

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

6 月号

No.270

OFSI

the ORGANIZATION OF FOOD-MARKETING STRUCTURE IMPROVEMENT

I N D E X

消費税軽減税率制度に関する説明会	②
生鮮取引電子化推進協議会 理事会・通常総会の開催について	③
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②	④
第28回優良経営食料品小売店等表彰事業 応募店募集について	⑤
連載 発見!! 素敵なお店③	⑥
連載 気が付けば朗朗介護! ⑳	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

「ハラスメント」という言葉が日常的に言われている。

「ハラスメント」とは、英語で「嫌がらせ」、「いじめ」または「苦しめること」、「悩ませること」という意味の言葉のようである。代表的なものとしては、「セクシャルハラスメント（セクハラ）」があげられるが、この言葉は1980年代後半ぐらいに我が国で言われるようになり、1997年の男女雇用機会均等法の改正により同法第11条に基づき厚生労働大臣が「事業者が職場においてセクシャルハラスメントのないよう雇用管理上講ずべき措置についての指針」を定めることになって制度的に明確にされた。

「セクハラ」のほかに「パワハラ」、「アカハラ」、「ジェンダーハラ」など現在ではおよそ30以上の「ハラスメント」の類型が挙げられるという。

ハラスメントとは、他人に対する発言や行動が、本人の意図とは関係なく、相手に不快な思いをさせたり、傷つけたり、不利益を与えたり、脅威を与えたりすることである。与えた側の主観とは関係なく受けた側の感性で決まるものである。

与えた側が「自分はそのつもりがなかった」といっても、受けた側が「自分はその扱いでハラスメントを感じた」と訴えれば問題となり、多くの場合与えた側のハラスメントについての認識が不十分であるとされる。

したがって、何がハラスメントにあたるかということに十分な認識を持ち、ハラスメントといわれるような言動を慎まなければいけないが、そうはいつでも人それぞれ育った環境や年代や周囲

の人との関係によって感性が違うのでミスマッチが起こる場合がある。

例えば、仲間うちでは「冗談だ」、「言葉遊びだ」、「その人の個性だ」などと許容されることでも第三者から見ればハラスメントと判断されることは充分ありうる。

今日では「セクハラ」や「パワハラ」が許容されるような職場やグループなどでは、それが社会的に明らかになれば、有用な人材が流出することになり、その組織の弱体化を招くことになる。したがって、組織として有用な人材を確保するためにはハラスメントが生ずることは極力ふせがねばならない。

筆者は、職場などでハラスメントを生じさせないためには、日常の人間関係において、他者への思いやりや配慮をするなどにより、立場や世代の違いを超えて分け隔てなく考えや感性を共有できる、あるいは共有までいかなくても理解できる状況を作り上げておくことが必要だと考える。

ハラスメントは昔から人間社会の中にあるものではあるが、今日特に問題となるのは、効率や利益を第一とする経済社会とそれに適応した人間が高く評価される組織が人間関係の希薄さを生み出していることに原因があると思う。ハラスメントが問題視されるということは、今日の社会や組織の在り方が問われていることの現れとも言えよう。

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

消費税軽減税率制度に関する説明会

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、「酒類・外食を除く飲食品」及び「定期購読契約が締結された週2回以上発行される新聞」を対象に、来年の10月から軽減税率制度が導入されます。そのため、とりわけ食品流通事業者は、この新制度への早急な対応が求められています。

また、軽減税率制度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、複数税率対応レジの導入や受発注システムの改修等を行うにあたり、その経費の一部を補助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、軽減税率制度や軽減税率対策補助金について、具体的かつ分かり易く解説いたします。

いよいよ来年に迫った新制度スタート。早めにご対応いただくためにも、ぜひ本説明会にご参加下さい。

◆開催日程

開催日程	会 場	定員	申込締切
6月12日(火)	札幌会場(札幌市中央卸売市場 水産棟4階 会議室A・B)	各回	6月7日(木)
6月15日(金)	熊本会場(くまもと田崎市場 市場会館4階 大会議室)	50人	6月12日(火)
7月6日(金)	北九州会場(北九州市中央卸売市場 管理棟3階 大会議室)		7月3日(火)

※今後、さらに開催会場を増やす予定です。

◆受講料：無料(事前登録制)

◆プログラム

※会場毎に開始時間が異なりますので、ご注意ください。

時 間		講演内容
【札幌会場】	【熊本会場】 【北九州会場】	
8:30～	12:30～	受 付 開 始
9:00～9:05	13:00～13:05	主 催 者 挨 拶
9:05～10:20	13:05～14:20	軽減税率・インボイス制度の概要の説明 (講師) 財務省
10:20～10:30	14:20～14:30	質 疑 応 答
10:30～10:50	14:30～14:50	軽減税率制度導入に係る事業者支援策の説明 (講師) 中小企業庁
10:50～11:10	14:50～15:00	質 疑 応 答
11:00	15:00	閉 会

◆申込方法

会場スペースの関係上、ご参加は事前登録制とさせていただきます。

食流機構ホームページの当該事業案内頁に(http://www.ofsi.or.jp/keigen_zeiritsu/seminar/)「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。

◆お問い合わせ先

公益財団法人 食品流通構造改善促進機構 業務部 (TEL: 03-5809-2176) 担当: 田中

平成30年度 生鮮取引電子化推進協議会 理事会・通常総会の開催について

生鮮食品等の流通業者自らが主体となり、生鮮食品等の流通の各段階における取引の電子化を推進することで合理化・効率化を図り、もって生鮮流通業界の発展に寄与することを目的として、平成10年6月9日に「生鮮取引電子化推進協議会」が設立されました。食流機構は、その事務局をしています。

<理事会>

日 時：平成30年6月18日（月）11：30～12：30

場 所：浜松町東京會館「パールルーム」 東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル39階

議 案：（1）平成29年度事業報告及び収支決算報告について

（2）平成29年度収支差額の処分について

（3）平成30年度事業計画及び収支予算について

（4）役員の補欠選任について

（5）その他

<通常総会>

日 時：平成30年6月18日（月）13：00～15：30

場 所：浜松町東京會館「ゴールドルーム」 東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル39階

第1部 総会（13：00～13：50～）

議 案：（1）平成29年度事業報告及び収支決算報告について

（2）平成29年度繰越金処分について

（3）平成30年度事業計画及び収支予算について

（4）役員の補欠選任について

（5）その他

第2部 講演会（14：00～15：30～）

演 題：よく分かる HACCP 導入のポイント

講 師：湯川食品科学技術士事務所 所長 湯川剛一郎 氏

こんな活動をしています

セミナーの開催	生鮮 EDI を推進するに当たって必要な知識や食品流通に関する最新トピック等を、幅広く情報提供するためのセミナーを開催しています。
先進事例見学	生鮮 EDI や食品流通に関する先進事例の見学・勉強会を開催しています。
会報の発行	生鮮 EDI の導入事例の紹介や協議会活動の連絡・報告、生鮮 EDI の普及・推進に必要な情報等を提供するため、会報（季刊）を発行しています。
講師派遣の協力	生鮮 EDI について、会員が理解を深めるために開催する勉強会に必要な講師の派遣を支援します（講師に対する謝金・旅費等を協議会が負担します）。
生鮮標準商品コードの維持管理	「流通システム標準化事業」で整備した生鮮標準商品コードの維持管理業務を、「流通システム標準普及推進協議会」と協力して行っています。

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 ②

平成29年度に実施した「第27回優良経営食料品小売店等表彰事業」の受賞店36店の中から、先月号に引き続き、農林水産大臣賞受賞店のご紹介をいたします。

だわり屋・(株) A-UN 愛知県新城市



【店舗概要】

創業年：2007年（平成19年） 売場面積：220.0㎡（66.7坪）
従業員：4.9人 営業時間：9：00～20：00
定休日：年中無休

【商品構成】

日本酒・ワイン：25.0% ビール系：30.0%
焼酎：25.0% 食品・その他：20.0%

【経営方針】

「お店を通してこの街を盛り上げたい」
この思いから、生産者・地元起業家・行政職員等からボランティアを募り、150名規模のイベントを開催し、奥三河内外から集まってくるお客様に「新城市の魅力」を伝えることに注力している。

お店に行くのが楽しいお酒のテーマパーク

【ディスカウント売場とこだわり売場の間に話題の試飲カウンター】

店舗内をDSスペース（酒のリカブラ）とこだわりスペース（だわり屋）に2分割し、お店に来ることが楽しい店づくりを行っている。リカブラではディスカウンターの大量陳列を行い、精算カウンターでは焼酎の量売りも行う。だわり屋では、床材を木材に変え高級感・優越感を感じていただけるようゆったりと商品を陳列している。バーのカウンターをイメージした試飲カウンターは精算カウンターに隣接するだわり屋側に設置されており、試飲を有料と無料の両方で提供している。試飲メニューは1週間単位で変更している。提供するお酒についてはブラックパネルにこだわりの説明を行っている。利用は1時間とし、試飲を行うお客様には必ずハンドルキーパーの確認を行い、飲酒運転防止を徹底している。モルツマスタードリーム生が飲めることも当店の売りものである。だわり屋側にはガラスの大テーブルが設置されており、毎月の蔵元セミナー、お酒をテーマにしたイベントやセミナーを開催している。独自の企画が無いときは、シェアスペースとして有料で貸し出している。

【普通の酒販店では扱っていない品揃えを店内POPとスクリーンで紹介】

日本酒は社長が担当し、全国の蔵を廻って気に入った商品を品揃えている。高く売れる酒ではなく、経営者が自ら気に入った酒を仕入れて販売する。奥三河の地元蔵元「蓬莱泉」とは特に取引を深めており、当店オリジナル商品や限定商品を開発・販売している。ワインはが専務担当し、産地と直接取引ある輸入業者を経由して品揃えている。在庫は平均して1千万円、年末年始には3千万円にも達する。商品それぞれにはこだわり説明の手作りPOPが付けられ、来店者を楽しませている。また、店内にはスクリーンとプロジェクターが常時配置されており、蔵や商品を紹介するVTRが流れている。店舗入口にもモニターが設置されておりキャンペーン商品が紹介されている。店内には時節に合わせてテーマを設定した島陳列が各所に展開されており、来店者を楽しませられる。陳列台にはパレットが使用されている。段数を調節することによって高さ調節が可能であり、固定の棚を設置するよりも安くしておしゃれ感がある。

【料理に合わせた商品提供と70年前から人気の揚げ物】

レジに備わっているバーコード式ポイントサービス機能を活用し、独自のポイントカードを発行している。入会申込書には住所・氏名・生年月日・メールアドレスを記入してもらう。入会金は300円。お買上100円につき1ポイント、700ポイントで500円の買物券（有効期限1年）と交換する。お買上以外にも、会員価格でのお買い物等、5つの特典を付けている。団体向け会員カードも発行している。「公民館」「消防団」「祭礼青年団」等、団体のメンバーであれば共通に利用できる。カードは店内に保管しており、メンバーは誰でも会員価格で買物ができ、その団体にポイントが貯まる仕組みである。現在約800団体が利用している。

今年で7回目となるのが、1年に1回お客様20名程度と酒蔵「蓬莱泉」に出掛け、仕込み作業を共に行う「酒絆会」である。地当店オリジナルブランドである「ほうらいせん SOUL」を仕込むツアーであるが、終了後の温泉と宴会が楽しみとなっている。その他、店内では地元で活躍している起業家（DA MONDE等）とタッグを組んだ試飲会や、生産者・醸酒師・ソムリエ等を招いてお酒をテーマとする勉強会やイベントを開催している。店舗の一部が2階となっており子供向けプログラミング教室とアウトドアイベントの事務局が利用している。これらの関係者も当店のお客様であり、試飲等を楽しんでいる。



こだわりの酒を試飲できるバー風のカウンター



8坪の大型ワインセラー

第 28 回 優良経営食料品小売店等表彰 応募店の募集について

当事業は、1977 年（昭和 52 年）から実施しており、前身の（社）食料品流通改善協会時代による主催を含めると、今年で 42 回目の開催となります。農林水産省及び日本経済新聞社、日本政策金融公庫のご後援を得て当機構が主催しています。

独創的な経営技術を駆使し、優れた経営成績を上げている全国の中小の食料品小売店、花き小売店および食品流通の効率化、環境対策、地域活性化等で共同で展開する組合等を発掘し表彰することにより、食料品小売事業者等の意欲の向上と食料品小売業界の発展に寄与することを目的として本表彰事業を実施します

募集対象

<小売店部門>

- ・専門食料品小売業（生鮮食品、加工食品及び花き）
- ・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、地域活性化等で共同で展開する組合等

各賞の紹介

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| ■農林水産大臣賞 | 総合的に優秀な経営技術と経営成績であること |
| ■農林水産省食料産業局長賞 | 優秀な経営技術と経営成績であること |
| ■日本経済新聞社賞 | 革新的な経営技術であること |
| ■日本政策金融公庫総裁賞 | 地域活性化に貢献していること |
| ■食品流通構造改善促進機構会長賞 | 優良な経営技術と経営成績であること |
| ■食品流通構造改善促進機構会長奨励賞 | 良好な経営技術と経営成績であること |

こんなメリットがあります

農林水産大臣賞をはじめとした各賞の栄誉を受けるチャンスです。日経MJ（流通新聞）紙面等において結果が発表されます。受賞実績は、対外的な PR に繋がります。

応募資格

<小売店部門>

- ①法人又は個人が経営する独立店舗
- ②専門食料品小売業（青果・鮮魚・食肉・花き・酒・米・惣菜・茶・菓子・パン等）及び総合食料品小売業営業許可の届出がなされている。
- ③小売業（対面販売）の実店舗がある。
- ④従業員数が概ね 50 人以下（パート・アルバイトは 8 時間で 1 人とする）
- ⑤食料品及び花きの売上が総売上の 50%以上ある。
- ⑥フランチャイズチェーン又はボランティアチェーンに加盟していない。（本部からノウハウ指導を受けていない場合は応募可能）
- ⑦同一商圏内での営業経歴が 3 年以上ある。
- ⑧過去 3 年間、食品関係法令（食品衛生法・JAS 法・容器リサイクル法等）で行政処分を受けていないこと。また、過去 3 年間に刑事罰に処せられたことがないこと。
- ⑨当表彰へ再応募の場合は、農林水産大臣賞の受賞経験がないこと。
- ⑩食流機構会長賞受賞の場合は 3 年以上経過、その他賞受賞の場合は 5 年以上経過していること。

<組合・商店街等共同活動部門>

- ①運営組織が関係法令に基づき組織化された協同組合又は定款・構成員名簿・収支予算書等を備えているグループ等である。
- ②運営組織設立 3 年以上経過している。
- ③運営組織の構成店が 5 店以上で構成されている。
- ④構成店の中に『小売店応募資格チェックリスト②』に該当する食料品を扱う店舗がある。
- ⑤運営組織の主要な活動範囲が単一の商店街または同一都道府県（都道府県をまたぐ場合は半径 20km 以内）である。
- ⑥過去 3 年間、食品関係法令（食品衛生法・JAS 法・容器リサイクル法等）で行政処分を受けていないこと。また、過去 3 年間に刑事罰に処せられたことがないこと。
- ⑦当表彰へ再応募の場合は、農林水産大臣賞の受賞経験がないこと。
- ⑧食流機構会長賞受賞の場合は 3 年以上経過、その他賞受賞の場合は 5 年以上経過していること。

スケジュール（予定）



<パンフレット及び申込書の配布及び問い合わせ先>

応募に関する「パンフレット」及び「申込書」は、6 月中旬に食流機構ホームページ（<http://www.ofsi.or.jp/concours/>）に掲載予定です。また、郵送ご希望の場合は、TEL（03-5809-2176）又は FAX（03-5809-2183）にてご連絡下さい。



発見！！ 素敵なお店③



縁あって一服 くつろぎの香り 日本茶カフェ 椿茶園

夏も近づく、八十八夜～♪5月2日は八十八夜でしたね。日本人に生まれてよかったと思える新茶の季節です。今回は、三重県鈴鹿市の伊勢一の宮「椿大神社」門前にあるお茶生産農家が営む日本茶カフェのご紹介です。三重県は生産量が全国3位のシェアを有しているお茶の有数な産地です。特に「かぶせ茶」(刈り取る新芽に14日間黒い覆いを被せて育てたお茶。渋み成分が抑えられ甘みのあるまろやかな味になる。)は、全国で1位です。椿茶園のある鈴鹿市椿地区は、標高が高く寒暖の差が激しいため、味や香りの良い良質なお茶が栽培できる地です。

①日本茶カフェをオープンしたきっかけ

当店ができる前に、社長の母親が土産物店を営んでいました。その際に、お店では「お茶」を販売していたのですが、ある時、お店に来られたお客様に「お茶は販売していないのですか？」と尋ねられました。店内には上級なお茶から秋の番茶までいろいろと品揃えしてあったので、「たくさんありますよ」と紹介したところ、「これは、お茶の素。私が欲しいのは飲むお茶です！」と。「お茶屋さんなのに飲むお茶が売っていない・・・。それなら、おいしいお茶を提供できるお店を始めよう！」

②お客様一人一人に淹れたてのお茶を

昨今、お茶を飲む家庭が少なくなり、急須がないという家庭も増えてきているといえます。しかし、急須で丁寧に淹れたお茶は、ペットボトルのお茶とは味も香りも全く比べ物にならないほどの味になります。当店の一番の特徴は、お茶Barカウンターがあることです。お客様からご注文をいただくと、目の前で一煎ずつ丁寧に淹れていただけます。お茶を淹れている時間は、お客様とのコミュニケーションの時間。お茶の淹れ方が難しいと思われる方々にもわかりやすく丁寧に淹れることで、日本茶の美味しさや魅力を伝える役割を担っています。そして、お茶を淹れる湯呑は、椿のイラストを入れた自社オリジナルの陶磁器のカップ。お茶を飲んだ後は、お土産として持ち帰ることもでき、とても人気があります。お茶のお供には「美味しいお菓子を」と、地元の銘菓や和菓子店とコラボをしたどら焼きなども一緒に食べることができます。



椿大神社門前におしゃれな店舗



お客様の目の前で1杯ずつ丁寧に淹れるお茶Barカウンター

③お茶を楽しむ空間づくり

当店の建物のデザイン・施工は女性建築士。女性の感性を取り入れ、お茶をゆっくりと楽しんでいただける空間を作りたいという社長のこだわりで建築された店舗です。天井が高く、大きなガラス窓があり、窓から見える景色は、季節のうつろいを感じることができ、ゆったりとした時間が流れる空間です。平成29年には三重県建築賞にも入選しています。

④日本茶による日本文化の伝承が店主の思い

社長の市川晃氏は、平成13年に日本茶インストラクターの資格を取得し、鈴鹿市内の小学校などで「美味しいお茶の淹れ方教室」を行っています。急須でお茶を飲むという日本の文化を残したい、本来のお茶の美味しさ、どのように淹れるとおいしいのか等を伝え、日本茶の良さを多くの方に伝えたい。その活動の拠点として、この椿茶園があります。茶生産地で経営するからこそ意味のある日本茶カフェ。今後はこの店から茶生産地の更なる活性化も図っていききたいと考えています。



椿茶園従業員の皆さん



椿のイラスト入りオリジナルカップと「どら焼き」

株式会社 椿茶園 (つばきさえん)
 <住所> 三重県鈴鹿市山本町 1795-1
 <TEL> 059-371-1845
 <営業時間> 10:00 ~ 17:00
 <定休日> 火曜日

<http://www.tsubakisaen.co.jp/>

連載「気が付けば朗朗介護！」②⑧



「高齢者で、ましてや寝たきり状態なのだから、認知症の軽い症状ぐらいは出るよ。訪問した時、時々感じていたしね。仕方ないことだけど、まだ心配するような状態ではないから大丈夫」訪問看護師のFさんは私を励ます意味もこめて、そう言ってくれたのだろうが、母親がだんだん壊れていくように思えて、耐えがたいことだった。

左手の筋力が落ちているのか、コーヒーカップをうまく持ち上げられない、やっと持ち上げたと思ったら、口まで届かずコーヒーはパジャマの上にこぼしてしまうのだ。歯磨きのあとにうがいをさせたら、吐き出さずに飲み込んでしまい、アハハと笑っている…。これはヤバイと焦りまくった。もしかしたら、強い口調で母に言えば、「ハッ」と意識が戻り、元に戻るかもしれない…。大きな声で怒鳴ったことも数しれず、そしてその後に残るのは自己嫌悪だけだった。

週末に来たヘルパーさんに、介護のことやら母のことで愚痴をこぼした。その方は10年ほど父親の介護をし、亡くなった後にヘルパーとして働くようになったそうだ。

「父も年を取るにつれて、突然大声を出したり、同じことを繰り返し口にするようになりました。泥棒にお金を盗まれた、〇〇に物を盗まれた・・・と、妄想も言うようになって。体の自由がきかないので、相当いら立ちがあったのだと思います。はじめは私も、何言ってんの、お父さん！と大きな声で怒ったこともあるけど、ある時、父に合わせてみようと思って。それからは大きな声は出さない、イライラして怒らないと決めたのです。ある時、〈警察が金を取りに〇時に来るから用意してくれ〉というので、〈わかった、私が渡しておくから安心して〉と話を合わせ、その時間になったら〈はい、こんばんは。これがお金です。〉と2階にいる父に聞こえるような大きな声で、玄関先で、警察と話している演技をしたり（笑）。」

ヘルパーさんの話に耳を傾けながら、私は、母が認知症になってしまうことを恐れていただけでなく、そんな母の介護だけで、自分の人生が終わってしまうのではないかと不安におびえていたことに気付いた。人の話を素直に聞けないくらい、不安でたまらなかったのだ。しかし、よく考えてみれば、ヘルパー、訪問看護師、往診の医師、訪問入浴、ケアマネジャー、多くの人が母と私を支えてくれているのだ。デイサービスやショートステイも利用できるし。「そうだ、もっと楽な気持ちでやっていこう」と思った時に、やっと気持ちが晴れたのだった。

翌日から朝は早めに起きて、母とたわいのない会話をたくさんするようにした。夜は仕事から急いで帰宅し、母が寝るまで一緒にテレビを観たり、デザートを食べさせたり。平常心で会話することを心がけた。「子供は何人いるの？」と聞いたら「3人だよ」と母は言う。2人兄弟のはずだけだと思いつつ、「弟の嫁さんも入れて3人だね」と返してあげるとニコニコしながらうなずいている。少し前の自分なら「2人だよ、どこにもう一人いるんだよ、ほけたんじゃないの？」と大声を出し、ムキになっていた私だったが、ようやく平常心で接することができるようになった。

(続く) 渋柿

理事会・評議員会の開催について

平成30年度の「第1回定時理事会」及び「定時評議員会」を下記日程にて開催する予定です。

- | | |
|------------|---|
| ＜第1回定時理事会＞ | 1. 日時：平成30年6月6日（水）13：30～15：00
2. 場所：海運クラブ 会議室 303 号室
東京都千代田区平河町 2-6-4 海運ビル 3 F |
| ＜定時評議員会＞ | 1. 日時：平成30年6月21日（木）10：30～12：00
2. 場所：海運クラブ 会議室 304 号室
東京都千代田区平河町 2-6-4 海運ビル 3 F |

農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール

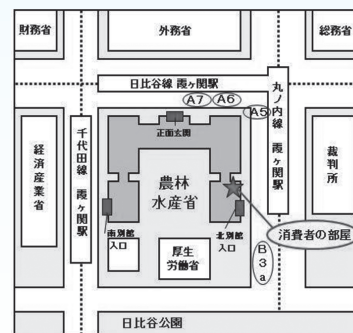
農林水産省「消費者の部屋」では、消費者の皆様へ食料、農林水産業、農山漁村等に関する情報の提供を行う特別展示を行っております。その開催スケジュール（平成30年6月分）をご紹介します。ご興味のあるテーマがありましたら、是非見学にお立ち寄りください。

期 間	特別展示名	開催目的	展示内容	担当
6月4日 ～ 6月8日	食育の週～おいしい！国産食材で豊かな食生活～	食育の推進、国産食材への理解増進	第3次食育推進基本計画に基づき、政府及び農林水産省が推進する食育に関する展示を行い、国産食材の紹介や講習会、調理のデモンストレーションを通じて、国産食材をおいしく食べ、豊かで健やかな食生活を実践することの重要性を伝える。	食料産業局食文化・市場開拓課 消費・安全局 消費者行政・食育課
6月11日 ～ 6月15日	ジビエをもっと食べよう！（美味しいジビエをご紹介します）	全国各地で進められているジビエ利用拡大に向けた取組（モデル地区の整備状況や、検討中の衛生管理認証制度、ジビエカーのPR、当省食堂との連携等）を消費者へ広く紹介し、ジビエの需要拡大の一助となるよう特別展示を開催する。	・各地の美味しいジビエ料理の紹介 ・各地の処理施設や捕獲現場などで、安全で美味しいジビエを供給するための様々な取組を紹介	農村振興局 農村政策部 農村環境課
6月18日 ～ 6月22日	6次産業化に関する展示	全国各地で行われている6次産業化とはどのようなものかをパネル展示を通じて広く周知するとともに、この取組によって生まれた商品を消費者が実際に手にとったり試食等を行うことで、消費者の理解を深め、更なる6次産業化の推進につなげていく。	農林漁業者が自ら生産した農林水産物等を原料として加工や販売にまで一体的に取り組む6次産業化の取組が全国各地で展開されています。この6次産業化に取り組む事業者の多様な取組及び、この取組によって生まれた商品などの展示を行います。	食料産業局 産業連携課
6月25日 ～ 6月29日	ほしに願いを！！～7月7日は☆乾しいたけの日・そうめんの日～	古来から日本の食文化と山村社会の形成に貢献してきた「乾しいたけ」、健康を願って食されてきた「そうめん」の需要拡大を図る。	栄養豊富でおいしい森林の恵み「乾しいたけ」と夏に欠かせない「そうめん」がタッグを組み需要拡大を目指します。古くから親しまれ日本の食文化に貢献してきたこの2つの食材が連携して、そのおいしさを新たな消費者層にも広く知っていただくため、パネル展示等により紹介します。	林野庁 経営課 特用林産対策室 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

▶ 毎年実施している「小売店等表彰事業」の応募開始の時期になりました。子供時代には街中に当り前のように「八百屋さん」「魚屋さん」「肉屋さん」「お菓子屋さん」「お花屋さん」…といった専門店がありました。遥か昔の記憶となった今でも、あの日あの時のいろいろなストーリーが記憶に残っています。

独自の経営努力によって、その特性を発揮し、地元のお客さんだけでなく、遠方からのファンを増やしている専門小売店は全国に必ずあります。皆さんの周りにあるそんなお店、長年の功労を称えるためにも、更なる発展・地域活性化のためにも、ぜひご紹介下さい。自薦・他薦は問いません。（K）