

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

11 月号

No.263

OFSI

the ORGANIZATION OF FOOD-MARKETING STRUCTURE IMPROVEMENT

I N D E X

- 「地場産食材に関する産地懇談会」 開催のご案内 ②
- 「消費税軽減税率制度に関する全国説明会」開催中！ ③
- お店・工場「生産性向上」事例セミナー 開催のご案内 ④
- 連載 当たり前田の会計入門 ⑩ ⑥
- 連載 食流紀稿（第十二話）／連載 気が付けば朗朗介護！ ②③ 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

10月22日に行われた衆議院選挙は政権与党の大勝利で終わった。安倍首相は、今年の通常国会や夏に行われた東京都議会議員選挙の状況からこのままでは人気や支持率が下がって不利な選挙を強いられることになりそうだと思い、野党の準備の整わないうちに先手必勝とばかり9月28日に衆議院を解散した。これに対して急速立ち上げた小池百合子東京都知事を中心とした「希望の党」に人気が集まり加えて民進党が合流するという予想外の事態を呼び起こし、一時的に希望の党の人气が急騰した。しかし、「民進党の全員を受け入れることはない。政策的に同意できない人は排除する！」という姿勢を示した時点から急速に小池代表や希望の党の人气が下がり、失速したといわれる。

この間の事情や要因分析などについては政治評論家やマスコミ関係者がいろいろ述べているが、小池代表の「排除、選別」という言葉が大きく作用したといわれ、小池代表自身も「表現がきつかった」といったと伝えられる。しかし、筆者はこの言葉そのものよりその体現する政治姿勢の問題だと思った。

政党である「希望の党」が所属を希望する政治家や政治家志望者について、思想信条の合わないものを受け入れないとする自体は至極当然のことである。むしろ急に行われることとなった選挙に慌てた民進党の衆議院議員らが思想信条を問わず「希望の党」の看板で選挙を戦いたいと望んだことのほうがおかしいといえよう。では希望の党の人气が落ちたのはなぜであろうか。

それは、希望の党の政策内容が原発問題を除いてはほとんど与党と同じで、与党の政治に批判的な人々の希望とかけ離れていること

が明らかになり、加えてその政治手法がいわゆる劇場型のものだとわかってきたからであると思う。

世界でも日本でも様々な考え方が複層的に絡み合い、問題を複雑にしており、その解決が簡単ではない状況にある。

そこでとかく為政者は、自分に同意しないものを敵として分断し排除することで権力を維持し、その力で問題を解決しようとする。これは、いわゆる「劇場型の政治」では特によく使われる手法であり、またアメリカのトランプ大統領も、中国やロシアの指導者も権力を維持するため当然のようにとっている。

政治問題には、国民の中の利害や考えの対立する問題を知恵や対話や妥協によって忍耐強く解決することが求められるものが多いと思うが、権力者はともすれば「スピード感をもって」「決めるときは決める」などと言いつつ、自分と違う考えや立場の勢力を分断し、排除することで目的を達成しようとする。

国民の多くはこのような政治手法にそれとなく警戒心を持っていて、安倍政権の政治手法にもややそれに似た感情を持っていたのではないかと思う。そこで希望の党や小池代表の「寛容な保守」という言葉に期待を持っていたところにそれを裏切るような発言がされたので急に熱が冷めたということであろう。

今回の選挙に勝ったとはいえ、政府与党の指導者はこのような国民の心理を理解して権力を行使するよう心掛けないといずれその支持を失うことになるのではないかと思う。

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

地場産食材に関する産地懇談会 開催のご案内

本事業は、外食・中食事業者の現地視察、農林漁業者との懇談・マッチングの実施、生産現場と外食・中食事業者との情報共有体制の整備等を通じて、新たな商流の形成につながる場を設定することで地場産食材の外食・中食での活用を促進し、高付加価値、競争力の強化、新たな潮流の形成等により、外食・中食事業者の活性化及び地域農林水産業の振興に資することを目的としています。

そこで今般、地場産食材の生産者の皆様にご協力いただき、下記の通り産地懇談会を開催することといたしました。

この懇談会では、加工施設の見学に加え、取扱商品の試食、そして生産者とのダイレクトな意見交換（商談）の場をご用意しておりますので、この機会に外食・中食業者の皆様の積極的なご参加をお待ちしております。

◆11月7日（火） 大分県漁業協同組合 水産加工処理施設（大分県佐伯市）

時間	内容	取扱商品
8:00・8:20	【受付・集合】別府駅前（8:00）・大分駅前（8:20）	大分ヒラマサ かぼすプリ かぼすヒラメ等 養殖魚の他 関サバ 関アジ等の鮮魚
8:20～10:00	【バス移動】水産加工施設へ移動	
10:00～10:30	【概要説明】取扱商品及び加工施設の概要等	
10:30～11:00	【施設見学】加工施設及び作業状況等を見学	
11:00～12:00	【試食・懇談会】取扱商品の試食及び商談	
12:00～14:00	【バス移動】大分県を經由して武蔵港へ（移動中に昼食：弁当） ※漁港見学をされない場合は大分駅で解散	
14:00～14:30	【漁港見学】武蔵港の天然真鯛の水揚げを見学	
14:30～15:00	【バス移動】武蔵港→大分空港	
15:00	【閉会】現地解散	

参加費：無料（定員：15名）

- ・別府駅・大分駅から現地までの移動は無料バスをチャーターしております。
- ・お帰りの際は、大分空港までお送りいたします。

◆11月28日（火） 香川県漁業協同組合連合会 漁連会館（香川県高松市）

時間	内容	取扱商品
8:30～9:00	【受付・集合】現地（香川県漁連会館）に9:00までに集合	〈香川県漁連〉引田ブリ、オリーブハマチ、 直島ハマチ食べ比べ、 讃岐さーもん 〈安岐水産〉引田ブリ、オリーブハマチ、 直島ハマチ炙りの食べ比べ、 讃岐さーもんの炙り、 讃岐さーもん醤油漬、 讃岐だこ、讃岐ダコ炙り 〈八栗〉燻しオリーブハマチ（スモーク）、 燻し讃岐さーもん（スモーク） 〈香川県漁連加工事業部〉伊吹いりこ、 オリーブいりこ、 ちりめん
9:00～9:30	【概要説明】取扱商品及び加工施設の概要等	
9:30～10:30	【バス移動】引田水産加工センター（東かがわ市）へ移動	
10:30～11:30	【施設見学】加工施設及び作業状況等を見学	
11:30～12:30	【バス移動】香川県漁連会館へ移動	
12:30～14:00	【試食・懇談会】取扱商品の試食及び商談	
14:00	【閉会】現地解散	

参加費：無料（定員：30名）

- ・高松空港から高松駅前まで連絡バスで約50分／高松駅から漁連会館まで徒歩約10分
- ・お帰りの際、希望者は高松空港まで無料バスでお送りいたします。

＜参加申込方法＞

いずれも、事前登録制となっております。

当機構ホームページ（<http://www.ofsi.or.jp/domestic-food-supply/conference/>）から参加申込フォームを出力し必要事項ご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

消費税軽減税率制度に関する全国説明会 開催中！

社会保障と税の一体改革の下、低所得者に配慮する観点から、2019年10月に予定されている消費増税にともない、「酒類・外食を除く飲食料品」と「定期購読契約が締結された週2回以上発行される新聞」を対象した軽減税率制度が導入されます。

そのため、軽減税率制度（複数税率）への対応が必要となる中小企業・小規模事業者等の方々には、複数税率対応レジや受発注システムの改修などを行うにあたって、その経費の一部を補助する消費税軽減税率制度に関する軽減税率対策補助金が用意されています。

本説明会では、食品流通事業者やその関係団体の方々などを対象として、軽減税率制度（軽減対象品目の内容、税額計算の方法など）や軽減税率対策補助金（補助金の仕組み、補助対象の内容など）と今後の経営戦略等について分かり易く解説いたしますので、この機会にぜひ多くの皆様のご参加をお待ちしております。

◆今後の開催日程

日 時	会 場	申込締切
11月17日（金）	13:00 ～ 15:00	松山会場（アイテムえひめ 愛媛国際貿易センター 第3・4会議室）
11月22日（水）		熊本会場（くまもと県民交流会館パレア 10階会議室8）
12月7日（木）		長崎会場（長崎市中央卸売市場 管理棟 2階 会議室）
1月12日（金）		大阪会場（大阪市中央卸売市場本場 業務管理棟 16階大ホール）
2月11日（日）		広島会場（広島市中央卸売市場 管理棟 3階 大会議室）
2月23日（金）		東京会場（オフィス東京 3階 T3会議室）
		11月14日（火）
		11月16日（木）
		12月4日（月）
		1月9日（火）
		2月6日（火）
		2月20日（火）

参加費：無料（各回定員40～80名）

【講師プロフィール】

- ◆佐藤 卓 氏（さとう たかし 中小企業診断士・杏林大学 総合政策学部 非常勤講師）
生産から流通・販売にいたる全ての企業を対象に経営革新・IT活用及び創業支援を行っている。
また、商工会議所・商工会等の経営相談や診断そして地域開発にも参加、専門家として長年活躍。

【参加申込方法】

いずれも、事前登録制となっております。

当機構ホームページ（http://www.ofsi.or.jp/keigen_zeiritsu/seminar/）に「参加申込フォーム（Web送信用）」又は「参加申込書（Fax送信用）」を用意しております。必要事項ご記入の上、お申込み下さい。

そのほかに国税庁でも、軽減税率制度等の概要について、本年9月以降、事業者の皆様に向けた説明会を全国の税務署で順次開催しています。納税地等にかかわらず、どなたでも参加していただけるそうです。

税務署主催の説明会の開催日程については、以下の国税庁ホームページの軽減税率制度特設サイトに掲載してあります。

（<http://www.nta.go.jp/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/index.htm>）

ご参照下さい。

お店・工場「生産性向上」事例セミナー 開催のご案内

この夏、農林水産省の補助事業として、お店・工場の「ちょっとした工夫」を発掘する、「お店・工場「生産性向上」事例総選挙」を実施しました。

全国から応募のあった取組の中から、先進・優良な50事例を「KUUFU（くふう）50選」として選出し、来年3月にその取組内容の公開を予定しております。

それに先立ち、特に選抜した「お店・工場の先進・優良な取組」を中小企業診断士の解説付きで紹介するセミナーを全国的に実施します。

「同業の人には聞きにくいし、異業種の人話を聞くチャンスはない」「売上を伸ばしたい！」「来店客を増やしたい！」「ムダを減らしたい」「こんなやり方があったのか！」など、お悩み解決のヒントが欲しい方必聴のセミナーです。

この機会に「ちょっとした工夫」をあなたのお店・工場に取り入れてみませんか？

子ども用無料料理の提供により大幅な売上アップを達成

小さな子供連れファミリー客が多い飲食店。従来は注文を受けたうどんを親の分と子どもの分同時に出していた。外見上からは商品として提供できない「切れ端や短すぎる麺など」を子どもに用に先に無料でサービスし、子どもに食べさせ終わるタイミングで、親用に注文を受けていた分を出すことにした。

親も温かいうどんを本位の美味しさで食べられるので、大満足。子供用は事前に準備しているため、待ち時間を短くすることができ、顧客回転率も向上。これらの心遣いと対策により、さらにファミリー層が増えて売上増加と共に労働生産性も向上した。

年齢や性別、食べられる量に合わせたメニューシステムを開発

低料金でボリュームがあり満足度の高まる店づくりを行っているラーメン店。このコンセプトにより客層を狭めることを懸念していた店主が、年齢・性別を問わず満足してもらえるようお客様の好みに合わせたメニューを考えた。通常のラーメン一杯分の料金で麺の量を少なめすればトッピングやドリンクが付加できる「やさシステム」を開発。このシステムにより顧客満足度が向上し、来店きっかけに繋がり顧客づくりに大変役立った。また、客単価が安定し、売上見通しが立った。

新規開発商品とスマイルケア食品に着目

米農家として米の生産を行い、グループ会社である高齢者向け弁当宅配会社へ農作物を納品している。レトルト商品開発中に県総合研究センターより情報を得てセミナーを受講したことがきっかけで、農水省が認定する新たな介護食「スマイルケア食」の認定を目指すことになった。県内第1号として青マーク取得後、地元報道機関等に取り上げられる機会が増え、認知度が増加し遠方からも問い合わせがあるなど、信頼性が高まったことで商品の訴求力が向上したことを実感。

【セミナー開催日程】

参加費：無料

開催会場	日	時	会場名	定員	申込締切日
名古屋市内会場	H 29 年 11 月 1 日 (水)	14:00～15:45	オフィスパーク名駅 プレミアムホール 403AB	50 人	H 29 年 10 月 18 日 (水) ※追加申込受付中
金沢市中央卸売市場会場	H 29 年 11 月 14 日 (火)	14:00～15:45	金沢中央卸売市場食育会館 スタジオ DO	30 人	H 29 年 10 月 31 日 (火) ※追加申込受付中
金沢市内会場	H 29 年 11 月 15 日 (水)	14:00～15:45	金沢商工会議所 大会議室 A,B	30 人	H 29 年 11 月 1 日 (水) ※追加申込受付中
大阪市内会場	H 29 年 12 月 1 日 (金)	14:00～15:45	鐵鋼会館 5 + 6 号会議室	40 人	H 29 年 11 月 17 日 (金)
京都市内会場	H 30 年 1 月 10 日 (水)	14:00～15:45	京都府中小企業会館 709 会議室	40 人	H 29 年 12 月 27 日 (水)
仙台市中央卸売市場会場	H 30 年 1 月 18 日 (木)	14:00～15:45	仙台市中央卸売市場本場 3 階北側	35 人	H 29 年 12 月 28 日 (木)
仙台市内会場	H 30 年 1 月 19 日 (金)	14:00～15:45	仙台青葉カルチャーセンター 403 号室	35 人	H 29 年 12 月 28 日 (木)
津市内会場	H 30 年 1 月 24 日 (水)	14:00～15:45	津商工会議所 5 階全会議室	50 人	H 30 年 1 月 10 日 (水)
広島市中央卸売市場会場	H 30 年 2 月 7 日 (水)	14:00～15:45	広島市中央卸売市場内 大会議室	30 人	H 30 年 1 月 24 日 (水)
広島市内会場	H 30 年 2 月 8 日 (木)	14:00～15:45	アステールプラザ 大会議室 A	30 人	H 30 年 1 月 25 日 (木)
福岡市内会場	H 30 年 2 月 21 日 (水)	14:00～15:45	天神クリスタルビル B ホール	40 人	H 30 年 2 月 7 日 (水)
佐賀市内会場	H 30 年 2 月 22 日 (木)	14:00～15:45	サンシティオフィスビル 5 階 A ホール	50 人	H 30 年 2 月 8 日 (木)
幕張会場	H 30 年 3 月 6 日 (火)	12:20～13:20	FOODEX2018 内ステージ	80 人	H 30 年 2 月 22 日 (木)
	H 30 年 3 月 8 日 (木)	12:20～13:20		80 人	

※幕張会場では、外食事業者を対象とした生産性向上に関するコンサルティングを通じて得られた取組事例をご紹介します。

お申込みの方には、FOODEX2018 の入場券を送付いたします。

【講師プロフィール】

- ◆佐藤 卓 氏 (さとう たかし 中小企業診断士・杏林大学 総合政策学部 非常勤講師)
生産から流通・販売にいたる全ての企業を対象に経営革新・IT活用及び創業支援を行っている。
また、商工会議所・商工会等の経営相談や診断そして地域開発にも参加、専門家として長年活躍。
- ◆石川明湖 氏 (いしかわ あきこ 中小企業診断士・フードコーディネーター・食の6次産業化プロデューサー)
卸売業、商業、サービス業のコンサルティングに携わり、特に食品関係の仕事、商店街、街づくり支援を中心に活動。
とりわけ現在は6次産業化プランナーとして、農林漁業者の6次産業化推進支援に力を入れている。
- ◆氏名未定 (株式会社 日本能率協会コンサルティング) ※幕張会場のみ

【参加申込方法】

いずれも、事前登録制となっております。

当機構ホームページ (http://www.ofsi.or.jp/innovation_model/seminar/) から参加申込書を出し、必要事項ご記入の上、FAXにてお申込み下さい。



当たい前田の 会計入門 19

衆議院選挙も終わり世の中は落ち着きを取り戻しつつあります。中間決算の時期を迎えている企業さんもあるかと思いますが、期末決算に向けてその準備で多忙な日々が続く季節でもあります。先月号から「経営分析・財務諸表分析」について解説を始めましたが、今月号から暫く続きを解説したいと思います。

【分析比率の良否目安】（日本能率協会「財務諸表分析評価表」による）

	項 目	比率判定	5	4	3	2	1
1	固定比率（固定資産 / 自己資本） (%)	↘	100 未満	100 ~ 150	150 ~ 200	200 ~ 250	250 超
2	流動比率（流動資産 / 流動負債） (%)	↗	200 超	200 ~ 150	150 ~ 100	100 ~ 70	70 未満
3	当座比率（当座資産 / 流動負債） (%)	↗	100 超	100 ~ 80	80 ~ 60	60 ~ 40	40 未満
4	自己資本利益率（当期利益 / 自己資本） (%)	↗	20 超	20 ~ 15	15 ~ 10	10 ~ 5	5 未満
5	資本金利益率（当期利益 / 資本金） (%)	↗	50 超	50 ~ 30	30 ~ 20	20 ~ 10	10 未満
6	1人当たり当期利益（6ヶ月間） (万円)	↗	30 超	30 ~ 21	21 ~ 15	15 ~ 6	6 未満
7	増益率（対前年度比） (%)	↗	30 超	30 ~ 20	20 ~ 10	10 ~ 0	減益
8	売上成長率（100億～1000億） (%)	↗	25 超	25 ~ 20	20 ~ 15	15 ~ 7	7 以下
9	1人当たり売上高成長率 (%)	↗	25 超	25 ~ 17	17 ~ 10	10 ~ 5	5 以下
10	営業利益成長率（対前年度比） (%)	↗	25 超	25 ~ 20	20 ~ 15	15 ~ 7	7 以下

※比率判定 ↗ 数値が高いほうが望ましい状態を表す
↘ 数値が低いほうが望ましい状態を表す

①過去の結果と将来

※財務諸表の分析は過去の結果である

経済構造のパターンが同型である場合の予測方法

※将来の予測分析

（1）製品の分析………特質・生命・関連業種

（2）会社経営の実態………技術力（特許・ノウハウ）・営業力・資本力・管理力

（3）人の分析………客観的な分析は非常に難しい

※過去の分析は明確

良い結果………理由と伸長した内容

悪い結果………理由と改善・改良等の内容

【財務比率収益性用語説明】

①資産構成比率

（流動資産比率＋固定資産比率＋投資勘定比率＋繰延勘定科目＝100）

流動資産と固定資産の資産中の比率を示す数値で、装置産業は一般に固定資産比率が当然高いが、減価償却の進み具合等で相当大きな差が生じ、この比率は必ずしも適確な判断を下す指標とはならない。

②資本構成比率

（他人資本比率＋自己資本比率＝100）

他人資本＝流動負債＋引当金＋固定負債

自己資本＝資本金＋積立金－資本準備金－利益－その他

③財務比率

（当座資産＝現金・預金＋受取手形・売掛金－その他当座資産＝100）

※異常値が指標に与える影響を考慮し、指標毎に上下1%における区分値を求め、その比率が下記式の範囲に該当すれば除外する。

上位1%区分値<比率

下位1%区分値>比率

これらを除いたうえで再度集計を行い、平均と標準偏差を算出してこの統計指標とする。（続く）（M）



食流紀稿 第十二話

「ナシが出ると病なし」

春と秋はどちらがいいか、春秋の争いは紫式部や清少納言など平安の時代から数多くあります。私は柔軟性がある（おおざっぱな）性格ですから、夏の間は暑いから冬がいいと思い、冬になるとやはり夏がいい、夏は貧乏人の季節だと毎年思っています。

春と秋についても同じです。今は秋だから秋が好きです。

私は西の育ちですが、やや寒い空気の中を差し込む春の光の暖かさは格別ですし、暑さが和らぎ紅葉を揺らす涼やかな風と空気に差し込む秋の光も格別です。四季の移りは他に代えることが出来ない自然の喜びです。

私は秋に行くなら北海道です。札幌に行くときは北大植物園と夭折の画家三岸好太郎美術館、日帰り温泉が三点セットになっています。三岸好太郎は31歳で亡くなった昭和初期を代表する洋画家で、長命だった同じ洋画家の夫人、三岸節子は夫より有名でしょう。ふるさと愛知県一宮市に感じのいい美術館があります。どちらもお気に入りですが、どうせなら夫婦で同じ美術館にして欲しかったと思います。ホテルで方向を聞くと、あんな遠くまで歩いて行くのかと驚かれ、タクシーがいいと勧められましたが、15分か20分で行きますので大通公園をゆっくりあるいて秋の札幌を楽しみました。北海道の人は歩かないし暖かい所ばかり居るので寒さに弱いと聞きましたが、どうやら偏見ではないと思いました。

せっかくの秋、食べ物に造詣が深い平野雅章氏の「食物諺集」から秋の諺を拾ってみました。

- ・秋カマス嫁に食わすな
- ・秋サバ嫁に食わすな
- ・秋フキ嫁に食わすな
- ・秋ナス嫁に食わすな
- ・サンマが出るとあんまが引っ込む
- ・ミカンが黄色になると医者が青くなる
- ・ユズが黄色になると医者が青くなる
- ・ダイダイが紅になると医者が青くなる

「嫁に食わすな」は、嫁いびりの説と、嫁の身体をいたわる説の両方があるそうです。

単純に嫁いびりだとも思えませんが、サバでしたら鮮度保持技術も弱かったでしょうから食中毒を心配するというこも考えられます。

でも、カマス、サバ、フキ、ナスと並ぶと、嫁の身体をいわれるだけとも思えませんが、どうなのでしょう。

サンマ以下は、旬の青魚や果物が健康にいいことを語呂合わせで言葉遊びしたのでしょうか、青魚や果実など健康にいい旬の効用は広く知られていたということもあるのでしょうか。果物の色はいろいろですが、医者が全て青くなるのもおかしいですね。ただ、秋の旬の食べ物はこの他にもたくさんありますし、ブドウやナシはなぜ入らなかったのでしょうか。「ナシが出ると病なし」はあまりにベタすぎて却下されたのでしょうか。

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！」②③



とうとうその日がやってきた。母が特養ホームに入居する日だ。

その朝、母は大きな声を出して泣いた。泣きじゃくった。その姿を目の当たりにした私は、つらくて仕方なかった。しばらくして泣きやんだ母は「あきらめた」とつぶやいた。「最後まで家でみてあげられずごめんね」と謝った私に笑顔でうなずいた。つらいことだが、現実を直視しなければならない。その時私は、介護することに心身ともに疲れ、限界を感じていた。私も母も生きていくためには、そうするほかはなかった。

ユニット型の施設は、1ユニットに10の個室が並ぶ。母のユニットには、自力で動ける方と手を借りなければ動けない方が半々ぐらいのようだった。できるだけ家にいた時と同じような雰囲気のある部屋にしてあげようと、お気に入りの藤のチェストを置き、その上に写真立てを飾った。服も同じ順番に引き

出しにしまった。介護士さんにあいさつをし、「帰るね」と声をかけた時、「ありがとう」と母は言う。後ろ髪を引かれる思いでホームを後にした。

家に帰り、不要になったものを捨てるためマンションのごみ捨て場に行くと、母の知り合いのご婦人に遭遇した。「お休みですか?」「はい、今日母を施設に……」「あ、そうでしたね、大変ですね」などと世間話をしていたが、その方が最後に「いつか私も子供に捨てられるのかしら」と言ったのだ。親を施設に入れるということは、子が親を捨てるということなのか。悪気があったわけではなく、普通に思ったことを言っただけなのだろうが、その一言に体の力が抜けるほど傷ついた。介護を40年間続けたあげく、苦渋の選択をし、やっと心を落ち着かせたところだったのに。

それから2週間ほど経った日曜日の朝、ホームから電話があった。「骨折しているようなので、病院に連れて行ってください」ええっ、骨折した? 1人で歩けない母、徘徊するわけでもないのに、なぜ母が骨折したのだろう。急いでホームに行き、日曜日でも診察している整形外科に連絡し、自家用車で連れて行った。病名は「右大腿骨顆部骨折」だった。麻痺している右足の大腿骨が骨折していた。これで母は全くの寝たきり状態になってしまったのだ。

介護のプロに任せることが母にとってはいい選択だと信じ、特養ホームの入所を決めたのだが、実は特養ホームが一番危ないところだったのだ。もちろんすべての特養ホームがそうだとは言わないが、原因を聞いてみても「トイレ介助の際に、お母様が体をひねってしまったようだ」と歯切れの悪い回答。ホーム側は責任問題が浮上しないように、決して謝罪はしない。それから週1回、介護タクシーを予約して、ホームから整形外科に通院しているが、すべて家族がしなければならぬ。ホームは知らないふりをしている。

骨折のショックで気持ちは沈んだままで、母は食事をもとらなくなった。無理して食べると吐いてしまうとのことだ。母の面倒をよく見てくれる介護士の方がこっそり話してくれた。「夜中に起きることがあり、話をするのですが、兄ちゃん（私のこと）はまだ迎えに来ないのかあとと言って……」

それを聞いた私は、もう一度在宅介護できないか、を真剣に考えてみることにした。そして、世話になった訪問看護士のFさんに相談の電話をした。（続く） 渋柿

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（平成29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	開催目的	展示内容	担当
11月6日 ～ 11月10日	国有林野で遊び、学ぼう！ ～スキー場や森林環境教育などの紹介～	国民に開かれた国有林の取組の紹介	森林環境教育の取組など国有林野を利用した様々な取組を紹介するほか、全国各地にある「レクリエーションの森」におけるスキーをはじめとした森林レクリエーションについて紹介します。	林野庁経営企画課 国有林野総合利用推進室
11月13日 ～ 11月17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～	我が国の伝統である和の文化の素晴らしさを消費者に訴求し、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る。	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。	生産局地域対策官付
11月20日 ～ 11月24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～	消費者が砂糖を購入することにより、北海道や鹿児島、沖縄の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もらう。	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。私たちが毎日いろいろな形で摂取している砂糖の安定供給を支える仕組みをパネルでわかりやすく紹介します。また、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紹介するとともに、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。	政策統括官付 地域作物課
11月27日 ～ 12月1日	環境にやさしい農業の魅力（仮）	オーガニック・エコ農業に関する取組の紹介や農産物・加工品の展示等を行うことにより、これらの農業に対する消費者の理解増進を図る。	環境にやさしい農業（オーガニック・エコ農業）は、地域の環境保全、生物多様性保全、地球温暖化防止など多様な公益的価値を有するものです。オーガニック・エコ農業に触れる機会として、これら農業に関する施策や農家の取組紹介、農産物や加工品の展示等を行います。	生産局 農業環境対策課

※ 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

▶ あっという間に上半期が終わり、下半期に突入しました。
当機構の今年度の事業は、全国各地で実施する「セミナー」や「懇談会」が多く、それぞれの会場手配や参加者募集に苦心しながら、担当者が全国を飛び回っています。その一部を今月号でご紹介させていただきました。いずれも参加費はかかりませんので、この機会に是非ご参加

頂き、新規取組や業務改善のきっかけ作りにお役立て下さい。

▶ 先日、バレエ・フィットネス・ヨガの動きをバランスよく組み合わせた「バレトン」というエクササイズ体験講座に参加してきました。激しい動きではないのに、体の内側からじわじわと熱が…姿勢バランスの大切さを実感して帰ってきました。(K)