

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

7月号

No.259

OFSI

the ORGANIZATION OF FOOD-MARKETING STRUCTURE IMPROVEMENT

I N D E X

「機能性表示食品セミナー・相談会」のご案内	②
第27回優良経営食料品小売店等表彰事業のご案内	④
まるみえアグリのご紹介	⑤
連載 当たり前田の会計入門 ⑮	⑥
連載 食流紀稿（第八話）	⑦
インフォメーション	⑧

巻頭言

近年における情報通信技術（ICT）や人工知能（AI）の進歩は目をみはるばかりである。例えば、AIは自己学習能力を駆使して進化し、人間には勝てないといわれた囲碁で世界最強と言われる中国人棋士に勝つまでになった。

AIやICTの技術の発達によるイノベーションは、いわゆる第4次産業革命といわれ、世界中の政府や企業が戦略的に推進している。例えば、ドイツではICTを駆使して、サービスや物の流通をネットワーク化することにより製造業とサービス業の融合を図り、付加価値の高いビジネスを構築しようとしているという。我が国政府もICTやAIやロボットの活用を柱とする成長戦略を推進しようとしている。

このような技術革新により、人々の働き方や仕事のありようがこれまでの固定観念を覆すほどの変化をするのではないかと思う。これまでも科学技術の進歩によって人々の仕事に変化してきた。例えば、かつて女性の専門的職業と言われた電話交換手やタイピストという職業は今や跡形もない。しかし、これからの変化はもっと大きく激しいものとなるであろう。今までにない新しい仕事が生まれる一方で、現在ある仕事がロボットやAIにとって代われ、あるいは消滅することになるとと思われる。

最新のOECDの分析によると、OECD加盟国では2020年までにICTやAI技術の発達により消滅する職種は9%未満だが、職務内容や技能の調整が必要な職種は30%にも達すると予測されているという。また過去30年のデータの分析によれば、人の行う定型的業務は機械による自動化がしやすいため需要が減少し、

個別の判断が求められる仕事や、対人的な仕事の需要が増加しているという。別の分析では、読解力や数的思考力の高い職種の中では最高のスキルを持つ人の仕事は増加し、スキルの低い人の仕事は横ばいであるのに対し、中程度のスキルを持つ人の仕事は大きく減少しているという。

我が国ではこれから少子高齢化が一段と進むと思われ労働力不足が懸念されるが、ICTやAIの普及がこれを補うと思われる反面、人間にもとめられる仕事の内容が大きく変わり、労働力のミスマッチが起きるのではないかと思われる。

食品流通の分野ではICTやAIの活用はどのようなであろうか？規格化や定型化が進んだ加工食品などの流通業務はロボットに任せて効率化を図ることができるが、生鮮食品の場合は産地で規格化が進んでいても、流通過程の取り扱いや消費地での流通販売の段階では個別判断や対人的対応力が必要なことは変わらないように思う。とはいえ、例えば大型量販店では、AIを備えたロボットが人間に代わり商品陳列から接客まで対応可能かもしれない。小規模小売店では、顧客に対し対面販売力は人間が対応するとして、在庫管理やインターネットを通じての注文の受発注などの情報はAIに任せることが出来るかもしれない。

いずれにせよ、ICTやAIの技術の進歩に対応して、仕事や事業のあり方を変えることが必要となるだろう。

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

「1年以内」で話題の「機能性表示食品」の表示を あなたの商品パッケージにつける方法があります！

◆ 開催概要

機能性食品表示はハードルが高過ぎて、大企業が費用と時間をかけて行うものでしょ？

イエイエあなたでも可能です！このセミナーに是非ご参加ください！そのポイントをお教えします！

食流機構では昨年度に、「何からしたら良いのか？」「費用は一体いくらなのか？」「開発期間は？」「表示をしても売れるのか？」「機能性表示食品の現状を知りたい」などの疑問にお答えするため『機能性表示食品セミナー・相談会』を全国 12ヶ所で開催し、約 1,400 人の方々にご参加いただきました。

今年度も、主に中小企業の方々や6次産業化を試みる生産者・JAの方々、また流通業者・小売業者・外食中食事業者等の方々を対象として、同セミナーを全国8ヶ所で開催いたします。

加工度合いの低い商品に機能性を持たせたい方、そして実際に機能性表示食品に申請したものの不備事項にお困りの方に、実践的な内容のセミナーと相談会をお届けします。

【第1部：講演会】(13:00～15:10)

◇ プログラム

時間	講演内容
12:30～	受付・開場
13:00～13:40	<p>★制度の概要：生鮮・加工度合いの低い食品に絞り解説します！</p> <p>(講師) グローバルニュートリショングループ 代表取締役 武田 猛 氏 「すぐに使える」・「取りかかれる」をセミナーのメインテーマに生鮮と生鮮に近い低加工度の商品に焦点を絞りこみ「機能性表示食品」について解説します。 講師は、愛媛県の補助事業（食品の新機能性表示制度活用商品開発支援事業）を受託し、結果にも結びつけた経験を踏まえて、商品企画の段階から届出に至るまでのムダのない実証や手続き等の進め方など、制度の概要を分かりやすく解説します。</p>
13:45～14:25	<p>★テクニク：生鮮食品の機能性実証には近道があります！</p> <p>(講師) 健康栄養評価センター 代表取締役 柿野 賢一 氏 機能性表示食品制度施行から2年経過し、届出受理品目数は 1,000 品目に迫っていますが、生鮮食品はわずか数品目、今がビジネスチャンスです。機能性の実証手法は、臨床試験が約 1 割、研究レビュー（機能性に関する科学的な根拠論文）が約 9 割を占めています。多額の費用を要する臨床試験ではなく、研究レビューの活用こそ、中小企業・小規模事業者の方が機能性表示を手に入れる近道です。研究機関（農研機構等）の研究者により様々な研究レビューが作成され、公表されています。ムダな経費を掛けずに、賢く研究レビューを活用する方法について、事例を示しつつ解説します。</p>
14:30～15:10	<p>★実践：生鮮野菜第一号届出の反響と効果、機能性表示のワザやコツについてお話しします。</p> <p>(講師) 株式会社サラダコスモ 研究開発部 部長 中田 光彦 氏 生鮮野菜の機能性表示食品第一号の「大豆イソフラボン大豆もやし」を手掛けた講師。栄養の少ない野菜とされている「もやし」に含まれる機能性成分に着目し、自力で機能性表示を取得した経験や、数多くの生鮮品に対する届出サポート事業の経験を踏まえて、機能性表示の反響やその効果をお話しするとともに、機能性表示を検討する前にやっておきたいこと、栄養機能性食品表示や強調表示などの検討方法、効果的な栄養成分の測定計画とそのデータの扱い方、使えるエビデンスなどのすべてをお話しします。実践経験に裏打ちされたノウハウをリアルにお伝えし、届出を迷っている方、問題の解決方法が見えなくなっている方々にナマの情報をお届けします。</p>

【第2部：相談会】(15:30～20:00)

講演会終了後の第2部では、講演会でご講演いただいた3名の講師が、皆様の疑問点について個別相談に応じます。

- ① 自らが生産・販売する商品に関し、機能性成分が含有しているか？
- ② ズバリ、費用はいくら掛ければ「機能性表示」を手にできるのか？
- ③ オンリーワンとして商品化を図りたいが、コストや期間は・・・？
- ④ コストをかけて開発した商品に果たして市場性があるのか？
- ⑤ 不備事項の対応に困っている。

など個別具体的な質問に業界の第一人者が対応します。なお、個別相談は各自 30 分程度とし、相談時間は 15:30～20:00 の間で調整させていただきます。

◇機能性をもつ農林水産物の例（*研究レビュー対象品目）

- ★温州みかん（骨代謝の働き助ける）* ★緑茶（コレステロール低下）* ★ほうれんそう（眼底の色素量上昇効果）*
- ★大麦（コレステロール低下）* ★大豆（内臓脂肪の減少）* ★ダッタンそば（脂質代謝改善効果）
- ★りんご（コレステロール低下）* ★ニンジン（メタボ改善効果） ★たまねぎ（認知機能障害予防）
- ★トマト（抗高肥満作用） ★魚（DHA・EPA）（DHA・EPA コレステロールの上昇抑制）*

◇講師のプロフィール

★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研究科修士課程修了。25年間一貫して健康食品業界で実務を経験。機能性食品制度の誕生前より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。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、(株)リクルートを経て、1993年～オリザ油化(株)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(株)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）

◆開催日程

開催日程	会場	定員	申込締切
8月 1日（火）	三重会場（三重県教育文化会館）	100人	7月20日（木）
8月24日（木）	熊本会場（熊本商工会議所ビル 6階会議室）	100人	8月10日（木）
10月26日（木）	岡山会場（オルガホール）	100人	10月12日（木）
11月 8日（水）	長野会場（JA 松本市会館）	80人	10月25日（水）
11月29日（水）	岩手会場（マリオス盛岡地域交流センター）	100人	11月15日（水）
12月 7日（木）	帯広会場（道新ホール（北海道新聞帯広支社））	80人	11月22日（水）
1月11日（木）	京都会場（京都府中小企業会館）	100人	12月22日（金）
2月 9日（金）	新潟会場（新潟テルサ（新潟勤労者総合福祉センター））	100人	1月26日（金）

* 熊本会場は「経済産業省 九州経済産業局」と「九州地域ハイオククラスター推進協議会」の協力を得て実施します。

◇平成 28 年度「機能性表示食品セミナー・相談会」のアンケート結果より

<講演について>

- ・難しいイメージばかり先行していたが、大まかな仕組みがわかり、やり方次第でできる認識になった。
- ・実務的な部分、不受理内容等が参考になり、取り組む意識が持てた。
- ・コストを掛けずにシステムティックレビューができるやり方がわかった。
- ・表示例や考え方など分かりやすかった。
- ・様々なセミナーに出席してきたが、「説はわかるがどうやって実現するのか」というセミナーも多い中で、非常に実践的で具体的な内容だった。

<相談会について>

- ・基本的なことから教えてもらえた。
- ・不安に思っていたことに対し明確な回答を得られ、今後に向け参考になった。
- ・届出のための書類を作成しているが、不明点について詳しく丁寧に回答してもらえた。
- ・中小企業にとってこのような機会は有効であり、大変助かる。

◆お申込方法等

FAX にて先着順で受け付けますが、定員に達した時点で締切とさせていただきます。また、相談時間（1 相談当たり 30 分単位）及び相談内容等については、事前にご要望をお訊ねします（応募者多数の場合は、相談時間等について調整させていただく場合があります）。なお、詳細につきましては食流機構のホームページをご参照ください。

◆お問い合わせ先

公益財団法人 食物流通構造改善促進機構 業務部（TEL：03-5809-2176） 担当：杉本・穴見

第27回優良経営食料品小売店等表彰事業のご案内

当機構主催（後援：農林水産省・日本経済新聞社・日本政策金融公庫）の優良経営食料品小売店等表彰事業は、独自の経営努力によって小売店としての特性を発揮し、経営コストの縮減等の面で優れた経営技術を確立し、地域社会の消費者の支持を得ている食料品等小売店を発掘し、表彰しています。当機構の前身である社団法人食料品流通改善協会による主催を含めると、昨年までに通算40回開催しており、受賞店は1,700店を数え、地域社会の発展に貢献しています。平成12年度からは、新たに商店街等の団体部門を設け、地域の取組としての環境対策や地域活性化のための様々な取組を行っている組合等に対しても表彰を行っています。また、受賞した小売店、組合等の経営技術を分析・集約し、「優良経営食料品小売店等表彰事業受賞店の概要」としてとりまとめ関係者等への普及・啓発を行います。また、日本経済新聞社が発行している日経MJ紙面において受賞店の紹介及び受賞内容の解説が掲載される予定です。

平成28年度受賞店

◎農林水産大臣賞（3店）

業種	会社名	所在地
生鮮食品等小売業（鮮魚）	㈱シュン	東京都
専門食料品小売業（パン）	㈱トーホーベーカリー	東京都
専門食料品小売業（うなぎ）	（有）うなぎの井口	静岡県

◎農林水産省食料産業局長賞（6店）

業種	会社名	所在地
専門食料品小売業（米穀）	トーベイ㈱	大阪府
専門食料品小売業（菓子）	㈱あん庵	大阪府
専門食料品小売業（菓子）	（有）長崎屋	長崎県
専門食料品小売業（蜂蜜）	㈱長坂養蜂場	静岡県
専門食料品小売業（だんご）	横丁とうふ店	山形県
専門食料品小売業（コーヒー豆）	南蛮屋㈱	神奈川県

◎日本経済新聞社賞（4店）

業種	会社名	所在地
生鮮食品等小売業（食肉）	WIDE FOOD㈱	宮城県
専門食料品小売業（菓子）	（有）戸田屋	山形県
総合食料品小売業	こだわり商店	東京都
組合・商店街等	みやのかわ商店街振興組合	埼玉県

日本政策金融公庫総裁賞（6店）

（公財）食品流通構造改善促進機構会長・奨励賞（41店）

応募要領（応募は無料です）

応募店等の条件

- 斬新な経営技術を駆使して、業種の特性を発揮し、多様な消費者ニーズに応えるとともに地域社会に密着して経営を行っている小売店及び組合等とします。
- 過去三か年において、食品関係法令（食品衛生法、JAS法、容器包装リサイクル法等）に違反する等による行政的制裁処分を受けていないこと。
- 過去に当表彰事業で受賞経験のある小売店及び組合・商店街等の場合、一定期間応募できません。

募集対象

〈小売業部門〉

- 専門食料品小売業（生鮮食品・加工品及び花き）
- 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、地域活性化等のための共同事業に取り組んでいる組合等

申込方法

表彰を希望する小売店・組合等は、自己推薦又は所属団体の推薦を得て、申込期限までに必要書類を添えて、食流機構に応募するものとします。

表彰等

書面審査、現地訪問調査等の結果に基づき、審査委員会において経営技術等の最終審査を行い、優良とみとめられるものについては表彰を行います。

- ★ 農林水産大臣賞
- ★ 農林水産省食料産業局長賞
- ★ 日本経済新聞社賞
- ★ 日本政策金融公庫総裁賞
- ★ （公財）食品流通構造改善促進機構会長賞
- ★ （公財）食品流通構造改善促進機構会長奨励賞

詳細はホームページに近日掲載予定です！



食流機構

検索

まるみえアグリのご紹介



農業者の所得向上を図るためには、農業者が自由に経営展開できる環境を整備するとともに、農業者の努力では解決できない構造的な問題を解決していくことが必要です。

この一環として、「農業競争力強化プログラム」においては、国が、民間のノウハウ等を活用して、農業者が資材の購入先や農産物の出荷先を比較して選択できる環境を整備することとしています。そのため農業の研究成果の情報と併せ、このような農業者に役立つ「見える化」ウェブサイトをもとめて、「まるみえアグリ」として農水省が開設しましたので、その内容をご紹介します。

◆資材（農業資材比較サービス）

農業者と販売業者をつなぐマッチングサービス「AGMIRU[※]」（<https://entry.agmiru.com/>）で農業資材の希望条件を登録すると、複数の販売店から商品の見積りが届きます。

AGMIRUは、あなたが欲しい農業資材の条件を登録するだけで、自動で適切な販売業者をマッチングし、提案を受けることができるサービスです。価格はもちろん、納期やアフターサービスなど気になるポイントも交渉できるので、自分に合った満足度の高い取引を実現できます！

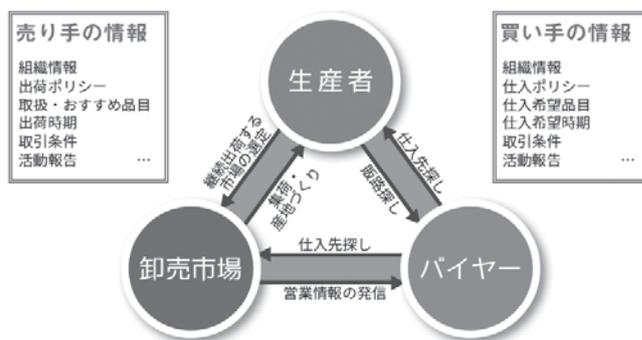
※ AGMIRUは2017年初夏サービス開始予定。

ご利用の流れ



◆流通（農林水産業・流通業のマッチングナビ）

農林水産業流通マッチングナビ「agreach」（<https://agreach.jp/>）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。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、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、あるいは連携可能な生産者を発掘するため、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ために是非agreachをご利用ください！（agreachの詳細については本紙の前月号で特集しています。）

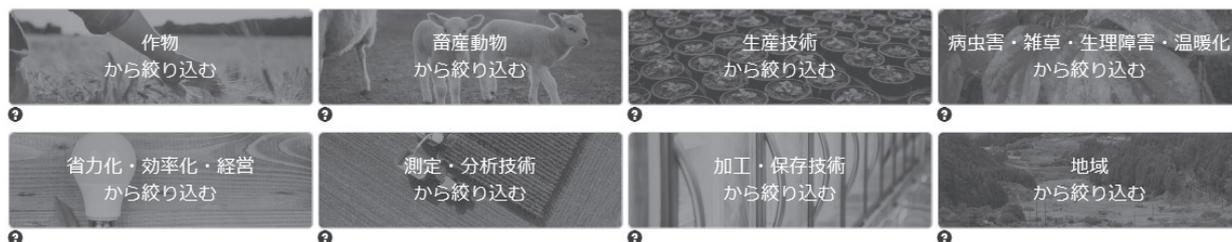


◆研究（農業研究見える化システム）

農業研究見える化システム「アグリサーチャー」（<https://mieruka.dc.affrc.go.jp/>）は、最新の研究成果と研究者の連絡先を簡単に検索できる情報公開（Web）システムです。

アグリサーチャーは、興味のある成果・技術をカテゴリーから絞り込むことで簡単に検索できますので、本システムを生産現場の問題解決にご活用ください！

カテゴリーから絞り込む



★出典：農水省 HP (http://www.maff.go.jp/j/kanbo/nougyo_kyousou_ryoku/marumie/index.html)



当たい前田の 会計入門 ⑮



会が閉会し、世の中が何となく落ち着いた感がありますが、東京都議選もあって、まだまだざわついた日々が続きそうです。2年後の平成31年10月（その頃は年号が変わっているかもしれませんが）から消費税率引き上げと軽減税率制度の導入・実施が予定されております。

会計・経理担当者としては、今からその対応に追われることとなり、なかなかゆっくりする暇がなさそうな状況です。

さて、今回は増収増益の原因を探ることをテーマとして「経常利益の読み方」について説明しますが、経常利益の説明の前に販管費の分類について少し触れておきます。

【販管費の分類】

ここで人件費の増大が営業利益圧迫の最大の原因であったと仮定します（右図）。営業社員を増員し売上が増加したものの、増員した営業社員の給料を十分に稼ぐまでには至らなかった、と言ったようなストーリーが想像できます。

【経常利益の読み方】

① 所見

経常利益は、営業利益±営業外損益として計算されますので、経常利益に異常が検出された場合には、営業外収益と営業外費用の中身を検討します。

営業外損益の主なものは、利息などの金融損益であります。特に営業外費用である支払利息は重要で、巨額な利息を支払い続けている会社もあります。

要するに、金融コストは会社の財務体質と密接に関連しているので、資金バランスの良し悪しが会社経営に重大な影響をもたらします。

		第1期	第2期
役員報酬 給料手当	人件費	100	150
運搬費 広告宣伝費 交際費 旅費交通費	営業経費	50	80
通信費 事務用品費	事業経費	60	65
リース料 修繕費 減価償却費	設備費	55	60
寄付金	その他	10	15

② 貸借対照表との絡み

営業外損益を吟味する場合には、貸借対照表を併せて見るのがより効果的ということになります。実はこれが読めちゃうと、企業財務活動の得手不得手を見破ることができます。

さらに、経常利益までの段階は翌年もその翌年も似たような損益構造が続くということを示唆しています。したがって、経常利益の段階で本意な業績となっている会社は、根本的に経営スタイルを改善することを迫られているといっても過言ではないのです。

【税引前当期利益の読み方】

① 所見

税引前当期利益とは、経常利益±特別損益として計算されます。このため、税引前当期利益に異常が検出された場合には、特別損益の内容をよく調べる必要があります。特別損益は、営業活動と直接関係しない経常性のない（毎期発生する見込みのない）損益です。

② 今限り…

一般的には、臨時的な損益と前期以前の損益の修正が含まれます。たとえば、資金繰りの悪化をリカバリーするため保有している設備を売却したときに発生する売却損益、原材料等棚卸資産を売却・廃棄したときに発生する売却損益・廃棄損益、災害による損失等、臨時特別に発生する損失、当期以前に発生した費用で前期損益修正損益などです。あと、忘れてならないことは「今限り」ということです。今期に売却した設備を来年も売却できるわけがありません。したがって、来期以降の損益予想を行う場合には、経常性のない損益をはずして考えるようにしなければなりません。

【税引後当期利益（当期利益）の読み方】

① 所見

税引後当期利益とは、税引前当期利益－法人税・住民税として計算されます。法人税・住民税額はそれぞれの税額計算により算出された税額となり、確定申告により納税するものです。

【当期末処分利益の読み方】

① 所見

当期末処分利益は、前期繰越利益＋当期純利益－中間配当額－利益積立金額として計算されます。

② 当期末利益金処分計算書

当期末利益金は当期末処分利益－利益金処分額として計算されます。利益金処分額は、利益準備金、配当金（株主）、役員賞与金、任意積立金、その他目的積立金で構成され、残額が次期繰越利益金となります。

なお、損失金処理計算書は損失金の処分について計算されたものです。残額が次期繰越損失金となります。

（続く）（M）



食流紀稿 第八話

生鮮食品のサプライチェーン

路面電車の次に好きな乗り物はバスと電車で、車は好きではありません。飛行機もなるべく避けたい。空を飛ぶ飛行機なんてまるで信用できず、何かの間違いではないかと今でも思っています。それでも東京から九州や北海道に行くときは、安全より時間優先で飛行機を利用し、どうせ危ないのだから命よりお金を優先してLCCに乗っています。人ではなくモノを移動する方法（システム）が物流ですが、人もモノも安全とお金（コスト）が問題になるのは同じです。この物流が過去も今も食品業界最大の課題になっています。

配送から物流という言葉に変わり、それからロジスティクス、サプライチェーンマネジメント（SCM）、バリューチェーンなど様々な言葉が生まれています。SCMはモノだけでなく、情報が必ず付加されなければ成り立ちません。ですからSCMは、トラックや発泡容器、コンテナ等だけでなく、冷蔵庫や温度管理施設、ITも対象になります。

食品関係のSCMは再編が進み、三菱食品、国分、日本アクセス等の大手に集約されています。前回、生鮮のサプライチェーンについて書きましたが、食品のSCMからみると生鮮はとんでもなく遅れていると感じるでしょうし、食品SCMを生鮮に導入すれば一気に生鮮流通の効率化は進むだろうと誰もが思いました。しかし、現実には生鮮EDIなど期待されたほどのSCM構築は進んでいません。

現在、経産省主導で農水産物物流の構造改革、規制緩和に取り組まれていて、生鮮流通の分野も農協改革と卸売市場法の抜本的な見直しが行われています。見直しの対象となる条文については省略しますが、共通する国の問題意識は「卸売市場は種々のタイプが存在する物流拠点の一つになっている」（規制改革推進会議）ことです。この問題意識から検討される具体的な課題は①産地・出荷者から卸、仲卸、買参人という市場法の想定する流通ルートの規制見直し、②生鮮に特化した卸売市場だけを対象にした市場法を見直し、小売を含めた市場外流通への支援を含めた食品SCM構築です。そして、この方向が成功するかどうかのカギが物流であることは明らかです。すでに横浜南部市場は卸売市場を廃止して、市場機能の物流部門を担う施設として再スタートしています。

6月20日に小池知事は、築地市場を豊洲移転し物流機能を中心とした中央卸売市場とし、5年後に築地を食のテーマパークとして整備し、希望する市場業者には築地に戻る支援をする方針を発表しました。しかし、5年後の築地がどうなるのか、中央市場なのか、民間の商業施設なのか、帰る業者の条件は何か等は一切不明で、このままで築地業界の合意を得ることは不可能でしょう。築地市場の混乱は都議選終了後まで持ち越されることが確実ですが、一方では市場法見直し後に、豊洲と築地がどのようにSCMとして構築されるかも注目されてきます。

フードサプライ研究所 代表 浅沼 進

気になる トピック

ハチミツによる乳児のボツリヌス症について

甘くて美味しいハチミツですが生後1歳未満の乳児には与えてはいけません！乳児ボツリヌス症を発症することがあります。特に乳児のいるご家庭や児童福祉施設等は、以下のQ&Aを参考にしてください。

◆よくある質問

Q. ボツリヌス菌とはどんな細菌ですか？

A. ボツリヌス菌は、乾燥や熱に強い「芽胞（がほう）」を形成する菌で海、川、湖や土壌に広く存在しています。「芽胞」は、酸素の少ない状態で発芽して増殖し、極めて強い毒素を産生します。また、芽胞の状態では、一般的な細菌と異なり、100℃数分間の加熱でも生き残ることがあります。

Q. 乳児ボツリヌス症とはなんですか？

A. 生後1歳未満の乳児においては、腸内環境が成人とは異なり、腸管内でのボツリヌス菌の定着と増殖が起こりやすいとされます。ボツリヌス菌は、芽胞（がほう）を形成しますが、この芽胞で汚染された食品を乳児が食べると、腸管内で発芽、増殖して、毒素を産生して乳児ボツリヌス症を発症することがあります。

症状は、便秘が数日間続き、全身の筋力低下、脱力状態、哺乳力の低下、泣き声小さくなる、特に、顔面は無表情となり、頸部筋肉の弛緩により頭部を支えられなくなるといった症状を引き起こすことがあります。ほとんどの場合、適切な治療により治癒しますが、まれに亡くなることもあります。

Q. なぜ生後1歳未満の乳児にハチミツを与えてはいけないのですか？生後1歳以上であれば大丈夫ですか？

A. 大人の場合、ボツリヌス菌が体内に入っても、他の腸内細菌との競争に負けてしまうため、問題になることはありませんが、乳児の場合は、腸内細菌の環境が整っておらず、ボツリヌス菌が増えて毒素を作ってしまうことがあるからです。生後1歳以上になると、離乳食等により腸内環境が整う時期となるため、ハチミツを避ける必要はありません。ハチミツは栄養価の高い食品ですが、生後1歳以上になってから与えましょう。

★出典：消費者庁 HP

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/topics/topics_001/

※「気が付けば朗朗介護！」は休載させていただきました。

食料産業ハザードマップのご紹介

食品産業事業者の事業所等の立地上の脆弱性を「見える化」しました！

食流機構が事務局を務める食料品地域物流円滑化等推進協議会が昨年度実施した農林水産省補助事業「食品サプライチェーン強靱化総合対策事業」で「食料産業ハザードマップ」を作成し、協議会のホームページに掲載しています。

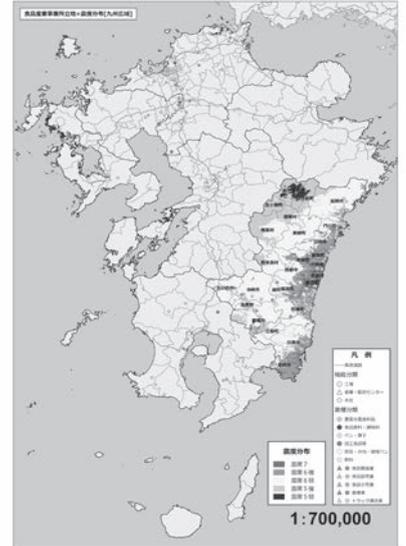
このハザードマップは、南海トラフ巨大地震や首都直下地震等の大規模災害時に想定される食品産業事業者の被災状況を把握し、被災地と被災地外間における連携・協力の必要性・可能性等を検討するための基礎資料として、食品産業事業者の事業所（物流施設、製造拠点等）の立地状況を把握し、地方自治体等が作成している防災ハザードマップに情報を落とし込んでおり、食品産業の立地上の脆弱性（被災想定地域への生産拠点や物流拠点の集中等）について、品目別・機能別に「見える化」することを企図して作成したものです。

本ハザードマップは、地域レベルでの連携・協力体制の構築を念頭に作成しておりますので、とりわけ食品産業事業者の皆様は是非ご活用ください。

■ 食料産業ハザードマップは以下のサイトでご覧いただけます。

平成 28 年度版：http://www.ofsi.or.jp/ailf/food_hazardmap28/

平成 27 年度版：http://www.ofsi.or.jp/ailf/food_hazardmap/



食料産業ハザードマップのイメージ（九州広域）

食品流通構造改善緊急対策事業のご案内

コンピュータシステムの更新や冷蔵車の導入を検討している事業者の方は、こちらの食品流通構造改善緊急対策事業（以下「緊急対策事業」という。）をご利用いただくことで、設備導入に係る費用を軽減することが可能となります（詳細は業務部までお問い合わせ下さい）。

1. 事業の内容

緊急対策事業により設備導入する際はリース又は割賦方式をご利用いただくこととなりますが、導入資金の3分の2相当額を食流機構が無利子で貸与することにより、設備導入資金に占める金利相当部分が3分の1に軽減されます。

2. 利用上の要件

緊急対策事業は食品販売業者又は食品販売事業協同組合等がご利用になれます。なお緊急対策事業をご利用いただくには、食品販売事業協同組合等が構造改善計画を作成し、事前に農林水産大臣の認定を受けておく必要があります。

3. 対象設備・機器（5つの分野）

★情報	コンピュータ、情報ネットワークシステム、POS、EOS システム等（ハードあるいはハードとソフトの一体整備）
★物流	冷凍・冷蔵車、電動フォークリフト、電動ターレ、移動販売車、防水・防塵対応トラック等
★多温度帯	冷凍・冷蔵ショーケース、冷凍・冷蔵庫等
★省エネ	各業界固有の省資源型の食品製造・加工設備等
★廃棄物	廃棄物回収・保管・運搬設備、再資源化設備、減量化設備・機器等

（注）対象外のもの：工事費、保守料、消費税、建物、中古品等

編集後記

- ▶ 昨年度ご好評をいただいた「機能性表示食品セミナー・相談会」を今年度も来月から開催することとなりました。今回も専門家が具体的な質問に直接お答えする相談会を用意しておりますので、ご興味のある方はこの機会に是非ご参加ください。
- ▶ TPPをはじめEPAやFTAなど貿易の自由化が検討されるなか、我が国の農業競争力強化は喫緊の課題となっておりますので、今回、

農水省が立ち上げた「まるみえアグリ」を活用して、生産者の情報力強化に役立てていただければと思います。

- ▶ 7/2日は東京都議選の投票日です。豊洲市場移転問題がその争点の1つとなっておりますが、小池知事は豊洲移転とともに築地市場の機能も残すお考えのようです。この選挙結果は、先の国会審議の最初の審判ともいえますので、大いに注目しています。（T）