

第78号

平成29年12月

# 生鮮EDI

- 官弁と獄メシ
- 生鮮食料品流通の行方（第2回）  
「卸売市場法の改正の影響は」
- 平成29年度 第1回生鮮取引電子化セミナー  
開催状況
- 平成29年度 第1回先進事例見学会の概要  
「日本生活協同組合連合会 商品検査センター」
- ご存知ですか？  
全ての加工食品の原材料の産地が表示されます！



生鮮取引電子化推進協議会

## 「生鮮EDI」第78号 目次

	ページ
● 官弁と獄メシ.....	1
生鮮取引電子化推進協議会 事務局長 織田 哲雄	
● 【連載】生鮮食料品流通の行方（第2回） 「卸売市場法の改正の影響は」.....	13
(株)農経新聞社 代表取締役社長 宮澤 信一 氏	
● 平成29年度 第1回生鮮取引電子化セミナー開催状況 .....	17
● 平成29年度 第1回先進事例見学会の概要 「日本生活協同組合連合会 商品検査センター」.....	24
● ご存知ですか？ 全ての加工食品の原材料の産地が表示されます！.....	28
● 巻末コラム.....	34
生鮮取引電子化推進協議会 事務局 田中 成児	
● インフォメーション.....	37
● 編集後記	

---

---

# 官弁と獄メシ

生鮮取引電子化推進協議会

事務局長 織田 哲雄

## 1 取調室の食事はカツ丼？

(1) 先日、テレビでNHK ニュースを見ていたところ、男性アナウンサーが「取り調べで容疑者に出される食事と言えば、そう、カツ丼。人情派の刑事が差し出すカツ丼が容疑者の心を開かせます。刑事ドラマではお馴染みの場面です。なぜカツ丼なのか。警察に聞きますと、実際には、取調中にカツ丼が出されることはないと言います」と紹介し、それを受けて、女性アナウンサーが「テレビで見て、『取り調べにはカツ丼』のイメージがありましたけれども、実際は出ないのですね」とコメントする場面が流れた。このニュースをご覧になった人も多いと思うが、殆どの方が女性アナウンサー同様、「えっ！違うの？」と思われたのではないだろうか。男性アナウンサーが言うように、刑事ドラマでは、警察の取り調べでは必ずと言って良いほど容疑者にカツ丼が差し出されるシーンがある。いくらドラマとはいえ、その辺りの考証は当然行われているであろうと思っているから、「警察での取り調べ＝カツ丼」と思い込んでいる人も多いであろう。私もその一人であった。

そのため、実際には取調中にカツ丼が出されることはないとの説明に「えっ？」と思ったのだが、同時に、カツ丼が出されないことがなぜニュースとして取り上げられるのか不思議でもあった。しかし、ニュースの本題はカツ丼云々ではなく、警察署が取り調べの際に容疑者に出す弁当を発注できる業者が減っていて、その確保が難しくなっているという実態を伝えるものだった。わずか数分間のニュースであったが、普段意識することのない世界の話であり、「へえ～」感の溢れたニュースであった。

(2) ニュースによれば、取調中の容疑者に出される弁当は「カツ丼」ではなく、警察署と契約した業者（地元の仕出屋、食堂、弁当チェーン等）が警察署に配達する弁当だそうである。容疑者の食事は警察側で用意することが法律で決まっており、警察署で出される弁当は、当然のことながら税金で賄われている。そのため「官弁（かんべん）」と言われているそうであるが、「官弁」という言葉も初めて耳にするものであった。そして、特に地方では、そうした官弁を作り、配達する食堂や仕出屋などの数が減少し、警察署が苦慮しているということも伝えていた。

官弁づくりをする業者（官弁業者）が減少しているのは、ご多分に漏れず店主の高齢化や後継者がいない等の事情もあるが、何よりも官弁づくりが安定しない仕事であることが最大の原因のようである。官弁には、①1食が400円前後であること、②厚生労働省のデータに

---

---

基づき、男女別に栄養管理を徹底すること（1日当たり2,232キロカロリーが基準）、③アルミや魚の骨、串など凶器や自分を傷つける道具になる恐れのあるものは使用できないこと、④注文は原則として当日であること、等の決まり事があるのだそうである。警察署の留置場に収容されている容疑者の数は日々変化するから、官弁の注文が当日となることは止むを得ないであろうと思うが、官弁業者にしてみれば、どれだけの数の官弁を作れば良いか事前に見通しを立てることができず、単価が低く抑えられていることとも相俟って、収益が低く、経営の安定しない厳しい仕事となっているであろうことは容易に想像されるであろう。

(3) そして、ニュースでは、岩手県で33年間、休むことなく毎日3回の官弁を作り続けてきた小さな食堂のU夫婦が取り上げられていた。店の直ぐ近くにある警察署の署長が食事に来た際に、官弁づくりを依頼され、官弁づくりが始まった由であったが、決して儲かるような仕事ではないため、競争入札によって業者を選定するという話ではないのであろう。実際、各地の官弁業者もUさんと似たような経緯で官弁を作るようになったようである。

店主のUさんの自慢の料理は、誰にとっても懐かしい味であるカレーライスで、留置場にいる人に曜日の感覚を忘れないようにしてもらおうと、毎週日曜日のメニューと決めているとか。また、Uさん自身は、自分が届ける弁当を食べる人の顔は見たことがないそうであるが、警察署も官弁業者と容疑者が顔を合わすことのないようにしているのであろう。しかし、Uさんには30年ほど前、交通事故を起こして逮捕された20代のトラック運転手の父親からお礼の手紙が届いたことがあり、それが心に刻まれた思い出とのことであった。Uさんにとって、地道な努力が認められたように感じられたのであろう。

U夫婦は現在71歳。それぞれに心臓に持病があり、いつまで続けられるか不安を抱えているが、「体が動くうちは作り続けたい」とのこと。Uさんのその言葉を受けた形で、「人知れず留置場を支える官弁。配達は今日も続きます」とのナレーションでニュースは終わった。官弁なるものの存在を初めて知り、しかも官弁がU夫婦のような人達の日々の努力に支えられていることを知ったニュースであった。

各地にU夫婦のように官弁づくりを依頼されている業者がいるわけであるが、毎日3回、官弁を作り、警察署に配達し続けることは、ニュースが言うように、正しく「人知れず」のご苦労である。1年365日休むことはできず、「旅行に行ったこともないし、風邪を引くこともできない」という或る官弁業者の声は決して大袈裟なものではない。毎日、地道に黙々と官弁を作り、1日に3回、決められた時刻に配達を続ける官弁業者に対しては、警察署から感謝状が贈られていることが圧倒的に多いそうであるが（Uさんのお店にも感謝状が何枚も飾られていた）、警察署としては、そうした形で感謝の気持ちを表さずにはいられないであろう。

(4) なお、警察署は容疑者には官弁しか出せないと述べたが、取調中の容疑者は、官弁に不満がある場合などには自費で別メニューの弁当を注文することも可能で、そうした注文弁当

は「自弁（じべん）」と呼ばれているそうである。しかし、自費だからと言って好き勝手に注文できるわけではなく、警察署が指定している業者にしか注文できず、注文できる食事にも警察署ごとに一定の範囲に制限されている。自弁は昼食のみ可能というケースが多いようであるが、1回100円程度の菓子が買えたり、夕食時にパックのジュースやコーヒーが買えたりと警察署によっては食事以外の自弁制度もあるそうである。

また、自弁を頼んでも通常出される昼食（官弁）がなくなるわけではなく、容疑者は2食分を食べることになる。2食分を食べきれない場合は残しても構わないものの、同じ部屋にいる他の容疑者に分け与えることは禁止されている。これは、弱い者から食べ物を取り上げるイジメ行為（「シャリ上げ」と言われる由）と区別できなくなるからである。

(5) 気になるのは官弁の味であるが、一般的にイメージされているほど不味いものではないようである（図1参照）。もちろん、官弁業者によって弁当の内容や味は異なるが、官弁について特有の決まり事がある中で工夫を凝らしている業者も多い。そうした業者の声を聞く

(図1) 官弁の例（警察庁のホームページより）



朝食  
ご飯、納豆、厚焼き卵、がんもどき、  
佃煮、みそ汁、おしんこ



昼食  
ご飯、コロケ、カレー、野菜炒め、  
サラダ、おしんこ



夕食  
ご飯、焼き魚（鮭）、シューマイ、野菜味噌炒め、  
オムレツ、ウグイス豆、おしんこ

---

---

と、「容疑者が食べる食事だからといって手を抜くことはない」と全員が答えている。中には、原価が400円を超えてしまい、警察署から「そちらが損をしないように」と言われている業者もいれば、「この弁当を食べることで取調べには正直に話して欲しい」と願いを込めて作っているという業者もいる。儲かる仕事ではなくとも誠心誠意の対応をしているのは、一種の使命感のようなものであろう。

もっとも、留置場は、基本的には起訴されるまでの拘束場所であり、容疑者の長期滞在を前提にはしていないため、同じメニューがほぼ1週間サイクルで繰り返される例が多いとか。また、容疑者が病気の場合などには、粥食が支給されることもあるようであるが、いずれにしても官弁は外部で作って警察署に配達するものであるから、温かい食事というわけにはいかないようである。そのためであろうか、刑務所を経験した者の中には、「刑務所のメシは美味いが、留置場のメシは不味い」と言う者もいるが、そもそも、1食400円前後となれば、用意できる弁当の内容にも自ずと限界があろうと言うものである。

なお、容疑者としてではなく、被害者や参考人として警察に事情聴取されるケースもある。そうした人が取調室に来ると、殆どの人は「カツ丼食べていいですか？」と言うとか。真偽の程は定かではないが、何と云っても、取調室での事情聴取など滅多にない体験である。刑事ドラマをなぞってみたくなる気持ちは分からないではない。

(6) ところで、なぜ刑事ドラマの取り調べシーンでは容疑者にカツ丼が出されるのであろうか？刑事が差し出すカツ丼が容疑者の心を開かせる場面は、「お前がやったんだろ！」という恫喝場面とともに、刑事ドラマで見慣れたシーンである。ニュースでは、映像表現に詳しい専門家の意見として、「温かい食べ物で人の気持ちが和らぐ、情にほだされるという効果を狙ってカツ丼が出されているのではないか」という意見を紹介していたが、他方、戦後間もない頃は、安い割にはボリュームのあるカツ丼が一番のご馳走であったため、刑事の人情を喚起させるアイテムとしてカツ丼が出てきたという説もある。

どちらの意見ももっとものように思われるが、現実の世界でも「取調室の食事＝カツ丼」を印象づける出来事が起きている。昭和38年（1963年）に東京で起きた「吉展ちゃん誘拐事件」である。戦後最大の誘拐事件と言われた事件であるが、名刑事と言われたH刑事が自白を引き出すため、取調室でカツ丼を振る舞ったという話がある。H刑事自身はこの話を否定していたようであるが、取調室ではカツ丼が出されるというイメージが定着するきっかけの一つとなったと言われている。

しかしながら、現在では、そもそも刑事が自費で容疑者にカツ丼を食べさせることは「自白に向けての利益誘導につながる」として禁じられており、容疑者には官弁しか出すことはできない。容疑者に自費で与えることが禁じられているのはカツ丼に限った話ではなく、パンやタバコなど一切が禁止の対象となっている。裁判になった際、被告人が「利益誘導で自白させられた」と言っ、自白を否認することを防ぐためである。

---

---

ついでながら、刑事ドラマのシーンが実際の取り調べと違っているのはカツ井だけではなさそうである。そもそも食事の時は取調室から解放することが決められているため、取調室で食事すること自体ないそうである。容疑者は留置場に戻って食事するのである。また、取調室には、容疑者の顔を照らす「ライト」はなく、これも精神的拷問に当たる可能性があるからだとか。さらに、取り調べは長時間にわたって行われるが、日夜ぶっ通しで行われることはなく、事件の内容にもよるものの、基本的には1日8時間以内で行われている。取り調べを録画・録音する等の可視化も進められており、現在の取調室は、刑事ドラマのような「恫喝で自白を引き出す」とは一線を画しているため、容疑者が「おい、吐け！」と刑事に怒鳴られることもないそうである（もっとも、これについては時々ニュースになっているような気もするが）。

## 2 身柄拘束施設のいろいろ

(1) 官弁は留置場の話である。しかし、罪を犯した場合に身柄を拘束され、収容される施設としては、留置場以外にも「拘置所」「刑務所」「少年院」「少年鑑別所」などがある。普通の生活を送っている限りこれら施設のお世話になることはないから、刑務所と少年院を別とすれば、「言葉は知っているが、各施設がどのようなものなのかはよく分からない」という人も多いのではないだろうか。

そこで、私自身の頭の整理も兼ねて、大雑把に各施設の違いを以下のように整理してみた（施設数と収容人員は平成27年12月31日現在）。なお、逮捕されてから起訴に至るまでの間の者は、法律的には「被疑者」であるが、本稿ではマスコミ等で用いられ、一般的にも馴染みのある「容疑者」を引き続き用いることとする。

### ① 留置場（施設数：約1,100。ほぼ警察署ごとに設置）

警察署内に設置されており、逮捕した容疑者の逃走や証拠隠滅を防止するために身柄を拘束（留置）し、警察官が取り調べ・捜査をする施設である。通称「ブタ箱」。

警察は容疑者を逮捕した場合、その身柄を48時間以内に検察官に送致（いわゆる「送検」）しなければならないので、留置期間は最長2日間である。警察官はその間に容疑者の取り調べ・捜査を行う。

なお、「泥酔者も留置場に入れられる」と勘違いしている人もいるかと思われるが、泥酔者などの「要保護者」が入るのは「保護室」（いわゆる「トラ箱」）であり、警察署内の施設ではあるものの、留置場とは全く別の施設である。要保護者を留置場に入れてしまったら、逆に逮捕・監禁罪になりかねないであろう。

### ② 拘置所（施設数：111（103支所を含む）、収容現員：8,450人）

検察官に送致されてから裁判によって刑が確定するまでの間、容疑者や被告人の身柄を拘束（拘置）する施設である。

検察官に送致された容疑者の身柄は検察の管轄となるが、検察官は、容疑者について、

---

---

24時間以内に裁判所に勾留(\*)を請求するか身柄を解放しなければならない。勾留期間は最長20日間で、検察官は勾留期間中に自ら取調べ・捜査を行い、その満期までに容疑者を起訴するか不起訴とするかを決定する。

また、身柄が検察の管轄となったことから、容疑者は留置場から拘置所に移送されるのが原則である。しかし、実際には、拘置所ではなく留置場に引き続き勾留され、検察官に委託された警察官が取り調べを行うことが多い。この場合、留置場は拘置所の代用であり、代用刑事施設(かつての「代用監獄」ということなるが、「代用刑事施設(代用監獄)はえん罪の温床」との批判も強い。それにもかかわらず代用刑事施設が利用されるのは、

- ・拘置所は施設数が少なく、収容人員数に限りがあること、
- ・留置所は警察署内に設置されているため、警察官が取調べをしやすく、捜査が早く進むこと、
- ・施設数の多い留置所の方が弁護人にとっても弁護活動がしやすいこと

などの事情があるようである。

起訴されると容疑者から被告人となり、それまで留置場に勾留されていた者も拘置所に収容される。もっとも、移送までには早くても1週間程度を要しており、1ヵ月以上留置場に留まっているケースも少なくない。

なお、死刑確定者(死刑囚)も、刑務所ではなく拘置所に収容される。これは、刑務所は刑が執行されている施設であるのに対し、死刑囚はまだ刑(死刑)が執行されていないからである。死刑台は全国7カ所の拘置所にあり、死刑は、他の刑事罰とは異なり、刑務所ではなく拘置所で執行されている。

(\*) 勾留:

送検された容疑者や起訴された被告人の身柄を刑事施設(拘置所、刑務所、少年刑務所)に拘束する処分のこと。容疑者の勾留は、検察官の請求に基づいて裁判官がその旨の令状(勾留状)を発付して行う。勾留期間は10日間だが、やむを得ない場合は、検察官の請求により裁判官が更に10日間以内の延長を認めることもある。

これに対し、被告人の勾留は裁判を進めるために被告人の身柄の拘束が必要な場合に行われる。勾留期間は2ヵ月で特に証拠を隠滅するおそれがあるなど必要性が認められる限り、1ヵ月ずつ更新することが認められている。

### ③ 刑務所(施設数:70(8支所を含む)、収容現員:46,913人)

世間的にもよく知られている施設であるが、裁判の結果、身体を自由を奪う刑罰(懲役、禁固、拘留)に服することとなった者を収容する施設である。服装は囚人服となり、男性は丸刈りにされる。なお、女性を収容する刑務所は女子刑務所と言われるが、全国に9カ所しかない。また、「〇〇女子刑務所」というように「女子」という語はつけられていないため、名称だけでは女子刑務所とは分からない。

また、刑務所とは別に、男性の少年受刑者を収容する施設として「少年刑務所」がある(施設数:7、収容現員3,314人)。若年者は更生の可能性が比較的高いと考えられており、少年刑務所は、少年受刑者を成人受刑者から分離して拘禁することで悪風感染を防止するとともに、特別な教育的処遇を行うことを目的としている。名称本来の意味は20歳未満

---

---

の少年受刑者を収容する施設であるが、26歳未満の成人受刑者も受け入れており、実際の収容者は成人受刑者が大部分を占めているようである。

なお、女性の少年受刑者は女性の成人受刑者と同じ施設（女子刑務所）に収容されており、女子少年刑務所という施設はない。

#### ④ 少年鑑別所（施設数：52（1分所を含む）、収容現員598）

罪を犯した14歳以上20歳未満の少年（犯罪少年）の事件や刑罰法令に触れる行為をしたとき14歳未満であったため、法律上は罪を犯したことにならない少年（触法少年）の事件などの「少年事件」については、逮捕され、検察官に送致されるまでは成人と同じであるが、その後の手続きが異なっており、全ての事件が検察官から家庭裁判所に送られ、少年審判という手続きがとられる（なお、「少年」には「女子」も含まれる）。その場合、裁判官は、少年審判で処分を決めるための材料を集める必要があるため、少年鑑別所に収容して観察・調査するか、在宅のまま家庭裁判所の調査官が観察・調査するかを判断する。

このように、少年鑑別所は、家庭裁判所が少年審判を開くために、罪を犯した未成年の少年を収容し、少年審判で処分を決めるための材料を集めたり調べたりする施設であり、事件を起こした動機や少年の性格や更生に必要なことを、医学、心理学、社会学、教育学、人間科学などの専門知識の観点から観察・調査する。収容期間は2週間で、特に必要がある場合は1回更新できることとなっており、殆どの場合1回更新され、実質4週間の収容期間となっている。なお、死刑や懲役、禁固に当たる罪状の事件である場合などは、更に2回更新（特別更新）されることがある。

こうした観察・調査を経た後に少年審判（原則非公開）が開かれ、「保護処分（保護観察、少年院送致、児童相談所送致、児童自立支援施設送致）」、「検察官送致（検察官に事件を送り返し、成人と同じ裁判にかける）」、「不処分」の決定が行われる。一般には、未成年の少年が事件を起こすと「少年院に送られる」というイメージが強いと思われるが、少年院送致は、上記のとおり、少年審判で決定される保護処分のうちの1ケースである。

なお、少年鑑別所は各家庭裁判所に対応して各1カ所が設置されているが、東京家庭裁判所管内には2カ所、また福岡家庭裁判所管内には1分所が設置されている。

#### ⑤ 少年院（施設数：52（4分院を含む）、収容現員2,634人）

少年審判において、少年が再非行を起こす恐れが強く、社会内での更生が難しいと判断された場合、保護処分として少年院送致となるが、少年院は少年に対する矯正教育を行う施設であり、年齢や犯罪傾向の進み具合によって送致される少年院が決められ、また、収容期間についても個別に決定される。

また、女子を収容する少年院として女子少年院がある。正式な名称ではないが、一般には浸透している呼び方である。全国に9カ所と男子に比べて施設数が少ないが、どの施設にも「少年院」という語は使われず、「学院」や「学園」といった呼ばれ方をすることが

---

---

多いため、外部から見ただけでは「少年院」とは分からない。私も、東京都狛江市にある女子少年院（A女子学園）の前を通る機会がたびたびあるが、そうだと聞かされるまでは普通の女子校だと思っていた。言われてみれば、「生徒」の姿を目にしたことがないことに思い至る程度である。

⑥ 婦人補導院（施設数：1，収容現員0人）

殆どの人にとってあまり馴染みのない施設であろうと思うが、売春防止法により補導処分に付された満20歳以上の女子を収容し、社会生活に適応させるために必要な生活指導や職業補導、その更生の妨げとなる心身の障害に対する医療を行い、社会で自立して生活できる女性として復帰させることを目的としている施設である。補導処分の期間は6カ月で、現在、唯一の婦人補導院が東京都八王子市に置かれている。

- (2) 以上の施設のうち、警察署に設置されている留置場以外は法務省が管轄しており、「矯正施設」と言われている。そのうち、拘置所、刑務所、少年刑務所の3施設は、かつては「監獄」と呼ばれていた施設である。平成19年の法律改正により「刑事施設」と改称されているが、改称後10年が経過した現在も、世間的には「刑事施設」より「監獄」の方が認知度が高いかもしれない。

### 3「塀の向こう側」の食事

- (1) ところで、官弁は、身柄拘束施設のうち留置場での食事であり、犯罪者となる前の食事の話である。では、犯罪者が収容される「塀の向こう側」、すなわち刑務所での食事は一体どのようなになっているのであろうか。経験者（元受刑者）が体験談を語ったり、本にして出版したりする例もあるが、そうした体験談は、実際より誇張されていることも多いように思われるし、また、いわゆる都市伝説の類いも流布していて、塀の向こう側での体験のない私達にとっては、その実態を知ることはなかなか難しい。しかも、刑務所によっても事情に違いがあるであろう。したがって、断定的・一律的には言うことは難しいものの、どうやら次のような実態にあるようである。

留置場の食事が官弁と呼ばれているのに対し、刑務所の食事は「獄メシ（ごくめし）」とか「檻メシ（おりめし）」と呼ばれている。その獄メシであるが、外部の業者が作り、配達している官弁とは異なり、獄メシを日々調理し、配食するのは、受刑者である。調理担当の受刑者は「炊事夫」と呼ばれ、炊場工場と呼ばれる所内の調理施設で、栄養管理士の指示の下、日々調理に励んでいる（なお、刑務所では、受刑者が調理その他の刑務作業する場所を「〇〇工場」と呼んでいる）。受刑者の中には調理の腕前のある者とない者とがいるから、腕前のいい受刑者が調理担当となっている刑務所の獄メシは、制約が多々ある中ではあっても、それなりに美味しいに違いない。元受刑者の獄メシに対する評価は刑務所によって差があるが、調理担当の受刑者の腕前の差もその大きな要因となっているのであろう。また、炊場工場で

---

---

は、一部の調理器を除き、蒸気で調理しているため、「ボイラー係」と呼ばれる専門の作業を担当する受刑者もいるそうである。ボイラーを取り扱うには資格が必要であるため、資格を持っている受刑者が担当するそうであるが、受刑者の中に有資格者がいない場合もあるであろう。そのような場合は、外部から民間の有資格者が来ているのであろうか。

ついでながら、刑務官の食べる食事を作っているのも炊事夫の受刑者である。刑務官用の食事は「官炊（かんすい）」と呼ばれており、官炊工場という専用工場で作られる。当然、食事に何かを入れられたりしないように厳重な監視の下での調理作業となっている。

(2) 炊場工場では受刑者が炊事夫として危険な刃物を比較的自由に手にするため、包丁の先は丸められているものの、調理の間、刑務官が厳重に監視・警戒するとともに、監視カメラでも見張っている。炊事夫はあくまでも受刑者であり、当然の措置であろう。

また、炊事夫が調理の最中に「味見」することは問題ないが、「つまみ食い」は処罰対象とか。炊場工場では、上述のとおり刑務官が監視しており、監視カメラも設置されているため、隠れてつまみ食いをするのはほぼ不可能のようにも思われるが、見つかった場合は、結構厳しい処罰を受け、炊事夫に戻されることはないそうである。

このような厳しい監視の下で3度の食事を作る炊事夫の受刑者には早番があり、また、他の受刑者が1日の作業を終えてテレビを見ている頃まで作業（食器の洗浄等）しているため、1日の作業時間は長く、残業時間が規定時間を超えてしまう。そのため、「延長食」という特別食が供与されることも炊事夫の特徴で、役得（？）ともなっている。この延長食、施設や担当刑務官によっては、一定の範囲内に限定されるものの、炊事夫の好きなものを出してくれることもあるとか。

(3) また、炊場工場で調理された食事は、朝食と夕食（休日は昼食も）は炊事夫が台車によって各雑居房に運び、房内の受刑者（配食係）が受け取って配膳する。各房には「房長（ぼうちょう）」あるいは「部屋長（へやちょう）」と呼ばれる学級委員のような者がおり、食事は毎回、房長の「いただきます」の声で食べ始める。食事が終わった頃に「空下げ（からさげ）」と言って、容器が回収されるが、回収された容器や食器を洗い、乾燥機に入れて乾燥させるのも炊事夫である受刑者の仕事である。なお、平日の昼食については、受刑者の殆どが工場です刑務作業を行うため、通常、工場内の食堂で食べることになるが、食堂では、炊事夫が配膳するので、朝食や夕食のように受刑者が自ら配膳などを行う必要はない。

また、刑務所で供される食事は、おかわりをすることはできず、受刑者同士でおかずなどを交換したり、あげたりもらったりすることも、「不正授受」として許されない。「シャリ上げ」との区別がつかないからである。ただし、嫌いなものは残しても構わない。このあたりは、官弁と同様である。

(4) 刑務所の食事と言えば「臭いメシ」であり、「麦飯」というイメージが強いが、実際、主

---

---

食は麦7、米3の割合の麦飯である。また、受刑者の作業度合いによって、A食、B食、C食に分かれており、さらに、身長180cm以上の受刑者にはその体格に応じた主食を給与することとされているため、「身長食」として主食（飯）が若干増量されている。

さらに、刑務所には管理栄養士がいて、カロリー計算された食事（ただし、作業度合いに応じた必要最低限のカロリーの食事）が提供されているが、一般的に獄メシは味付けが薄い。麦飯で塩分控えめの薄味、しかもカロリー計算はされているとなれば、獄メシは極めて健康的な食事だと言えるかもしれない。実際、刑務所に入って血圧が下がるなど体調が良くなる受刑者は多いそうである。しかも、刑務所内で調理されているから、外部で調理される官弁とは違って、食事も温かいであろう。

しかし、税金で賄われている獄メシである。「塀の向こう側」の食事に贅沢が許されないのはもちろん、制約も多い。朝食が最も質素で、基本的にはみそ汁に小皿（漬物、ミニ納豆など）と麦飯。昼食は通常工場内の食堂で食べるが、ラーメンなどが出されることもある。ただし、ソフト麺に汁を足したような代物で、私達が食べているラーメンとは程遠いとか。夕食は3食の中で最も量が多く、ハムカツ、豚丼などもあるようである。ただし、あくまでも麦飯である。また、集団食中毒を防止するため、刺身、生卵などの生ものは絶対に出されることはない。

なお、刑務所では「甘いもの」は出ないと言われているが、模範的な受刑者のみが参加できる講習会では菓子やジュースが許され（ただし、自費購入）、また、祝祭日には100円程度の菓子が出されるようである。また、イベントでは甘いもの（バレンタインチョコ、ひなあられ、月見団子など）が出されるという俗説もあるが、どうやら都市伝説のようである。一方、果物については、特に冬場にはオレンジなど柑橘系の果物が週に数回出されたと堀江貴文元ライブドア社長が体験談を語っている。

また、かつては刑務所内の食事で使用できるのは箸のみで、金属製のスプーンは安全面の理由から認められていなかったが、現在は紙製のスプーンが渡されるようになっている。それまで「プリンを箸で食べるのはちょっと」との不満の声が強かった由で（どのようなプリンが出されているのか興味深いところである）、そうした不満に応えたものであろう。その他、「冬期は食事が冷たい」とか「高齢者はネーブルオレンジの皮を剥きにくい」などの不満もあるようであるが、こうした不満は有識者からなる「刑事施設視察委員会」の活動報告（平成26年度）などで明らかとなっており、法務省ではそれらの不満のうち7割以上に対して「前向きに改善する」としているとのことであるから、今後は受刑者の食事に対する不満もかなり治まると思われる。

- (5) 獄メシはカロリーが必要最低限に抑えられており、メニューは質素である。そのような獄メシを食べたいと思う人は少なからうと思われるが、獄メシは健康的というイメージがあるのか、あるいは単なる好奇心からなのか、必ずしもそうではないようである。

かつては受刑者と刑務官、それに視察の議員くらいしか本物の獄メシを食べることはでき

なかった。しかし、「獄メシを食べてみたい」との要望に応じてか、現在は、私達でも獄メシを食べることができるようになっている。例えば、博物館の「網走監獄」では、「監獄食」として網走刑務所の受刑者が食べている食事を再現した食事を体験することができる（図2参照）。食事した人からは「意外と美味しい」との声もあるらしく、博物館のホームページでの「決して『懐かしい味』だった・・・とは言わないでいただきたい」とのコピーが人気の程を物語っているかのようである。また、全国で初めてPFI方式を用いた民間刑務所として知られている「美祢社会復帰促進センター」（山口県）の食堂では、受刑者がその日食べているメニューと同じ食事が「美祢定食」として提供されている。ただし、イベント以外では、1日20食限定となっている。

その他にも、各刑務所では毎年1回「矯正展」を開催しており、そこで実際の獄メシを食べる体験イベントが行われる場合もある。各刑務所とも地域との共生を目指しているから、今後、一般人が獄メシを体験できる機会もますます増えるのではないと思われる。

（図2） 博物館「網走監獄」の監獄食



監獄食 A 720円 (サンマ)



監獄食 B 820円 (ホッケ)

（注）麦飯（麦3：白米7）、焼き魚（サンマ又はホッケ）、小皿、中皿、みそ汁。  
現在の網走刑務所の昼食として出された食事メニューを再現したもの。  
なお、受刑者には、みそ汁ではなく番茶が出されている。

(6) ただ、刑務所の炊場工場で炊事夫である受刑者が調理する食材がどのように調達されているかはハッキリしない。各刑務所が競争入札によって食材を納入する業者を決めているのではないと思われるが、仮にそうだとしても実際の発注の方法や頻度、納入方法などがどのような実態にあるのか気になるところである。ただ、弁当という食事そのものを毎日3回配達する官弁とは異なり、獄メシ用の食材を納入するわけであるから、納入の方法、頻度、数量などについて納入業者が受ける制約は官弁業者よりはるかに少なく、病院や老人ホーム等への「納め」に近いのであろうと想像するが、さて実際のところはどうであろうか。刑務所への食材納入の実態を知ることができたら、改めて紹介したいと思う。

なお、刑務所の獄メシについて述べてきたが、拘置所の食事は刑務所の獄メシとはまた異なっているのかも知れない。どちらも矯正施設ではあるが、刑務所は罪を犯した犯罪者が受

---

---

刑者として収容されている施設であるのに対し、拘置所は、被告人とはいえ、罪を犯したかどうか確定していない者が収容されている施設であるからである。拘置所では、差入れや自費購入の制限、甘いものの制限などが刑務所ほどには厳しくないのではないかと想像するが、所詮は私の想像の域を出るものではない。また、拘置所には被告人だけでなく、死刑囚も収容されている。死刑囚と被告人とで食事の違いがあるのかも気になるところである。これら点についても、実際の様子が多分分かったら、改めて紹介することとさせていただきます。

#### 4 おわりに

食事は人間にとって最も基礎的な生存行動であり、どのような環境下にあろうとも絶対的に不可欠なものである。留置場には容疑者、刑務所には受刑者という生身の人間がいるのであるから、そこで食生活が営まれていることは当然である。しかし、テレビで官弁のニュースを見るまでは、留置場の食事がどのようなものであり、また、どのようなシステムで提供されているのか特に意識することもなかった。ところが、そこには、容疑者の食事を支え、提供している人達がいて、施設の性格の故に様々な制約がある中で、各々の仕事に取り組んでおり、それらの取組みや努力があつて初めて成り立っている世界があつた。さらに、留置場の官弁のことを知ると、「それでは、刑務所の食事はどうなっているのだろうか」との思いを抱いたが、留置場とは異なつたシステムで受刑者の食生活が成り立っていることも初めて知つた。

同時に、留置場や刑務所の食事を支える外部の人達（官弁業者、刑務所への食材納入業者）の元には、当然のことながら、卸売業者や仲卸業者などの流通業者や輸送業者を通して必要な食材が毎日届けられているはずである。そのように考えると、食品流通システムが普段意識することのない施設や場所にまで、文字どおり日本全国の隅々に至るまで網の目のように整備・展開されていることを改めて認識させられる。食品流通システムは正しく社会インフラである。

## 卸売市場法の改正の影響は

（株）農経新聞社 代表取締役社長  
宮澤 信一

これまで卸売市場は生鮮食料品流通の中心として機能してきました。しかし、国の農業改革の中で、卸売市場も岐路に立たされようとしています。自民党、農水省、そして規制改革推進会議（及び「未来投資会議構造改革徹底推進会合」との合同会合）で、卸売市場法の廃止も含めた激しい議論がありましたが、最終的な改正案がこのほど開催された農林水産業・地域の活力創造本部で決まりました。来年の通常国会に提出されますが、以下はそのうち主に中央卸売市場についての改正ポイントをまとめたものです。

### 中央卸売市場制度の主な改正点

項目	現行	改正案
根拠法など	根拠法は卸売市場法	根拠法は卸売市場法
	国が整備基本方針および中央卸売市場整備計画を定める	国が整備基本方針を定める
開設者	都道府県または人口20万人以上の市（一部事務組合、広域連合も可）	制限なし（民間事業者でも可）
認可・認定	国が認可	一定基準を満たす市場を国が認定
指導等	国が指導・検査	国が指導・検査
取引結果	公表	公表
取引条件	—	公表
受託拒否	禁止	禁止
差別的取扱い	禁止	禁止
代金決済ルール	開設者が策定、公表	開設者が策定、公表
第三者販売	原則禁止	開設者が策定、公表
直荷引き	原則禁止	
商物一致	原則適用	

※ 卸売市場法で定める中央卸売市場・地方卸売市場（現行＝都道府県が認可、改正案＝都道府県が認定）の認定を受けるには、受託拒否をしないなど共通ルールに適合することが前提。

---

---

## 民営市場でも「中央卸売市場認定」が可能に

まず卸売市場法については、改正はするものの、法としては残されることになりました。しかし同法で定める中央卸売市場(以下「中央市場」)・地方卸売市場(以下「地方市場」)の開設は、これまでのような行政の「認可(許可)制」から、一定基準を満たした場合の「認定制」へと変わります。つまり、“自動的な”ものとなります。

その前提となるのは、中央市場・地方市場に共通する「要件」です。それには①受託拒否の禁止②代金決済など取引ルールの公表③差別的取扱いの禁止一などの「共通ルール」を順守することが求められます。要は「公共的な役割を果たしている」と認められた市場が、卸売市場法において、国からは中央市場、都道府県からは地方市場に認定されます(注…同法で名称が制限されるのは中央卸売市場、地方卸売市場だけで、規模未満市場や小売的な市場が「卸売市場」と名乗ってはいけないということではありません)。

ただし大きく変わるのは、中央市場の開設形態です。これまでは自治体のみが開設者となり得た中央市場の開設のあり方を見直し、「一定規模や品目数などの基準を満たした市場は、開設形態を問わずに国が認定する」というものです。

つまり今後は民営地方市場でも、条件によっては中央市場になることができます(品目数が限られる産地市場は除かれるものとみられます)。実際には民営市場大手は、民営という立場を活かした自由な活動の下で収益を上げており、施設整備補助や固定資産税の減免などで、よほどの“見返り”が設定されなければ、中央市場の認定を求めに行くことは考えられません。

一方で、基準を満たさない中央市場は、今後は地方市場になることが予想され、中央市場数の減少は必須とみられます。

農水省では混乱が起こらないよう、現在、中央・地方卸売市場としての認可を受けている卸売市場は、引続き卸売市場の認定を受けられるようにする予定です。ただ中央市場から中央市場にとどまるには、規模などの新たな基準が設置されることから、あらためての認定申請が必要となるものと考えられます。

## 受託拒否の禁止など公共的な共通ルールは維持

さて、前出の「共通ルール」をめぐっては、農水省案や規制改革推進会議の提言に対し、市場関係者、生産者団体、自民党との間で激しい意見のやりとりがありました。

当初の案では、中央市場で原則禁止となっている「卸による第三者販売」「仲卸の直荷引き」「市場外にある物品の販売禁止(商物一致の原則)」の3つの取引規制の撤廃が対象となっていました。これはいずれも取引現場で増えており、その意味では現状追認の意味合いもありましたが、仲卸からは「卸による第三者販売の制限が撤廃されれば死活問題」という要望が挙げられました。逆に仲卸の直荷引きについては、公な反対意見はあまり聞かれませんでした。とくに営業員1人で年間何十億円も販売する拠点市場大手卸では、「ロットの小さい商材では、

---

---

ただ帳合として通して頂けるのならよいが、産地会議や販促活動にいちいち営業員を割くことはできない」ということでしょう。

一方で「受託拒否の禁止」は、「卸売市場の公共性の根幹」とされ、残されるという見方がありました。しかし、規制改革推進会議は昨年11月24日の会合でまとめた提言で、受託拒否の禁止についても「一律に規制するべきではない」としました。その理由は次のようなものです。

「中央市場に課されている受託拒否の禁止の規制については、生産者の基本的な出荷先としての市場の役割を補強する一定の役割はあるが、生産者や市場関係者が、各々にとって有効な範囲では、法律による規制に拠らずとも、既に日常の取引の中に必要に応じ定着しているといえる。これに対し、受託拒否の禁止の規制が一律に適用される結果、生産者が、流通手段を吟味せず安易に中央市場に出荷することを助長しかねず、必ずしも生産者の所得向上に繋がらない点に留意する必要がある。また、鮮度や大きさ等の面で著しく劣り、環境影響や倫理等の点で不適切な生産・出荷がなされ、一律に受託することが生産者の不適切な活動を助長しないとも限らない。農産物の流通において引き続き大きな役割を担う農協、全農等が、直接販売を基本とする販売体制の強化に向け改革を進めていくという方針をも踏まえて考えるならば、中央市場に対し、受託拒否の禁止規制を、一律に適用すべきではない」

要は、「生産者の販売を進めるという方針に沿った場合、受託拒否の禁止が続けば、どの販売ルートがよいかなどを考えないで、これまで通り中央市場に委託出荷を続ける。これは生産者の所得向上にならない可能性がある」ということです。また「品質などが劣る商品の出荷」など「生産者の不適切な活動の排除」も盛り込んでいます。

実は筆者は、この提言が出てきた時、「農業者の所得向上を盾に取った受託拒否禁止の撤廃は、ひょっとして採用されてしまう可能性があるのでは」と感じました。そうなれば第三者販売や直荷引きどころではない、大きな変革です。

しかし、生産者団体などは「天候で収穫が安定しない農産物だからこそ、豊作（安値）時にも受託を拒否せず受け入れてくれる機能は重要」とし、国会議員や卸売市場業界からは「受託拒否は出荷者の選択につながる。そういう卸売市場を中央卸売市場として認定し、施設整備などに税金を投入することが適切なのか」など、「受託拒否の禁止は存続させねば」という機運が高まりました。最終的には政治判断の結果、規制改革推進会議の提言は押し戻されました。

また、卸売市場を管轄する法律としての卸売市場法は廃止し、食品流通を包括的に扱う食品流通構造改善促進法に統合することも検討されていました。これはやはり、規制改革推進会議の提言にもあった「様々な食品流通のひとつ」ということになるのでしょうか。

そして、国が中央市場の配置の基本方針としてきた「卸売市場整備計画」は、今後は策定されないことになるようです。この25年程、新しい中央市場は開設されず、逆に地方市場への転換が進んで、中央市場は減少するばかり。すでに現在の第10次卸売市場整備計画では、「中央市場の新設は原則として認めない」ことになっています。さらに今回の法改正案では中央市場は認定制となるため、もはや整備計画を打ち立てる意味がないということです。

---

---

## 機能発揮すれば中抜きされる可能性は低くなる

さて、中央市場を中心に規制緩和、とくに取引規制の緩和は進みます。ただし「一律にすべきではない」という言葉が入っています。つまり、受託拒否の禁止を含めて、「これまでの一律規制を各市場で考えなさい」ということです。

たとえば受託拒否については、実際問題として受託拒否することを公表し、さらに産地に対して本当に行使する市場（卸）が出てくるとは考えにくいでしょう。公共的な役割に加え、出荷者との取引関係を考慮しての判断となります。また、仲卸などが反対している第三者販売や市場外の物品の販売禁止についても、市場ごとにルールを決めることができます。もちろん流通が広域化する中で、自分の市場だけがルールを厳格に守っても、隣接市場が規制を撤廃してくれば、意味をなさないことも考えられます（ただし可能性は低いでしょう）。これらの要素を総合的に考えて、今後は市場ごとに、真剣にルールを考えることとなります。

もうひとつの観点が、「たとえ規制が緩和されても、中抜き、直接販売がそう簡単に広がるか」ということです。

私見ですが、これまでも事実上の直接販売は行われてきましたし、やろうと思えばできたのではないのでしょうか。しかし、「卸や仲卸を帳合だけでも通す」「買参人組合に所属する卸の子会社を通じて取引する」などは、納入側と実需者の双方にメリットがあったからこそ続いてきたのではと思います。

とくに細かい調整作業や市況高騰時の販売方法については、卸よりも仲卸にノウハウがあります。実際、2016年度の青果卸の決算をみると、市況高騰で取扱高が増えたにも関わらず、多くの卸が利益を減らしています。これは、利幅の薄い買付集荷が増えたことでもあります。事実上の直接販売が増えている中で、仲卸的なノウハウのない卸が、高騰した市況のままでは最終実需者に販売できず、逆ザヤ納入を余儀なくされていたことも大きな要因ではないでしょうか。その点、仲卸を通じた販売に徹している拠点市場の大手卸では、市況高騰がほぼそのまま利益の増加につながり、大きな利益を残しています。

ということは、法改正にびくびくすることなく、各々の機能をあらためて点検し、機能強化していけば、恐れることはないのではないのでしょうか？

## 平成29年度 第1回生鮮取引電子化セミナー開催状況

先般、平成29年度第1回生鮮取引電子化セミナーを大阪と東京の2会場で開催いたしました。2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピック大会に向け、農業生産の各段階でPDCAを実践するGAPに対する注目が高まっており、また、2020年代中頃までには公衆電話網(PSTN)からIP網への全面移行が予定されており、従来型EDIの通信インフラへの影響が危惧されている状況を踏まえ、本セミナーでは「生鮮取引における2020年問題」をメインテーマに掲げ、話題のGAPと生鮮EDIについて最新の具体事例を交えながら分かり易く解説していただきました。

### 1. 実施状況

#### (1) 会場

開催日時	会場
平成29年11月14日(火) 13:00~15:30	【大阪会場】 大阪市中央卸売市場本場 業務管理棟 16階大ホール
平成28年11月30日(木) 13:00~15:30	【東京会場】 馬事畜産会館 2階会議室

#### (2) 講演内容 (各会場共通)

講師	講演テーマ
東京青果株式会社 取締役 営業管理部長 大竹 一平 氏	GAPと卸売市場の現状
株式会社サイバーリンクス 流通クラウドサービス事業部 企画室長 三浦 明 氏	生鮮EDI最新事例紹介

#### (3) セミナー参加者数およびアンケート回収率

下表のとおり、セミナー参加者は都合58名、アンケート回収率は93.1%でした。

会場	参加者数	アンケート回収数	アンケート回収率
大阪	32名	30	93.8%
東京	26名	24	92.3%
合計	58名	54	93.1%

#### (4) アンケートの質問項目

質問項目		選択肢
1	本セミナーに参加した理由	自由回答
2	GAP に関するご意見	自由回答
3	生鮮 EDI 導入に関する課題	a. 導入コストが高い      b. 費用対効果が低い c. 取引先が少ない        d. 運用が難しい e. 人材（人手）不足      f. システムの標準化 g. 取引業務にマッチしたシステムがない h. 経営者の理解不足      i. 現状で問題ない j. その他
4	講演内容について	a. 参考になった            b. ふつう c. 参考にならなかった
5	アンケート記入者	a. 生産者・出荷団体      b. 卸・仲卸業 c. 小売業                    d. 業界団体      e. 官公庁 f. システム会社            g. その他

## 2. アンケート集計結果（2会場計）

### (1) 本セミナーに参加した理由（抜粋）

- ・会社からの指示により初参加した。（卸・仲卸）
- ・GAP について知識があまりなかったため。（卸・仲卸）
- ・会社の上司からの指示。生鮮 EDI 推進のため。（小売業）
- ・生鮮 EDI の情報収集のため。（転送業）
- ・GAP や生鮮 EDI に興味あり、業務に関わる可能性があるから。（システム会社）
- ・生鮮 EDI に関する情報収集のため。食品管理の知見を増やすため。（官公庁）
- ・GAP について卸の立場の話を聞いたかった。（生産者・出荷団体）
- ・青果業界で日本一の会社が GAP に取り組む角度を確認するため。（卸・仲卸）
- ・今後の生鮮 EDI の展望や進み方を学ぶため。（小売業）
- ・オリパラと GAP 取得の関係について何か情報が得られればと思い。（官公庁）
- ・GAP の必要性について疑問があり、何かの参考になるかと思い。（生産者・出荷団体）
- ・GAP のこれからについて関心があったため。（卸・仲卸）
- ・卸売市場における GAP の重要性の確認、GAP の取組の現状認識のため。（金融）
- ・2020 年のオリパラを控え GAP が様々いわれているが、生産者への影響、メリットが不明であり、識者の講演を聞いて理解を深めるため。（業界団体）
- ・生鮮 EDI の記事を見て興味があったので。（卸・仲卸）
- ・生鮮流通（小売～仕入間）の受発注決済システム、生産者の栽培管理システムの営業を担当しており、知識を深めるため。（システム会社）
- ・サイバーリンクス社の@rms（アームズ）を採用しており興味があったため。（小売業）

- 
- 
- ・最近の「GAP」「生鮮 EDI」をめぐる状況について知りたかった。(業界団体)
  - ・生鮮 EDI を開発しているシステム会社として、生鮮 EDI や JGAP について学ぶため。  
(システム会社)
  - ・生鮮(青果)の情報システム化の参考にするため。(卸・仲卸)

## (2) GAPに関するご意見(抜粋)

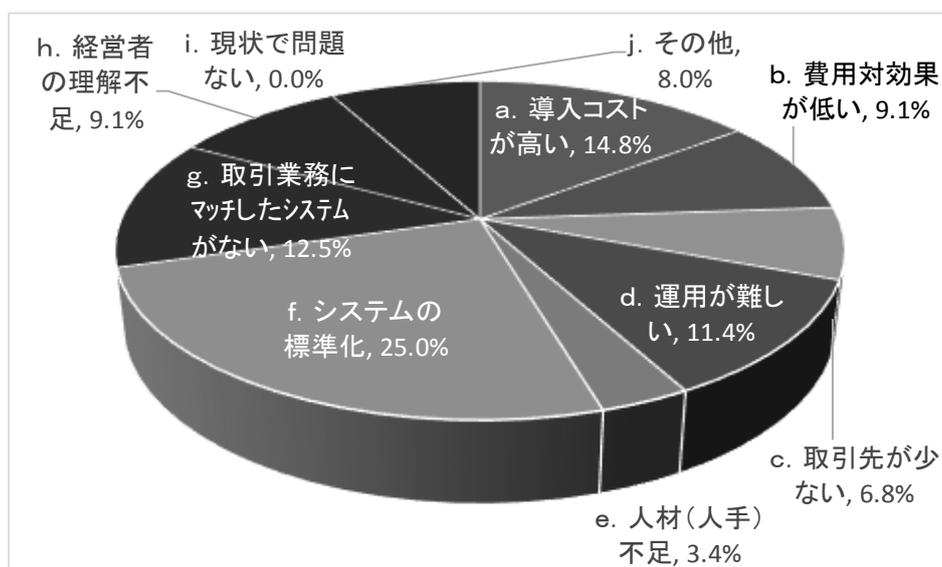
- ・今すぐにはメリットを感じないが、今後 GAP を取り入れないと商売にならなくなったら大問題で、特に農業生産者が減少することが心配。(卸・仲卸)
- ・ISO9001 等と同じく、面倒と思うかどうか課題。(システム会社)
- ・GAP については導入が当たり前になると思うし、消費者が基準にする判断材料としては十分だと思う。ただし、経費面が課題。(卸・仲卸)
- ・小規模零細農家への浸透に課題・問題が山積しているのでは?農業 IOT と GAP との関連性についてシステム化への取組はどうなっているか?(システム会社)
- ・GAP はまだまだ消費者に認知されておらず、表現方法が難しい。農家は興味があるかもしれないが、費用負担がネックとなり、年配の方は諦めている。(小売業)
- ・メリットは安全安心、ブランド化の確立。課題は農薬のドリフト問題、セリ場での鳥フン混入(駆除しきれない)、流通段階。(卸・仲卸)
- ・日本は農業の規模が小さいので普及は難しいのでは?(システム会社)
- ・品質管理手法の標準化と定着が難しいことが課題。(小売業)
- ・安全管理の向上がメリットだが、導入に向け市場関係者として何をすべきか、市場サイドの意思統一が必要。行政としてどう支援できるか等も検討が必要。(官公庁)
- ・品質保証という面で分かり易く、安全が確保されている。中長期的にみて売上向上に直接はつながらないため、取組が進みにくい。(官公庁)
- ・GAP で安全・安心の日本ブランドにつなげたい。(生産者・出荷団体)
- ・GAP は今後必要になるので、産地に説明したい。(卸・仲卸)
- ・生産現場では GAP の取組が始まってきたが、流通、小売までのフードチェーンの確立が必要。また、消費者への認知向上も必要。JA 共販部会は部会員全員の意思統一が必要であり、出来なければ JA 部会商品ブランドの分解や部会脱退につながりかねない。(生産者・出荷団体)
- ・GAP で安心・安全性をより大きくアピール出来る。慣れるまでは生産過程での管理が大変だと思う。(卸・仲卸)
- ・世界基準では当然で、国内での認知度の低さが課題。日本の農業で一番大きな問題は農薬のドリフト。(卸・仲卸)
- ・GAP 認証の有無は消費者にとっても安全な食品を選ぶ大きな目安になっていくと思う。(小売業)
- ・植物工場における GAP の導入が課題。(生産者・出荷団体)

- 
- 
- ・ 基本的な取組だと考えるが、認証制度が必要なのかどうかは個人的に疑問。(官公庁)
  - ・ 生産工程における自己分析と見直しができるが、生産者サイドはグローバル GAP 等に掛かる経費が価格に反映できるのか？(卸・仲卸)
  - ・ 初期費用だけでなく更新費用が必要となり、産地負担が大きい。独自の GAP でも同等の取組をしていけば問題ないのでは？(生産者・出荷団体)
  - ・ 産地への信頼向上がメリットだが、消費者にはまだ浸透していない。(卸・仲卸)
  - ・ GAP を導入しても農家にお金が還元されるシステムではないことから、普及は難しいと感じた。(卸・仲卸)
  - ・ GAP 導入は必要と考えるが、「面倒臭い」というイメージをどのように解消するのか？ GAP＝高値につながるものではないということを導入側が理解する必要がある。(卸・仲卸)
  - ・ メリットとして、今まで以上の品質管理、事故防止、欧州に近い安全基準となることによる国際競争力の強化があげられる。課題として消費者の認識不足がある。現状で不満がないので追加コストを払う気にならず、生産者側の負担増になる。(金融)
  - ・ 生産者のメリットは？GAP が必要な輸出量を考えると、メリットがイマイチ不明瞭な印象がある。(業界団体)
  - ・ コストとの兼ね合いになるが「認証を取るか」or「GAP のやり方を採用するか」の選択が難しい。(情報サービス)
  - ・ 導入時のコストが高い。項目が「150」と多い。(卸・仲卸)
  - ・ メリット：工程をしっかりと管理することで、安全の担保や改善点が見えてくる。デメリット：管理点通りに本当に行われているのかチェックできない。(システム会社)
  - ・ 小売からすると、消費者を守る意味で最低限必要なことだと考える。(小売業)
  - ・ GAP 自体に価値があるものではないと言いつつ、現状は付加価値的な見方になっている点が気になった。(卸・仲卸)
  - ・ やはり金は掛かるが金を産まないという点は大きな課題。しかし、我が国の農業の未来を考える上で必要になると思うので、行政の手を借りて効率よく普及する方法を探るべきだと感じた。(システム会社)

### (3) 生鮮 EDI 導入に関する課題

生鮮 EDI 導入に関する課題については「システムの標準化」が全体の意見の中で最も多く (25%)、その意味では流通 BMS のさらなる普及に対する期待が大きいものと思われます。なお、設問以外にも「生産者側 (出荷団体) からのデータ発信があれば進展があると思う。(卸・仲卸)」、「荷受と販売単位が違う。どこが費用負担をするかが課題。(卸・仲卸)」、「商品コードの変換レベルが問題。(小売業)」、「アナログ公衆回線網の廃止に伴い、システム変更が集中した場合の対応策が懸念される。(生産者・出荷団体)」といった個別意見がありました。

質問事項	回答割合
a. 導入コストが高い	14.8%
b. 費用対効果が低い	9.1%
c. 取引先が少ない	6.8%
d. 運用が難しい	11.4%
e. 人材（人手）不足	3.4%
f. システムの標準化	<b>25.0%</b>
g. 取引業務にマッチしたシステムがない	12.5%
h. 経営者の理解不足	9.1%
i. 現状で問題ない	0.0%
j. その他	8.0%



生鮮 EDI 導入に関する課題

#### (4) 講演内容について

講演内容については、7割強の方に「参考になった」とのご感想をいただきました。なお、以下のご意見がありました。

- ・人材（人手）不足が深刻化しているので生鮮 EDI は今後必要とを感じるが、取引先が課題。品質、内容、鮮度等の細部に関する情報の提供はどうするのか？（卸・仲卸）
- ・商流の上から下までのデータを利用したサービスが利用可能なところまで来た印象を受けた。（システム会社）
- ・GAP の導入は量販店との長年の取組の中で将来的には必須であると理解している

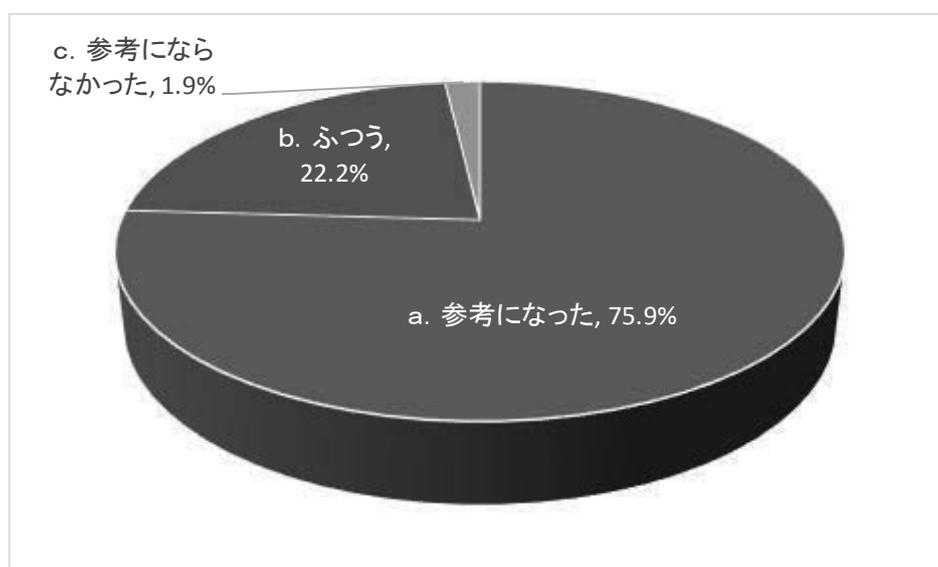
が、TOKYO2020以降もGAPへの注目は続くのか？理想と現実のギャップも見受けられる。(卸・仲卸)

- ・卸売会社から見たGAPについて考えを聞いたのは貴重な機会だった。(業界団体)

また今後のセミナーで取り上げてほしいテーマとして、以下のご意見がありました。

- ・ロジスティクスの現状と今後についてのセミナーが聞きたい。(卸・仲卸)
- ・卸売市場と情報通信技術への対応、流通段階でのHACCPへの対応を取り上げてほしい。(業界団体)
- ・卸売市場の再編について特に行政から圧力が掛かっているが、今後どのように卸売市場が変化していくのかについてテーマとして取り上げてほしい。(金融)
- ・水産に絞ったテーマもお願いしたい。(水産関係マスコミ)

質問事項	回答割合
a. 参考になった	75.9%
b. ふつう	22.2%
c. 参考にならなかった	1.9%

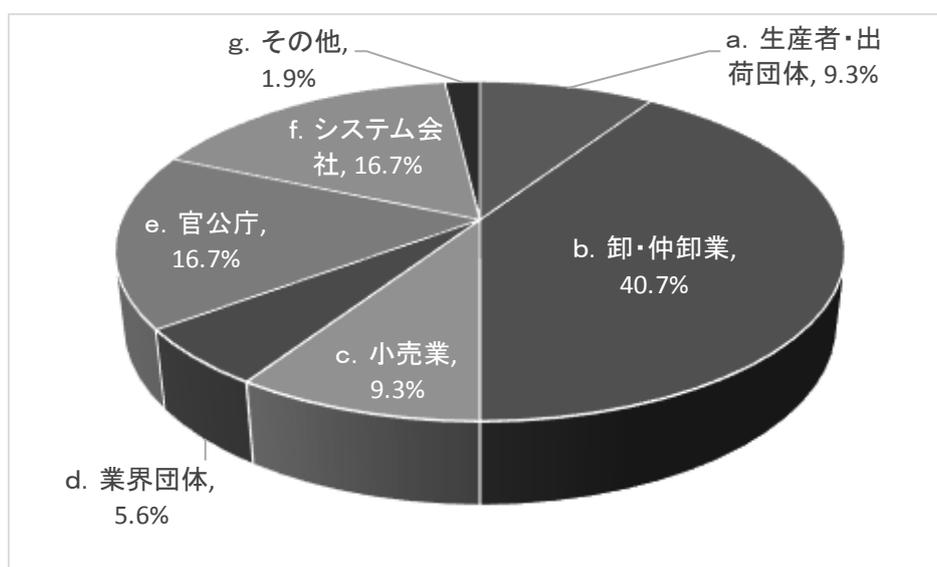


講演内容について

#### (5) アンケート記入者

アンケート記入者は卸・仲卸業者が約4割を占めていました。今後、テーマ設定や会場の選定を含め、より多くの方にご参加いただけるような運営を心掛けます。

質問事項	回答割合
a. 生産者・出荷団体	9.3%
b. 卸・仲卸業	<b>40.7%</b>
c. 小売業	9.3%
d. 業界団体	5.6%
e. 官公庁	16.7%
f. システム会社	16.7%
g. その他	1.9%



アンケート記入者

平成 29 年度 第 1 回先進事例見学会の概要

## 日本生活協同組合連合会 商品検査センター ～ コープ商品の安心・安全を支えるバックボーン ～

生協が提供している「コープ商品」について、まず思い浮かぶキーワードは「安心・安全」ではないでしょうか。生協では商品の設計段階から消費者の手元に届くまでの間、どんな事故が起こり得るかを想定して管理しています。また、起きてしまった事故には速やかに対応し、その原因を分析して、商品の品質改善や事故予防に役立てています。

この取組を陰で支えているのが「商品検査センター」です。同センターでは微生物検査や食品添加物検査を始めとする 10 項目以上に及ぶ綿密な検査を行ってコープ商品のブランドイメージを守っています。

今般、日本生活協同組合連合会様のご協力により、埼玉県蕨市にある商品検査センターを見学させていただきました。その概要について以下にご報告します  
(見学日：平成 29 年 10 月 20 日(金) 13:00～15:00、参加人数：32 名)。



当日は山越センター長に、日本生活協同組合連合会における品質保証や商品検査の取組について、最初にご説明いただきました。その後、参加者は 3 グループに分かれ、2 階から 5 階まで 4 フロアに配置された各検査ルームを巡回して、スタッフの方に検査項目等について解説していただきました。



山越昭弘氏（品質保証本部商品検査センター長）



聴講風景



検査ルームの見学模様

### ◆ 商品検査センターの概要

所在地	埼玉県蕨市錦町 1-17-18		
建物	A棟（5階）・B棟（2階）	敷地面積	4,467 m <sup>2</sup>
建築面積	2,615 m <sup>2</sup>	延べ床面積	7,001 m <sup>2</sup>
沿革	1972年：商品試験室開設（東京都渋谷区千駄ヶ谷・生協会館：33 m <sup>2</sup> ） 1976年：商品検査センター開設（埼玉県さいたま市：680 m <sup>2</sup> ） 1994年：新商品検査センター建設・移転（埼玉県蕨市：2,338 m <sup>2</sup> ） 2002年：商品検査センター新館完成（埼玉県蕨市：7,001 m <sup>2</sup> ）		

### ◆ 商品検査センターの役割（パンフレットから）

社会が豊かになり、私たちは現在、たくさんのモノに囲まれて日々の暮らしを営んでいます。しかし、その一方で、O157による食中毒やBSE（牛海綿状脳症、いわゆる狂牛病）など、社会的不安を引き起こすような事件やできごとが次々と起こっています。また、HACCPやISO9000s、トレーサビリティ、リスクマネジメントといった安全や品質に関する新たな考え方や手法が提唱され、安心、安全、品質をめぐる社会的環境は、大きく変わりつつあります。

商品検査センターでは、コープ商品の開発工程の各段階（原料から商品まで）で、微生物や残留農薬、栄養成分、食品添加物、GMO（遺伝子組み換え作物）等必要な項目を検査しています。発売後も定期的な確認を続けています。

1972年、生協会館の片隅に設立された商品試験室は、その後、埼玉県大宮市（現さいたま市）に移転し、商品検査センターに発展しました。1994年、機能拡充のため蕨市に移転し、2002年には、安心、安全、品質への要請に一層応えるため、最新の機能を備えた大規模な新館を建設しました。

---

---

商品検査センターは、生協の運動や商品事業を通じて「組合員、消費者の安心できるくらし」を実現するため、検査活動を行っています。

### ◆ 多岐にわたる検査活動（パンフレットから）

生命と健康を守るため、安全で品質の良い食品を供給することは、生活協同組合の基本的な役割の一つです。このことを科学的にバックアップしているのが、「商品検査センター」です。

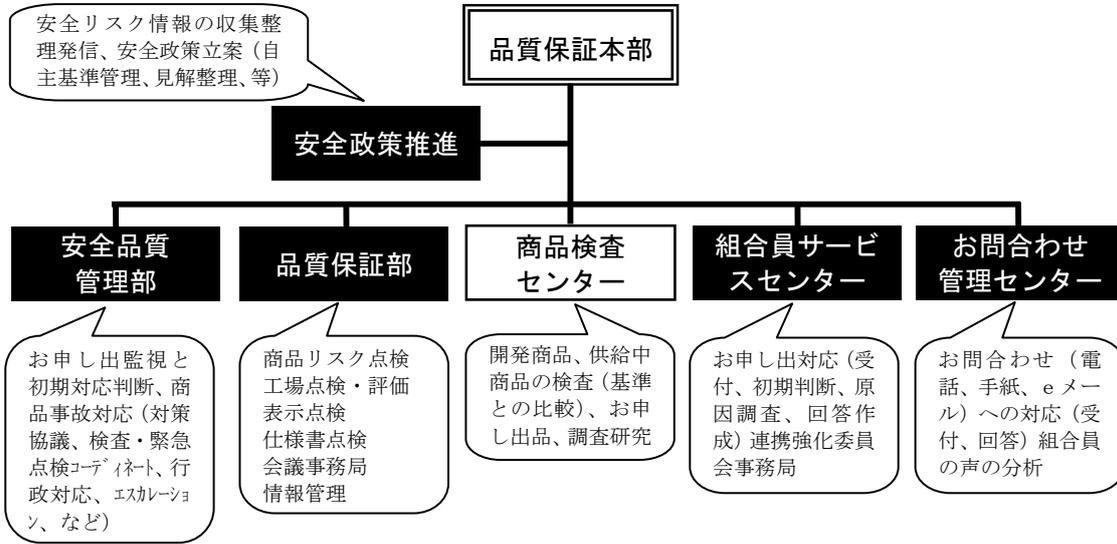
商品検査センターには毎日、たくさんの原料や商品サンプルが届けられます。有機実験室では残留農薬や動物用医薬品の検査、無機実験室では食品添加物やミネラルの検査、微生物検査室では細菌検査や保存検査、生化学検査室ではアレルギー検査や GMO 検査など、たゆまぬ検査活動を行っています。検査データは、食品衛生法などに定められた基準や日本生協連の自主基準、商品の仕様書などに照らして判断、評価します。

また、組合員のコープ商品に対する安心、安全の期待と信頼に応えて、不断の調査研究、より高度な技術や経験の蓄積を目指して努力を続けています。

### ◆ 検査項目（どんな検査をしているか）※ 2016 年検査数：約 22 千件

- 微生物検査：生菌数、食中毒菌など【約 37 百件】  
（会員生協による微生物検査【+約 57 百件】）
- 残留農薬：約 400 項目（検出限界：0.01ppm）【約 8 百件】
- 動物医薬品：飼育中に使用される薬品【約 4 百件】
- 食品添加物：保存料、着色料など【約 8 百件】
- 栄養成分：栄養表示、レシピ確認【約 11 百件】
- アレルギー：アレルギー表示の点検【約 22 百件】
- 遺伝子：GMO、肉腫、魚種、品種【約 3 百件】
- 食品包材：容器・包装の重金属・組成【約 0.2 百件】
- 放射能：食品・非食品【約 26 百件】
- その他：内容量【約 17 百件】、重金属【約 1 百件】、自然毒【約 1 百件】
- ※ お申し出：異物・異臭【約 31 百件】、農薬（検出限界：0.2ppm）【約 20 百件】、  
微生物（生菌数、食中毒菌など）【約 8 百件】

## ◆ 品質保証本部の組織と業務概要



## ◆ コーブ商品の品質保証体系の全体フロー

### ○ 商品の設計

商品のリスクを想定し、商品の仕様を決定する。



### ○ 原材料の管理

原材料を決定し、リスクに応じた検査や点検をする。



### ○ 試作と初回生産

試作品と初回生産品で仕様を確認する。



### ○ 商品の生産

定期的な検査や工場点検で品質を確認する。



### ○ 組合員へのお届け

組合員へお届けするまで商品を管理する。



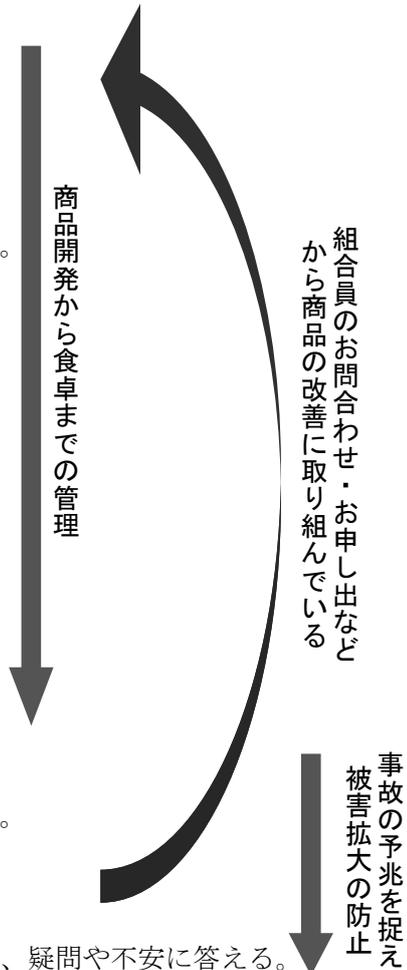
### ○ お問合わせ等の受付

組合員の声から商品事故の予兆や改善課題を捉える。



### ○ コミュニケーション

商品の安全や品質に関するさまざまな情報を開示し、疑問や不安に答える。



# ご存知ですか？ 全ての加工食品の原材料の産地が表示されます！

～ 産地を見て、商品を選べます！～

今後は全ての加工食品に原材料の産地が表示されます！

一部の加工食品にのみ義務付けられていた原材料の産地表示が、全ての加工食品に拡大されます。

ただし、外食、容器包装に入れずに販売する場合、作ったその場で販売する場合及び輸入品は対象外となります。

## 今 後

### ■ 産地表示がされるもの

全ての加工食品の1番多い原材料

### ■ 表示方法

「個別重量順表示」、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」

### 原則の 表示方法

#### 「国別重量順表示」

名 称 ウインナーソーセージ  
原材料名 豚肉(アメリカ産、国産)、豚脂肪…

2か国以上の産地の原材料を混ぜて使用している場合は、多い順に国名が表示されます。この表示方法を「国別重量順表示」と言います。

### 新たな 表示方法

#### ①「製造地表示」

名 称 チョコレートケーキ  
原材料名 チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉…

#### ②「又は表示」

名 称 ウインナーソーセージ  
原材料名 豚肉(アメリカ産又は国産)、豚脂肪…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

#### ③「大括り表示」

名 称 ウインナーソーセージ  
原材料名 豚肉(輸入)、豚脂肪…



## 基本的な表示の見方

その商品の内容を表す一般的な名称が表示されます。

2か国以上の産地の原材料を混ぜて使用している場合は、多い順に国名が表示されます。

使用された原材料が量の多い順に表示されます。

消費期限や保存方法が表示されます。

内容量はグラムやミリリットルなどの単位を明記して表示されます。

名 称	牛豚合挽肉
原材料名	牛肉(オーストラリア、ニュージーランド)、豚肉
内 容 量	100g
消費期限	30.9.30
保存方法	4℃以下で保存
加 工 者	〇〇株式会社 東京都千代田区霞が関〇-〇-〇

## こ れ ま で

### ■ 産地表示がされるもの

生鮮食品に近いと認識されている加工食品（22食品群と4品目）

### ■ 表示方法

「国別別重量順表示」のみ。

ただし、一部、原料に特別な事情がある場合については

「又は」表示が可能。

商品数に占める産地が表示されている加工食品の割合

全加工食品の  
1割程度



### ★ トピック

外食や輸入品  
等が対象外な  
のはどうして  
ですか？

レストランなどの外食やお店で調理された惣菜など作ったその場で販売される食品は、作った人にその場で確認することができるため、産地表示の対象としていません。また、輸入品には、どこの国から輸入されたかを示す「原産国名」が表示されているため、産地表示の対象としていません。

産地表示のここが変わります！

1. 1番多い原材料が「**生鮮食品の場合**」は、その「**産地**」が表示されます。

### 原則表示

### 国別重量順表示

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産、国産、その他)、豚脂肪、 たん白加水分解物…

上のように2か国以上の産地の豚肉を混ぜて使用している場合は、多い順に国名が表示されます。この「国別重量順表示」が原則となります。

産地が、

1か国の場合

豚肉(アメリカ産)

「アメリカ産、国産」と表示されていた場合、「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されています。

2か国の場合

豚肉(アメリカ産、国産)

3か国以上の場合

全て表示する場合

▶ 豚肉(アメリカ産、国産、カナダ産、デンマーク産)

3か国目以降を「その他」と表示する場合

▶ 豚肉(アメリカ産、国産、その他)



「その他」とは何ですか？

原材料の原産地が3か国以上ある場合、多い順に2か国を記載し、3か国目以降は、「その他」とまとめて表示されることもあります。

## 2. 1番多い原材料が「加工食品」の場合は、その「製造地」が表示されます。

1番多い原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地が「〇〇製造」と表示されます。ただし、1番多い原材料に使われた生鮮食品の産地が分かっている場合には「〇〇製造」の代わりに、その産地が表示されることもあります。

### 原則表示

#### 製造地表示の国別重量順表示



名 称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉、…

### 表示の意味

チョコレートがベルギーで作られたことを意味します。  
ベルギー産のカカオ豆を使用しているという意味ではありません。

#### 加工食品に使われた生鮮食品の産地を表示

名 称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート、小麦粉、…
原料原産地名	ガーナ(カカオ豆)、インドネシア(カカオ豆)

### 表示の意味

チョコレートに使われたカカオ豆の産地が、「ガーナ」、「インドネシア」であることを意味しています。  
カカオ豆は、「ガーナ」産の方が「インドネシア」産より多く使用されています。  
チョコレートがガーナやインドネシアで作られたという意味ではありません。

## ★ トピック

「国産」と  
「国内製造」  
の違いは何で  
すか？

「国産」は原材料が生鮮食品である場合に表示され、その産地が国産であることを意味します。

「国内製造」は、原材料が加工食品である場合に表示され、その加工食品が国内で作られたことを意味しています。しかし、加工食品に使われた生鮮食品の産地が国産であるという意味ではありません。

その他、以下のような表示もあります

### 又は表示

名 称 ウィンナーソーセージ  
原材料名 豚肉(アメリカ産又は国産)、豚脂肪、たん白加水分解物…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

#### 表示の意味

「アメリカ産」と「国産」以外の国の原材料は使用されていません。  
過去の使用実績等では「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されていたことを示しています。

また、「又は表示」をした場合であって、過去の使用実績等における平均使用割合が5%未満の産地は、「アメリカ産又は国産(5%未満)」と表示されます。この場合、国産が5%未満であったことを示しています。

### 大括り表示

名 称 ウィンナーソーセージ  
原材料名 豚肉(輸入)、豚脂肪、たん白加水分解物…

#### 表示の意味

3か国以上の外国の産地の原材料が使用されています。  
国産の原材料は使用されていません。

### 大括り表示

+

### 又は表示

名 称 ウィンナーソーセージ  
原材料名 豚肉(国産又は輸入)、豚脂肪、たん白加水分解物…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

#### 表示の意味

国産を含む4か国以上の産地の原材料が使用されています。  
過去の使用実績等では、「国産」の方が、「輸入」でまとめた外国の産地の合計よりも多く使われていたことを示しています。

---

---

## 疑問にお答えします

Q 1 新たな原材料の産地表示はいつから始まるのですか？

A 1 平成 29 年 9 月 1 日から制度はスタートしており、食品メーカー等は原材料の産地を表示する必要があります。しかし、平成 34 年（2022 年）3 月 31 日までは、食品メーカー等が準備をする猶予期間としています。準備ができた商品から順次表示されます。

Q 2 1 番多い原材料以外の原材料の産地は表示されないのですか？

A 2 1 番多い原材料以外に産地を表示する義務はありませんが、2 番目以降の原材料についても、食品メーカー等の自主的な取組として産地を表示することが望ましいと考えています。

Q 3 「A 国又は B 国」と表示されている商品に、C 国が入っていることはないのですか？

A 3 「A 国又は B 国」と表示された商品に、「A 国」と「B 国」以外の国の原材料は使用されておらず、C 国等その他の国の原材料が入っていることはありません。

Q 4 表示内容が適正であるかどうかは、誰がどのように確認するのですか？

A 4 消費者庁や農林水産省などの国、都道府県や政令指定都市の地方公共団体の職員が、食品メーカーやスーパー等への立入検査等を行い、食品表示の確認を行っています。もし、表示内容が適正でない場合は、改善するよう指導等を行っています。

Q 5 表示の意味が分からない場合はどこに問い合わせればよいですか？

A 5 まずは、商品に表示されている食品メーカー等のお客様相談センターなどにお問い合わせください。また、表示方法に関する一般的な問合せは、消費者庁の他、農林水産省、地方農政局、農林水産消費安全技術センター、都道府県等がお答えします。

## 加工食品の原材料の産地表示についてのお問合せ

消費者庁 消費者庁食品表示企画課

〒100-8958 千代田区霞が関 3-1-1 中央合同庁舎 4 号館

TEL : 03-3507-8800 (代) <http://www.caa.go.jp/foods/>

農林水産省 農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

〒100-8950 千代田区霞が関 1-2-1

TEL : 03-3502-7804

◆出典：消費者庁HP（新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する情報）

URL : [www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/quality/country\\_of\\_origin/index.html](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/index.html)

## 寝ながら学ぶ EDI

こんにちは。事務局の田中でございます。今回もまたざっくばらんな内容となりますので、どうかお気軽に読み飛ばしてください。

さて、今年10月に発表されたノーベル賞の授賞式が12月10日にスウェーデンの首都ストックホルム（平和賞はノルウェーの首都オスロ）で盛大に開催されました。ご存知のとおり、ノーベル賞はダイナマイトの発明者として知られるアルフレッド・ノーベルの遺言に従って1901年から始まり、物理学、化学、生理学・医学、文学、平和および経済学で顕著な功績を残した人物に贈られます。ちなみに12月10日はノーベルの命日で、残念ながら今年は日本人の受賞者はいませんでした。日本と縁の深い（長崎県出身の英国人）カズオ・イシグロが文学賞に輝いています。

カズオ・イシグロの小説は臓器移植問題をモチーフにした「わたしを離さないで」しか私は読んだことがないのですが、カズオ・イシグロは常に翻訳を意識して小説を書いているとのこと、本作も我が国で翻訳されて、小説ばかりかテレビドラマや演劇にもなっています。これは特定の文化的なバックグラウンドがなくても内容が理解できるという意味で、その点は村上春樹も共通しているかと思しますので、近い将来、村上の文学賞受賞が期待されます。

ところでノーベル賞受賞者（特に科学系）は押し並べて天才揃いかと思われれます。天才（頭がよい）といえばIQ（intelligence quotient：知能指数）が連想されますが、皆さんはご自分のIQをご存知でしょうか。私も小中学校でIQテストをした記憶がありますが、結果は教えてもらえなかったような気がします。IQは精神年齢（知的発達を示す年齢）÷実年齢×100という数式で求められますが、これだと年齢が高くなるにつれてIQが低くなってしまいう問題があったため、現在は「同年齢の集団においてどの程度の発達レベルなのか」を把握するために、年齢別の平均値を基準として知能指数を算出する「偏差IQ」が使われているようです。

偏差IQは中央値を100としたベルカーブ（正規分布）になっており、85～115の間に約7割、70～130の間には殆どの方が収まるようになっています。そうするとIQ130以上の人は天才と呼んでもよいという気がします。至上最高の天才といわれるジョン・フォン・ノイマンはIQがなんと300もあったといわれています。

ノイマンは、現在のコンピューターの原型とされる「ノイマン型コンピューター」にその名を留めているので、コンピューターに詳しい人なら名前くらいは聞いたことがあるのではないのでしょうか。ニュートンやアインシュタインほどメジャーではありませんが、そのアインシュタインをして、「世界一の天才は誰か？」と問われた際、一番にノイマンの名前を挙げたという逸話があるくらいですから、その天才振りが窺えるというものです。

ノイマンはハンガリー出身の数学者・科学者で、20世紀科学史における最重要人物の一人

---

---

といわれており、そのあまりの頭の良さに人間ではないと疑われ、「火星人」「悪魔の頭脳を持つ男」と呼ばれたりもしたようです。「梅檀(せんだん)は双葉より芳し」という諺のとおり、幼少期からラテン語とギリシャ語の才能を見せ、8桁の割り算も暗算でこなすことが出来たそうです。また、一度見聞きしたら決して忘れない写真のような記憶力の持ち主で、分厚い電話帳を完全に丸暗記して、適当に開いたページをさっと眺めて番号の総和を言って遊んでいたそうです。

こうした逸話に事欠かないノイマンですが、核実験の観測(ノイマンは第二次大戦中のマンハッタン計画にも関わっていました)やロスアラモス国立研究所での核兵器開発の際に放射線を浴びたことが原因と思われる癌に全身を侵され、1957年に53歳で世を去っています。ノイマンの死は、ノーベル賞に選ばれるには少し早過ぎたのかもしれませんが。

このような話を聞くと、自分も天才に生まれたかったと誰しもが思うのではないのでしょうか。しかし、ここで残酷な真実をお伝えしなければなりません。行動遺伝学の研究によって、「知能は遺伝する」ことが明らかになっています。つまり、親を見れば大体自分の知能が分かり、「鳶が鷹を生む」などということは滅多にないレアケースなのです(我が子に過大な期待をかけても酷というものです)。

行動遺伝学は知能や性格などがどのように遺伝していくのかを調べる学問で、その中心となるのが「双生児法」呼ばれる手法なのですが、双生児法では、遺伝子が全く同じな「一卵性双生児」と多少は異なる「二卵性双生児」の類似性を比較し、遺伝と環境の影響率を算出します。この手法により長年にわたる調査をした結果、知能については70%以上、学力は50~60%程度、神経質・外向性・開拓性・同調性・勤勉性といった性格についても30~50%が遺伝で説明できることが分かっています。

ところが近年、「CRISPR-Cas9」と呼ばれるシステムで遺伝子を自由に編集できるようになったのです(このシステムを開発したジェニファー・ダウドナとエマニュエル・シャルパンティエの両女史は、近い将来ノーベル生理学・医学賞の受賞が確実視されています)。ですから、人倫など全く気にせずヒトの遺伝子を編集してしまうような国家が現れれば(想像に難くはありませんが)、これからは人工的に天才を生み出せるようになるかもしれません。ただし、たった1つの遺伝子により天才が発現するわけではなく、複数の遺伝子が関係しているものと考えられます。そのため、その機序は大変複雑でそう簡単ではなさそうですが、AIとスーパーコンピューターを駆使すれば、ゆくゆくは天才が発現する仕組みを解明するのも不可能ではないものと思われれます。

ノーベル賞に話を戻しましょう。今年のノーベル経済学賞(正式名称はノーベル記念経済学スウェーデン国立銀行賞)は、行動経済学の理論的發展に貢献した功績により米シカゴ大学のリチャード・セイラーが受賞しました(ちなみに、ノーベル経済学賞はスウェーデン国立銀行がノーベル財団に働きかけたことによって設立されたもので、賞金はノーベル財団ではなくスウェーデン国立銀行(中央銀行)から贈られています)。

行動経済学は、経済学に心理学の理論や分析の手法を適用し、人々の経済行動や金融市場の

---

---

変動などを解明しようとする学問で、行動経済・行動ファイナンスの理論を分かり易く解き明かした「ナッジ理論」でセイラーは名を馳せています。

ナッジ (nudge) とは「肘で相手を軽くつつく」という意味で、ナッジ理論は、選択の自由を維持したまま、私たち自身はより良い選択ができるというロジックのことです。例えばビュッフェの陳列を考える際、野菜類を手前、肉類を奥に置くことで（野菜類が取り易くなり）自然に野菜類の摂取量が増えて、個人の選択を尊重しつつも大勢の人の栄養の偏りをなくすことができたりします。

そんな行動経済学の教祖といわれるのが、二人の天才ユダヤ人、ダニエル・カーネマンとエイモス・トベルスキーです。ブラッド・ピットの主演で映画にもなった「マネー・ボール」の原作者であるマイケル・ルイスの近著「かくて行動経済学は生まれり」にその経緯が詳述されておりますので、ご一読をお勧めします。カーネマンについては以前本稿（第59号）で「ファスト & スロー：あなたの意思はどのように決まるか？」という著書をご紹介しましたが、カーネマンが2002年にノーベル経済学賞を受賞したのに対し、1996年に59歳で亡くなったトベルスキーはノーベル賞を逃しています（存命なら当然受賞していた筈です）。ノーベル賞は故人には与えられないため、長生きも受賞条件といわれる所以です。

行動経済学を理解すれば、顧客満足度を高めて（得した気分にさせて）売り手はしっかり儲けることが可能なので、多くのマーケティング分野に採用されています。ネット通販や大手量販店、コンビニなどのポイント制度が一例に挙げられますが、これにビッグデータを組み合わせると常日頃我々に消費を促しているわけです。私もその先頭バッターで踊らされている自覚はあるのですが、消費欲を抑えることはなかなか難しく、悩みのタネの1つです。

最後に、今年のノーベル平和賞が ICAN (International Campaign to Abolish Nuclear Weapons：核兵器廃絶国際キャンペーン) に決まったことは、唯一の被爆国である我が国にとって大変意義深いことだったと思います。

生鮮取引電子化推進協議会 事務局  
田中 成児

## 【インフォメーション】

### 平成29年度 第2回先進事例見学会（予告）

第2回先進事例見学会を来年2月8日（木）に開催します。見学先は今年の7月に竣工したばかりの神戸市中央卸売市場東部市場 加工場・冷蔵庫棟です。加えて、神戸市内の食品メーカー等も合わせて見学させていただく予定です。

なお、詳しい内容については、追って会員の皆様方にご案内申し上げます。

#### ◆見学先

開催日	2月8日（木）
見学先	神戸市中央卸売市場東部市場 加工場・冷蔵庫棟 【特徴】 「コンパクトで時代に適合した機動性のある卸売市場の実現」を目指すため、新たに加工場・冷蔵庫棟を建設。 本施設は①施設のコンパクト化、②コールドチェーンの推進・加工機能の強化、③スマートマーケット（クリーンエネルギー）の3つから、品質保持と実需者ニーズに即応できる付加サービスを強化し、市場の取扱数量の増加を目指しています。

### 平成29年度 第2回生鮮取引電子化セミナー（予告）

第2回生鮮取引電子化セミナーを以下の3会場で開催します。プログラムは「流通 BMS と消費税軽減税率制度の動向」、「激動に直面する卸売市場」の2テーマを予定しております。

なお、詳しい内容については、追って会員の皆様方にご案内申し上げます。

#### ◆会場

開催日	3月13日（火）	3月20日（火）	3月28日（水）
会場	【北九州会場】 北九州市中央卸売市場 管理棟3階 大会議室	【東京会場】 馬事畜産会館 2階会議室	【名古屋会場】 名古屋国際センター 4階 第3研修室

#### ◆プログラム（各会場共通）

演題①：流通 BMS と消費税軽減税率制度の動向（仮題）

講師：流通 BMS 協議会

演題②：激動に直面する卸売市場（仮題）

講師：卸売市場政策研究所 代表 細川 允史 氏

#### ● 先進事例見学会及び生鮮取引電子化セミナーに関する問い合わせ先

生鮮取引電子化推進協議会 事務局 担当：田中

TEL：03-5809-2867 FAX：03-5809-2183

# 平成29年度消費税軽減税率対策窓口相談等事業 消費税軽減税率制度に関する全国説明会

社会保障と税の一体改革の下、低所得者に配慮する観点から、2019年10月に予定されている消費増税にともない、「酒類・外食を除く飲食料品」と「定期購読契約が締結された週2回以上発行される新聞」を対象とした軽減税率制度が導入されます。

そのため、軽減税率制度（複数税率）への対応が必要となる中小企業・小規模事業者等の方々には、複数税率対応レジや、受発注システムの改修などを行うにあたって、その経費の一部を補助する軽減税率対策補助金が用意されています。

本説明会では、食品流通事業者やその関係団体の方々などを対象として、軽減税率制度（軽減対象品目の内容、税額計算の方法など）や軽減税率対策補助金（補助金の仕組み、補助対象の内容など）と今後の経営戦略等について分かり易く解説いたしますので、この機会にぜひ多くの皆様のご参加をお待ちしております！

## ◆ 開催日程

開催日	会場
8月20日（日）	富山会場（富山市公設地方卸売市場 管理事務所2階 大会議室）
8月25日（金）	札幌会場（札幌市中央卸売市場 水産棟4階 会議室A・B）
11月17日（金）	松山会場（アイテムえひめ 愛媛国際貿易センター 第3・4会議室）
11月22日（水）	熊本会場（くまもと県民交流会館パレア 10階会議室8）
12月7日（木）	長崎会場（長崎市中央卸売市場 管理棟2階 会議室）
1月12日（金）	大阪会場（大阪市中央卸売市場本場 業務管理棟16階 大ホール）
2月11日（日・祝）	広島会場（広島市中央卸売市場 管理棟3階 大会議室）
2月23日（金）	東京会場（オフィス東京 3階 T3会議室）

◆ 受講料：無料（事前登録制）

◆ 定員：80名

## ◆ プログラム（各会場共通）

時間	講演内容
12:30～	受付開始
13:00～13:05	主催者挨拶
13:05～14:50	消費税軽減税率制度への対応と今後の経営戦略 （講師）杏林大学総合政策学部 非常勤講師 佐藤 卓 氏
14:50～15:00	質疑応答
15:00	閉会



公益財団法人 **食品流通構造改善促進機構**  
the Organization of Food-marketing Structure Improvement

# 100店舗からの注文 らくうけるなら 1人で対応できるんです!!



生鮮流通分野の長年のノウハウを活かし  
受発注業務の効率化をクラウドサービスで実現!

快適社会創造本部 流通システム事業部  
クラウド事業室 Tel:045-505-8981

↓ 今すぐアクセス ↓

[www.rakuuke.com](http://www.rakuuke.com)

無料お試し  
できます!



生鮮品流通のインフラを支える  
JFE エンジニアリング 株式会社



受発注クラウドサービス  
らくうける



TERAOKA

## スピードセルフでレジ待ち解消!

speedself



※「スピードセルフ/speedself」は株式会社寺岡精工の登録商標です。

寺岡精工 お客さま窓口 ☎ 0120-37-5270

(土・日・祝日を除く 9:30~17:30)

寺岡精工 検索

<http://www.teraokaseiko.com>

# 流通BMS協議会

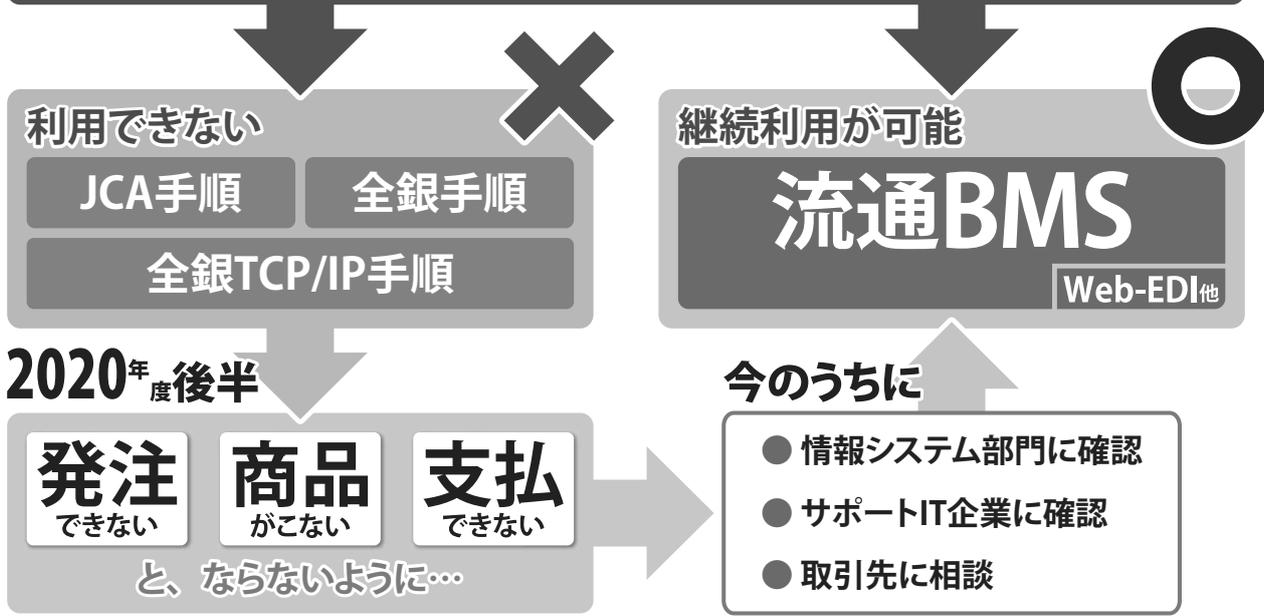
流通システム標準普及推進協議会



## 今のままのEDIで大丈夫?

### 2020年度後半より商品がいつも通り入荷できない可能性があります!

- JCA手順で通信手段として利用している公衆回線網をIP網に移行するとNTT東日本・NTT西日本が発表
- NTT東日本・NTT西日本と他事業者との接続を2020年度後半より順次IP網に切替える予定と発表



- 業務の効率化、経営の見える化を実現するための基盤
- 業界全体で使うと決めて統一したEDIは流通BMSだけ!

## EDIは流通BMSで決まり!!

流通BMS協議会 事務局  
一般財団法人 流通システム開発センター  
T 03 5414 8505 E ryutsu-bms@dsri.jp  
www.dsri.jp/ryutsu-bms  
All Contents copyright© Supply Chain Standards Management & Promotion Council

※本フライヤーは2017年7月時点の情報を基に作成しております。

# 株式会社サイバーリンクス

サイバーリンクスは、基幹業務から分析まで、流通小売業の業務フローに必要なシステムをクラウドでご提案し、最適な流通 SCM (Supply Chain Management) をサポートします。

## <@rms(アームズ) 生鮮 EDI>

今回ご紹介させて頂く当社の生鮮 EDI は、生鮮標準コードを活用し生鮮部門の EDI 化を実現します。発注業務だけではなく、日々の利益管理が出来るシステムです。中小から大手小売業様まで抱えている問題点を生鮮業務に特化したサイバーリンクスのクラウドサービスが解決します。



導入実績 **48** 社

(2017年年度見込み)

取引先 **2,000** 接続以上

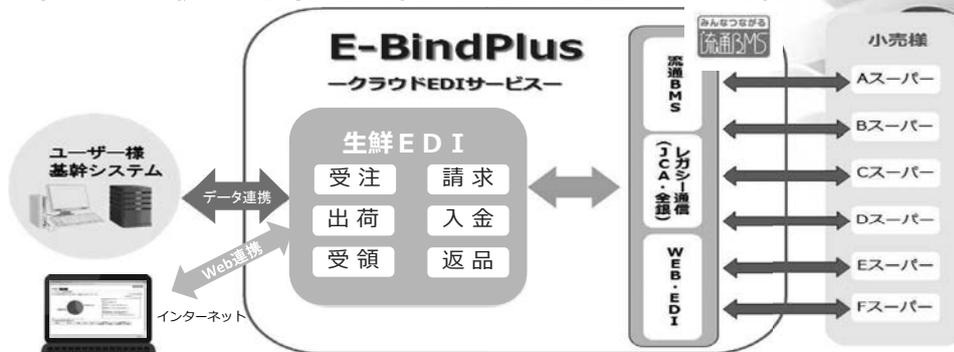
# E-BindPlus — クラウドEDIサービス —

イーバインドプラス



“生鮮食品の受注～入金業務は煩雑で面倒” という課題を解決します！

- 小売様とのEDI取引を簡単かつ早期に実現
- 小売様の様々な通信手順 (流通BMS・JCA手順・WEB-EDI) に対応
- 複数の小売様に対して統一したWeb画面で作業が可能 (Webタイプをご利用の場合)
- サーバ購入、システム構築といった初期投資が不要 (Webタイプをご利用の場合)
- 充実した作業帳表、統一伝票、小売様指定帳票に対応 (Webタイプをご利用の場合)
- 導入時の手続きから導入後の問い合わせまで万全なサポート体制



お気軽にお問い合わせください！  
お待ちしています

イーバインドプラスなら安心してお取引ができます！  
\* ISO20000 : ITサービスマネジメントシステム国際認証規格取得  
\* ISO27001 : 情報セキュリティマネジメントシステム国際認証規格取得

商品・サービスについてのお問い合わせは

イーサポートリンク(株) 営業部  
TEL : 03-5979-0699

受付時間 平日(月曜日～金曜日) 9:00～17:45

ホームページ <http://www.e-supportlink.com>



生産者から生活者まで、想いを届ける  
皆さまのベストパートナーを目指して！



サービス紹介動画 <https://www.youtube.com/watch?v=NIQKJP7vQSE>

## 編集後記

- ▶ 平成29年度第1回生鮮取引電子化セミナーを、先月、大阪と東京で開催しました。本セミナーでは「生鮮取引における2020年問題」をメインテーマに掲げ、今話題のGAPと生鮮EDIについてご講演いただいたのですが、東京オリンピック・パラリンピック大会を開催する2020年は、我が国にとって次代に向けた節目の年になるのかと思います。
- ▶ 今般、明らかになった卸売市場法改正の動きを受けて、宮澤社長の連載「生鮮食料品流通の行方」に、急遽その話題を取り上げていただきました。記事にもあるとおり、規制緩和をポジティブに捉えて、卸売市場流通が活性化することを願っています。
- ▶ 日本生活協同組合連合会様のご協力により、埼玉県蕨市の商品検査センターを見学させていただきました。センター内は科学実験室を思わせる様々な検査機器が所狭しと並んでおり、職員の方が大変落ち着いてお仕事をされている姿が印象的でした。
- ▶ 天皇陛下が再来年の平成31年4月30日に退位され、翌5月1日に皇太子殿下が新天皇に即位されることが決まりました。新しい元号はこれから決めるようですが、平成生まれを新鮮に感じていた昭和生まれの私にとって、時代の変遷を大きく感じさせる出来事です。

(トンボ)

## 生鮮取引電子化推進協議会会報

第78号 平成29年12月発行

発行所 生鮮取引電子化推進協議会

〒101-0032 東京都千代田区岩本町  
3丁目4番5号 第1東ビル6F

(公財)食品流通構造改善促進機構内

TEL：03-5809-2867

FAX：03-5809-2183

発行責任者 事務局長 織田哲雄

印刷所 株式会社 キタジマ