

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/>

2018

2 月号

No.266

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
（大分県漁業協同組合水産加工処理施設）」開催報告 ②
- 「地場産食材活用のためのシンポジウム」開催案内 ④
- 「平成 29 年度第 2 回生鮮取引電子化セミナー」開催案内 ⑤
- 連載 当たり前前田の会計入門 ⑥
- 連載 食流紀稿（第十五話）／連載 気が付けば朗朗介護！ 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

通常国会が始まり、1月22日に安倍総理大臣の施政方針演説が行われた。演説内容を見て、施策の冒頭に「働き方改革」が掲げられたところに筆者は注目した。

総理は「様々な事情を抱える皆さんが意欲をもって働くことができる、誰もがその能力を発揮できる、柔軟な労働制度へと抜本的な改革をします。戦後の労働基準法制定以来、70年ぶりの大改革であります」と述べ、以下「同一労働同一賃金」の実現、雇用形態による不合理な待遇差の禁止、罰則付きの時間外労働の限度の設定、専門性の高い仕事の時間によらない評価制度の導入などを行うと述べている。

大変意欲的な、これまでにない主張である。また総理はこの改革は社会政策にとどまらない成長政策そのものだという。

さらに誰もが生きがいを感じその持てる能力を存分に発揮すれば「国難とも呼ぶべき少子高齢化」を克服できるはずであるとまで言う。ここまで言いこむと何かなかなか成果の上がらないアベノミクスを補強するための政策のようにも思えてくるが、筆者は、この働き方改革が実現されれば、これまでの我が国の働く人々の生活や意識が大きく変わらなうと思し、それなりに評価できると思ふ。しかし、改革の多くは必ず痛みを伴う。すべての働く人々にとって良い結果になるとは限らないし、また、実行にあたっては様々な懸念もある。

例えば、企業の経営資源の中で労働賃金に充てられる資源には

限度があるため、同一労働同一賃金制度を導入する場合、非正規ないしは臨時の職員の賃金を正規社員の賃金の水準に引き上げることは難しく、むしろ正規社員の賃金を引き下げることが必要になる企業も出てくるだろう。そうなれば正規社員の同意を得にくく、あえてこれを行えば正規社員のやる気をなくし、離反を招く恐れがあり、そのような企業は退場を余儀なくされるかもしれない。また、これらの改革の考え方の対象となっているのは、いわゆる大企業やそこに働く人が中心であり、食品流通業界で大きな割合を占める中小企業やそこで働く人々について、これらの働き方改革の内容を実現するための具体的な方策が見えないという問題もあり、法制度や政府の指導で本当にどこまで可能なのか見極めなくてはならない。

例えば、残業問題では大企業でも非人間的な人の使い方をしてる企業もあるので、それを是正することは必要であり、その是正のため罰則を設けることが必要との考えもあるだろう。しかし、これは現行の労働基準法でも指導監督や行政処分では是正できることであり、それをしてこなかった、あるいは見過ごしてきたのは行政の怠慢といえよう。現行の労働基準法のもとですべきことが十分できていない現状を見ると総理の言う「70年ぶりの大改革」が果たしてその狙い通りの成果を上げうるものかどうか。今後の国会での議論や政府の対応に重大な関心を持って見守りたい。

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

地場水産物生産者との産地懇談会について

大分県漁業協同組合 水産加工処理施設

今年度、当機構が実施している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」に係る産地懇談会の開催状況について、12月号に引き続きご紹介いたします。

今回は、大分県漁業協同組合（大分県漁協）にご協力いただき、大分県佐伯市米三津にある同漁協の水産加工処理施設において開催した産地懇談会の概要についてご紹介いたします。

（開催日：平成29年11月7日（火）13：00～15：00、参加人数：8名）

◆水産加工処理施設の概要

大分県漁協の水産加工処理施設ではブリ類のフィレ加工等を行っており、処理能力は2,000尾（ブリフィレ）／日で1年365日稼働しています。竣工は平成23年で比較的新しく、HACCPにもしっかり対応しており、衛生管理体制も万全です。

施設内は1次加工室（汚染区）と2次加工室（衛生区）、そして梱包・出荷室に別れており、1次加工室には①プレス式ヘッドカッター、②ハマチ用ガッターマシン、③ハマチ血合いヌメリ取り洗浄機、④フィレマシンが配置されています。一方、2次加工室には⑤フィレ脱水洗浄機、⑥横ベルト式真空包装機、⑦防水同時2周波タイプ金属探知機、⑧ハモ骨切り機、⑨3-Dフリーザーといった機器類が揃っており、梱包・出荷室には効率よく出荷できるように⑩自動計量値付機、⑪大型製氷機、⑫冷蔵・冷凍庫が並んでいます。

<概要>

所在地	大分県佐伯市米三津色利浦 1533-7		
整備目的	ブリ類のフィレ加工等		
竣工	平成23年3月	敷地面積	1,358 m ²
延床面積	914 m ² （1階700 m ² ・2階214 m ² ）		
能力	2,000尾（ブリフィレ）／日（365日稼働）		
特色	1階／前処理室・無菌加工室・梱包出荷室・製氷庫・冷凍庫・冷蔵庫他 2階／事務所・休憩室・会議室・研修室・検査室他 設備／ヘッドカッターガッターマシン・ぬめり取り機・フィレマシン・成形処理機・水分除去装置 ・真空包装機・金属探知機・自動計量器・ハモ骨切り機・攪拌らいかい機・3D冷凍機 ・温度管理、空調、排水、滅菌など衛生・品質管理に最大限の配慮を凝らした、HACCPシステム対応の高度衛生管理型加工場 ・衛生区と汚染区を厳密に区分したワンウェイ方式		



<衛生区への移動はエアシャワーを通過>



<加工工程の様子>



◆試食及び懇談会

大分県産の魚といえば天然物の関サバ・関アジを連想される方も多いかと思いますが、かぼすブリやかぼすヒラメ、大分ヒラマサといった養殖魚も非常に充実しています。特に今回試食したかぼすブリは脂の乗りが大変よく、舌に乗せるとかぼすの風味がしっかり感じられ、参加者に大好評でした。

◆主な取扱商品

●かぼすブリ

概要	生産量全国2位の養殖ブリ（H26年：15,668ト）の餌に、生産量全国1位（H26年：5,400ト）の大分かぼすを混ぜて育てた養殖ブリ。
産地	臼杵市、津久見市、佐伯市
生産量	H27年度：512ト、H26年度：418ト
出荷時期	10月頃～3月頃
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・味よし（脂がしつこくなく、さっぱりとした味わい） ・香りよし（魚臭さが少なく、ほのかにかぼすの香りあり） ・見た目よし（切り身の色変わりが遅く、身の色が美しい）

●かぼすヒラメ

概要	生産量全国2位の養殖ヒラメ（H26年：660ト）の餌に、生産量全国1位（H26年：5,400ト）の大分かぼすを混ぜて育てた養殖ヒラメ。
産地	津久見市、佐伯市
生産量	H27年度：50ト、H26年度：44ト
出荷時期	周年
特徴	一定期間かぼすを添加した飼料を給餌したヒラメには、香り成分であるリモネンが蓄積されることがわかり、縁側や肝の魚独特の臭みが消え、透き通った肉厚な身は甘味を持ちながらもさっぱりと洗練された味わいになります。

●大分ヒラマサ

概要	大分県（H26年：851ト）は長崎県（H26年：1,715ト）に次いで生産量が多い。しかし、天然種苗は年によって好不漁があり、計画的な養殖生産が難しいという課題があったため、近年では人口種苗の開発に取り組み、養殖生産量の拡大を目指している。
産地	臼杵市、津久見市、佐伯市
生産量	H26年度：851ト、H25年度：1,576ト、H24年度：940ト
出荷時期	周年
特徴	ヒサマサはブリ類の中で最も養殖生産量が少なく、ブリ・カンパチと比較しても市場にあまり流通されない魚種であるが、適度な歯ごたえと脂が程よく乗った上品な味わいがある。また、夏季にもさっぱりと味わえ、年間を通して美味しく食べられる。



< HACCP 認定証 >



< 試食懇談会の模様 >



< かぼすブリ刺身盛り合わせ >

◆産地懇談会を終えて

水産加工処理施設を見学して感心したのが、その徹底した衛生管理体制です。加工作業前の防除や防塵はもちろんのこと、作業終了後にも2～3時間かけて機器や床の清掃をしっかりと行っているそうです。

大分県漁協の取扱商品は養殖魚以外にも天然物が豊富で魚種も多く、フィレやサイコロカット、中落ちなど様々な加工にも対応しているとのことなので、外食・中食事業者の方を始め、多くの水産流通業者の方にも是非お勧めしたいと思えます。

◆取扱商品に関する問い合わせ先

大分県漁業協同組合 販売課 TEL：097-534-1522

※ 大分県産品の商品情報（大分県農林水産部おおいたブランド推進課：<http://theoita.com/>）

地場産食材活用のためのシンポジウム

本シンポジウムでは、外食・中食産業における地場産食材活用等に関する優良事例や課題について、専門家による基調講演及びパネルディスカッションを実施します。また、会場には地場産食材の生産者を招いた商談・展示ブースを設け、生産者自身による食材の説明、サンプル品の配布や試食、そして生産者とのダイレクトな意見交換の場をご用意しております。

なお、東京会場は「水産物」、大阪会場は「農産物」と品目を分けて開催いたしますので、この機会に是非ご興味ある会場にご参加下さい。

【いずれも、参加費無料・定員 60 名】

開催地	日時	会場	申込期限
東京会場 水産シンポジウム	2月19日(月) 13:00～16:30	御茶ノ水ソラシティ カンファレンスセンター 1階 RoomC 東京都千代田区神田駿河台 4-6	2月15日(木)
大阪会場 農産シンポジウム	2月27日(火) 13:00～16:30	大阪産業創造館 3階 マーケットプラザ 大阪府大阪市中央区本町 1-4-5	2月22日(木)

◆プログラム

時間	内容
12:00～	【開場・受付】
13:00～13:05	主催者挨拶
13:05～14:00	基調講演 「外食・中食における地場産食材の活用事例等の紹介」(仮) 【東京会場】 上田勝彦氏(株式会社ウエカツ水産 代表、東京海洋大学 客員教授) 【大阪会場】 白鳥和夫氏(日本経済新聞社 編集局 調査部次長)
14:00～14:10	質疑応答
14:10～14:30	休憩
14:30～15:20	パネルディスカッション 「外食・中食事業者、生産者から見た、 地場産食材の活用に関する課題や成功事例について」 コーディネーター 【東京会場】 上田勝彦氏(株式会社ウエカツ水産 代表、東京海洋大学 客員教授) 【大阪会場】 藤島廣二氏(東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 客員教授)
15:20～15:30	質疑応答
15:30～16:30	商談・展示ブースでの商談及び見学
16:30	【閉会】

事前登録制となっております。

当機構ホームページ(URL: <http://www.ofsi.or.jp/domestic-food-supply/symposium/>)の「参加申込フォーム」から直接送信していただくか、「参加申込書」を出力し、FAXにてお申込み下さい。

平成 29 年度 第 2 回生鮮取引電子化セミナー

～ 今後の制度変更にもなう生鮮取引のゆくえ ～

主催 生鮮取引電子化推進協議会

食流機構が事務局を務める生鮮取引電子化推進協議会で昨年の 11 月に続いて 3 月に生鮮取引電子化セミナーを開催します。2019 年 10 月から消費税増税にもなう軽減税率制度が始まりますが、飲食料品が対象となるこの制度は、生鮮取引に一体どのような影響を及ぼすのでしょうか。また、卸売市場法の改正が話題となっておりますが、その狙いは何なのか、その今後の市場流通は一体どこへ向かうのでしょうか。

本セミナーでは、軽減税率制度に対するシステム面からのアプローチや、卸売市場法改正のポイント等について識者に詳しく解説していただきますので、この機会に是非ご参加下さい。

◆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
北九州会場 【定員 50 名】	3 月 13 日（火）	北九州市中央卸売市場 管理棟 3 階 大会議室 福岡県北九州市小倉北区西港町 94 番地の 9	3 月 8 日（木）
東京会場 【定員 80 名】	3 月 20 日（火）	ちよだプラットフォームスクウェア 5 階 会議室 東京都千代田区神田錦町 3 - 21	3 月 16 日（金）
名古屋会場 【定員 50 名】	3 月 28 日（水）	名古屋国際センター 4 階 第三研修室 愛知県名古屋市中村区那古野一丁目 47 番 1 号	3 月 23 日（金）

◆プログラム

時 間	講 演 内 容
12:30～	受 付
13:00～13:10	主催者挨拶
13:10～14:00	流通 BMS と消費税軽減税率制度の動向（仮題） 講師：流通 BMS 協議会
14:00～14:10	質疑応答
14:10～14:20	休 憩
14:20～15:10	新制度卸売市場のあり方展望 講師：卸売市場政策研究所 代表 細川允史 氏
15:10～15:20	質疑応答
16:30	閉 会

※ 講師及び講演内容は都合により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/h29seminar/>) 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) 食品流通構造改善促進機構

◆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



当たい前田の 会計入門 ㉗

日本列島に寒波が押し寄せ、とても寒い日が続きますが、風邪など引かないよう体調管理に気を付けたいものです。先月号に引き続き、「財務比率」等の用語を説明したいと思います。

【用語説明・その3】

1. 利益率

$$\text{①売上高営業利益率 (\%)} = \frac{\text{営業利益 (年額)}}{\text{売上高 (年額)}} \times 100$$

$$\text{②売上高純利益率 (\%)} = \frac{\text{当期純利益 (年額)}}{\text{売上高 (年額)}} \times 100$$

売上高に対する収益性を示す比率で、総資本収益率と並んで企業の収益性をみるのに一般に使われる。

海外石油化学会社は、売上高営業利益率よりも売上高純利益率が高いところが多いが、これは投資が大きく営業外収入が多いからであると考えられる。

$$\text{③総資本営業利益率 (\%)} = \frac{\text{営業利益 (年額)}}{\text{総資本}} \times 100$$

総資本に対する収益性を示す数値であるが、純利益に代わって金利負担以前の営業利益をとったもので、企業の収益性を最も正確に表わす数値である。

2. 償却率

$$\text{①償却率 (\%)} = \frac{\text{当期償却額 (年額)}}{\text{固定資産－土地・建設仮勘定＋当期償却額 (年額)}} \times 100$$

固定資産への投資資金を、固定資産に対しどの程度の割合で回収しているのかを示すものである。この比率が高いと回収速度が速く原則的に良いといえるが、固定資産の耐用年数に影響されるため、その内容を知る必要がある。

【損益計算書の分析】

損益計算書の分析の目的は、収益性の分析である。

<売上高ポイント>

- (1) 収益性の基本であり、長期的伸長率をみる。
- (2) [売上数量×単価]に分解できれば、売上高増減の要因分析を行う。売上数量の増による売上高増加の場合には、企業努力の現われであり、今後とも期待しうるが、インフレによる単価アップ大で数量増がない場合には、業界そのものの将来性、その企業の業界シェア等を調べる必要がある。

<決算操作>特に悪質な架空取引、偽装取引は別として、

- (1) 売上高の翌期への繰越と当期への繰上げ
外部からはなかなかわからない場合が多いが、月次売上実績が入手できれば気づくことができる。
- (2) 子会社等への押し込み販売
売上高の著しい増加にもかかわらず、利益は増加せず売上利益率の減少となることが多い。
(B/S脚注の子会社との取引の増減をみることでわかることがある。)

<売上原価ポイント>

- (1) 合理化努力がされているかどうかをみる。
- (2) 製造業の場合、製造原価報告書を入手し、①材料費、労務費、経費別に内容分析を行う。②更に変動費と固定費に分解できれば、損益分岐点分析なども行える。

(続く) (M)



食流紀稿 第十五話

「最後の築地市場初市」

1月5日、100年近い歴史の幕を閉じる築地市場の初市を取材しました。初市の取材は10年以上やっていませんでしたが、4時半からマグロせり開始に対し、取材陣の集合は午前3時、正門前に集まって会議室で場所の抽選を行い、都の職員の先導で移動、午前6時半の青果部のせりまで、個人行動は一切許されません。仲卸売場も勝手に取材すると翌年から取材出来なくなるそうで、噂には聞いていましたがびっくりしました。

昔々のお話ですが、セリ場でヒマそうに立っていた卸幹部から「マグロのセリ値を当ててみる」と言われて最初の10本位を手帳に書いてセリを聞いたのですがまったく分からず、¥500円と¥5000円の区別が付きませんでした。当然のことですが卸の幹部がこれはいくらくらいだと言った値が、そのまま出たのにも驚きました。業界紙でカレンダーを作ったときに1月はタイにしたのですが、なぜ養殖タイにするのだ、とすぐに言われました。養殖と天然は味だけでなく顔も違うそうで、「目利き」という言葉がありますが、プロの常識と素人の判断は天地の差があると実感しました。

今年は卸売市場法と食品流通構造改善促進法（流改法）が改正され、生鮮流通としての卸売市場が食品流通の一部として効率的に機能することが求められるようになります。

効率的な流通をめざして具体的に変わる点は、第三者販売や直荷、商物分離を中心とした取引の規制緩和を国が示すのではなく各開設自治体が条例で定めることが出来るようになったことです。また商圏となる開設区域も廃止されますし、5年ごとに国が出してきた卸売市場整備計画も現行の第10次以降は策定されません。

当面は2年間の猶予期間がありますし、すぐには変わることはないと思いますが、卸売市場の歴史からみると激変となることは間違いありません。

そのなかでポイントとなるのが効率的な流通を構築するための物流と情報機能の整備であり、そのための設備投資です。生鮮流通から食品流通の流通拠点へのシフトをめざす卸売市場にとって、広大な土地と施設を有する卸売市場の特徴はサプライチェーンマネジメント（SCM）をめざすうえで絶好の優位性を持っています。

そうした食品流通新時代を迎えようとしている今、食品流通の構造改善を目的としている食品流通構造改善促進機構の、今後に果たす役割と期待はいっそう大きくなるでしょう。食流機構の取組に期待すると共に、評議員として大した貢献はしていませんが、私もそれなりの努力で少しでも貢献できるよう努力していきたいと思えます。

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！」②⑤



術後の結果は順調で、母は驚くほど元気になり、20日ほど入院して家に戻った。

しかし、すぐには施設に入所する前のような生活には戻れなかった。寝たきり状態が長かったことで、車いすに座わってられるのは少しの時間だけなので、ほとんどベッドの上で過ごすことになりはなかった。ベッドから車いすへの移乗にも細心の注意が必要との訪問看護師の判断で、移乗のためのリフトをベッドに取り付けた。毎日少しずつ車いすで生活をし、慣れさせていこうというのである。

ところで、どうしても納得できなかったのは、骨折事故について特養ホームから何の説明もないことだった。自力で歩けないのになぜ骨折したのか。骨折後に体調が悪くて食事もできない状態が続いたのに、なぜ医者の診察を受けさせなかったのか、その対応の悪さや誠意のなさが理解できなかった。

私はさっそく今回の事故経緯をまとめ、Y市役所の高齢施設課にメールで送信した。市の担当者から「当該特養ホームに対して調査を開始し、できるだけ早くその結果を報告する」との返信が翌日には届いた。

さらに警察に被害届を提出することにした。この事故は傷害事件にあたるのではないかと考えたのだ。さっそく、介護サマリー、看護サマリー、骨折時の事故報告の3点が欲しいと特養ホームに電話で依頼した。担当者はかなり慌てた様子で、その後電話に出てきたのは施設長だった。退所日に顔も出さなかったのに、なんで今更、とすごく嫌な感じがした。

施設長を含め3名がわが家に来たのは、電話をかけた週の土曜日だった。施設から骨折した時の経緯について説明があった。10月×日（金）朝6時30分頃、介護ヘルパーがトイレに誘導し、排せつ後につかまり立ちで母を立ち上げらせ、介護ヘルパーがリハビリパンツを上げたところで膝折れした。その後抱きかかえて車いすに移乗し、部屋に戻った。痛みを訴えたのは朝食後で、看護師がすぐに確認したが、骨折の所見が確認できなかった。だから家族への連絡は二日後のしかも日曜日になってしまった。だいたいそんな内容だ。

手すりにつかまっても、母が1人で立ってられないことは、私が在宅介護していたからよくわかる。仮にこれが本当の話だとしたら、介護ヘルパーが1人でトイレに連れて行くということは、かなり危ないことをしている。「その時、母の足には補装具は付けていたのか」「1人で立ってられる状態でないことを認識したうえでの対応なのか」など、疑問に思っていたことをいくつも聞いてみた。しかし、録音機をテーブルの真ん中に置いていたためか、施設長以外は声を出すことはなかった。

その後、施設長から連絡があり、「今後、誠意ある対応をしますので」と約束してくれたので、私は被害届を提出するのを少し待つことにし、様子を見ることにした。施設長は母の見舞いに2回来てくれて、私との話し合いも2回行った。

もし、私が電話しなかったら、特養ホームは何もしなかったはず。特養ホームは「人間を預かっている」場所なのだから、常日頃から「誠意ある対応」をするべきなのではないかと心底思う。

（続く） 浅柿

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30年2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
2月5日 ～ 2月9日	LOVEフラワーバレンタイン	バレンタインデーを新たな物日として定着させるため、多くの人への周知を図るとともに、無・低購買層である男性を主なターゲットとして花きの消費拡大を目指す。	花き業界が一丸となって取り組んでいる「フラワーバレンタイン」活動や取組をパネルやポスター等で紹介します。また、フラワーアレンジメントやテーマフラワーの展示等を行い、「フラワーバレンタイン」を体感していただけます。	生産局園芸作物課 花き産業・施設園芸振興室
2月19日 ～ 2月23日	いわて北三陸・洋野町の魅力紹介！技ありの海・里・山の幸盛りだくさん！	いわて北三陸・洋野町は、潜水と土木を習得できる全国唯一の学科をもつ岩手県立種市高等学校(第10回海洋立国推進功労者表彰受賞)を有し潜水器漁業や港湾整備事業などを支えているだけでなく、地形・気候を活かした多様な農林水産業が展開されており、これらの紹介を通じて、洋野町産農林畜水産物の認知度向上と生産・消費拡大を図るとともに、生産量・品質を支える生産者の確保を図る。	いわて北三陸・洋野町が誇る潜水技術「南部もぐり」による天然ホヤ漁、「増殖溝」による身入り抜群のウニ生産といった世界唯一の水産関連技術や、農林畜水産物・木工製品など海・里・山の多彩な産品を紹介します。	水産庁漁政部 企画課
2月26日 ～ 3月2日	日々の食生活と食品新素材	多くの農林水産物や加工食品に含まれる食品新素材の働きについて普及啓発。	日々の食生活で摂取する穀類や野菜・果実類、魚介類には、ポリフェノールやカロチノイド、オリゴ糖、食物繊維、DHA・EPAなど、健康維持に欠かせない様々な有効成分が含まれています。そのため、バランスの取れた組合せで食品を摂取すれば、健康維持に役立ちますが、なかなかそうはいきません。これらの成分を豊富に含む食品新素材には、どのようなものがあるか、どんな働きがあるのか、どんな食品に利用されているのかをご紹介します。	食料産業局 食品製造課

※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

▶数日前に東京都心で4年ぶりに20センチを超える積雪がありました。通勤混雑や高速道路交通止めによる輸配送遅延、電力不足、低温による野菜高騰……寒波の影響は多方面に広がり心配です。

また、東京でも2日連続でマイナス3℃以下となりましたが、これは53年ぶりとのこと。雪国の方に笑われるかもしれませんが、心底冷える「厳しい寒さ」を実感しています。(K)