

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

5 月号

No.269

OFSI

the ORGANIZATION OF FOOD-MARKETING STRUCTURE IMPROVEMENT

I N D E X

機能性表示食品制度について	②
第 27 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①	④
食品流通構造改善緊急対策事業のご案内 連載 発見!! 素敵なお店②	⑤ ⑥
連載 気が付けば朗朗介護! ②⑦	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

例年 4 月はクラス会など学生時代の友人の集まる機会がいくつかある。

今年開かれたいくつかの会合での話題として、最近の公務員の行状が取り上げられ、中央官庁に在職し行政に携わった者として、筆者に感想を求める声があった。その場では「自分が在職した 30 年近く前と現在では時代が違う、役所の仕事の仕方政治と行政の関係も 30 年前とは異なっているのだから…」とお茶を濁したが、実際のところ最近問題になっている公務員の行状には理解しがたいことが多い。

例えば、前回も述べたが、森友学園への国有財産の売却の決裁文書が保存してないとすればそのこと責任問題となるはずが、国会で「破棄した」と平然と答弁するとか、自衛隊の活動の日報は記録として保存することが当然と思われるのに見つからないとか、愛媛県の関係者が官邸まで要請に赴いたのに、誰が面会し、どんな内容の話をしたか記録がないあるいは記憶にないとか。

これらに関与した公務員は、国会の場で国民の代表（野党の議員でも国民に代表）の質問に答える義務があることはわかっているが、様々な状況を慮って（忖度して）「知りません、存じません」で押し通しているのかとも思う。もしそうだとすれば、当該公務員は誰のために仕事をしているのか？と疑問を持たざるを得ない。

公務員は「国民全体の奉仕者である」が基本的立場であると思う。公務員は国民の税金によって仕事の報酬を受けているのであ

って、政権与党の職員でも、大臣の使用人でもない。行政に必要な政策の立案や実施については、議院内閣制の下では国民の相対的多数を代表する政権与党の主張に沿ったものとなるのは当然であるが、多くはそれが国民全体の利益に沿うものという判断があつてのことである。

しかし、最近の事案を見ると、政権与党や閣僚、あるいはマスコミの評価によって人事が左右されるとか、人事に関係なくとも仕事を円滑に進めるためとかの理由で、国民の利益とは関係なく個々の処理案件について様々な忖度が行われているように見える。筆者が現役のころも行政事務の中である程度個別の事情を考慮することは与えられた権限の範囲内では認められていた。しかし、現在問題になっている事案は、当時の常識では考えられないことなので「時代が違う」とでもいうしかないと思う。

安倍総理は、かかる事態に対して「膿を出し切る」という。しかし、その「膿」とは何か、「膿」を生ずる病原は何なのか、その病原を根絶する手立てがあるのか、具体的な考えや方策は何ら明らかにしていない。

残念ながら、最近の世論調査の数字では、かなりの割合の国民が総理や政府を信用できないとしている。今回の事態についても言葉だけで実行を伴わないのではないかと疑いの目で見ている国民がいることを忘れず対処してほしいと思う。

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

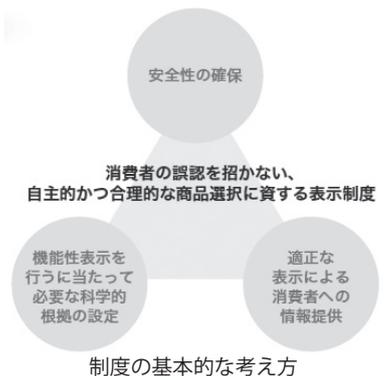
機能性表示食品制度について

背景

機能性を表示することができる食品は、これまで国が個別に許可した特定保健用食品（トクホ）と国の規格基準に適合した栄養機能食品に限られていましたが、機能性を分かりやすく表示した商品の選択肢を増やし、消費者の皆さんがそうした商品の正しい情報を得て選択できるよう、平成 27 年 4 月に「機能性表示食品」制度がはじまりました。

特徴

1. 疾病に罹患していない方（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している方を含む。）及び授乳婦を除く。）を対象にした食品です。
2. 生鮮食品を含め、すべての食品（一部除く。）が対象となっています。
3. 安全性及び機能性の根拠に関する情報、健康被害の情報収集体制など必要な事項が、商品の販売前に、事業者より消費者庁長官に届け出られます。
4. 特定保健用食品とは異なり、国が安全性と機能性の審査を行っていません。
5. 届け出られた情報は消費者庁のウェブサイトで公開されます。



機能性が表示されている食品

「おなかの調子を整えます」「脂肪の吸収をおだやかにします」など、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という食品の機能性を表示することができる食品です。

特定保健用食品（トクホ）

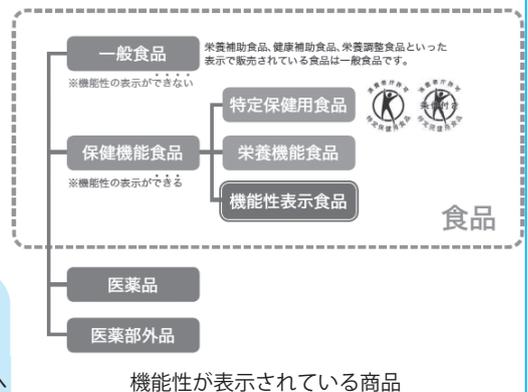
健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。

栄養機能食品

一日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラル等）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができます。

機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。



機能性表示食品（生鮮食品）の届出状況

生鮮食品については、平成30年4月末現在14件の届出があります。

届出日	届出者名	商品名	機能性関与成分名
2015/08/03	三ヶ日町農業協同組合	三ヶ日みかん	β -クリプトキサンチン ^{※1}
2015/08/03	株式会社サラダコスモ	大豆イソフラボン子大豆もやし	大豆イソフラボン ^{※2}
2016/01/27	株式会社サラダコスモ	ベジフラボン	大豆イソフラボン ^{※2}
2016/06/29	太子食品工業株式会社	小大豆もやし	大豆イソフラボン ^{※2}
2016/09/12	とびあ浜松農業協同組合	とびあみかん	β -クリプトキサンチン ^{※1}
2017/01/24	清水農業協同組合	清水のミカン	β -クリプトキサンチン
2017/02/08	イオントップバリュ株式会社	オーガニック大豆もやし	大豆イソフラボン
2017/03/23	南駿農業協同組合	西浦みかん	β -クリプトキサンチン
2017/08/24	広島県果実農業協同組合連合会	広島みかん	β -クリプトキサンチン
2017/10/19	東京フーズクリエイティブ株式会社	GABA(ギャバ)芽ぐみ米(特殊三分づき米)	GABA(γ-アミノ酪酸) ^{※3}
2017/11/17	マルハニチロ株式会社	よかとと 薩摩カンパチどん	DHA・EPA ^{※4}
2017/11/24	名水美人ファクトリー株式会社	大豆イソフラボン 小大豆もやし	大豆イソフラボン
2018/01/15	つがる弘前農業協同組合	プライムアップル！（ふじ）	リンゴ由来プロシアニジン ^{※5}
2018/03/01	ありだ農業協同組合	有田みかん	β -クリプトキサンチン

※1 β -クリプトキサンチンは、骨代謝のはたらきを助けることにより、骨の健康に役立つことが報告されています。

※2 大豆イソフラボンは、骨の成分を維持する働きによって、骨の健康に役立つことが報告されています。

※3 GABA(γ-アミノ酪酸)は、血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。

※4 DHA・EPAは、中性脂肪を低下させる機能があることが報告されています。

※5 リンゴ由来プロシアニジンには、内臓脂肪を減らす機能があることが報告されています。

なお、機能性表示食品の届出情報については、機能性表示食品制度届出データベース (<https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc01/>) から簡単に検索できますので、是非こちらのサイトもご活用ください。

機能性食品の安全性や機能性の確保について

事業者が、国の定めた一定のルールに基づき安全性や機能性に関する評価を行うとともに、生産・製造、品質の管理の体制、健康被害の情報収集体制を整え、商品の販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出ることとなっています。

届け出られた内容は、消費者庁のウェブサイトで公開されます。

消費者の皆さんは、商品の安全性や機能性がどのように確保されているのかなどについて、商品の情報を販売前に確認できます。

消費者庁が中心となり、販売後の監視を行います。

【出典】消費者庁パンフレット

- 消費者の皆様へ「機能性表示食品」って何？
- 食品関連事業者の方へ「機能性表示食品」制度が始まります！

第27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 ①

本年3月号でご紹介したとおり、第27回優良経営食料品小売店等表彰事業に係る表彰式典が1月に開催され、農林水産大臣賞3店、農林水産省食料産業局長賞6店、日本経済新聞社賞5店、日本政策金融公庫総裁賞6店、そして当機構会長賞8店及び会長奨励賞8店の合わせて36店が表彰されました。そこで、今月号から3回にわたって農林水産大臣賞の受賞店をご紹介します。

あしや竹園 兵庫県芦屋市



【店舗概要】

創業年：1946年（昭和21年） 売場面積：158.0㎡（47.9坪）
従業員：55.8人 営業時間：9：30～18：40
定休日：1月1～3日

【商品構成】

本店精肉：46.0% 本店揚げ物：11.8%
うめだ精肉：27.5% うめだ揚げ物：14.7%

【経営方針】

- ・私達は竹園力を追求しお客様に囲まれる企業集団を目指します。
- ・「竹園力」：お客様が他では絶対に体験できない竹園ならではの体験

芦屋からこだわりのお肉を手頃な価格で提供する昭和の精肉店

【但馬牛専門店として芦屋で創業し、美味しさが認められ梅田阪急に出店】

初代は中学生の頃から食肉店に丁稚で奉公、戦時中満州に渡り軍隊の調理を担当していた。戦後満州から引き上げてきて、三田に程近い芦屋であれば但馬牛専門店としてやっていけると考え71年前（1946年：昭和21年）に現在の場所で創業した。「竹園」という店名は、創業者が生活していた満州の竹林から想いを馳せて付けた名称である。創業から1年後、お客様が買いやすい商品としてコロケとミンチカツの販売を開始した。『特徴が無いのが特徴』と言える年間生産個数150万個のシンプル手作りコロケである。

創業から7年後の1953年廃業する旅館を買取り、牛肉を手ごろな価格でおいしく食べることができる旅館をスタートさせた。これが評判となり、創業から10年後の1956年、読売ジャイアンツが甲子園で甲子園での試合時に利用する宿として利用するようになった。1986年、芦屋駅駅前再開発事業に合わせ改築を行い、ホテル竹園芦屋グランドオープン。2012年、梅田阪急からの要請で、改装された地下2階食品売り場にテナントとして出店した。

【とろける甘みを創り出すスライス技術と客動線がぶつからない店舗の工夫】

当店のこだわりである「とろける甘みが広がる脂質」は鮮度を保持するスライス技術から生み出されている。「脂肪があってもアッサリして胃にもたれない」ために、融点が低い脂質のお肉を素早くスライスする技術を確立した。冷蔵庫扉の開閉時にはエアーカーテンによって温度の変化を防止し、店内の作業場はショーケースの直ぐ後に配置している。この精肉売り場と人気の揚げ物売場の客動線とがぶつからないことも当店の特徴である。レジを精肉と揚げ物とに分け、お客様の動線を二つに分割している。動線の混雑を防止すると共にレジの混雑緩和を実現する為、揚げ物は普通のレジを使い、精肉は計量POSレジを導入している。

衛生面では、外部業者に委託して毎月衛生巡回検査を行っている。地下の二つの工場は外部業者指導の下、衛生管理の仕組みは高いレベルで構築されており、ISO22000とHACCPへの対応（工場はA、店舗はB）を1年以内に行う予定である。

【料理に合わせた商品提供と70年前から人気の揚げ物】

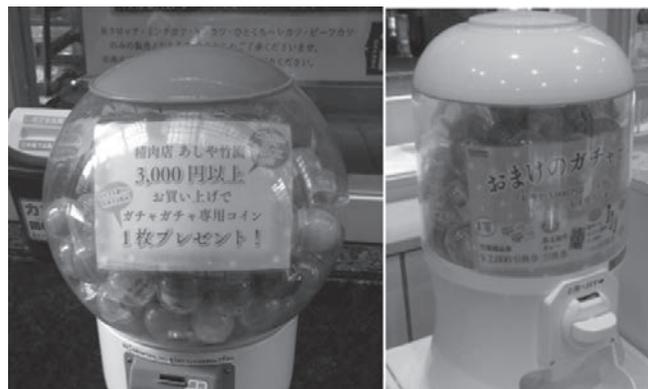
神戸牛と但馬牛に関しては信頼できる生産農家が飼育した血統の良い枝肉を社長自ら目利きし、卸売市場からセリで仕入れている。本店では普段使い用に黒毛和牛と国産豚肉を揃えている。料理に合わせ、ステーキ用・焼肉用・スライス・切り落とし・ミンチ・豚に分類して陳列されている。種類が豊富なので注文を間違えないようにプライスカードには商品番号が付けられている。量販店や一般の食肉店よりは若干高い価格設定ではあるが、買いやすい商品づくりとして「切り落とし」のラインナップや「合わせスライス」を提供している。

気軽に買い物していただけるようにと、70年前に開発したのが店内で揚げる熱々のコロケとミンチカツである。コロケは特に人気があり年間販売量150万個に達している。味と品質を安定させるため10年前に仕様を固めることに成功した。レストラン厨房で生産しているレトルトカレーも人気がある。「野球カレー」の名称で親しまれ、プロ野球選手にも愛されているオリジナルカレーである。

3千円以上のお買い上げでガチャガチャができる販促も実施している。店の外には子供用、店内には大人向けを設置している。客単価が向上し大人も子供も喜んでくれる販促である。



芦屋で愛されて70年のコロケとミンチカツ



販促として活躍するガチャガチャ（左：店外の子供向け、右：店内の大人向け）

食品流通構造改善緊急対策事業のご案内

食流機構では、食品販売業者、食品販売事業協同組合等の方々が情報化への取組、物流効率化への取組等に必要な設備・機器をリース方式で導入する場合に対して支援する「食品流通構造改善緊急対策事業（略称：緊急対策事業）」を実施しています。設備・機器の新設や更新をお考えの皆様は、是非本事業をご活用ください！

○事業の目的

食品流通構造改善促進法に規定する食品販売業近代化事業の一環として、食品販売業の構造改善を緊急に実施することにより、食品流通の合理化と流通機能の高度化を推進します。

○事業の仕組

1. 食流機構は、食品販売事業協同組合等のニーズを踏まえ、食品販売事業協同組合等と共同して食品販売事業の近代化に必要な情報機器、物流機器、品質管理設備等の設備・機器を開発し、（食流機構が業務委託している）リース会社を通じて取得します。
2. 食流機構は、リース会社が設備・機器を取得する際に要する経費の一部を負担します。
3. 食流機構は、取得した設備・機器をリース会社を通じて、リース方式又は割賦方式で食品販売業者に引き渡します。
4. 食品販売業者は、導入した設備・機器の取得に要した経費（設備・機器の価格）、諸経費（固定資産税、保険料）及び金利相当額をリース料としてリース会社に支払います。
5. リース会社は、上記2で食流機構が負担した経費を食流機構に返済します。

○支援内容

1. 食流機構は設備・機器をリース会社が取得する際に必要となる資金（設備・機器の価格）の3分の2部分についてリース会社に無利息で5年間貸与します。（残りの3分の1部分はリース会社が調達します。）
2. 食品販売業者は、設備・機器の取得に要する資金の借入利息の3分の2相当額が、リース料の低減という形で支援が受けられます。

○事業対象者

1. 食品販売業者
2. 食品販売事業協同組合等（食品販売業者を構成員とする法人）
3. 民法第34条に規定する社団法人

○対象設備・機器

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

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

◆対象とならない設備・機器◆

- × 建物、建築物、撤去費、内装費用、保守料等
- × 店内の照明、空調設備
- × 開発（改良）後、相当の年月を経過しているもの
- × 中古品
- × 店内配送車（カートラック、トレイカート）等
- × 常温ショーケース（陳列棚、棚板、ラック等）
- × マイクロバス等
- × テーブル（作業台等）
- × その他備品的なもの
- × 消費税等税金類、保険料
- × 指導料、研修会費等



発見！！ 素敵なお店②



島の旨いを届けたい！ 株式会社 篠島お魚の学校

篠島は愛知県の知多半島の先端、師崎から約4kmの沖合に浮かぶ離島です。豊かな漁場に恵まれた篠島では、獲れたての鯛、たこ、ふぐなど季節ごとの海の幸が楽しめ、中でもしらすの漁獲高は日本一です。

この篠島で、漁師、漁師民宿（たから舟）、食堂（魚菜食堂）、魚食普及活動を行っているのが、株式会社篠島お魚の学校です。お父さん、お母さんに3人の娘、そして、3人の娘婿と一家で島の魅力を伝える活動をしています。

①漁師としてのこだわり

篠島の地で代々漁師の家庭に生まれ、漁師を60年余営んできた代表者の新実勉氏は現在、80歳。今でも海へ出てわかめをとるなど現役の漁師です。そして、娘婿3人もしらす船引き網漁（しらす・小女子）、うたせ底引き漁（生き海老・あなご・しゃこ）、素潜り漁（あわび・大あさり・なまこ）と様々な漁をし、季節の旬の魚介類を獲ってきます。

漁で獲ってきた魚はすぐさま、約13mもある自社のいけすへ入れられ、海の中にいる時と同様に活きの良い泳ぎを始めます。獲ってきた魚介は食堂のメニューとして提供されるほか、加工品としても販売しています。海苔、しらす干し、佃煮など自分達で獲ってきた魚介類を家族で加工し、海から食卓まで安心安全なものをお客様へ提供しています。

②民宿・食堂としてのこだわり

漁師民宿たから舟は昭和54年から、魚菜食堂は平成21年から営業を行っています。

宿泊客は1日2組限定です。2組に限定することによって、お客様にゆっくりと島の味を味わっていただき、篠島の魅力を伝えることができるようになったということです。

そして、もちろんお食事は、毎朝、漁に出て獲ってきた魚介を中心に、旬のものを提供しています。

注文を受けてから、店のいけすに魚を取りに行って捌くので、×たて、ピチピチの魚を提供しています。その味が忘れられないという遠方からもリピーターも多くいます。

そして、これまでは団体客も多く座敷席中心に平成27年より、入り口にスロープと客席にはいす席を設け、バリアフリー化も行っています。これにより、車いすやベビーカーでのお客様が入りやすくなり、子供連れや高齢者、お身体の不自由なお客様にも好評を得ています。



漁船そろい踏み



獲れたての魚介類のお料理

③体験講座のこだわり

平成26年5月には第1回ディスカバー農山漁村の宝（農林水産省）にも認定されています。ディスカバー農山漁村の宝とは、「強い農業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現のため、農山漁村の有するポテンシャルを引き出すことにより地域の活性化、所得向上に取り組んでいる優良な事例を選定し、全国への発信を通じて他地域への横展開を図るものとして、農林水産省が認定しています。

（篠島お魚の学校では、漁師体験やしらす・小女子加工体験、干物づくり体験といったように食育体験に加え、島の海水浴場の砂浜を利用し、デトックス効果があると言われる砂浴体験や島を散策しながら島に自生する山草を探す等、島の自然が持つ魅力を伝える活動を行っています。

④島の旨いをいつでも届けたい

篠島はしらすの漁獲高が日本一の町です。春と秋の旬の時期には獲れたての生しらすも大人気です。しかしながら、生しらすは、品質保持が難しい食材のため、生での保存が難しく、旬の時期に島へ来ていただいで食べていただくしか方法がありませんでした。

お客様からは1年中、生しらすを食べることができないかという問い合わせも多くあり、試行錯誤の結果、昨年より独自の技術により、生しらすを1年中提供することができるようになり、島で食べていただくことはもちろん、全国へ発送もできるようになりました。

自分たちで獲ってきた魚を自分たちで捌き、加工し、島の味だけではなく、島の財産である海や自然、人などの魅力をお客様へ提供したいという（篠島お魚の学校の取り組みは、全国の農山漁村の活性化の目標となるべき取り組みであると思います。



1年中食べることができる生しらす



砂浴の様子

株式会社 篠島お魚の学校

<住所>愛知県知多郡南知多大字篠島字浦磯 1-201

<TEL> 0569-67-2929

<http://www.osakana-school.com/>

連載「気が付けば朗朗介護！」②7



この3か月はいろんなことがありすぎた。気持ちのアップダウンが激しくて、苦手なジェットコースターに無理やり乗せられている気分だった。始まりはショートステイ。骨折した足もだいぶ良くなったし、少しの間なら車いすに座っていられるので、いつもの施設へ3泊4日預けたのだ。私も気分転換に、旅がしたかったこともあって。ショートステイを終え自宅へ帰ると、母は足の痛みを訴えだした。あまり痛がるのでみてみると、膝のあたりが大きく腫れていた。すぐさま訪問看護師のFさん（以下、Fさん）に連絡。駆けつけてくれたFさんは臀部に褥瘡も見つけ、「(たった)3泊で褥瘡ってどういうこと？」と驚いていた。膝の腫れは太ももの方まで広がり、一向に収まる気配がないので、病院に連れて行くことになった。原因は、ショートステイの時に車いすで過ごす時間が長かったためか、膝に水がたまってしまったとのこと。さっそく水を抜いてもらったが、少し動くようになった足は、動かせない状態へ後退した。

3月に入ると、母の食欲は低下し、微熱が続いた。食べないせいかしゃべる声も小さくなり、目もあまり開かなくなった。「覚悟を決めなくては」と真剣に思ったぐらいだ。医師は「CPR(という)の数値が10以上あり、体の中に何らかの炎症反応が出ている状態。抗生剤の注射を数日続けて、様子を見る」とのことだった。ちなみに健康者のCPRは1以下なので、10倍以上あるということは、体はかなり大きな負担がかかっていることらしい。翌日から抗生剤の注射が始まった。薬の効果で少しずつ体調がよくなったのだが、注射の期間が終わると体調がまたダウン、体調は良くならなかった。特に週末は二人だけで一日中過ごすので、辛そうにしている母を前にして、どうすればいいかわからず、気が休まらなかった。そしてFさんに電話で愚痴や悩みをぶつけたのだった。母のことはさることながら、私のこと(多分精神状態・・・)を心配したFさんはただちに医師へ連絡し、翌日の日曜日に往診、月曜日から母は入院することになった。入院時、CPRが14以上あったというので、母はだいぶつらかったはずだ。

やっとホッとした。気が抜けた感じ。この2か月、本当に疲れた。年度末で仕事も忙しかったし・・・。それに病院なら安心だし、母もきっとホッとしているだろう。その矢先、ジェットコースターはまたもや大きく下降したのだった。

入院して4日後、見舞いに行った弟から「おふくろ、変だよ。変なことを言っている、認知症じゃないよね？」との電話。被害妄想みたいなことを口にし、弟はその内容が理解できなかったと言う。翌日、恐る恐る病室へ向かった。「病室の人がみんな無視する、(介護士さんが)ごはんを食べさせてくれない(実際は食べていたのだが)」と母は言い出した。入院する前はそんな兆候は全く見られなかったのに、たった数日でこんなことってあるのだろうか。そして10日後に退院。体調は良くなったものの、次の試練は「ボケへの対応」だった。はじめはそんな姿を見ること自体がつらく、ものすごく憐れで、さらに何もしてあげられない自分の不甲斐なさも相まって、なぜか腹が立ち、母に大きな声を上げてしまったこともあった。しかしそのあとは、大きな後悔の念が押し寄せ、自分が死ぬまで面倒みなくてはとの思いが強くなり、うつ病になりかけてしまった。

「全部自分でやろうと思ったらだめだよ。できないことは全部プロに任せること。それが在宅介護だよ。訪問看護師やヘルパーもいるし、ショートステイやデイサービスも使っていこうよ。」Fさんのその言葉の助けられ、肩の荷が下りた。しかし、乗せられたジェットコースターから、まだ降りることはできなかったのだ。(続く) 茨柿

食流機構のホームページをご存知ですか？ (<http://ofsi.or.jp/>)

新年度がスタートし、事業案内を初め充実した情報提供を順次お届け致します。

是非ご利用下さい。

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30年5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
5月7日 ～ 5月18日	明治期の農林水産業について	2018年は明治元年から起算して150年となることから、明治期の農林水産業について紹介します。	明治期の農林水産業について農機具や漁具等の展示やパネルで紹介いたします。また、明治期の食文化についても紹介します。	消費・安全局 消費者行政・食育課
5月21日 ～ 5月25日	生きものを大切に！～農林水産業の営みと多様な生きもの～	農林水産分野における生物多様性保全の取組を紹介し、一人一人にできることを知ってもらおう。	5月22日の国連生物多様性の日に合わせて、農林水産分野における生物多様性保全の取組について紹介します。また、生きものにやさしい農法で作られた農産物を展示します。	大臣官房政策課環境政策室

※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

▶この4月から、また新しい分野の仕事を担当することになりました。膨大な資料とデータファイルを前にして、経験者ならば体系的に机上も頭内も整理できるのですが、未経験者の身にはまさしく暗中模索状態です。わからないことをそのままにはいられないので、わかる人に聞いて教えてもらい、時にはインター

ネットを駆使して…前進あるのみの日々を過ごしています。

▶今年度の公募事業の結果が、少しずつ見えてきました。来月以降、OFSI紙面にて、ご紹介していきたいと思っています。(K)