

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

11 月号

No.287

OFSI

I N D E X

- 「ジビエをあなたのお店のメニューに加えますか！」
産地懇談会（in 北海道）の実施について ②
台風等に伴う災害により被害を受けた食品事業者の皆様へ
～支援策のご案内～ ④
ご存知ですか？「2020TDM 推進プロジェクト」 ⑤
第6回食品産業もったいない大賞 受賞者の取組み⑩ ⑥
連載 発見！！素敵なお店②⑦ 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

最近企業の不祥事などに関連して、「コーポレート・ガバナンス」と「コンプライアンス」という言葉が使われる。日本語訳では「企業統治」と「法令順守」といわれる。外来語が翻訳されたときそれが原語の意味を的確にあらわしているかよく考える必要がある。「企業統治」は、ほぼ原語の意味をあらわしているように思うが、「法令順守」は「コンプライアンス」の持っている意味を必ずしも十分あらわしていないといわれる。

「法令順守」とは言うまでもなく法律や規則を守ることという意味である。法律や規則を守っているかどうかは最終的には司法の場で判断されることになるので、裁判で有罪にならないければ、あるいは賠償責任を問われなければ「法令順守」に反していないので、コンプライアンス違反でないと思われがちである。

しかし、「コンプライアンス」には「法令順守」のみならず、「その企業に対する社会的要請を実践し、社会的責任を果たすこと」という意味も含まれるという。そのため、法律や規則に違反しなくても、あるいは法律や規則の規定がなくても、コンプライアンスに違反したとされれば、社会的に信用を失い、企業として大きな損失を被り、株主や取引先などの関係者の利益を損なうことになる。

最近、関西電力の役員や幹部職員が原発立地市町村の関係者から世間常識とかけ離れた多額の金品を受け取っていたという事案があった。この件について同社は、社内調査の結果事実を把握し

ていたが、「法令違反」とまでは言えないという判断で社会的には公表しないでいたという。これはまさに「コンプライアンス」の意味を法律論に偏して狭く解釈した例といえよう。かつて高度成長時代には、「刑務所の塀の上を歩いても中に落ちなければよい」などと言って違法すれすれの行為を是認するような風潮もあったと聞くが、関西電力の幹部の意識はそんな古い感覚のままだったのかもしれない。また、それらの金品が巡り巡って、最終的には電力利用者や国民の負担から出ているということの認識を問われた社長が「そのことに思いが及ばなかった」と述べたと報道された。これなどは、電力会社が地域独占の上に胡坐をかいて、事業が利用者の負担の上に成り立っているという意識を持たず、いわば「親方日の丸」で経営をしている証左といえよう。

電気は産業や生活に不可欠なものであり、災害の際の停電が産業や生活に大きな影響を及ぼすことは、この秋の台風の被害でも明らかである。それだけに電力会社は社会的に不可欠のものであり、その公益性が重んじられてきた。その経営者が、旧態依然の意識で自分たちの行いが世間常識から離れていることに気付かないなどということはあってはならないと思われる。このような経営者は「コンプライアンス」の観点から経営者として失格の烙印を押されてしかるべきと思うが読者の皆さんはどう思われるだろうか。

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

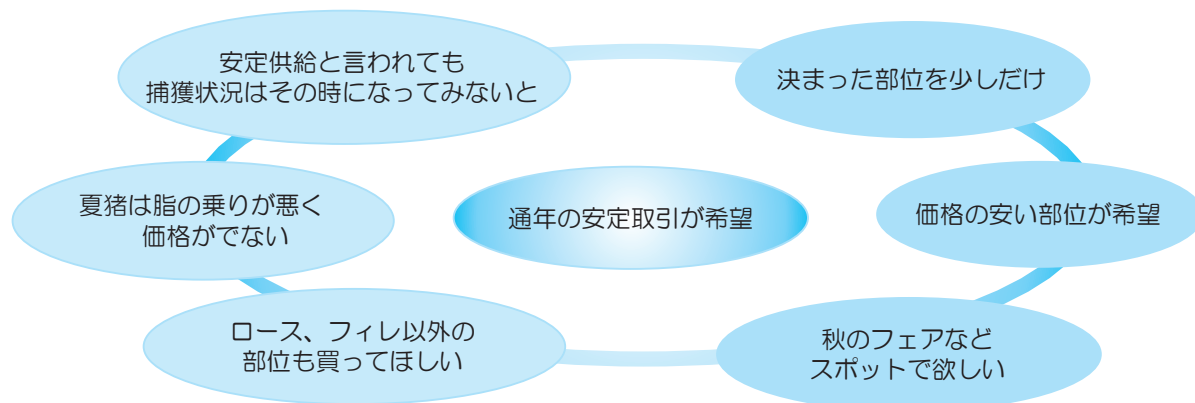
会長 馬場 久萬男

「ジビエをあなたのお店のメニューに加えませんか！」 産地懇談会（in 北海道）の実施について

農林水産省「外食・中食等における国産食材活用促進事業」

先月号で、上記産地懇談会（in 千葉）をご紹介させて頂きました。北海道での開催も決まりましたのでご案内致します。

「ジビエをメニューに取り入れたい」「新たな差別化商品としてジビエを活用したい」と、真剣にお考えの外食事業者（和・洋食店・中華料理・居酒屋など）、中食事業者（お弁当、惣菜事業者）の皆様へ、耳よりな情報をお届けします。



このように、双方の要望は多種多様……。本年度、当機構では「売りたい：生産者」と「買いたい：外食・中食事業者」を結び、産地懇談（商談会）を実施します。

「ジビエ（野生鳥獣の肉）」って、秋～冬だけのもの、高級店、ぼたん鍋等…限られたものと思いませんか？
ジビエは、365日、捕獲時期や場所などの条件によって「味」が変わります。身近な未利用食材として考えてみませんか？

産地懇談会（in 北海道）

1. スケジュール及び見学先等

- ◆ 開催日：令和元年11月27日（水）
- ◆ 行 程：
 - 9:00：集合①（JR 釧路駅：1階観光案内所前）釧路空港へバス移動（約30分）
 - 10:00：集合②（釧路空港：1階案内所前）バス移動（約30分）
 - 10:30：商談先①阿寒グリーンファーム（概要説明、畜鹿場見学等）
 - 11:00：バス移動（約15分）
 - 11:15：道の駅 阿寒丹頂の里「赤いベレー」（概要説明、サンプル品試食）
 - 12:00：バス移動（途中休憩2ヶ所（道の駅「摩周温泉」、「パパスランドさつる」）予定）
 - 15:00：商談先②知床エゾシカファーム（概要説明、サンプル品試食、加工処理施設見学）
 - 16:30：バス移動（約1時間30分）
 - 18:00：解散（女満別空港）

※集合時間厳守。 交通状況等により行程は多少前後する場合がありますので、予めご了承願います。

◆ 各商談先のポイント

①【阿寒グリーンファーム】（北海道釧路市）※畜鹿場見学

- ・サンプル品の試食は「加工食品」となります。エゾシカ加工品（ロースハム、生ハム、ソーセージ、ベーコン）、カレー（レトルト業務用）を試食していただきます。
 - ・力強い野生の味とマリアージュする「料理」「アルコール類」を、参加者の舌でお探してください。（飲食料品経営者、中食事業者、バー等経営者の方にお勧めします。）
- ※サンプル品試食は、道の駅 阿寒丹頂の里「赤いベレー」にて行います。

②【知床エゾシカファーム】（北海道斜里郡）

- ・サンプル品の試食は「精肉」となります。人気部位のロース、フィレ等はもちろんですが、スネ、バラ等についても試食いただきます。素材の持つ歯ごたえ、香り、味等を参加者ご自身の舌で確認していただくために「素焼き」でご提供いただきます。
- ・基本調味料（塩、醤油等）は用意いたしますが、その他の調味料でご試食を希望される場合は、ご自身でご用意ください。（オリーブオイル、ワイン等）
- ・知床エゾシカファームでは、スペシャルメニューとして、大変貴重なヒグマ肉もご試食・ご商談いただけます。
- ・エゾシカの処理加工施設も見学いただけます。



安心取引が可能

飲食店や販売店などでジビエ（野生鳥獣の肉）を調理・販売する場合、食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設において解体などが行われた肉を仕入れなければなりません。
今回ご案内の施設は全て基準を満たしており、安心して取引が可能です。

2. 定員 10名程度

（ジビエの取引を真剣にお考えの外食・中食事業者の方対象。お申込者の属性等を考慮させていただきます。）

3. 参加費 無料（農林水産省補助事業「外食・中食等における国産食材活用促進事業」により実施） ただし、現地までの交通費は各自ご負担下さい。（現地移動のバス代は無料）

4. 申込方法

当機構ホームページ（<http://www.ofsi.or.jp/domestic-food-supply/conference/>）より、お申込み下さい。

5. 申込締め切り 令和元年11月15日（金）

6. 問合せ先 （公財）食品等流通合理化促進機構 業務部（担当：田中） TEL：03-5809-2176 / FAX：03-5809-2183

※先月号でご紹介した「産地懇談会（in 千葉）」の商談先が一部変更となりました。
たけゆらの里おたき（千葉県夷隅郡大多喜町）→君津いのか食肉加工組合（千葉県君津市）
詳細は、ホームページをご覧ください。

台風等に伴う災害により被害を受けた食品事業者の皆様へ ～支援策のご案内～

この度の災害において、被災された全ての方々にお見舞い申し上げます。
政府では被災された食品事業者の方々が一日でも早く事業再建できるように、各種支援措置を講じております。
それぞれ、特別相談窓口を設置しています。
詳しくは、下記の農林水産省ホームページに掲載されている資料をご参照下さい。

【台風第 19 号に伴う被害関連】 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/saigai_r1-oct.html.

【台風第 15 号に伴う被害関連】 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/saigai_r1-sept.html.

【8 月の前線に伴う大雨被害関連】 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/saigai_r1-aug.html.

★主な金融支援措置

災害復旧貸付 (日本政策金融公庫)	【対象者】 災害により被害を被った中小企業・小規模事業者 【金利】 (いずれも令和元年 10 月 1 日現在、貸付期間 5 年の場合) 中小企業事業 → 基準利率 1.11% 国民生活事業 → 基準利率 (災害貸付) 1.36% 【貸付限度額】 中小企業事業 → 別枠で 1 億 5,000 万円 (代理貸付: 7,500 万円) 国民生活事業 → 各貸付制度の限度額に上乗せ 3,000 万円 (代理貸付: 1,500 万円) 【貸付期間】 中小企業事業 → 設備 15 年以内・運転 10 年以内 (据置期間 2 年以内) 国民生活事業 → 適用する各貸付制度の貸付期間に準ずる ※一般貸付を適用した場合は 10 年以内 (据置期間 2 年以内) 【担保条件】 直接貸付・代理貸付とも、弾力的に取り扱う。
セーフティネット保証 4 号	【制度概要】 自然災害時の突発的事由により経営の安定に支障を生じている中小企業者への資金供給の円滑化を図るため、信用保証協会が通常の保証限度額とは別枠で保証 (100%保証) を行う制度。 【災害の指定基準】 (1) 災害の発生に起因して、多数の中小企業・小規模事業者が直接又は間接的に被害を受け、又は受けるおそれが生じたとして都道府県から指定の要請があった場合であって、国として指定する必要があると認めるとき (2) 災害救助法が適用された災害及び地域 【対象中小企業者】 (1) 指定地域において 1 年間以上継続して事業を行っていること。 (2) 災害の発生に起因して、当該災害の影響を受けた後、原則として最近 1 か月の売上高等が前年同月に比して 20%以上減少しており、かつ、その後 2 か月を含む 3 か月間の売上高等が前年同期に比して 20%以上減少することが見込まれること。 (売上高等の減少について、市区町村長の認定が必要) 【保証条件】 ①対象資金: 経営安定資金 ②保証割合: 100%保証 ③保証限度額: 無担保 8,000 万円、通常 2 億円 (別枠) ④保証人: 原則第三者保証人は不要 【一般保証限度額】 普通保証 2 億円以内 無担保保証 8,000 万円以内 【別枠保証限度額】 普通保証 2 億円以内 無担保保証 8,000 万円以内

<総合お問合せ先>

問合せ先がわからないなど、食品事業者のための総合的な相談窓口です。(対応時間: 平日 9:00 ~ 17:00)
農林水産省 食料産業局 企画課内 (TEL: 03-3597-8165)

ご存知ですか？「2020TDM推進プロジェクト」

2020年の夏、オリンピック・パラリンピック競技大会が東京で開催されます。大会期間中は選手や大会関係者、メディア、観光客等、多くの人が東京を訪れます。

何も対策をしないと道路や公共交通機関の深刻な混雑が発生する恐れがあります。

このようなリスクを回避し、大会期間中も安定した経済活動を継続していくためには、事前の準備が大切です。

2020TDM推進プロジェクトとは

東京都・内閣府・東京2020組織委員会が事務局となり、東京2020大会の円滑な大会運営・輸送の実現と経済活動の維持との両立を図るため、交通需要を抑制する取組です。

「TDM」とは？

交通需要マネジメントのことで、自動車の効率的利用や公共交通への利用転換などによる道路交通の混雑緩和や、鉄道などの公共交通も含めた交通需要調整をする取組のことを言います。

「2020 TDM推進プロジェクト」の取組

東京2020大会時の交通の見通しなどの情報を提供させていただきながら、団体・企業の皆様に大会時の交通混雑に向けた取組や2020アクションプランの作成をお願いしています。

大会スケジュールと規模

	オリンピック	パラリンピック
開催期間	2020年7月24日(金)～8月9日(日) (17日間)	2020年8月25日(火)～9月6日(日) (13日間)
競技数	33競技	22競技
来訪者	【選手】約11,000人 【観客】約780万人 【メディア関係者】約25,000人	【選手】約4,400人 【観客】約230万人 【メディア関係者】約9,500人

重点的な取組が必要な期間

【2020年カレンダー】

オリンピック：7月24日～8月9日 / パラリンピック：8月25日～9月6日

日	月	火	水	木	金	土
7/19	20	21	22	23	開会式 24 スポーツの日	25
26	27	28	29	30	31	8/1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	9/1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12

※2020年から体育の日(スポーツの日)に名称変更
【参考】路上競技(都内)の開催日

対策や事前準備を行わないと、人やモノの移動に影響を受けるなど「遅延」のリスクが高まる可能性があります

例えば…

- 部品等の搬入が遅れる
- スーパーやコンビニ等に商品が届かない
- 宅配便が時間通りに届かない

- 保守、点検にエンジニアが間に合わない
- ATMの現金切れ
- 始業時間や商談・打合せの時刻に間に合わない 等

企業の皆さまへのお願い

「2020TDM推進プロジェクト」にまずはご登録ください!

ご登録いただくと、東京オリンピック・パラリンピック大会期間中の交通情報を、メールマガジン等にいち早くご提供します!

※登録による費用や義務等は一切発生いたしません。 ※部署ごとのご登録も可能です。

登録の
メリット

コンサルタント
等による
個別相談対応

セミナー・説明会
の案内

東京2020大会に
向けた取組への
賛同者として
HPに企業名掲載

大会輸送影響度
マップの更新情報を
お知らせ

登録手続きはこちら



2020TDM

検索

<https://2020tdm.tokyo/>

<お問い合わせ先>

2020TDM 推進プロジェクト運営事務局

登録内容について (TEL: 0120-402-417) 左記以外のお問い合わせ (TEL: 0120-108-030)

10:00～12:00、13:00～17:00 (土・日・祝日、年末年始を除く)

第6回 食品産業もったいない大賞 受賞者の取組み⑩

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	鹿児島県立鶴翔（かくしょう）高等学校（鹿児島県阿久根市）
応募名称	食品廃棄物「ウニ」の有効活用でゼロミッション ～SDGs 持続可能な発展に向けて～

目的	大規模な藻場の減少による「磯焼け」に阿久根市の海が晒されている。阿久根市では、磯焼けの原因としてウニを特定し、ウニの密度管理を行っているが、密度管理を計画的かつ継続して実施するためには、採捕（駆除）したウニの有効活用が必要不可欠である。現在、年間約20トン採捕されるウニの処分は、廃棄することが主な処理方法であるが鶴翔高校ではウニを未利用資源としてとらえ、廃棄ウニを糖蜜と海藻粉末で発酵させた有機発酵液を作成し、肥料として水田等に還元することにより、水産廃棄物の削減と肥料ゼロミッションを目指す。
取組内容及び効果	【取組内容】 廃棄ウニを細かく砕き、糖蜜、塩、海藻粉末、水を用いて密閉容器（ポリタンク）で嫌気性発酵を行って「有機発酵液」を作成、有機肥料として完成させた。500リットルの有機発酵液は、ミキサー（セメント攪拌用）で粉碎したウニ10%に糖蜜10%、塩0.3%、海藻粉末0.2%、発酵液（タネ菌：イネを刻み、事前発酵）1%を加え、水（川水等殺菌されていない水）78.5%とともによく攪拌し、密閉容器を用いて2ヶ月間嫌気性発酵を行うことにより完成する。平成24年度から取組みを開始し、現在は年4トンの有機発酵液を作成し、自校水田1.3haで利用。 【効果】 ①有機発酵液使用区画では、慣行栽培と比較し、追肥での化学肥料の量を半減（55kg/10a→27.5kg/10a）させたが、収量は529kg（玄米）と同地区の平均収量（487kg）を上回る結果となった。当校でのモミ販売価格で試算すると、校内の水田1.3haでは42万円の増収となる。500リットルの有機発酵液の作成に要するコストは、糖蜜14,000円、塩、海藻粉末1,000円の計15,000円。栽培したコメは鶴翔のお米として240俵を販売。②ハクサイ（葉面散布：100倍希釈）については慣行栽培と比べ、葉柄部の糖度が18%向上しパパイヤメロン（葉面散布：100倍希釈）についても糖度25%の向上が見られた。③有機発酵液は、水田に流し込むだけであり、トラクターの使用回数が減少し、その燃料使用量やCO2発生量の削減が図れた。
今後の展開	PCR法による菌の同定を行い、知的財産化することで、有機発酵液をより安価で提供できる経済活動につなげることを目指している。阿久根市でとれる廃棄ウニ（20トン/年）を全て有機発酵液として活用した場合、5,600万円の経済効果が期待できる。
評価	磯焼けの一因であるウニから安価な有機発酵液を作り農業の生産性向上に繋げる連携活動は高く評価できる。また、コストについても考察されており、更なる広がりも期待できる。





発見！！ 素敵なお店②



旨い、安全、安心 そんな豆腐が造りたい「株式会社おとうふ工房いしかわ」

まずはじめに、この度の台風19号の被害に遭われた皆様に心からお見舞い申し上げますとともに、1日も早い復旧と被害に遭われた方々の心の平安をお祈りしております。

今回は、愛知県高浜市において、「自分の子どもに食べさせたい豆腐を作ろう」という思いで、経営されている「株式会社おとうふ工房いしかわ」さんをご紹介させていただきます。

①会社の想いと商品づくり

豆腐は約1400年前に中国から仏教とともに日本に伝えられた食べ物です。日本の風土にあった形で独自の製法や食べ方が形成されてきました。

第二次世界大戦時に豆腐作りに使う「にがり」が軍の統制品になったこと、また、昭和40年代に大豆も自由化により海外からの輸入品が多くなったことにより、昔ながらの伝統的な美味しい豆腐がほとんどなくなってきてしまいました。

20数年前、石川社長のお子さんが生まれました。そこが、当社の大きな変化へのきっかけとなり「子どもたちに食べさせたいものを作ろう」と考えたのが、国産大豆、天然にがりの豆腐でした。

高浜市内及び近隣市の一部の学校給食では、当社の国産大豆100%の豆腐を納入しています。採算は度外視ですが、子どもたちからは、「学校のお豆腐が美味しい」とか、「学校の豆腐を食べてから、豆腐を食べることができるようになった」などうれしい声が寄せられています。

これをきっかけに、モノづくりを勉強し、農業や環境にも配慮した商品づくりを行っています。「いしかわ」のものならば何を食べても安全といわれるように原料、包装資材等についても自主基準を設けています。これらは全て、未来を担う子どもたちのために当社ができることは何かを考えた結果です。

②食育活動

当社では、本物の豆腐を知ってもらおうとボランティア活動として、小学校で豆腐作りを行ったり、本社にてお豆腐作り体験教室を開催しています。

また、2011年には、NPO法人だいきっずを設立し、大豆の種まきから収穫、豆腐作りまでの一連の体験活動（大豆プロジェクト）を中心に食育活動に取り組んでいます。「食育」、「共育」、「ペイフォワード（未来への食育連鎖）」をテーマに食育の3C（おいしい、うれしい、たのしい）が感じられる体験を実施し、子どもたちの生きる力を育む場を創造しています。

③農家との連携

平成15年頃から台風や冷害の影響を受け、国産大豆の価格が徐々に高騰してきました。平成15年に4,500円/60kgだったものが、平成17年には約16,000円/60kgとなり、価格が高騰したばかりではなく、国産大豆そのものの確保が困難になってきました。国産大豆がなければ、当社の豆腐が造れないと石川社長は自ら全国の大豆農家へ足を運び、契約農家を増やしていきました。

契約農家さんは単なる当社の原材料供給業者ではなく、共に高品質なものをつくり、消費者に納得のいくものを届けるという思いを持ち、生産者の元へ出向いて、夜通し議論を重ねたり、また、生産者の方と一緒に生産者の作った大豆で豆腐を作るなどして、良いパートナーとしての関係を築いています。

④移動販売への取組

お豆腐屋さんといえば、ラッパ。遠くからラッパの音が聞こえると、鍋を持って豆腐を買いに行く・・・という風景が昭和の時代にはありました。しかし、平成、令和と時代を経て、豆腐はスーパーで購入するものになってしまいました。

そのような中で、当社では、平成19年より、小さな車「くるくる豆蔵」に当社の商品を満載して、各地域で移動販売を開始しました。

子育て中の奥様やご年配の方、買い物が不便な方々の足となって、各地域に密着したお客様との信頼関係を大切に、商品ともに「旨い・安全・安心」を届けています。

（文責：中小企業診断士 石川明湖）



国産大豆、天然にがり使用の
人気No.1の豆腐



本社に隣接する直営店舗「大まめ蔵」



豆腐作りを行う食育講座の様子



移動販売車「くるくる豆蔵」

株式会社 おとうふ工房いしかわ

＜本社住所＞愛知県高浜市豊田町1丁目204-21
<http://www.otoufu.co.jp/>

＜直営店舗＞

愛知県下23店舗、岐阜県2店舗、三重県2店舗、
関東3店舗、関西2店舗
（詳しくは、ホームページをご覧ください。）

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（令和元年11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	展示内容	担当
11月5日 ～ 11月8日	ライフスタイルに「和食」を手軽に取り入れよう	ユネスコ無形文化遺産に登録されている「和食」の特徴や魅力について、パネル等で紹介します。 また、「和食」を身近に、手軽にライフスタイルに取り入れてもらうために官民協働で取り組んでいる「Let's！和ごはんプロジェクト」について、和ごはんの商品サンプルやレシピ等を用いて具体的に紹介します。	食料産業局 食文化・市場開拓課 和食室
11月11日 ～ 11月15日	サケの驚くべき本能とは？ ～食べてもおいしい国産サケ～	サケは、川で産まれた後に海に出て、4年にも及ぶ長い旅を終えて生まれた川に帰って来ます。我が国固有のサケについて、その生態や人工孵化放流事業の仕組み、生まれ育った川に回帰するその不思議な能力等について、分かりやすくパネル展示で紹介します。 また、美味しいサケの干物の試食や、農林水産省内の食堂と協力した「美味しいサケのコラボメニュー」も用意して、皆様のお越しをお待ちしております。	水産庁 増殖推進部 栽培養殖課
11月18日 ～ 11月22日	太陽と大地の恵み 砂糖 ～日本の砂糖の安定供給を支える仕組み～	砂糖は私たちが生活する上で欠かすことの出来ない食品であり、日本の食料自給率の維持にも大きく寄与しています。ひと口に砂糖といっても、その形、色、風味もさまざまです。展示では、バラエティ豊富な砂糖とその特性をご紹介しますとともに、原料のさとうきびやてん菜が地域経済や雇用などを支えていることを紹介します。皆様に砂糖を購入いただくことにより、甘味資源作物生産農家や国内産糖の製造工場を支援することにつながる価格調整制度の仕組みを分かりやすく紹介し、制度への理解を深めていただきます。	政策統括官付 地域作物課
11月25日 ～ 11月29日	「和の空間」でおもてなし ～伝統ある和の文化 お茶、畳、和装の紹介～	日本の伝統文化であるお茶・畳・和装をパネル等でわかりやすく紹介します。展示では、バラエティ豊富な製品をご紹介しますとともに、原料となるお茶、いぐさ、蚕、繭、花きなどを紹介します。我が国の伝統である和の文化の素晴らしさを来場者の方にご承知いただき、理解を深めてもらうことにより、国産のお茶、いぐさ製品、絹製品、花きの消費拡大を図ります。	生産局 地域対策官

※ 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

▶ このたびの台風19号により、被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。一日も早い復旧をお祈り申し上げます。

4頁に「8月の前線に伴う大雨被害関連」「台風15号に伴う被害関連」と合わせ、政府が講じている各種支援措置のうち、食品事業者の皆様への支援策をご案内しております。ご参照下さい。

▶ 消費税軽減税率制度がスタートして1ヶ月経ちました。

今のところ、比較的スムーズに経過している感じがしますが、いかがでしょうか？キャッシュレス決済によるポイント還元については、期間限定のためか、中小・小規模事業者側の利用選択有無もあり、一消費者として日常生活での利用チャンスは比較的小さいです。(K)