

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

3 月号

No.279

OFSI

I N D E X

第 28 回優良経営食料品小売店等表彰 受賞店決定	②
同 上 本年度受賞店の特徴	④
第 6 回「食品産業もったいない大賞」受賞者の取組み②	⑥
連載 発見！！素敵なお店⑫	⑦
平成 30 年度第 2 回生鮮取引電子化セミナー	⑧

巻 頭 言

年初来「政府統計」の問題が大きく取り上げられ、国会の予算委員会の質疑もかなりの部分がこの問題によって占められている。

事の始まりは、厚生労働省の所管する「毎月勤労統計」の調査方法が、定められた標本の取り方と違った取り方により、本来の方法によった場合より雇用者の賃金が低めに出ており、それを根拠にした社会保険の支給額が本来の方法による額より少なく支給されてきた結果、今後約 2,000 万人に合計 530 億円の追加支給が必要になるということが明らかになったことにある。

国会では、毎月勤労統計の標本の不正を現在の政権の経済政策の成果を実態より良く見せるための意図的操作ではないかということが議論されている。

しかし、今回調査したところ、実は統計業務の不適切な運用は厚労省のみならず他の省庁でも様々な形で、しかもかなり以前から行われていると指摘されている。

例えば、景気判断の材料となる消費者物価指数のベースとなる小売物価統計のモノやサービスの価格を調査員が実地で調査せず架空の数字を記入していた（大阪府の例）などである。

これらの統計業務の状態を「けしからん！関係者を処分せよ」といっても問題の解決にはならないと思う。

いうまでもなく、統計は経済の実態を正確に把握するために不可欠なツールであり、政策の立案やその実行の成果を把握するためにも必要なものである。その手法は統計理論に基づいて定められており、それゆえに信頼に値するとされる。

そのルールが調査実施の段階において、歪曲されたり、手抜きをされれば、統計の信頼は失われ、また過去からの連続性も失われる。

筆者は、このような統計業務の価値を損なうような実態が政府内で長らく放置されてきたのは、政府内で統計を軽視してきた結果であり、近年の政府に置ける政策立案や経済実態把握に対する取り組みのいい加減さ、あるいは実態把握より見かけの政策のアピールを重視する風潮がもたらした結果ではないかと思う。

統計実務は極めて地味な業務であり、苦勞の多い仕事である。

調査の客体である個々の企業や個人は必ずしも協力的でない場合もある。そのような苦勞の多い業務の成果が必要な政策で必ずしも評価・活用されず、むしろ近年は、行政の効率化とか政府の人員削減とかを理由に統計業務の組織や人員が縮減される傾向にあった。しかし、正確な統計に基づく経済実態の上に作られてこそ実効ある政策が成り立つのであって、その基礎がいい加減なものであれば政策はいかに見かけが立派でも砂上の楼閣に過ぎない。

我が国の行政の基礎である統計が信頼できないということは、我が国の行政を支える「根太が腐っている」のではないかと思う。

そして腐っている根太が部分的なら補修することも可能だが、多数に及ぶと行政全体の「屋台骨が揺らぐ」ことになるのではないかと危惧している。

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28回 優良経営食料品小売店等表彰 ● ● ● ● ● 受賞店決定 ● ● ● ● ●

食流機構では、農林水産省及び日本経済新聞社、そして日本政策金融公庫にご後援いただき、「優良経営食料品小売店等表彰事業」を実施しています。この事業では、経営内容、仕入の工夫、販売促進、店舗管理、コスト削減、情報管理、人材育成等に焦点をあて、斬新な経営技術と業種の特性を発揮し、地域社会に密着しつつ収益性と成長性の高い経営により業績を上げている食料品小売店を発掘のうえ、表彰を行っています。

今年度は、昨年の11月6日（火）及び12月7日（金）に開催した審査委員会を経て、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4店、日本政策金融公庫総裁賞5店、当機構会長賞8店、当機構会長奨励賞3店、合計29店の受賞店が決定し、2月18日（月）法曹会館（東京都千代田区）において、表彰式典及び祝賀会が開催されました。

中小の食料品小売業を取り巻く経営環境は、個人所得が伸び悩む中での大型店の進出や低価格路線、さらには後継者問題など、非常に厳しい状況にあります。他方、消費者ニーズについても低価格志向、安全性や利便性、健康重視など多様化しており、中小小売店にとっては高度な対応が常に求められています。こうした状況の中で、受賞店は独自の経営努力によって、小売店としての特性を発揮して優れた経営技術を確立し、地域社会で消費者の支持を得て業績を伸ばしている点が今回の評価につながりました。以下に今回の受賞店とその特徴をご紹介します。

第28回 優良経営食料品小売店等表彰 受賞店（順不同・敬称略）

農林水産大臣賞（3店）

業 種	店舗名	代表者名	店舗所在地
生鮮食品等小売業（食肉）	有限会社うらい	浦井 正	兵庫県加古川市
専門食料品小売業（酒）	株式会社ワインデマミ	植田 真未	茨城県水戸市
専門食料品小売業（菓子）	小松屋製菓	小松 裕勤	静岡県浜松市天竜区

農林水産省食料産業局長賞（6店）

業 種	店舗名	代表者名	店舗所在地
生鮮食料品小売業（鮮魚）	株式会社魚正	旭井 正博	富山県富山市
生鮮食料品小売業（食肉）	有限会社まるぜん精肉	梅田 清一	富山県富山市
専門食料品小売業（米穀）	株式会社米匠	小宮山浩志	長野県長野市
専門食料品小売業（菓子）	アトリエ プール ヴー	鈴木 哲雄	静岡県浜松市北区
専門食料品小売業（豆腐）	上辻豆腐店	植村 昌弘	奈良県五條市
専門食料品小売業（茶類）	株式会社長峰園	長峰 秀和	埼玉県鶴ヶ島市

日本経済新聞社賞（4店）

業 種	店舗名	代表者名	店舗所在地
生鮮食品等小売業（花き）	フラワーショップみかさ	三笠 好明	兵庫県神戸市東灘区
専門食料品小売業（酒）	有限会社渡辺酒造店	渡邊 久憲	岐阜県飛騨市
専門食料品小売業（パン）	有限会社パリジャン	大澤 猛秀	群馬県高崎市
専門食料品小売業（珈琲豆）	株式会社珈琲専科ヨシダ	三野宮厚子	北海道帯広市

日本政策金融公庫総裁賞（5店）

業種	店舗名	代表者名	店舗所在地
専門食料品小売業（酒）	株式会社山佐 佐藤商店	佐藤 隆夫	青森県青森市
専門食料品小売業（菓子）	ふじや菓子舗	藤田 照	北海道北見市
専門食料品小売業（菓子）	まんじゅや	疋田 実男	静岡県湖西市
専門食料品小売業（菓子）	御菓子司 柏屋葛城堂	森 貞夫	大阪府富田林市
専門食料品小売業（菓子）	有限会社赤門堂	福山 暢生	佐賀県鹿島市

（公財）食品等流通合理化促進機構会長賞（8店）

業種	店舗名	代表者名	店舗所在地
生鮮食品等小売業（青果）	八百柿	柿山 博史	熊本県熊本市中央区
生鮮食品等小売業（食肉）	有限会社岡畜産	岡 勉	北海道札幌市北区
生鮮食品等小売業（食肉）	伊賀精肉店	福西 礼	香川県綾歌郡綾川町
生鮮食品等小売業（食肉）	有限会社肉のまるかつ	篠原 勝広	鹿児島県出水市
専門食料品小売業（牛乳）	タカナシ東開成直売店	嘉山 由之	神奈川県足柄上郡開成町
専門食料品小売業（菓子）	有限会社扇屋菓子舗	影森 茂正	群馬県富岡市
専門食料品小売業（大学いも）	株式会社嶋屋	佐々木敏彦	大阪府大阪市阿倍野区
総合食料品小売業	株式会社スイートハッピー	中島 忠彦	群馬県甘楽郡甘楽町

（公財）食品等流通合理化促進機構会長奨励賞（3店）

業種	店舗名	代表者名	店舗所在地
生鮮食品等小売業（花き）	フルール HanaMame（はなまめ）	日高 誠	宮崎県宮崎市
専門食料品小売業（菓子）	有限会社おき川	森 俊明	埼玉県桶川市
専門食料品小売業（菓子）	Cafe 木の実	豊田 勇	群馬県高崎市





本年度受賞店の特徴



優良経営食料品小売店等表彰事業 審査委員長 小山周三

(西武文理大学 名誉教授)

<優良店との出会いが楽しめる審査会>

年一回開催の表彰(コンクール)事業ですが、事業理念と経営力に富む、どのような食料品小売店に出合えるのか、私たち審査委員にとっては、楽しみな審査委員会です。一店一店からの応募資料を丹念に読み込み、精査したうえで、慎重な審査を行いますので、審査そのものは結構な作業を伴いますが、応募されたお店の顔が見えてくるような気持ちをもつよう努力しながら、主宰者と審査委員同士で十分に話し合い、今年度の受賞店を決めることができました。

この賞は経営の優良性を判断する賞ですので、業績評価と経営技術評価を足し合わせた上での総合評価(100点満点)がベースになります。概ね70点以上が受賞に値するお店という評価基準に基づいて受賞審査を進めました。農林水産大臣賞は90点以上を受賞対象としましたので、かなり厳しいハードルを越えなければ受賞店になれません。総合点80点以上が農林水産省食料産業局長賞に該当します。他の賞の場合には、総合点評価だけではなく、個店の強みを吟味しながら、賞別受賞店が決定されました。

<力量ある受賞店の選出>

前年度の応募店数36店に比べると今年度は29店舗とやや少なかったのですが、大臣賞3店、局長賞6店、そのほかの各受賞店を選出することが出来ました。今回も、各賞にふさわしい力量のある小売店を選ぶことができたと思います。日本経済新聞社賞は経営の新規性・革新性、日本政策金融公庫総裁賞は地域活性化への貢献性の視点で特に優れているかどうかを見極めながらの受賞決定になりました。主催者である食品等流通合理化促進機構会長賞、同会長奨励賞は、さらに経営努力を積み上げられ、優良店から優秀店への可能性を追求して欲しいという期待を込めての受賞店であることを申し添えさせて頂きたいと思います。

<商品力とファンづくり>

大臣賞には食肉の「うらい」、酒の「ワインデマミ」、菓子の「小松屋製菓」の3店が選ばれました。いずれの店も、「ファンづくり」の上手な店という特色が際立っていたと感じました。その基には磨き抜かれた優れた商品力があります。独自の熟成技術を施した「和牛うらい」が意匠登録され、知的財産としてのブランド価値にまで高められていたのが印象的です。商品づくりへの強い思い入れがブランド価値になり、商品を通して感じられる「顧客の幸福感」が根強いファンを創りだしているのです。

ワインショップの強みは「ワインファンづくり」につきます。ワインセミナーを頻繁に開催し、試飲から販売につながっています。ワインデマミの代表者は年間120回以上のワインセミナー講師を自ら務めています。ワインの販売スタッフも全員がソムリエの資格を取得し、納得のいく説明販売で信頼を集め、ワインファンを増やしています。

古くからある、栃の実を食べる食文化を継承し、独自の技術で現代的商品に仕立て上げ、全国の特定少数ファンを獲得しているのが小松屋製菓です。店のデザインにもこだわり、店がお客様の休憩所としても使われているようです。独自性のある商品やおしゃれな店のデザインで顧客を魅了すれば、ファン顧客が自らSNSで情報を発信し、店の宣伝マンになってくれる時代です。地場産品というオリジナル素材を積極的に使い切った商品が増えれば、地域の産業起こしにもつながります。地域振興に貢献する小売店の重要性が認識できました。

<情報小売業の時代>

今年度の受賞店の特徴として、インターネットやブログ、フェイスブック、ツイッターなどの情報メディアを活用して、広域な地域からのファンをつかんで販路拡大に成功している共通性がみられました。局長賞受賞の魚正、まるぜん精肉、上辻豆腐店、長峰園などがそうです。この場合にも、強いオリジナル商品を持っていることが情報発信力の基になくはなりません。商品のもつ魅力を上手に伝えられるネット時代が、個客ファンを顧客ファンに変える、情報小売店経営の時代が到来していることが感じられました。

局長賞に輝いた菓子店のアトリエ プール ヴーのオーダーメイドバースデーケーキによる個客開拓、アレルギー患者対応のケーキづくりなどのオリジナリティ追求にも興味を持ちました。

多店舗展開でコンビニエンスストア化を目指すフラワーショップのみかさ、観光資源として輝く、伝統を受け継ぐ渡辺酒造店、完全自家焙煎技術を昇華させている珈琲専科ヨシダなどの小売経営技術力の高さも大いに評価したいと思います。

<商品力×情報受発信力×個客とのつながり力>

食料品小売業を取り巻く経営環境は、大型スーパーを含めて、厳しい局面にあります。人口減少、高齢化の進展などにより、量的拡大は望めなくなってきました。質的深化により、「それが欲しい」「あなたのお店で買いたい」という使命買い（商品）を創出できる商品力、情報受発信力、個客とのつながり力が要求されてきています。

今回、応募された小売店の約三分之一が手作りのお菓子屋が占めていました。規模は小さくとも、その店しかない独自の味を創り出すことが出来るお菓子屋さんの経営力に差別化と生き残りのヒントは秘められているように感じました。今回の受賞を励みに、顧客期待を上回る経営品質の向上に一層精進されることを願っております。

～ 平成31年2月18日（月）表彰式にて ～



<農林水産大臣賞受賞店>



<農林水産省食料産業局長賞受賞店>



<日本経済新聞社賞・日本政策金融公庫総裁賞受賞店>



<（公財）食品等流通合理化促進機構会長賞・会長奨励賞受賞店>

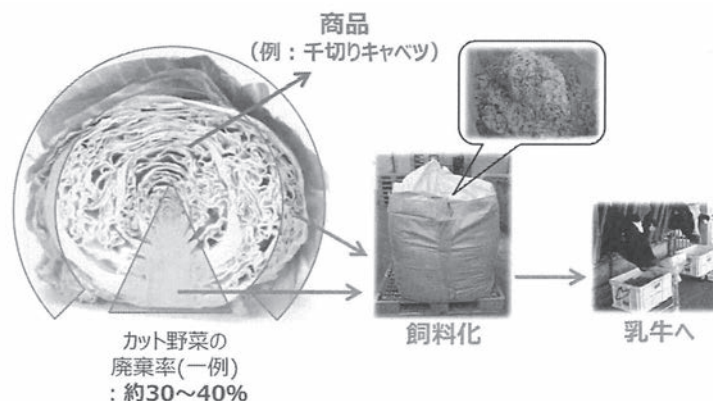
第6回「食品産業もったいない大賞」 受賞者の取組み②

本年1月29日に表彰式及び事例発表会が開催された、第6回「食品産業もったいない大賞」受賞者の取組みについて、今月号から数回に分けてご紹介いたします（農林水産大臣賞については、先月号でご紹介しました。）

農林水産省
食料産業局長賞

受賞者名	株式会社グリーンメッセージ（神奈川県大和市）／ キユーピー株式会社（東京都渋谷区）
応募名称	野菜未利用部サイレージによる三方よしの取組

目的	近年、家庭内の食事から中食、外食へ食シーンが変化し、「野菜」の需要は、加工・業務用が過半を占めるようになった。業務用向けカット野菜を製造・販売している㈱グリーンメッセージでは、毎日膨大な量の端材（キャベツの芯や外葉など）が発生している。この端材をキユーピーグループでは「野菜未利用部」と呼び、乳牛用飼料への再生利用をめざして研究を実施した。その結果、野菜未利用部をサイレージ（牧草などを乳酸発酵させて貯蔵性を高めた飼料）化することに成功し、大規模酪農家への提供を開始した。㈱グリーンメッセージでは主に国産野菜を使用しているため、飼料自給率の向上にも寄与でき、未利用資源の有効活用、酪農家への安価安定な飼料提供が可能となり、まさに三方よしの取り組みとなっている。
取組内容	乳牛の飼料として使用できる野菜未利用部を分別収集し、粉碎および脱水したのち、フレキシブルコンテナバッグの中で乳酸発酵を促し、長期保管可能な状態にして出荷している。従来の飼料に1割程度本製品を混ぜ合わせて乳牛に与えている。また、東京農工大学畜産学研究室との共同研究により、飼料としての安全性を確認すると共に、乳質を維持したまま摂食量および乳量を増加させる有用性の高い飼料原料であるというデータが得られている（第124回日本畜産学会）。 なお、本研究内容については、特許を出願中である（特許出願番号：特願2018-058299）。
効果	㈱グリーンメッセージの工場でサイレージとして使用できる野菜未利用部は1日約1～2t発生する。これが廃棄されずに飼料として活用できることが最大の成果である。製造のために多少のコストは発生するが、産廃処理費が抑えられるため、輸入飼料に比べ安価な飼料となっている。また酪農家としては、経営コストの5割を占める餌代が節約できることに加え、品質を変えずに乳量が増加すれば、収益増につながる事が期待できる。
今後の展開	2018年6月からキユーピーグループである㈱サラダクラブ遠州工場（家庭用カット野菜）でもサイレージの製造を開始。現在は2工場では1日1.5～2.0tの飼料を製造しており、日本全国に存在する類似事業所でもサイレージの製造を行うことを検討している。工場から酪農家への輸送にコストが発生するため、それぞれのカット野菜工場から可能な限り近郊の酪農家と取引できるかが今後の課題となっている。
評価	カット野菜製造の際に大量に発生する端材を「産業廃棄物」ではなく「野菜未利用部」と位置付け、独自の工夫により有用性の高い飼料の原料として活用することにより、自社の廃棄物処理コスト軽減、飼料自給率向上、飼料費の高騰に苦しんでいる酪農家へ安価で安定的に提供することによって酪農家の事業継続意欲を高めること等、多面的な効果が期待できる点が高く評価できる。今後は、全国でリサイクルループを活用するなど、更なる普及に期待する。





発見！！ 素敵なお店⑫



ミルク販売と小麦栽培の二刀流！「森永ミルクセンターなんとう（mellow）」

三重県度会郡南伊勢町河内地区は、人口 194 人、世帯数 89 と過疎化が激しく進み、高齢化率が約 50%、いわゆる限界集落と呼ばれる地域です。そんな河内地区で立ち上がったのが「島田大輔さん」。宅配の牛乳販売店を営む傍ら、地域の耕作放棄地の解消をしたいと小麦栽培をはじめ、こだわりの小麦商品を販売しています。

今回は、ミルク販売と小麦栽培の二刀流の島田青年の取組をご紹介させていただきます。

①ミルクの宅配

数十年前は、牛乳は、玄関先に置いたミルク箱に宅配してもらったのが当たり前でした。しかし、今では、牛乳はスーパーで 1 ℓ パックを購入するものになってしまいました。そんな中で 2001 年から宅配の牛乳販売店を営み、現在では南伊勢町及び近隣の市町村で約 500 件の宅配を行っています。

特に高齢化、過疎化が進む南伊勢町では、買い物弱者となるお年寄りも多いことから、牛乳だけではなく、肉や野菜、卵といった乳製品以外の食料品、トイレトペーパーや洗剤などの日用品に至るまでお客様が望む商品をご自宅まで届けるサービスを行っています。

また、独居のお年寄りも多いことから、牛乳配達時に声をかけることで地域のお年寄りの安否確認にもつながっており、地域を見守る活動を積極的に行っています。

②小麦の栽培

全国でも大きな問題となっている耕作放棄地。当地域も例外ではありません。農業生産者の高齢化や担い手不足により年々耕作放棄地が増加してきています。荒れ果てた田畑に昔のような緑を取り戻したい、地域の元気を取り戻したいと 2015 年に耕作放棄地を開拓し、小麦（ニシノカオリ）の栽培を始めました。

耕作放棄地であるため栽培は非常に難しく、なかなか収量も上がらずに苦戦しましたが、お客様に安全で安心な小麦を食べていただきたいと、通常栽培に比べ減農薬で栽培した小麦を自分の手で製粉まで行い、「島田青年の小麦粉」として販売を開始しました。

味がしっかりしていて、香りが良いためレストランや洋菓子店のシェフなどにも好評を得ています。

③新商品開発

牛乳販売と小麦栽培、2つの業をコラボした商品ができるか？コラボ商品で地域を元気にできないか？そう考えた島田青年は、小麦と牛乳・乳製品で簡単にできる商品を考えて出しました。

それが、「パンケーキミックス」と「ドロップクッキーミックス」です。

牛乳やバターを入れて焼くだけで簡単に作れる。しかも、プラスチックカップ入りなので、調理道具を汚すこともなく、手軽に作ることができ、お年寄り子どもたちが一緒に楽しめるそんな商品を開発しました。

自家製粉する際にできる小麦ブラン（ふすま）入りの粉を使うことで、食物繊維やミネラルがバランスよく含まれ、糖質も少ない健康志向の商品になっています。

この商品は、三重県農業大学校などが開催した「プレゼングランプリ大会」で「グランプリ」を受賞しました。

④地域の思い

自分が生まれ育ったこの河内地区を残したい、昔の姿を取り戻したい！と、廃園となった保育所を活用し、地元の青年団の仲間と一緒に「わかくさ園」を立ち上げました。

地域のコミュニティの場として、週末限定カフェを運営し、地域の活性化にも精力的に取り組んでいます。

さらに、耕作放棄地で栽培した小麦を地域の特産品として発信している活動は「南伊勢ブランド」にも認定されました。

今後も、島田青年の地域に対する思いは、牛乳や小麦とともに地域へ、そして全国へ運ばれていくことでしょう。

（文責：中小企業診断士 石川明湖）



耕作放棄地で
栽培されている小麦



新商品のカップ入り「パンケーキミックス」と
「ドロップクッキーミックス」



廃園となった保育所を活用した「わかくさ園」

森永ミルクセンターなんとう（牛乳宅配）
mellow（小麦栽培・加工）

<住所> 三重県度会郡南伊勢町河内 351

<TEL> 0596-76-0689

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 ～

食流機構が事務局を務める生鮮取引電子化推進協議会では、本年度も下記のとおり生鮮取引電子化セミナーを開催します。

今年10月に消費税増税が予定されており、飲食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やす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
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（松山市一番町4丁目4-2）
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（仙台市若林区卸町4丁目3-1）
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5-45 ※楽屋口からご入場下さい）

◆プログラム

時 間	講 演 内 容
12:30～	受 付
13:00～13:05	主催者挨拶
13:05～14:00	生鮮取引における軽減税率制度のシステム対応 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	卸売市場法及び流改法改正のポイントについて 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。

◆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

農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール（平成31年3月分）は、都合により休載させていただきました。ご覧になりたい方は、消費者の部屋ホームページ（<http://www.maff.go.jp/j/heya/>）をご確認下さい。

編集後記

▶先日、機構設立前の協会時代から数えると42回目となる「優良経営食料品小売店等表彰事業」の表彰式が終了しました。

日常生活で一番身近に感じる「小売店」が年々減少している中で、創意工夫を凝らし、数々の困難を乗り越え、元気に頑張っている

お店に敬意を表します。また、過去の受賞店の評判を新聞やテレビ等で見聞すると、長年事務局として携わってきた一人として、親戚事のように大変うれしく思います。（K）