

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

7 月号

No.271

OFSI

the ORGANIZATION OF FOOD-MARKETING STRUCTURE IMPROVEMENT

I N D E X

理事会・評議員会の開催報告	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③	④
食中毒を防ぐ3つの原則	⑤
連載 発見！！素敵なお店④	⑥
連載 気が付けば朗朗介護！②⑨	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

7月は、国民の祝日として「海の日」（海の恩恵に感謝するとともに海洋国家の繁栄を願う日）がある。

我が国は、四方海にかこまれており、国民の多くは、古来より海の恵みを受けて生きてきたとって過言であるまい。

しかし、近年その海がプラスチックごみにより汚染されて、由々しき事態になっていると国際的に報道され、世界的規模での対応が迫られている。

その象徴的出来事は、今年の5月にタイの運河で衰弱したゴンドウクジラが発見され、発見後5日目に死亡したという事件である。

このクジラを解剖したところ胃の中から80枚のレジ袋など8キログラム近いプラスチックごみが出てきたという。クジラはこれが胃に詰まったためエサが食べられず衰弱したと思われる。また、タイの海では毎年ゴンドウクジラはじめウミガメやイルカなどの大型海洋生物が300頭以上もプラスチックを食べて死んでいるという。

海洋のプラスチックごみ問題は、地球温暖化問題と同じあるいはそれ以上に緊急に解決が迫られている国際環境問題といえよう。

1950年以降プラスチックの生産は急速に増加し、2015年には全世界で3億2200万トンに達しているという。われわれの生活もプラスチックなしでは成り立たないというくらいプラスチック製品を多用している。しかも一度限りで役目を終える「使い捨てプラスチック」が多々ある。

世界全体で捨てられるプラスチックごみの1割弱はリサイクルされ、1割強は焼却され、残りは埋め立てられるという。そしてこの埋め立てられたものの2～5%が海に出ていく。その量は800万トンを超えていると推計される。

この海に出たプラスチックごみが海洋生物に絡まり、あるいは誤食されそれらの死を招いている。しかし、目に見えるプラスチックごみよりもっと問題と思われるのは、マイクロプラスチック（顕微鏡サイズまで微細化された破片）である。これらプラスチックの微粒子はPCBやDDTのような有害物質を吸着して、動物性プランクトンや小魚、貝類などに食べられ、汚染物質を濃縮しつつ巡り巡って人間の食物（魚介類など）に紛れ込み、人間の健康に悪影響を及ぼす恐れがある。

このような実情に対し欧州ではプラスチックごみを減らす動きが活発になっている。EUは今後使い捨てプラスチック容器などの使用を禁止する方針だという。

我が国でも、環境対策の先進国として使い捨てプラスチック容器の使用を極力減らすよう努力すべきであり、食品製造・流通業に携わる者は率先してその努力をしてほしい。また、「海の日」の行事として各地で様々なイベントが行われる中で、プラスチックごみによる海洋汚染の防止をより一層働きかける行事が行われるよう望みたい。

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

理事会・評議員会の開催報告

過日、下記の通り、当機構の平成30年度第1回定時理事会及び平成30年度定時評議員会並びにみなし理事会（書面による臨時理事会）が開催されました。

理事会・評議員会ともに議事次第に基づき各議案を審議して頂き、いずれも原案通り承認されました。

今回、人事異動等により理事8名・評議員5名の退任及びそれに伴う就任があり、評議員会にて方々の選任を決議頂きました。そのうち、副会長2名については、評議員会終了後開催のみなし理事会（書面による臨時理事会）において、別途、選定されました。

<第1回定時理事会>

■日時：平成30年6月6日（水）13：30～

■場所：海運クラブ 303号室

■出席理事数：19名（理事総数33名）

■議案：第1号議案 平成29年度事業報告及び附属明細書について

第2号議案 平成29年度計算書類及び附属明細書並びに財産目録について

第3号議案 公益財団法人食品流通構造改善促進機構債務保証業務規程の一部変更について

第4号議案 認定構造改善事業等参加業務規程及び認定構造改善事業等受託業務規程の一部変更について

第5号議案 平成30年度定時評議員会の招集について

[報告事項]

- (1) 会長及び専務理事の職務の執行状況について
- (2) 評議員及び理事の選任について
- (3) 副会長の選定に係る決議の省略について

<定時評議員会>

■日時：平成30年6月21日（木）10：30～

■場所：海運クラブ 304号室

■出席評議員数：13名（評議員総数20名）

■議案：第1号議案 平成29年度計算書類及び附属明細書並びに財産目録について

第2号議案 評議員の選任について

第3号議案 理事の選任について

[報告事項]

- (1) 平成29年度事業報告及び附属明細書について
- (2) 公益財団法人食品流通構造改善促進機構債務保証業務規程等の一部変更について

<みなし理事会（書面による臨時理事会）>

■日時：平成30年6月29日（金）

■議案：第1号議案 定款第33条第2項の規程に基づき副会長を選定する件

前述の理事会等が滞りなく終了したことにより、毎事業年度経過後3ヶ月以内に提出することになっている事業報告等に係る書類を行政庁（当機構の場合は内閣府）へ提出致しました。

また、今回の理事・評議員就任者の交代は、以下の方々です。

法務局への役員変更登記手続き完了後、内閣府へ変更届を提出致します。

<理事>

※敬称略・五十音順

就任	氏名	所属・役職	退任	氏名	所属・役職
	網野 裕美	(一社) 全国水産卸協会 会長		飯田 雅明	精糖工業会 前会長
	岩沼 徳衛	全国水産物商業協同組合連合会 会長		磯村 信夫	(一社) 日本花き卸売市場協会 前会長
	金丸 康夫	(一社) 日本フードサービス協会 専務理事		伊藤 裕康	(一社) 全国水産卸協会 最高顧問理事(前会長)
	齋 康貴	(一社) 日本外食品流通協会 専務理事		小松崎 眞	(一社) 日本外食品流通協会 前専務理事
	樋口 洋一	精糖工業会 会長		佐藤 憲雄	(一社) 日本フードサービス協会 前専務理事
	福永 哲也	(一社) 日本花き卸売市場協会 会長		永井 良和	全国水産物商業協同組合連合会 前会長
	保泉 清明	東京食肉市場卸商協同組合 専務理事		長谷部喜通	日本米穀小売商業組合連合会 前理事長
	山崎 政治	日本米穀小売商業組合連合会 理事長		米澤 達樹	東京食肉市場卸商協同組合 前専務理事

(任期：平成31年6月開催の定時評議員会終結の時まで)

<評議員>

※敬称略・五十音順

就任	氏名	所属・役職	退任	氏名	所属・役職
	大隅 和明	(一社) 日本惣菜協会 事務局長		池戸 重信	(一社) 日本農林規格協会 会長
	荻山 能敬	(株)日本政策金融公庫 融資企画部 食品産業融資グループリーダー		柴田 亮	ハウス食品グループ本社(株) 前広報・IR部長
	島崎 真人	(一社) 日本農林規格協会 専務理事		富山 武夫	(一社) 日本惣菜協会 前事務局長
	田辺 義貴	(一財) 食品産業センター 専務理事		花澤 達夫	(一財) 食品産業センター 前専務理事
	仲川 宜秀	ハウス食品グループ本社(株) 広報・IR部長		松井 道彦	(株)日本政策金融公庫 融資企画部 前食品産業融資グループリーダー

(任期：平成33年6月開催の定時評議員会終結の時まで)

また、みなし理事会において副会長選定について、議決頂いたことにより、以下の方々をご交代されました。

<副会長>

※敬称略・五十音順

就任	氏名	所属・役職	退任	氏名	所属・役職
	網野 裕美	(一社) 全国水産卸協会 会長		伊藤 裕康	(一社) 全国水産卸協会 最高顧問理事(前会長)
	岩沼 徳衛	全国水産物商業協同組合連合会 会長		永井 良和	全国水産物商業協同組合連合会 前会長

※次回の理事会・評議員会は、本年秋に臨時を予定しております。

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 ③

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、引き続き、農林水産大臣賞受賞店のご紹介をいたします。

(株)金井米穀店

東京都武蔵野市



【店舗概要】

創業年：1955年（昭和30年） 売場面積：42.8㎡（13.0坪）
従業員：4.6人 営業時間：9：00～19：30
定休日：日曜日

【商品構成】

お米：88.5% おむすび：11.0%
餅加工品：0.3% 食料品他：0.2%

【経営方針】

近江商人の「三方よし」（売り手よし、買い手よし、世間よし）という全ての人が潤う考え方を基に、日本の文化の礎であるお米の必要性和大切さの啓蒙と継承が経済活動に結びつき社会貢献として確立できること。

オシャレな大正の店舗とこだわりのお米とおむすびが人気

【大正の建物を現代に蘇らせこだわりのお米屋さんに変身】

埼玉県農家出身の初代が、1948年に米の配給権を入手したことから米穀店がスタート。大正時代に建てられた現在の建物を土地と共に賃借して事業を行っていた。2代目は10代から家業を手伝っていたが、初代が早世したためそのまま家業を継いだ。食管法の管理下で安定した米穀店を営み、店舗の土地建物を買取り自己資産とした。高校卒業後証券会社に勤めていた3代目は、2代目が腰痛を患ったために退社し、平成7年頃から家業を手伝うようになった。当時、日本のお米は大凶作となり、タイ米までも輸入する事態となっていた。3代目は、食管法改正によってそれまでの仕入経路だけでは米穀店として店を維持することが難しくなる、と判断し、米づくりから勉強を行い、平成25年に現在の店舗への改装を行った。店舗改装後売上高が1.5倍となり、個人事業者での限界を感じて平成27年法人化し、代表取締役役に就任した。お米のことを正確にお客様に伝えることが必要と考えた3代目は「おこめアドバイザー」の資格を取得し、「小児食生活アドバイザー」にも認定されている。

【こだわりのお米を産直で仕入れ、おいしい状態を「おむすび」で販売】

信頼のおける農家から減農薬・減化学栽培を直接購入しており、現在は30銘柄程度になっている。栽培区分を「一般栽培」「減農・減化学栽培」「無農薬栽培」「無施肥栽培」の4種類とし、「減農・減化学栽培」を中心に品揃えしている。当店は有機栽培米小分け認定業者であるため、無施肥のお米からJAS有機米、特別栽培米 無農薬・減農薬、飲食店対応のお米まで多種を扱うことができる。また、農家に3品種のお米を田植えの時に混載して植えてもらい独自ブランド米を確立したのが「杉三反」である。状態の良いお米をブレンドし、粘りを強調させた当店オリジナルブレンド米も売りもののひとつである。

お米だけでは店頭でその美味しさを伝えることはできないとの思いから始めたのが「おむすび」の製造販売である。お米の（分搗き米）を一番いい状態で炊き上げ、「おむすび」にし販売している。毎月産地品種を変え、お米の違いを実際に食べて実感してもらう。店内で炊き出し、中に入れる具も店内で調理する。にぎるのは店主の役割である。ふっくらした状態で召し上がっていただくためのにぎり方を独自に工夫している。その日によっておむすびの種類は変化する。「梅」「のり佃煮」「塩雑穀」「ねぎ味噌」「銀鮭」「高菜雑穀」「おかか」等は人気のアイテムである。使用しているお米はショーケース横に掲示している。「おむすび」のショーケースを中央に置き、黒板に「おむすび」と大きく表示した結果、お米を購入しないお客様でも気軽に入れるようになった。

【お米生産地の環境保全とエコ米（My）袋】

滋賀県高島と石川県加賀では生産地の湿地環境保全に取り組んでいる。滋賀県高島市では「たかしま生きもの田んぼ米」、石川県加賀市では「テール米」と呼んでいる。両地域のお米を販売する時は、販売数量1kgについて8円を産地にキャッシュバックし、田んぼ内の水生生物保全目的の魚道整備やピオトープ維持費として役立ててもらっている。また、お米用の袋または当店のかよい袋をお持ちいただくと、10円の値引きを行っている。当店のかよい袋は「エコ米（My）袋」と名付けられており、7回分の記入欄を設けた記録用紙が貼ってあり、日付とお買い求めになった品種と重量が記載されている。欄が一杯になったら交換する。



農家から自家仕入れした安心・安全なお米（玄米）を、1kgから秤売り、その場で精米。



こだわりのお米を味わってもらう自家製「おむすび」とこだわりのショーケース。

食中毒を防ぐ3つの原則

食中毒を引き起こす主な原因は、「細菌」と「ウイルス」です。細菌もウイルスも目には見えない小さなものです。細菌が原因となる食中毒は夏場（6月～8月）に多く発生しています。その原因となる細菌の代表的なものは、腸管出血性大腸菌（O157、O111 など）やカンピロバクター、サルモネラ属菌などです。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温（約20℃）で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。また、細菌の多くは湿気を好むため、気温が高くなり始め、湿度も高くなる梅雨時には、細菌による食中毒が増えます。

一方、低温や乾燥した環境中で長く生存するウイルスが原因となる食中毒は冬場（11月～3月）に多く発生しています。食中毒の原因となる代表的なウイルスであるノロウイルスは、調理者から食品を介して感染するケースが多く、ほかに二枚貝に潜んでいることもあります。ノロウイルスによる食中毒は、大規模化することが多く、年間の食中毒患者数の5割以上を占めています。

◆食中毒の主な原因

<腸管出血性大腸菌（O157、O111 など）>

- ▶主な症状：激しい腹痛、下痢（血便）
- ▶潜伏期間：1～14日（平均3～5日）
- ▶特徴：牛の腸管内に存在します。幼児が感染すると重症になる場合があります。
- ▶事例：大学の食堂で大規模発生しました。患者が食べた食事の多くに生野菜が使用されていました。調理従事者の手洗いが不十分であったことや調理器具や設備の使い分けが不十分であったため、野菜を二次汚染したことが原因と考えられました。

<黄色ブドウ球菌>

- ▶主な症状：吐き気、嘔吐、腹痛、下痢
- ▶潜伏期間：1～5時間（平均3時間）
- ▶特徴：人や動物の皮膚、鼻粘膜、化膿巣などに存在します。食品中で増殖する際に毒素を産生します。毒素は100℃30分の加熱でも分解されません。
- ▶事例：デパートの催事で弁当による食中毒が発生しました。この施設では弁当の一部を素手で盛り付けしていました。調理従事者の手腕には荒れ・傷があり、手を介して食品が汚染された上、常温で陳列したために菌が増殖して毒素が産生されたことが原因と考えられました。

<カンピロバクター>

- ▶主な症状：下痢、発熱（平均38℃）、吐き気、腹痛
- ▶潜伏期間：2～7日（平均2～3日）
- ▶特徴：牛・豚・鶏の腸管内などに存在します。少量の菌数でも発症します。熱や乾燥に弱いという性質があります。
- ▶事例：飲食店で鶏刺しによる食中毒が発生しました。汚染されていた鶏肉を生のまま食べたことが原因と考えられました。

<ノロウイルス>

- ▶主な症状：吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱
- ▶潜伏期間：1～2日
- ▶特徴：食品中では増えず、人の腸管内でのみ増殖します。少量のウイルスでも感染します。感染した人のふん便には、症状の有無に関わらずウイルスが大量に含まれています。
- ▶事例：学校給食で食中毒が発生しました。調理従事者と患者から同じ遺伝子配列のノロウイルスを検出したことから、調理従事者が汚染した食品を食べたことが原因と考えられました。

<サルモネラ菌>

- ▶主な症状：下痢、腹痛、発熱（38～40℃）、嘔吐
- ▶潜伏期間：8～72時間（平均12時間）
- ▶特徴：牛・豚・鶏の腸管内などに存在します。少量の菌数でも発症します。
- ▶事例：社員食堂でオムライスによる食中毒が発生しました。この施設では短時間に利用者が集中することから、大量の卵をあらかじめ割り置きし室温で置いていました。そのため、調理するまでの間に菌が増えてしまった上、半熟卵として調理したため、殺菌が十分にできなかったことが原因と考えられました。

◆食中毒予防の三原則を徹底

つけない = 洗う！分ける！	<ul style="list-style-type: none"> ●他の食品からの汚染を防止→肉や魚の汁から他の食品に付かないように分けて保存 ●調理従事者の手指を介した汚染の防止→手洗いの徹底、盛り付け時の手袋使用 ●調理器具や厨房器具を介した汚染を防止→洗浄・消毒・包丁やまな板は用途ごとに使い分け
増やさない	<ul style="list-style-type: none"> ●下処理した食品や加熱調理後の食品は、室温で放置せず、冷蔵は10℃以下、温蔵65℃以上で保存すること。 ●生鮮食品と加熱調理した食品は分けて保存します。
やっつける = 加熱処理！	<ul style="list-style-type: none"> ●十分に加熱（75℃で1分間以上） ●カキやシジミなど二枚貝は85～90℃で90秒間以上加熱 ●ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅させることができます。中心部まで確実に火を通してください。

★出典：「暮らしに役立つ情報」（政府広報オンライン・平成30年5月16日）、
 「食中毒を防ごう！」（東京都福祉保健局作成パンフレット・平成26年2月発行） より抜粋



発見！！ 素敵なお店④



いいモノ/いい人が作る！初代の教えを受け継ぐ老舗肉屋「株式会社さの萬」の挑戦！

あたまを雲の上に出し～♪富士は日本一の山！

静岡県富士宮市の富士山のすそ野にある「株式会社さの萬」。創業は1914年。100年以上続くお肉屋さんです。2001年には（公財）食品流通構造改善促進機構が行う「第11回優良経営食品小売店等全国コンクール」で農林水産大臣賞を受賞されるなど、その経営は大きく評価されています。

現社長である佐野治氏は3代目。老舗の歴史と伝統を守りながら新たな風を起こす、日本の精肉業界のけん引役です。今回は、この株式会社さの萬の新たな取り組みにスポットを当てて、ご紹介します。

①当社オリジナル豚「萬幻豚」の開発

豚はもっと、もっと美味しくなる！効率と経済的観点だけでは本当に美味しいと唸る豚は育てることができない！とさの萬創業100周年を記念した事業として、「新しい本物の豚」を創りたいとの思いから生まれた豚が『萬幻豚』です。

黒豚づくりの名人を鹿児島から招聘し、幾多の苦勞の末、納得のいく豚が地元富士朝霧高原の農場で誕生しました。旨味のもとになるでんぷん質を多く与えるため、飼料の25%は麦やさつまいもを食べさせ、また良質な母豚を厳選することにより、人工的ではない自然な形での遺伝子レベルのおいしさを追求しています。

この取り組みは、経済産業省・農林水産省・中小企業庁が行う農商工連携の認定を取得し、生産者とさの萬の経験やノウハウを連携させて進めてきました。（農商工連携とは、農業・商業・工業の事業者が連携し、お互いの強みを活かしたモノづくりやサービスを提供する事業です。）

②ドライエイジングビーフへの取り組み

ドライエイジングビーフ（Dry Aging Beef）とは「乾燥熟成された牛肉」のことを言います。牛肉は熟成されることにより、酵素の働きで肉質が柔らかくなり、うまみ成分のひとつアミノ酸が増加し、表面を乾燥させて熟成させるので、余分な水分が飛び旨味と香りが内側に凝縮されたお肉になるのです。

最近、メディア等でもドライエイジングや熟成肉という言葉が聞く機会が増えてきていますが、3代目社長がドライエイジングビーフに出会ったのは1979年。およそ40年前です。その際には、高所得層が食するものという印象を受けたそうですが、その後2006年に再びニューヨークでドライエイジングビーフを食し、感動！ここから、さの萬のドライエイジングへの挑戦が始まりました。何度も何度もアメリカへ渡り、加工工場などを視察し、試行錯誤の結果、2008年にさの萬発ドライエイジングビーフが完成しました。2009年にはドライエイジングビーフを広めようと「日本ドライエイジングビーフ普及協会」を発足させ、その活動が認められ、2014年には日本におけるドライエイジングビーフ（熟成肉）の先駆者的存在として、外食アワード2013 食事業業者部門を受賞されています。



さの萬の店舗全景



さの萬（精肉店）で購入した
ドライエイジングビーフ

③ドライエイジングビーフを知ってもらうために

2009年にドライエイジングビーフを紹介する場所（サロン）をオープンさせ、ドライエイジングビーフの焼き方教室を行う等、販路拡大に努めてきました。そこで、ドライエイジングビーフを美味しく食べたいとお客様のご要望に応え、2017年6月に、勉強会としてのサロンを改装し、レストラン「La Cave de Sanoman」としてスタートしました。精肉店併設のレストランということで、お客様自身が好きなお肉を店舗にてお求め頂き、レストランへ持ち込んでもらい、シェフが調理するというスタイルが話題を呼び、遠方からもお客様がお越しになっています。また、この取り組みは2017年に農林水産省の補助事業である「サービス産業イノベーション推進事業」において「工夫事例43選」として選ばれています。



レストラン La Cave de Sanoman



La Cave de Sanomanで調理して
もらったドライエイジングビーフの
ステーキ

④100年企業「伝統とは進化の継続」

日本には100年企業が約3万社あるといわれています。さの萬もその1つです。

古き良きものを伝承し、新しい風を取り入れる。さの萬は、「伝統とは進化の連続」という信念のもと日々努力を重ね、時代の変化に対応し、常に前進しています。

（文責：中小企業診断士 石川明湖）

株式会社 さの萬

<住所>静岡県富士宮市宮町 14-19

<TEL> 0544-26-3352

<営業時間> 10:00～19:00

（日曜日のみ 18:30 まで、第3木曜日は 17:00 まで）

<定休日> 水曜日

<https://www.sanoman.net/index.html>

La Cave de Sanoman（レストラン）

<営業日> 金曜日、土曜日、日曜日

<営業時間> ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～20:30

<TEL> 090-5102-5569（担当者直通）

連載「気が付けば朗朗介護！」②9



「今日はどこかへ行くの？」(母)、「仕事に行ってくるよ」(私)、「休みじゃないんだね」(少し寂しそうに母)、「働かないとご飯が食べられなくなるから」(笑いながら私)、「そうだね」(母)。毎日、こんな会話から朝が始まる。母は呆けてこんなことを言うのではなく、カレンダー代わり、つまり今日は何曜日かを確認するため言っている、そう私は思っている。だから「今日は〇〇看護師さん(母のお気に入りの人)が来る日だから楽しみだね」、「明日は火曜日だから、お風呂屋さんが来るよ(訪問入浴の話)」と母のスケジュールをゆっくりと話して聞かせる。今日は誰が来て、自分は何をするのかを知ること、母に少しでも自立心をもってほしいのだ。

最近、母は土曜日のデイサービスに行くのをとても嫌がる。時には仮病を使っては「今日は(体調が悪くて)行けそうにないから休むね」と咳きこんで見せたり。学校じゃないのだから、そんなに嫌なら行かなくてもいいと私は思う。しかし、「地域包括ケアシステム」のモデルケースのような我が家は、デイサービスに休みの電話をすると、まもなくして訪看とケアマネジャーから連絡が来る。そして「どう具合悪いの？熱は？血圧は？」とメールが届き、私はすぐに熱と血圧を測り、メール報告をする。「大丈夫そうだけど。もしかしてズルかな？(笑)、いずれにしても後で寄るから」と電話が入るのだ。情報はすべて共有されている。たとえば、ヘルパーさんが母に少しでも異変を感じたら、ヘルパー事務所から訪看ステーション、ケアマネジャーへと連絡がいくのだ。

高齢化時代を迎えるとよく言われるが、私が住む神奈川県では、65歳以上の高齢者が2025年には108.2万人となり、2010年に比べて1.92倍の増加なのだそうだ。2025年と言えば、自分は65才、その数に自分も入ってしまうのだが。

そう考えると、これから在宅介護は何も特別なことではなく、あたりまえのことになっていくと思う。厚生労働省の「在宅医療・在宅介護の推進について」の中に介護の将来像として「住まい・医療・介護・予防・生活支援が一体的に提供される地域包括ケアシステムの実現により、重度な要介護状態となっても、住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるようになる・・・」とあり、さらに「地域包括ケアシステムは、保険者である市町村や、都道府県が、地域の自主性や主体性に基づき、地域の特性を作り上げていくことが必要・・・」とある。

今、私と母の回りを、ケアマネジャー、訪問看護師、ヘルパー、デイサービスやショートステイの施設、さらに医師や歯科医の往診と、あらゆる人たちがサポートしてくれている。そのことに心から感謝しているのだが、最近では自分ができることは何かないか、と考えていた。そんなある日、訪看のFさんから「この地域で介護関係者の連絡協議会を作ろうと思って、今バタバタ走り回っている」ことを聞いたのだ。

そして私はすぐさま、何らかの形で協力させてほしいと申し出たのだった。

(続く) 渋柿

第28回 優良経営食料品小売店等表彰 応募店 募集開始しました

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

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。

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、食流機構ホームページ(<http://www.ofsi.or.jp/concours/>)に掲載しております。ホームページから専用フォームにて直接申込可能です。

また、郵送をご希望の方は、TEL(03-5809-2176)又はFAX(03-5809-2183)にてご連絡下さい。

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7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
7月23日 ～ 7月27日	8月は食品衛生月間 ～家族に安全な食事を!!～	消費者の皆様に、食の安全に必要な知識を身につけていただく	食中毒の原因施設の2位はなんと家庭!! 家庭で食中毒を起こさないよう、食事を作る前の手洗い方法、冷蔵庫の衛生管理ほか、材料の買い出しのための食品表示の見方などの情報を展示!	公益社団法人 日本食品衛生協会 出版部普及課
7月30日 ～ 8月3日	「ガムの楽しさと噛むことの大切さを考える!」 チューインガムでリラックス!! 噛むことの大切さを考えよう	食育の観点からガムを通じた噛むことの大切さを伝えるとともに、ポイ捨て防止といったマナーを周知する。	・会員各社のチューインガム展示 ・チューインガムの機能・効用、製造工程等をパネルで紹介 ・ガムのポイ捨て防止とマナー啓発のPR ・チクルの展示 ・親子で体験する「手作りチューインガム教室」を開催予定（回数未定）	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

▶ 先日の大阪地区の地震により被害に遭われた皆様に心よりお見舞い申し上げます。

▶ 梅雨真っ只中のこの時期、体調管理が難しくなる時でもあります。朝晩の通勤電車で「急病人介護の為、電車が遅れております…」というアナウンスを聞くことも度々です。

私自身、今年のご近所に咲くアジサイを鑑賞することもなく、忙しい日々を過ごしているので、車内アナウンスされる一人にならないように…と思っています。

先月号でもご紹介しました「小売店表彰事業」、いよいよ応募開始となりました。お申込み・ご紹介お待ちしております。(K)