

# 食流機構

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構  
http://www.ofsi.or.jp/

2019

2月号

No.278

# OFSI

## I N D E X

- 第6回「食品産業もったいない大賞」表彰式及び事例発表会開催 ②
- 消費税の引上げに伴う価格設定について（ガイドライン） ④
- 平成30年度第2回生鮮取引電子化セミナー ⑥
- 連載 発見！！素敵なお店① 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

先月22日モスクワで日ソ平和条約や北方四島問題などについて日口首脳会談が行われた。その様子はTVや新聞で報じられたが、会談の内容の詳細は報道されないのだから成果があったのかわからない。外交に秘密はつきものであるが、25回も会談を重ねても成果が見えないのを不満に思う人達もいるだろう。

この報道は、筆者に1977年（昭和52年）の日ソ漁業交渉を思い出させる。今から42年前、当時筆者は鈴木善幸農林大臣の秘書官の任にあり、大臣はじめ日本側の漁業交渉の様子を陪席しながら見守る立場にあった。

当時、世界は200海里時代を迎えていた。それまで公海とされ自由に漁業をすることができた海域が、各国の決定でその国の沿岸から200海里まではその国の漁業専管水域となり、他国の漁船がその海域で自由に漁業をできなくなることとなった。

1976年には米国、カナダ、ノルウェー、EUなどが200海里専管水域を採用し、ソ連も同年12月200海里漁業専管水域を採用することを決定し、1977年3月から実施することとなった。

これにより日本の北方漁業は甚大な影響を受けることになるので、急速に農林大臣がソ連を訪れ、事態を打開する必要が生じたのである。

この交渉は、2月末から5月末までかかり、日本側の忍耐強い交渉を経て決着するが、北方四島の領有権の帰属問題と密接に関係しているため、それまで毎年行われたソ連の領海内で日本漁船が漁業する場合の漁獲量などを決める日ソ漁業交渉と質的に違う難しい交渉であった。

鈴木農林大臣は3回モスクワを訪れ、合計で30日以上滞在されたが、交渉はソ連のペースで行われ、交渉のない日もあった。

そんな日筆者はソ連の歴史やソヴィエト社会に関する文献や資料を大使館の図書室で読んで過ごした。その中で、ソ連が第二次世界大戦中にフィンランドの領土を占領し戦後も返還しないというのを知った。

記録によれば、戦後フィンランドは返還を要求したが、スターリンが「血をもって取られたものは血をもって取り返せ」という拒否したという。なんともすさまじい言い方である。筆者がモスクワにいたときはすでにブレジネフ時代であったが、ソ連の領土に対するこだわりのすごさを感じるとともに我が国の北方四島返還要求がいかに難しいかを知らされた思いであった。

ソ連はフィンランド以外の周辺国とも多くの国境問題を抱えていたが、ソ連が崩壊しロシアになって、それぞれ異なる形ではあるがかなり決着したという。したがって、ロシア相手の領土問題の交渉がなかなか進まなくても粘り強く続ければ決着することは不可能ではないと思う。しかし、首脳同士がいかに親密な関係を構築したとしても、領土に関してスターリンのような思考が国民のなかにあるとすれば、決着するためには相当の忍耐が必要であり、決着を急げばかなりの代償を求められるだろう。領土問題の解決にはそれなりの覚悟が必要であると思う。

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

会長 馬場 久萬男

# 第6回「食品産業もったいない大賞」 表彰式及び事例発表会開催

1月29日（火）に千代田区立内幸町ホールにおいて「食品産業もったいない大賞」の表彰式及び事例発表会を開催しました。

当表彰は、食品産業の持続可能な発展に向け、「省エネルギー・CO2削減」、「廃棄物の削減・再生利用」、「教育・普及（消費者に最も身近な食品を通じてこれらの啓発を促す。）」等の観点から、顕著な実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取組を促進・支援している企業・団体及び個人を広く発掘し、その取組内容を表彰するとともに、取組内容を広く周知することにより食品産業全体での地球温暖化防止・省エネルギー対策及び食品ロス削減等を促進することを目的としています。

東日本大震災を契機に見直されている「もったいない」の思いこそが、地球温暖化・省エネルギー対策に取り組む原動力となると考え、これを大賞の冠名としています。

今年度は、全国から企業や団体、学校など32点の応募がありました。

いずれも、「もったいない大賞」の理念にふさわしい優れた内容でしたが、先進性・独自性、地域性、継続性、経済性、波及性・普及性、地域温暖化防止・省エネルギー効果等の観点から審議を重ねた結果、農林水産大臣賞1点、農林水産省食料産業局長賞3点、食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞6点、合計10点を選定致しました。

賞名	受賞者名	所在地
農林水産大臣賞	特定非営利活動法人 伊万里はちがめブラン	佐賀県伊万里市
農林水産省食料産業局長賞	(株) グリーンメッセージ/キューピー (株) (連名)	神奈川県大和市/東京都千代田区
	(株) ハローズ	広島県福山市
	(株) 平井料理システム	香川県高松市
食品産業もったいない大賞 審査委員会審査委員長賞	(株) セブン&アイ・ホールディングス	東京都千代田区
	住友ベークライト (株)	東京都品川区
	(株) ハチパン	石川県金沢市
	大阪府立農芸高等学校	大阪府堺市
	(株) DINS 堺 バイオエタノール事業所	大阪府堺市
	鹿児島県立鶴翔高等学校	鹿児島県阿久根市

## 取組内容等の例

### ◆エネルギーの効率化

- 省エネルギーハウス・設備による栽培
- 木質バイオマス・水力・地熱等、地域の未利用エネルギーの利活用廃熱、余熱の利活用
- 熱源の見直しによるCO2削減 等

### ◆余剰製品・商品の削減

- 生産量・受注量の管理見直しによる廃棄ロス等の削減
- 規格外品の削減 等

### ◆照明・空調等

- 効率化機器の導入によるエネルギー消費の削減
- 電力の見える化による削減
- 断熱性の向上
- ヒートポンプ等による省エネ
- 広告塔などの照明点灯時間の工夫 等

### ◆食品の消費と有効活用

- 賞味期限・消費期限の見直し（ロングライフ化商品の開発）
- 余剰食品の活用（フードバンク等の活用による福祉施設等への寄付）
- 賞味期限、消費期限後の食品の活用（肥料・飼料化等）
- 災害備蓄品の二次活用 等

### ◆原材料などの有効活用

- 廃棄原材料の二次的利活用
- 生産段階で発生する規格外品の活用
- 歩留まり向上、改善 等

### ◆利水・排水関係

- 工程の見直し、再利用等により水使用量の削減
- 排水の水質改善による環境への負荷の低減 等

### ◆容器包装・梱包材等

- 容器包装の最新技術活用による鮮度維持・賞味期限の延長
- 容器・梱包材の見直しによる運送効率の改善
- 通い容器等の積極的利用による容器包装・梱包資材の削減 等

### ◆配送・物流関係

- 共同配送によるコストの削減
- 鉄道・船舶等の大量輸送によるコストの削減
- 最短ルートを選択による効率的な輸配送
- 一貫パレチゼーションによる輸配送の効率化 等

### ◆啓発

- 「食育」や「もったいない」の普及
- 外食・中食産業における食べきり、食べ残し対策 等

### ◆循環型社会の構築

- 商慣習の見直しによる食品ロスの削減
- 食品リサイクルループの構築
- 食品廃棄物等の再生利用（飼料化・肥料化・メタン化）等

### ◆その他

- リサイクル・省エネ等を推進するための組織体制、仕組み作り
- 活動価値の創造（新製品の開発・新しい社会的仕組み作り等）による循環負荷の低減 等

第6回 食品産業もったいない大賞  
表彰式・事例発表会



このうち、農林水産大臣賞の受賞者の取組みについて、ご紹介します。



農林水産大臣賞

受賞者名	特定非営利活動法人 伊万里はちがめプラン (佐賀県伊万里市)
応募名称	「生ごみを宝に！」食資源循環による地球温暖化防止の推進を目指して

目的	<p>飲食店を営んでいる理事長が、毎日大量に発生する生ごみを税金を使って焼却処分するのは「もったいない」との思いから、飲食店仲間を集めて平成4年に「生ごみ資源化研究会」を立ち上げ、活動がスタートした。</p> <p>生ごみの堆肥化と廃食油の燃料化を通して有機資源を地域内で循環させることは「まちづくりの一環」であるとの考えの下、平成9年に市民の参加と伊万里商工会議所の協力を得て「生ごみ堆肥化実行委員会」を結成し、その愛称を「伊万里はちがめプラン」とした。</p> <p>さらに、伊万里市との協働事業となることを目指し、平成15年に特定非営利活動法人(NPO 法人)の認定を受け、NPO 法人として非営利事業活動を開始した。</p>
取組内容	<p>本事業は、生ごみ堆肥化と菜の花プロジェクトの2つに大きく分類ができる。</p> <p>生ごみ堆肥化では、飲食店・スーパー・病院・保育園・給食センター・食品製造工場等の食品関連71事業所が有償で参加している。</p> <p>本活動を支えているのが、市民300世帯が参加する「生ごみステーション活動」で、5～15世帯単位で生ごみを集める「生ごみステーション」を設けている。</p> <p>専用のバケツに集められた生ごみを週3回の回収便で集め堆肥化を行う。1世帯6000円を年会費として徴集。事業所からは毎日生ごみを回収している。</p> <p>回収した生ごみを約120日かけて堆肥化し、市内40の農家が有償で引き取り野菜や果物を生産している。最近では家庭菜園での利用も増加している。</p> <p>伊万里はちがめプランでは農産物直売所も運営しており、堆肥で栽培した農産物の販売も行っている。参加している飲食店では優先してこれらの農産物を使用している。</p> <p>菜の花プロジェクトでは、いまり菜の花の会とともに1年に2回イベントを開催し、秋の大会の参加者にはちがめ堆肥と菜の花の苗を配布している。できた種から菜種油を生産し、市民や飲食店に提供する。</p> <p>使用後の廃食油は回収して廃食油ディーゼル燃料(BDF)に精製し、車輛の燃料に利用している。</p>
効果	<p>伊万里市の生ごみの15%に当たる年間500tを分別回収し、250tの良質な有機堆肥を生産している。行政経費に換算すると、焼却費1500万円の節約になる。</p> <p>CO2削減量は約1000tに達する。本活動は小学校の環境教育としても取り上げられており、15年間継続して市内4校の3～4年生約300人が毎年見学に訪れている。</p> <p>また、佐賀大学も地域貢献事業「はちがめエココミネット」でサテライト教室を大学施設内に設置し、本活動を支援している。</p>
今後の展開	<p>市民及び事業所からの会費と伊万里市からの補助金、堆肥の売上で経費を賅っているが、役員の人件費までは十分に賅う事ができない。</p> <p>次の世代に引き継ぐために、はちがめ堆肥を使用する有機栽培ファームを立ち上げ、農産物の販売収益を拡大させることを計画している。地域通貨「ハッチー」も発行しており、地域経済の循環を更に拡大させようとしている。</p>
評価	<p>本活動は問題解決を行政に頼ることなく、活動に賛同する市民及び地元企業等が自ら費用を負担した上で食資源循環ネットワークを形成し、独自の工夫を加えつつ、自立した活動を長期に渡り継続し、地球温暖化防止及び行政コストの削減等に寄与している点が高く評価できる。</p>

# 消費税率の引上げに伴う価格設定について (ガイドライン)

平成31年(2019年)10月1日から、消費税率が引き上げられることに伴い、社会全体としての準備が十分整うよう、関係府省庁が連携して取組を推進しているところです。

今般、消費税率の引上げ前後で消費者の皆さんに安心して購買いただくために消費税率の引上げ前後に柔軟に価格付けができるよう、平成30年11月28日に政府において「消費税率の引上げに伴う価格設定について(ガイドライン)」が取りまとめられましたので、ご案内します。

## 1. 価格設定に関する考え方

- ▶我が国においては、消費税が1989年に導入されて以降、導入時及び税率引上げ時に、一律一斉に価格が引き上げられるものとの認識が広く定着しています。
- ▶これに対し、1960年代から1970年代前半に付加価値税が導入され、税率引上げの経験を積み重ねてきている欧州諸国では、税率引上げに当たり、どのようなタイミングでどのように価格を設定するかは、事業者がそれぞれ自由に判断しています。このため、税率引上げの日に一律一斉に税込価格の引上げが行われることはなく、税率引上げ前後に大きな駆け込み需要・反動減も発生していません。
- ▶たしかに、消費税は、事業者ではなく、消費者が最終的には負担することが予定されているため、消費税率引上げ後に小売事業者が値引きを行う場合、消費税転嫁対策特別措置法により、「消費税はいただいていません」「消費税還元セール」など、消費税と直接関連した形で宣伝・広告を行うことは禁止されていますが、これは事業者の価格設定のタイミングや値引きセールなどの宣伝・広告自体を規制するものではありません。例えば、「10月1日以降〇%値下げ」「10月1日以降〇%ポイント付与」などと表示することは問題ありません。
- ▶また、今回は、中小・小規模小売事業者に対して、来年10月の消費税引上げ後の一定期間に限り、ポイント還元といった新たな手法などによる支援などを行う予定です。これにより、中小・小規模小売事業者は、消費税率引上げ前後に需要に応じて柔軟に価格設定できる幅が広がるようになります。
- ▶大企業においても、消費税率引上げ後、自らの経営資源を活用して値引きなど自由に価格設定を行うことに何ら制約はありません。

## 2. 適正な転嫁の確保

- ▶このように消費税率引上げ後、小売事業者が自らの経営判断により値引きを行うことに法令上の制約はありませんが、事業者間の取引については、当該小売業者に製品・サービスを納入する下請事業者等がしわ寄せを受け、適正な価格転嫁ができず、増税分を負担させられるような事態があってはなりません。
- ▶消費税転嫁対策特別措置法は、小売事業者や下流の事業者が、下請事業者や上流の事業者に対し、消費税増税分を減額するよう求めたり、利益提供を求めたりすることなどを禁止しています。来年10月の消費税率引上げに際しても、下請事業者等に対するこうした不当な行為がなされないよう、引き続き、転嫁Gメンによる監視や関係機関による周知を厳格に行っていきます。

## 3. その他

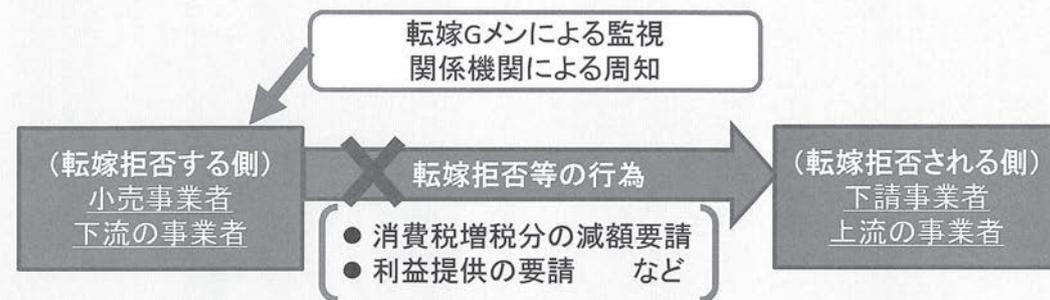
- ▶消費税率引上げ後、消費の平準化を図るために一定の支援措置を講じる予定としており、事実上反して、消費税率引上げ前に、「今だけお得」といった形で消費者に誤認を与え駆け込み購入を煽る行為は、景品表示法に違反する可能性があります。
- ▶消費税転嫁対策特別措置法は、税込価格の表示(総額表示)を義務化している消費税法の特例として、「事業者が表示する価格が税込価格と誤認されないための措置を講じているときは、税抜価格を表示できる」と規定しており、これについて特に変更はありません。
- ▶また、従来、消費税率の引上げを理由として、それ以上の値上げを行うことは「便乗値上げ」として抑制を求めてきましたが、これは消費税率引上げ前に需要に応じて値上げを行うなど経営判断に基づく自由な価格設定を行うことを何ら妨げるものではありません。

## 価格設定に関する考え方（ガイドライン1. 関係）

### 宣伝・広告に関する規制

○ 禁止されない表示	× 禁止される表示
「10月1日以降〇%値下げ」などの表示は問題ない	「消費税還元セール」など、消費税と直接関連した宣伝・広告は禁止
 	

## 適正な転嫁の確保（ガイドライン2. 関係）



## その他（ガイドライン3. 関係：税抜価格として表示できる例）

### 税込価格と誤認されないための措置の具体例（総額表示義務の特例関係）

① 個々の値札等において税抜価格であることを明示する例

〇〇〇円(税抜価格) 〇〇〇円(税別) 〇〇〇円(本体価格) 〇〇〇円+税 〇〇〇円+消費税

② 店内における掲示、チラシ等における表示により一括して税抜価格であることを明示する例

個々の値札等又は個別の商品価格の部分には、「〇〇〇円」と税抜価格のみを表示し、別途、消費者が商品等を選択する際に目につきやすい場所に、明瞭に以下のような表示を行うことが考えられる。

当店(本チラシ)の価格は全て税抜表示となっています。

【参考：消費税転嫁等に関するお問合せ先（政府共通の相談窓口）】

●消費税価格転嫁等総合相談センター【内閣府】

0570-200-123（ナビダイヤル）

（受付時間）9：00～17：00（土日祝日・年末年始を除く）

[参考：ガイドラインの掲載サイト]

政府広報オンライン ([https://www.gov-online.go.jp/tokusyuu/keigen\\_zeiritsu/other/anteiteki.html#kensyo](https://www.gov-online.go.jp/tokusyuu/keigen_zeiritsu/other/anteiteki.html#kensyo))

内閣府ホームページ (<https://www.cao.go.jp/tenkataisaku/index.html>)

# 平成30年度 第2回生鮮取引電子化セミナー

～ 次代の生鮮流通へ向けて ～

主催 生鮮取引電子化推進協議会

今年10月に消費税増税が予定されており、飲食料品については軽減税率が導入されるため、関係事業者には早急な対応が求められています。また、昨年6月に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、とりわけ市場関係者には様々な影響が予想されます。

本セミナーでは、生鮮取引における軽減税率制度への対応と、卸売市場法及び流改法改正のポイントについて分かり易く解説いたしますので、この機会に是非ご参加ください！

## ◆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
松山会場 【定員100名】	3月12日（火）	愛媛県庁 第2別館6階 大会議室 愛媛県松山市一番町4丁目4-2	3月7日（木）
仙台会場 【定員60名】	3月19日（火）	仙台市中央卸売市場本場 管理棟3階 会議室 宮城県仙台市若林区卸町4丁目3-1	3月14日（木）
東京会場 【定員60名】	3月22日（金）	東京文化会館 大会議室 東京都台東区上野公園5番45号 （会館の楽屋口からご入場ください）	3月19日（火）

## ◆プログラム（各会場共通）

時間	講演内容
12:30～	受付
13:00～13:05	主催者挨拶
13:05～14:00	<b>生鮮取引における軽減税率制度のシステム対応</b> 講師：流通BMS協議会 事務局 梶田 瞳 氏
14:00～14:10	質疑応答
14:10～14:20	休憩
14:20～15:20	<b>卸売市場法及び流改法改正のポイントについて</b> 講師：農林水産省 食料産業局 食品流通課 卸売市場室長 武田裕紀 氏
15:20～15:30	質疑応答
15:30	閉会

※ 松山会場は、愛媛県ブランド戦略室から「愛媛県卸売市場条例の廃止等について（15:40～16:15）」の説明が加わります。

## ◆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/h30seminar/>）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）食品等流通合理化促進機構

## ◆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



## 発見！！ 素敵なお店①



### 生産者の顔が見える Dining 「Cloud 1 Dining 縁」

三重県志摩半島の先端近くにあるあづり浜は全長 200 mほどの白砂の海岸であり、三重県内随一の夕日スポットです。太平洋に浮かぶ「雀島」は夕日を背にし、まるで「怪獣」みたいに見える人気のスポットになっています。

そんな絶景のロケーションに「Cloud 1 Dining 縁（クラウドワンダイニングえにし）」は2017年12月にオープンしました。

今回は、この「Cloud 1 Dining 縁」のこだわりについてご紹介させていただきます。

#### ①店名へのこだわり

変わった名前？と言われることも・・・。

「Cloud 1 Dining（クラウド ワン ダイニング）」とは、「Cloud=つながり・ネットワーク」、「1=一次生産者」という意味で、一次生産者が作った食材が集まるDiningという意味が込められています。

そして「縁（えにし）」とは、1つの文字で過去・現在・未来を表す「縁（ゆかり）」、「縁（えん）」、「縁（えにし）」を意味します。

昔からの食べ方や伝統、風習などの「縁：ゆかり」に思いをはせ、三重県での一次生産者達のつながりやお客さんとの「縁：えん」を大事にし、そして次の世代へ食のありがたさや楽しさを伝え、一次生産者が輝ける未来、そんな「縁：えにし」にしたいと命名されました。

#### ②食材へのこだわり

店名に込められた意味のとおり、全て三重県内で活躍している一次生産者の顔が見える食材ばかりでメニューは構成されています。

英虞湾で種付けされ、志摩や鳥羽で育った生まれも育ちも三重県産の牡蠣や地元で水揚げされたアカモクや渡り蟹、そして、野菜や米、小麦まで全て三重県産のものを活用しています。店内にあるメニューボードには生産者の名前の他、顔写真も掲載されており、こだわりの一次生産者の様子を知ることができます。

特に人気のメニューは、その名も「Cloud 1 プレートランチ」。一次生産者がわかる旬の地元食材が色とりどりに並べられたプレートランチ。一次生産者がお皿の上でコラボしながらおいしさを発信しています。

#### ③働く人へのこだわり

営業時間は 11:00～14:00 とランチ営業のみです。その理由は・・・。働く人の時間に合わせたからなのです。当店で働く従業員は全て地元の女性。それも子育て中のお母さん中心です。結婚するまではシェフをしていたり、パティシエだったり活躍されていましたが、結婚や育児により第一線を離れていた女性ばかりです。

志摩市は農林水産業中心の町で、大きな産業もなく、働く場所も少ない地域です。その中で、この「Cloud 1 Dining 縁」は地元女性の能力や感性を十分に発揮できる場として機能しています。

#### ④資源を守るためのこだわり

当店のオーナーは地元水産卸売会社の後継者です。

志摩市で昭和47年から水産卸として経営を行ってきましたが、年々、地元でとれる魚介類が減少していることに危機感を覚え、限りある地元の水産資源を何とかして守りたい！と漁業権を取得し、次世代に繋ぐ水産資源が枯渇してしまわないように、生態系に影響を及ぼさない漁場を守った漁をすることが必要であると、当社が中心となり、地元での漁のルールを決めるなどして、限りある水産資源を守るべく活動を行っています。

（文責：中小企業診断士 石川明湖）



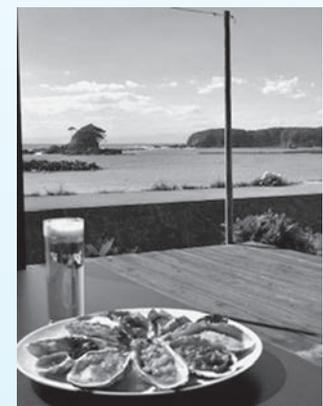
「Cloud 1 プレートランチ」のメニューボード



一番人気の「Cloud 1 プレートランチ」



店舗全景



「雀島」が見える絶好のロケーションと自慢の焼き牡蠣

Cloud 1 Dining 縁（クラウドワンダイニング えにし）

<住所> 三重県志摩市越賀 2249-13

<TEL> 0599-85-7889

<営業時間> 11:00～14:00

<定休日> 水曜日

FB ページ <https://www.facebook.com/cloud1dining/>

# 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31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4日 ～ 2月8日	おいしいだけじゃないよ チョコレート・ココア	チョコレートやココアが持つ様々な効能やその栄養について普及啓発する。	チョコレートやココアに含まれている成分は動脈硬化の予防などに良いとされています。今回は、原材料や製品の展示を行うとともに、パネル等を用いてチョコレートやココアの持つ効能・栄養についてわかりやすく紹介します。	食料産業局 食品製造課
2月12日 ～ 2月15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する。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」を体感していただきます。	生産局 園芸作物課花き産業・施設園芸振興室
2月18日 ～ 2月22日	日々の食生活と食品新素材～バランスの取れた食生活のために～	多くの農林水産物や加工食品に含まれている、一般的には知られていない食品新素材の働きについて普及啓発する。	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テノイド、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のか、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
2月25日 ～ 3月1日	食べる鯨をもっと身近に、簡単に！	食材としてのクジラ肉の優位性（高タンパク・低コレステロール・低脂肪、ビタミンAや鉄分も豊富）や、クジラ資源の持続的利用を目指す調査捕鯨について紹介し、クジラへの理解を深めていただく。	クジラは昔も今も食べられています。家でもできるクジラ料理の簡単レシピや、クジラ料理を食べられるお店・買えるお店の情報から、鯨汁や竜田揚げのような昔からの料理から中華・洋食に挑戦した新しいクジラ料理、鯨類科学調査の結果についてご紹介します。一度足を運んでみませんか？	水産庁資源管理部 国際課捕鯨室

※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

▶空気の乾燥する日が続いています。東京の1月に入ってからの降水量は平年の1%だそうです。このカラカラ天気の影響もあってカインフルエンザの患者が急増していると連日見聞きしていたところ、予防接種をしていたにもかかわらず、まんまとその患者の一人になってしまいました。皆様、この時期はいつにも増して体調管理にお気をつけ下さい

▶もったいない大賞の事例発表会では、とても貴重なお話をお聞きすることが出来ました。「出来ることから始める」「1社だけではなく周囲の人達に働きかけ共同で実行、仲間を増やして行く」等、何とかしないと…何とかならないか…という「発想」こそが創造改革・挑戦への第一歩なのではないでしょうか。(K)