

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

6月号

No.258

OFSI

the ORGANIZATION OF FOOD-MARKETING STRUCTURE IMPROVEMENT

I N D E X

- 農林水産業流通マッチングナビ「アグリーチ」について ②
- 飲食店等における「食べ残し」対策に
取り組むに当たっての留意事項 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 ③ ⑤
- 連載 当たり前田の会計入門 ⑭ ⑥
- 連載 食流紀稿（第七話）／連載 気が付けば朗朗介護！ ⑰ ⑦
- インフォメーション ⑧

巻頭言

今年の5月21日は全国的に気温が上昇し、多くの地域で30度を超える真夏日となり、各地の气象台で5月としては最高気温を記録した。

これは今年に限った異常気象なのか？それともこれからはたびたび起こる現象なのか？気象情報を見ると、その時々々の現象については写真や図をもとにわかりやすく説明されるが、それが今年に限っての例外的な現象なのか、あるいは今後毎年起こり得る現象なのかは必ずしも十分に説明されない。

6月は梅雨の時期といわれる（梅雨入りの早い沖縄や奄美列島や梅雨のないといわれる北海道は除く）。その梅雨も、年によって空梅雨のこともあれば、なかなか梅雨明けが来ない年もあり、毎年同じではない。しかし、やや長い間の変化を見ると、梅雨の形がここ半世紀ぐらいの間に変わってきたように思う。1950年代ぐらいまで、関東の梅雨は何日もしとすと雨が降り続き、家の中はカビが生えるくらい湿っぽかったと記憶している。しかし、最近は降るときは時には土砂災害が起こるほど激しく降る一方、梅雨の晴れ間という以上に晴れる日も度々あるという感じで、しとすと長雨が続き憂鬱になるという状況にないようである。

また、夏の暑さについても変わってきている。多くの地域でいわゆる猛暑日が多くなり、かつては冷房装置はいらないといわれた北海道でも、近年はクーラーをつける家庭が増えているという。

このような気象の変化は、人々の様々な営みに少なからぬ影響を与えている。特に生鮮食料品の生産や流通に大きく作用する。

農作物、特に露地物の野菜類や果物の生育に大きく影響する。また海水温や潮流の変化があれば、水産物の水揚げにも大きな変化が生じることとなる。さらに食品の消費動向も天候に左右されることが多い。

今年の夏はどのような夏になるのだろうか？日本気象協会の長期予報（関東甲信地方の6月～8月）では、気温が「平年より高い」確率50%、「平年並み」30%、「平年より低い」20%というから、暑い夏になる確率が高いといえよう。

もし暑い夏が年々増幅するようになると、2020年8月に我が国で開催される予定の東京オリンピック・パラリンピックのときはどんな暑い夏になるか気になる。もちろん競技施設や建物内の気温などはコントロールできると思う。しかし、開催地及び周辺地域の夏の暑さは、野外で活動する多くの人々の行動を制約する恐れがある。また、オリンピック・パラリンピックの選手はじめ、関係者に提供される食料の食材については調達基準があり、いわゆるGAPに適合したものでなければならないとされるが、野菜などの国内生産が天候によって左右されると、その調達に支障が生ずる恐れがある。

食品流通にかかわる者は、2020年の夏がもし猛暑であったら、「クーラーの効いた部屋でテレビを見ればいい、熱中症にもかからないし」などと気楽に構えていられないかもしれない。

公益財団法人 食品流通構造改善促進機構

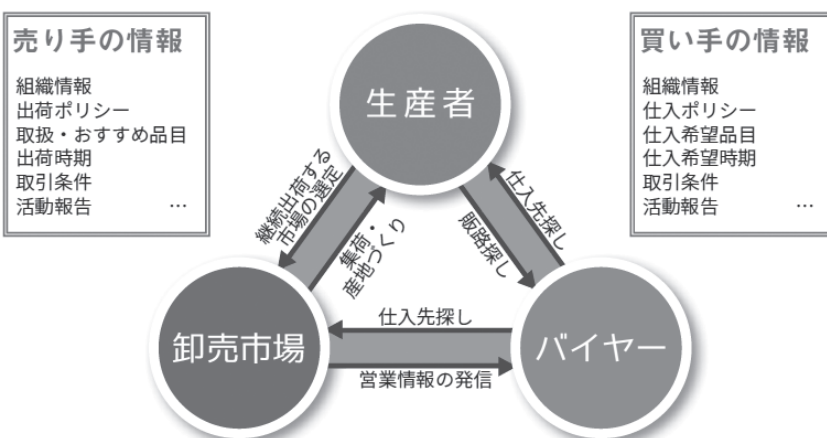
会長 馬場 久萬男

よりよいものをよりよいかたちで消費者に届けるためには、生産者と流通業者がお互いに情報と理念を共有し、協力していくことが重要です。そのため、取引の情報を「見える化」し、効率的かつ効果的なバリューチェーンの構築を支援することを通して日本の農林水産業のさらなる活性化に貢献することを目的として開発された検索サイト「アグリーチ」(<https://agreach.jp/>) が公開されました。以下にその概要をご紹介します。

◆ agreach（アグリーチ）とは

agreach は、農林水産物の取引を見える化（透明化）し、生産者とバイヤー、卸売市場をつなぐためのマッチング・システムです。※ Agricultural&Aquatic Products（農水産物）+ reach（届く、広がる）。agreach は、生産者が自ら価格を決め、自社の経営にとってプラスとなる取引先を発掘するために存在しています。agreach は、農林水産物を調達するバイヤーが、自社のニーズに合った原材料、食材、商品を発掘する、あるいは連携可能な生産者を発掘するために存在しています。

agreach は、全国の卸売市場が、自社の情報を発信し、生産者とバイヤーと繋がることを支援するために存在しています。agreach は、価値を繋いでいくサプライチェーンの構築のため、農産物流通の新時代を築いていくため、生産者の皆様、バイヤーの皆様、卸売市場の皆様のビジネスに貢献するプラットフォームであり続けます。



◆ agreach における3つの事業者区分

agreach は農林水産物の生産・流通に携わる事業者であれば、事業規模の大小にかかわらずご登録・ご利用いただけます。agreach の登録や検索といった機能は、いずれも事業者区分ごとに分かれています。ご利用の際には、事業者区分を間違えないようお気を付けください。

生産者	卸売市場	バイヤー
- 継続出荷する卸売市場を選定したい。 - 新たな販路を開拓したい。	- 集荷する生産者を集めて産地づくりをしたい。 - バイヤー向けに営業情報を発信したい。	自社のニーズに合った食材を扱う仕入先を開拓したい。
個人農家、農業法人、出荷組合、農協の部会、生産者グループの方。	卸売市場にある卸売業の方。仲卸業の方や、市場外の卸売業の方はこちらではなく、「バイヤー」になります。	小売業、外食業、旅館・ホテル、食品製造業などの事業者の方。市場外の卸売業、市場の仲卸業の方もこちらになります。

◆ agreach の機能

情報発信：自社の企業情報ページを作成・公開

自社の企業情報を所定のフォームに従って入力することで、取引先が求める情報を網羅した自社の紹介ページが簡単に作成できます。企業情報ページでは、自社の強みなどを記載するだけでなく、日々の活動などを書き込むことで、取引先にアピールできます。

情報検索・コンタクト：取引先候補となる事業者を検索

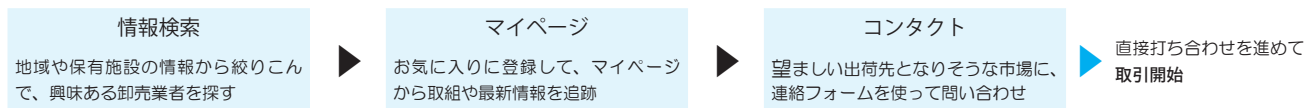
登録されている生産者・卸売市場・バイヤーの情報は、検索ページから調べることができます。品目や地域、こだわりポイントなどから条件を絞り込んで、適切な取引先候補を見つけ出せます。取引を希望する場合は、連絡フォームからすぐに担当者に直接連絡することができます。

マイページ：興味ある事業者を登録して一括閲覧

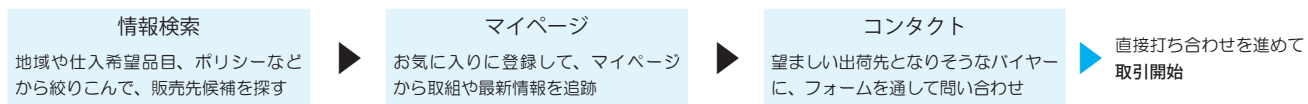
興味をもった事業者を「お気に入り」に登録できます。「お気に入り」事業者の情報は、まとめて時系列で閲覧することができ、改めて検索しなくても自動的に最新の情報を見ることができます。

◆ 生産者が agreach でできること

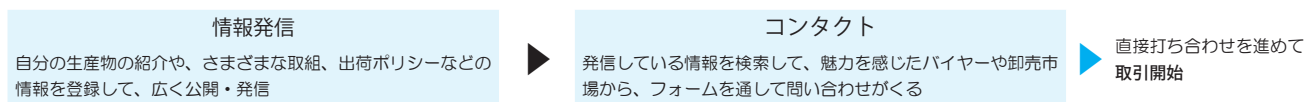
1. 出荷先となる卸売市場を探す



2. 販路開拓のためにバイヤーを探す

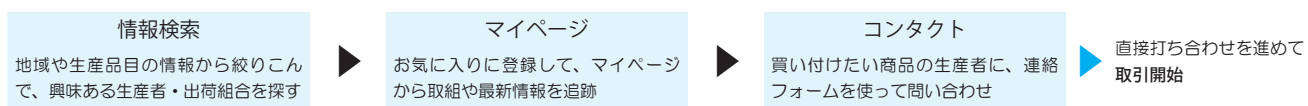


3. 卸売市場・バイヤーに向けて情報発信して問い合わせを受ける

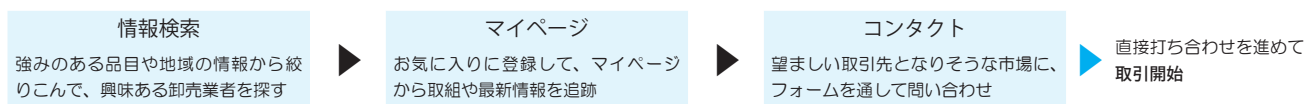


◆ バイヤーが agreach でできること

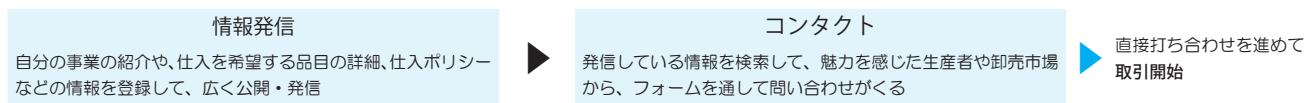
1. 産地開発のために生産者を探す



2. 取引先となる卸売業者を探す

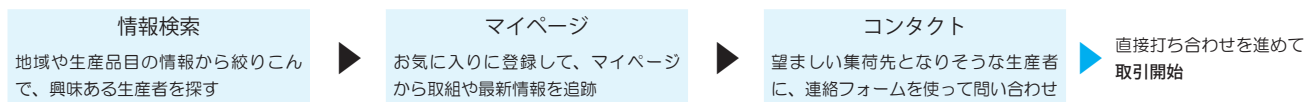


3. 卸売市場・バイヤーに向けて情報発信して問い合わせを受ける

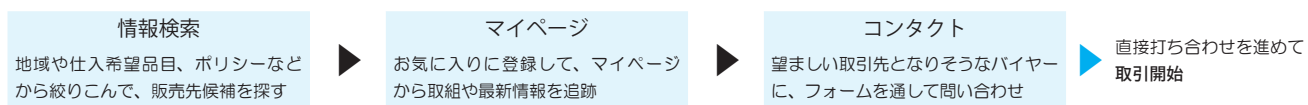


◆ 卸売市場が agreach でできること

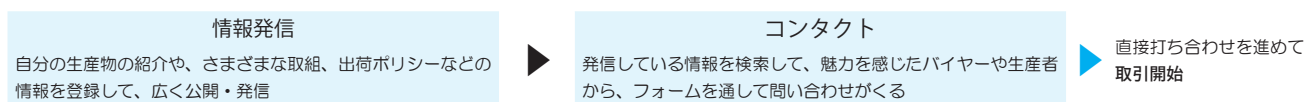
1. 集荷先となる生産者を探す



2. 販路開拓のために生産者を探す



3. 生産者・バイヤーに向けて情報発信して問い合わせを受ける



◆ 注意事項

- ・ 本サービスの利用によって生じた損失について、運営者は一切の保証をいたしません。利用者各自の責任においてご活用ください。
- ・ 本サービスは事業者の情報発信・公開、事業者の検索・比較を目的としたサービスであり、取引先候補の検索とファーストコンタクトの仕組みを提供しています。取引条件の調整や受発注、決済などはできませんので、コンタクト後に当事者同士で個別に行ってください。
- ・ 本サービスは農林水産省の補助事業の一環として運営される無料のサービスです。上記の目的に資さない形での本サービスの利用・転用等のご遠慮ください。

◆ 運営者及び問い合わせ先

運営者：公益財団法人 流通経済研究所 〒102-0074 東京都千代田区九段南 4-8-21 山脇ビル 10F
電話番号：03-5213-4534 / FAX 番号：03-5276-5457

問い合わせ先：agreach 運営事務局 E-mail：help-desk@agreach.jp Web：http://dei-amr.jp
(担当) 農業・地域振興研究開発室 折笠（おりかさ）、石橋、渡邊、吉間（よしま）

飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項

我が国において、本来食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が年間約 621 万トン発生しており、このうち、約 339 万トンが食品産業から発生しています。この食品産業のうち、35%が外食産業から発生しており、飲食店等における食べ残しによるものが相当程度を占めています。一部の地方公共団体においては、飲食店等における食品ロスの削減に向けて、食べきり運動や、自己責任を前提に食べ残し料理の持ち帰りの呼び掛けが広がっています。こうした動向を踏まえて、消費者庁・農林水産省・環境省・厚生労働省が「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項を作成しましたので、ご紹介します。

1. 食べきりの促進

持ち帰る前に、消費者・飲食店それぞれの立場から、食べきりの取組を促進することにより、「食べ残し」の削減を進めましょう。

(1) 消費者の方へ

① 飲食店等で食事をする時は

- ・出来たての最も美味しい状態で提供された料理を食べましょう。
- ・自分自身の食事の適正量を知り、食べきれんと思う量を注文するようにしましょう。
- ・小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう。お店選びの際にも、こうしたメニューを設定しているお店を選ぶことを考慮しましょう。
- ・食べ放題のお店では、元を取るために無理をして皿に盛ったり、食べ残すのはやめましょう。

② 宴会や結婚披露宴等の際には

- ・企画側であれば、参加者の嗜好や年齢層、男女比を考えながら食べきれぬ量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。
- ・お店を予約する際は、こうした参加者の情報をお店側に事前に伝えましょう。
- ・食べる時間を作りましょう。例えば、乾杯後の 30 分間は、提供された出来たての料理に集中して食べることや、お開き前の 10 分間は食べ残しをしないよう幹事が声を掛けるなど、料理を食べ切るようにしましょう。

(2) 飲食店の方へ

- ・お客の食べ残しは、廃棄することになり飲食店にとっても損失となるものです。食べきっていただくように料理を出すタイミングや、客層に応じた工夫をしましょう。
- ・お客が、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- ・宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事と食事量やメニューを相談しましょう。
- ・宴会等において、お客が食べきったらサービス券を配付するなど、食べきることにインセンティブを持たせることも方法の一つです。

2. 食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

飲食店等で提供され、数時間、常温に置かれた食べ残し料理は、提供後すぐの状態の料理と比較し、食中毒リスクが高まります。食べ残し料理を持ち帰る場合は、食中毒リスクを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うようにしましょう。

(1) 消費者の方へ

- ・持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べられる量を考えて、行いましょう。
- ・自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ・料理は暖かい所に置かないようにしましょう。
- ・時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないようにしましょう。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- ・持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。
- ・中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- ・少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

(2) 飲食店の方へ

- ・持ち帰りの希望者には、食中毒等のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- ・持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。
- ・清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。水分はできるだけ切り、残った食品が早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ・外気温が高い時は持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。
- ・その他、料理の取り扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をしましょう。

★出典：農林水産省ホームページ (<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/attach/pdf/170516-1.pdf>)

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 ③

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。

有限会社うなぎの井口 静岡県 浜松市



【店舗概要】

創業年：1989年（昭和64年） 売場面積：40.4㎡（12.2坪）
従業員：9人 営業時間：9:30～18:30
定休日：火曜日

【商品構成】

うなぎ白焼：72.4% うなぎ蒲焼：18.8%
うなぎ加工品：0.7% たれ、その他：4.3%

【経営方針】

- ・お客様に「うなぎ」と言ったらまず第一に「うなぎの井口」を思い浮かべてもらう店になろう。
- ・品質と信頼ナンバー1を目指します！
- ・お客様、仕入先様、関係者の方々、従業員皆さん、みんなが幸せになれることを大きな目標とします。

浜松の食文化「うなぎの白焼」で地域ブランドに挑戦するお店

【ふっくら美味しい白焼と革新的新製品づくり】

浜松では馴染みが深いうなぎの白焼が当店最大の売り物となっている。実質2回蒸しているが、関東と関西の中間的な柔らかさが好評である。ベルギーの「国際味覚審査機構」から「優秀味覚賞」を受賞しており、美味しさが世界にも認められた。真空パック商品では独自の「ふんわり真空」を実現している。安定した品質を維持するため仕入にも細心の注意を払っている。価格変動を抑え高品質を確保のために、地元浜松の他に静岡県内と愛知県内に仕入先を確保している。価格変動はプラスマイナス2割で収まっている。稚魚の減少で安定仕入が難しくなることも予測されるが、現在は必要数量を確保できている。しかし、うなぎは絶滅危惧種でもあり、栄養価が高いとイメージされていることから積極的なPRができていく世の中になりつつある。そこで、白焼とたれを「糖質制限」の視点から見直ししている。経営革新計画の認定を三回うけた。レトルトパックと氷温熟成での旨み出し、そして三回目は糖質制限たれの開発であった。骨はサブリにも利用できるので、健康食品の視点から新たな商品づくりが始まっている。

【積極的なメディア展開と地元現金客を大切にポイントカード】

うなぎと言ったら「うなぎの井口」を思い浮かべてもらえるように、店舗・包装・広告宣伝・販売促進・地域貢献等、様々な分野で話題となる活動を展開している。年間4～5回テレビ・ラジオ・新聞で取り上げられ確実に知名度が上がっている。プロジェクションマッピングや店内のディスプレイそしてホームページではうなぎの加工工程が流されており、当店の存在が強く印象付けられている。インターネットも積極的に利用している。メルマガでは消費者にとってお得な企画や栄養を伝えている。フェイスブックは1週間に三回（月・水・金）更新し、季節の話やうなぎの栄養等の情報を提供する。この作業はスタッフが交代で行う。現金支払いのお客様にはポイントカードを発行し、再来店とお客様の紹介を促すサービスを行っている。新規のお客様には1週間以内にサンクスレターを送り次の来店を促す。お客様を紹介して下さるとご本人にも割引を行っている。1万6千人のホルダーがあり、ギフト等のDMにも貢献している。



車道からも見えるプロジェクションマッピング

【環境対策と浜松のブランド化をめざすリサイクル戦略】

うなぎの頭は当店での再利用が難しいので新潟の肥料業者に引き取ってもらっている。このうなぎの頭が有機JAS適応の肥料にリサイクルされ、地元浜松の農業者が肥料として使用している。この取組は経産省・環境省・農水省の「食品循環資源の再生事業利用計画」に取り上げられ、県を越えた連携として認可を受けている。うなぎの頭をリサイクルした肥料は健康寿命日本一の浜松と浜名湖のうなぎを結びつけることになり、農産物のブランド化に貢献する結果となっている。「うなぎにんく」「うなぎ米」等がすでに話題となっている農産物である。間口は狭いがうなぎ屋らしくない斬新な造りの店舗であり、派手ではないが、走っている車からも目につく建物である。また、うなぎの加工をしながら一直線で他の工程を目視することできる生産性の高い工場も作りあげた。これからも安定した受注を確保できるように、量販店等で行っているポイントサービスの交換商品やゴルフの景品に当店のうなぎを使ってもらえるよう、新たな需要先の開拓を行っている。



生産効率を重視した直線加工ライン



当たい前田の 会計入門 ⑭



内政治は相変わらず法改正等の重要課題の審議もままならない状態が続いております。政治不安が懸念される昨今ですが、社会的影響が大きい企業の再建策等についても、政治主導で解決を図ろうと、国にとっての利益確保の方向で動いています。一般企業も同じように、営業

活動を日々行い、株主、債権者、従業員のために収益確保のために活動しています。今回は前月号の続きになりますが、会社の利益の読み方について説明します。

【増収増益の原因を探す】

次は段階利益の計算過程を比較して、増収減益の原因を見出します。

① 段階利益の比較

基本的に比較分析の対象は「売上総利益」「営業利益」「経常利益」「税引前当期利益」の4つの段階利益です。

見方さえわかれば簡単なもんです。

＞売上総利益：売上の増加に比例して売上総利益も増加。

しかし売上の増加と比べるとそれほどでもない。

＞営業利益：大幅な減益

＞経常利益：さらに減益

＞税引前利益：減益となっているが、経常利益の減益と比べるとやや回復

	第一期		第二期
売上総利益	350,000	↑	400,000
営業利益	55,000	↓	45,000
経常利益	50,000	↓	38,000
税引前当期利益	50,000	↓	40,500
当期利益	30,000	↓	20,250

段階利益の比較

② 原因みつけ！

増収減益の原因はどうやら営業利益と経常利益にあるようです。

【売上総利益の読み方】

① 所見

売上総利益は、ひとつひとつの取引で稼ぎ出した粗利益の総合計です。そのため、売上総利益に異常が見られた場合は、販売価格と仕入れ原価とのバランスの変化をチェックしていく必要があります。

② 販売数量と売上原価

売上総利益は売上高－売上原価として計算されるわけですから、販売数量にはそれほど影響しません。単価レベルの問題として絞り込んで構わないです。残念ながら、販売価格の変化はほとんどの場合、マーケットのメカニズムによってもたらされます。同業者の新規参入やマーケットの成熟による供給過剰や競争の激化、技術革新による新製品の登場、為替の変動などが主な原因です。一方、売上原価は、ちょっと複雑です。売上と同じようにマーケットの動向から仕入れ原価が影響を受けますが、そのほかに仕入物流コストや在庫ロス（在庫不良や万引きなど）といったコストが売上原価に集計されますので、総合的な分析が必要となります。

【営業利益の読み方】

① 所見

販管費を検討しましょう。販管費の内訳としては様々なものが含まれますが、もっともわかりやすくするためには、販管費をある程度グループ化します。こういった分類の費用を使っているのかがおおよそ明らかになり、企業活動全般における構造上の特徴チェックすることができます。

② 販管費の罠

また、販管費は売上原価と違って、売上が減れば自動的に減るという比例関係が必ずしも成立しません。事務所家賃は売上が減ったからといって値切れないし、月額固定化されている通信費やリース料も同様です。また、最も大きな固定費である人件費も、売上が減少したからといって給料は下げられません。このため、個別には経費の使い方に大きな変動がなくても、必要水準の売上総利益を稼ぎきれないという場合には営業利益をさらに悪化させます。販管費をみる場合には、会社維持に掛かる最低コストはどれくらいかを読み取ることも必要です。（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 第七話

人はフードで生きるに非ず、システムで生きている

長崎出身のせいか私は路面電車が好きです。路面電車はいつ見ても、どの街で見ても好ましい姿をしています。長崎は坂の町なので歩くのが大変で、若い頃はもう少し路線を延ばして欲しいと思っていましたが、最近知ったのですが路面電車は少し勾配がきついと動けないそうです。おーそうなのか、平地しか動けないのか、私もそうだよ同輩！と一層好きになりました。

人は効率性だけで生きるにあらず、とは怠け者の弁解かもしれませんが、徹底した効率化は行きつくところ非効率にならざるを得ません。路面電車は非効率だから姿を消していったのですが、車社会が成長し一人一台の車が道路を塞ぐと、車も社会的には極めて非効率な移動手段となります。一人 100 円程度でゆっくり走る路面電車が利用できるのなら、その方が社会的効率性は優れていると思います。

生鮮流通も現在、農業、卸売市場の分野での効率化が最大の課題となっています。その狙いは生鮮食品も含めた食品流通全体のサプライチェーンを構築し、卸売市場を活性化することです。食品の安定供給という公共性はあっても、生鮮食品のためだけの特別なサプライチェーンマネジメント（SCM）が必要なのか、それは非効率ではないのかと問われているのです。この問題意識をある高名な研究者は次のように端的に述べています。「フードシステムにおいて前工程に当たる「川上」の農業は、生産物の後工程の需要や生産状況などお構いなしに、どんどん「川中・川下」に送り出しているのではないのか。そこに少なからぬムダが発生してはいないか。また小売や外食において、その資材調達面では厳しい「ジャストインタイム」が要請されてムダが省かれているとしても、対消費に対しては多くの食材廃棄が発生していてムダを積み重ねているのではないのか。フードシステム学は、これらのムダの徹底した排除に挑戦するものでなくてはならない。」

前工程、後工程という言葉で分かるように、生鮮農産物の流通を食品加工場のシステムとみることで流通の効率性実現を目指すことをフードシステム学の目的としています。農産物を川下の必要に応じて（ジャストインタイム）生産すべきだという考え方は荒唐無稽に思えるかもしれませんが、しかし、この考え方は契約栽培等の考え方や現在論議されている農協と卸売市場改革にも通じる考え方になっています。

確かに食料を自ら生産したり、生産者から直接購入して生きている人は少数で、我々の食料は全国的に網羅された食料品の供給システムによって確保されています。そうした意味で我々は食料（フード）によって生きているのではなく SCM によって生きていると言うほうが正しいのかもしれません。（次回は「物流機能～生鮮食品のサプライチェーン」）

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！」⑬



ある新聞で、上岡榮信氏（（一社）有料老人ホーム入居支援センター代表理事）の“達人が教える”老人ホームはこう選ぶ！というコラムを読んでちょっと驚いた。日本には介護施設や老人ホーム、高齢者住宅が 10 種類以上もあるのだ。上岡氏は「世界中のどんな国にも 10 種類以上の介護施設や高齢者住宅はありません。これほど多くの種類があっては不便であり、不可解さにため息が出ます。何のための、誰のためのものでしょう……。それぞれの違いや特徴、入居資格などを学びましたが、定義の複雑さ以上に、例外も多く、結局、利用者にとって何が違いなのか、ほとんどわからない状態」と話す。そこでどれくらいの種類があるのか早速調べてみた。大きく分けると、「介護保険施設」と呼ばれる社会福祉法人や、自治体が運営する公共型の施設と民間事業者が運営している施設とがあり、さらにその中で役割に応じて細かく種類が分かれているのだ。

●主に要介護状態の方を対象とした施設

施設の種類	受け入れられる介護度	認知症の受け入れ	看取り	入居待ちの期間
介護付有料老人ホーム（民間型）	自立～要介護 5	○	△	短い
住宅型有料老人ホーム（民間型）	自立～要介護 5	△	△	短い
グループホーム（民間型）	要支援 2～要介護 5	○	×	長い場合も
特別養護老人ホーム（公共型）	要介護 3～要介護 5	○	△	長い
介護老人保健施設（公共型）	要介護 1～要介護 5	○	△	長い場合も
介護療養型医療施設（公共型）	要介護 1～要介護 5	○	○	長い場合も

●主に自立状態の方を対象とした施設

施設の種類	受け入れられる介護度	認知症の受け入れ	看取り	入居待ちの期間
サービス付き高齢者住宅（民間型）	自立～要介護 3 程度	△	×	短い
健康型有料老人ホーム（民間型）	自立のみ	×	×	短い
高齢者専用賃貸住宅（民間型）	自立～要介護 3 程度	△	×	短い
高齢者向け優良賃貸住宅（民間型）	自立～要介護 3 程度	△	×	長い場合も
シニア向け分譲マンション（民間型）	自立～要介護 5	△	△	短い
軽費老人ホーム（公共型）	自立～要介護 3 程度	△	×	長い
ケアハウス（公共型）	自立～要介護 3 程度	△	×	長い

さらに、認知症も軽度なら可能、「看取り」も可能または条件によっては可能な施設など細かく分かれている。大切な家族を入所させたくても、これでは迷うばかりだ。次号では主な施設の特徴と問題点を調べてみたい。（続く） 渋柿

食流機構のうごき

■平成29年度「第1回定時理事会」

1. 日 時：平成29年6月5日（月）13：30～15：00
2. 場 所：法曹会館 2階「高砂の間」（東京都千代田区霞が関1-1-1）
3. 議 題
 - 〔決議事項〕
 - （1）平成28年度事業報告及び附属明細書について
 - （2）平成28年度計算書類及び附属明細書並びに財産目録について
 - （3）平成29年度事業計画の一部変更について
 - （4）公益財団法人食品流通構造改善促進機構債務保証業務規程等一部変更について
 - （5）認定構造改善事業等参加業務規程及び認定構造改善事業等受託業務規程一部変更について
 - （6）平成29年度定時評議員会の招集について
 - 〔報告事項〕
 - （1）会長及び専務理事の職務の執行状況について
 - （2）評議員及び理事の選任について
 - （3）会長等の選定に係る決議の省略について

■平成29年度「定時評議員会」（予定）

1. 日 時：平成29年6月20日（火）10：30～12：00
2. 場 所：法曹会館 3階「富士の間」（東京都千代田区霞が関1-1-1）
3. 議 題
 - （1）平成28年度計算書類及び附属明細書並びに財産目録の承認について
 - （2）平成29年度事業計画の一部変更について
 - （3）評議員の選任について
 - （4）理事の選任について
- 〔報告事項〕
 - （1）平成28年度事業報告及び附属明細書について
 - （2）公益財団法人食品流通構造改善促進機構債務保証業務規程等の一部変更について

生鮮取引電子化推進協議会のうごき

■平成29年度「第1回理事会」及び「通常総会」並びに「特別講演会」

1. 日 時：平成29年6月1日（木）11：30～
2. 場 所：浜松町東京會館（東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル39階）
3. 第1回理事会（11：30～12：30）
4. 通常総会（13：00～13：50）
5. 特別講演会（14：00～15：30）
 - 演 題：食品表示制度に関する諸課題について
 - 講 師：消費者庁 審議官 吉井 巧 氏

編集後記

- ▶ 農林水産業流通マッチングナビ「agreach」がスタートしました。本サイトは情報発信及び検索機能が充実しておりますので、農林水産物流通に携わる事業者の方は一度試してみても如何でしょうか。
- ▶ 飲食店等における食品ロスを減らすために、食べきりを促進したり、食べ残しを持ち帰ることは、ルールを守ったうえで推奨されるべきです。また、どうしても発生してしまう食品残渣も無駄にすることなく、堆肥やエコフィード（飼料）、バイオマスエネルギー等へのリサイクルを一層推進すべきかと思えます。
- ▶ 新茶の季節になりました。お茶は熱湯で淹れると苦み成分のタンニンが抽出されてしまうので、今は水出しが流行のようです。最近はお茶を飲まない家庭も増えているようですが、一晩置いて水出しした新茶は甘くまろやかな味わいなので、是非お試しください。（T）