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 7月号
No.283

OFSI

INDEX

第７回食品産業もったいない大賞　募集開始　②
第 28 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
第６回食品産業もったいない大賞　受賞者の取組み⑥　⑤
生鮮取引電子化推進協議会　理事会・通常総会　開催報告　⑥
連載 発見！！素敵なお店⑯　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

高齢者の自動車運転事故のニュースが多くみられる。

高齢者が自動車事故を引き起こす頻度が若者や壮年に比べて多いとか、事故の原因が高齢に伴う身体機能や認知機能の劣化によるものであるとか解説される。また、運転免許証の返納を促し、そのための説得方法とか、返納した場合の優遇措置とかについての記事も多い。

一方で、高齢者のみならず多くの自動車運転にかかわる事故を防止し、安全な運転、事故の少ない運転を確保するための自動車の安全装置の開発・普及についての記事も数多く見受けられる。

高齢者が運転をしないで済めばそれはそれでよいが、様々な理由で運転をせざるをえない高齢者も多いことから極力安全装置の付いた自動車を、そして将来的には自動運転車を利用できればよいと思われる。

しかし自動運転車はまだ開発途上であり、価格その他の条件もあり高齢者が容易に利用できるかどうか分からない。

筆者は、昨年満 81 歳になり、誕生日前に運転免許の更新をしたのであるが、本年２月、16 年乗った愛車が車検の時を迎え、かなり古くなりさらに乗り続けるか、新車に乗り換えるか迷った末、新車に乗り換える自信がなかったので、廃車にして車のない生活になった。

筆者は東京の郊外の多摩丘陵の一角に住んでいて、私鉄の駅まではマイカーかバスに頼る生活をしてきたので、車がなくなると近くのスーパーへ行くのも病院などへ行くのもすべて徒歩かバスに頼るということになり、これが予想以上に不便であることを実感している。

もちろん廃車する前にそれなりに考え、必要に応じ徒歩か路線バスまたは病院の循環バス、あるいはタクシーを頼めばよいと自分を納得させてはいたものの、いざ実際にそうなってみると、いかに自分がこれまで車に頼って、自分の足で歩く習慣から遠い生活をしていたかを思い知らされている。

対応策として、電動アシスト付きの自転車を購入したが、電動アシストは確かに坂道を登るときなど楽ではあるが、自転車自体がかなり重いし、また自転車は車道を走るのが原則なので、自動車との接触を用心しなければならず、たとえ歩道を走ることができても歩行者に結構神経を使うので、いっそ自動車に戻りたい気持になるときもある。

筆者の場合はまだ東京近郊であるから何とかなるが、地方都市や農村部だったらもっと大変だろうと思う。しかも、これから全国的に高齢者が増えることは間違いないので、その生活をマイカーに頼らないものにするためには、高齢者の交通利便性も含めた住みよい地域社会の仕組みを行政や地域団体などで知恵を出し合って作る必要があろう。

さもなければ、高齢者による自動車運転を減らすことが難しく、あえてそれを推し進めれば、高齢者の孤立や引きこもりを増加させるなど別の問題を惹起することになろう。

自分の個人的体験からではあるが、今後の高齢化社会の抱える問題を考えさせられている。

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７回 食品産業もったいない大賞　募集開始

募集締切日　令和元年８月３０日（金）

昨年度に引き続き、当機構は農林水産省の補助を受け、食品産業の持続可能な発展に向け様々な環境対策等をされているフードチェーンに関わる企業・団体及び個人を広く発掘し、その取組内容を表彰・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、表彰事業を実施します。

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になると考え、これを大賞の冠名としています。

募集対象

次頁の「取組内容等」に記載されているような環境対策等を実施している、農林水産業者･食品製造業者･食品卸売（仲卸）業者・食品小売業者・外食（中食）事業者・食品輸出入業者・関連事業者（電気・施設・装置・容器包装・輸配送）・地方自治体・大学・専門学校・高校等・フードバンク・リサイクル事業者・個人　等

1. 過去に受賞された企業、団体及び個人でも受賞内容と異なる取組であれば応募可能です。
2. 自薦・他薦は問いません。また、連名でのご応募も可能です。

賞の種類

- **農林水産大臣賞**
- **農林水産省食料産業局長賞**
- **食品産業もったいない対象審査委員会審査委員長賞**

食流機構ホームページより申込書様式を
ダウンロードできます。
（http://www.ofsi.or.jp/mottainai/）

応募方法

「第７回食品産業もったいない大賞応募申込書」に必要事項を記入し、関係書類を同封の上、下記宛送付して下さい。
（※ 簡易書留・特定記録等、配達されたことが証明できる方法により送付願います。）
また、送付頂いた応募に関する書類は返却致しません。ご了承下さい。

＜送付先＞　〒１０１－００３２
東京都千代田区岩本町３－４－５　第１東ビル６階
公益財団法人　食品等流通合理化促進機構
「食品産業もったいない大賞」事務局　宛

＜応募に関する書類＞
※ (1) ～ (4) 必須、(5) ～ (6) は任意
(1) 第７回食品産業もったいない大賞応募申込書①
(2) 第７回食品産業もったいない大賞応募申込書② -1
(3) 第７回食品産業もったいない大賞応募申込書② -2
(4) 写真（取組内容がわかる写真）電子データ可

(5) 取組内容を記載した関係資料
(6) 会社等の概要がわかるパンフレット等

審　査

学識経験者・有識者からなる「食品産業もったいない大賞審査委員会」を設置し、下記の「審査の基本的考え方」により審査委員が選考を行います。なお、選考に関する、経緯、経過につきましては公表いたしません。

●審査の基本的考え方

評価項目	具体的な評価事項
先進性・独自性	他社の取組には見られない先進的な特徴や独自の方法等
地域性	活動範囲の広さ、他社との連携、地域に密着した取組であるか等
継続性	取組の開始時期、活動年数、継続できる取組であるか等
経済性	取組を実施することによる経済効果等
波及性・普及性	他の食品事業者への波及効果や消費者の環境意識の醸成等の効果
地域温暖化防止・省エネルギー効果	取組を実施することによる地球温暖化防止・省エネルギー効果

取組内容等

食品に関係する「もったいない」の精神に関する全ての事例が対象となります。

◆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
- 最短ルートの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

結果発表

審査結果は受賞者へ直接通知します。また、令和元年１２月頃にプレス発表するとともに、公益財団法人 食品等流通合理化促進機構のホームページでも併せて公表します。

なお、公表の際は、受賞者の連絡先（代表者・受賞者の住所・担当者）も併せて公表をいたします。

表彰式

東京都内において、令和２年２月に賞状を授与する表彰式典を実施いたします。

なお、表彰式典に参加される方１名分の会場までの旅費は、事務局が負担いたします。（当機構旅費規程による）

また、表彰式典に併せ、受賞者の取組内容を紹介する事例発表会を行いますので、表彰式典と共にご出席の上、受賞された取組内容に関するプレゼンテーションをお願いします。

その他

表彰された取組は、当機構ホームページ、農林水産省ホームページにて広く公表するとともに農林水産省が実施等をする食品関係のセミナー、シンポジウム等で広く公開、普及いたします。

なお、審査結果発表後に重大な法令違反等が明らかになった場合は表彰を取り消す場合もあります。

過去の受賞者については、食流機構ホームページに掲載中です。（http://www.ofsi.or.jp/mottainai/）

＜問い合わせ先＞　業務部：TEL（03-5809-2176）・FAX（03-5809-2183）

第２８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３０年度に実施した「第２８回優良経営食料品小売店等表彰事業」の受賞店 29 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いたします。

小松屋製菓

静岡県浜松市天竜区　　https://5028seika.com/

【店舗概要】

創　業　年：1926 年（昭和元年）　　売場面積：30.0 ㎡（9.1 坪）
従　業　員：2.6 人　　営業時間：8：30 ～ 18：30
定　休　日：木曜日

【商品構成】

自家製品（菓子類）：80.0%　仕入菓子：15.0%　玩具：5.0%

【経営方針】

・可能な限り地元産食材を使用した製品つくりをするのがモットー。
・古くから地元にある「栃を食べる」食文化。少子高齢化が加速し、若い世代に伝えるとともに、お菓子を通して「栃」の可能性を広く知っていただく活動を行っている。

栃の実を独自の技術で現代に通用する商品に仕立てることに成功

「栃」という食材にこだわって日本全国の特定少数ファンを獲得

昭和元年（1926 年）初代が当地で駄菓子屋を開業した。当時は林業が盛んであり人口も多く、三輪自動車ミゼットを使って拡販も行っていた。後を継いだ二代目は家庭では作る事が少なくなっていた栃もちを効率的に自家製造する技術を開発し商品化した。そして平成９年（1997 年）三代目がＵターンしてきた。二代目から学んだ栃もちの技術を継承し、そこに洋菓子の技術を取り入れた商品づくりを行い、商品価値を高める事に成功した。当店の栃もちはもち米に対して栃の実の比率が多く、味も香りも濃い事から、栃もち愛好家から高評価をいただいており、遠方からの注文も増えている。「栃の実」と言えば栃餅や栃煎餅そして栃羊羹が代表的な商品であるが、当店は餡と純生クリームを栃餅で包んだり、洋菓子風に焼き上げるなど、和風にとどまらない商品アイテムを増やしている。

現代のニーズに合わせて甘さは控えめ、自然素材の味を大切にするため、精製度が低い和三盆糖も使用している。高品質な素材にこだわる事で原価率は高くなってしまうが、和モダンな簡易包装への大胆な変更や、栃の加工作業を店主自らが全て行う事で手頃な販売価格を維持している。

住民や来街者が気楽に休むことができるスペースに店舗改装

当店は人口 2,000 人、高齢化率は 58%を超える小さな町に立地している。喫茶店のない町に、遠方からのお客様と地域の住民が集えるイートインスペースを提供するため平成 27 年（2015 年）に店舗改装した。交流の場の提供により、一人暮らしの高齢者には健康寿命の増進、認知症予防につなげられたらと考えている。都市部からの若者には、地元住民との交流で地域への関心、興味を持ち、店舗だけではなく、町のファンになっていただけたらと考えている。改装後の店内は、地元住民の趣味の作品展示や、町に関する書籍も揃え、「栃」の加工方法なども紹介している。平成 29 年（2017 年）には木のぬくもりがある店舗デザインや、おもてなし、社会貢献が評価され、静岡県が主催する「地域のお店」デザイン表彰で優秀賞を受賞する事が出来た。また、近年増加傾向にある自転車愛好家の意見を取り入れ、店舗前にオリジナルの木製バイクスタンドを設置した事により、SNS 等、口コミによる利用者が少しずつではあるが年々増加している。

地元水窪の農産物を住民と一緒に育てて水窪の産業興しに挑戦

自店ホームページでは、商品紹介や販売を行っており、ブログや SNS を活用して地域での活動や最新情報なども配信している。以前から催事・イベントでの販促は行っていたが、近年は田舎に興味のある方を対象としたイベントに積極的に参加し、店舗や地域の魅力を伝える活動もしている。

地域の小規模茶農家から市場に出回る事もない良質な有機茶葉を仕入れ、菓子材料として使用する事で茶の継続栽培に貢献している。

水窪地域に伝わる在来品種の栽培や休耕地の有効利用、空き家を利用した農泊などを推進するために NPO 法人「こいねみさくぼ」を地元有志と一緒に立ち上げた。行政からの支援には頼らず、市内民間企業と共同で、耕作放棄地で粟（あわ）・黍（きび）などの雑穀を栽培し、雑穀の認知度向上と地元雇用創出を目指している。現在は雑穀と在来ジャガイモの栽培のみを行っているが、今後は、大豆や大麦などの栽培を推進して、販路確保、雇用創出、商品開発を実現したいと考えている。

NPO を立ち上げて五年が経過し、農業のノウハウも少しずつではあるが蓄積されてきた。菓子作りとの二足の草鞋は簡単ではないが、今後も継続していきたい。

広々とした店内にイートインスペースと木製のオリジナル陳列棚を設置

店の前に設置した、木製のバイクスタンド

第６回 食品産業もったいない大賞
受賞者の取組み⑥

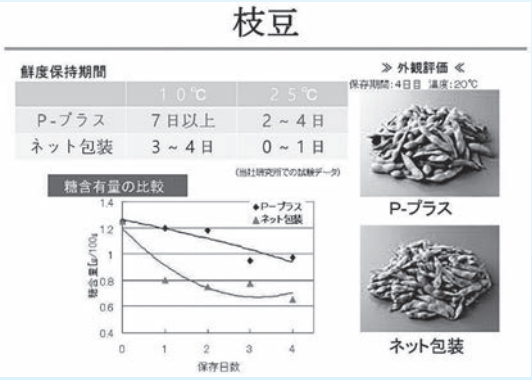
平成 31 年 1 月 29 日に表彰式及び事例発表会が開催された、第６回「食品産業もったいない大賞」受賞者の取組みについて、引き続きご紹介いたします。

食品産業
もったいない大賞
審査委員会
委員長賞

受賞者名	住友ベークライト株式会社（東京都品川区）
応募名称	青果物包装のトータルコーディネート・トータルソリューションによる食品ロスの削減

目的	青果物は、精肉・鮮魚などの生鮮食品とは異なり、収穫後も呼吸・蒸散などの生理活動を行っており、収穫後もその鮮度保持を図るためには「温度」、「湿度」及び「ガス組成の管理」が重要である。そのため、青果物の収穫後流通における品質劣化を出来る限り少なくすることを目的として、MA包装（Modified Atmosphere Packaging）技術を用いて適切なガス組成管理を実現することにより、品質劣化による食品ロスの削減を目指す。
取組内容及び効果	【取組内容】 MA 包装は、青果物の呼吸による酸素の消費と二酸化炭素の生成を包材（プラスチックフィルム袋）を通してガスの移動をうまくバランスさせることにより包装内を青果物の品質維持（冬眠状態）に適したガス条件に維持する包装であり、ガス透過性に優れたフィルムを用いた袋を使用することで鮮度劣化を遅らせることができる。青果物によって呼吸量に差があることから、フイルムにミクロの孔加工（穴径：約 70 μ m）を施し、呼吸量に合わせた酸素の通過量に調整した専用フィルム（例：エダマメ用・ブロッコリー用・ほうれん草用）を開発した。現在、60 品目の青果物に 50 百万袋 / 月に用いられている。 【効果】 ①鮮度劣化が早い沖縄産の枝豆を関東地方で販売するために、MA 包装資材（商品名 P- プラス）を使用し、鮮度保持日数を 4 日から 7 日に延長。東北地域の枝豆産地では、P- プラスにより出荷エリアが関東圏から関西圏へ拡大。②コネギの包装形態を P- プラスに変更することにより、鮮度保持日数は 3 日から 4 日に。梱包資材についても発泡スチロール容器から段ボール容器に変更し、資材コストも含め 30% のコスト削減を達成。③ブロッコリーでは通常の発泡スチロール＋クラッシュアイスから P- プラス＋段ボール箱の輸送に変更。資材コスト 30% の削減とクラッシュアイス分の重量輸送コストの削減を達成。
今後の展開	東京都中央卸売市場（大田市場）に隣接して設置した青果物評価 CS センター、大阪中央卸売市場内に設置した西日本 CS センターなど青果物流通の最前線で過去 20 年間に収集した評価データ 7000 件を用い、P- プラスの直接のユーザーである産地や食品メーカーだけでなく、卸売市場や量販店などのサプライチェーン、種苗会社、県の試験場など、各段階での困りごと（顕在・潜在）について、産地、品目、量目、流通条件、保存条件を考慮した提案を実施し問題解決に結びつけたい。
評価	青果物ごとの専用フィルムを産地ユーザー・食品メーカー等の実需者とともに開発し、提供していること、鮮度保持に加えて、結露防止や防カビなどの機能をも付与したフィルムも開発していることは高く評価できる。MA 包装により、全ての青果物の鮮度保持日数が延長された場合、廃棄ロスはどこまで減らせられるか、その可能性にも期待したい。

青果物の呼吸量 (15℃)	
トマト	20
エダマメ	104
ブロッコリー	207
CO2 mg/kg/hr（石谷 1992）	



令和元年度 生鮮取引電子化推進協議会
理事会・通常総会の開催報告

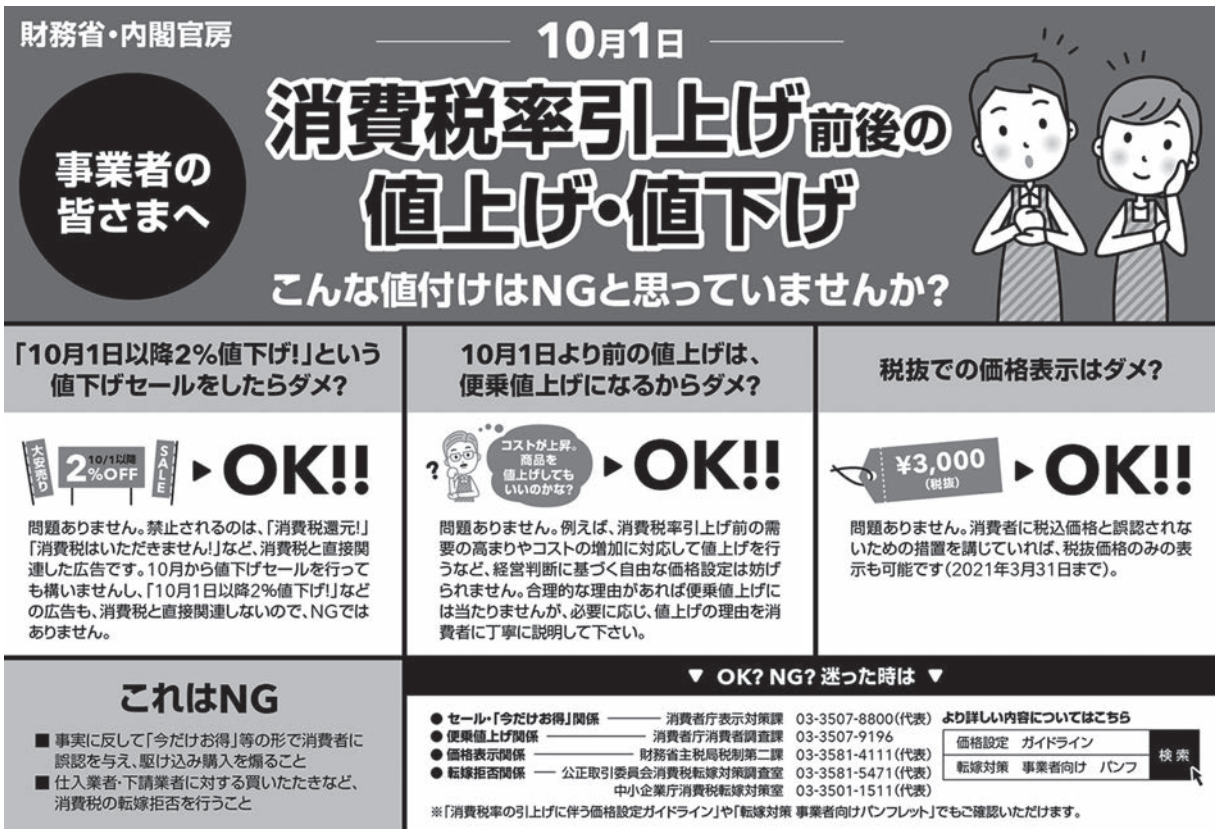
当機構が事務局をしている「生鮮取引電子化推進協議会」の理事会・通常総会が東京文化会館にて下記の通り開催されました。

＜理事会＞　　日　時：令和元年６月６日（木）１２：００～１３：００
＜通常総会＞　日　時：令和元年６月６日（木）１３：３０～１４：２０
＜議案＞　※理事会・通常総会、共通
（１）平成 30 年度事業報告及び収支決算報告について
（２）平成 30 年度繰越金処分について
（３）令和元年度事業計画及び収支予算について
（４）役員の改選について

また、通常総会では、第２部として＜講演会＞ 14：30 ～ 15：30 も開催されました。
演　題：法改正後の卸売市場における新たな事業展開について
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

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。



発見！！素敵なお店⑯

四季折々に街を彩る自然豊かないなべの農産物直売所「ふれあいの駅 うりぼう」

三重県の最北端にある、いなべ市。名古屋から車で約１時間の至近距離にあり、自然豊かで、ほっとできる場所として、人気が高まってきています。今回は、このいなべ市において、地域のふれあいの場として機能している農産物直売所の「うりぼう」さんをご紹介させていただきます。

①近隣のスーパーと競争するために

１９８９年から、いなべ市の農協の駐車場で３０名の会員で朝市が週１回開催されるようになりました。やがて、その朝市は人気となり、週に３回の開催となり「朝市うりぼう」と名付けられました。３０人だった出荷会員が、１３１名となり、２００４年に農事組合法人うりぼうが設立され、常設の直売所がオープンしました。

うりぼうから車で１０分程度の距離には、８店舗もの大型スーパーがあり、競合が激しく、オープン当初の売上は予想以上に少なく、苦戦を強いられました。いろいろな対策をとりましたがうまくいかず、結局たどり着いたのは、「新鮮で良い農産物をお客様に提供すること」以外にはありませんでした。

そこで、出荷会員の生産技術を向上させるため「うりぼう塾」を開講し、より良い農産物づくりを構築しました。その結果、お客様は、スーパーより高い価格でも、うりぼうの「安心で新鮮な品質の良い農産物」を選んでくれるようになりました。

②お客様を飽きさせない秘訣

とにかく、うりぼうはイベントが多いんです！

年間２０以上のイベント開催、そば打ち・料理教室・己書教室などの体験教室・サツマイモ掘りなどの体験農園・都会の人たち向けのチャレンジ農園・地元の高校と連携した料理教室など、いつ行っても何かしているのが「うりぼう」です。

名前のとおり、ふれあいの駅です。

特に６年前から開催している「めちゃイナベーション」と名づけられたイベントは、いなべ市はもちろんのこと、三重県内、近隣の名古屋市からもお客様が参加する一大イベントとなっています。毎年、志向の凝らされた２種類の「鍋（ナベ）」が用意され、どちらが美味しいかお客様に投票してもらいます。どちらの鍋が勝つのか、運営側も気合が入ります。もちろん、鍋の具材は地元の農産物のみ。お客様にいなべの美味しい物を知っていただく、良いキッカケにもなっています。

③地域の6次産業化を推進

うりぼうは、これまで、黒米、赤米、そばなどを使って、いろいろな加工品を製造販売してきました。しかし、農産物直売所の加工品は、どちらかというと「冬のもの」ばかり。夏にもおいしい加工品を！と考え出されたのが、会員の生産する野菜や果物を使った「ジェラート」です。

国の６次産業化の認定を受け、補助金を活用して２０１４年４月に「ジェラートの駅うりぼーの」をオープンさせました。

いちご、みかん、さつもいも、お茶、米など年間 70 種類以上のジェラートを製造販売しています。中には、ゴーヤやトマト、ニンジンといった風変わりなジェラートもあり、県内外からのお客様に人気となっています。ジェラートの店舗には生産者の顔写真も掲載されており、顔の見えるジェラートとなっています。

④若手の起用

うりぼうの役員の平均年齢は４０歳代。農産物直売所としては非常に若い役員さんたちです。長年の経験や勘も重要ですが、これからは若い感性や女性の感覚が重要と今期の総会において、さらに若手の起用が進んだそうです。

若手の起用は役員だけではありません。全国の優良事例や講師を招いて、若手による勉強会も定期的に開催され、若手もレベルアップも積極的に行っています。

（文責：中小企業診断士　石川明湖）

めちゃイナベーションのチラシ

生産者の顔が見えるジェラート

５つのジェラートの食べ比べができる人気の「うりちゃん５」

店舗外観

農業組合法人 うりぼう「ふれあいの駅 うりぼう」

＜住所＞三重県いなべ市員弁町大泉 2517
＜ TEL ＞ 0594-74-5866
＜営業時間＞８：30 ～ 17：00
＜定休日＞毎月最終火曜日
https://www.net-uribou.jp/

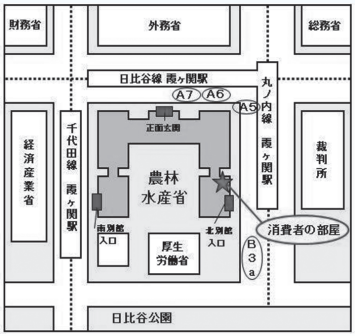
農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール

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（令和元年７月分）をご紹介いたします。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	展示内容	担当
７月１日 ～ ７月５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～	栄養豊富な森林の恵み「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。古くから日本の食文化に貢献してきたこの２つの食材のおいしさをパネル展示、実演、サンプル配布等により紹介し、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」のより一層の需要拡大を図ります。	林野庁林政部 経営課 特用林産対策室
７月８日 ～ ７月12日	植物油　その素晴らしい世界	各種の植物油製品、各種植物油の特性、特性に応じたレシピ例、植物油原料や製法などのパネル、植物油の意外な事実を紹介する動画などを展示します。植物油は、菜種、ゴマ、オリーブ、お米など様々な植物から製造されますが、各々の植物油が持っている素晴らしい特性を引き出すため食事場面（シーン）にあわせた植物油を賢く選ぶことの重要性も紹介します。	食料産業局 食品製造課
７月16日 ～ ７月19日	オリパラまで１年！～食材調達に必要なGAPを知ろう‼～	オリパラまで１年ですが、オリパラで提供される料理に使用する農畜産物の調達には、GAP（GoodAgricultural Practice：農業生産工程管理）が要件とされていることは知っていましたか。本展示では、GAPの概要や、なぜオリパラでGAPが要件とされたのか、農家・産地におけるGAPの取組、GAPを応援しているGAPパートナーなどをパネルで紹介するとともに、オリパラへの食材供給に意欲的な都道府県のGAP農産物などの展示を行い、GAPについて広く発信し、GAPの価値の共有を図ります。	生産局 農業環境対策課 生産局 畜産部畜産振興課
７月22日 ～ ７月26日	（仮題）藍の魅力発信と次世代への継承	徳島県は、７月を「とくしま藍推進月間」、７月24日を「とくしま藍の日」と定め、官民を挙げて藍について情報発信しています。藍染め製品・藍の生産等のパネル展示や動画放映のほか、藍を用いた食品や沈殿藍など藍の利用拡大に向けた新たな商品や藍（植物）の展示並びに種子の配布等を行います。東京オリ・パラのエンブレムに藍色が採用され、藍への関心が高まっていることから、徳島県の特産品である藍の魅力と可能性を広く発信します。	徳島県農林水産部 もうかるブランド推進課 輸出・六次化推進室
７月29日 ～ ８月２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～	①会員各社のチューインガム製品の展示、②チューインガムの機能・効用、製造工程及びガムのポイ捨て防止とマナー啓発についてパネル等で分かりやすく説明する他、親子で体験する「手作りチューインガム教室」も開催（詳細については、暫くお待ち下さい）し、現在の食生活の中で噛むことの機会が少なくなってきている子供に対して、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させていただきます。	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

▶今年の１０月から実施される消費税の軽減税率制度について、最近、テレビコマーシャルや新聞広告をよく見聞きするようになりました。一消費者としては今はまだ漠然としていますが、事業者の立場で考えると万全の準備体制に余念なし…というところではないでしょうか。

補助金制度利用の有無とは別に、取扱い商品の適用税率の把握、適用税率ごとに区分した記帳、といった様々な対応が必要となります。レジや各種システムの動作テスト、従業員の方々への研修も見込んで、計画的にご準備下さい。

（K）

編集

OFSI 食流機構　◆2019年７月号 / 通巻283号　◆令和元年７月１日発行

公益財団法人　食品等流通合理化促進機構
〒101-0032　東京都千代田区岩本町3-4-5　第1東ビル6F
☎ 03-5809-2175　FAX 03-5809-2183
e-mail ofsi@ofsi.or.jp　ホームページ http://www.ofsi.or.jp/

□総 務 部　☎ 03-5809-2175
□業 務 部　☎ 03-5809-2176

▼再生紙を使用しています。