

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/>

2020

3 月号

No.291

OFSI

I N D E X

- 第7回食品産業もったいない大賞 表彰式及び事例発表会開催 ②
- 第7回食品産業もったいない大賞 受賞者の取り組み① ④
- 国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN2020」出展 ⑤
- 令和元年度第2回生鮮取引電子化セミナー 開催案内
～革新を迫られる生鮮流通～ ⑥
- 連載 発見！！素敵なお店②④ 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

春3月といえば、陽光に明るい季節の到来を感じ、何か浮き立つ気分になるのだが、今年はなかなかそういう気分になれない。それは、新型コロナウイルスが、各方面の関係機関の努力にもかかわらず、世界的に広がりつつあり、これが日本はじめ世界に大きな影響を及ぼすのではないかと危惧されるからである。

とりわけ、日本人が多く乗り合わせたクルーズ船が横浜港に入港・接岸したのちの状況が2月の初めから連日報道されていることや、日本政府が武漢に在住する自国民を他国に先駆けてチャーター機を送り込んで帰国させたことが、きわめて身近なこととして感じられるからである。

チャーター機で帰国した人について罹患者はいたもののおおむね落ち着いてきたが、クルーズ船については大勢の人たちが閉鎖空間で長期間過ごさざるを得なかったため様々な問題が生じており、加えて国内において必ずしも感染経路がはっきりしない罹患者が各地で見つかっており、今後どのような経過をたどるか予断を許さない。

今回の事態は、これまでわが国では経験のしたことのないものであり、行政も医療関係者も手探りの状態の中で大変な苦勞をして対応していると思われる。

人類の歴史を遡れば、経験したことのない新種の病原菌が発生し、人類に危害を及ぼしたことは、多々あるといわれ、今回もその一つかと思われる。

人類の歴史をユニークな視点で描いた「銃・病原菌・鉄」（ジャレド・ダイアモンド著）によれば、「人類は、動物から人間に感染

するようになった病気の影響を、歴史上の長きにわたって受けてきた」といい、歴史的な事実に基づいて野生動物や家畜から人間にうつった病気が人類史上どのように機能したかを述べている。

近年でも野生動物由来のウィルスによるといわれる感染症として、2002年のSARSや2012年のMERSなどがある。これらは、幸いにも我が国に波及せずに発生地域からある程度広がったのち終息したので、今回ほど問題とならなかった。

今回も、コウモリ？などのウィルスが中国の武漢周辺で人間の体内に侵入し、潜伏期間のあと肺炎を発病する、または本人は発病しなくても他の人に感染してその人が発病するという形のもので、これが人の移動に伴い中国国内のみならず多くの国々に拡散し、わが国でも広がりつつあるものと思われる。

現段階は、いかにそのウィルスの拡散を防ぐか、そのためにはどうするかが急を要する課題であり、国際機関、各国政府、医療関係者などに最大限の取り組みが求められている。我々一般人も自分や家族を守るのみならず、感染の拡散の防止や医療関係者の負担の軽減などにできるだけ協力しなければと思う。

今回の取り組みの中で、制度上・実務上の様々な問題も明らかになりつつある。今回の事態が何とか終息したとしても、今後の同様な事態の発生に備えて、国、地方自治体、医療機関などが総合的に検討し、万全の体制の整備をしてほしいと思う。

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

第7回「食品産業もったいない大賞」 表彰式及び事例発表会開催

2月6日（木）に千代田区立内幸町ホールにおいて「食品産業もったいない大賞」の表彰式及び事例発表会を開催しました。

当表彰は、食品産業の持続可能な発展に向け、「省エネルギー・CO2削減」、「廃棄物の削減・再生利用」、「教育・普及（消費者に最も身近な食品を通じてこれらの啓発を促す。）」等の観点から、顕著な実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取組を促進・支援している企業・団体及び個人を広く発掘し、その取組内容を表彰するとともに、取組内容を広く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ています。

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となると考え、これを大賞の冠名としています。

今年度は、全国から企業や団体、学校など34点の応募がありました。

いずれも「もったいない大賞」の理念にふさわしい優れた内容でしたが、先進性・独自性、地域性、継続性、経済性、波及性・普及性、地域温暖化防止・省エネルギー効果等の観点から審議を重ねた結果、農林水産大臣賞1点、農林水産省食料産業局長賞3点、食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞5点、合計9点を選定致しました。

賞名	受賞者名	所在地
農林水産大臣賞	◆石川県立翠星高等学校	石川県白山市
	農業の未来を変える「廃棄果皮0（ゼロ）システム」の構築と普及	
農林水産省食料産業局長賞	◆ウム・ヴェルト（株）／農業法人アグリファーム（株）／フロイデ（株）（連名）	埼玉県加須市
	食品リサイクルをコア事業とした地方創生計画実行中	
	◆コープデリ生活協同組合連合会	埼玉県さいたま市
	「みらいにつなぐもったいない」フードチェーン全体でもったいないアクション！	
	◆キューピー（株）／キューピータマゴ（株）（連名）	東京都渋谷区／東京都調布市
	未利用資源としての卵殻及び卵殻膜の価値探求と食と健康への貢献	
食品産業もったいない大賞 審査委員会審査委員長賞	◆（株）ダイエー	東京都江東区
	～お客さまとともに～食品ロス削減に向けたフードドライブ活動	
	◆（株）クラダシ	東京都品川区
	SDGsの重要課題食品ロス削減に向けて～日本初・最大級の社会貢献型ショッピングサイト「KURADASHI.jp」がサステナブルな社会を創る～	
	◆（株）紀州ほそ川	和歌山県日高郡みなべ町
	畜産物のブランド化をもたらした未利用資源「梅酢」の活用	
	◆（株）ケンジャミン・フランクリン	岡山県加賀郡吉備中央町
	中山間地域と市街地を移動販売車が結ぶフードバンク活動	
	◆熊本県立熊本農業高等学校	熊本県熊本市
	食品廃棄物の利用価値を発信する活動 配合と発酵の工夫でエコフィード作成に成功	

取組内容等の例

◆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



（受賞された方々）



（農林水産大臣賞の石川県立翠星高等学校）



（取組内容のパネル展示）



第7回「食品産業もったいない大賞」 受賞者の取組み①

農林水産大臣賞

受賞者名	石川県立翠星高等学校（石川県白山市）
応募名称	農業の未来を変える「廃棄果皮0（ゼロ）システム」の構築と普及
URL	http://cms1.ishikawa-c.ed.jp/~suisesh/NC2/htdocs/?page_id=281

目的	2011年に「ゆずの生産者が搾汁後のゆず果皮処分に困っている。果皮の再利用ができないか？」という依頼をJA金沢市金沢柚子部会から受け、「ゆずマーマレード」を製造販売したことが本プロジェクトのスタートである。搾汁後の果皮は50%が1kg90円で食品加工会社に販売されるが残りの50%は廃棄していた。しかし、そのうち30%はそのまま食べることが可能であり、残りの20%は何らかの加工が必要ながかった。JA金沢柚子部会で発生する廃棄果皮の中で従来廃棄処分されていた50%を全て活用し、柚子農家の収入を増加させ、後継者が育つことを目的にプロジェクトがスタートした。
取組内容	廃棄果皮を商品化するまでの研究開発プロジェクトを本校「食品科学研究会」が請け負い、農業者や福祉施設等に製造ノウハウを普及させることによって6次産業化が実現している。 ・マーマレードを提案製造販売：2011年に外観が綺麗な果皮で「ゆずマーマレード」を開発し、2017年にJA金沢市金沢柚子部会で製造販売し、飲食業者等にも納品。 ・菓子材料としてピール煮を製造販売：2013年はピール煮を開発し、洋菓子、パンとして商品化。2017年は「そのまま食べるピール煮」を開発。パッケージデザインまで行って商品化。JA金沢市金沢柚子部会で製造販売。2018年は「金沢ゆず大福」に使用する業務用ピール煮を、地元企業である（株）六星と共同開発。無農薬で果皮の汚れが多い能美市の「国造ゆず」からの依頼で、ゆず餡団子とゆずおはぎ用の業務用ピール煮を白山市の和菓子店（株）大松庵と共同開発。 ・ピール煮の煮汁からドリンク：煮汁の活用も検討し、レモン汁を加えて「金沢ゆずねーど」が完成。 ・食べられない果皮からアロマオイル：2017年アロマオイルの抽出に成功し、アロマデザイナーと共同で「金沢ゆずキャンドル」「金沢ゆず石鹸」を開発。アロマオイルの抽出は福祉施設に委託。 ・国造ゆず和紙の開発：2019年「加藤和紙」と共同で「国造ゆず果皮の加工後残渣」を伝統工芸和紙に活用する技術を開発。名刺や賞状などを作った。さらに、ゆず和紙にゆずのお香を混ぜ込み「ゆず和紙の紙香」を開発、渋谷ヒカリエで販売された。
効果	・「金沢ゆず」では年間9300kgの搾汁後果皮が発生し、そのうちの50%が廃棄処理されていた。外観が綺麗な果皮全てがゆずピール煮として年間240万円、外観が悪い果皮はアロマオイルとして年間220万円の利益が見込まれ、就農者1名増加。 ・「国造ゆず」は2019年度からの技術指導であり、経済的効果はまだ検証されていない。しかし、ピール煮はゆず団子、ゆず和紙は表彰状や名刺として利用されており、来年度以降大きな収入が期待できる。
今後の展開	・「金沢ゆず」では「廃棄果皮0システム」を本稼働させることで廃棄している果皮を完全にゼロにする。 ・「国造ゆず」に活動が広がっているが、佐賀県・愛媛県・埼玉県からも「廃棄果皮0システム」導入の声が上がっており、ロゴマークとパンフレットを作成し、柑橘類を栽培している全国の産地に「廃棄果皮0システム」を普及させる意向である。
評価	ゆずの廃棄果皮をお金に換える技術開発と商品化を行い、産地の6次産業化を実現する活動は評価できる。



国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN2020」にて 国産ジビエをご紹介しますブースを出展します。



開催日時	会場
3月10日（火） ～ 3月13日（金） （開催期間中、常設）	「FOODEX JAPAN2020」 9 ホール（No. 9D66） 幕張メッセ（千葉県千葉市 最寄り駅「JR 京葉線 海浜幕張 駅」）
	■商談・展示ブースにて ジビエ生産者によるサンプル品の配布や試食、生産者とのダイレクトな意見交換の場をご用意します。

◆出展者

団体・会社名	プロフィール・展示内容
ふくおかジビエ流通促進協議会 （福岡県糸島市）	福岡県内の公設獣肉処理加工施設の技術向上を図るとともに、供給体制強化やジビエの活用推進、消費拡大等を牽引しています。 シカ・イノシシの漬け込み肉や、ジビエメンチカツの試食を予定しています。
古座川ジビエ 山の光工房 （和歌山県東牟婁郡古座川町）	地元産シカ肉の地産地消やアスリート向け提供など、幅広い消費拡大を展開しています。 ピュートミートスタンダード（鹿肉）の試食を予定しています。
ALSOK 千葉 株式会社 （千葉県千葉市）	千葉県より「認定鳥獣捕獲等事業者」の認定を受け、今後、ジビエ加工処理施設の稼働が予定されています。今回は、資料配布のみとなります。

3/11（水）13:40～14:40、同ホール内のトレンドステージにて、「ジビエ最前線！～外食・中食におけるジビエの活用について～」と題したパネルディスカッションも行います。（詳細は、当機構ホームページをご覧ください）

※「FOODEX JAPAN2020」の入場には、招待券（5,000 円）が必要となります。

担当：業務部 田中（TEL：03-5809-2176）



感染症対策 へのご協力をお願いします

新型コロナウイルスを含む感染症対策の基本は、「手洗い」や「マスクの着用を含む咳エチケット」です。

①手洗い

正しい手の洗い方

手洗いの前に
・爪は短く切っておきましょう
・時計や指輪は外しておきましょう

- 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。
- 手の甲をのばすようにこすります。
- 指先・爪の間を念入りにこすります。
- 指の間を洗います。
- 親指と手のひらをねじり洗います。
- 手首も忘れずに洗います。

石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

②咳エチケット

3つの咳エチケット

電車や職場、学校など人が集まるところでやろう

- マスクを着用する（口・鼻を覆う）
- ティッシュ・ハンカチで口・鼻を覆う
- 袖で口・鼻を覆う



何もせずに咳やくしゃみをする

正しいマスクの着用

- 鼻と口の両方を確実に覆う
- ゴムひもを耳に掛ける
- 隙間がないよう鼻まで覆う



咳やくしゃみを手でおさえる



■詳しい情報はこちら

厚労省

検索



令和元年度 第2回生鮮取引電子化セミナー

～ 革新を迫られる生鮮流通 ～

主催 生鮮取引電子化推進協議会

今年の6月から新しい卸売市場法が施行されます。新法では、食品流通の合理化及び取引の適正化、衛生管理の高度化などが求められており、そのためのシステム対応が生鮮流通業界にとって喫緊の課題となっています。

そこで本セミナーでは、飲食店専門の鮮魚仕入サイト「魚ボチ」で水産物流通に新風を巻き起こしている株式会社フーディソンの山本 徹 氏に「水産業プラットフォームの再構築」について解説していただくとともに、流通BMS協議会の梶田 瞳 氏に「生鮮流通における流通BMSの利活用」について具体例を交えながらご講演いただきます。

この機会に是非ご参加ください！

◆開催日及び会場

【参加費：無料（事前登録制）】

開催地	日時	会場	申込期限
東京会場 【定員 50 名】	3月17日(火)	エッサム神田ホール 1 号館 701 会議室 東京都千代田区神田鍛冶町 3-2-2 (最寄駅：JR「神田」駅下車、徒歩 1 分)	3月13日(金)
大阪会場 【定員 50 名】	3月27日(金)	大阪市中央卸売市場本場 業務管理棟 16 階 大ホール 大阪府大阪市福島区野田 1-1-86 (最寄駅：JR「野田」駅下車、徒歩 10 分)	3月23日(月)

◆プログラム（各会場共通）

時 間	講 演 内 容
13:30 ～	受付開始
14:00 ～ 15:00	IT利用で鮮度をアップ&需要を喚起！（仮題） ～ IT利活用による水産業プラットフォームの再構築～ 講師：株式会社フーディソン 代表取締役 CEO 山本 徹 氏
15:00 ～ 16:00	流通BMS最新動向（仮題） ～生鮮流通における流通BMSの利活用について～ 講師：流通 BMS 協議会 事務局 梶田 瞳 氏
16:00	閉 会

※ 講演内容及び講師が変更となる場合がございます。

◆お申込方法等

申込方法：こちらのウェブサイト（<http://www.ofsi.or.jp/kyougikai/>）から簡単にお申込みいただけます。

◆後 援

(一社) 全国中央市場青果卸売協会 (一社) 全国青果卸売市場協会 全国青果卸売協同組合連合会
(一社) 全国水産卸協会 全国水産物卸組合連合会 (公社) 日本食肉市場卸売協会
(一社) 日本花き卸売市場協会 (一財) 流通システム開発センター (公財) 食品等流通合理化促進機構

◆お問い合わせ先

生鮮取引電子化推進協議会事務局（TEL：03-5809-2867 / FAX：03-5809-2183） 担当：田中



発見！！ 素敵なお店②④



食を通して人の心を豊かにしたいと挑戦し続ける「株式会社 いのさん農園」

読者の皆様、食物アレルギーはありませんか？好きなものでも食べることができない、家族と同じものが食べられないなど、食物アレルギーにより食生活を制限されている方もいらっしゃるのでは？と思います。

厚生労働省の調査によると、日本では全人口の2%程度の方が食物アレルギーを持っていると言われています。今回は、食物アレルギーを持つ社長が安心安全にこだわった商品づくりをしている「株式会社 いのさん農園」さんをご紹介します。

①いのさん農園を始めたきっかけ

社長の岡田孝幸さんは、1985年生まれの34歳。いのさん農園を始めて、11年になります。

岡田社長は、地元三重県の高等専門学校を卒業後、山形大学物質化学工学科へ進学し、化学を中心に学んできました。農業とは全く違った分野を勉強していた社長ですが、大学時代に友達から食べさせてもらったさくらんぼが人生を大きく変えました。

友人の実家がさくらんぼ農家で、季節外れに食べさせてもらったさくらんぼがとてもおいしく、旬でないものが何故こんなにおいしいのか？と疑問に思い、農園を見学させてもらうと、そこで目にしたのは「冷蔵庫に入ったさくらんぼの木」。

これまで、岡田社長が知っていた農業では想像ができなかった光景です。農業は天候に左右されたり、特定の時期だけのものではないのか！と衝撃を受けたそうです。これが農業に興味を持つきっかけとなりました。

②徹底した生産管理

当社が栽培している作物は「ブルーベリー」と「いちご」の2種類。いずれも養液栽培が行われています。この養液栽培の技術には学生時代に学んだ「化学」が役立てられています。ブルーベリーやいちごの栽培に適した養液をオリジナル開発し、与え、排出された廃液を分析し、木や苗の状態を見て、一番必要な成分を配合した養液を与えるというデータに基づいた管理を行い、栽培しています。これにより、品質の良いブルーベリーやいちごが栽培できるようになっています。

また、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理であるGAP（Good Agriculture Practice）にも取り組み、残留農薬の検査も行い、「残留農薬ゼロ」の安心安全な作物をお客様に提供しています。

社長自身が食物アレルギーを持っていることから、安心安全な農作物をお客様に届けたいとの強い思いが表れています。

③農商工連携と6次産業化

業界に先駆け、平成23年に国が認定する「農商工連携事業計画」と「6次産業化総合化事業計画」の認定を取得しています。

農商工連携の内容は、当社が養液栽培したブルーベリーを使い、抽出した葉エキス等を使った天然温泉水配合のボディソープの開発・販売です。6次産業化の内容は、養液栽培のブルーベリーやいちごを使った加工品の製造販売です。

6次産業化の認定制度が始まった第1回目の認定を取得し、平成29年2月には6次産業化の認定の更新制度を使い、全国初の計画の更新を行っています。

生果の旬の時期だけではなく、通年で自社のブルーベリーやいちごのおいしさを知ってもらいたい！と添加物を入れないドリンクやジャム、スイーツに加工して、全国及びアジア各国で行われる商談会や催事に足を運び、ファンを広げています。

④今後の目標

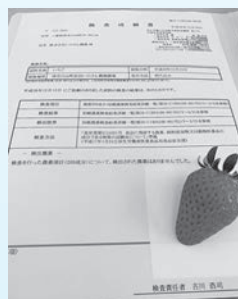
いのさん農園のある三重県津市白山町は津市の郊外にあり、若者は仕事のある市街地へ流出していき人口減少も進んでいる地域です。地元で生まれ育った岡田社長はその状況が寂しくて仕方がありません。何とかして若い人たちが通年で働ける場所を作り、地元を活性化していきたいと考えています。農業は大変なだけではなく、農作業には安らぎもあり、頑張ればもうかる仕事であることを伝えていきたい。そのためには、6次産業化の推進も含めて、農業の新しいビジネスモデルを作っていくことが重要であると日々、挑戦し続けています。（文責：中小企業診断士 石川明湖）



徹底管理された養液栽培のブルーベリー



催事出店の様子



残留農薬の検査成績表
「残留農薬ゼロ」の証拠



新商品の
「ブルーベリーシフォンケーキ」

株式会社 いのさん農園

<住所> 三重県津市白山町中ノ村 148

<TEL> 059-264-0550

<https://inosan-farm.co.jp/>

農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール

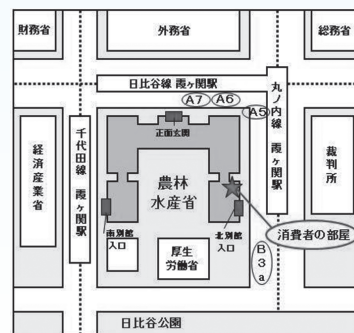
農林水産省「消費者の部屋」では、消費者の皆様に食料、農林水産業、農山漁村等に関する情報の提供を行う特別展示を行っております。その開催スケジュール（令和2年3月分）をご紹介します。ご興味のあるテーマがありましたら、是非見学にお立ち寄りください。

期 間	特別展示名	展示内容	担当
3月2日 ～ 3月6日	ダッタンそばの魅力 ～安心安全な国内栽培と 都市生活者への効能～	国内での栽培～加工～販売について、また、生活習慣病の予防に良いとされる ルチン（そばポリフェノール）を多量に含むダッタンそばの魅力・効能について、 パネル展示・加工品（そば粉・そばの実の焙煎・乾麺・焼き菓子など）展示に より紹介します。	政策統括官付 地域作物課
3月9日 ～ 3月13日	東北3県からお届け ～令和新时代 未来へ のトライ	東日本大震災から9年。 みなさんは、イマの東北をご存じですか？ 東北3県の未来に向けた復興への取組をパネル展示や福島県を中心に活躍して いる生産者等による講演でご紹介します。 東北3県の特産品の販売や酪農家によるバターづくり教室（予約制）も行います。	消費・安全局 食品安全政策課
3月16日 ～ 3月19日	手軽に美味しく未来の ために魚を食べよう！ ～ファストフィッシュ &水産エコラベル～	近年、日本人の水産物消費量が減少していますが、魚を食べない理由の1つに、 調理が面倒だということが挙げられます。そのため、「魚の国のしあわせ」プロ ジェクトでは、手軽・気軽に美味しく水産物を食べられる商品を「ファストフィ ッシュ」として選定しています。また、未来のために、水産資源と生態系の保 護に取り組んでいる漁業や養殖業からつくられる水産物に、水産エコラベルが 表示されています。本展示では、それらの一部を紹介します。	水産庁 漁政部企画課

※ 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

▶ 2月6日行われた、もったいない大賞の事例発表会では、とても貴重なお話を伺うことが出来ました。なかでも、農林水産大臣賞を受賞した石川県立翠星高等学校の皆さんの清々しい事例発表には、会場にいた多くの大人達が身のしまる思いで聞き入っていました。地元の活性化だけでなく、全国へこの活動を普及させていこうという意気込みがひしひしと伝わってきました。

▶ 心配していた新型コロナウイルスの猛威が、全国に広がってきてしまいました。数日前には、厚生労働大臣から「相談・受診の目安」が発表されました。引き続き、国内感染の拡大防止に向け、手洗いや咳エチケットなど、通常の季節性インフルエンザと同様の予防策を実施し、落ち着いて行動するように心がけましょう。

(K)