

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

9

月号

No.285

OFSI

I N D E X

- 「消費税軽減税率ポスター・リーフレット」作成しました ②
- 令和元年度第1回生鮮取引電子化セミナー開催について ③
- 第4回食育活動表彰の募集について ④
- 第6回食品産業もったいない大賞 受賞者の取組み⑧ ⑥
- 連載 発見！！素敵なお店⑱ 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月には太平洋戦争前後の歴史的事実に関する記事や番組が数多く報道される。これらを見ていると、自分の生きてきた時代と重なることもあり、様々な感慨を覚える。

この夏特に感慨を覚えたのは、いずれもNHKの番組であるのでご覧になった読者も多いと思うが、①昭和11年の「二・二六事件」についての海軍の記録と②戦後民間から起用され、4年余昭和天皇に仕えた初代宮内庁長官田島道治氏の「拝謁記」についての番組である。

①は当時の陸軍の一部将校が起こしたクーデター「二・二六事件」の実態やそれを巡る陸軍上層部の動き、加えて重臣を殺傷された昭和天皇の憤りなどを海軍の情報組織が分単位に克明に記録するとともに、海軍がそれらの情報をもとに九州にいた艦隊を東京湾に集結させ、いざという時は陸戦隊を反乱軍鎮圧のために出動させる準備をしていたというものである。

②は、昭和天皇に仕えた田島氏が天皇との対話を克明に記録したものである。そこでは、昭和天皇が、自ら心ならずも宣戦布告した戦争についての反省や軍部の横暴を防ぎきれなかった悔恨を長官に語っている。そして昭和26年サンフランシスコ平和条約の発効により日本が独立するときの式典でのお言葉にその思いを「反省」として表したいと強く望むが、吉田茂首相の反対にあい、田島長官からも説得されてあきらめた経緯が読み取れる。そのやり取りの過程で昭和天皇は新憲法のもとでの象徴としての役割が旧憲法下の君主たる天皇と異なることを納得されていくさまが浮

き彫りにされるが、これらのやり取りは田島氏にしか知りえないことで極めて貴重な記録と思われる。もっとも歴史学者の中には田島氏の「田島日記」がすでに公表されていて、この拝謁記にはそれほど新しいことはないという学者もいる。

これらの報道を通じて思うことは、事実をその時見聞きした者ができるだけ正確に記録しておくことの重要性である。

しかし、そのような記録の中には当事者が世に出ることを恐れて隠し持っていたものや逆にその価値を知らず忘れて去られるものもあろう。田島氏は生前身辺整理の際「拝謁記」を焼却しようとしたが親族の説得で思いとどまったとのことである。

記録は、後世明らかになることにより歴史的事実がより明確になり、歴史から何らかのものを得ようとする人々に多大の価値をもたらすと同時にそれが政治的に利用される恐れもある。

この「拝謁記」には、昭和天皇の再軍備や米軍基地についての発言なども記録されており、これが昭和の時代に明らかになったなら政治的に大騒ぎとなったかもしれない。

昭和天皇が崩御されて30年余、平成を経て令和の時代になって初めて公表されたということは、昭和天皇のご発言は過去の歴史的事実となり、現在の政治には何ら影響を及ぼさないという判断があつてのことと思う。間違ってもこれを政治的に利用することにならないよう願ってやまない。

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

令和元年度 第1回生鮮取引電子化セミナー

～ 新たな生鮮流通をめざして ～

主催 生鮮取引電子化推進協議会

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。

昨年10月に豊洲市場が開場して1年が経ち、その効果と課題が明らかになってきました。また、来年6月に施行される新市場法では、卸売市場を含めた食品流通の合理化とその取引の適正化を図ることが求められており、もはやシステム対応は避けられない状況にあります。

そこで本セミナーでは、豊洲市場の現状をご報告するとともに、生鮮流通におけるEDIや標準商品コードの活用について解説いたしますので、この機会に是非ご参加下さい。

◆開催日及び会場

【参加費：無料（事前登録制）】

開催地	日時	会場
福岡会場 【定員 100 名】	10 月 9 日（水）	福岡県中小企業振興センター 202 会議室 福岡県福岡市博多区吉塚本町 9-15
札幌会場 【定員 100 名】	10 月 16 日（水）	札幌市中央卸売市場 水産棟 4 階 会議室 A・B 北海道札幌市中央区北 1 2 条西 2 0 丁目 2-1
東京会場 【定員 100 名】	11 月 7 日（木）	東京都中央卸売市場 豊洲市場 東京都江東区豊洲六丁目 6 番 2 号

◆プログラム（各会場共通）

時 間	講 演 内 容
12:30～	受 付
13:00～14:00	開場から1年、見えてきた豊洲市場の効果と課題（仮題） 講師：東京都水産物卸売業者協会 専務理事 浦和栄助 氏
14:00～14:10	質疑応答
14:10～14:20	休 憩
14:20～15:20	システムで鮮度をつなぎ効率化！（仮題） 講師：イーサポートリンク(株)
15:20～15:30	質疑応答
15:30	閉 会

◆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/>）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

第4回 食育活動表彰の募集について

農林水産省では、食育を推進する優れた取組を表彰し、その取組内容を広く国民に周知し、さらに食育が展開されていくことを目的として、食育活動表彰を行っています。



募集締切日

令和元年10月31日（木）必着

表彰式

令和2年6月27日（土）予定

会場

愛知県国際展示場（Aichi Sky Expo、愛知県常滑市）

部門及び募集対象者

【ボランティア部門】

都道府県、政令指定都市、大学等の長からの推薦

- (1) 食生活改善推進員及び食生活改善推進員で構成される団体（市区町村を単位とするものを含む。）
- (2) 大学（短期大学を含む。）、高等専門学校及び専門学校の学生並びにそれらの学生を主体とする団体
- (3) その他食育推進ボランティアとして活動している個人及び団体

【教育関係者・事業者部門】

他薦及び自薦

- (1) 教育・保育、介護その他の社会福祉、医療・保健に関する職務従事者並びに関係機関及び関係団体
- (2) 農林漁業者（法人を含む。）、農林漁業者を組合員とする協同組合及び集落営農等農林漁業者グループ
- (3) 食品製造・販売その他の事業活動に従事する者（(1) 及び (2) に該当する者を除く。）
- (4) 地方公共団体（食育推進会議が置かれている地方公共団体にあっては、食育推進会議）

対象活動

表彰は、概ね3年以上の期間にわたり、食育関係者が行っている食育を推進する取組であって、次に掲げるもののいずれかに該当するものを対象として行う。

- (1) 若い世代を中心とした食育を推進する活動
- (2) 多様な暮らしに対応した食育を推進する活動
- (3) 健康寿命の延伸につながる食育を推進する活動
- (4) 食の循環や環境を意識した食育を推進する活動
- (5) 食文化の継承に向けた食育を推進する活動
- (6) その他食育を推進する活動

実施主体・後援

主催：農林水産省 運営：第4回食育活動表彰運営事務局
後援：内閣府（申請中）、消費者庁、文部科学省、厚生労働省

賞の種類

■ 農林水産大臣賞（7点以内）

■ 農林水産省 消費・安全局長賞（14点以内）

審査方法

有識者等で構成される審査委員会において、応募関係書類により書面審査等を行い、受賞者を決定します。
受賞決定の場合は、令和2年3月頃に推薦者の方を通じてご連絡差し上げます。
表彰式へのご参加（代表者1名分の往復旅費は農林水産省負担）をお願いします。

表彰

表彰式：令和2年6月27日（土曜日）第15回食育推進全国大会（予定）
会場：愛知県国際展示場（Aichi Sky Expo、愛知県常滑市）

推薦方法及び応募書類の提出先

- 以下のホームページにアクセスして頂き、専用の推薦調書をダウンロードしてご記入下さい。
農林水産省ホームページ／食育活動表彰（<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/161102.html>）
- 推薦調書、添付書類及び写真等は、第4回食育活動表彰運営事務局までE-mail（10MB以内）で送付又はCD-R等にて電子ファイルを郵送して下さい。

<送付先>

E-mail：syokuiku-desk@cue-com.jp

郵 送：〒160-0002 東京都新宿区四谷坂町12-21 コモンズビル6階

CUE株式会社内

「第4回食育活動表彰運営事務局」宛

お問合せ先

応募内容に関すること

農林水産省 消費・安全局 消費者行政・食育課
電話：03-6744-1971
（平日：9時30分～17時30分、土日祝日除く。）

応募書類の提出に関すること

「第4回食育活動表彰運営事務局」CUE株式会社内
電話：03-3353-5656
（平日：9時30分～17時30分、土日祝日除く。）

留意事項

食育及びその関連分野についての活動で、既に関係する大臣表彰を受けてから3年を経過していない場合、及び活動開始から3年を経過していない活動は対象とはなりません。
活動で使用されている資料（写真含む。）などがあれば、A4サイズにしてコピー3点程度をお送りください。
推薦調書及び資料は返却いたしませんので、必要な場合は写しを取ってお送りください。

過去の表彰結果については、農林水産省ホームページに掲載しています。

（<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/161102.html>）

第6回 食品産業もったいない大賞 受賞者の取り組み⑧

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」受賞者の取り組みについて、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	大阪府立農芸高等学校（大阪府堺市）
応募名称	とびだせ！農芸エコフィード～未利用資源を活かした畜産物の流通～

目的	食品残渣等の未利用資源は家畜の飼料として有効活用できることから、そうした未利用資源が豊富にある都市部の特徴を活かしたエコフィードを製造し、大阪畜産の活性化と資源循環型畜産の確立を目指す。
取組内容及び効果	【取組内容】 大阪府内から出る未利用資源（オカラ、ゆでうどん、フスマ、予備米）を活用することとし、オカラは高丸食品（堺市）、やまよし食品（堺市）、ゆでうどんはトリドール（堺市）、予備米は大阪いずみ市民生協（和泉市）からその余剰品や製造副産物を無償で譲り受け（フスマは購入）、オカラ40%、フスマ30%、ゆでうどん20%、予備米10%の割合で混合した上で、乳酸菌を少量添加し、専用の容器で2ヶ月間嫌気性発酵させてエコフィード（農芸エコフィード）を製造した。 また、搾乳牛6頭を対象に試験区と対象区を設け、農芸エコフィードを4ヶ月間給与（2ヶ月間で両区を反転）した場合の乳量・乳質への影響を検証するとともに、肥育牛に農芸エコフィードを23ヶ月間給与し、肥育効果を検証した。 【効果】 ①エコフィードの成分値、製造過程等に関する資料を作成し、（一社）日本科学飼料協会に提出し、平成30年1月31日付けで「農芸エコフィード」として高校生として全国初のエコフィード認証を取得した。 ②搾乳牛6頭への農芸エコフィード給与については、試験区と対象区ともに乳量、乳質ともに大差はなく、農芸エコフィードは市販配合飼料に代替えしうることを確認した。 ③肥育牛（和牛、去勢）への農芸エコフィード給与については、出荷時体重903kg（枝肉（A3）577.6kg）と良好な増体をした。特に食い止まり時に農芸エコフィードを混ぜて採食を促すことができた。 ④フスマ（原材料の30%）は30円/kgで購入し、予備米（同10%）は粉砕に0.5円/kgかかることから、農芸エコフィードの材料費は9.5円/kgであるが、その栄養価が市販配合飼料の1/2であることから栄養価換算で市販配合飼料60円/kgに対し農芸エコフィードは19円/kgとなる。現在、本校で飼育している牛22頭には年間約21トンの農芸エコフィードを給付していることから、配合飼料給与時と比べ、飼料代を年間約43万円削減できる。 ⑤現在、年間でオカラは約8,410kg、ゆでうどんは約4,210kgを活用して、約21,000kgの農芸エコフィードを製造しており、年間約12トンの未利用資源を活用している。
今後の展開	エコフィードの品質の安定、未利用資源の安定的な確保等を図ることにより、エコフィードの認知度を向上させ、畜産農家への普及・利用拡大を進めようとしている。
評価	都市部の特徴を活かした原料によりエコフィードを製造し、高校生としては全国初のエコフィード認証を取得した点が高く評価できる。今後、農芸エコフィードを通じて、大阪府の畜産ブランドとして「のうげい和牛」がブランドになることを期待したい。





発見！！ 素敵なお店⑮



東京で“生産地ファースト”の居酒屋を経営する「株式会社ゲイト」

ここは、東京の居酒屋。メニューには、見たことも聞いたこともない魚の名前が並んでいます。「シイラって何？」「ムツ子ってどんな魚？」お客様からの質問が飛び交うそんな居酒屋を経営しているのが、株式会社ゲイト。

今回は、東京都内で「かざくら」、「くろきん」、「せかいち」という名前で、居酒屋を9店舗経営し、一風変わったお魚メニューを提供している株式会社ゲイトさんをご紹介します。

①なぜ、東京の居酒屋が三重県で漁業を？

2011年3月、東日本において大きな震災が起きました。その影響は、(株)ゲイトが使っていた食材にまで及びました。震災後、食材の価格が高騰したばかりか、品質も下がってきました。

五月女社長は、この状況を何とかしたいと全国を飛び回っていたところ、三重県の漁港の現状を知りました。漁港は高齢化が進み、ひどく疲弊しており、このままでは日本の魚を食べることができなくなるという危機感を持ちました。

この漁港を、三重県の漁業を何とかできないか！と地元住民との話し合いを重ね、2018年に三重県尾鷲市須賀利地区において、(株)ゲイト自ら、定置網漁を始めました。

水揚げされた魚は市場に出荷できるものは出荷し、それ以外の魚については、三重県内で捌いて冷凍し、東京へ運び、居酒屋メニューとして提供されています。

これらの取組は、漁港のある三重県尾鷲市須賀利地区の漁業の活性化と現地加工による雇用にも繋がってきています。

居酒屋で提供されている「旬産旬消 生産者ファーストなおまかせコース」は自ら三重県で漁獲した魚と生産者直送の野菜を使った自然の恵みを存分に味わうメニューとして人気があります。

②物流だけではない、「人が動くこと」に価値がある

(株)ゲイトが物流に使っている車両は、冷蔵車や冷凍車などではありません。人も乗れるワンボックスカーです。東京と三重を結ぶ週に1往復の定期便です。

「食材と一緒に人も運ぶ」、これが(株)ゲイトのモットー。

居酒屋の料理人が、東京から車に乗って三重県へやってくる。そこで、定置網漁や加工を体験し、自分のお店で提供されている魚がどんな海で採れ、どのように加工されているのかを知る。そうすることで、自店で提供している魚に自信が持て、お客様にも紹介しやすくなる。

それとは逆に、三重県で漁業や加工をしている従業員が、車に乗って食材とともに東京へやってくる。自分たちが加工しているものがどのようにお店で提供され、お客様に喜ばれているのかを知る。

生産地と消費地の両方を知ること、生産地ファーストに繋がっています。

③日本の海を、漁村を守るために

現在、日本の漁業は衰退の一途とたどっています。

漁獲量も減少し、高齢化が進み、漁業は「きつい」「汚い」「かっこわるい」「稼げない」「結婚できない」いわゆる5Kの職場と言われ、後継者も育たない、そんな状況です。

何とかして、後継者を作り、漁業を、漁村を守りたいと、効率化の1つとして、新しい事業にも取り組み始めました。

ICT(情報通信技術)の活用による、漁業の効率化を目指したスマート漁業の実現です。

漁業を効率化・活性化したいという(株)ゲイトとKDDI総合研究所が目指す方向性が一致し、2019年4月から、三重県尾鷲市須賀利町のゲイト漁場(定置網)で、センサーや通信機能を搭載したスマートブイによる水温データ測定やカメラブイによる水中撮影等の実験を開始しています。

これが実現することにより、海に出なくても漁場の様子が分かり、効率的な漁業につながっていくことが期待されています。

また、(株)ゲイトでは、漁業体験や民泊も行っており、お客様に漁業や漁村の楽しさを伝え、足を運んでいただくことで、漁業や漁村の活性化にもつながっていきたく取り組んでいます。(文責：中小企業診断士 石川明湖)



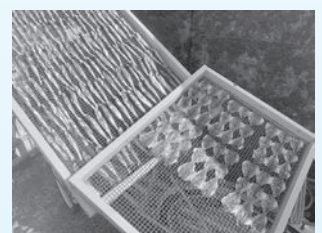
定置網漁の様子



居酒屋で提供されている魚メニュー



三重県須賀利漁港



三重県で加工されている魚(干物)

株式会社 ゲイト

<本社> 住所：東京都墨田区菊川 1-13-8-502
TEL: 06-666-0075
<https://gateinc.jp/>

<居酒屋店舗一覧>

かざくら 田町 別邸かざくら	くろきん 和の家 田町
かざくら 隠れ家 並木通り銀座一丁目	くろきん 神田
かざくら 虎ノ門	くろきん 虎ノ門
かざくら 田町	くろきん 新橋
	せかいち 自由が丘

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	展示内容	担当
9月2日 ～ 9月6日	魅せます！ とちぎのいい木	栃木県は、関東甲信越随一の素材（丸太）生産量、国産材製品出荷量を誇る木材県であり、JAS や森林認証の取得も進んでいることから、それら優良な栃木県産の木材の認知度向上と利用拡大に取り組んでいます。また、栃木県産の木材は、その品質の高さから建築用材のみならず、テーブルやキッチン用品などの日用品としても幅広く利用されています。今回は、このような素晴らしい栃木県産の木材・木製品を皆様に紹介させていただきます。	栃木県環境森林部 林業木材産業課
9月9日 ～ 9月13日	おいしい・たのしい・ すてき！ 福島の森と木	福島県産の木製品や特用林産物等の展示、森林における放射性物質の現状等に関するパネル展示、来場者が楽しめる試食・体験コーナー、福島県産品の販売などを通じて、福島県産の木材や林業再生に向けた取組等をPRさせていただきます。原子力災害からの復興に向けて、森林の放射性物質に係る知見や森林・林業の再生に向けた取組の情報発信等を行うことにより、風評被害を払拭します。	林野庁森林整備部 研究指導課
9月17日 ～ 9月20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～	米の消費は食の多様化・少子高齢化等により年々減少していますが、我が国の大切な食料生産基盤である水田を維持し、国内農業を振興していくためにも、米の消費拡大に取り組むことが重要です。今回は、米飯学校給食の取組やめざましごはんキャンペーン等をパネルやパンフレットで紹介するとともに、米粉のレシピ集等の配布や米粉を使用した様々な製品を展示し、米の消費拡大を目指します。開催期間中は米・米粉製品の試食も行いますので、お楽しみに！	政策統括官付 穀物課
9月24日 ～ 9月27日	（仮題） 木づかい推進月間 ～身近な国産材製品 と木育のご紹介～	10月は「木づかい推進月間」です。暮らしの中に国産材の製品を取り入れる「木づかい」を行うことにより、その収益が山に還元されて森林整備が進み、地球温暖化防止や国土保全につながります。本展示では、身近な国産材製品や木材利用の意義、木育等についてご紹介します。	林野庁林政部 木材利用課
9月30日 ～ 10月4日	ココロにうれしい、 冷凍食品	10月18日は「冷凍食品の日」です。冷凍食品を使うことで、時間の余裕と心のゆとりが生まれ、生活の質を向上させることができます。展示では、冷凍食品の優れた特性や、家庭での保存方法、調理方法などについて、パネルや動画を用いてお伝えします。さらに、日々進化する冷凍食品の品質やおいしさについて、試食も交え紹介し、冷凍食品産業の振興と消費者啓発を行います。	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

▶ 猛暑が続いたお盆休み中に、我が家のリビングのクーラーが突然壊れてしまいました。日々の長時間連続運転が原因となつたのでしょうか…暑さから逃れようと取った夏休みは、扇風機の風に当たりながら過ごす辛い数日になってしまいました。

▶ 先日、外食チェーン店各社の軽減税率対応のニュースが流れていました。イートインとテイクアウトで、①支払い額が異なる「本

体同一価格方式」と②実際の支払額に差を持たせない「税込み同一価格方式（本体価格を調整）」の2パターンに方針が割れているとのこと。一消費者としては、購入価格が分かりやすく、レジや発券機での混乱と従業員のイレギュラーな負担を回避する目的だという②の方が、スムーズに受け入れられると思うのですが…

(K)