

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

12月号

No.264

OFSI

the ORGANIZATION OF FOOD-MARKETING STRUCTURE IMPROVEMENT

I N D E X

「地場水産物生産者との産地懇談会（三浦活魚流通センター）」

開催報告 ②

「加工食品の原料原産地表示制度の改正について」

④

連載 当たり前田の会計入門 ⑳

⑥

連載 食流紀稿（第十三話）／連載 気が付けば朗朗介護！ 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

12月は、筆者にとっては、長いこと行政に携わっていたこともあり、次年度政府予算案の編成が一番気になる月である。

行政に限らず、何か仕事をするためには資金が必要であり、資金の確保ができなければいかに良いアイデアも実現しない。

国の年度は4月から3月であるが、そのための予算はその年度の始まる前に国会で承認される必要があり、そのための予算案を前年の12月か遅くとも翌年の1月初めには作成する必要がある。

各行政機関にとって次年度の仕事ができるかどうかはこの予算編成の際に必要な予算を確保できるかどうか勝負ともいえる。

1990年代の中ごろまでは、政府予算案の決まる直前の12月の霞が関周辺は予算の獲得をめぐる地方自治体や関係団体の人々が集まり、ある種のお祭り騒ぎのような雰囲気であった。最近ではそのような騒ぎは姿をひそめ、時代の変化を感じさせる。

その変化の背景には、国の政策の方向が前年度の早い段階から決まってい、12月になって騒ぐようなことが少なくなったこと、また国家財政が厳しくなり騒いでも得るものがないことがわかってきたことなどがあると思う。

我が国の国家財政は、誰もが知っているように今や国及び地方自治体の負債は1000兆円を超え年間GDPの2倍にも及ぶ借金財政である。しかも歳出予算の多くは社会保障費や国債償還費など義務的経費であり、政策予算の枠はますます少なくなっている。

一方で国際競争の観点から法人税や所得税の引き下げが必要と

されるなどたとえ景気が回復しても消費税の増税以外に歳入増は望めず、政府はプライマリーバランス（単年度収支均衡）達成の目標年次を示してきたが、それさえ先送りしている。この12月の予算編成は極めてきびしい状況にあると推測される。

このような状況の中で先の衆議院選挙のとき、政府与党は31年10月に引き上げる消費税の一部を国債の償還に充てず初期教育無償化の財源に充てるとの方針転換を提唱した。この初期教育無償化は、選挙直前に突然提唱されたので、その内容や財源の論議は定かでないが、この必要な経費の一部（またはそのために不足する社会保障費や国債償還の経費）に充てるため経済界に約3000億円の拠出を求めることとし、経済団体もこれを了承したと伝えられる。

本来国が政策に必要な財源は、税金で賄われるべきである。

もちろん寄付や献金があってもよいが、それを継続的な政策の財源としてあてにすることは財政の規律の面から問題があろう。

かつて江戸時代に幕府が財政に困って商人などに当座の必要から「冥加金」を課したが、それが恒常的な税金になった歴史がある。

この拠出金について経済界はどう考えているのか？

いずれにせよ我が国の現在の財政状況を踏まえ、政策遂行のための予算の確保と財政規律の確立について政治家はもちろん経済界や国民も真剣な議論をしなければ、将来に禍根を残すことになる。

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

地場水産物生産者との産地懇談会について 三重県漁業協同組合連合会「三浦活魚流通センター」

今年度、当機構では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」を実施しています。本事業の目的は、外食・中食事業者等の現地視察、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、高付加価値化、競争力の強化、新たな潮流の形成等により、外食・中食事業者等の活性化及び地域農林水産業の振興に資することにあります。

そこで今般、三重県漁業協同組合連合会（三重漁連）にご協力いただき、神奈川県三浦市にある同漁連の三浦活魚流通センターで産地懇談会を開催しました。その概要について以下にご紹介します。

（開催日：平成29年10月27日（金）13：00～15：00、参加人数：19名）

◆「三浦活魚流通センター」について

三重漁連は昭和59年から三崎地区に自前の加工施設を設け、産地から搬入した養殖のタイやブリ、カンパチ等をフィレやロインに加工して、首都圏を中心に東北、北海道の卸やスーパー、外食向けに出荷しています。産地から消費地に近い同センターまで活魚船で生きたまま搬送された養殖魚は、一旦、海上生簀に移され出荷直前に活け締めされるので、産地や漁港で食べるような高鮮度を維持したまま消費地に届けられます。

<概要>

所在地	神奈川県三浦市三崎町城ヶ島字西山 658-7		
竣工	平成16年6月	敷地面積	4,368㎡（1,321坪）
延べ床面積	2,917㎡（882坪）	製氷設備	15t／日・貯氷25t
海水冷却設備	20t／日	室内設定温度	18℃
特色	①食品の安全確保 ◇ HACCP 対策施設 ◇ 室内温度常時 18℃設定 ◇ 品質管理室の設置 ◇ 一次、二次サニタリー設置 ②高鮮度流通の確保 ◇ 加工ストレート2ラインによる迅速処理 ◇ 高度処理加工機器の設置 ◇ 活魚一時保管水槽の設置		

◆加工施設及び海上生簀の見学

当日は三重県の養殖漁業及び加工施設の概要説明と三重漁連の取扱商品の説明を受けたあと、加工施設内の作業と養殖魚の一時保管生簀の現場を見学させていただきました。特に加工施設は広いスペースに種々様々な加工機器が整然と配置されて効率的に作業が進められており、HACCP 対応施設だけあって防菌・防塵など衛生管理も徹底されていました。



<受講風景>

◆取扱商品に関する問い合わせ先

三重県漁業協同組合連合会 鮮魚加工部（TEL：059-228-1241）
三浦活魚流通センター（TEL：046-887-0320）



＜加工施設内の作業状況の見学＞



＜一次保管生簀（ここでは一切給餌は行いません）＞

◆試食及び懇談会

三重漁連の取扱商品は、安定供給が可能な養殖魚では、ブリ、カンパチ、マダイ、シマアジ、マハタ、スズキ、マグロ、といった多くの魚種があることに加えて、ドレス、ロイン、フィレ、スキンレスなど様々な加工（前処理）にも対応しています。また、天然魚やカキ、しじみ、そして全国生産量の約6割を占める青さのりなどレパートリーも豊富に揃っています。今回は最後に懇談会を行い、実際に、マハタ、マダイ、ブリ、ヒラメ、シマアジの刺身としじみの味噌汁、青さのりの味噌汁や佃煮を試食して味を確かめました。準備の関係から刺身は前日に締めたそうですが、それでも鮮度を感じる美味しさでした。



＜試食懇談会の模様＞

◆産地懇談会を終えて

前述のとおり、三浦活魚流通センターは大消費地である首都圏への好アクセスを武器に、鮮度の良い養殖魚を安定供給できる体制が整っていることを実感しました。また、今回の参加者が最も重視していたのが「品質及び鮮度」であったことから、顧客ニーズにマッチしていると思われます。近年、外食・中食には輸入食材の利用が増えておりますが、外食・中食事業者の方には今一度、地場産食材のメリットを是非ご検討していただきたいと思います。

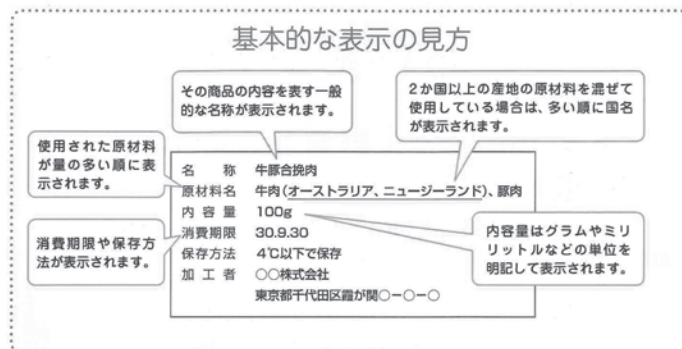
加工食品の原料原産地表示制度の改正について

一部の加工食品にのみ義務付けられていた原材料の産地表示が、平成 29 年 9 月 1 日から全ての加工食品に拡大されました。どこがどのように改正されたのか、ポイントをまとめてみました。

(消費者庁「ご存知ですか？全ての加工食品の原材料の産地が表示されます！」パンフレットより抜粋)

※ 1 外食、容器包装に入れずに販売する場合、作ったその場で販売する場合、及び輸入品は対象外です。

※ 2 平成 34 年 3 月 31 日までは、食品メーカー等が準備する猶予期間としています。



全ての加工食品に原材料の産地が表示されます

これまで

■ 産地表示がされるもの

生鮮食品に近いと認識されている加工食品
(22食品群と4品目)

■ 表示方法

「国別重量順表示」のみ※2

※2 一部、原料に特別な事情がある場合については「又は」表示が可能です。



今 後

■ 産地が表示されるもの

全ての加工食品の1番多い原材料

■ 表示方法

「国別重量順表示」、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」

原則の 表示方法

「国別重量順表示」

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産、国産)、豚脂肪…

2か国以上の産地の原材料を混ぜて使用している場合は、多い順に国名が表示されます。この表示方法を「国別重量順表示」と言います。

①「製造地表示」

名 称 チョコレートケーキ
原材料名 チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉…

②「又は表示」

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産又は国産)、豚脂肪…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

③「大括り表示」

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(輸入)、豚脂肪…

新たな 表示方法

◆「国産」と「国内製造」の違いは？

「国産」は原材料が生鮮食品である場合に表示され、その産地が国産であることを意味します。

「国内製造」は、原材料が加工食品である場合に表示され、その加工食品が国内で作られたことを意味しています。しかし、加工食品に使われた生鮮食品の産地が、国産であるという意味ではありません。

◆1番多い原材料以外の産地は表示されない？

1番多い原材料以外に産地を表示する義務はありませんが、2番目以降の原材料についても、食品メーカー等の自主的な取組として産地を表示することが望ましいと考えています。

産地表示のここが変わります

[1] 1番多い原材料が **生鮮食品** の場合は、その **産地** が表示されます。

[2] 1番多い原材料が **加工食品** の場合は、その **製造地** が表示されます。

原則表示

国別重量順表示

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産、国産、その他)、豚脂肪、
たん白加水分解物…

上のように2か国以上の産地の豚肉を混ぜて使用している場合は、多い順に国名が表示されます。この「国別重量順表示」が原則となります。

産地が、

1か国の場合 豚肉(アメリカ産)

「アメリカ産、国産」と表示されている場合、「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されています。

2か国の場合 豚肉(アメリカ産、国産)

3か国以上の場合

- 全て表示する場合
▶ 豚肉(アメリカ産、国産、カナダ産、デンマーク産)
3か国目以降を「その他」と表示する場合
▶ 豚肉(アメリカ産、国産、その他)



「その他」とは何ですか？

原材料の原産地が3か国以上ある場合、多い順に2か国を記載し、3か国目以降は、「その他」とまとめて表示されることもあります。

1番多い原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地が「〇〇製造」と表示されます。ただし、1番多い原材料に使われた生鮮食品の産地が分かっている場合には「〇〇製造」の代わりに、その産地が表示されることもあります。

原則表示

製造地表示の国別重量順表示

名 称 チョコレートケーキ
原材料名 チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉、…



表示の意味 チョコレートがベルギーで作られたことを意味します。ベルギー産のカカオ豆を使用しているという意味ではありません。

加工食品に使われた生鮮食品の産地を表示

名 称 チョコレートケーキ
原材料名 チョコレート、小麦粉、…
原料原産地名 ガーナ(カカオ豆)、インドネシア(カカオ豆)

表示の意味 チョコレートに使われたカカオ豆の産地が、「ガーナ」、「インドネシア」であることを意味しています。カカオ豆は、「ガーナ」産の方が「インドネシア」産よりも多く使用されています。チョコレートがガーナやインドネシアで作られたという意味ではありません。

その他、以下のような表示もあります

又は表示

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産又は国産)、豚脂肪、たん白加水分解物

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

表示の意味

「アメリカ産」と「国産」以外の国の原材料は使用されていません。過去の使用実績等では「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されていたことを示しています。また、「又は表示」をした場合であって、過去の使用実績等における平均使用割合が5%未満の産地は、「アメリカ産又は国産(5%未満)」と表示されます。この場合、国産が5%未満であったことを示しています。

大括り表示

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(輸入)、豚脂肪、たん白加水分解物…

表示の意味

3か国以上の外国の産地の原材料が使用されています。国産の原材料は使用されていません。

大括り表示

+ 又は表示

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(国産又は輸入)、豚脂肪、たん白加水分解物…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

表示の意味

国産を含む4か国以上の産地の原材料が使用されています。過去の使用実績等では、「国産」の方が、「輸入」でまとめた外国の産地の合計よりも多く使われていたことを示しています。



当たい前田の 会計入門 ②①

本格的な冬がすぐそこまで。例年より早い冬将軍到来です。
寒さをしのぎながらの日常生活が始まります。風邪など引かぬよう、健康
に留意して温かい春を迎えたいものです。
今月号から、「財務比率」等の用語を説明したいと思います。

【用語説明】

1. 資産構成比率（流動資産比率＋固定資産比率＋繰延資産比率＝100％）

$$\text{流動資産比率 (\%)} = \frac{\text{流動資産合計}}{\text{資産合計}} \times 100$$

$$\text{固定資産比率 (\%)} = \frac{\text{固定資産合計}}{\text{資産合計}} \times 100$$

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高いのですが、減価償却の進み具合等で相当大きな差が生じるため、この比率が必ずしも適確な判断を下す指標とはならないと思います。

2. 資本構成比率（他人資本比率＋自己資本比率＝100％）

$$\text{他人資本比率 (\%)} = \frac{\text{他人資本合計}}{\text{資本合計}} \times 100 \quad (\text{他人資本} = \text{流動負債} + \text{固定負債})$$

$$\text{自己資本比率 (\%)} = \frac{\text{自己資本合計}}{\text{資本合計}} \times 100 \quad (\text{自己資本} = \text{資本金} + \text{積立金} + \text{資本準備金} + \text{利益準備金} + \text{その他})$$

3. 財務比率

$$(1) \text{ 当座比率 (\%)} = \frac{\text{当座資産合計}}{\text{流動負債合計}} \times 100 \quad (\text{当座資産} = \text{現預金} + \text{受取手形} \cdot \text{売掛金} + \text{その他当座資産})$$

企業の即時支払能力を示す数値で、一般に100％以上の比率が望ましいとされ、海外の化学石油各社の例を見ると殆ど100％以上を示していますが、日本企業の場合100％以上を示しているのはあまりない状況です。

$$(2) \text{ 流動比率 (\%)} = \frac{\text{流動資産合計}}{\text{流動負債合計}} \times 100$$

企業の短期的支払能力を示す比率で、一般に200％以上、少なくとも100％以上になることが望ましいとされていますが、日本企業の場合100％以下の企業が大部分です。

$$(3) \text{ 負債比率 (\%)} = \frac{\text{他人資本合計}}{\text{自己資本合計}} \times 100$$

資本構成比率の別の表現で、一般に100％以下の数値が望ましいとされています。

$$(4) \text{ 固定比率 (\%)} = \frac{\text{固定資産（投資含む）合計}}{\text{自己資本合計}} \times 100$$

固定資産が自己資本によってどの程度賄われているか、換言すれば営業資本の固定化により生ずる危険度を示す比率で、一般に100％以下が望ましいとされています。

$$(5) \text{ 固定長期適合比率 (\%)} = \frac{\text{固定資産（投資含む）合計}}{\text{自己資本} + \text{固定負債}} \times 100$$

長期資金による固定資産の調達状況、換言すれば長期資金の固定化状況を示す比率で、この場合の数値は当然100％以下になることが望ましいとされています。

もしこれが100％以上であるなら短期資金が固定化していることを示しているとされています。（続く）（M）



食流紀稿 第十三話

「鍋料理は正義の味方」

10月末に業界団体の大会取材で三重県伊勢志摩の賢島に行きました。私はその近くの「伊勢場」の生まれです。取材の帰りに伊勢神宮にお参りしました。境内で遊んだ近しい仲ですからお賽銭はあげません。そんな小さなことは神様も私も気にしません。

外宮の近くで伊勢うどんを食べました。すっかり忘れていましたが、柔らかい太うどんにソースタレをかけた付けそばのようなもので、コシが無く、あまり美味くないのですが、魚も肉もあるのにカネがない貧乏人には、とにかく安くてお腹を満たすので、よくお世話になりました。テレビで芸能人が出身地の料理自慢をする番組がありますが、あれは子供のころに食べて美味いと思った記憶がそのまま頭に入っているからだと思います。私も伊勢うどんは美味くないと書きましたが、食べたときは美味しいと感激しました。他人にはお勧めできないというだけです。

天候不順の影響か水産物も異変が相次いでいます。潮の流れが変わったのか、今は水揚げ港も獲れる時期も変わりつつあります。イワシ以外はサンマもサケもマグロも不漁で魚卵も高騰しています。春の魚と書くサワラ（鯖）も秋に北海道で獲れたりしていますし、高級珍味カラスミの原料ボラも、長崎五島で解禁となる10月10日以降も不漁が続いています。水産資源の保護が世界的に取り組まれています。もはや水産資源にとどまらず、貧困問題等を含めた地球全体の環境保護に取り組むSDGs（持続可能な開発目標）が喫緊の課題かもしれません。

【SDGs（通称：グローバルゴールズ）】 2015年9月、国連総会において採択。貧困に終止符を打ち、地域を保護し、全ての人が平和と豊かさを楽しむことができるようにすることを目指す計17項目からなる普遍的な行動目標。

12月は鍋物の季節です。料理の簡単さと多彩さは鍋料理が圧倒的です。アンコウ鍋やカキ鍋、フグ鍋など入れる魚によっていくらでも増えますし、「ちり鍋」や「水炊き」で括る鍋料理は数え切れなんでしょうし、江戸時代に流行ったモミジ（鹿）鍋やボタン（猪）鍋、サクラ（馬）鍋なども復活しました。簡単、安価、美味と三拍子そろった正義の味方のような料理です。

狩猟時代から獲物と植物と一緒に煮て内臓まで食べたでしょうから、鍋料理は歴史上で最も早い料理なのかもしれません。中世の西洋では鍋が財産目録に載っていたとのことですから貴重な生活道具だったのですね。

鍋と共に貴重な包丁もまた、日本では大変大事にされている道具で、平安時代には料理よりも包丁の使い方が主の「四条流」が現れ、武家社会に継承・発展し、料理人を包丁人と呼ぶようになりました。栃木県小山市にある「高椅神社（たかはしじんしゃ）」は「料理の祖神」磐鹿六雁命（いわかむつかりのみこと）を主祭神とする最も古い神社であり、今でも秋季例大祭が行われ全国から庖丁人が参列する庖丁人の聖地です。

フードサブライ研究所 代表 浅沼 進

連載「気が付けば朗朗介護！」②④



終の棲家だと思い入所した特養ホームで、母は介護士によって骨折させられた。

それからというもの、母の体調はどんどん悪化していった。毎週末、整形外科に通院させるために特養ホームに迎えに行くのだが、骨折して3週間ほど経った頃には全くしゃべらなくなった。こちらの問いかけにはうなずくのだが、言葉が出ないのだ。骨折のショックや、特養ホームの職員に恐怖と不信と嫌気がし、誰とも話さなくなった。さらに、口腔ケアの欠如と食欲不振の栄養障害から口内炎と歯槽膿漏を発症し、固形物が食べられなくなっていた。のちに特養ホームから取り寄せた看護サマリーと介護サマリーを見ると、食事を全くとらない日が3日も続いていたことや1割程度の量（多分一口程度）しか食べていないことが確認された。それなのになぜ常食を出し続けたのか。今も多くの疑問や謎は消えない。

ある日、介護士に「このままでは死んじゃうよね」と聞いたことがあった。その方は返答に困った顔で、「せめて食べてくれるといいのですが」と言うばかりだった。とにかくここから連れ出さなければならない。そう決めた私は、ケアマネジャーのHさん、訪問看護師のFさんと相談し、寝たきりでも在宅介護ができる体制を整えてもらい。入所して45日後、骨折させられて31日目に家に連れて帰ったのだ。

Fさんの「介護は私たちがすべてやるから、まかせておいてね。あなたは家族としてお母さんに接してあげればいいから」の言葉が、どれほど私をほっとさせてくれたことか。これから先の不安と施設に対しての不満で気持ちは張り詰め、爆発しそうだったのだ。

午後には、Hさん、Fさんをはじめ、ヘルパー会社2社の責任者、福祉用具を扱う社の方など総勢11名が家に集まり、母の体調と今後の看護体制について話し合いが行われ、情報を共有しながら一貫した介護体制で対応することを確認してくれた。私はただ聞いているだけだったが、これだけの人が親身になり、支えてくれていることがとても心強かくうれしかった。そして、特養ホームに入れたことが悔やまれて仕方なかった。

翌日から特養ホームに行く前の生活に戻った。違うのは母が寝たきりになったことだった。おかゆを食べたいというので、卵のおかゆを作ってみた。母はおいしいと食べるようになり、少しずつ量も増やした。梅干しを細かく切ったものや海苔の佃煮のトッピングで、飽きないように工夫もした。

問題は骨折した足の痛みだ。一晩中「痛い」と訴え続け、私も寝られない夜もあった。「骨がつくまで時間がかかるけど、安静にしているしかない」という診断をした某Y市立病院の整形外科医を、信じてはいけなかったのではないかなと思うようになった。セカンドオピニオンの意味合いも込めて、別の総合病院で診察を受けた方がいいとの主治医（内科）のアドバイスもあり、総合病院を受診することにした。骨折しているために足が動かせず、右半身麻痺の母を、男性3人でストレッチャー型の車いすにのせ、介護タクシーで病院へ向かったのだ。レントゲン写真を見た担当医は「これでは痛いね、大変な手術（医者にとって）だが、手術しよう」と言ってくれ、入院して2日後に4時間におよぶ手術を受けたのだ。（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、消費者の皆様へ食料、農林水産業、農山漁村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12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
12月4日 ～ 12月8日	福島の森から イイモノ、お 届けーがんば る福島産の木 材・木製品・ 林産物ー	福島県への関心の風化および福島県の林業・木材産業等での放射性物質にかかわる風評被害の払拭を図る。	福島県産の木材や特用林産物の安全性についてPRするために、特用林産物・木製品等の展示、生産者から消費者へのメッセージ、福島産品の販売及び、森林の現状等についてパネル等展示を行います。	林野庁研究指導課
12月11日 ～ 12月15日	木とストーブ のある暮らし 展	木質バイオマスストーブ、木製家具、木製おもちゃ等を暮らしに取り入れることにより、木質資源の有効活用を図り、森林の整備に繋げる。	薪ストーブ、ペレットストーブ、木製家具、木製おもちゃ等について紹介します。また、消費者の部屋に常設している薪ストーブを稼働し、来場者にその暖かさを実感していただきます。	林野庁林政部経営課 特用林産対策室
12月18日 ～ 12月22日	遺伝子組換え カイコによる 蚕業革命	遺伝子組換えカイコが生産する有用物質について、現物（製品、光るシルク等）やパネル展示等で紹介することにより、消費者へ認知してもらうとともに、アンケートにより反応を把握する。	新たな地域産業の創出が期待される遺伝子組換えカイコによる医薬品や化粧品原料生産（人コラーゲン等）や新シルク素材（光るシルク、クモ糸シルク等）の開発状況を紹介します。	農林水産技術会議事 務局研究企画課技術 安全室

※ 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

▶ぶどうや栗…秋の味覚を楽しみにしていましたが、満喫する間もなく足早に冬が到来してしまいました。

空気が乾燥してきたので、通勤時にマスクを着用し風邪予防対策をし始めました。そして先日は「インフルエンザの予防接種」。昨年は、予防接種の甲斐なく(免疫効果切れ?)流行外れの3月にA型にかかっ

てしまいましたが、ワクチン接種のお蔭が体力消耗が比較的軽く済んだ気がしました。

▶「加工食品の原料原産地表示」について、消費者の一人として産地が分かることは朗報ですが、業界団体関係者のご苦勞や影響を考えると複雑な気持ちになります。(K)