

食流機構

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構
<http://www.ofsi.or.jp/>

2019

6 月号

No.282

OFSI

I N D E X

- 輸出に取り組む優良事業者表彰 エントリー開始しました！ ②
- 第 29 回優良経営食料品小売店等表彰事業 応募店募集 ③
- 第 28 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 ④
- 第 6 回食品産業もったいない大賞 受賞者の取組み⑤ ⑤
- 「軽減税率・キャッシュレス対応推進フェア」開催について ⑥
- 連載 発見！！素敵なお店⑤ 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

「平成」から「令和」へ天皇の皇位承継が、多くの国民の祝意に包まれて滞りなく行われたことは、大変喜ばしいことであったと思う。

ところで、食品流通業に携わる事業者の多くは、中小企業または小規模事業者であるが、その事業承継はどのようになっているのだろうか？

令和の時代、我が国は少子高齢化・人口減少がさらに進むことは避けられない。こうしたなかで、①経営者の高齢化、②人手不足、③弱い内需と過疎化という大きな構造変化に直面する中小企業や小規模事業者は、今後事業を継続するか、どのような形で事業承継をするかという問題に直面せざるを得ない。

中小企業庁によれば、今後 10 年の間に 70 歳を超える中小企業・小規模事業者の経営者は約 245 万人と予測されるが、うち約 127 万が後継者未定という。特に地方においては経営者の高齢化は深刻で、また後継者不在による廃業・倒産が進んでいるという。

しかも廃業企業の約半分は経営が黒字であるという。後継者難もあり、先行きが暗いので、黒字のうちに廃業しようという判断かと推測される。他方経営者が若返ることにより、企業活力が向上し、売上高が増加し、生産性向上につながる例も多々あるという。

このような状況を踏まえて、国は中小企業・小規模事業者の事業承継について新たな施策を打ち出している。中小企業庁のホームページや各地方の行政機関や商工会議所などの相談窓口で詳し

く知ることができるが、たとえば、個人経営の場合、事業承継円滑化法の認定を受けた事業者に限るなど制限はあるが、経営資源（土地、建物、機械・器具備品）の承継にかかる贈与税・相続税の 100%を猶予する制度の創設などである。

また小規模事業者などが、自己の経営の価値について必ずしも客観的評価ができていないことが事業承継の円滑化を妨げている場合もあるという。

ある地方の間屋業で、黒字だが後継者がいないため廃業しようと思った経営者が、承継支援窓口に相談したところ、たまたま同業種で全国展開をしようとしていた企業があり、その経営権を予想以上の好条件で従業員ともども引き受けてもらえたという例もある。

すでに述べたように我が国は大きな構造変化の中にあるから、すべての事業者が円滑に事業承継できるとは限らない。

しかし、多くの事業者は自分が努力して築き上げ、あるいは先人から引き継いだ事業をできれば次の時代まで存続させたいと思い、一方には、大企業や大組織に属するよりリスクはあっても起業をして事業者になりたいと望む若者もいる。

国の施策などを利用して、できるだけ多くの事業者の事業が円滑に承継され、存続、繁栄することを願いたい。

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

会 長 馬場 久萬男

輸出に取り組む優良事業者表彰 エントリー開始しました！

農林水産祭参加表彰事業

今年度、当機構は農林水産省の補助を受け、輸出に取り組む事業者のうち優れた事業者に対して表彰を行い、取組を広く紹介することによって、我が国の農林水産物・食品の輸出を促進することを目的とし、下記の事業を実施します。

表彰候補

農林水産物・食品の輸出に関わる業務に携わる団体（企業、法人、任意団体等）又は個人
※本表彰は農林漁業者だけでなく、2次産業、3次産業の事業者も対象にしています。

表 彰

農林水産大臣賞 3点程度
食料産業局長賞 6点程度

自薦・他薦
問いません！

表彰式

2019年11月下旬～12月上旬 実施予定（東京都内）

後 援 (申請中)

全国商工会連合会、全国中小企業団体中央会、日本政策金融公庫、
日本農業法人協会、日本貿易振興機構（JETRO）

公募期間

6/ 1(土)～
7/ 31(水)

参加費無料

応募方法・期間

「輸出に取り組む優良事業者表彰応募様式」に必要事項を記入し、関係書類を同封の上、**7/31(水)**までに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。

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/kaigai>)

<送付先> 〒101-0032

東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル6F
公益財団法人 食品等流通合理化促進機構
「輸出に取り組む優良事業者表彰」事務局 宛

<応募に関する書類>

※ (1)(2) は必須

- (1) 輸出に取り組む優良事業者表彰応募様式
- (2) 写真（取組内容がわかる写真）
- (3) 取組内容を記載した関係資料
- (4) 会社等の概要がわかるパンフレット（ある場合）

審 査

学識経験者・有識者からなる「輸出に取り組む優良事業者表彰審査委員会」を設置し、下記の「輸出に取り組む優良事業者表彰選賞基準」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。

<輸出に取り組む優良事業者表彰選賞基準>

審査項目	選賞基準（審査の視点）
輸出規模	輸出事業者における我が国の農林水産物・食品の年間輸出額、量、品目等が一定以上あるか 輸出事業者による輸出が一定規模継続的に行われているか
成長性	輸出事業者における輸出額、量、品目が増加しているか 輸出事業者における輸出国が増加しているか
イノベーション	輸出拡大に向けて生産面・流通面等において斬新的な取組が行われているか これまでに輸出できなかった国への販路を切り開いているか 輸出を可能にするための商品開発・技術革新が行われているか 既存流通とは異なるビジネスモデルを構築しているか
定着性	輸出を継続するために継続的な販路開拓が行われているか 日本の農林水産物・食品を浸透させるための工夫が行われているか 他の輸出国と差別化するためのブランディングができているか
波及効果	日本の農林水産物・食品の拡大に繋がる取組となっているか 農林漁業者が新たに輸出に取り組めるような取組となっているか 他の輸出事業者に参考となるような取組となっているか

第 29 回 優良経営食料品小売店等表彰事業 応募店募集

当事業は、1977 年（昭和 52 年）から実施しており、前身の（社）食料品流通改善協会時代による主催を含めると、今年で 43 回目の開催となります。農林水産省及び日本経済新聞社、日本政策金融公庫のご後援を得て当機構が主催しています。

独創的な経営技術を駆使し、優れた経営成績を上げている全国の中小の食料品小売店、花き小売店および食品流通の効率化、環境対策、地域活性化等で共同で展開する組合等を発掘し表彰することにより、食料品小売事業者等の意欲の向上と食料品小売業界の発展に寄与することを目的として本表彰事業を実施します

募集対象

<小売店部門>

- ・専門食料品小売業（生鮮食品、加工食品及び花き）
- ・総合食料品小売業

<組合・商店街等共同活動部門>

- ・食品流通の効率化、環境対策、地域活性化等で共同で展開する組合等

各賞の紹介

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| ■農林水産大臣賞 | 総合的に優秀な経営技術と経営成績であること |
| ■農林水産省食料産業局長賞 | 優秀な経営技術と経営成績であること |
| ■日本経済新聞社賞 | 革新的な経営技術であること |
| ■日本政策金融公庫総裁賞 | 地域活性化に貢献していること |
| ■食品等流通合理化促進機構会長賞 | 優良な経営技術と経営成績であること |
| ■食品等流通合理化促進機構会長奨励賞 | 良好な経営技術と経営成績であること |

こんなメリットがあります

農林水産大臣賞をはじめとした各賞の栄誉を受けるチャンスです。日経MJ（流通新聞）紙面等において結果が発表されます。受賞実績は、対外的なPRに繋がります。

応募資格

<小売店部門>

- ①法人又は個人が経営する独立店舗
- ②専門食料品小売業（青果・鮮魚・食肉・花き・酒・米・惣菜・茶・菓子・パン等）及び総合食料品小売業営業許可の届出がなされている。
- ③小売業（対面販売）の実店舗がある。
- ④従業員数が概ね 50 人以下（パート・アルバイトは 8 時間で 1 人とする）
- ⑤食料品及び花きの売上が総売上の 50%以上ある。
- ⑥フランチャイズチェーン又はボランタリーチェーンに加盟していない。（本部からノウハウ指導を受けていない場合は応募可能）
- ⑦同一商圏内での営業経歴が 3 年以上ある。
- ⑧過去 3 年間、食品関係法令（食品衛生法・JAS 法・容器リサイクル法等）で行政処分を受けていないこと。また、過去 3 年間に刑事罰に処せられたことがないこと。
- ⑨当表彰へ再応募の場合は、農林水産大臣賞の受賞経験がないこと。
- ⑩食流機構会長賞受賞の場合は 3 年以上経過、その他賞受賞の場合は 5 年以上経過していること。

<組合・商店街等共同活動部門>

- ①運営組織が関係法令に基づき組織化された協同組合又は定款・構成員名簿・収支予算書等を備えているグループ等である。
- ②運営組織設立 3 年以上経過している。
- ③運営組織の構成店が 5 店以上で構成されている。
- ④構成店の中に『小売店応募資格チェックリスト②』に該当する食料品を扱う店舗がある。
- ⑤運営組織の主要な活動範囲が単一の商店街または同一都道府県（都道府県をまたぐ場合は半径 20km 以内）である。
- ⑥過去 3 年間、食品関係法令（食品衛生法・JAS 法・容器リサイクル法等）で行政処分を受けていないこと。また、過去 3 年間に刑事罰に処せられたことがないこと。
- ⑦当表彰へ再応募の場合は、農林水産大臣賞の受賞経験がないこと。
- ⑧食流機構会長賞受賞の場合は 3 年以上経過、その他賞受賞の場合は 5 年以上経過していること。

スケジュール（予定）



<パンフレット及び申込書の配布及び問い合わせ先>

応募に関する「パンフレット」及び「申込書」は、6 月中旬に食流機構ホームページ（<http://www.ofsi.or.jp/concours/>）に掲載予定です。また、郵送ご希望の場合は、TEL（03-5809-2175）又は FAX（03-5809-2183）までご連絡下さい。

第28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

平成30年度に実施した「第28回優良経営食料品小売店等表彰事業」の受賞店29店の中から、先月号に引き続き、農林水産大臣賞受賞店のご紹介いたします。

株式会社 ワインデマミ

茨城県水戸市

<http://www.wine-des-mami.com>



【店舗概要】

創業年：2011年（平成23年） 売場面積：89.43㎡（27.1坪）
従業員：5.2人 営業時間：10：00～20：00
定休日：日曜・祝日

【商品構成】

ワイン：60.0% ビール類：18.0% ウイスキー類 10.0%
焼酎類：7.0% 飲料水類：5.0%

【経営方針】

＜ワインと共に幸せで心豊かな人生を＞

- ・造り手の思いやストーリーと共にワインを提供し、大切な1本に。
- ・品質管理を徹底し、美味しさをそのままお渡しする。
- ・自分に関わるすべての人に感謝して、仕事も人生も目標や夢を持ち、充実した一日を！

東日本大震災で閉店した家業をワインショップで復活

旧店舗のスタッフが自然に集まり家業が復活

東日本大震災の影響で当代表者であった父親が家業の酒小売店の継続を断念し、父親に代わって現代表者が清算処理を行った。その一方で、ソムリエである代表者には個人的にワイン&チーズセミナーの依頼等があり、ワインの販売を行う必要があったため、平成23年（2011年）4月に株式会社ワインデマミを設立した。しかし、取引先等への恩返しも必要との判断から、ソムリエの資格を活かしてワインショップを自分で経営することを決定し、平成24年（2012年）5月に泉町でワイン専門店をオープンさせた。元女性スタッフが戻ってきて、代表者と女性2人でのスタートであった。7月には、やはり元男性スタッフがビールを販売して自分で稼ぐことを条件に参加。平成26年（2014年）12月にはウイスキーの業務用販売を行っていた男性スタッフが加わった。80年間旧店舗が使っていた伝統の電話番号を引き継ぎ、旧店舗の取引先との取引も引き継ぐことができた。4年後の平成28年（2016年）4月にマンション建設のために突然立ち退きを求められたが、同6月にはパン屋が使用していた現店舗を賃貸し、8月16日に新店舗をオープンさせた。

セミナーやイベントでの販売で強力なファンづくり

水戸駅から西北に約3km、偕楽園から約1.5kmの商店街に立地している。バス等の公共交通はあるが、本数が多くなく、車を利用しないと来店しにくい立地である。そこで、取引業者に協力してもらい、2～3ヶ月に一度であるが自店舗での無料試飲販売会を開催している。地元の大学の講師などが務める外国人グループによるフォークライブ演奏も行われ、来店客を喜ばせている。子供達には待っていてもらう御礼に飴をプレゼントしている。更に、年に一度は得意先のホテルで約250種類のワインを揃えて試飲販売会を開催している。試飲だけのお客さんを避けるため会費制とし、会費以上をご購入いただいたお客様には返金する。地域起こしにも協力しており、茨城県大子町では「奥久慈しゃもとワインのタベ」を企画して飲食店にワインを卸す等、北関東各地で催されるワインイベント講師としても参加している。代表者はワインセミナー講師として、年間120回以上の講演を茨城県内外で行っており、開催場所で多くの営業情報を得ている。お花屋さんにも協力していただき生まれたのが、ワインとお花のセット商品である。お客様からの依頼に応じてワインとお花のアレンジメントを造ってもらい、贈り物として届けている。

毎日の昼食会がワインデマミの活力

当店は飲食店への納品や店売りにスタッフが丸となって取り組んでいる。店舗は北向きであるため、幸いにも太陽が射し込むことはない。しかし、ガラス近くでの温度上昇を防ぐため、断熱シートをガラスに貼り付けている。また、ワインの品質を保つために、店全体をワインセラーと考え、夏は冷房を強め、冬は暖房を使わない。店舗の照明も暗めに設定し、ワインに直接照明が当たらないように間接照明としている。そして、店頭スタッフ全員が日本ソムリエ協会認定のソムリエ資格を有しており、お客様との会話の中から、好みに合ったワインやその日の食事に合うワインを提案している。スタッフそれぞれにお客様が付いている。全てのワインをPOPで説明しているのもスタッフである。一言で言うならこんなワイン…という表記である。オーガニックワインにはテントウ虫をピン留めしている。毎日スタッフ全員で一緒に昼食をとることが活力の源泉となっている。月1回は代表者の母親が手作りで、週1回男性スタッフが自主的に手作りする。昼食時間を利用して、日々の報告や、様々な情報交換を行っており、年に1～2回は平日日帰りで山梨県や長野県の生産地や生産者を訪問して勉強会を行う。



ワインセラーも兼ねた低温の売場



ワインの特徴を分かり易く説明するPOP

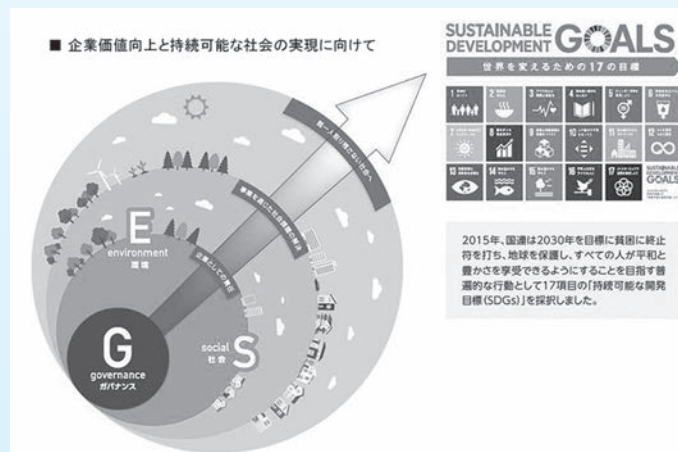
第6回 食品産業もったいない大賞 受賞者の取組み⑤

平成31年1月29日に表彰式及び事例発表会が開催された、第6回「食品産業もったいない大賞」受賞者の取組みについて、引き続きご紹介いたします。

食品産業
もったいない大賞
審査委員会
委員長賞

受賞者名	株式会社セブン&アイ・ホールディングス（東京都千代田区）
応募名称	サステナビリティ経営 ～ 社会課題の解決と企業価値向上を両立させるために ～

目的	2015年に国連で採択されたSDGs（持続可能な開発目標）達成に貢献するため、当社の「5つの重点課題」とSDGsの各目標の関連性を整理し、当社のサステナビリティの取り組みに組み込む。各課題のリスクの低減と社会課題を解決するビジネスの創出（チャンス）を通じ、持続可能な社会と企業の持続的な成長を目指す。
取組内容及び効果	5つの重点課題の1つである「商品、原材料、エネルギーのムダのない利用」のチャンス項目である「省エネや廃棄物削減、リサイクル、エネルギーの供給源の見直しによるコスト削減」の実現に向け、①主力商品のセブンプレミアムについて、環境配慮型包材（リサイクルPET・間伐材の活用、ノンアルミパックへの変更）への切替を進め、商品価値を高めるとともに、資材やエネルギー、廃棄のコストの削減を図る。現在、1,900商品について環境配慮型包材を使用。2030年には全商品について環境配慮型包材へ変更予定。②セブンーイレブン専用工場において、入荷から製造まで一貫して4℃以下で管理し、容器を変更することによりサラダを長鮮度化させ、販売鮮度期間の延長と廃棄ロスの削減を図る。取組により販売鮮度は1日延長、販売量は2割増加、廃棄ロスは2%改善。展開エリアを順次拡大する予定。③収穫された野菜を適温で新鮮なまま輸送・加工するコールドチェーンを導入し、高品質を維持した新鮮な野菜を提供するとともに、廃棄ロスの削減を図る。④廃棄抑制。a) セブンーイレブン・ジャパンは、本年4月に横浜市、横浜市社会福祉協議会と協定を締結し、店舗の閉店や改装に伴う在庫商品を同協議会を通じ生活困窮者に寄贈。開始4ヶ月で893箱を寄贈。今後は、他の自治体と連携して拡大を図る。b) イトーヨーカドーは、本年7月からフードバンク団体「セカンドハーベスト・ジャパン」に販売期限切れとなった加工食品を中心に寄贈する取組を開始。2回で計152kgを寄贈、年間3.5トンを見込む。c) 店舗で発生した食品残渣を堆肥化し、提携農家で使用。生産された農産物をイトーヨーカドーで販売する環境循環型農業「セブンファーム」を全国13拠点（栽培面積200ha）で展開。d) 店舗でペットボトル回収機を設置し、回収したペットボトルをリサイクラーを通じてパッケージやボトルにリサイクル。本年2月現在で累計5,740万人が回収に参加し、25,244トン进行回収。再生PET樹脂の製造・再商品化により累計25,092トンのCO2を削減。
今後の展開	2017年8月からトヨタ自動車（株）と共同で将来の低炭素・水素社会の実現に貢献するための検討を開始しており、今後、燃料電池を使用した配送トラックの導入、店舗での燃料電池充電器の設置等を検討している。また、当社として設定した重点項目の「チャンス」の実現等により持続可能な社会と企業の持続的な成長を目指す。
評価	自社の重点課題とSDGsとの関連性を整理し、それぞれの課題を、自社のみならず自治体、関連事業者も巻き込んで解決。企業スケールを最大限活かした今後の活動展開に期待したい。



軽減税率・キャッシュレス対応推進フェア

このたび、農林水産省より、経済産業省・中小企業庁による「軽減税率・キャッシュレス対応推進フェア」が下記日程にて、全国8か所で開催されるとの連絡がありましたので、ご案内いたします。

◆開催日程

エリア	開催日	時間	会場
東京	6/4 (火)	13～18時	東京国際フォーラム（東京都千代田区）
	6/5 (水)	11～17時	
広島	6/10 (月)	11～18時	広島国際会議場（広島県広島市）
大阪	6/13 (木)	11～18時	マイドームおおさか（大阪府大阪市）
福岡	6/17 (月)	11～18時	FFBホール（福岡県福岡市）
高松	6/19 (水)	11～18時	高松シンボルタワー（香川県高松市）
札幌	6/21 (金)	11～18時	サッポロファクトリーホール（北海道札幌市）
名古屋	6/25 (火)	11～18時	ウインクあいち（愛知県名古屋市）
仙台	6/27 (木)	11～18時	ホテルメルパルク仙台（宮城県仙台市）

主催：経済産業省、中小企業庁、一般社団法人日本能率協会

◆申込方法

下記特設サイトの「参加登録」をクリックの上、必要事項を記入して登録して下さい

【推進フェア特設サイト】 <https://regi-cashlessfair.jp/>

- ※ 参加費：無料（事前登録制）
- ※ 各会場におけるプログラムの詳細等は順次特設サイトホームページにて更新



事業者の皆様！
準備はお済みですか？

本年（2019年）10月1日から
消費税の**軽減税率制度**が実施されます。
仕入税額控除の方式が変わります！

標準税率 **10%** と、
・ 飲食料品（酒類・外食を除く）
・ 新聞 定期購読契約された週2回以上発行されるもの
 に係る軽減税率 **8%** について

帳簿・請求書・レシート等の記載を
複数税率に対応させる必要があります。

CHECK 全ての事業者の方に関係があります！
 飲食料品等の販売がない場合も、
 例えば、飲食料品等の仕入がある
 場合は、帳簿上、軽減税率対象で
 ある旨を明記する必要があります。

レジや受発注・請求書管理システムの
導入・改修が必要となる場合があります。

CHECK 軽減税率対策補助金
 が拡充されました！
 中小企業・小規模事業者等の方向け
 に複数税率対応レジの導入等を支援
 します。ぜひご利用ください。

軽減税率制度説明会にぜひご参加ください。
 全国で開催されています。日程・場所等の情報は
 下記よりご確認ください。

軽減税率制度説明会 検索

軽減税率制度についてはこちら

軽減税率 国税庁 検索

軽減税率対策補助金についてはこちら

軽減税率対策補助金 検索

財務省 www.mof.go.jp



発見！！ 素敵なお店⑮



自然と人が作りあげた美味しいフルーツを直接届けたい「土実樹（つみき）」

「みかんの花が咲いている～ 思い出の道 丘の道～♪」5月に入るとみかんの花が咲き始め、ほのかな優しい香りに包まれます。三重県南伊勢町五ヶ所では、熊野灘からの潮風を受けて、温暖でありながら、時として寒さもある土地で、昔から三重県内ではみかんの生産地として有名な土地です。今回は、このみかん栽培に適した地域で、年間を通してみかんを育て、販売し、新たな挑戦を続けている「農事組合法人 土実樹」さんをご紹介します。

①店名（会社名）に込めた思い

「土実樹」は「つみき」と読みます。

「土」は南伊勢の風土を、「実」は風土で育った旬の作物を、「樹」は風土に住む命を示しています。

南伊勢五ヶ所の風土の中で、人も風土と一体になって命の実りを得ていこう！という思いを「土実樹」の三文字に込めました。

②栽培に対するこだわり

この土地の生態系の中でおいしいみかんをつくるために、自然に生える草の力を借りて豊かな土壌を作り、作物を育てるという「草生栽培」に取り組んでいます。

草は、その土地に必要なだけ生えてきます。そして、その草と多くの虫たちがいっしょに土を耕し、やがて草は枯れて土に戻り、必要な栄養を供給してくれます。「栽培する土地にあった循環のしくみで土壌を豊かにし、そこから恵みとしての収穫を得る」のが土実樹の栽培ポリシーです。

そして、生態系のバランスを維持するために、農薬と化学肥料の使用は出来るだけ減らすようにしています。

この環境に配慮した生産と食の安全・安心を確保する生産管理の取組みが評価され、平成14年に三重県エコファーマー認定を取得し、平成15年には、三重県の公的基準である「みえの安心食材表示制度」登録生産者に認定されています。

③商品に対する思い

10月～6月までは、極早生の温州みかんから始まり、セミノールや不知火、せとか、甘夏等多種類の中晩柑を栽培し、旬の時期の美味しいみかんを直売しています。

直売にこだわる訳はお客様の反応を直接見たいから。

お客様が美味しいといってくださることが一番の励みになっています。

また、生のみかんの他に自社の柑橘を使った菓子類も豊富です。瓶詰めのストレートジュースが一番人気の商品です。夏場には、自社のみかんを使ったアイスクリームやソフトクリーム、かき氷なども大人気で、生果のない夏場でも土実樹の美味しいみかんを味わっていただけます。

農事組合法人 土実樹（つみき）

<住所> 三重県度会郡南伊勢町切原 502

<TEL> 0599-66-1201

<営業時間> 9:00～17:00

<定休日> 水曜日

<https://tumiki-mikan.com/>

④新たな挑戦

南伊勢町でも年々、耕作放棄地が増えて獣害の問題が深刻化しています。獣害により、栽培意欲が減退し産地の維持も困難になってきています。このような中で、農地の荒廃を食い止めることが最も重要な地域課題となっています。

そこで、人が里山に入ることが獣害対策にもつながると考え、地区農業の再構築と農地の再利用を考案した結果、県内でも新規性もある亜熱帯果樹の「パッションフルーツ」の栽培をはじめました。パッションフルーツは柑橘に比べ、作業が楽なため、高齢者や女性などでも始めることができ、地域の雇用創出及び柑橘のない夏場の売上確保につながると考えています。

県内では有数のみかん産地という現状に甘んじることなく、地域の農業を守るために新たな作物を栽培し、長く、農地を守っていけるよう、新たな南伊勢町の魅力づくりに取り組んでいる土実樹さんの活動は今後も目が離せません。

（文責：中小企業診断士 石川明湖）



一番人気のストレートジュース類



みかん色の目立つ直売店舗



人気のみかんアイスクリームとパッションフルーツジェラート



完熟パッションフルーツの栽培

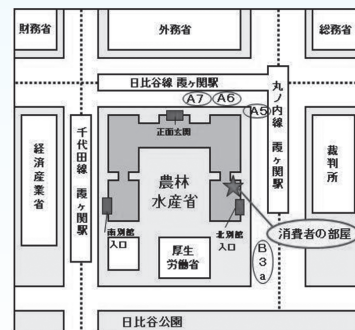
農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール

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（令和元年6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
6月3日 ～ 6月7日	食育の週 ～おいしい！国産 食材で豊かで健やか な食生活～	食育の推進、国産食材への理 解増進。	第3次食育推進基本計画に基づき、政府 や農林水産省が推進する食育を紹介し、 国産食材の紹介や講習会、調理の実演等 を通じ、国産食材をおいしく食べ、豊か で健やかな食生活を実践することの重要 性を伝えます。	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17日 ～ 6月21日	(仮題) 6次産業化の取 組について	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、6次産業化 商品の試食や説明を行うこと で消費者の理解を深め、更なる6次産業化の推進に繋げて いく。	農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次産業化の取組が全国各地で展開 されています。この6次産業化に取り組 む事業者の紹介や商品の試食・紹介を行 うことで、消費者に多様な取組を伝える とともに、商品のマーケティングリサー チの場としても活用します。	食料産業局 産業連携課

※ 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

▶ 今月号では、本年度採択された「輸出に取り組む優良事業者表彰」（団体・個人）と当機構で長年実施している「優良経営食料品小売店等表彰」（小売店、組合・商店街等）、2つ表彰事業の応募スタートを告知させて頂きました。

▶ 5月24日、関東地方では、5月だというのに30℃超えの今年初めての真夏日でした。蒸し暑さで、体調を崩しやすくなるこれからの季節、屋外だけでなく、室内・車中の熱中症対策にも十分注意してお過ごし下さい。

いずれも、自薦・他薦問いませんので、どうぞ奮ってご応募下さい。

(K)