感・食味を調査し、実際に炊いたご飯の官能検査を行います。

パールライス工場 平面図

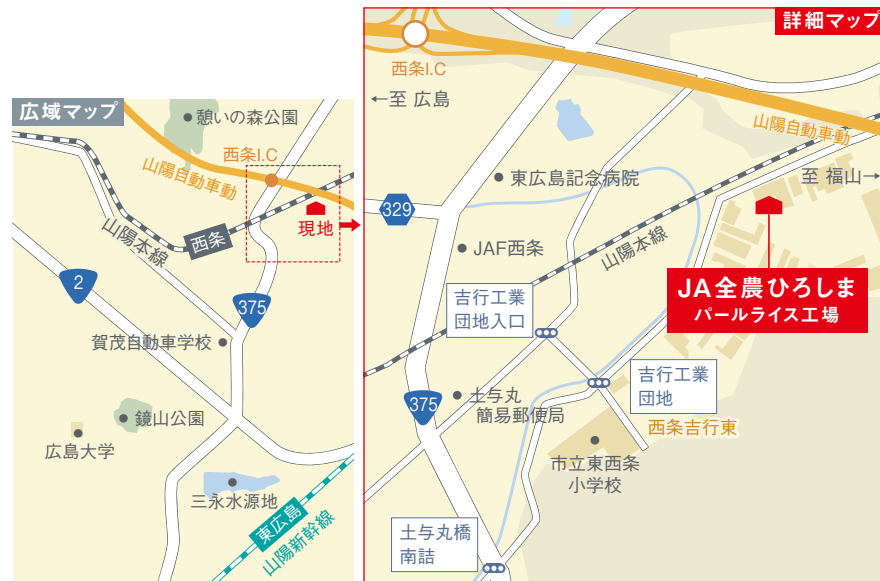


○工場概要 敷地面積：10,340.21㎡

	精米ライン	荷捌き場屋根増設
構造	鉄骨造2階建て	鉄骨造平家建て
規模	建築面積：855.53㎡ 延べ面積：1,586.61㎡	建築面積：254.65㎡ 延べ面積：248.90㎡

○設備概要

精米設備	精米精選設備
精米本機（精米選別ユニット「ソフィア」）2.5t×2系列	糖玉・砕粒選別機（クアッドセパレータ）2基
荷受ホッパー	光選別機（ピカ選グランド）2基
荷受ホッパー 1系列	金属検出機 2基
玄米タンク設備 6t×10本	流下式選別機 2基
精米タンク設備 6t×4本	製品計量包装・出荷設備
計量タンク設備 3t×8本	自動計量包装機 2基
玄米精選設備	金属検出機 2基
風選機 1基	ウェイトチェッカー 2基
粗選機 1基	オートサッカー 1基
石抜き機 2基	ロボットバレイザー 1基
無洗米設備	フレコン計量機 1基
SJR36A 3.6t×1基	集塵・集糠設備
	糠タンク 12t



全農 JA全農ひろしま

〒739-0008 広島県東広島市西条吉行東2丁目3-41

全国農業協同組合連合会広島県本部 米穀部

米穀販売課／TEL:082-431-3000 FAX:082-431-3333

パールライス工場／TEL:082-423-2573

品質管理室／TEL:082-431-3000

<https://www.zennoh.or.jp/hr/iine/>

広島のお米

検索



「3-R」とは、「耕畜連携」による資源循環型農業で生産された農畜産物や加工品のブランドです。

〈3-R〉に関する情報はこちらから

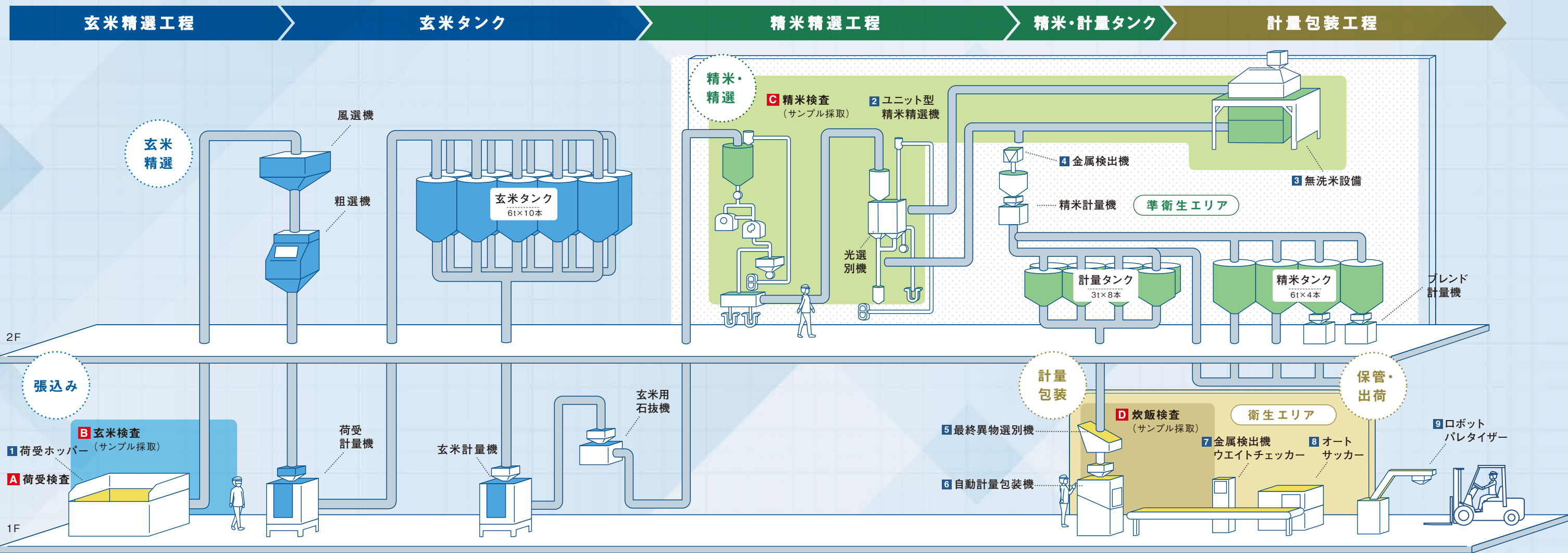
<https://www.zennoh.or.jp/hr/3-R/>



JA全農ひろしま パールライス工場 Pearl Rice Plant 精米ラインのご案内



先進の精米技術と 徹底した品質管理により 皆さまへ安全・安心、 美味しいお米をお届けします。



安全・安心のPOINT ③



③ 無洗米設備

少量の水で低圧力加工することで米全体の糠を均一に除去。お米本来の美味しさを維持します。



④ 金属検出機

精米に金属が混入していた場合に電磁的に検出し、ライン外へ排出します。

※液体飼料



⑤ 最終異物選別機

糠の塊や碎米などを包装機の直上で最終選別します。



⑥ 自動計量包装機

(印字チェッカー付)
日付印字を確認した包材に精米を自動計量して袋詰します。



⑦ 金属検出機・ウエイトチェッカー

規定重量であるか、金属の混入がないかをチェックします。

安全・安心のPOINT ④



⑧ オートサッカー

袋詰した商品を外装用の紙袋へ自動二次包装します。



⑨ ロボットパレタイザー

商品をパレット上へ積み付けします。

安全・安心のPOINT ①

徹底した異物除去

荷受けから出荷までに8工程にも及ぶ選別工程を設け、徹底した異物除去を行います。

粗選機 石抜機 砕粒選別機

光選別機×2バス 金属検出機

最終異物選別機 金属検出機



① 荷受ホッパー
ラインで精米する原料玄米を張込みます。

安全・安心のPOINT ②

② ユニット型精米精選機 (能力2.5トン/時間×2ライン)



玄米を3段階で優しく精米し、砕粒や糠玉を選別除去し、フルカラーと近赤外線のカメラを備えた光選別機で着色粒や未熟粒、ガラス片などを噴射除去します。

無洗米設備の特徴とメリット



1 糠を均一に除去し、米の美味しさを維持。

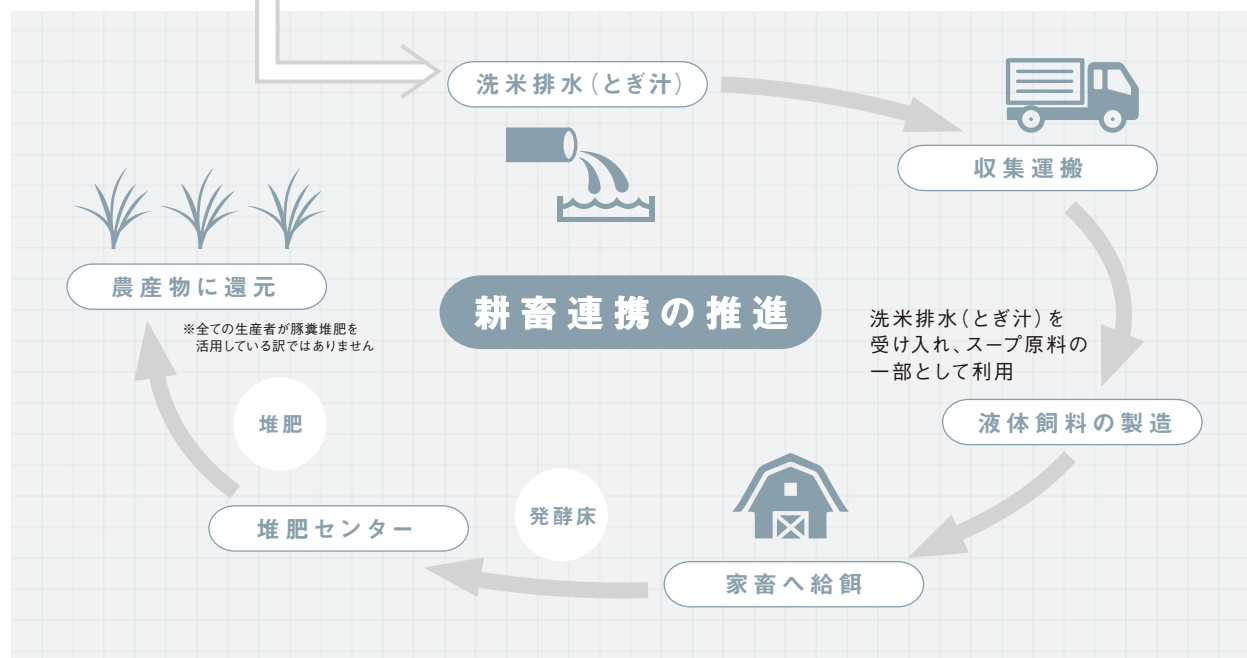
当工場の新型無洗米設備は少量の水により、低圧力で加工することで米全体の糠を均一に除去し、お米本来の美味しさを維持します。

2 洗米排水を有効活用し、環境に配慮。

水のみを使用し無洗米加工することで、工場が発生する洗米排水(とぎ汁)を養豚向けリキッドフィード(液体飼料)に有効活用することを実現しました。

3 管理機能強化により、安全・安心を実現。

大型タッチパネルを活用した稼働管理・異常管理・保守管理機能の運用により、品質異常や設備故障の予防を徹底します。



SDGsの取り組み



無洗米設備の稼働を通じて、JAグループは右記の目標に注力します。



持続可能な食料生産システムの構築により、土壌の栄養状態を改善させる強靱な農業の推進



資源利用効率の向上とクリーン技術および、環境に配慮した技術・産業プロセスの導入拡大による持続可能性の向上



エネルギーの改善により、環境の負荷を軽減



廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、持続可能な消費と生産のパターンを確保