

食流機構

公益財団法人 食品流通構造改善促進機構
http://www.ofsi.or.jp/

2017

5月号

No.257

OFSI

the ORGANIZATION OF FOOD-MARKETING STRUCTURE IMPROVEMENT

I N D E X

- 消費税軽減税率対策窓口相談等事業について ②
- 地理的表示保護制度（GI）登録産品について ③
- 農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール ④
- 第26回優良経営食料品小売店等表彰事業
農林水産大臣賞受賞店のご紹介 ⑤
- 連載 当たり前田の会計入門 ⑥
- 連載 食流紀稿（第六話）／連載 気が付けば朗朗介護！ ⑦
- インフォメーション ⑧

巻頭言

「歴史は繰り返すか？」とその報道を知った時に筆者はつぶやいた。東京都の市場問題プロジェクトチームの座長私案なるものが報ぜられたときである。報道によればこの試案の内容は、市場施設をローリング方式で改築することにより築地市場を現在の場所で存続させるものという。

築地市場の改築については、今から27年前、筆者が食品流通行政に携わっていたとき、当時の市場関係の行政関係者や事業者が真剣に検討していた。当時の具体的な検討の資料が手元になので古い記憶によることになるが、当時の関係者は神田市場から大田市場への移転のときの苦労などを考慮して、築地市場の場所で新しい市場を構築しようと考え、その建設事業計画を作成しつつあった。その後、いざ現実に実行しようとする、日々大量の生鮮品を扱いつつローリング方式で施設を改築することの難しさ、限られた面積の上に新しい市場機能を果たすための施設を設置することの難しさ、仲卸事業者の店舗の一部を2階や3階に配置しなければならない店舗配置の難しさなど、様々な問題があり、また、築地市場の立地が土地利用の面からもっと有効な活用が可能ではないかという市場関係者以外の意見もあり、2000年ごろに築地から他の場所に移転する方針が変わったという経緯と承知している。

市場問題PTの座長が、このような検討内容や経緯をどこまで吟味したうえで私案を作ったのか不明であるが、インターネットに公表されている座長を含む専門委員と、その協力者による築地

改築案と豊洲移転案についての記述を見ると、築地市場改築は27年前とおなじローリング方式の工事のやり方で技術的に可能で、また経費負担面で築地改築のほうが優れているとの試算を示されていて、築地改築案を実現するかどうかは関係者がどれだけ築地で営業を続けたいという気持ち（熱意）があるかどうかによるという。しかし、過去の経緯や関係者の努力や豊洲市場への期待を「当時とは状況が変わった、当時は拡大志向だったがこれからは適正規模で」と否定的に評価され、簡単な試算で経費負担の観点から築地改築案が優れていると言われても納得する関係者は少ないのではないかと。最近の築地市場周辺の賑わいの中で、毎日大量の生鮮品を集荷・分荷する市場機能を維持しつつ改築工事を進めることが現実に行えるかどうか、机上の計算で費用負担が少ない（この種の計算はあとで変わる可能性がある）ということも理由に関係者に熱意を期待しても無理な話ではないかと思う。この座長試案の下で豊洲市場問題を解決できる方向が打ち出せるかどうか、小池東京都知事がどのように判断するか関係者は当然不安な気持ちで見守らざるを得ない。

カール・マルクスは「歴史は繰り返す、最初は悲劇として、二度目は茶番劇として」（ルイ・ボナパルトのブリュメール）と述べているが、築地市場の問題が茶番劇になっては困ると思うのである。

公益財団法人 食品流通構造改善促進機構

会長 馬場 久萬男

消費税軽減税率対策窓口相談等事業について

平成31年10月から導入が始まる軽減税率制度について早めにご準備ください！

社会保障と税の一体改革のもと、本来であれば今年4月に予定されていた消費税率10%への引き上げは、経済状況の改善を優先させて平成31年10月まで延期することが正式に決まりました。ただし、低所得者に配慮する観点から「酒類・外食を除く食料品」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」を対象に、増税の際は従来通り軽減税率制度が導入されることとなっています。

そこで、食流機構では昨年度に引き続き、経済産業省補助事業「消費税軽減税率対策窓口相談等事業」を実施します。本事業では軽減税率制度の円滑な導入に向けて食品流通業者を対象とした相談窓口の設置や全国説明会を開催し、新制度の周知を推進してまいります。

なお、全国説明会の内容・日程等についての詳細は食流機構のHP (http://www.ofsi.or.jp/keigen_zeiritsu/) 及び本紙の来月号でご紹介させていただきますが、以下に軽減税率の要点をおさらいしておきます。

◆飲食料品の取扱い（売上げ）がない場合や免税事業者の場合も軽減税率制度への対応が必要です

<p>課税事業者の方</p> <ul style="list-style-type: none"> 軽減税率対象品目の売上げ・仕入れの両方あり 例) 飲食料品を取り扱う小売・卸売業（スーパーマーケット、青果店等）、飲食業（レストラン等） 軽減税率対象品目の仕入れのみあり 例) 会議費や交際費として飲食料品を購入する場合等 	<p>①発行する請求書等は区分記載請求書等へ ②取引先から、区分記載請求書等を受領し、日々の取引を税率ごとに記帳（区分経理） ③申告時の税額計算 ※仕入れのみの場合は②と③</p>	<p>1 軽減税率の対象となる品目 2 帳簿及び請求書等の記載と保存 3 税額計算の特例 をご覧ください。</p>
<p>免税事業者の方 軽減税率対象品目の売上げあり</p>	<p>課税事業者と取引を行う場合、区分記載請求書等の交付を求められる場合があります。</p>	<p>1 軽減税率の対象となる品目 2 帳簿及び請求書等の記載と保存 をご覧ください。</p>

◆軽減税率の対象となる品目

飲食料品とは、食品表示法に規定する食品（酒類を除く。）をいい、一定の一体商品を含みます。なお、外食やケータリング等は軽減税率の対象に含まれません。軽減税率の対象となる新聞とは、一定の題号を用い、政治、経済、社会、文化等に関する一般社会的事実を掲載する週2回以上発行されるもの（定期購読契約に基づくもの）。

◆帳簿及び請求書等の記載と保存（区分記載請求書等保存方式）（平成31年10月～平成35年9月）

課税事業者の方は、仕入税額控除のため、帳簿と区分記載請求書等の保存が必要となります（区分記載請求書等保存方式）。

免税事業者の方も課税事業者の方と取引する場合、区分記載請求書等の発行を求められる場合があります。

(注) 請求書等には、記載事項を満たす領収書や納品書、小売業者が交付するレシートなど取引の事実を証する書類も含まれます。取引額が3万円未満の場合や、自動販売機から購入するなど請求書等の交付を受けることが困難な場合は、現行どおり、帳簿への記載により仕入税額控除が認められます。

対象品目（酒類・外食を除く飲食料品）のイメージ

【一体商品の取扱い】
○軽減税率の対象である食品が、他の商品と一体として販売される場合は、一体商品の販売価格(税抜き)が1万円以下のもので、その価額のうち食品に係る価額が2/3以上を占めている場合に限り、その全体が軽減税率の対象となります(一体商品全体の価格のみが提示されている場合に限り)。

※色のついた部分が軽減税率対象品目です。

(参考) 食品表示法に規定する食品とは、加工食品、生鮮食品、食品添加物をいいます。
(注1) 外食とは、飲食に用いられる設備(テーブル、椅子、カウンターなど)のある場所において、飲食料品を飲食させるサービスをいいます。
(注2) 有料老人ホームやサービス付き高齢者向け住宅、幼稚園、小学校、中学校等で提供される一定の飲食料品・給食等が軽減税率の対象となります。
(注3) 複数の商品(次の①～③のうち異なる二以上の区分の商品)を同時に販売(一括譲渡)する場合には、その販売価格が合理的に区分されていない場合には、①又は②に係る資産の譲渡等の対価の額はそれぞれ次の計算式により計算した金額となります。

$$\frac{\text{①消費税が課される商品(②を除く)} + \text{③消費税が非課税となる商品}}{\text{一括譲渡した商品の販売価格}} \times \frac{\text{①又は②の商品の価額}}{\text{一括譲渡した商品の価額}}$$

期間	帳簿への記載事項	請求書等への記載事項
平成31年9月30日まで 【現行制度】	課税仕入れの相手方の氏名又は名称・取引年月日・取引の内容・対価の額	請求書発行者の氏名又は名称・取引年月日・取引の内容・対価の額・請求書受領者の氏名又は名称
平成31年10月1日から 平成35年9月30日まで 【区分記載請求書等保存方式】	(上記に加え) 軽減税率の対象品目である旨	(上記に加え) ① 軽減税率の対象品目である旨 ② 税率ごとに合計した対価の額(税込み) ※①及び②については、請求書等の交付を受けた事業者による追記も可能

出典：国税庁HP (<https://www.nta.go.jp/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/>)



地理的表示保護制度（GI）登録製品について

地理的表示保護制度（GI）は、地域で長年育まれた特別な生産方法によって、高い品質や評価を獲得している農林水産物・食品の名称を品質の基準とともに国に登録し、知的財産として保護するものです。一昨年の6月から運用が始まったこの制度の登録製品については、本紙の2月号（No.254）で

24 製品まで取り上げましたが、その後新たに6製品が追加登録されましたので、引き続きご紹介します。

登録番号	名称*	写真	特定農林水産物の区分	特定農林水産物等の生産地	特性	登録日
25	特産松阪牛		第6類 生鮮肉類 牛肉	平成16年11月1日当時の行政区画名としての22市町村（松阪市、津市、伊勢市、久居市、香良洲町、一志町、白山町、嬉野町、美杉村、三雲町、飯南町、飯高町、多気町、明和町、大台町、勢和村、宮川村、玉城町、小俣町、大宮町、御園村、度会町）	未経産の黒毛和種の雌牛を12ヶ月齢までに兵庫県から導入し、900日以上長期にわたり肥育。不飽和脂肪酸を多く含んでいることから脂肪が溶け出す温度が低く、きめ細やかなサシのある牛肉。	平成29年3月3日
26	米沢牛		第6類 生鮮肉類 牛肉	山形県置賜地域（米沢市、南陽市、長井市、高畠町、川西町、飯豊町、白鷹町、小国町）	品質の高さ、食味の良さから、古くから高く評価されている。米沢牛料理を目当てに米沢を訪れる観光客も多く、米沢駅の米沢牛駅弁は120年のロングセラー。取引価格は、和牛平均と比較して2割程度高い。	平成29年3月3日
27	西尾の抹茶		第32類 酒類以外の飲料等類 茶葉（生のものを除く。）	愛知県西尾市、愛知県安城市	鮮やかな碧緑色の外観を持つ抹茶であり、渋味が少なく、まろやかで強い旨味が続くことが特徴。	平成29年3月3日
28	前沢牛		第6類 生鮮肉類 牛肉	岩手県奥州市前沢区	上質できめ細やかな霜降りので、しっとりした肉質。脂はしつこくなく上質な香りが口の中に広がり、肉が溶けるように感じられる。全国肉用牛枝肉共励会においては、全国最多となる通算6回の名誉賞（農林水産大臣賞）を受賞するなど、数々の受賞歴を有する。	平成29年3月3日
29	くろさき茶豆		第2類 野菜類 えだまめ	新潟県新潟市西区黒埼地区、新潟市西区小新的場地区、新潟市西区亀貝寅明地区	明治末期に導入した茶豆から選抜された小平方茶豆に由来する独特の「色」、「香り」と味わい。一般の枝豆に比べ、莢の付きが多く、莢はやや大きく平べったい。	平成29年4月21日
30	東根さくらんぼ		第3類 果実類 おうとう	山形県東根市及び隣接市町の一部	栽培に適した気象や土壌、栽培方法や規格管理の徹底により、大玉で甘さと酸味のバランスに優れた食味が特徴。	平成29年4月21日

*名称については代表的なものを記載しています。

【出典・問合せ先】

食料産業局知的財産課 担当者：地理的表示保護制度担当

代表：03-3502-8111（内線4284、4282）ダイヤルイン：03-6744-2062、03-6738-6315

FAX：03-3502-5301 ホームページ：http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/index.html

農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール

農林水産省「消費者の部屋」では、消費者の皆様に食料、農林水産業、農山漁村等に関する情報の提供を行う特別展示を行っております。その開催スケジュール（平成29年5月～6月分）をご紹介しますので、ご興味のあるテーマがありましたら、是非見学にお立ち寄りください。

期間	特別展示名	開催目的	展示内容	担当
5月8日 ～ 5月12日	川、山、海～地域の恵 徳島県の6次産業化・農商工連携商品	6次産業化・地産地消法に基づき、地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等により農林漁業等の進捗を図ることとされている。本県でも農産漁村の所得や雇用の増大を図るために、農林水産物等の地域資源を活用した6次産業化、農商工連携の取り組みを推進しており、その成果として開発された加工食品を、消費者の方々に広く紹介する。	徳島県では、地域の気候風土に適した農林水産物が生産され、地域ならではの食文化を形成してきました。近年では、6次産業化や農商工連携により、新たな価値をもった「食」が数多く生み出されています。これら加工品を展示します。	徳島県農林水産部もうかるブランド推進課
5月29日 ～ 6月2日	食育の週～おいしい！国産食材で豊かな食生活～	食育を通じた日本型食生活の推進、及び国産食材の消費拡大を図る。	講習や調理のデモンストレーション、国産食材を使った料理講習会やバランスのよい料理の組み合わせ紹介により、国産食材をおいしく食べるコツを紹介します。	食料産業局食文化・市場開拓課消費・安全局消費者行政・食育課
6月5日 ～ 6月9日	6次産業化に関する展示	全国各地で行われている6次産業化とはどのようなものかをパネル展示を通じて広く周知するとともに、この取り組みによって生まれた商品を消費者が実際に手にとったり試食等を行うことで、消費者の理解を深め、更なる6次産業化の推進につなげていく。	農林漁業者が自ら生産した農林水産物等を原料として加工や販売にまで一体的に取り組む6次産業化の取り組みが全国各地で展開されています。この6次産業化に取り組み事業者の多様な取り組み及び、この取り組みによって生まれた商品などの展示を行います。	食料産業局産業連携課
6月26日 ～ 6月30日	ほしに願いを！！～7月7日は☆乾しいたけの日・そうめんの日～	古来から日本の食文化と山村社会の形成に貢献してきた「乾しいたけ」、健康を願って食されてきた「そうめん」の需要拡大を図る。	栄養豊富でおいしい森林の恵み「乾しいたけ」と夏に欠かせない「そうめん」がタッグを組み需要拡大を目指します。古くから親しまれ日本の食文化に貢献してきたこの2つの食材が連携して、そのおいしさを新たな消費者層にも広く知っていただくため、パネル展示等により紹介します。	林野庁経営課特用林産対策室食料産業局食品製造課

※ この特別展示スケジュールは、予告なく追加・変更されることがあります。

- (1) 入場は無料です。
 - (2) 特別展示は、期間中の月曜日から金曜日まで行っています。ただし、祝祭日、年末年始は閉室です。
 - (3) 開室時間は、10時から17時までです。ただし、展示初日は12時から17時、展示最終日は10時から13時です。
 - (4) アクセス：東京メトロ丸の内線、日比谷線、千代田線の霞ヶ関駅下車。
A5、B3aの出口すぐ（右地図参照）。
- ◆ 詳しくは、消費者の部屋（☎ 03-3591-6529）にお問い合わせ下さい。



福島フードファンクラブ「チームふくしまプライド。」

福 島県の農林水産物の継続的な流通拡大に向けて、復興庁の支援のもと、一般社団法人 東の食の会が、福島県の農林水産物を積極的に食べて応援したい人のための福島フードファンクラブ「チームふくしまプライド。」を設立しました。

チームふくしまプライド。は、プライドを持った福島の生産者と、消費者や料理人など応援するファンが一体となったファンクラブです。福島から、世界に通じる新しい食文化の創造を目指します。そのため、「前向きな生産者」と「福島の食を積極的に応援したい人」がひとつの場に集まり交流し、地域を横断して前向きな生産者「同士」が共に学び、高めあい、これらの取組により製品の魅力向上、消費拡大の新しいプラットフォームへ成長することを期待しています。

* 「チームふくしまプライド。」では現在、福島フードファンクラブの会員を募集していますので、みんなで応募して福島県を応援しましょう！（<http://shopping.geocities.jp/hajimeppe/>）。

第26回 優良経営食料品小売店等表彰事業 農林水産大臣賞受賞店のご紹介 ②

先月号に引き続き、第26回優良経営食料品小売店等表彰事業における農林水産大臣の受賞店を以下にご紹介します。

(株)トーホーベーカリー 東京都三鷹市



【店舗概要】

創業年：1951年（昭和26年） 売場面積：41.7㎡（12.6坪）
従業員：39人 営業時間：7：00～19：00
定休日：日・祭日／第3月曜日

【商品構成】

焼成パン：74.7％／サンドイッチ：22.2％／焼菓子：1.4％
その他：1.7％

【経営方針】

- ・お客様を第一に考え、親しみやすい会社を目指します。
- ・いつでも美味しい、楽しい場として地域に心のこもった提供を続けます。
- ・お客様満足、従業員満足を目指します。
- ・業界発展のために貢献します。

昭和の温もりがある店づくりで支持を集めるベーカリー

【人気の商品づくりと飽きさせない豊富な品揃え】

麻布十番で和生菓子店を創業し、三鷹に移転した祖父が1951年に隣接するパン屋を居抜きで引き継ぐ形で当店がスタートした。当店は話題性があり、集客力が高い商品を育てることに常に挑戦し、ファンを確実に増やしている。現在の店舗を新装した当時の一番人気はカレーパン、クリームパンだったが、現在はそれを抜いてGOLD塩バターロールが人気のトップを走っている。1人5個までの制限をしているが、それでも1日平均900個、最大で1,300個を販売する。パンは常時100種類、焼き菓子も12種類をラインアップしており、季節商品は4～8アイテムを揃えている。お客様を飽きさせない豊富な品揃えである。昔懐かしいコッペパンも根強い人気があり、お客様の好みのジャムやペースト等を付けてあげる『付食コッペパン』を販売している。JA三鷹及びまちづくり三鷹と連携して作った地元農産物を使ったフランスパンラスクの人気も高まっており、「トマト」「ほうれん草」等を材料に使い、三鷹発地域ブランドの「TAKA-1（タカワン）」を受賞した。

【バス目線を意識した店舗と季節に合わせた販売促進】

平成16年新装の店舗には経営者の熱い思いが込められている。バス停が目前にあることから、バスの窓から眺める視線を意識したファサード（建物の正面）作りを行った。同じ製パン学校出身の知人に依頼して、店主がパンを釜に入れるところをイラスト化し、2階と3階の窓をパンの窯に見立てて、バスからよく見えるファサードを実現した。店内には大人がゆっくり買い物できるようにキッズコーナーを設置した。工場は売場の奥に置き、製造のライブ感とパンが焼ける良い香りを店内で体感できる。店外にテラスを設けて、焼きたての味をその場で食べることを提案している。季節に合わせたイベントも積極的に行っている。お正月の福袋、ポチ袋に100円券のお年賀、バレンタインフェア、ホワイトデーフェア、イースターフェア、抹茶フェア、5月30日（ゴミの日）のエコバッグプレゼント、店頭でおこなう夏祭りの出店で利用できる金券プレゼント、毎月10%割引券付きオリジナルカレンダープレゼント、社長サンタがおもちゃをプレゼントするクリスマスフェア等を実施して店の雰囲気盛り上げ、店内POPで購買に繋げている。

【スタッフとその家族を大切に教育と福利厚生】

製造スタッフと販売スタッフが一体化しての接客を行うことが当店の特徴の一つでもある。工場から店内に商品を持って行くときは「只今、〇〇パンが焼き上がりました！いかがでしょうか！」と製造スタッフが第一声したのに応じて、販売を中心に全スタッフがやまびこコールする。「焼きたて、揚げたて、作りたて」をアピールするために、お客様のトレーに同じ商品があれば取り替えサービスを行っている。このため、製造スタッフは毎年1回、毎月5回の外部講習会に参加し、幹部従業員は交代で2ヶ月に1回、NPO日本リアルベーカリー協会の勉強会に参加する。諸手当等も充実している。引越手当、役職手当、住宅手当（2万5千円～3万円）、家族手当（妻1万円、子供5千円）支給されており、更に年1回（10月）の昇給と冬のボーナス（2～4ヶ月分）を支給している。そして、年1回の1泊社員研修旅行（国内のパン屋さん見学を兼ねる）、新年会、歓送迎会、夏のバーベキュー（夏祭りの後、家族参加可）、クリスマス会（500円程度の商品持ち寄り）が店内の一体感を醸し出している。



キッズコーナー



売場の奥に設置され体感を感じさせる工場



お客様と一緒に楽しむため
当店の人気番付を掲げる様子



当たい前田の 会計入門 ⑬

北

朝鮮問題で揺れる全世界。ますます国内・海外とも不安定な時代が到来する予感すらします。でも決算は待ってもらえません。必ず納期がありディスクロージャーしないとイケません。そのために日々の月次決算から真剣に取り組む姿勢が大事かと思えます。今月は「損益計算書を読む」にスポットを当ててみたいと思います。

【損益計算書を読みこなすコツとは】

① 比較がベストである

損益計算書は期間損益の計算経過を示したのですが、当然、貸借対照表とは見方が異なります。損益計算書を読む最も有効な方法は「比較」(前年度比較・予算比較・前月比較など)です。

② 年次比較

誰でも商売をしている以上は「昨年より今年、今年よりは来年」といったように、毎年業績が良くなることを望んでいます。一方ではバブル経済崩壊のように予期せぬ事態によって突然業績が悪化してしまうことがあります。

継続企業を前提とすれば、会社ができてから今日までの営業成果はすべて一連のもので、本来途切れることなく続いているものなのです。そこで資本家としては、途中のどこかで利益を清算してもらわないと話になりませんので、そこで人為的に区切って期間損益を計算することになります。その結果を示すのが損益計算書なわけですから、決算ごとに区切って比較することは非常に効果的な方法と言えます。

このような比較方法を「年次比較」とか「時系列比較」と呼びます。

③ 同業他社との比較をしてみよう！

もう一つの比較方法が「同業他社比較」です。

他社の決算書を入手して比較することも競争力を知るのに有効な方法です。

同業他社比較を行うことにより、自社の強みと弱みを容易に見つけ出すことができ、経営改善に直接的に有効な判断データを手に入れることができます。

④ 比較の際のテクニック

実は比較を行う上で一つの大きな難問があるのです。それは規模の問題です。

同業種といっても、規模にかなりの差がある場合には金額だけの比較では勝負になりませんので、割合を使うことにより十分比較が可能となるのです。

⑤ 年次比較(時系列比較)

年度が基準となっているものを比較する常套手段です。昨年、一昨年の損益計算書を何年分か並べて眺めてみます。最も簡単で基本的な読み方です。

⑥ 増収か減益か

どんな比較をするにせよ最初に見るものは売上高。昨年と今年で売上高は増えたのか、減ったのかということを知ることからスタートです。

売上高が減っていたならば、その理由を探さなくてはなりません。この売上高の増減理由を正しく把握しているか否かで、読み方がずいぶん変わります。

⑦ これはおかしい？

次に見るのは当期利益です。当期利益がどうなったのか、ということを知ることが「コツ」です。もっとも、損益計算書は利益獲得内訳書として作成されているわけだから当然といえば当然です。

もし当期利益が減っていたならば、おかしい？と思って下さい。仮に売上増であれば、当然利益が増えていてもおかしくありません。むしろそう考えることが普通です。にもかかわらず、利益が減っていれば何か原因・要因があると勘繰ることが必要です。

それらの矛盾に対して疑問を持ち、調べていかなければなりません。(続く) (M)

OFSI のメール配信のご案内

本紙(OFSI)は毎月1日に発行して皆様方にお届けしておりますが、発送と同時に食流機構のホームページにも同じ内容のPDFファイルを掲載しています。そこで、本紙をお受け取りの方でPDFファイルの閲覧でも差し支えない方は、是非メールアドレスのご登録をお願いいたします。なお、メールアドレスをご登録いただいた方には、本紙の発送を中止させていただく代わりに、ホームページへの掲載時にご連絡(メール)を差し上げますので、紙資源等の節約にご協力くださいますようお願いいたします。

◆メールアドレスの登録方法

食流機構ホームページの問い合わせフォームに「OFSIのメール配信希望」とご記入の上、ご送信ください。



食流紀稿 第六話

「食文化」の受け止め方

昭和30年代に大ヒットした「魚肉ソーセージ」は、原爆マグロ問題で価格が暴落した余剰マグロの活用として始まり、今も売られているロングヒット商品ですが、通常、我々は「魚肉」とは言いません。しかし、肉であることは間違いありません。外国では普通らしいですが、豚の頭をそのまま売り台に乗せて販売している光景は、遠くから見ましたが近寄れませんでした。豚の頭もマグロの頭も同じだとも言えるでしょうが、日本の食文化で育った身としては、なかなかそうは思えません。

和食の代表格は寿司と天ぷらです。最近は築地市場の寿司屋でもよく外国人観光客を見ます。昔は1人前の寿司を3～4人で恐る恐る食べている光景をよく見ましたし、握るときに手袋をしないのかと言われた板前もいましたが、最近は美味しく食べる方が増えています。「生食文化」は世界的にも珍しいらしく、寿司もいわゆる魚の刺身がネタではなく、加工品主体になってきているようですが、「寿司もどき」もそれはそれで寿司文化の普及に貢献しているのではないのでしょうか。

肉食圏の人にとっては、魚と畜肉、鶏肉は全て「肉」であり、牛、豚と魚は同列なのかもしれません。基準は地域の生活習慣と、神が許したか禁じたかという、それぞれの土地・国が育てた宗教と食文化の違いですから、他国の食文化を理解することは大変です。数年前、ハーバード大学教授で人類学者であるテオドル・ベスターが「築地」という640ページの大著を出版しています。この本はアメリカ人類学協会の最優秀賞を受賞したのですが、その中でベスター氏は、築地市場の魚について次のように言っています。「なぜ有毒なフグが御馳走なのか？いったんしびれた感覚が戻ってくるのが(戻るとは限らないが)たまらないのだ」「クジラに関しては、擬人化されやすいからおそらく他の海洋生物よりも(供養)儀式が頻繁に行われる」「母親は子供に授乳するし親子はともに暮らす。捕鯨者が捕鯨行為に対して複雑な気持ちを抱いたり、熱心に供養を行ったりするのは、そのようなこともあるのかもしれない」「活造りをさして言う残酷料理という言葉に複雑な心境が透けて見える。実は魚を殺していることを重々承知していて、入念な儀式を行っている築地商人たちもいるのだ。」

この辺でやめます。他者の命を頂くことで生命を維持する自然への感謝と畏れ(畏敬)を「祟りを恐れる行為」と解釈する。アメリカを代表する人類学者で、お寿司大好き、日本語ペラペラの人物が、これほど皮相な見方しか出来ないのです。他国の食文化を理解するのは難しい。「和食・寿司」は世界に広がるでしょう。鯨が可哀想なら牛は可哀想ではないのかという意見も皮相なのかもしれません。生活・宗教と結びついた他国の食文化を理解することが日本の食文化を普及させるカギでもあったと思います。(次回は「フードシステムの考え方」)

フードサプライ研究所 代表 浅沼 進

連載 「気が付けば朗朗介護！」⑱



平成28年度版高齢社会白書(内閣府)によると、要介護者等(要介護者又は要支援者と認定された人)は平成25年度末で569.1万人、10年前に比べ198.7万人も増加している。介護をされる人が増えれば当然介護をする人が増えるわけで、「介護する人の6割以上が同居している家族」という結果だ。では、家族の中で誰が介護をしているのか。白書では、配偶者が26.2%、子が21.8%、子の配偶者が11.2%の順となっており、その割合は男性が31.3%、女性が68.7%となっている。

さらに深刻なのは、介護のために仕事を辞めたり転職を余儀なくされる人が増えていることである。白書では、平成23年から24年の1年間で介護のために離職・転職をした人は101,100人、そのうち女性が80.3%を占めている、という結果が出ている。年代別に見ると、男女ともに50代60代が70%を占めていることから、老老介護が相当数存在していることがわかるのだ。

興味深かったのが、「介護を機に離職した理由」が男女で少し違っているということ。女性は「自分の心身の健康状態が悪化した」、「自身の希望として「手助け・介護」に専念したかった」など、どちらかと言えば介護に専念するために離職するケースが多いのだが、男性の場合は「施設へ入所できず「手助け・介護」の負担が増えた」、「自分自身で「手助け・介護」するとサービスなどの利用を軽減できる」、「在宅サービスを利用できずに「手助け・介護」の負担が増えた」など、施設や在宅サービスが十分に受けられないなどの外的な理由や金銭面での理由で離職するケースが多いことが分かる。

自分も仕事と介護の両立で悩んだ経験者なので、人ごととは思えない。最近、母と二人だけの生活になってからわずか4か月程で在宅介護が出来なくなったので、仕事をしながら1人で在宅介護を続ける難しさはよく理解できる。幸いにも医療関係者やソーシャルワーカー、ケアマネージャーなど多くの人からのアドバイスや手助けを受けることができ、今は老健で暮らす母だが、自分にしてみれば在宅介護の時に比べストレスは半減、いや半減以下になっているのは間違いのない。時々「家で介護してあげられなく申し訳ない、なんて自分は親不孝なんだ」という思いが頭にちらつくのだが、あのまま在宅介護が続いていけば、離職も選択肢の一つになっていたと思う。そして何より、毎日の些細なストレスが知らず知らずのうちに積み上がり、いつかは二人ともつぶされてしまっていたかもしれない。

それでも老健では、在宅介護を目指してリハビリ指導を続けてくれているのだが、母の様子を見る限りでは、在宅までの道のりはまだまだ長いように思う。(続く) 渋柿

食品流通構造改善緊急対策事業のご案内

食流機構では、食品販売業者、食品販売事業協同組合等の方々から情報化への取組、物流効率化への取組等に必要な設備・機器をリース方式で導入する場合に対して支援する「食品流通構造改善緊急対策事業（略称：緊急対策事業）」を実施しています。平成21年4月にこの緊急対策事業の支援内容が次のように拡充され、設備・機器の導入者のメリットが高まっていますので、設備・機器の新設や更新をお考えの皆様は是非本事業をご活用ください！

○事業の目的

食品流通構造改善促進法に規定する食品販売業近代化事業の一環として、食品販売業の構造改善を緊急に実施することにより、食品流通の合理化と流通機能の高度化を推進する。

○事業の仕組

1. 食流機構は、食品販売事業協同組合等のニーズを踏まえ、食品販売事業協同組合等と共同して食品販売事業の近代化に必要な情報機器、物流機器、品質管理設備等の設備・機器を開発し、（食流機構が業務委託している）リース会社を通じて取得します。
2. 食流機構は、リース会社が設備・機器を取得する際に要する経費の一部を負担します。
3. 食流機構は、取得した設備・機器をリース会社を通じて、リース方式又は割賦方式で食品販売業者に引き渡します。
4. 食品販売業者は、導入した設備・機器の取得に要した経費（設備・機器の価格）、諸経費（固定資産税、保険料）及び金利相当額をリース料としてリース会社に支払います。
5. リース会社は、②で食流機構が負担した経費を食流機構に返済します。

○支援内容

1. 食流機構は設備・機器をリース会社が取得する際に必要となる資金（設備・機器の価格）の3分の2部分についてリース会社に無利息で5年間貸与します。（残りの3分の1部分はリース会社が調達します。）
2. 食品販売業者は、設備・機器の取得に要する資金の借入利息の3分の2相当額が、リース料の低減という形で支援が受けられます。

★導入者のメリット★

設備・機器の導入資金（消費税別）の2/3相当額を5年間、無利息で支援

リース料の低減『利息の2/3相当の値引き！』

★月額リース料金★ 物件価格+諸経費（固定資産税、保険料）+金利
リース期間の月数

○事業対象者

1. 食品販売業者
2. 食品販売事業協同組合等（食品販売業者を構成員とする法人）
3. 民法第34条に規定する社団法人

○対象設備・機器

情報：コンピュータ、情報ネットワークシステム、POS、EOSシステム等

物流：冷凍・冷蔵車、電動フォークリフト、電動ターレ、移動販売車等

多温度帯：冷凍・冷蔵ショーケース、冷凍・冷蔵庫等

省エネ：各業界固有の省資源型の食品製造・加工設備等

廃棄物：廃棄物回収・保管・運搬設備・再資源化設備、減量化設備・機器等

◆対象とならない設備・機器◆

- × 建物、建築物、撤去費、内装費用、保守料等
- × 店内の照明、空調設備
- × 開発（改良）後、相当の年月を経過しているもの
- × 中古品
- × 店内配送車（カートラック、トレイカート）等
- × 常温ショーケース（陳列棚、棚板、ラック等）
- × マイクロバス等
- × テーブル（作業台等）
- × その他備品のなも
- × 消費税等税金類、保険料
- × 指導料、研修会費等

編集後記

- ▶ 消費税の増税が2年半延期されて、軽減税率への関心も少し薄れている感もありますが、複数税率や帳簿・請求書等の変更への対応は相当の事前準備が必要かと思われます。直前になって慌てないためにも、事業者の皆様は余裕を持ってご準備ください。
- ▶ 地理的表示保護制度の運用が始まり約2年になりますが、登録商品は続々増えて30商品までになりました。ただし、一般消費者のこ

の制度に対する認知度はまだそれ程高くないと思われますので、もっとPRして我が国の優良な食品が高く評価されるようになればと期待しています。

- ▶ 祇園祭、天神祭と並び称される日本三大祭りの1つ「神田祭」が、今月（11日～17日）開催されます。2年に1度のお祭りなので、この機会にチェックしてみても如何でしょうか。（T）