

第80号

平成30年6月

生鮮EDI

●平成30年度通常総会の概要

●夏至の食べ物

●生鮮食料品流通の行方（第4回）

「卸売市場は今後も流通の大宗となり得るか？」



生鮮取引電子化推進協議会

「生鮮EDI」第80号 目次

- | | ページ |
|---|-----|
| ● 平成30年度通常総会の概要 | 1 |
| ● 夏至の食べ物..... | 19 |
| 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4回）
「卸売市場は今後も流通の大宗となり得るか？」 | 29 |
| (株)農経新聞社 代表取締役社長 宮澤 信一 氏 | |
| ● 巻末コラム..... | 39 |
| 生鮮取引電子化推進協議会 事務局 田中 成児 | |
| ● 編集後記 | |

平成30年度 通常総会の概要

平成30年度通常総会を下記のとおり開催しましたので、その概要についてご報告いたします。

来賓には農林水産省 食料産業局 食品流通課の宮浦課長、公益財団法人食品流通構造改善促進機構から馬場会長にご臨席いただき、ご挨拶を賜りました。

規約により勇崎会長が議長となり、議事次第に基づき議案審議を行い、各議案とも原案通り承認されました。

なお、通常総会終了後、「よく分かるHACCP導入のポイント」と題して、湯川食品科学技術士事務所の湯川剛一郎所長による特別講演会を開催しました。

■日 時：平成30年6月18日（月） 13：00～15：30

■会 場：浜松町東京會館「ゴールドルーム」
東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル39階

■次 第

第1部 通常総会（13:00～13:50）

1. 開 会
2. 会長挨拶
3. 来賓挨拶
4. 議長の選出
5. 議事録署名人の選出
6. 議 案
 - 第1号議案 平成29年度事業報告及び収支決算報告について
 - 第2号議案 平成29年度繰越金処分について
 - 第3号議案 平成30年度事業計画及び収支予算について
 - 第4号議案 役員の補欠選任について
 - 第5号議案 その他
7. 閉 会

< 休 憩 >（13：50～14：00）

第2部 特別講演会（14：00～15：30）

演 題：よく分かるHACCP導入のポイント
講 師：湯川食品科学技術士事務所 所長 湯川 剛一郎 氏

平成29年度 事業報告（案） （平成29年4月1日～平成30年3月31日）

1. 全体概要

生鮮取引電子化推進協議会（以下「協議会」という。）の活動目的である、生鮮食品流通の各段階における取引の電子化を推進すること等により、生鮮食品流通の合理化・効率化を図るため、生鮮 EDI 標準の普及に努めた。具体的には、実質的に生鮮 EDI 標準となっている流通 BMS について、セミナー等による普及活動を行い、加えて協議会会員（以下「会員」という。）の業務改善等に資する諸活動を実施した。

セミナーについては、11月に「生鮮取引における2020年問題」というテーマを掲げ、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て注目が高まっている GAP（農業生産工程管理）について取り上げるとともに、2020年代に公衆電話網（PSTN）の IP 網への全面移行が予定され、従来型 EDI の通信インフラへの影響が危惧されていることから、その対応も含め、生鮮 EDI の最新事例を紹介した。3月には、「今後の制度変更にもなう生鮮取引のゆくえ」というテーマで、来年10月に予定されている消費税増税にもなう軽減税率制度の導入が生鮮 EDI に及ぼす影響や、今般、大きく見直しが図られている卸売市場法の改正後の市場のあり方や展望について具体的に解説した。

また、会員向けの先進事例見学会を企画し、日本生活協同組合連合会の協力により、10月に同連合会の商品検査センターを見学した。そして2月には、神戸市中央卸売市場東部市場に新設された加工場・冷蔵庫棟を見学するとともに、同日に甲南漬資料館及び森永乳業(株)神戸工場、(株)神戸港国際流通センター（K-DIC）を巡回して、各施設を見学した。

さらに会員向けの情報提供として、会報「生鮮 EDI」を季刊として4回発行し、特に(株)農経新聞社 代表取締役社長の宮澤信一氏には、新連載として「生鮮食料品流通の行方」というテーマでご寄稿いただいた。加えて、会員相互の勉強会等における講師派遣等についても4件の支援を行った。

2. 事業内容

(1) 生鮮取引電子化セミナーの開催

会員及び関係団体等の協力を得て、11月に「生鮮取引における2020年問題」というテーマで大阪及び東京の2会場、3月に「今後の制度変更にもなう生鮮取引のゆくえ」というテーマで北九州及び東京、名古屋の3会場以下のとおりセミナーを開催した。特に、北九州会場は今回が初めてのセミナー開催であった。なお、セミナー参加者は5会場を合計して147名だった。

◆セミナー開催状況

【開催日・会場・参加者数】

	開催日	会 場	参加 人数
大阪	11月14日	大阪市中央卸売市場本場 業務管理棟 16階大ホール	32名
東京	11月30日	馬事畜産会館 2階会議室	26名
北九州	3月13日	北九州市中央卸売市場 管理棟 3階 大会議室	33名
東京	3月20日	ちよだプラットフォーム スクウェア 5階会議室	41名
名古屋	3月28日	名古屋国際センター 4階 第三研修室	15名
		合計	147名

◆プログラム

【11月「生鮮取引における2020年問題」(大阪・東京)】

時 間	講 演 内 容
13:00～13:10	主催者挨拶
13:10～14:00	GAPと卸売市場 東京青果(株) 取締役 営業管理部長 大竹 一平 氏
14:00～14:10	質疑応答
14:10～14:20	休 憩
14:20～15:20	生鮮EDI最新事例紹介 (株)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 氏
15:20～15:30	質疑応答
15:30	閉 会

【3月「今後の制度変更にもなう生鮮取引のゆくえ」(北九州・東京・名古屋)】

時 間	講 演 内 容
13:00～13:10	主催者挨拶
13:10～14:00	『流通BMSの最新動向』 ～税制度および通信インフラ変更への対応～ 流通BMS協議会 事務局
14:00～14:10	質疑応答
14:10～14:20	休 憩
14:20～15:20	新制度卸売市場のあり方と展望 卸売市場政策研究所 代表 細川 允史 氏
15:20～15:30	質疑応答
15:30	閉 会

第1号議案

(2) 先進事例の見学

先進事例見学会を以下のとおり10月と2月に開催した。

【第1回】

見学先	日本生活協同組合連合会・商品検査センター
実施日時	平成29年10月20日(金) 13:00~15:00
参加者数	32名

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」である。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、どんな事故が起り得るかを想定して徹底管理している。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っている。この取組を陰で支えているのが「商品検査センター」である。

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る。

見学会では、最初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ご説明いただき、その後、参加者がグループに分かれて、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、各フロアでスタッフの方に検査項目等について詳しく解説していただいた。



◆ 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 ²
建築面積	2,615 m ²	延べ床面積	7,001 m ²
沿革	1972年：商品試験室開設（渋谷区千駄ヶ谷・生協会館：33 m ² ） 1976年：商品検査センター開設（埼玉県さいたま市：680 m ² ） 1994年：新商品検査センター建設・移転（埼玉県蕨市：2,338 m ² ） 2002年：商品検査センター新館完成（埼玉県蕨市：7,001 m ² ）		

【第2回】

見学先	神戸市中央卸売市場東部市場 加工場・冷蔵庫棟、他		
実施日時	平成30年2月8日(木) 9:00~16:00		
参加者数	18名		
<p>神戸市中央卸売市場東部市場の加工場・冷蔵庫棟が平成29年7月に新設された。施設のコンセプトは「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」で、特徴として、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点を掲げ、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て、市場の取扱数量の増加を目指すとともに、食の安全や今後の卸売市場の施設要求に対応するため、CompactとColdとCleanの3つのCを実現している。Compactについては、場内に分散して建つ冷蔵施設等を集約し、卸売場と仲卸店舗に隣接して商品の速やかな運搬やスムーズな運び出しが可能となったことで、鮮度を保って出荷することができるようになっている。また、Coldについては、施設内は通路も含めて温度管理されており、冷蔵庫はそれぞれの取扱物品に合わせた温度設定となっている。最後にCleanについては、屋上に太陽光パネルを390枚設置して、再生可能エネルギーを活用することで、場内の省エネルギー化を進めている。</p> <p>今回の先進事例見学会では、東部市場の新施設を見学した後、甲南漬資料館に移動して館内を見学してから、森永乳業(株)神戸工場で体験学習を行い、さらに(株)神戸港国際流通センター(K-DIC)に移動して、同施設を見学した。</p>			
◆ 東部市場の新施設の概要			
所在地	神戸市東灘区深江浜町1-1	構造・規模	鉄骨造平屋建
敷地面積	103,485.14 m ²	延べ面積	9,617.91 m ²
青果大型加工場	延べ面積：2,264 m ² (加工エリア5℃で加工可能)		
冷蔵庫 (天井高：4.5m)	青果	5℃ 55区画(15 m ²) / 5℃ 1区画(200 m ²)	
	水産	-20℃ 17区画(20 m ²) / -15℃ 5区画(20 m ²)	
加工場 (天井高：3.5m)	青果	15℃ 6区画(60 m ²)	
	水産	15℃ 2区画(96 m ²)	
共用部分ほか	外部庇(高さ：5.5m)、内部天井(高さ：4.5m) ドックシェルター：6基、プラットフォーム：4基 高速シートシャッター：16基、施設内通路：15℃		

第1号議案

(3) 会報の発行

機関誌「生鮮 EDI」を季刊で4回発行した。主な掲載内容は、以下のとおり。

<p>◆第76号(29年6月発行)</p> <ul style="list-style-type: none">・ 会長挨拶・ 平成29年度 通常総会の概要・ 「まごわやさしい」(事務局長 織田 哲雄)・ 【連載】わが国卸売市場と EDI の役割 (第5回) 「現時点での卸売市場新制度の考察」(卸売市場政策研究所 代表 細川 允史 氏)
<p>◆第77号(29年9月発行)</p> <ul style="list-style-type: none">・ 「日本人の寿命は短縮する？」(事務局長 織田 哲雄)・ 【連載】生鮮食料品流通の行方 (第1回) 「独自の流通構築をめざす若手生産者と実需者」(農経新聞社 代表取締役社長 宮澤 信一 氏)・ 平成28年度 第2回生鮮取引電子化セミナー(東京会場)講演録 「卸売市場は本当に不要なのか!？」(東京農業大学 名誉教授 藤島 廣二 氏)・ 生産者と流通業者をつなぐマッチングサイト「agreach (アグリーチ)」について (農林水産省食料産業局食品流通課企画調査班 調査係長 松村 優 氏)
<p>◆第78号(29年12月発行)</p> <ul style="list-style-type: none">・ 「官弁と獄メシ」(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」(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・ 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!
<p>◆第79号(30年3月発行)</p> <ul style="list-style-type: none">・ 「実在した福の神」(事務局長 織田 哲雄)・ 【連載】生鮮食料品流通の行方 (第3回) 「生鮮食料品業界の人材確保と育成」(株農経新聞社 代表取締役社長 宮澤 信一 氏)・ 【特別寄稿】「新制度卸売市場のしくみと展望」 (卸売市場政策研究所 代表 細川 允史 氏)・ 平成29年度 第2回先進事例見学会の概要 「神戸市中央卸売市場東部市場」、他

(4) 講師派遣等協力

生鮮 EDI に関する会員相互の勉強会のほか、会員の業界における関心事項についての講演会に対し、以下のとおり講師派遣費等の支援を行った。

【講師派遣等実績】

主催者	開催日時	開催場所	講師	研修内容 (講演テーマ)
全国青果卸売協同組合連合会	平成 29 年 7 月 25 日 (火)	福岡市	福岡市農林水産局 中央卸売市場 課長 檜崎 美德 氏	新たな市場づくりで仲卸業者は何をすべきか
(公社)日本食肉市場卸売協会	平成 29 年 7 月 26 日 (水)	東京都千代田区	農林水産省生産局食肉鶏卵課 国際情報分析官 関川 寛己 氏	農場 GAP をめぐる状況について
			東京家政大学 教授 森田 幸雄 氏	HACCP 手法の導入による衛生管理について
			農林水産省食料産業局 食品流通課 卸売市場室長 武田 裕紀 氏	卸売市場法の見直しに関する意見交換
(一社)日本外食品流通協会	平成 29 年 11 月 15 日 (水)	東京都千代田区	島田社会保険労務士事務所 代表 島田 安三 氏	流通でも対応が必要となる働き方改革
(一社)日本花き卸売市場協会	平成 30 年 3 月 28 日 (水)	東京都大田区	(株)兼松エレクトロニクス システム本部 畑山氏、立花氏、高梨氏	働き方改革へのアプローチ
			JFE エンジニアリング(株) 流通システム事業部 中原 勝由 氏	生鮮食品と IT トレンド技術

(5) 生鮮標準商品コードの維持管理業務

昨年度は生鮮標準商品コードのバージョンアップは行わなかった。

(6) その他

協議会の紹介パンフレットを最近の体制や活動状況を踏まえたうえで見直し、新たに作成した。

3. 会議の開催等

(1) 理事会

■日 時：平成29年6月1日（木）11：30～12：30

■会 場：浜松町東京會館「ゴールドルーム」

■議事次第

1. 開会挨拶：生鮮取引電子化推進協議会 鈴木会長

2. 議 題

議題1 平成28年度事業報告及び収支決算報告について

議題2 平成28年度繰越金処分について

議題3 平成29年度事業計画及び収支予算について

議題4 役員の改選について

議題5 その他

3. 閉 会

(2) 通常総会

■日 時：平成29年6月1日（木）13：00～15：30

■会 場：浜松町東京會館「チェリールーム」

第1部 総 会（13：00～13：50）

■議事次第

1. 開会挨拶：生鮮取引電子化推進協議会 鈴木会長

2. 来賓挨拶：農林水産省食料産業局食品流通課 企画調査班 朝倉課長補佐

公益財団法人食品流通構造改善促進機構 馬場会長

3. 議 案

第1号議案 平成28年度事業報告及び収支決算報告について

第2号議案 平成28年度繰越金処分について

第3号議案 平成29年度事業計画及び収支予算について

第4号議案 役員の改選について

第5号議案 その他

4. 閉 会

第2部 講演会（14：00～15：30）

演題：食品表示制度の現状と今後について

講師：消費者庁審議官 吉井 巧 氏

(3) 企画運営委員会

【第1回】

日 時：平成29年5月19日（金）10：00～12：00

会 場：馬事畜産会館 2階第4会議室

議 題

1. 平成28年度事業報告（案）および収支決算（案）について
2. 平成29年度事業計画（案）および収支予算（案）について
3. 役員の改選について
4. その他

【第2回】

日 時：平成29年9月26日（火）10：00～12：00

会 場：馬事畜産会館 2階第4会議室

議 題

1. 先進事例見学会について
2. 生鮮取引電子化セミナーについて
3. 協議会パンフレットについて
4. その他

(4) 監事監査

日 時：平成29年5月12日（金）10：30～12：00

会 場：公益財団法人 食品流通構造改善促進機構 会議室

平成29年度 収支決算(案)

(平成29年4月1日～平成30年3月31日)

(単位:円)

区 分	予 算 額	決 算 額	増 減 額	備 考
I 収入の部				
1. 会費収入	6,590,000	6,490,000	△ 100,000	正会員:58 賛助会員:8 先進事例見学会参加 費雑収入
2. 事業収入	0	112,000	112,000	
3. 補助金収入	0	0	0	
4. 利子収入	0	85	85	
5. 前年度繰越金	8,949,000	8,949,391	391	
収入合計	15,539,000	15,551,476	12,476	
II 支出の部				
1. セミナー開催費	1,200,000	1,206,821	6,821	5回開催
2. 先進事例視察費	500,000	732,892	232,892	2ヶ所
3. 会報発行費	800,000	797,686	△ 2,314	4回発行
4. 資料発送費	100,000	93,085	△ 6,915	
5. EDI普及資料作成費	500,000	54,000	△ 446,000	
6. 講師派遣等協力費	1,000,000	174,872	△ 825,128	4件
7. 会議開催費	1,000,000	748,829	△ 251,171	総会、理事会、監事監査 企画運営委員会2回
8. コード維持管理費	100,000	0	△ 100,000	品目別専門委員会開催 なし
9. 雑役務費	4,000,000	3,583,562	△ 416,438	賃金、消耗品等
10. 補助事業費	0	0	0	
11. 予備費	6,339,000	0	△ 6,339,000	
支出合計	15,539,000	7,391,747	△ 8,147,253	
12. 次期繰越額	0	8,159,729	8,159,729	
総合計	15,539,000	15,551,476	12,476	

監 査 報 告 書

平成29年度の生鮮取引電子化推進協議会事業報告書、決算報告書の提出を受け、監査いたしました。諸帳簿、証拠書類等いずれも適正に処理されており、かつ、次期繰越金額についても妥当と認めるので、ここに報告します。

平成30年6月1日

生鮮取引電子化推進協議会

監事 皆 川 文 雄



監事 小 松 崎 眞



繰越金処分(案)

当期処分繰越金 8,159,729円

これを次のとおり処分する。

次期繰越金 8,159,729円

平成30年度事業計画（案）
（平成30年4月1日～平成31年3月31日）

1. 基本方針

生鮮品の流通は、多様な流通主体の手を経るものであり、関連する業界も広範囲にわたることから、取引電子化により業務運営の効率化に資するところが大変大きいものと考えられ、取引電子化は、関係事業者等が幅広く利用を進めることでその効果を発揮できるものである（設立経緯より）。

このような背景から、平成10年6月9日に生鮮取引電子化推進協議会（以下、「協議会」）が設立されて今年で20年になるが、取引電子化と取り巻く外部環境は設立当初からは大分変化し、現在はスマートフォンをはじめとする携帯端末で誰もが何処からでもインターネットに接続できる状況になっている。また、各社がホストコンピューターに構築していた基幹システムもクラウド環境に移行するのがトレンドとなっており、安価なランニングコストで運用できる環境も整いつつある。さらに、10年前に登場した流通BMSも標準としての拡がりをみせており、生鮮品流通における取引電子化も漸く道具立てが整ってきた。

この状況をチャンスと捉え、積極的に取引電子化に取り組む流通業者が生鮮業界でも増えている一方、従来の取引慣習からなかなか抜け出せない事業者も多く残っているものと思われるため、設立経緯にもあるとおり、取引電子化は、多くの関係事業者等が使うことにより、その効果を発揮できるものであることから、特に生鮮業界においては、より一層の啓発活動が重要となっている。

このため、協議会としても節目の年となる今年度において、生鮮EDI及び生鮮標準商品コードの利用普及を強力に推進するべく、正会員及び賛助会員と共に連携しながら、以下に掲げる事業計画に基づく諸活動に積極的に取り組むものとする。

2. 事業計画

（1）生鮮取引電子化セミナー等の開催

生鮮EDIを中心に、生鮮流通の効率化に資するテーマにより、セミナーを全国（6地区程度）で開催し、会員をはじめとする生鮮流通業界への啓発を推進する。

開催時期	開催地区	課題テーマ
平成30年11月	全国3会場程度	・流通BMS ・物流効率化
平成31年3月	全国3会場程度	・消費税軽減税率制度 ・生鮮標準商品コード

第3号議案

(2) 先進事例見学

生鮮流通の効率化に関する先進事例について、見学会を開催する（2ヶ所程度）。

◆見学先（案）

- ・東京都中央卸売市場豊洲市場（東京都江東区）
- ・東京都中央卸売市場大田市場 PCセンター（東京都大田区）

(3) 会報「生鮮 EDI」の発行（4回）

協議会の活動連絡、EDI 導入事例の紹介、流通 BMS の導入・普及動向等、生鮮 EDI の普及・推進に必要な情報を提供するため、会報「生鮮 EDI」を四半期ごとに発行する。

(4) EDI 普及資料の作成、配布

情報提供として、先進的な技術・EDI 導入事例など取引電子化等に関する参考資料等を作成し、会員に配布する。

(5) 講師派遣等協力

生鮮 EDI に関する会員相互の勉強会等をはじめ、会員の業界における関心事項をテーマとする講演会等に対し、講師派遣費や会議費等の支援を行う。

(6) 生鮮標準商品コードの維持管理業務

流通システム標準化事業で整備した生鮮標準商品コードについては、流通システム標準普及推進協議会（流通 BMS 協議会）と協力して、その維持管理業務を行うこととし、ユーザーのリクエストに適宜対応していくことにより、更なる普及推進に努める。

(7) その他

ホームページやメール等を活用し、会員に対して有用な情報の積極的な提供を行う。また、今年も中小企業を対象とした消費税軽減税率対策補助金制度が利用できることから、中小企業には同制度を分かり易く説明して利用を促すことにより、EDI の普及推進を図る。

平成30年度 収支予算（案）

（平成30年4月1日～平成31年3月31日）

（単位：千円）

区 分	前年度 予算額	平成30年度 予 算 額	対前年度 増 減 額	備 考
I 収入の部				
1. 会費収入	6,590	6,520	△ 70	正会員 59 賛助会員 8
2. 事業収入	0	0	0	
3. 補助金収入	0	0	0	
4. 利子収入	0	0	0	
5. 前年度繰越金	8,949	8,160	△ 789	
収入合計	15,539	14,680	△ 859	
II 支出の部				
1. セミナー開催費	1,200	1,200	0	6回開催
2. 先進事例視察費	500	1,000	500	2ヶ所
3. 会報発行費	800	800	0	4回発行
4. 資料発送費	100	100	0	会報他
5. EDI普及資料作成費	500	300	△ 200	パンフレット等作成費
6. 講師派遣等協力費	1,000	500	△ 500	10件
7. 会議開催費	1,000	1,000	0	理事会、総会 企画運営委員会
8. コード維持管理費	100	0	△ 100	品目別専門委員会
9. 雑役務費	4,000	4,000	0	
10. 補助事業費	0	0	0	
11. 予備費	6,339	5,780	△ 559	
支出合計	15,539	14,680	△ 859	

役員の補欠選任（案）

1. 役員（副会長）の補欠選任候補者

候補者	前任者
酒井 肇 氏 （全国農業協同組合連合会 園芸部 次長）	堀田 由人 氏
江原 恒 氏 （東都水産株式会社 代表取締役社長）	関本 吉成 氏

（注）任期は前任者の残任期間（2019年度通常総会開催日まで）とする。

2. 役員（理事）の補欠選任候補者

候補者	前任者
瀧田 伸一 氏 （全国青果卸売協同組合連合会 専務理事）	伊藤 静雄 氏
篠田 幸昌 氏 （一般社団法人全国水産卸協会 専務理事）	高島 泉 氏

（注）任期は前任者の残任期間（2019年度通常総会開催日まで）とする。

3. 役員（監事）の補欠選任候補者

候補者	前任者
富山 武夫 氏 （一般社団法人全国青果卸売市場協会 専務理事）	皆川 文雄 氏
齋 康貴 氏 （一般社団法人日本外食品流通協会 専務理事）	小松崎 眞 氏

（注）任期は前任者の残任期間（2019年度通常総会開催日まで）とする。

平成30年度 役員名簿（案）

会 長

勇崎 恒宏 札幌みらい中央青果株式会社 代表取締役会長

副会長

齋藤 充弘 一般社団法人
日本ボランティア・チェーン協会 会長

佐々木 成英 東京青果株式会社 情報システム部長

酒井 肇 全国農業協同組合連合会 園芸部 次長 (新任)

鈴木 剛 日本生活協同組合連合会 コープ情報システム株式会社
代表取締役社長

江原 恒 東都水産株式会社 代表取締役社長 (新任)

前田 祐基 キューピー株式会社 広報部長

理 事

瀧田 伸一 全国青果卸売協同組合連合会 専務理事 (新任)

村尾 芳久 一般社団法人
新日本スーパーマーケット協会 事務局次長 兼
事業本部長

茅沼 茂實 一般社団法人
全国中央市場青果卸売協会 専務理事

篠田 幸昌 一般社団法人全国水産卸協会 専務理事 (新任)

長岡 英典 一般社団法人大日本水産会 常務理事

中野 健一 全国水産物商業協同組合連合会 専務理事

三浦 秀樹 全国漁業協同組合連合会 輸出・直販事業部長

山田 啓二 全国青果物商業協同組合連合会 専務理事

横田 一利 一般社団法人日本花き卸売市場協会 常務理事

監 事

富山 武夫 一般社団法人全国青果卸売市場協会 専務理事 (新任)

齋 康貴 一般社団法人日本外食品流通協会 専務理事 (新任)

(敬称略)

生鮮取引電子化推進協議会 会員名簿

(平成30年6月18日現在)

正会員(59)			
No.	団体・企業名	No.	団体・企業名
1	全国農業協同組合連合会	31	広印広島青果(株)
2	日本園芸農業協同組合連合会	32	北九州青果(株)
3	全国農業協同組合連合会 徳島県本部	33	水戸中央青果(株)
4	全国農業協同組合連合会 福岡県本部	34	(株)石巻青果
5	(一社)全国中央市場青果卸売協会	35	プリマハム(株)
6	(一社)全国青果卸売市場協会	36	仙都魚類(株)
7	全国青果卸売協同組合連合会	37	中央魚類(株)
8	全国青果物商業協同組合連合会	38	丸千 千代田水産(株)
9	(独)農畜産業振興機構	39	大都魚類(株)
10	(一社)日本花き卸売市場協会	40	築地魚市場(株)
11	(公社)日本食肉市場卸売協会	41	東都水産(株)
12	東京食肉市場卸商協同組合	42	第一水産(株)
13	全国漁業協同組合連合会	43	横浜魚類(株)
14	(一社)全国水産卸協会	44	中部水産(株)
15	全国魚卸売市場連合会	45	名北魚市場(株)
16	全国水産物卸組合連合会	46	名古屋海産市場(株)
17	全国水産物商業協同組合連合会	47	大東魚類(株)
18	(一社)大日本水産会	48	大京魚類(株)
19	(一社)新日本スーパーマーケット協会	49	(株)大水
20	(一社)日本ボランタリー・チェーン協会	50	(株)うおいち
21	日本生活協同組合連合会	51	(株)岡山県水
22	(一社)日本外食品流通協会	52	マルハニチロ(株)
23	札幌みらい中央青果(株)	53	(株)ニチレイフレッシュ
24	仙台中央青果卸売(株)	54	(株)極洋
25	(株)宮果	55	全日本食品(株)
26	東京青果(株)	56	(株)東武ストア
27	東京荏原青果(株)	57	ハウス食品グループ本社(株)
28	横浜丸中青果(株)	58	キューピー(株)
29	セントライ青果(株)	59	(株)JFフラワー&ロジ
30	京都青果合同(株)		

No.	賛助会員(8)	No.	特別会員(7)
1	(株)イシダ	1	東京聖栄大学 教授 藤島 廣二
2	JFEエンジニアリング(株)	2	卸売市場政策研究所 代表 細川 允史
3	(株)寺岡精工	3	フードサプライ研究所 代表 浅沼 進
4	農林中央金庫	4	(株)農経新聞社 代表取締役社長 宮澤 信一
5	(一財)流通システム開発センター	5	(株)日本農業新聞 人事部長 岡部 泰志
6	(株)サイバーリンクス	6	(一社)米ゲル技術研究所 所長 杉山純一
7	(株)ひむか流通ネットワーク	7	白石 吉平(食流機構 元常務理事)
8	イーサポート 株)		

(敬称略)

(順不同)

夏至の食べ物

生鮮取引電子化推進協議会
事務局長 織田 哲雄

1 はじめに

今年の夏至は6月21日。夏至はその年によって日にちが異なるが、6月20日から22日の間である。夏至は昼の時間（日の出から日没までの時間）が1年で最も長い日であることは誰もが知っているが、「日の出（太陽が昇る時間）が最も早く、日の入り（太陽が沈む時間）が最も遅い日」と誤解している人も多いそうである。ちなみに、我が国（東京）の場合、緯度の関係から、最も日の出が早い時期は6月上旬で、最も日の入りが遅い時期は7月上旬だそうである。

私は、夏至が近づくと、「だいぶ日が長くなってきたと思ったら、もう夏至なのか！これからはまた日が短くなっていくのかあ」と時の流れの速さに驚くとともに冬に向かっていく寂寥感(?)を覚えたりもするのだが、肝心の夏至の当日になると、その日が夏至であることを忘れ、ハタと気づけば数日前に夏至は過ぎてしまっていたということも結構多い。「春分の日」や「秋分の日」は祝日でもあり、また、「おはぎ（ぼた餅）を食べる日」ということもあってか失念することはないが、夏至と同じく祝日ではない冬至も失念してしまうことはほとんどない。どうして夏至に限っては気づかないままに過ぎてしまうことが多いのだろうか？

そのようなことを絶えず自問していたわけではないが、先日、我が家の庭にある柚子の木に咲いた白い花を眺めているとき、ふと思い浮かんだことがある。柚子の花を眺めているうちに、「柚子→ゆず湯→冬至→カボチャ」と連想ゲーム的に冬至やカボチャに思い至ると同時に、夏至には、冬至のカボチャやゆず湯のような「夏至と言ったらコレ」という食べ物や風習がないことに気がついた。そして、『夏至と言ったらコレ』という食べ物や風習がないことが、決して知名度が低いわけでもないのに、夏至に限っては失念しているうちにその日が過ぎてしまっていることが多い理由なのではないだろうか？」という思いがしたのである。

2 夏至の食べ物

- (1) 「夏至と言ったらコレ」という食べ物や風習がないという私の思いつきは、果たして正しいのであろうか？ こういう疑問について調べる上でインターネットは超便利である。インターネットで調べた限りでは、少なくとも昔から全国的に夏至に食べるとされている食べ物や風習・伝統行事はないようである。四季に恵まれ、行事食が豊かだと言われている我が国なのに、なぜ夏至に限っては「夏至と言ったらコレ」という食べ物や風習がないのであろうか？ その理由は、インターネットで調べた限りでは、「夏至が田植えの時期であったから」とのことである。

現在、田植えは4～5月のゴールデンウィーク頃に行われるというイメージが強いかと思うが、私が子供だった頃には、田植えは梅雨の頃に行われていた。小学校の授業でも「田植えを行うには田んぼに水を張ることが必要で、梅雨の雨がないと田植えができない。だから、空梅雨になるとお百姓さんは困ってしまう」と教わったように思う。実際、昭和30年代頃までは、イネの苗は水苗代で作った苗のため5月に田植えを行うのは無理であったと言われており、その他にも水の確保や稲刈りの時期が台風と重なることを避ける等々の理由もあって、6月後半が田植えの時期として一般的であった。そして、夏至は6月21日前後。昔の農家にとって、夏至の頃は田植えの最盛期で最も忙しい時期であり、お祭りをしたり、何かを作ってお供えしたり、ノンビリと食事や風習を楽しんでいる時間はなかったであろう。田植えの時期と重なっていたため、夏至には特別な食べ物や風習が育たなかったという説には説得力がある。

- (2) ところで、昔の農家は、夏至から半夏生にかけて田植えを終わらせなければならなかった。夏至から11日後の7月2日頃が半夏生（はんげしょう）であるが、半夏生までに田植えを終わらせていないと「半夏半作」となり、収穫が半減すると言われていたため、半夏生より後は、たとえ作業が遅れていても田植えをしないとまでされていたとか。

しかし、田植えを終えれば、農作業もひと段落である。半夏生までに田植えを終わらせ、その後数日間は疲れを癒すために休みを取ることが農家の習慣となっていたのはごく自然なことである。半夏生から5日間は休みを取る地域もあったそうである。

そのため、田植えの時期との関係から「夏至と言えばコレ」という食べ物や風習は育たなかったものの、時期を「夏至から半夏生の頃まで」に拡大すれば、その時期に特別な食べ物を食べるという地域もあるそうである。以下はその例である。皆さんにはご存じのものもあるかもしれないが、私には初耳のものばかりである。

〔タコ〕

関西地方（主に大阪）には、夏至から半夏生の間にタコを食べる風習が今も残っているそうである。これは田植えをした後に、「タコの足のように、深くしっかりと沢山の稲が根付いて欲しい」、「タコの8本の足のように、稲が八方に根を張って欲しい」と願う気持ちのからの風習だとか。タコを食べる時期は、かつては田植えの時期によってマチマチだったようであるが、現在では半夏生の頃に食べるのが一般的で、関西地方ではこの時期にタコを大々的に売り出すそうである。タコの料理としては、酢ダコ、唐揚げなど様々のようである。

〔小麦餅〕（図1）

小麦餅を食べる地域もある。昔は米と小麦との二毛作をしている農家が多く、田植えの時期には収穫したての小麦があった。そのため、奈良県では、この小麦ともち米を混ぜて作った餅（半夏生餅）を作って、豊作を願っているそうである。また、田植えの後に豊作を祈ってお供えをすることを「早苗饗（さなぶり）」ということから、この半夏

生餅は「さなぶり餅」とも呼ばれている。なお、半夏生餅は、奈良県に隣接する南河内地方や和歌山県北部地方でも食べられている。また、半夏生餅と似た風習として、大阪の河内長野市周辺では「半夏生だんご」を振舞う習慣が残っている。さらに、関東でも夏至から半夏生にかけて小麦餅を焼き、神様に供えたり、田植えを手伝ってくれた人達に配って感謝の気持ちを伝える風習があるそうである。

なお、関東では焼いて食べるのに対し、奈良県など関西では焼かずにきな粉や砂糖をまぶして食べるようである。

〔うどん〕

香川県は、県観光協会は「うどん県」を名乗っているほどに、うどんが有名であるが、昔から麦の刈り入れや田植えが終る時期にはうどん（半夏生うどん）を食べているそうである。麦刈りと田植えが終ったこの時期には、その年に収穫された小麦を使ってうどんを打ち、農作業（麦刈り・田植え）を手伝ってくれた人達にお礼の気持ちを込めて振舞っているというわけである。現在では、半夏生の日には大々的にうどんをPRしており、香川県製麺事業協同組合は半夏生の日を「うどんの日」と制定している。

〔焼サバ〕

福井県大野市では、夏至から田植えが終る頃に焼サバ（半夏生サバ）が食べられている。重労働であった田植えを乗り切るために、栄養のあるサバを食べて体力を蓄えるという風習がかつてあり、それが現在でも半夏生にサバを食べるという風習として残っているのだそうであるが、そもそもは、その昔、大野の殿様が飲まず食わずで働いていた農民達にサバを食べることを進めたことから始まった風習とされている。

この半夏生の焼サバ、今では通販等により全国各地でも手に入れることができるが、1本丸々が棒に刺されて焼かれており、かなり豪快な焼サバである。

〔イチジク〕（図2）

愛知県の一部では、夏至の日に特産品であるいちじくを軽く焼き、田楽味噌を塗って食べる風習があるそうである。「いちじく」とか「田楽味噌」とか、「いかにも愛知」という気がするが、愛知県人である私は、そのような風習を聞いたことがない。愛知県の



（図1）奈良地方の小麦餅（半夏生餅）



（図2）田楽味噌を塗ったイチジク

どの地域の風習なのかと訝しく思ったが、どうやら尾張地方の風習のようである。三河地方出身の私に馴染みがなかったはずである。なお、どうして田楽味噌を塗ったイチジクが食べられるようになったのかは不明だそうである。

- (3) こうしてみると、夏至から半夏生にかけての時期に特別な食べ物を食べる地域は想像以上に残っている。そして、いずれも、短期間勝負の農作業であった田植えを終えた後であるからこそ時間的にも精神的にも可能となった風習であり、植えたばかりの苗が豊かな稲穂となることを願った風習である。我が国のムラ社会がコメ作りを中心に成り立っていたことを改めて感じさせられるが、こうした風習の中には廃れつつあるものもあるとのことであり、社会的・文化的に極めて残念なことである。

しかし、夏至から半夏生にかけて特別な食べ物を食べる各地の風習は、今は一地方の風習にすぎないとしても、「恵方巻」のように、いつか全国区の風習に発展するものがあるかもしれない。節分の恵方巻も、今でこそ「節分と言えば恵方巻」となっているが、ごく最近までは関西地方だけの風習だったはずである。それが、あれよあれよという間に全国的に節分の食べ物へと変化を遂げた様子を私達は経験している。それと同じことが夏至から半夏生にかけての各地の伝統的な食べ物に生じないとは言い切れないからである。

なお、「恵方巻」は、「大阪には節分に太巻き寿司を食べる風習がある」と聞いたコンビニエンスストアのセブン・イレブン広島市中区舟入店が1989年に仕掛けたことにより全国に広がり、特に2000年代以降に急速に広まったとされている。恵方巻の例からすると、ローカルな食べ物の風習が全国区のものにまで発展するには、誰かが何らかの仕掛けをする必要がありそうである。もっとも、そうまでして全国区の風習とすることに果たしてどのような意味があるのか、食文化や行事食の在り方として考えさせられるところである。

- (4) ところで、京都では、夏至の日に「水無月」という和菓子を食べる風習があるそうである。この風習は、農作業（田植え）と関連している各地の夏至の頃の食べ物や風習とは性格を異にして、宮中行事に起源を有しているそうであり、千年の都と言われる京都らしい風習である。

夏至の日に水無月を食べる京都の風習であるが、そもそもは6月30日に行われていた「夏越祓（なごしのはらえ）」という神道の儀式に起因している。夏越の祓は、1年の折り返しに当たる日に、半年の罪や穢れを祓うとともに残り半年の無病息災を願った行事である。そして平安時代になると、宮中では陰暦の6月1日（現在の6月30日）に、貯蔵していた氷を取り寄せて臣下に配る「氷室の節句」が行われるようになり、この氷を口にすると夏の流行病にも罹らないと言われていた。しかし、当時は庶民の口に氷が入るわけもないことから、やがて氷ではなく、甘く煮た小豆を「ういろう」に乗せて三角形に切った水無月という和菓子を食べるという風習となって広まったとされている。水無月に小豆が乗っているのは、小豆が悪魔を払う食べ物とされていたからであり、また三角形は暑さを耐えるた

めの「氷」を意味している。

3 現在の田植えの時期

- (1) 全国的には「夏至と言ったらコレ」という食べ物がないのは、かつては（と言っても半世紀前まで）田植えの最盛期と夏至とが時期的に重なったためであったわけであるが、現在では、田植えの時期はだいぶ様子が変わってきており、早い地域は3月下旬である一方、遅い地域はかつてと同様の6月中旬となっており、その差は3か月にも及んでいる。

田植えの時期にこのような差があることは、私達のように食品や農業に関係する仕事に携わっている者には常識となっているが、世間ではその事実を知って驚く人も結構多いそうである。

- (2) なぜ田植えの時期に3か月の差が生じるようになったのであろうか？ ご存知のとおり、元来、稲そのものは温暖な地域で育つ作物であり、かつては北海道などの寒い地域では栽培が困難だとされていた。品種改良により寒さに強い品種が作出された結果、北海道でも稲作が可能な地域が広がり、現在、北海道は全国第1位のコメの生産量を誇っており、味の面でも「北海道のコメは美味しい」という評価を得るまでに至っている。

しかし、稲の品種改良は進んだものの、それでも、田植えの時期にとって気温は極めて重要な要素である。それは、コメ作りには、①田植えをする際の温度、②田植えの後の稲の成長に必要な温度という2つの温度条件があるからである。具体的には、①15℃以上でなければ稲は成長しない（10℃以下になると、成長を止めてやがて枯れる）、②稲穂に実るまで20℃の気温で100日間が必要（2000℃/日の積算温度で稲が成熟する）ということがあり、これらの条件を満たす時期を稲の成熟から逆算して、全国的には4月～6月という期間に田植えを行っている。

ところで、田植えの時期に差があると言われると、田植えの時期は、桜前線のように、南の暖かい地方から順に北上していくと思う人も多いそうである。しかし、実際はその反対で、田植えの時期は基本的には北の地方が早く、南の地方は遅めの傾向にある。農林水産省の資料によれば、田植えの最盛期が最も早いのは沖縄（3月上旬）であり、次に早いのは千葉と三重（4月下旬）となっている。そして、東北・北陸は5月上旬～中旬、関東は5月上旬～下旬、北海道は5月下旬、東海も5月下旬、近畿は6月上旬、九州は6月中旬となっており、農林水産省も「全国的にみると、北が早く、南が遅くなっています」と解説している（図3）。

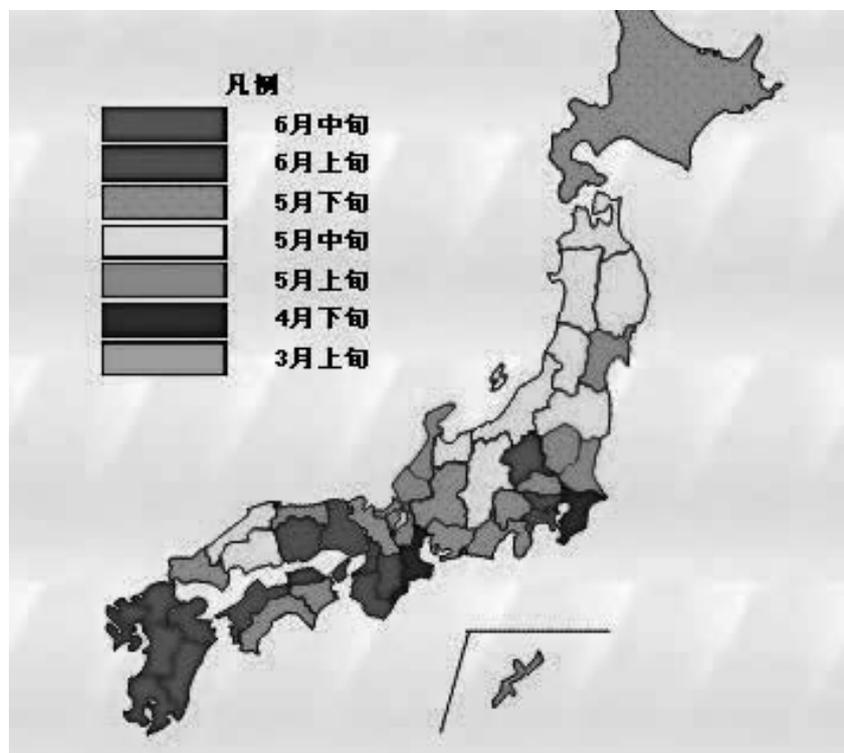
地域別に付言すると、沖縄の田植えの時期が早いのは二期作が行われることが多いためである。3月頃に田植えをすることにより6月には一期目の新米を収穫し、二期目を8月上旬に田植えをし、12月に収穫している。

また、北海道や東北、北陸では、日照時間の確保と秋の気温が下がる前に収穫しなければならぬため、田植えの時期は早くなっている。

さらに、九州では二毛作が可能であるため、冬に小麦等を育て、その収穫を終え圃場が落ち着いた後の6月中旬が田植えの最盛期となっている。

他方、三重の田植え時期が早いのは、1959年（昭和34年）9月の伊勢湾台風で大きな被害を受けたため、台風シーズンの前に収穫する早場米地域になったと言われている。

なお、田植えの時期を早めることができたのは、品種改良のおかげであることは言うまでもないが、土地改良により圃場整備が進み、用排水路が整備されたことも大きく影響している。天水に大きく依存していた時代には田植えは梅雨の頃に行わざるを得なかったが、用排水路の整備により「水」の面では田植えについて時期的な制約がなくなったからである。



(図3) 田植えの最盛期（県内の半分以上で田植えが済んだ時期）

- (3) なお、最近では、真夏の気温が異常に高くなることもある。そのため、田植えの時期は変わらないのに、出穂が半月も早くなり、猛暑の8月末に稲刈りというケースも出ている。こうした事態を避けるには、田植えの時期を遅くするという方法がありうるが、あまりに遅い時期に植えると十分に栄養成長しないまま出穂することになってしまう。農家にとって、最近の猛暑は頭の痛いことだそうである。作業は機械化されたとはいえ、コメ作りは、刈り取るまで安心できない、手間ヒマのかかるものなのである。そして、収穫してその年の12月31日までに精米されたものが「新米」となる。

4 夏至の祭り

(1) 閑話休題。ところで、田植えに忙しい時期と重なった夏至には、特別の食べ物がないだけでなく、夏至に因んだ風習や伝統行事も見受けられない。

そうした中、三重県伊勢市にある二見興玉神社（ふたみおきたま・じんじゃ）では、夏至の日に「夏至祭」が行われている。伊勢市の二見ヶ浦には有名な夫婦岩があるが、夫婦岩付近一帯は古より伊勢神宮の参拝の前に人々が汐を浴び、心身を清める禊浜として尊ばれている。また、夫婦岩は、夫婦岩の沖合700mの海中に沈んでいる霊石「興玉神石（おきたま・しんせき）」に対しての鳥居の役目を果たしている。二見興玉神社は、この興玉神石を拝する神社である。

そして、太陽のエネルギーが最も溢れる夏至の日に、白装束を身にまとった300人ほどの男女が海に入り、夫婦岩の前で禊を行った後、夫婦岩の間から昇る朝日「日の大神（天照大神）」を拝むのである（図4）。夫婦岩の間から日が昇るのは夏至の時期だけであり、天候が良ければ富士山の背から昇る朝日を拝することができる。二重の有り難さに神々しさも一段と増そうというものである。このように、二見興玉神社の夏至祭は、祭りと言っても「禊」である。



（図4）二見興玉神社の夏至祭（人々は夫婦岩の前で禊をし、朝日を拝する）

(2) また、北海道の当別町では、スウェーデンのレクサンド市と姉妹都市となっている（1987年）ことから、夏至の日にスウェーデンの夏至祭（ミッドサマー）を忠実に再現した夏至祭が行われている。リースの行進、マイストング（「五月の柱」の意味を持ち、豊穰のシンボルとされている）の立上げ、フォークダンスなどが行われる祭りとなっているそうであるが、姉妹都市との関係から始まった祭りであり、我が国の伝統的な行事としての夏至の祭りではない。

さらに、最近では、夏至の日に「キャンドルナイト」というイベントも行われている。ニュースなどでも取り上げられて知名度も上がってきているが、世界的に展開されているスローライフ運動であり、我が国では、夏至（及び冬至）の日の約2時間、照明器具の明かりを消してキャンドルを使い、人の絆を大切にし、ゆるやかな時間を過ごそうというものである。また、環境省も夏至の日（及び7月7日）にライトダウン・キャンペーンを2003年から展開している。ただし、このキャンドルナイトやライトダウン・キャンペーンも、あくまでもイベントであり、いわゆる夏至の祭りとは性格を異にしている。

- (3) 我が国で夏至に日の行われている伝統的な祭りとなると、二見興玉神社の夏至祭くらいである。しかし、諸外国、特に緯度の高い北欧の国々となると、1年間の日照時間が短い地域であるため、1日の日照時間が最も長い夏至は特別な日として扱われており、クリスマスと同じくらい重要な意味を持っているそうである。

スウェーデンではこの時期に夏至祭（ミッドサマー）が行われており、6月19日から26日の間の土曜日が夏至祭（祝日）となる。夏至祭では、「マイストング」と呼ばれる柱を立て、それを囲んで演奏や踊りなどが催され、ニシンの酢漬け、茹でたジャガイモ、サーモンやスペアリブなどを食べ、食後にはこの夏初めて収穫したイチゴが登場する（図5）。また、フィンランドでは、湖のそばで「コッコ」と呼ばれる焚火を燃やし、乳製品やソーセージやジャガイモなどを食べ、一晩中野外の踊りが続く。ノルウェーではホットドッグやプルソと呼ばれるソーセージを食べたりするようである。いずれの国も北欧らしい食べ物を食べて1年で最も昼の時間の長い日を祝っている。



(図5) スウェーデンの夏至祭（左：マイストング、右：酢漬けニシンとジャガイモ）

- (4) さらに、興味深いのは、ヨーロッパの風習では、なぜか夏至は「生存本能を掻き立てる日」とされていることである。夏至は収穫を迎える夏の始まりを告げる日でもあるから、植物にとっても人類にとっても、繁殖と結びつくのは自然なことかもしれない。

例えば、スウェーデンでは、かつては未婚の女性が夏至の日に塩辛いものを食べたり、

さまざまな種類の花を集めて枕の下に入れて眠ったりすると、未来の夫の夢を見るという言い伝えがあったそうである。

また、ギリシャの北部地方では、夏至の日に未婚女性が自分の持ち物を容器に入れてイチジクの木の下に置くと、夏至の魔法により将来の夫の夢を見るという伝承が今も残っているそうである。そして、翌日は、村の女性達が集まって順番に容器の中の持ち物を取り出して、預言話に花を咲かせるのだという（ただし、現代では女性達が下品な冗談を交わす口実になっている由）。その後男性も参加し、交代で焚火を飛び越す行事が行われる。3回うまく飛び越せれば願いが叶うと言われ、この行事でカップルが誕生することもあるという。

ポーランドでは、スラブ民族の祝日「イワン・クパラの日」（夏至祭）の夜には、人々が恋に落ちるといふ言い伝えがあり、かつては未婚の女性が川に浮かべた花輪を対岸に陣取った未婚男性が掴まえるという行事が行われていた。

イギリスのストーンヘンジでの夏至祭りは、男性神、女性神を表す太陽と地球との出会いを祝う意味が込められていると言われている。

その他にも、結婚や未来の伴侶についての伝承が様々な地域に伝えられている。そして、スウェーデンの或る民俗学者によれば、夏至を祝うミッドサマーの祝日から9か月後に生まれる子供が多いとか。「言い伝えはデタラメな迷信」と断定してしまうことは早計なのかもしれない。

では、南半球の国々にとって、夏至はどのような位置づけになっているのであろうか？南半球では当然12月（北半球の冬至）が夏至であるが、北欧系の人達が移住した地域では夏至祭の例があるものの、それ以外には夏至祭はあまり盛んではないようである。クリスマスと時期がほぼ重なることも関係しているのであらうか。

5 おわりに

冒頭に述べた「気づいたら夏至が過ぎていたということが多い。それは『夏至と言ったらコレ』という食べ物や風習がないからではないか」ということは、私がふと思いついたことにすぎない。この思いつきのうち、「夏至の当日にその日が夏至であることを失念してしまう」のは私だけなのかもしれないが、「夏至と言ったらコレという食べ物や風習はない」ということは、全国的に広く認知されているような食べ物や風習はないという意味では正しいようである。

そのように思い始めていた矢先、「夏至には冬瓜を食べる」という記事を発見した。それも全国的な風習だと言うのである。私は、「夏至に冬瓜」は初耳なのであるが、皆さんはいかがであらうか？

冬瓜は、その名前のイメージとは異なり、夏が旬の野菜である。熟れると皮が固くなり、冬まで保存がきくところから「冬瓜」と名付けられたと言われているが、95%が水分であり、低カロリーで栄養価はあまり高くはない。しかし、食物繊維、カリウム、ビタミンC、ビタミンB、葉酸（ビタミンB群の仲間で、妊産婦が適量摂取することが望ましいとされている）

などが他の栄養素に比べると多く含まれており、利尿作用もあるとされている。その他にも、熱や「のぼせ」を抑えたり、水太りによる「むくみ」の改善などにも効果があることから、夏バテ防止対策や熱中症対策、さらには肥満・高血圧・糖尿病の予防にも効果のある食べ物である。

したがって、冬瓜は夏至の頃にピッタリの食べ物であり、夏至に旬の冬瓜を食べることは理に叶っている。病院などでも夏至の頃の病院食として冬瓜を使った料理を出すところも多いとのことであるが、大いに肯けるところである。しかし、本当に、夏至に冬瓜を食べる風習があるのだろうか？それも、「全国的に」しかも「昔から」？私自身は、まだ半信半疑である。なお、農林水産省のホームページに掲載されている「行事と日本食」には、冬至のカボチャやゆず湯は記述されているが、夏至については特段の記述は見受けられない。

卸売市場は今後も流通の大宗となり得るか？

（株）農経新聞社 代表取締役社長
宮澤 信一

ピークは過ぎたとはいえ、生産者が出荷しなくてはならない、あるいは実需者がそこから仕入れなければならないなどの「義務はない」にもかかわらず、輸入品や加工原料も含め、依然としてわが国の青果物流通の6割（国産青果物に限れば8割以上）、水産物は5割以上、花きは8割近くを担う卸売市場流通。その卸売市場に対する国の政策が、大きく変わろうとしています。

今国会で成立した改正卸売市場法は、第1章「総則」、第2章「卸売市場に関する基本方針」、第3章「中央卸売市場」、第4章「地方卸売市場」、第5章「雑則」、第6章「罰則」の6章・19条で構成され、現行法（7章・83条）と比べてシンプルとなっています。改正市場法の施行日は、公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日としています。

とくに、旧法の目的から「卸売市場の整備を計画的に促進するための措置、卸売市場の開設及び卸売市場における卸売その他の取引に関する規制等について定めて卸売市場の整備を促進」の文言が削除され、「適正で健全な運営の確保」に絞ります。同時に「取引規制」「市場の計画的な整備促進」が消え、言い換えれば「現在開設されている市場について、取引規制は行わずに各市場の独自性を発揮したうえで、適正で健全な運営を確保する」ということに、法の目的が大きく変わります。これにより、これまでの全国一律だった取引規制は、「差別的取扱いの禁止」など最小限の共通ルールを残して撤廃され、各市場で定めていくことになります。

ただ、当面は、市場ごとの取引ルールや開設形態は大きく変わらないものとみられます。しかしそれでは手数料が自由化された時と同様に、これまで続けてきた「大都市拠点市場が絶対有利」の状況を容認するだけでも言えるでしょう。それぞれの市場ごと、会社ごとの特徴を、今度こそ打ち出せるか。卸売市場が今後も流通の大宗となり得るかどうかは、ここにかかっているといえます。

その改正卸売市場法における施策上の大きなポイントは、①中央・地方卸売市場の開設が「認定制」に、②民間でも中央卸売市場の開設が可能に、③中央卸売市場の取引ルールは市場ごとに決定—の3点です。まずは、この3点を中心に確認したいと思います。

卸売市場の開設が「認定制」になることの影響は

このうち「認定制」とは、どういうことでしょうか。これまで中央卸売市場は、きちんと運営できるかどうかなどを国が審査したうえで、大都市の自治体（一部事務組合を含む）に開設を認可し、自治体が開設。また地方卸売市場は都道府県が許可し、大都市以外の都市あるいは産

地に自治体あるいは民間事業者（第3セクター、協同組合等を含む）が開設してきました。つまり、開設そのものが規制の下にありました。

中央・地方卸売市場以外の市場などは、卸売市場法における国や都道府県の認可・許可を受けていなくても「卸売市場」と名乗ることはできますが、「中央卸売市場」と「地方卸売市場」という名称は勝手に使ったり、名乗ったりできません。中小企業協同組合法による認可も受けていないのに、「協同組合」を勝手に名乗ってはいけないのと同じです。

しかし今後は、「中央卸売市場においては、出荷者からの受託を正当な理由なく拒否しない（中央卸売市場における受託拒否の禁止）」「出荷者や買参人等を不当に差別しない（差別的取扱いの禁止）」「取引方法、委託手数料率、各種奨励金率などの取引ルールをあらかじめ公表する」などの基本的なルールを守れば、ほぼ自動的に「認定」されます。「一定条件下で（自動的に）認定される」ということは、行政の方針に沿った事業としてお墨付きを付けて認める「認可制」（中央卸売市場）や、本来は行ってはいけないものを特別に許す「許可制」（地方卸売市場）からの、大きな転換です。

なお改正法の施行においては、これまで開設されてきた中央卸売市場や地方卸売市場であっても、国または都道府県に開設申請を出して、認定を受けることになります。実際の運用では、これまでの市場はそのまま認定される見込みです。

このうち中央卸売市場については、一定規模（売上、敷地面積、取扱品目など）が必要とされます。今秋までに検討される「具体的な基準」が注目されますが、現在の中央卸売市場はそのまま中央卸売市場として開設できるよう、緩やかなものとなる見込みです。

一方で、現在優れた経営を実践している民営地方市場卸は、地方市場であるからこそ。施設整備補助や固定資産税免除などでよほどの好条件がない限り、中央市場化を申請する民営市場は出てこないと思われれます。

さらに国（農水省）では、卸売市場整備基本方針や中央市場整備計画の策定を取りやめます。これは、国が今後、卸売市場を計画的に増設していくのではないためです。同時にこれまでの市場開設では必須条件だった「開設区域」の概念についても見直す予定です。一方で、取引のあり方、コールドチェーンなど施設のあり方などについては、指針を示していきます。これにより都道府県でも、今後は卸売市場整備計画を策定しないことになるでしょう。

中央市場卸の検査廃止 「適正取引」維持可能か

認可・許可制から認定制となることに伴い、少し懸念される点もあります。それは、国による中央市場の卸に対する検査および、都道府県による地方市場開設者または卸に対する検査がなくなることです。

とくに中央卸売市場においては、国は開設者に対する検査権限は引続き維持するものの、これまでの業務改善命令のような、卸に対する指導を発する法的根拠がなくなります。国は卸に対する検査の代わりに、開設者を通じて事業報告書を提出させることとなりますが、大幅な簡略化となるでしょう。逆に卸は、数年に一度とされてきた国による検査に対応する手間が省け

ることになります。

一方で中央卸売市場の開設者による卸に対する検査は、各開設者の判断で行われる可能性もあります。ただ、現状では条例で検査を可能にしているところが大半ですが、今後は「国が法律上で廃止したものを、都道府県あるいは市の条例で続けるのは難しいのでは」との見方もあります。業界との調整も必要で、現時点では大都市中央市場の開設者も、まだ方針を決めかねているところが大半とみられます。仮に実施したとしても、これまで卸は国が主体で検査してきたことで、地方都市の自治体の開設者に検査するノウハウがあるか、取引上のコンプライアンスが維持されるかなど、今後の検査体制も注目されるでしょう。

一方、地方市場については、現行では都道府県は開設者および卸を検査できますが、この規定も撤廃されます。ただ地方市場への検査は、すでにかなり形骸化しています。また都道府県は、必ずしも卸売市場条例を制定しなくてもよくなります。農水省では「法改正を機に市場が発展していくために注力すべきで、『(法に)書いてあるから行わなければならない』というのは極力やめていきたい」としています。

さて、これまでには「仕切り改ざん」「買参人からの買戻しなど不適切な取引」、さらには「粉飾決算」などを理由に、国からの業務改善指導を受けた中央市場卸が数例ありました。社会インフラである卸売市場としては、「検査がなくなるから、取引が不透明になってもよい」ということではありません。ひと昔前よりは改善されてきたとはいえ、出荷者や販売先との間で“貸し借り”を繰返す営業員や、販売先に実際の金額より上乗せした請求を続けてきたことが発覚してトラブルになる例も、まだ一部でみられます。

しかし“どんぶり勘定”がまかり通っていた時代とは違い、今は一度の信用失墜が命取りになりかねないのです。検査がなくなったとしても、コンプライアンスの構築や、利益を正確に管理する社内体制構築が、いっそう期待されます。

ちなみに取引不正を防止するためには、取引データが膨大な流通業界では難しいのは承知ですが、まずは日常のチェック体制でしょう。顧客に対する上乗せ請求などは、最初は間違いであっても一度通ってしまうと、意図的な継続の隙を与えてしまいます。また、定期的な異動も効果があるといわれます。長期的に一人で抱え込ませないことで不正防止につながるだけでなく、複数の品目を担当できる社員が増え、休暇も取りやすくなる効果も。一時的に売上げや利益が減少しようとも、長期的なメリットは大きいといえます。不正が起こらないことを祈りつつも、常にチェックできる体制構築と、実際のチェックが不可欠です。

民間が中央卸売市場を本当に開設するか？

第2のポイントは、これまで中央卸売市場の開設は自治体に限られてきましたが、今後、法律上は開設者についての記載がなくなり、「民間事業者でも中央卸売市場を開設できる」ことです。ただ、いかに中央卸売市場が「認定制」になるとはいえ、面積、取扱品目数などで、一定の基準が設定されます。いきなり大手企業などが大規模な卸売市場を建設しても、取引実績がないため、中央卸売市場としての開設を申請してくる可能性や、認可される可能性は、ほぼ

ゼロとみられています。

ただ考えられるとすれば、市場運営が負担になっている自治体が、既存の中央卸売市場の開設権や土地・施設を民間事業者に売ってしまうというケースです。あくまで仮定ですが、譲渡先としては大手食品メーカーや農業団体、不動産ディベロッパーなどが考えられますが、こちらも現段階では可能性は非常に低いとみられます。というのは、自治体にとっては財政収支だけみればメリットがあるようにも思えますが、とくに大都市では「生鮮食料品流通政策の放棄」ともいえます。災害時の食料供給拠点の確保の意味でも、大きな問題とみられます。

改正卸売市場法が成立するまでには、これについて「民間業者が中央卸売市場の開設者となった場合、自分に都合のよい取引や取引先を優遇する可能性があるのではないか」という指摘がありました。実際、付帯決議で「取引の公正性を確保する」とされました。確かに可能性としてないことはないでしょうが、国は引続き開設者への指導権限は保持しています。財政難の自治体が中央卸売市場の開設権を売却→民間業者が巨額の資金（数億～数十億？）で購入→自分に有利な恣意的な取引、ということまでは現段階では考えにくく、またそのような取引を誘導すれば、社会的な批判が避けられません。甘いかも知れませんが、そこまでは心配しなくてもよいのではないのでしょうか？

各市場の取引ルールはどうなる？

3つめのポイントは、これまでのほぼ全国一律のルールが外され、「差別的取扱いの禁止」などの共通ルールを確保すれば、取引方法は各市場で自由に決めることになることです。中央卸売市場においては、受託拒否の禁止は残されました。

卸の第三者販売や仲卸の直荷引きなどを認めることもできるでしょう（ただし特定の事業者が有利になるような運用は不可）。また取引ルールとともに、決済方法、各種奨励金等は公表することになります（現行法では「定める」だけで「公表」の義務なし）。

一方、地方卸売市場も、今後も地方市場として継続するには中央市場と同様に差別的取扱いを禁止し、取引ルールなどを定めて公表することになります。相違点は、現行法でも改正案でも、地方市場には受託拒否に関する記述はないことだけです（ただし自治体が公設地方市場条例等で禁止している場合あり）。

つまり制度上、中央市場と地方市場の取引ルールの差は、「中央市場における受託拒否の禁止」を除いてなくなります。もちろん地方市場でも、正面切って受託拒否を行使する市場はほとんどないと思われることから、実際には“同じ土俵に上った”といえます。

ただ、中央市場における仲卸や買参人を通じての販売や、産地との取引の際に卸を通して集荷することは、必要があって行われてきたもの。今回の改正によって、急激に取引ルールを変えてくる中央卸売市場が出てくるとは思えません。もちろん受託拒否ができるからといって、受託拒否する地方卸売市場も出てこないでしょう。

そしてまずは、拠点中央市場の動向に注目が集まります。おそらくは、既存の取引ルールを継続することになるでしょう。しかし、「現状維持」でみんながハッピーになるわけではあり

ません、これまでと同じように、大きな変化はないものの、いや大きな変化がないがゆえに大都市拠点市場に徐々に需要が集まり、周辺市場は徐々に衰退していくというこれまでの状況を、容認するだけだからです。

そのため他の市場は、拠点市場にこれ以上攻め込まれないような方策を打ち出す必要に迫られます。これまで以上に市場全体が一体となった活性化策、他市場の“物真似”ではない、市場の実態を反映した本物の「経営展望」が必要となるでしょう。

開設者の役割が重要に

法改正上の3つの重要ポイント以外に注目すべきこともあります。とくに、中央卸売市場や公設地方卸売市場では、開設者の役割が重要になることです。

それだけに開設者である自治体は、法改正に敏感になっています。以下は、農水省が各地で行った説明会のうち、筆者が出席していた説明会で上がった主な質問と、農水省による回答例です。この日は、改正法施行後の申請についての質問が多くなっていました。

問 中央市場と地方市場の線引きは。中央市場の施設規模の基準は。

答 施設規模で線引きされる。中央市場の規模の基準は、卸売場、仲卸売場などの施設の規模を品目ごとの基準にするのか、合算したものにするのか検討をしていく。

問 規模の大きな地方市場が中央市場になるのを望まない場合、そのまま地方市場として申請できるのか。

答 地方市場は規模を限定していないため、大規模の市場でも引続き地方市場になることができる。

問 市場の卸、仲卸、小売などで利害が一致しにくい中、業務規程について結論が出せると思うか。

答 市場関係者は運命共同体なのではないか。食品流通が多様化する中、他の流通業者、他市場とどのように伍していくか場内の取引参加者で議論することが必要だ。

問 中央市場として申請書類を提出した際、中央市場として認定されないことはあり得るのか。

答 認定の基準は、中央市場で改正法4条の1～5項、地方市場で13条の1～5項を確認すれば、それ以上のことを気にすることはない。今後示す基本方針でも、その本質を変えるようなことはない。

問 市場内の取りまとめが難航し、申請が施行に間に合わない場合が考えられる。その際、暫定的な業務規程となる可能性がある。

答 実際の施行は公布から2年後となる。施行が20年6月～7月となった場合、地方議会で条例を諮らなくてはならないとすると、19年9月、12月の議会に条例案を上程するものとみられる。それには、1年間は取引参加者の議論の時間を確保したい。そのため、今年10月までに政省令を出したい。

問 認定にあたり、(業務規程について)自治体の条例の成立は条件になるのか。

答 改正法では、業務規程について「条例でなくてはならない」といった限定はしていない。現行法では「条例で定めるところにより」を連発している。そのため、都道府県は地方市場の条例を定めなければならないような法律の構成になっていた。改正法では、地方市場の条例を必ず定めなくてはならないということはない。

申請以外では、まずは各々の市場で取引ルールを決めることになります。これまでの踏襲で関係者が納得してくれればよいのですが、もし誰かが強行に規制撤廃を訴えてきたら、とりまとめできなくなるでしょう。改正法では「特定の事業者に有利なように」ルールを決めることはできませんので、「第三者販売だけ解禁」とか、「直荷引きだけ解禁」はできません。もしもめた場合、公平にするには、「全部自由化」以外の收拾策はなくなるかもしれません。そうなればそうなったで、また混乱するでしょう。

もうひとつが、市場内での公正な取引の徹底、とくに前出の卸に対する検査です。「国自身はやらない」ものの、国は「開設者を通じて公正な取引を担保する」ことになります。開設者に“丸投げ”とはいいいませんが、やはり負担は大きくなります。というか、今後は開設者にこれまで以上の責任が出てきます。「どこまで検査すべきか」「数年で異動する自治体が、ちゃんと検査できるのか」などへの検討が課題です。

開設者の自治体にとっては、国主導で行ってきた卸売市場行政を相当程度自由化するため、不安は大きいでしょう。とくに、国の方針に従って指導要領を策定してきた中央卸売市場開設者には、いきなり「全部自分たちで考えて、実施してください」と言われているようなものですので、大きな負担がかかります。かといって、とくに大都市ほど（もちろん地方都市でも）地域住民への生鮮食料品供給を考えれば、市場運営を投げ出すわけにもいきません。

今後は市場ごとに決めなければならないことが増えてきます。意見がまとまらなかったら、最終的には開設者が決めるしかありません。矢面には立つことにはなりますが、それだけに重要です。考え方によっては、ようやく自治体が真剣になり、「自治体が機能発揮」する時代が来たのではないのでしょうか。

ちなみに筆者は、卸売市場が社会インフラとして機能していくなら、「不正なしにきちんと取引している」ことと、「どのようにしてそれを担保している」ことを、しっかりと実施し、積極的にPRすべきだと思います。そのためには検査方法、さらには市場独自の罰則なども決めていくべきでしょう。「数年で異動する担当者ではできないなら、専門家に外注」、あるいは「開設形態を第3セクターにしてプロパー社員を育てる」なども検討すべきと考えます。

流通に絞った「新食料等流通法」

一方、卸売市場法とともに改正されたのが、1991年公布の食品流通構造改善促進法（食流改善法）です。その目的は「食品流通部門の構造改善を促進するため、融資、債務保証等の支援策を講じることにより、食品の流通機構の合理化と流通機能の高度化を促進し、一般消費者

の利益の増進と農林漁業の振興を図る」でした。

これが今後は「食品等の流通の合理化及び取引の適正化に関する法律」（新食料等流通法）と改称され、法の目的も、これまでの加工食品の製造等まで含んだ「食品流通の構造改善促進」から、今後は「流通の合理化」と「取引の適正化」に絞られます。その中で農水大臣は「食品等の流通の合理化に関する基本方針」を策定し、その方針に沿った事業を計画する事業者は「食品等流通合理化計画」を作成することができ、農水大臣の認定を経て各種の支援措置を受けることができます。

新食料等流通法の目的を詳しくみると、「食品等の流通が農林漁業者と一般消費者とをつなぐ重要な役割を果たしていることに鑑み、食品等の流通の合理化を図るため、農水大臣による基本方針の策定及び食品等流通合理化計画の認定、その実施に必要な支援措置その他の措置を講ずるとともに、食品等の取引の適正化を図るため、農水大臣による調査の実施その他の措置を講じ、もって農林漁業及び食品流通業の成長発展並びに一般消費者の利益の増進に資する」というものになっています。

その中でいう「食品等の流通の合理化」とは、①食品等の流通経費を削減するために行う食品等の流通の効率化その他の措置②食品の価値を高め、もしくは新たな需要を開拓するために行う、食品等の流通における品質管理もしくは衛生管理の高度化その他の措置—と定めています。また「食品等の取引の適正化」とは、「食品等の取引が適正に行われるようにするために行う取引条件の改善その他の措置」というものです。

そして農水大臣が新たに定める基本方針では、①食品等の流通の効率化、②品質管理・衛生管理の高度化、③情報通信技術等、④国内外の需要への対応、⑤その他食品等の流通の合理化に必要な措置—を盛り込みます。旧法では「構造改善基本方針」を策定しており、その中には食品製造分野も含まれていましたが、新法では製造については削除され、流通に絞られました。

新法に賛同する民間業者への補助も、手厚く確保します。基本方針にのっとって単独または共同で食品等流通合理化計画を作成し、認定を受けた場合、日本政策金融公庫の「食品等流通合理化支援促進業務」による有利な条件下での長期・低利融資や債務保証、農林漁業成長産業化支援機構（A—FIVE）の「食品等流通合理化支援業務」による出資、融資、債務保証、さらに食品等流通合理化促進機構による債務保証や各種相談などを受けることができます。

なお、農水省の外郭団体として現行法のスムーズな運用をサポートしてきた食品流通構造改善促進機構は、新法施行までに「食品等流通合理化促進機構」と改称されます。

独自調査で実態にどこまで踏込めるか

その新食料等流通法に新設される「食品等の取引の適正化のための措置」では、「食品についての不公正な取引」、具体的には大手実需者による「買い叩き」などを防ぐため、農水大臣による取引状況等の調査が行われます。

まず卸売市場（中央および地方）に対しては、その調査に協力するための情報提供する努力義務が農林水産省令で定められます。また必要がある場合には卸売市場以外の関係行政機関や

関係業者にも協力を求めることができ、関係業者には努力義務が課せられます。農水大臣は食品等流通業者に対する指導・助言、および食品等流通についての施策の見直しなど、必要な措置を取るだけでなく、不公平な食品等の取引があると判断した場合は公取委に通知することになります。

ただ、いわゆる「優越的地位の濫用」については、現在でも下請法などで規制。これを食品等については農水省も調査しようというものですが、取引実態にどこまで具体的に踏込めるかについては、不透明感もあるでしょう。実効が上がるだけの調査を実施できるのか注目されます。

直販志向の若手農家 卸売市場は PR 不足

さて、以上は昨年から起こってきていた卸売市場行政の動きの、あくまで確認です。これからどうするかを考えなければなりません。それを考える際、2017年度の食料・農業・農村白書に、気になる調査があります。

同年度白書の特集は「次世代を担う若手農業者の姿～農業経営の更なる発展に向けて～」。若手農家（49歳以下の農業者がいる農家）は、販売農家全体（133万戸）の1割を占め、大型農家が多い。ウェブアンケート（1885人回答・複数回答）によると、今後出荷・販売先で伸ばしていきたいのは、「消費者への直接販売」が56.7%で最高となり、続いて「外食・中食業者」（24.9%）、「自営以外の直売所」（23.8%）の順となっています。

農家の高齢化が問題となる一方で、49歳以下の若手新規就農者（自営・雇用計）は3年連続2万人以上で、年々増えています。また、販売金額規模別の戸数割合では1000万円以上が45.2%（非若手4.4%）、経営規模別の面積シェアでは10²㎡以上が73.1%（同12.0%）と、大型農家が多いことが特徴です。年々規模が拡大し、将来的には国内農業生産の主流となる可能性も否定できない若手農家への販路提供が、流通業者にとっても課題となりそうです。

しかし、卸売市場は、若手農業者などへの PR に努めているでしょうか。卸売市場は、受託拒否の禁止、代金の確実な決済、広い販路、都市部における物流拠点の確保など、手数料以上の機能を発揮しています。最近では大分県の佐伯青果市場のように、「防災時の食料供給基地」としての機能を前提に開設された民営市場すらあります。それにもかかわらず、“安易に”とっては失礼ですが、「産直がよい」「6次産業化がよい」などという考えが広まり、“スター農家”やネット通販業者などが、もてはやされています。だが、それらは逆立ちしても「社会インフラ」にはなり得ません。流通業者はもっと自信を持ってよいのではないのでしょうか。

同時に、青果・水産・花き・食肉、および卸・仲卸など、業界全体が一体となって卸売市場機能の PR に努めることが重要だと考えます。消費者は当然ですが、若手農業・漁業者でも卸売市場の機能を知らないことがあります。そうすると、野菜が高騰した時だけ「卸売市場の多段階流通が悪い」などと批判されることになります。市況が低迷した時に、どれだけ買い支えているか、売れない商品でも出荷を引き受けているかなどは、視聴率が取れないのでニュースにしてもらえません。それならば業界団体が、日頃から働きかけてはどうでしょうか。

もちろん業界団体は業界の全社が加盟しているわけではないため、「会費を払っていない業者まで恩恵を享受する」ことへの抵抗はあるでしょう。ただ、それではいつまで経っても状況は変わらないと思います。予算の公平性が問題なら、国の補助を申請してもよいはずですが、しかし、これまでは誰も、「卸売市場流通がこんなにわが国の生産者、消費者の役に立っている」というPRはしてきませんでした。多くは、毎年決まりきった事業を繰り返しています。

いかに制度が変わろうとも、卸売市場は今後も流通の太宗になると思いますし、それだけの機能を備えていると思います。しかし、やはり社会環境は激変していきます。各社が事業に尽力するとともに、業界まとまってる運動も今後は不可欠になると思います。

ちなみに数百年続いている能や狂言などの伝統芸能も、自動的に続いてきたのではなく、実は時代に合わせて姿を少しずつ変化させるとともに、業界団体のトップやスターが様々な機会、何十回も何百回もあきるほど、一般に向けてわかりやすく魅力を説明し、ファンを増やす努力をしています。これまで生活必需品で、黙っていても一定程度売れてきた生鮮食料品には、こういう観点が薄かったことは否めません。

なお、微力ながら筆者も、一般の方や、農家の思いを大事にしがちな野菜ソムリエたちに講演する際、「卸売市場流通がリソースナブルなコストで、どれだけの機能を発揮しているか」について話すようにしています。若手野菜生産者向けの季刊誌「農業ビジネスマガジン **Vege**」では、22号（イカロス出版、7月23日発売）から「生産者が知っておきたい青果物流通のいま」という連載で、若手生産者に「流通の活用」を説いていきます。

また参考までに、現在話題になりつつあるのが、週刊「モーニング」（講談社）に昨秋から連載されている「八百森のエリー」。宇都宮市中央卸売市場の青果仲卸を舞台にした、初の本格的な青果仲卸の連載漫画です。作者の仔鹿リナさんが青果仲卸を題材に取り上げたのは、夫が同市場の仲卸勤務ということに加え、以前の作品「うちのダンナは野菜バカ」（4コマ）をモーニングの編集担当者に見せたとき、「仲卸は必要か？今後なくなる職業ではないか？」と質問されたことがきっかけ。「編集担当者さん、そしてたぶん同じ疑問をもっている一般の消費者の皆さんに答えてみたい」と、描き始めたといいます。

主人公は、地元大学の農学部を卒業したばかりのエリー。その相棒はイチゴ農家の息子で、リーゼントにこだわる“ヤンキー農家”の、のりたま。市場内で事故を起こして廃棄寸前のスナックエンドウを商品化して納品に間に合わせたり、商品価値が理解されずに安売りされていた越冬ジャガイモを試食により付加価値販売したりと、その内容は青果仲卸にとって実感できる、身近なものばかり。毎回のテーマは、事例とともに創作部分もありますが、「ヒアリングは毎週、必ずしています」とのこと。

卸売市場、とくに流通の裏方に徹する仲卸の機能は、一般消費者にはもちろん、農家にもあまり伝わっていません。農家による直販も増えています。そのような中、仔鹿さんは農家に対し、「仲卸と直接やりとりしている農家さんはそう多くなく、直接やり取りしていても、出荷後どのような経路で売られているかまで想像できないと聞くこともありますので、漫画で知っていただけたら。また消費者の皆さんには、仲卸だけでなく、農協、卸売業者やスーパー、

八百屋さんのこともセットで知ってほしいです」と願っています。同時に消費者に対しては「仲卸機能の大切さを訴える必要は、実はないのかもしれませんが。仲卸は外からは見えません。でも中間業者の彼らは「縁の下の力持ち」であって、見えていなくても大切な役割であり、とても仕事にプライドを持っています。それをのぞいていただけたら、野菜を買う時、ちょっと楽しいと思います」としています。

最後になりますが、卸売市場流通業者の皆様、そして卸売市場業界が、法律や外部環境の変化に負けることなく今後も機能を発揮することを期待して、昨年から続けてきた連載を終わります。ありがとうございました。

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、記憶というのは不思議なもので、どのようなフィルターが働いて、海馬の那邊に潜んでいるのか不明ですが、遠い昔の出来事がふと思い出されたり（マルセル・プルーストの「失われた時を求めて」の類です）、特に意識しなくても、いつまでも忘れない記憶があったりします。

私がまだ受験生だった頃（かれこれ30年以上も昔の話になりますが）、英作文の勉強は駿台予備校が発行する「基本英文700選」をこなせば何とかなるといわれており、英語が苦手だった私も必死に暗記したものでした。その例文の殆どは記憶の彼方に霞んで杳として思い出せないのですが、今でもなぜか諳んじることができるものが僅かにあって、以下の例文もその1つです。

Americans are said to regard the amount of money a man makes as a criterion of his ability. (米国人は、人がもうける金額をその人の能力を図る尺度にするとされている。)

この例文をなぜ覚えているのか全くもって不思議なのですが、今では Americans を Japanese と読み替えても通じそうな人が増えているかもしれません。この文中にある criterion という単語は「基準」や「尺度」という意味で、複数形は criteria。これは maximum（「最大限」）の複数形が maxima なのと同じ変化だと教わったこともなぜか覚えています。

ところで基準といえば、計測の基準である単位の定義が近々変わることをご存知でしょうか。人類は社会生活を営み始めたときから、お互いに共有できる基準を求め、その基準として体の部位や、身近な自然物を利用してきました。例えば、「尺」は親指と人差し指を広げた長さ、「フィート」は足の大きさに由来するみたいに。当然、単位を共有するときには、その社会で受け入れられる決まり事にする必要があります。この決まり事を単位の「定義 (definition)」と言います。そして、その定義を実際に形にすることを「現示 (realization)」、形作られた器物を「原器 (prototype)」と呼びます。定義とは単位を決定する約束事で、曖昧さがなく、不変であること、そして、万人に受け入れられるものであることが求められます。現示とは定義から実際に基準を作り出すことで、技術的にも確立されていなければなりません。このような定義や現示、および計測結果の表現法をまとめたものが単位系で、今日広く使われている単位系は一般にメートル法、より広範には SI (Système International d'unités : 国際単位系) として体系化されています。

SIの基本となる単位は、①長さ :m (メートル)、②質量 :kg (キログラム)、③時間 :s (秒)、④電流 :A (アンペア)、⑤熱力学温度 :K (ケルビン)、⑥物質質量 :mol (モル)、⑦光度 :cd (カンデラ) の7つで、その他の単位は原則としてすべてこの7つの組み合わせで表すことができるように考えられています。

また、桁を分かり易く表示するために、下表のとおり3桁毎に名称が定められていて、これを接頭辞と言います。

接頭辞	記号	10^n	十進数表記
ヨタ (yotta)	Y	10^{24}	1 000 000 000 000 000 000 000 000
ゼタ (zetta)	Z	10^{21}	1 000 000 000 000 000 000 000
エクサ (exa)	E	10^{18}	1 000 000 000 000 000 000
ペタ (peta)	P	10^{15}	1 000 000 000 000 000
テラ (tera)	T	10^{12}	1 000 000 000 000
ギガ (giga)	G	10^9	1 000 000 000
メガ (mega)	M	10^6	1 000 000
キロ (kilo)	K	10^3	1 000
ヘクト (hecto)	H	10^2	100
デカ (deca)	da	10^1	10
—	—	10^0	1
デシ (deci)	D	10^{-1}	0.1
センチ (centi)	C	10^{-2}	0.01
ミリ (milli)	m	10^{-3}	0.001
マイクロ (micro)	μ	10^{-6}	0.000 001
ナノ (nano)	n	10^{-9}	0.000 000 001
ピコ (pico)	p	10^{-12}	0.000 000 000 001
フェムト (femto)	f	10^{-15}	0.000 000 000 000 001
アト (atto)	a	10^{-18}	0.000 000 000 000 000 001
zepto (zepto)	z	10^{-21}	0.000 000 000 000 000 000 001
yocto (yocto)	y	10^{-24}	0.000 000 000 000 000 000 000 001

SI 接頭辞

これらの接頭辞の多くは馴染みが薄いかもしれませんが、PCのHDD容量はギガからテラオーダーに移っており、ゆくゆくはペタバイトになるものと思われます。また、最新のCPUの加工プロセスは14nm (ナノメートル) が主流で (来年には10nmになるようです)、このような接頭辞も身近に使われるようになってきておりますので、覚えておいて損はないと思いま

す。

ちなみに SI の維持管理は、国際度量衡委員会の計量学者（メトロロジスト）が、メートル条約成立（1875年）以来継続して行っており、現在、日本人も委員として活躍しています。その委員会の仕事の1つに、毎年1回、パリ郊外の BIPM（国際度量衡局）に保管されている国際キログラム原器の管理状況を確認する作業があります。国際キログラム原器とは質量の単位である「キログラム」の基準で、理科の教科書でご覧になったことがあるかと思いますが、白金とイリジウムの合金で作られた直径高さ共に約39mm の円柱です。当然のことながら原器は厳重に保管されており、複数の鍵が掛かった部屋の扉を開けるとさらに金庫があり、その金庫を開いて漸く透明なガラス容器に収められた原器を拝めるということです。なお、日本にも同質同形のレプリカが AIST（産業技術総合研究所）に保管されており、30年に一度の頻度で国際キログラム原器と比較校正しているそうです。

長さの単位である「メートル」の基準である国際メートル原器も、同様に BIPM に保管されていましたが、あらゆる物質は経時変化を起こすため、メートル原器を長さの基準とすることをやめ、物理現象による長さの定義に改められました。そこで現在は、光が真空中で 299,792,458分の1秒間に進む長さを1メートルと定義しています。

一方、国際キログラム原器は、当初10万年は不変だと考えられていたのですが、表面に不純物が吸着するなどの影響により、ごく僅かに重くなっていることが分かってきました。その誤差は最大50マイクログラムで、これはちょうど指紋1個分の重さに相当するそうです（「指紋の重さ」とかいうと、推理小説に出てきそうなメタファーかと思われそうですが、実際に重さがあるのです！）。

このような経緯から、約130年間使われてきた質量の単位の基準を見直すことになりました。詳しい説明は省きますが、基礎物理定数である「プランク定数」と「アボガドロ定数」を超高精度に測定することで（この測定には、AIST も大きく貢献したようです）、長さと同様に重さも物理現象として現示できようになったのです。この結果を受けて、今年11月に開催される国際度量衡総会で新定義が採用され、周知期間を置いて来年5月20日からキログラムの校正は新定義により行われる運びとなっています。これで漸く原器から解放されて、年に一度の原器の拝観もなくなりそうです。ついでながら、5月20日はメートル条約が成立した日にちなんで世界計量記念日とされています。

目を転じると、なかなか杓子定規にはいかないことの多い世の中で、人の能力を収入の多寡で判断するというのも個人的には違和感を覚えますが、仕事のシーンでは定量的な評価が要求される機会が増えてきているように感じます。この基準を SI に求めるわけにはいきませんが、これからは、評価が難しい「曖昧さ」がビッグデータや AI といったテクノロジーにうまく包摂されて、新たな基準が次々と誕生してくるのではないかと予想しています。

生鮮取引電子化推進協議会 事務局
田中 成児

100店舗からの注文 らくうけーるなら 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

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
らくうけーる



業界初
その時々で使い分け
1台3役、すばやく変身!



セミセルフ

店員さんが
商品登録をしている間に
お客さまがお支払い



フルセルフ

お客さまが商品登録から
お支払いまで



セルフ精算機

もう1台のレジから
登録データを受信し
セルフ精算機にも

🕒 スピーディー ✨ 衛生的 🚫 違算ゼロ

HappySelf

省スペースで小規模店舗にも設置可能。
お店の混雑状況や店員さんの配置状況に合わせた
柔軟な運用切替で人手不足に対応します。



※「HappySelf」は株式会社寺岡精工の登録商標です。

株式会社 寺岡精工

お客さま窓口 0120-37-5270 (土・日・祝日を除く 9:30~17:30)

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 **55** 社
(2018年3月時点)

取引先 **2,000** 接続以上

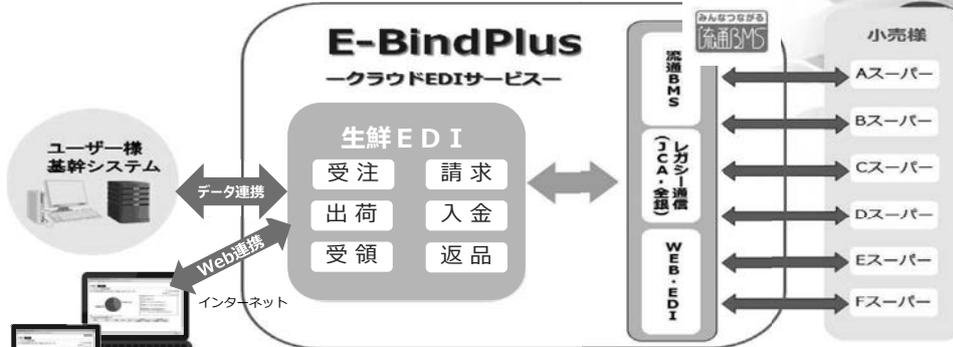
E-BindPlus — クラウドEDIサービス —

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！

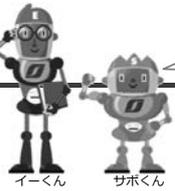
- 小売様とのEDI取引を簡単かつ早期に実現
- 小売様の様々な通信手順(流通BMS・JCA手順・WEB-EDI)に対応
- 複数の小売様に対して統一したWeb画面で作業が可能 (Webタイプをご利用の場合)
- サーバ購入、システム構築といった初期投資が不要 (Webタイプをご利用の場合)
- 充実した作業帳表、統一伝票、小売様指定帳票に対応 (Webタイプをご利用の場合)
- 導入時の手続きから導入後の問い合わせまで万全なサポート体制



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>

流通BMS協議会

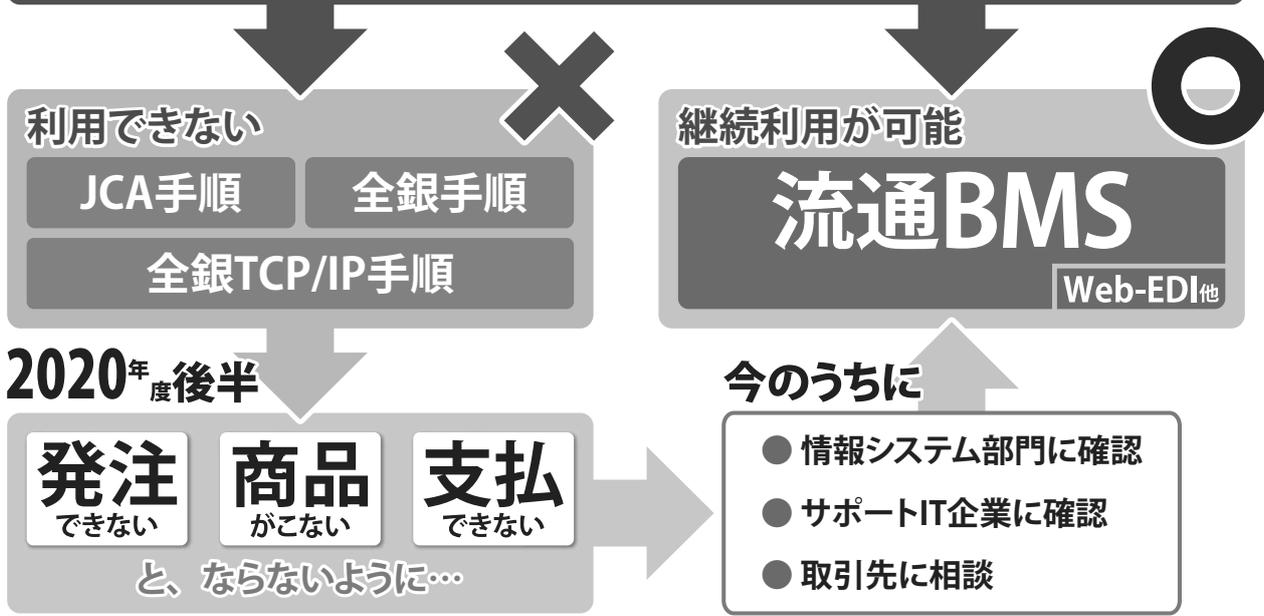
流通システム標準普及推進協議会



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。

編集後記

- ▶ 6月18日に開催した第1回理事会及び通常総会においては、全ての議案について無事ご承認いただきました。この場を借りて会員の皆様のご協力に改めて御礼申し上げます。
- ▶ 通常総会終了後に「よく分かる HACCP 導入のポイント」というテーマで、湯川食品科学技術士事務所の湯川所長にご講演いただきました。今後、全ての食品事業者には HACCP（危害分析重要管理点）導入が義務付けられる方向で進んでいる状況で、大変参考になる内容だったと思います。
- ▶ 宮澤社長の連載「生鮮食料品流通の行方」は、大変残念ながら今回でひとまず終了となります。青果市場流通を中心としたバラエティーに富んだ内容で、楽しみにされていた読者の方も多かったと思いますが、宮澤社長は農経新聞に「明日への対話」という熱いコラムを掲載しておりますので、そちらも是非ご注目ください。
- ▶ 生鮮取引電子化推進協議会は今年6月で設立20周年を迎えました。これまで続けてきたのも、ひとえに皆様方のご協力があったることと大変感謝申し上げます。また、節目の年ということもあり、事業活動に一層注力して参る所存でおりますので、引き続きご支援の程よろしくお願いたします。

(トンボ)

生鮮取引電子化推進協議会会報

第80号 平成30年6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