

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

8

月号

No.284

OFSI

I N D E X

軽減税率制度実施後における支払手数料の計算方法と 「買ったたき」の関係について	②
令和元年度 第41回食品産業優良企業等表彰のご案内	③
理事会・評議員会の開催報告	④
第6回食品産業もったいない大賞 受賞者の取組み⑦	⑥
連載 発見!! 素敵なお店⑪	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

夏休みを早めにとって、梅雨の日本を後にドイツ・フランスの国境のアルザス地方を経てスイスまで旅行をした。ストラスブールやその周辺の小さな町や村を巡り、バーゼルの市立美術館にも足を運んだ。

バーゼルはドイツ、フランスと境を接するスイス第三の都市で、人口は20万人足らずだが、古くから商業が栄え、現在は金融や製薬などの化学工業が盛んな産業都市であり、一方美術館や博物館が30もある文化都市でもある。

バーゼルの市立美術館は世界最古の公共美術館といわれ、中世から現代までの絵画、彫刻を約4000点とスケッチ・デッサンなど30万点を収蔵し、それを見るためだけにこの地を訪れる人も多いという。

筆者は、2時間ほどであったが、この美術館の学芸員を10数年務めるという中年の日本人女性の案内で館内を見た。その中でピカソの「座るアルルカン」(1923年)にまつわるエピソードに心打たれる思いがした。

この絵は、もとはバーゼルの資産家の財団の所有であったが、この美術館で展示されていて、市民に親しまれていた。しかし、1967年その資産家が経営破綻に直面し、この絵ともう1枚を売却することとなった。このことを知ったバーゼル州と市民は何とかこの絵の流出を留めようとし、競売価格840万フランのうち州政府が600万フランを財政措置することとなった。州議会の中には反対する者もいたが、市民の直接投票で賛否を問うこととし、圧倒的多数で州政府の財政措置は認められた。不足する240万

フランは市民が募金活動で賄うこととなり、結果は予定を上回る250万フランが集まった。かくしてこの絵は無事この美術館の所有になったという説明であった。ちなみにこの絵の現在の評価額は当時と比べられないくらい高額であるという。また、この話を聞いたピカソが市民のために新たに数点の作品をこの美術館に寄贈したという後日談があることを帰国後知った。

筆者はこの話を聞いた時、我が国で同様なことが起こったら市民はどういう行動をとるだろうかと思った。おそらく美術館全体が資金難で閉鎖するという場合は行政に善処方を要請する署名活動や閉鎖反対の運動はするだろう。しかし、自分たちで資金を集めて何とかするという事まではなかなかできないのではないのか？まして、いかに優れた作品とはいえ、たくさんある作品の中で美術館の所有でないものが持ち主の都合で売却されるのを防ぐために、直接投票で州政府の財政措置を確保し、さらに不足分を募金活動までして集めることをする市民がどれだけいるか？と思った。

ヨーロッパの中央に位置する文化都市の市民が、直接民主主義的手法によりこのような行動力を発揮できるのは、基盤に経済的繁栄あつてのことではあるが、経済的に豊かであってもこのような行動をする市民が育つには文化的歴史の積み重ねが必要なのではないか？あるいは共同体の意識が必要なのではないか？など様々な思いが交差する旅であった。

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

軽減税率制度実施後における支払手数料の計算方法と「買ったたき」の関係について

1. 現状の取扱い

自動販売機の設置手数料（支払手数料）や卸売市場における完納奨励金等の金額を計算する場合において、「税込の販売高」に一定の割合を乗じて計算する方法が採られている場合があります。

2. 軽減税率制度後における考え方

軽減税率制度の実施後において、「支払手数料」や「完納奨励金等」は、役務提供の対価として標準税率（10%）が適用されます。一方、それらの計算の元となる、自動販売機での飲料の販売や卸売市場における生鮮食料品等の販売については、基本的に軽減税率（8%）が適用されます。

従来通り「税込の販売高」に一定の割合を乗じて「支払手数料」等を算出した場合、標準税率（10%）が適用される手数料が据え置かれていることとなり、消費税転嫁対策特別措置法第3条第1号の「買ったたき」に該当することになります。

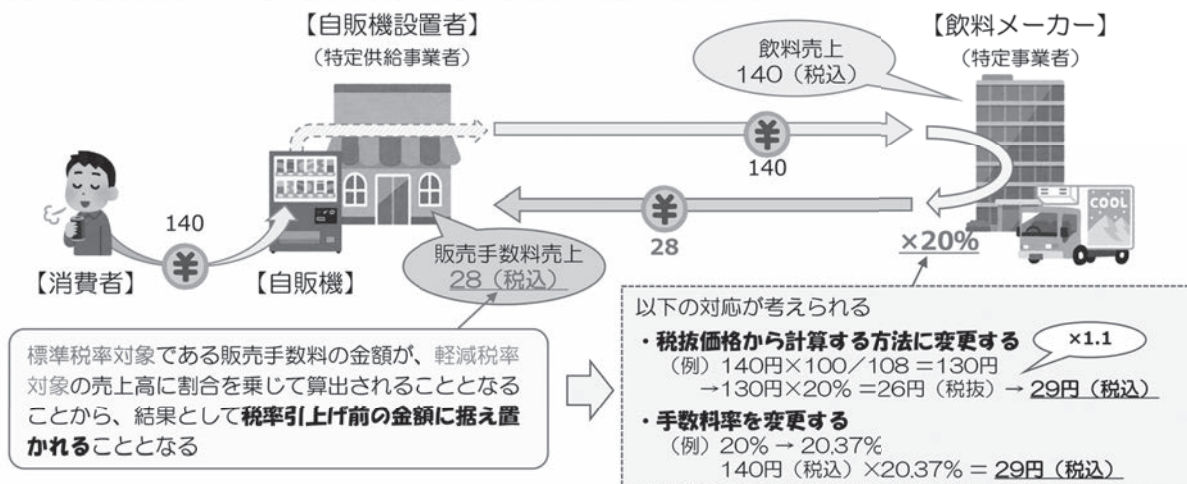
そのため、本年10月1日以降は、下記のような計算方法の変更が必要となります。

軽減税率実施後の支払手数料等の計算方法について

- 飲食料品の販売高（税込）に一定の割合を乗じて支払手数料等を計算する取引がある。
- 軽減税率制度実施後においては、支払手数料は標準税率となる一方、その計算のもととなる飲食料品の販売高は軽減税率が適用されることとなる。
- 軽減税率制度実施後において、「**税込の売上げ（軽減税率）**」に手数料割合を乗じて「**税込の支払手数料等**」を算出する方法を存置すると、結果として、**税込の支払手数料等が据え置かれる**こととなるため、
 - ・手数料の計算方法を、「**税抜の売上げ（軽減税率）**」から計算する方法に変更する
 - ・手数料率を、標準税率が適用されることによる影響分を考慮した割合に変更する
 といった対応を行うことが考えられる。

（注）売り手と買い手が消費税転嫁対策特別措置法上の特定供給事業者・特定事業者の関係である場合、上記対応を行わないと「買ったたき」に該当すると考えられるため留意。

（例）税込販売高に割合を乗じて自販機の販売手数料を計算する場合



★出典：財務省 軽減税率制度説明会 資料より

令和元年度 第41回 食品産業優良企業等表彰のご案内

本表彰は、食品産業の発展と国民食生活の向上に寄与することを目的に昭和54年に始まり、以来、食品製造業及び食品流通業において顕著な功績をあげた企業、団体、個人及び高度の技術・技能の保持者を広く顕彰しています。

■表彰部門

◆食品産業部門＜農商工連携推進タイプ＞	地域の農林水産物の生産者との連携による功績
＜経営革新タイプ＞	経営の近代化、新技術・新製品開発、栄養・健康に配慮した食品の開発・普及による功績
◆食品流通部門	食品卸売業・小売業の発展と食品の流通の合理化による功績
◆CSR部門	食品の安全性、消費者への信頼性の向上、コンプライアンス体制の推進等による功績
◆環境部門＜食品リサイクル推進タイプ＞	食品循環資源の再生利用等の促進による功績
＜容器包装リサイクル推進タイプ＞	容器包装の排出抑制、再使用及び再生使用等の功績
＜省エネ等環境対策推進タイプ＞	省エネ・省力化技術の推進又は環境の保全による功績
◆団体部門	団体運営が特に優秀なもの、し界の発展への功績
◆マイスター部門	食品の製造・加工等において高度の技術・技能を有する者

■表彰区分

農林水産大臣賞
農林水産省食料産業局長賞

一般財団法人 食品産業センター会長賞
公益財団法人 食品等流通合理化促進機構会長賞

受賞者には、表彰式典の席上で農林水産大臣賞をはじめ各賞に係る賞状が授与されます。
また、受賞者の功績等は関係方面に広く紹介されます。

■応募締切日

令和元年9月13日（金） 消印有効

■スケジュール

学識経験者等によって構成される審査委員会が年内に開催され、各賞の受賞者が決定されます。
結果は、来年1月下旬から2月上旬にかけて、それぞれの受賞者及び推薦者に通知されます。
表彰式典は、来年3月上旬に東京都内で行われます。

＜問い合わせ先＞

当表彰は、（一財）食品産業センターと共催で実施しています。

食流機構は、上記表彰部門のうち、「食品流通部門」を担当しています。

詳細は、食流機構ホームページ（<http://www.ofsi.or.jp/yuryoukigyuu/>）に掲載しております。

総務部：TEL（03-5809-2175）・FAX（03-5809-2183）

事業者の皆様！ 準備はお済みですか？ 本年（2019年）10月1日から
消費税の **軽減税率制度** が実施されます。
仕入税額控除の方式が変わります！

標準税率 **10%** と、
・飲食料品（酒類・外食を除く）
・新聞 定期購読契約された週2回以上発行されるもの
に係る軽減税率 **8%** について

帳簿・請求書・レシート等の記載を
複数税率に対応させる必要があります。

CHECK 全ての事業者の方に関係があります！
飲食料品等の販売がない場合も、
例えば、飲食料品等の仕入がある
場合は、帳簿上、軽減税率対象で
ある旨を明記する必要があります。

レジや受発注・請求書管理システムの
導入・改修が必要となることがあります。

CHECK 軽減税率対策補助金
が拡充されました！
中小企業・小規模事業者等の方向け
に複数税率対応レジの導入等を支援
します。ぜひご活用ください。

軽減税率制度説明会にぜひご参加ください。
全国で開催されています。日程・場所等の情報は
下記よりご確認ください。

軽減税率制度説明会 検索

軽減税率制度についてはこちら

軽減税率 国税庁 検索

軽減税率対策補助金についてはこちら

軽減税率対策補助金 検索

財務省 www.mof.go.jp

理事会・評議員会の開催報告

過日、下記の通り、当機構の令和元年度第 1 回定例理事会及び令和元年度定時評議員会並びに臨時理事会（書面決議）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、理事と監事については任期満了に伴う改選期で、理事 29 名（再任：27 名、人事異動等に伴う新任：2 名）・監事 3 名（再任：2 名、人事異動等に伴う新任：1 名）が就任しました。また、評議員については、人事異動等により 1 名の退任及びそれに伴う就任がありました。

そのうち、会長・副会長・専務理事については、評議員会終了後の臨時理事会（書面決議）において、別途、選定されました。

<第 1 回定例理事会>

■日時：令和元年 6 月 5 日（水）13：30～

■場所：海運クラブ 303 号室

■出席理事数：18 名（理事総数 33 名）

■議案：第 1 号議案 平成 30 年度事業報告及び附属明細書について

第 2 号議案 平成 30 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 公益財団法人食品等流通合理化促進機構債務保証業務規程等の一部変更について

第 4 号議案 令和元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、理事及び監事の選任について

（3）会長、副会長及び専務理事の選定に係る決議の省略について

<定時評議員会>

■日時：令和元年 6 月 20 日（木）10：30～

■場所：海運クラブ 304 号室

■出席評議員数：11 名（評議員総数 20 名）

■議案：第 1 号議案 平成 30 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

第 4 号議案 監事の選任について

[報告事項]

（1）平成 30 年度事業報告及び附属明細書について

（2）公益財団法人食品等流通合理化促進機構債務保証業務規程等の一部変更について

<臨時理事会（書面決議）>

■日時：令和元年 6 月 20 日（木）

■議案：第 1 号議案 定款第 27 条第 2 項の規定に基づき会長、副会長及び専務理事を選定する件

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、役員等交代に伴う変更届（法務局登記完了後）、いずれも行政庁（当機構の場合は内閣府）へ提出が完了致しました。

新たに選任された方々は、下記の方々です。

<評議員>

氏 名	所属・役職
饗庭靖之	首都東京法律事務所 弁護士
浅沼 進	フードサプライ研究所 代表
井原 實	協同組合 セルコチェーン 副理事長
大隅和昭	(一社) 日本惣菜協会 事務局長
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
古川英子	(一財) 消費科学センター 企画運営委員 (前理事)
佐藤義弘	(一社) JFTD 事務局長 (新)
島崎真人	(一社) 日本農林規格協会 専務理事
関根隆夫	(一社) 食品需給研究センター 常務理事
田沢克彦	日本チェーンストア協会 執行理事
田辺義貴	(一財) 食品産業センター 専務理事
長岡英典	(一社) 大日本水産会 常務理事
仲川宜秀	ハウス食品グループ本社 (株) 広報・IR 部長
名原孝憲	(一社) 全国スーパーマーケット協会 産業調査室長 兼 広報課長
野々山幸夫	(株) Mizkan J plus Holdings 特別参与
菱谷琢治	(株) 日本政策投資銀行 企業金融第3部課長
藤島廣二	東京聖栄大学 客員教授
藤田邦夫	日本ビート糖業協会 常務理事
細川允史	卸売市場政策研究所 代表
山田澄晴	協同組合 全日本洋菓子工業会 専務理事

(敬称略) (任期: 令和3年6月開催の定時評議員会終結の時まで)

<監事>

氏 名	所属・役職
高野允雄	全日食チェーン関東協同組合 専務理事 (新)
佐藤 卓	General Management Office 代表
藤川研四郎	全日本漬物協同組合連合会 専務理事

(敬称略) (任期: 令和5年6月開催の定時評議員会終結の時まで)

<理事>

区分	氏 名	所属・役職
会 長	馬場久萬男	代表理事
副会長	網野裕美	(一社) 全国水産卸協会 会長
〃	岩沼徳衛	全国水産物商業協同組合連合会 会長
〃	近藤栄一郎	全国青果物商業協同組合連合会 会長
〃	鈴木敏行	(一社) 全国中央市場青果卸売協会 理事
専務理事	織田哲雄	代表理事
理 事	飯田昌志	J F E インジニアリング (株) 流通システム部長
〃	泉 未紀夫	築地東京青果物商業協同組合 理事長
〃	大塚史生	(一社) 日本給食品連合会 専務理事 (新)
〃	奥山則康	(一社) 日本加工食品卸協会 専務理事
〃	金丸康夫	(一社) 日本フードサービス協会 専務理事
〃	小林 新	日清オイリオグループ (株) 取締役常務執行役員
〃	小林寛久	カゴメ (株) 取締役常務執行役員 営業本部長
〃	齋 康 貴	(一社) 日本外食品流通協会 専務理事
〃	齋藤充弘	(一社) 日本お惣菜チェーン協会 名誉会長
〃	杉本 正	(公社) 日本食肉市場卸売協会 会長
〃	月田求仁敬	(一社) 全国青果卸売市場協会 会長
〃	殿谷孝敬	全国中央卸売市場関連事業者団体連合会 専務理事
〃	中川竹志	全国魚卸売市場連合会 会長
〃	成岡陽蔵	全国茶商工業協同組合連合会 理事長 (新)
〃	橋本正敏	(一社) 全国牛乳流通改善協会 会長
〃	早山 豊	全国水産物卸組合連合会 会長
〃	原田哲郎	全国給食事業協同組合連合会 専務理事
〃	福永哲也	(一社) 日本花き卸売市場協会 会長
〃	藤村公苗	キッコーマン (株) 常務執行役員
〃	保泉清明	東京食肉市場卸商協同組合 専務理事
〃	前田祐基	キューピー (株) 広報・CSR 本部 広報部長
〃	増山春行	全国青果卸売協同組合連合会 会長
〃	山崎政治	(一財) 日本米穀商連合会 理事長

(敬称略) (任期: 令和3年6月開催の定時評議員会終結の時まで)

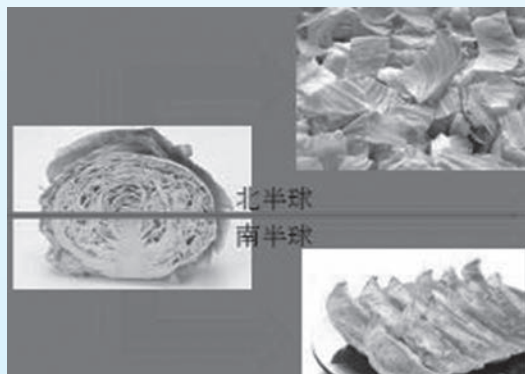
第6回 食品産業もったいない大賞 受賞者の取組み⑦

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	株式会社ハチバン（石川県金沢市）
応募名称	ハチバングループの食品リサイクルの取組み

目的	（株）ハチバンは、飲食店の経営とフランチャイズチェーン事業（8番ラーメンは北陸エリアを中心に124店舗）を展開しており、それらの店舗に供給する食材の加工・販売を行っている。傘下の店舗に供給するカット野菜600トンや餃子2,600万粒（432万食）生産しており、それに使用する材料はキャベツ115トン/月、玉ネギ19トン/月と大量である。平成19年12月に食品リサイクル法が改正され、食品残渣のリサイクル化とエネルギー使用量の低減が強化されたことから、それに対応する対策として自社の工場、店舗の製造工程を見直し、リサイクル率の向上を目指す。
取組内容及び効果	【取組内容】 ①主力商品の「野菜ラーメン」に使用するキャベツは葉脈の部分などが廃棄処分となってしまう。従来は個々の店舗において仕込み作業を行っていたが、野菜の処理を本社工場に集約することにより、店舗での野菜くずの発生を抑制し、他方、本社工場ではキャベツの上半分（北半球）の柔らかい部分については野菜ラーメン用カットキャベツで使用し、下半分（南半球）については機械を用いて葉脈部分も微塵加工し餃子の具材として活用している。これにより廃棄物の発生抑制と未利用食材の利用が可能となった。外葉や芯など製品化できない部分については、圧縮脱水し、県内事業者により肥料化されている。 ②全店舗に専用のダストボックスを支給し、残飯、仕込クズを落とし蓋・重石を用いて脱水（3時間以上）し、廃棄物の減量化に努めている。 ③各店舗から排出される廃食油はほぼ100%回収し、近郊の加賀市の中間業者を経てリサイクルされ、80%が鶏用の飼料、20%が工業用（石鹸・タイヤ柔軟剤）として利用されている。 【効果】 カット工程を本社工場で一括して行うことにより、食品廃棄物の再生利用等実施率は34%（平成19年：開始年度）から72.3%（平成28年度）に向上。また、本社工場から出る野菜くずで作られた肥料については、農業生産法人なっば会において使用され、金時草（加賀野菜）の栽培に使用されている。工場全体の処理単価は、取組み前36円/kgだったが、現在は24円/kgまで削減し、経済効果は年間約243万円と試算されている。脱水処理により食品廃棄物は約20%の減量（平成28年度減重量77.9トン/年）。
今後の展開	本社工場に圧縮乾燥機の導入を検討。店舗の90%がフランチャイズ（FC）であり、水平展開の難しさはあるものの、衛生管理の店舗指導時に併せて減量対策も指導することにより、各FCオーナーの取組みへの理解促進を進めている。
評価	店舗・工場での徹底した減容・減量化はどこの会社でも取り組める内容ではあるが、「言うは易し」であり、ここまで徹底した取組に「ハチバングループ」のホンキを感じた。





発見！！ 素敵なお店⑪



フルーツでお客様・作手さんの“WANTS”を満たし最大化します「弘法屋」

皆さん、果物を食べていますか？「果物は皮を剥くのがね〜」とか「なかなか果物までは手が出ないよ」というご意見をよく聞きます。国が作成した食事バランスガイドでは、ビタミン、ミネラル、食物繊維などの供給源として1日およそ200g以上の果物を食べることが目標とされています。「食卓に果物を」という思いのもと、消費者のWANTSと生産者のWANTSの橋渡しをしているフルーツショップ「株式会社弘法屋」さんをご紹介します。

①消費者のWANTS「気軽にフルーツを楽しみたい」

「フルーツは大好き。でも、皮を剥くのが面倒、手が汚れる」等、消費者の困った！を解決したいという思いの中、30年前に考え出されたのが、スプーン1つで食べることができるフルーツ「デリフル」（商標登録済み）です。

「デリフル」は、デリカessenフルーツ（加工済みフルーツ）とデリシャスフルーツからイメージした造語ということです。この「デリフル」はフルーツを身近にするアイテムとして大いに活躍しています。店頭にはお客様の気分に合わせてパックされたカットフルーツ、冷蔵ケース内のカットフルーツから1杯ずつお客様の目の前で作ってくれるフレッシュジュース、フレッシュなフルーツから作られたゼリーなどがカラーコントロールされて並んでいます。

手軽に食べられるということで、女性客はもちろんですが、男性客が多いのも特徴です。

このカットフルーツにも弘法屋独自の製法が活用されています。これまで、皮が剥き難く、カットフルーツにし難かった柑橘などもプロトペクチナーゼ（酵素）を用い、内皮を剥皮することで風味や栄養的な価値を保存して、食べやすく美味しいカットフルーツを実現しました。この技術が認められ「フードアクション・ニッポン アワード2014」に入賞しました。

②生産者のWANTS「一般流通していない商品を売り出したい」

弘法屋では、一般流通していない「かんきつ中間母本農6号」（通称「農6（のうろく）」）の応援にも積極的です。

果物には「中間母本（ちゅうかんぼほん）」というものがあります。これは、品種改良を行うために利用される素材のことで、一般に商品として流通していません。

この中間母本として、平成13年に品種登録されたのが「農6」です。この「農6」は、「小玉である、皮が硬い」等の理由から商品としての品種選定からは漏れてしまい、一般流通しない果物となっていたのです。しかし、食べてみると「甘くておいしい、種なし、機能性成分も多く含んでいる」そして、さらには「農家が作りやすい」という魅力がたくさんありました。

そこで、この魅力に惹かれた果物関係者が集結し、「農6研究会」が発足されました。この「農6」は「まさる君」と名付けられ、世に出ることとなりました。

弘法屋はこの研究会を通じて、「まさる君」を多くのお客様に知っていただくために、店頭でカットフルーツやフレッシュジュースとして、提供しています。

③消費者と生産者のWANTS「産地のお宝ドットコム」

「産地のお宝ドットコム」というWEBサイトを開設しています。（<http://www.sanchi-otakara.com/>）

このサイトでは、弘法屋独自のネットワークを駆使し、自社バイヤーが見つけた市場流通に出荷されないお宝フルーツを販売しています。バイヤーの目利き（一番を見つける目ではなく、真価と適正を見分ける目）で選んだ「自分のために自腹買いたい品」「プロのお気に入り」「市場に出回りにくい規格」「産地で当たり前と思われていて、消費地では当たり前ではない価値のあるもの」を産地のお宝と呼び、生産者と消費者のWANTSを繋げています。

（文責：中小企業診断士 石川明湖）



名古屋駅フードターミナル店



カットフルーツから作ってくれるジュース



「まさる君」こと「農6（のうろく）」



カラーコントロールされた
カットフルーツ「デリフル」

株式会社 弘法屋

＜事務所＞ 住所：愛知県名古屋市千種区観月町 1-18-1
TEL：052-938-6586

＜名古屋駅フードターミナル店＞
住所：愛知県名古屋市千種区名駅 1-2-4
名鉄百貨店メンズ館
TEL：052-586-2620

＜弘法屋フラン店＞
住所：愛知県名古屋市中区栄 3-5-12
栄森の地下街
TEL：052-684-8340

<http://www.koboya.co.jp/>

農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール

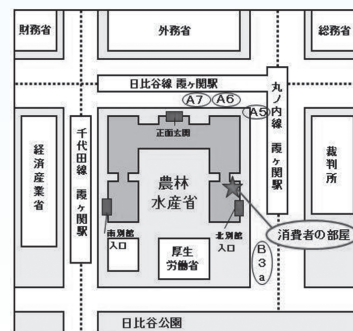
農林水産省「消費者の部屋」では、消費者の皆様には食料、農林水産業、農山漁村等に関する情報の提供を行う特別展示を行っております。その開催スケジュール（令和元年８月分）をご紹介します。ご興味のあるテーマがありましたら、是非見学にお立ち寄りください。

期 間	特別展示名	展示内容	担当
8月5日 ～ 8月9日	カレーの ヒ・ミ・ツ	カレー製品とカレー粉を構成するスパイス、カレーの歴史、種類、健康への効果、製造工程等、カレーができるまで、について、パネル展示や動画で分かりやすく説明します。また、各種スパイス調合していただく「ガラムマサラ作り体験コーナー」や、沢山の美味しいレシピも用意して、視覚と味覚で皆様にカレーを体験していただきます。国民食、学校給食の王様と言われる「カレー」には不思議な魅力がいっぱいであり、歴史、文化、健康などの視点から、皆様の健康の増進、食育の推進をお手伝いさせていただきます。	食料産業局 食品製造課
8月26日 ～ 8月30日	災害時に備えて食 品の家庭備蓄を始 めよう ～乳幼児や高齢 者向けの情報もご 紹介～	9月1日は「防災の日」です。農林水産省が実施する災害対策についてのパネル展示、家庭備蓄に関するパネル展示、防災グッズに関する展示、備蓄に適した食品の展示や試食、関連するパンフレットの配布等を行いますので、家庭備蓄に関する理解を深めていただき、皆様のご家庭での備蓄の実施拡大につなげていただきます。また、同時に、農林水産省が行います災害対策に関する展示も行いますので、これについても理解を深めていただきます。	大臣官房政策課 食料安全保障室

※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

▶ここ最近 10 日間の東京都心の天気は、平均気温が 26.6℃（平年より 3℃くらい低い）、日照時間が 9.2 時間（平年の 20%）、降水量は 106 ミリ（平年の 2 倍）だったそうです。

全国的にも、降水量の多さが際立っていて、豪雨による「避難指示」や「避難勧告」のニュースを度々見聞きました。

災害のない夏であることを願います。

関東地方は、今週末にも梅雨明け宣言か？というところですが、梅雨明けとなると、一気に猛烈な暑さがやってきそうです。

毎年のことながら、屋外・屋内にかかわらず、熱中症対策を万全にしてお過ごし下さい。(K)