

# 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/>

2018

8月号

No.272

# OFSI

the ORGANIZATION OF FOOD-MARKETING STRUCTURE IMPROVEMENT

## I N D E X

- 第6回食品産業もったいない大賞 ②
- 機能性表示食品届出指導員養成講座 ④
- 連載 発見！！素敵なお店⑤ ⑥
- 第40回食品産業優良企業等表彰 ⑦
- 農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール ⑧

## 巻頭言

今年の7月の暑さは過去に例のないほどであった。

梅雨が例年より早く開けたと思ったら西日本では集中豪雨によって多くの死者の出る大災害に見舞われ、東日本では例年になく猛暑に見舞われた。西日本の被災地ではその後の復旧作業が多くのボランティアの協力のもと酷暑の中で進められている。被災地の皆さんには心からお見舞い申し上げるとともに一日も早く平穏な生活に戻れるよう願ってやまない。

日本の今年の記録破りの暑さについては、これが今年の特異なものか今後傾向として続くものか、また日本だけなのか世界的規模なのか大変気になるところである。

筆者は今後も傾向的に続くものと思うし、世界的な現象であると思う。それは産業革命以降の世界の化石燃料の大量使用による産業の発達や人間の生活向上が地球の温暖化をもたらした結果と思うからである。

地球温暖化を抑制するために取り組むべき問題は多々あるが、その一つに、世界規模のモータリゼーションの進展にどう対処するかがある。経済が成熟した地域では自動車の需要は頭打ちの傾向が見られるものの経済の発展段階の国や地域ではまだまだ自動車の普及が進むと思われる。そこで注目されるのが従来のガソリンやディーゼルを使うエンジン自動車から電気モーターなどの動力を使用する自動車への転換である。このことに関連して 先日経済産業省の自動車産業担当局長の話聞いた。

彼によれば、自動車産業は全体として大変革期にあるとのこと

である。自動車の動力源の電力化のほかにも「車のつながる化＝車が情報の端末として機能する」とか、「自動運転化の進展」とか、「車の利用シフト＝サービスとしての車」とか輸送手段以上の社会的機能を果たすよう同時多発的にそして異業種が合従連衡して変革を迫っているという。

動力源の電動化については、環境問題などから大変注目されているが、その普及のためには様々な問題があるという。まず電池の材料資源の安定供給が必要だが資源国に限られている、次に大量の電池の生産のためには大規模な設備投資が必要である、また充電インフラの整備が必要である、そして車体としての魅力向上（価格、航続距離、充電時間など）や中古車市場の整備、電池のリサイクルなどである。これらをクリアしたうえでの電動車の普及予測をしたもの（IEA—国際エネルギー機関による）によれば、世界全体で2020年には15%、2030年には32%、2040年には51%となるという。

この場合でも世界の自動車の総数が増加するためガソリンエンジン車もかなり稼働しており、地球の温暖化は避けられず、自動車だけが原因ではないが、世界の平均気温は現在に比べて2℃程度上昇すると見込まれる。試算であるが、地球全体の温暖化を抑制することがいかに難しいかを示している。したがって今年のよう暑い夏が今後も続く傾向にあると思わざるを得ないのである。

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

# 第6回 食品産業もったいない大賞

募集締切日

平成30年8月31日（金）

今年度、当機構は農林水産省の補助を受け、食品産業の持続可能な発展に向け様々な環境対策等をされているフードチェーンに関わる企業・団体及び個人を広く発掘し、その取組内容を表彰・周知することにより食品産業全体での地球温暖化防止・省エネルギー対策及び食品ロス削減等を促進することを目的とし、表彰事業を実施します。

東日本大震災を契機に見直されている「もったいない」の思いこそが、地球温暖化・省エネルギー対策に取り組む原動力になると考え、これを大賞の冠名としています。

## 募集対象

次頁の「取組内容等」に記載されているような環境対策等を実施している、農林水産業者・食品製造業者・食品卸売（仲卸）業者・食品小売業者・外食（中食）事業者・食品輸出入業者・関連事業者（電気・施設・装置・容器包装・輸配送）・地方自治体・大学・専門学校・高校等・フードバンク・リサイクル事業者・個人 等

1. 過去に受賞された企業、団体及び個人でも受賞内容と異なる取組であれば応募可能です。
2. 自薦・他薦は問いません。また、連名での応募も可能です。

## 賞の種類

- 農林水産大臣賞
- 農林水産省食料産業局長賞
- 食品産業もったいない対象審査委員会審査委員長賞

食流機構ホームページより申込書様式を

ダウンロードできます。

(<http://www.ofsi.or.jp/mottainai/>)

## 応募方法

「第6回食品産業もったいない大賞応募申込書」に必要事項を記入し、関係書類を同封の上、下記宛送付して下さい。

（※ 簡易書留・特定記録等、配達されたことが証明できる方法により送付願います。）

また、送付頂いた応募に関する書類は返却致しません。ご了承下さい。

<送付先> 〒101-0032

東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル6階

公益財団法人 食流通改善改善促進機構

「食品産業もったいない大賞」事務局 宛

<応募に関する書類>

※ (1)～(4) 必須、(5)～(6) は任意

- (1) 第6回食品産業もったいない大賞応募申込書①
- (2) 第6回食品産業もったいない大賞応募申込書② -1
- (3) 第6回食品産業もったいない大賞応募申込書② -2
- (4) 写真（取組内容がわかる写真）電子データ可

- (5) 取組内容を記載した関係資料
- (6) 会社等の概要がわかるパンフレット等

## 審査

学識経験者・有識者からなる「食品産業もったいない大賞審査委員会」を設置し、下記の「審査の基本的考え方」により審査委員が選考を行います。なお、選考に関する、経緯、経過につきましては公表いたしません。

### ●審査の基本的考え方

評価項目	具体的な評価事項
先進性・独自性	他社の取組には見られない先進的な特徴や独自の方法等
地域性	活動範囲の広さ、他社との連携、地域に密着した取組であるか等
継続性	取組の開始時期、活動年数、継続できる取組であるか等
経済性	取組を実施することによる経済効果等
波及性・普及性	他の食品事業者への波及効果や消費者の環境意識の醸成等の効果
地域温暖化防止・省エネルギー効果	取組を実施することによる地球温暖化防止・省エネルギー効果

## 取組内容等

食品に関する「もったいない」の精神に関する全ての事例が対象となります。

### ◆エネルギーの効率化

- ・省エネルギーハウス・設備による栽培
- ・木質バイオマス・水力・地熱等、地域の未利用エネルギーの利活用
- ・廃熱、余熱の利活用
- ・熱源の見直しによるCO2削減 等

### ◆余剰製品・商品の削減

- ・生産量・受注量の管理見直しによる廃棄ロス等の削減
- ・規格外品の削減 等

### ◆照明・空調等

- ・効率化機器の導入によるエネルギー消費の削減
- ・電力の見える化による削減
- ・断熱性の向上
- ・ヒートポンプ等による省エネ
- ・広告塔などの照明点灯時間の工夫 等

### ◆食品の消費と有効活用

- ・賞味期限・消費期限の見直し（ロングライフ化商品の開発）
- ・余剰食品の活用（フードバンク等の活用による福祉施設等への寄付）
- ・賞味期限、消費期限後の食品の活用（肥料・飼料化等）
- ・災害備蓄品の二次活用 等

### ◆原材料などの有効活用

- ・廃棄原材料の二次的利活用
- ・生産段階で発生する規格外品の活用
- ・歩留まり向上、改善 等

### ◆利水・排水関係

- ・工程の見直し、再利用等により水使用量の削減
- ・排水の水質改善による環境への負荷の低減 等

### ◆容器包装・梱包材等

- ・容器包装の最新技術活用による鮮度維持・賞味期限の延長
- ・容器・梱包材の見直しによる運送効率の改善
- ・通い容器等の積極的利用による容器包装・梱包資材の削減 等

### ◆配送・物流関係

- ・共同配送によるコストの削減
- ・鉄道・船舶等の大量輸送によるコストの削減
- ・最短ルートを選択による効率的な輸配送
- ・一貫パレチゼーションによる輸配送の効率化 等

### ◆啓発

- ・「食育」や「もったいない」の普及
- ・外食・中食産業における食べきり、食べ残し対策 等

### ◆循環型社会の構築

- ・商慣習の見直しによる食品ロスの削減
- ・食品リサイクルループの構築
- ・食品廃棄物等の再生利用（飼料化・肥料化・メタン化）等

### ◆その他

- ・リサイクル・省エネ等を推進するための組織体制、仕組み作り
- ・活動価値の創造（新製品の開発・新しい社会的仕組み作り等）による循環負荷の低減 等

## 結果発表

審査結果は受賞者へ直接通知します。また、平成30年12月頃にプレス発表するとともに、公益財団法人 食品流通構造改善促進機構のホームページでも併せて公表します。

なお、公表の際は、受賞者の連絡先（代表者・受賞者の住所・担当者）も併せて公表をいたします。

## 表彰式

東京都内において、平成31年1月頃に賞状を授与する表彰式典を実施いたします。

なお、表彰式典に参加される方1名分の会場までの旅費は、事務局が負担いたします。（当機構旅費規程による）

また、表彰式典に併せ、受賞者の取組内容を紹介する事例発表会を行いますので、表彰式典と共にご出席の上、受賞された取組内容に関するプレゼンテーションをお願いします。

## その他

表彰された取組は、当機構ホームページ、農林水産省ホームページにて広く公表するとともに農林水産省が実施等をする食品関係のセミナー、シンポジウム等で広く公開、普及いたします。

なお、審査結果発表後に重大な法令違反等が明らかになった場合は表彰を取り消す場合もあります。

過去の受賞者については、食流機構ホームページに掲載中です。（<http://www.ofsi.or.jp/mottainai/>）

<問い合わせ先> 業務部：TEL (03-5809-2176)・FAX (03-5809-2183)

# 機能性表示食品届出指導員養成講座

今年度、当機構は農林水産省の補助を受け、機能性表示食品制度の円滑な普及を図るため、生鮮分野における機能性表示食品届出指導員を育成するための講座を全国2ヶ所（東京・大阪）にて開催します。

機能性表示食品制度はスタートして間もないことから、制度の解釈・普及に関し様々な方々がそれぞれの解釈で制度の普及を行っているのが現状です。

また機能性表示食品の届出をする上での必須の届出予定食品の成分分析・SR（システムティック・レビュー）や消費者庁への届出に関しても、適切な指導・助言を得ることが難しい状況に置かれています。

当機構では、このような状況を踏まえ、生鮮分野において機能性表示食品制度について適切な助言を行うことができる者を養成するため、機能性表示食品届出指導員養成講座を開催します。

指導員の方々が正しい知識とノウハウを関係者に普及することにより、生鮮分野における機能性表示食品制度の円滑な推進を図ることを目指します。

## 東京会場

## 大阪会場

<b>会場名：</b> ビジョンセンター田町 <b>所在地：</b> 東京都港区芝5-31-19 <b>アクセス：</b> JR山手線/京浜東北線「田町」駅より徒歩3分 JR品川駅→田町駅 約10分 JR東京駅→田町駅 約15分 羽田空港～（モノレール）～浜松町駅→田町駅 約40分	<b>会場名：</b> マイドームおおさか <b>所在地：</b> 大阪府大阪市中央区本町橋2-5 <b>アクセス：</b> Osaka Metro 堺筋線/中央線「堺筋本町」駅より徒歩6分 新大阪駅～（御堂筋線「本町」経由）→堺筋本町駅（中央線） 約30分 梅田駅～（御堂筋線「本町」経由）→堺筋本町駅（中央線） 約20分 大阪伊丹空港～（モノレール）～蛍池駅→梅田駅→（御堂筋線「本町」経由）→堺筋本町駅（中央線） 約50分
--	---

<全6回の講義で機能性表示食品制度について理解していただきます。>

開催日		時間	講義内容
第1回	東京 大阪	10/5（金）	13:00～13:10 注意事項説明
		10/18（木）	13:10～14:40 ①食品表示法と食事摂取基準
			15:00～16:30 ②機能性表示食品制度概要・届出方法
第2回	東京 大阪	11/2（金）	13:00～14:30 ③安全性の根拠・健康被害情報の収集体制
		11/15（木）	14:40～16:10 ④生産・製造及び品質管理
			16:10～16:40 質疑応答
第3回	東京 大阪	12/7（金）	13:00～14:30 ⑤機能性の根拠
		12/13（木）	14:40～16:10 ⑥機能性の根拠・可能な機能性表示
			16:10～16:40 質疑応答
<b>補講・もう一度聴きたい講義（各会場、1日のみ開催）</b>			
※	東京	平成31年 1/11（金）	9:30～12:00 食品表示法と食事摂取基準
			機能性表示食品制度概要・届出方法
		12:15～14:45 安全性の根拠・健康被害情報の収集体制	
	大阪	平成31年 1/17（木）	生産・製造及び品質管理
			機能性の根拠
		機能性の根拠・可能な機能性表示	

※ やむを得ず欠席された講義については、他会場での受講又は「補講・もう一度聞きたい講義」に出席し、受講して下さい。  
また、一度の講義で理解できない場合は、「補講・もう一度聞きたい講義」に出席し、再確認することができます。

- ◆募集人数 60名（東京会場 30名・大阪会場 30名）
- ◆受講料 無料（※会場までの交通費は自己負担となります。）
- ◆応募資格 地域において一定期間継続して生鮮分野での機能性表示食品制度の普及・指導に携われる者。次頁に記載する条件等に合致し、かつ全ての講義に出席可能なこと。

◆受講条件 事前学習として指定する図書（テキスト）に関し、熟読できる方。（事前に郵送いたします。）  
条件を満たさない方は、受講をお断わりする場合があります。

◆修了証について

最終的な評価が一定の基準に達した方（①機能性表示食品制度の背景と現状、②機能性表示食品の定義、③ガイドラインの理解（安全性、生産・製造及び品質管理、機能性、臨床試験・研究レビュー）、④届出資料、を理解し、かつそれらを的確に指導できる能力がある者）は、修了証（名刺サイズ）を発行いたします。

併せて、当機構のホームページにおいて機能性表示食品届出指導員として掲載いたします。

<修了条件>

原則、同一会場で全日程（第1回～第3回）・講習内容の全課程（①～⑥）について出席が必要となります。

一部課程についてやむを得ず欠席された場合は、他会場の講義を受講いただくか補講に出席いただく必要があります。

※補講のみの参加は不可とします。

前述の条件を満たさない場合、または講師による最終的な評価が一定の基準に達していないと判断された場合は未修了となります。

募集締切日

平成30年8月31日（金）

（全国に適正人数配置する上から先着順ではありません。ご了承下さい。）

◆申込方法

「参加申込書」に必要事項ご記入の上、FAX又はインターネットからお申込み下さい。  
当事業に関する「パンフレット」及び「参加申込書」は、食流機構ホームページよりダウンロードできます。（<http://www.ofsi.or.jp/kinousei/>）  
また、直接送信できる「参加申込フォーム」も用意しておりますので、ご利用下さい。

なお、参加申込書及び参加申込フォームのTEL・FAX・E-mailにつきましては、必ずご連絡の取れるものを記載願います。お申込み受付後、受講可否につきましてメールまたはFAXでご連絡いたします。

◆講師プロフィール

武田 猛 氏	株式会社グローバルニュートリショングループ代表取締役。法政大学大学院社会科学部 科修士課程修了。25年間一貫して健康食品業界で実務を経験。機能性表示食品制度の誕生以前から食品の持つ機能に着目したビジネスコンサルティングにより評価を得る。現在までに国内外併せて400件以上のプロジェクトに携わる。機能性表示を効率的に届け出る「コツ」が脚光を浴びている。
柿野賢一 氏	有限会社健康栄養評価センター代表取締役。九州大学農学部畜産学科卒。2002～13年、九州大学大学院医学研究院予防医学分野（専修）。2008年、鹿児島大学理学部非常勤講師。2012年～、ナチュラルメディスン・データベース研究会コーディネーター。日本癌学会、日本栄養改善学会、日本実験動物協会、Antioxidant Unit研究会などに所属。医薬品GLP機関における安全性・薬理研究に従事した経験を活かし、様々な食品素材に関する基礎研究・臨床試験を通じた「攻めと防御のエビデンス構築」と研究指導をモットーとする。資格：博士（医学）、実験動物技術者（日本実験動物協会）。
中田光彦 氏	株式会社サラダコスモ 研究開発部 部長。名古屋大学工学部電子機械工学科卒。㈱リクルートを経て、1993年～オリザ油化㈱にて米ぬかや植物の機能性食品素材の抽出・濃縮・素材 化の生産技術開発部局及び工場長を歴任し、また、大手健康食品企業からの受託加工の技術営業、ISO9001、医薬品GMP、健康食品GMPなどの品質管理責任者など幅広く経験。2008年に㈱サラダコスモに転職後は、スプラウト栽培の工場長、ちこり村（教育型観光生産施設）の商品開発などを担当し、6次産業化を推進、現在に至る。資格：健康管理士（日本成人病、予防協会）、健康食品コーディネーター（職業技能振興会）

<問い合わせ先> 業務部：TEL (03-5809-2176)・FAX (03-5809-2183)



## 発見！！ 素敵なお店⑤



### 米騒動から100年！大正時代から名古屋市民の台所を守る 「名古屋市公設市場」

時は、1918年（大正7年）。これまで安定していた米の値段が急激に上がり、京都市や名古屋市を皮切りに全国の主要都市で米騒動が発生しました。この米騒動をきっかけに、生活必需品を公正な価格で需要者に供給する公設の市場（地方公共団体の所有する土地や建物に設けられた市場）が開設されました。名古屋市も次々と公設市場が開設され、多い時は15市場もの公設市場が市民の台所として機能していました。しかしながら、モータリゼーションの進展や大型ショッピングセンターなどの増加により、年々減少し、今では6市場となってしまっています。

このような厳しい中でも今でも市民の大切な台所として機能している市場があります。それが、今回紹介する「元古井公設市場（タッチもとこい）」です。

#### ①元古井公設市場の概要

元古井公設市場の開設は大正15年11月、今から93年前です。JR千種駅から徒歩から800mに位置し、2階以上には、名古屋市営元古井荘を有し、現在では約40戸の世帯が入居しています。

現在の組合員数は7名、青果、精肉、水産、調理・加工食品、一般食品、衣料品などそれぞれが事業主として、市場に入居し、経営を行っています。平成15年10月には全面セルフ化し、現在は食品スーパーと同じような形態となっています。

#### ②セルフ化までの道のり

当市場は、開設時は、お客様がそれぞれのお店で個々に買い物をしていただく対面販売の市場でした。

昭和後期に入り、食品販売もセルフ販売方式のスーパーマーケットが主流となり、公設市場も相次いで、お客様の買いやすさと働く人の効率化を図るために、店舗のセルフ化を進めてきました。元古井公設もその中で、これまでの対面販売を続けるべきか、セルフ化を進めるべきか、連日、組合員同士での話し合いが続きました。

「セルフ化するなら、店をやめる」という意見や「セルフ化して、お客様が買い物しやすいお店にするべきだ」という意見が半々。どうしていくべきかと思悩む日々が続きました。

店主たちの意見だけではなく、お客様からも意見を聞こう！と経営の専門家である中小企業診断士の支援を受け、何度も消費者懇談会を開催し、セルフ化の是非について検討を行いました。

その結果、セルフ化方式の店舗はお客様が買い物しやすい店舗にはなるが、その分、店主とお客様とのコミュニケーションが少なくなるのではないかと。市場の一番の魅力を考えて、セルフ化しても対面販売の時と同じような接客をしていこうということで、話がまとまり、平成15年10月にセルフ店舗へと生まれ変わりました。



「タッチもとこい」店舗全景



店内の様子

#### ③お客様とのコミュニケーションが市場の魅力

当市場の一番の魅力は店主がお客様に近いことです。青果、精肉、水産、加工食品などのそれぞれのお店の店主が常に売り場において、お客様が声をかけやすい環境が整っています。「今日は何かおすすめ？」「いい魚が入ってるよ！」などお客様との元気なやりとりの声が聞こえます。

また、地元の中学校とも連携し、ペットボトルキャップを回収し、福祉に役立てたり、家族の似顔絵展として地域の子もたちに似顔絵を描いてもらい掲示するなど、地域のコミュニティの中心となっています。



地元中学校と連携した活動



子どもたちが描いた家族の似顔絵展示

#### ④今後の展開

公設市場が開設されて100年。時代の流れに沿い、対面販売からセルフ販売へと形は変わったものの、100年前からずっと地域のコミュニティの中心として、活躍してきました。これからもこの姿勢は変わりません。

名古屋市民の台所として、良いものを適正価格で販売することはもちろんのこと、市場には「温かなふれあい」があるとってもらえる、そんな市場を目指し、お客様とともに地域とともに成長していける市場を目指しています。

（文責：中小企業診断士 石川明湖）

名古屋市元古井公設市場「タッチもとこい」

<住所>愛知県名古屋市千種区今池 2-27-22

<TEL> 052-733-2013

<営業時間> 10:00 ~ 19:00

<定休日> 日曜日

<https://www.motokoi.okoshi-yasu.com/>

## 平成30年度 第40回 食品産業優良企業等表彰のご案内

本表彰は、食品産業の発展と国民食生活の向上に寄与することを目的に昭和54年に始まり、以来、食品製造業及び食品流通業において顕著な功績をあげた企業、団体、個人及び高度の技術・技能の保持者を広く顕彰しています。

### ■表彰部門

◆食品産業部門<農商工連携推進タイプ>	地域の農林水産物の生産者との連携による功績
<経営革新タイプ>	経営の近代化、新技術・新製品開発、栄養・健康に配慮した食品の開発・普及による功績
◆食品流通部門	食品卸売業・小売業の発展と食品の流通の合理化による功績
◆CSR部門	食品の安全性、消費者への信頼性の向上、コンプライアンス体制の推進等による功績
◆環境部門<食品リサイクル推進タイプ>	食品循環資源の再生利用等の促進による功績
<容器包装リサイクル推進タイプ>	容器包装の排出抑制、再使用及び再生使用等の功績
<省エネ等環境対策推進タイプ>	省エネ・省力化技術の推進又は環境の保全による功績
◆団体部門	団体運営が特に優秀なもの、し界の発展への功績
◆マイスター部門	食品の製造・加工等において高度の技術・技能を有する者

### ■表彰区分

**農林水産大臣賞  
農林水産省食料産業局長賞**

**一般財団法人 食品産業センター会長賞  
公益財団 食品流通構造改善促進機構会長賞**

受賞者には、表彰式典の席上で農林水産大臣賞をはじめ各賞に係る賞状が授与されます。また、受賞者の功績等は関係方面に広く紹介されます。

**■応募締切日** 平成30年9月14日（金） 消印有効

**■スケジュール** 学識経験者等によって構成される審査委員会が年内に開催され、各賞の受賞者が決定されます。結果は、来年1月下旬から2月上旬にかけて、それぞれの受賞者及び推薦者に通知されます。表彰式典は、来年3月上旬に東京都内で行われます。

### <問い合わせ先>

当表彰は、（一財）食品産業センターと共催で実施しています。

食流機構は、上記表彰部門のうち、「食品流通部門」を担当しています。

詳細は、食流機構ホームページ（<http://www.ofsi.or.jp/yuryoukigyou/>）に掲載しております。

総務部：TEL（03-5809-2175）・FAX（03-5809-2183）

## SEICA（青果ネットカタログ）運用停止のお知らせ

平成14年8月23日から運用してまいりましたSEICAについて、システムの維持継続が困難となったため、平成30年7月16日をもちまして運用を停止しました。

SEICAは昨今、様々なシステムトラブルを抱えながら多くのユーザーの皆様にご迷惑をお掛けしている状況で、何とか運用を続けるべく努めてまいりましたが、これ以上の継続は無理との判断に至りました。

突然のお知らせとなり、ご迷惑をお掛けして大変恐縮に存じますが、何卒ご理解・ご容赦の程よろしく申し上げます。

※「連載 気が付けば朗朗介護！」は、都合により休載させていただきました。

## 農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール

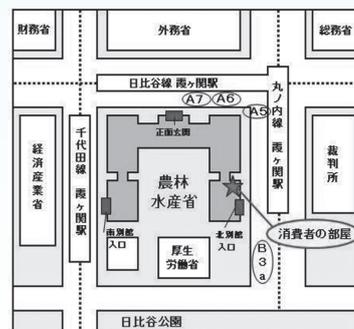
農林水産省「消費者の部屋」では、消費者の皆様へ食料、農林水産業、農山漁村等に関する情報の提供を行う特別展示を行っております。その開催スケジュール（平成30年8月分）をご紹介します。ご興味のあるテーマがありましたら、是非見学にお立ち寄りください。

期間	特別展示名	開催目的	展示内容	担当
8月6日 ～ 8月10日	カレーの秘密～ カレーで健康な 体づくりを～	カレー（スパイス）に関する豊富な情報の提供により、カレーの魅力と秘密に迫り、カレーを通じた健康な体作りの提案等を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カレー製品とカレー粉を構成するスパイスの展示・説明</li> <li>・カレーの歴史、種類、健康への効果、製造工程等に関するパネル展示</li> <li>・カレーができるまでのDVD上映</li> <li>・体験コーナー（ガラムマサラ作り）</li> <li>・レシピ等の配布など</li> </ul>	食料産業局 食品製造課
8月20日 ～ 8月24日	仮） 明治150年 食week	明治期の食や食品製造発展の歴史から学び、現代の「食」や「栄養」を考える。	明治期の食と栄養の概念や明治期に発展、成長した食品製造業等について、関連する資料やパネル等の展示を行う。	食料産業局 企画課 食品製造課
8月27日 ～ 8月31日	考えていますか、 災害時の食料の こと～家庭備蓄 で災害時も安心 ～	家庭での食料品備蓄の実施拡大につなげる。また、農林水産省が行う災害対策の理解を深める。	9月1日は防災の日です。大規模災害発生時には食料が手に入らなくなる可能性があり、日頃から最低でも3日分、出来れば1週間分程度の家庭備蓄に取組むことが重要です。期間中は、家庭備蓄に係るパネルや備蓄に使える食品の展示、パンフレットの配布等を行います。また、農林水産省が実施する被災地への応急食料の供給や農林水産関係の被害の復旧への取組も紹介します。	大臣官房政策課 食料安全保障室  大臣官房文書課 災害総合対策室

※ 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：東京メトロ丸ノ内線、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。



### 編集後記

▶西日本を中心に甚大なる被害が多かった「平成30年7月豪雨」により被害に遭われた皆様へ心よりお見舞い申し上げます。

中学時代に同じく水害の実体験があり、その大変さを身をもって知っています。特に今年の「命に関わる暑さ」が続く中、後処理作業で気力体力の消耗は如何ばかりかと推察致します。

▶今月号では、本年度実施の「食品産業もったいない大賞」「機能的表示食品届出指導員養成講座」「食品産業優良企業等表彰」について、それぞれの事業内容を掲載しました。

いずれも、応募者・受講者募集中です。ご興味のある方、ご質問がある方は、ぜひお問い合わせ下さい。(K)