

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

9月号

No.273

OFSI

the ORGANIZATION OF FOOD-MARKETING STRUCTURE IMPROVEMENT

I N D E X

- 消費税の軽減税率制度について＜概要＞ ②
- 消費税軽減税率制度に関する説明会 ⑤
- 連載 発見！！素敵なお店⑥ ⑥
- 連載 気が付けば朗朗介護！③⑩／健康食品との安全な付き合い方 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8月には、広島・長崎の原爆の犠牲者の慰霊式典や終戦記念日の慰霊式典が行われる。これらの式典は全国にその様子が報道される。そのほかにも全国各地で先の大戦の戦争犠牲者の慰霊や追悼のための催しが様々な形で行われていると報じられる。したがって多くの国民は当然そのことの意味を知っているものと思う。しかし、その一方で、終戦後すでに73年が過ぎ、国民の8割強は戦後生まれで、平成生まれも約4分の1を占めるようになって、昭和20年に悲惨な状態で終戦を迎えたことを知らない国民もかなりいるという。

日本は、昭和10年代に世界を相手にアジアや太平洋の各地で戦争をはじめたが、次第に敗北を重ね、戦争末期には米軍の爆撃により東京、大阪をはじめ主要都市が焼かれ、広島、長崎に原爆を投下され、国の内外で300万人を超える国民の生命と多くの財産を失って敗戦に至ったという事実を、どのようにして後世に伝えてゆくか常に取り組むべき問題であると思う。

世界各国、各地でも、多くの人々に過去の戦争の歴史を伝えるため、様々な行事や史跡の維持保存と展示などが行われている。

この夏、ポーランド周遊の旅に出た。ポーランドは、ご存知と思うが、中欧に位置する日本の約8割の広さの国土に3800万人が暮らす国で、「平原」という意味の国名の示すように北のバルト海と南のスロバキア国境の山脈以外他国との国境は平原でつながっている国である。中世にはリトアニア・ポーランド連合国として中欧に覇を唱えたこともあるが、近世には列強に分割され、国

そのものがなくなったこともある。第二次世界大戦ではナチスドイツに蹂躪され、首都ワルシャワはその95%が破壊され、またユダヤ人が多かったこともあり、アウシュビッツ・ビルケナウ収容所がおかれたことでも知られる。アウシュビッツ・ビルケナウ収容所の跡は負の世界遺産として保存・展示され、今日世界中の人が訪れているし、首都は破壊された建物のレンガを一つ一つ拾い集めるという市民の協力もあり戦前の美しい街が再建されていて、そのことが観光客にも具体的に説明される。

一方日本の京都に擬せられる古都クラクフは、ナチスドイツによる破壊を免れたため、中世以来の美しい街を保っているが、その市の中心に立つ聖マリア教会の塔からは、毎日毎時ラッパの音が響きわたる。これは中世にモンゴル軍がこの町を攻めたとき見張りの兵が危険を知らせるためこの塔からラッパを吹いたが、途中で蒙古兵の矢にのどを貫かれ絶命したという故事を忘れないため、また現在も消防士たちが市民の安全を見守っているという意味も込めて、交代で一日24回ラッパを吹くというのである。何百年も前に町を守るために命を失った兵士を偲んでというのは、いかにも古都らしいといえよう。

戦争の歴史を伝える方法はさまざまであるが、我が国でも多様な工夫を重ねて後世に伝えてゆく必要があるのではないかと思つた。

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

消費税の軽減税率制度について＜概要＞

平成31年(2019年)10月1日から、消費税及び地方消費税の税率が8%から10%に引き上げられるのと同時に、消費税の軽減税率制度が実施されます。これに伴い、消費税等の税率は、軽減税率(8%)と標準税率(10%)の複数税率となります。

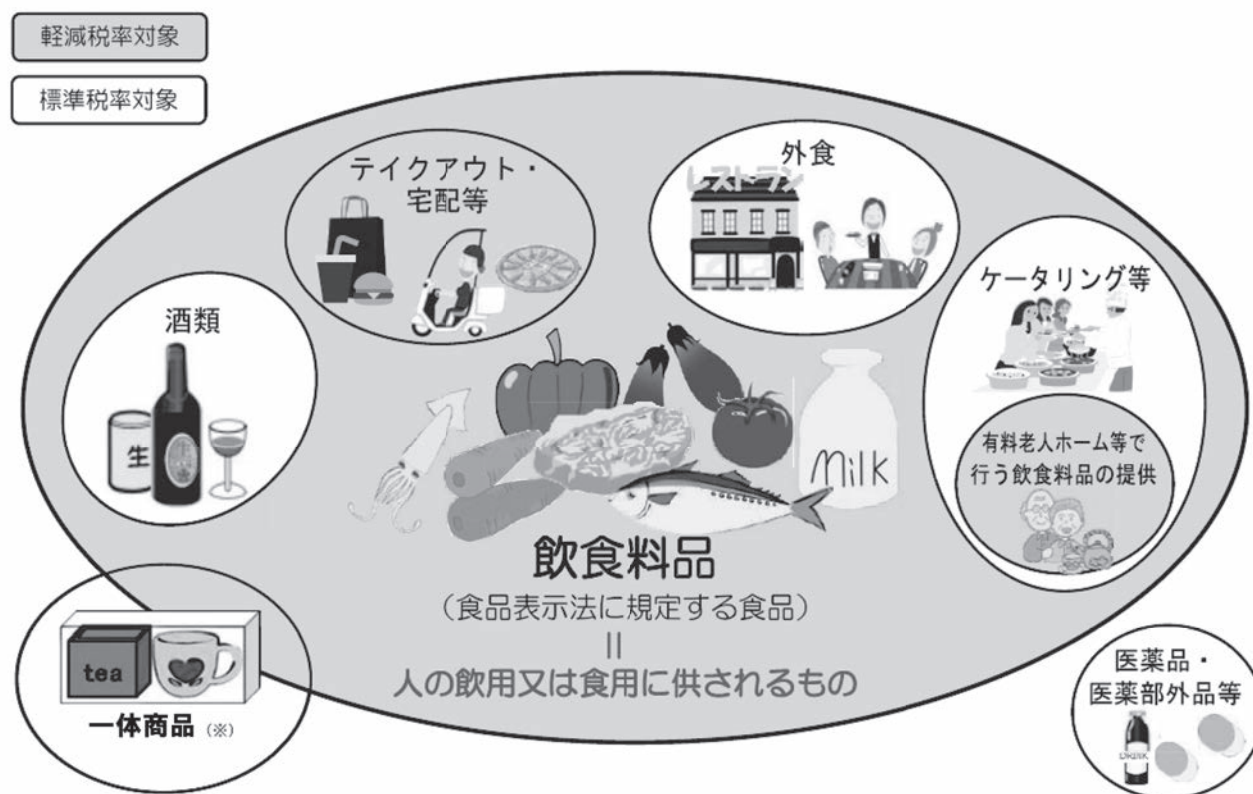
軽減税率制度は、全ての事業者の方に関係があります。特に、飲食料品を取り扱う(販売する)事業者の方は、税率ごとの商品管理やレジ・受発注システムの整備などの事前準備に相応の時間が必要な場合があります。

早めの準備をご検討下さい。今月号から3回に分けて、軽減税率制度のポイントを紹介します。

軽減税率の対象品目

飲食料品	飲食料品とは、食品表示法に規定する食品(酒類を除きます。)をいい、一定の一体資産を含みます。外食やケータリング等は、軽減税率の対象品目には含まれません。 ※ 食品表示法に規定する「食品」とは、全ての飲食物をいい、人の飲用又は食用に供されるものです。また、「食品」には、「医薬品」、「医薬部外品」及び「再生医療等製品」が除かれ、食品衛生法に規定する「添加物」が含まれています。
新聞	軽減税率の対象となる新聞とは、一定の題号を用い、政治、経済、社会、文化等に関する一般社会的事実を掲載する週2回以上発行されるもので、定期購読契約に基づくものです。

軽減税率の対象となる飲食料品の範囲



※ 一定の一体商品は、飲食料品に含まれます。

一体商品とは

「一体商品」とは、おもちゃ付のお菓子やコーヒーとカップとが一緒になっているコーヒーギフトセットなど、あらかじめ軽減税率の適用対象である食品（酒類を除く）と食品以外の商品とが一体として販売されるもの（その一体商品の価格のみが提示されているものに限り、）をいいます。

一体商品のうち、販売価額（税抜き）が1万円以下であって、食品の価額の占める割合が2/3以上の場合、全体が軽減税率（8%）の対象となります。

外食・ケータリング等

軽減税率の適用対象外となる「外食」については、①取引の場所と②取引の態様（「サービスの提供」と言えるか）という点に着目し、ケータリング・出張料理等を含めて、以下の二つの類型を定義しています。

外 食	(1) テーブル、椅子、カウンター等の飲食に用いられる設備のある場所で行う、 (2) 飲食料品を飲食させるサービス
ケータリング・出張料理等	(1) 顧客が指定した場所において行う、 (2) 加熱、調理又は給仕等の役務を伴う飲食料品の提供 （注）有料老人ホーム等の一定の生活を営む施設において行う一定の飲食料品の提供や学校給食等は、「ケータリング・出張料理等」から除外され、軽減税率（8%）の適用対象となります。

一般的な事例

「外食」に当たらない事例 ＝軽減税率（8%）を適用

- 牛丼屋・ハンバーガー店の「テイクアウト」
- コンビニの弁当・惣菜
（イートインコーナーがある場合でも、持ち帰りとして販売されるときは軽減税率を適用）
- 屋台での軽食
（椅子やテーブル等の飲食設備がない場合）
- 有料老人ホーム等での
飲食料品の提供、学校給食等
- そば屋の「出前」、ピザ屋の「宅配」

「外食」に当たる事例 ＝標準税率（10%）を適用

- 牛丼屋・ハンバーガー店の「店内飲食」
- コンビニのイートインコーナーでの飲食を前提に提供される飲食料品
（例：トレイに載せて座席まで運ばれる、返却の必要がある食品に盛られた食品）
- フードコートでの飲食
- ケータリング・出張料理等
- そば屋・ピザ屋での「店内飲食」

（注）「テイクアウト」（8%）か「店内飲食」（10%）かは、販売事業者が、販売時点で必要に応じて顧客に意思確認を行うなどにより、判断することになります。

軽減 税率制度実施後の価格表示

課税事業者が消費者に対して商品等の価格をあらかじめ表示する場合は、税込価格を表示すること（総額表示）が義務付けられています。

軽減税率制度実施後は、例えばイートインスペースがある小売店等の事業者などは、同一の飲食料品の販売につき適用される消費税率が異なる場合が想定されます。

このような場合の価格表示の方法については、消費者庁等から公表されている「消費税の軽減税率制度の実施に伴う価格表示について」に示されており、例えば、以下の方法があります。

【イートインスペースがある小売店の価格表示の例】

異なる税込価格を設定する場合

①持ち帰り と 店内飲食 両方の
税込価格を表示

総菜パン	
持ち帰り	162 円
[店内飲食	165 円]

②店内掲示等を行うことを前提に
どちらか一方のみの税込み価格を表示

総菜パン	162 円
(店内掲示)	
店内飲食される場合、 価格が異なります。	

軽減税率制度は全ての事業者に影響があります！

Q 消費税の軽減税率制度への対応が必要なのは基本的に飲食料品や新聞を取り扱う事業者だけですか？

A いいえ、これらを取り扱わない事業者も、贈答用の食品、会議や接客時の茶菓の購入などは、軽減税率の対象となり、納税額の計算に影響します。

■ 軽減税率制度は、全ての事業者に影響があります！

<理由 1>

対象品目を扱わない事業者を含め、全ての課税事業者が標準税率（10％）と軽減税率（8％）を区分して経理を行います。

- ・ 経理システムの変更、改修等が必要になる可能性があります。
- ・ 適用税率ごとに区分した経理ができない中小事業者などに対しては、一定期間、税額計算の特例措置が設けられています。

<理由 2>

取引先から新しい記載ルールに基づいた請求書等の発行が要求されることがあります。

<理由 3>

免税事業者も取引先から「軽減税率の対象品目である旨」や「税率ごとに合計した対価の額」を記載した請求書等を認められることがあります。

★出典：特集 消費税の軽減税率制度（政府広報オンライン・平成 29 年 11 月更新）
今日から始める消費税軽減税率対策（中小企業庁・2018 年 3 月）
よくわかる消費税軽減税率制度（国税庁・平成 30 年 7 月）

消費税軽減税率制度に関する説明会

今年度、当機構では、中小企業庁の補助を受け、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、下記日程にて説明会を開催しています。

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、余裕を持って準備を始めるためにも、ぜひご参加下さい。

◆今後の開催日程

開催日程	会 場	定員
9月4日（火）	伊勢会場（伊勢志摩総合地方卸売市場 中央棟2階 会議室）	各回 50 人
9月4日（火）	北勢会場（北勢地方卸売市場 中央棟3階 大会議室）	
10月12日（金）	弘前会場（弘果 弘前中央青果㈱ 第1卸売市場2階 大会議室）	
10月25日（木）	三重会場（三重県地方卸売市場 管理棟2階 大会議室）	

◆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、ご注意下さい。

時 間		講 演 内 容
【伊勢会場】（伊） 【三重会場】（三）	【北勢会場】 【弘前会場】	
（伊）8:30～ （三）9:30～	12:30～	受 付 開 始
（伊）9:00～9:05 （三）10:00～10:05	13:00～13:05	主 催 者 挨 拶
（伊）9:05～10:20 （三）10:05～11:20	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／国税庁
（伊）10:20～10:30 （三）11:20～11:30	14:20～14:30	質 疑 応 答
（伊）10:30～10:50 （三）11:30～11:50	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：税理士／中小企業診断士
（伊）10:50～11:00 （三）11:50～12:00	14:50～15:00	質 疑 応 答
（伊）11:00 （三）12:00	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



発見！！ 素敵なお店⑥



しいたけの逆襲！原木しいたけ栽培にこだわる「野呂食品株式会社」

野呂食品株式会社は昭和26年に雷おこしなどの原材料を作る食品会社として創業し、平成6年より国産原木しいたけを栽培し、原木しいたけを使った加工品も製造販売している会社です。

現在、日本産しいたけの生産量全体に占める原木栽培の割合は10%程度であり、とても貴重な存在となっています。

しかしながら、菌床栽培のしいたけの価格の下落の影響により、原木しいたけも生のままでは販売しにくい環境となっています。

そんな厳しい環境の中、原木しいたけのおいしさを伝えたい！と立ち上がったのが、野呂食品株式会社の後継者、野呂純也さんです。

①立ち上がったきっかけ

純也さんは、大学卒業後、不動産会社の営業マンとして仕事を始めました。持ち前の明るさとフットワークの軽さで順調なサラリーマン生活を送っていた中、お父さんである野呂食品株式会社の経営者、和克さんが倒れたと連絡が……。純也さんが大好きだった祖父が立ち上げた野呂食品をこのまま終わりにしたくない！と家業を継ぐことに。しかし、継いでみたら、家業は火の車。売上はなんと300万円。家業を継いでも生活ができない……。そんな厳しい状況でした。

原木しいたけ栽培を1から学び、出来上がった原木しいたけは「ぶりっ、ぶりっで、コリッ、コリッ」でまるでアワビのような歯ごたえ！この原木しいたけの「うまさ」を消費者に伝えたいと伊勢神宮の門前にあるおかげ横丁に屋台を出し、原木しいたけの天ぷらを串に刺した「しいたけ棒」を販売。食べやすさとおいしさが評判となり、純也さんは腱鞘炎になるほど、天ぷらを揚げました。

②加工品への取り組みと転機

おかげ横丁での「しいたけ棒」は良く売れましたが、残念ながら、生しいたけは菌床しいたけと価格で競合して簡単には売れない。そこで、原木しいたけに付加価値をつけて、加工品を製造販売しようと考えました。

加工品第1弾は「あおさのりと原木しいたけの宝物」。三重県の特産品であり、知名度もある「あおさのり」を使って、しいたけ入りの海苔の佃煮を製造販売しました。甘めの海苔にごろごろと入った食感の良い原木しいたけの佃煮、ご飯がすすむアイテムです。この商品は当社の未来を変えました。平成23年11月にテレビ局と物産館が連動して行った「ピンコレ2011秋」でなんと全国1位に輝いたのです。その後は、全国から注文が殺到し、一時は半年待ちの商品になるほどの人気となったのです。

加工品第2弾は、「原木しいたけの宝物塩」これは野呂家の家庭での発想から出来上がった商品です。乾燥原木椎茸の製造過程で商品として販売するには細かすぎる破片ができてしまいます。その破片がもったいなくて、野呂家では、よく煎った塩と混ぜて、おにぎりやお吸い物の調味料として使っていました。それをおかげ横丁で販売しているしいたけ棒に振って味付けをしたところ、「このお塩がほしい」とお客様の声があがり、商品化に至ったのです。

このように特別な商品ではない、日常の商品がお客様に評価され、全国の多くのリピーターに支えられています。

③原木しいたけの逆襲

年間売上高300万円の会社が5年で売上10倍。本当に夢物語のような話です。後継者の純也さんの「このままで終わりにたくない、終わらせない」という強い意志と誰にもまねできないような努力が実を結んだのです。まさに、菌床しいたけに虐げられた「原木しいたけ」の逆襲です。

しかし、これで逆襲は終わったわけではありません。まだまだ、逆襲は続きます。今後は、こだわりを持って育てた自慢の原木しいたけを世界へ伝えていきたい！と香港をはじめとするアジアへの進出を狙っています。

この先の5年間の動きにも目が離せないお店ですね。



商品

「生しいたけ」
「あおさのりと原木しいたけの宝物」
「パリパリしいたけせんべい」
「原木しいたけの宝物塩」



伊勢志摩
ザミット
創業寸前だった
「しいたけ」会社を
アイデアひとつで
年商10倍にした
これまでの成果をまとめた著書



伊勢おかげ横丁に出店



野呂食品としいたけ山マップ

(文責：中小企業診断士 石川明湖)

野呂食品株式会社

<住所> 三重県四日市市山城町 902-7
<TEL> 059-337-0008
<営業時間> 9:00 ~ 17:00
<定休日> 年中無休
<http://www.genboku-shiitake.com/>

連載「気が付けば朗朗介護！」③⑩



5泊6日のショートステイから戻った翌日のこと。「お母さま、おしりに床ずれ（褥瘡）ができました。」訪問看護師（訪看）Fさんから、痛そうでかなり大きな傷口の画像を添付したメールが送られてきた。そういえば、以前にもショートステイで床ずれができ、完治まで結構な時間を要した。自宅の介護ベッドに寝ている限り床ずれは全くできないのに、ショートステイに行くことができるのは、ベッドマットに原因があるのではないかと私は疑っている。

自宅ではエアマットを敷いているが、訪看Fさんが指定したもので、レンタル料は少々高めだが、床ずれは一度もないのだ。一方、ショートステイ先（老人施設）のベッドには、病院にあるような薄いマットのものが敷かれていた。それにしても、たった5泊したぐらいで床

ずれができてしまうものなのだろうか。

「介護する人の数や施設の設備など、仕方がないこともあるけど、褥瘡ができないようにちゃんとケアしていない施設が多い、というのが現状だよ。」と訪看Fさんは言う。実際にFさんが訪問している高齢者で、デイサービスで骨折したケースが2件あったそうだ。朝は元気にデイサービスに行き、骨折して帰宅。翌日手術となり、その後は寝たきり高齢者の病院（終末病棟）へ直行だったそうである。「施設側の対応はどうだったの？」と聞くと、「それが全然知らないふり。もちろん自分たちのミスは絶対に認めないし。そういう施設が増えている。」と訪看Fさん。

うちの母も特養で骨折し（させられ）、寝たきりになってしまったパターンだが、それにしても特養だけでなく1日や数日だけ利用するデイサービスやショートステイで骨折や床ずれなどの事故がおき、しかも利用者とその家族は泣き寝入りというならば、これは大きな問題である。

実際、老人施設ではどれぐらいの事故が起きているのだろうか。

介護老人保健施設向け事故防止マニュアル（全国老人保健施設協会）のかかなり古いデータによると、

○1995年度から1999年度までの事故件数が860件、うち1998年度が262件、1999年度が242件でそれぞれ30%を占める。

○事故発生の時間としては、午前10時から午後4時が多い。

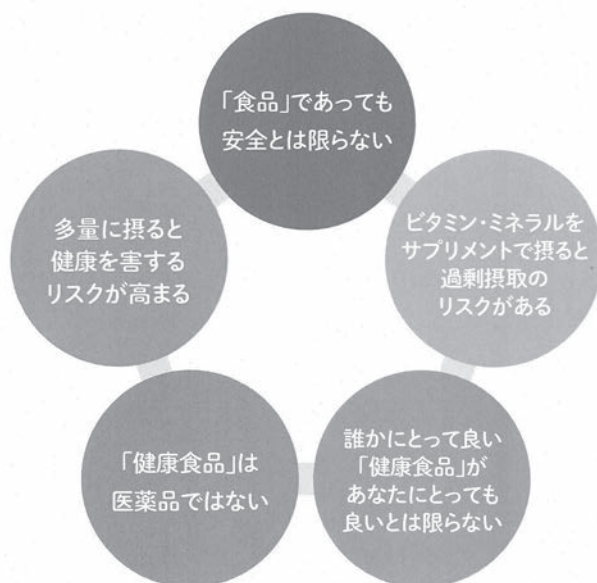
○事故の発生場所は、居室・療養室内が29.0%、浴室・浴槽6.9%、トイレ4.9%、廊下8.4%で、それ以外の施設内が30.2%。

○事故の種類では、骨折が67.9%で最も多く、部位は大腿部が50%強を占める。うち、重症は2.8%、死亡は2.6%。

床ずれができた翌日から、医師の指示により訪問看護師が傷の手当てに毎日来てくれるおかげで、傷はだんだん良くなっているのだが、今回のショートステイがもう迫っている。帰ってきてまた床ずれができていれば、まさにイタチごっこだ。それでも、在宅介護の私にとっては、デイサービスとショートステイはなくてはならないものなのである。

（続く） 渋柿

いわゆる「健康食品」との安全な付き合い方



「健康食品」とは

「健康食品」には定まった法律上の定義はありません。

今回のメッセージでは、「健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品」を「健康食品」としています。

現在、医薬品のようにカプセルや錠剤の形をしたサプリメント、「健康に良い」と称する成分を添加した飲料や食品等、いわゆる「健康食品」が販売され、誰でも簡単に購入することができます。しかし、こうした「健康食品」については、安全性や有効性が確立しているとはいえない現状があります。思わぬ健康被害を避けるためにも、「健康食品」について科学的な考えを持つことが大切です。

食品安全委員会では、「健康食品」を摂るかどうかを判断するときに考えるべき基本的な事項を、19のメッセージとして出しています。ポイントとして、例えば『錠剤・カプセル・粉末・顆粒の形態のサプリメントは、通常の食品よりも安易に多量を摂ってしまいやすいので注意が必要です。また、誰かにとって良い「健康食品」があなたにとっても良いとは限りません。口コミや体験談、販売広告等の情報を鵜呑みにせず、信頼のできる情報を基に、今の自分にとって、本当に安全なのか、役立つのかをいつも考えることが重要です。』があります。「健康食品」と付き合う際には、ぜひ19のメッセージに目を通してください。

(<http://www.fsc.go.jp/oshirase/kenkosyokuhin.html>)

★出典：内閣府 食品安全委員会「食品安全」第54号

2018年3月

農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール

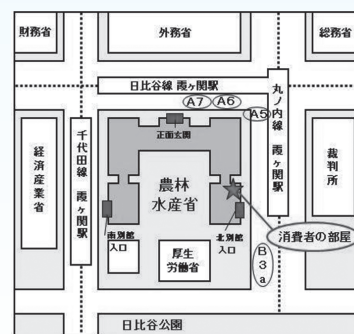
農林水産省「消費者の部屋」では、消費者の皆様に食料、農林水産業、農山漁村等に関する情報の提供を行う特別展示を行っております。その開催スケジュール（平成30年9月分）をご紹介します。ご興味のあるテーマがありましたら、是非見学にお立ち寄りください。

期 間	特別展示名	開催目的	展示内容	担当
9月3日 ～ 9月7日	お米でみんなを 元気に！～食 べて！見て！知 ろう！ お米・米粉 の魅力～	家庭用、中食・外食用、 給食用それぞれのお米 （米飯）の取組の紹介 や、米粉を利用した新 商品の紹介等を通じ、 米の消費拡大を図る。	◇米・米粉食品の試食 ◇米飯学校給食の推進・米粉のレシピ集等、米の消費拡 大についてのパンフレット配布、米粉食品の展示 ◇パネル及びポスターの展示 等 ★日替わりイベント★ 月・火：美味しいご飯の炊き方&試食（12:00～13:00） 水：米粉カレー試食（11:30～13:00） 木：米粉スナック菓子試食（11:30～13:00） 金：米粉パン試食（11:30～13:00）	政策統括官付 穀物課
9月25日 ～ 9月28日	バイオテクノ ロジーで新しい花 をつくる！	最先端のバイオテクノ ロジーによって作出さ れた農林水産物等の研 究成果を展示すること により、国民の理解増 進を図る。	近年、急速に開発が進められているゲノム編集技術等の 最先端バイオテクノロジーについて、アニメーション動 画の放映、パネル、農作物、樹脂標本等の展示を行う。	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

- ▶ 夏期休暇をもらい、涼しさを求めて秋田・青森に行ってきました。が、さらに全国に感動を運んで行ったのではないのでしょうか。
- 時同じくして、夏の甲子園で秋田県勢として103年ぶりに決勝
▶ 今月号から、3回にわたり「消費税軽減税率制度」について、掲
進出した県立金足農業高校の活躍が話題を呼んでいました。行く
載する予定です。当機構主催の説明会も実施していますので、お
先々で応援ボードやポスターが目に入り、県民あげての盛り上げ
近くの方は、ぜひ足をお運び下さい。（K）