

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

10月号

No.286

OFSI

I N D E X

- 「ジビエをあなたのお店のメニューに加えますか！」
産地懇談会（in 千葉）の実施について ②
- 「消費税軽減税率ポスター・リーフレット」追加申込受付中 ④
- 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 ⑤
- 第6回食品産業もったいない大賞 受賞者の取組み⑨ 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

今月から消費税の引き上げと食品などについての軽減税率の適用がスタートする。また、その景気への悪影響を緩和するための措置としてポイント還元などの措置が取られる。

そもそも増税は、納税者からは決して歓迎されない。まして消費税のように全国民に負担を強いる制度は、その必要性は理解されても誰も喜ばない。それを行う政府は国民が納得できる説明をするとともに負担感を少しでも和らげるため、生活必需品への軽減税率の適用とか様々な負担緩和措置を講ずることとなる。

今回の食品などについての軽減税率の適用については、はじめのことであり、様々な実務的問題もあることから、食流機構でも機会をとらえ説明会とかセミナーを開いて食品流通関係事業者の皆さんのお役に立つよう情報提供をしてきたところであるが、具体的な実務については様々な問題があり、これからも日々の事業の中で事業者の皆さんが苦勞するのではないかと危惧している。

今回2%の消費税率引き上げの際に食品などに軽減税率を適用することについては、多くの識者も指摘し、また関係団体も反対したように様々な問題があり、それは今もある。食品など生活物資に軽減税率を適用する例は諸外国でも見られるが、多くの場合その軽減の幅は10%以上ぐらいあり、流通諸経費のアップなどを見込んでも軽減のメリットが消費者に実感できる措置となっているが、2%では流通諸経費などのアップ分で半分ぐらいは吸収されるのでコスト的には軽減のメリットはほとんど感じられない。

しかも事業者は軽減税率の区別をするため値段票の改訂などの作業をはじめ会計機器の整備や会計事務ソフトの導入などの様々な負担を強いられている。

では、なぜこの段階で評判の悪い軽減税率の導入をしたか？

筆者は、近い将来大幅な消費税率の引き上げをせざるを得ないので、その時の軽減幅を大きくするため予行演習として、インボイス方式導入の準備も含めてこの際あえて評判が悪くても実施するという政策的判断があったと推測している。

筆者は、近い将来、消費税率の大幅な引き上げを行うことになるときは、政府はその前に軽減税率の扱いについて問題点を整理し、基本的にその在り方や考え方を一から再検討してほしいと思う。

例えば同じ食品でも基礎的食品に絞って大幅に軽減するとか、逆に低所得者対策は別の施策で対応し、食品などの軽減税制度を廃止するとか、また激変緩和措置についても事業者にも消費者にもよりわかりやすく実効性のあるものを考案するとかあらかじめ各方面の意見を聞いて国民の納得する制度にする必要がある。

一方、納税者の側も、消費税の用途をはじめ、国の財政の実情や消費税も含めた税金の使われ方に常に関心を持ち続け、政府が方針を決める前に自分たちの意見が反映されるように積極的な取り組みをする必要があると思う。

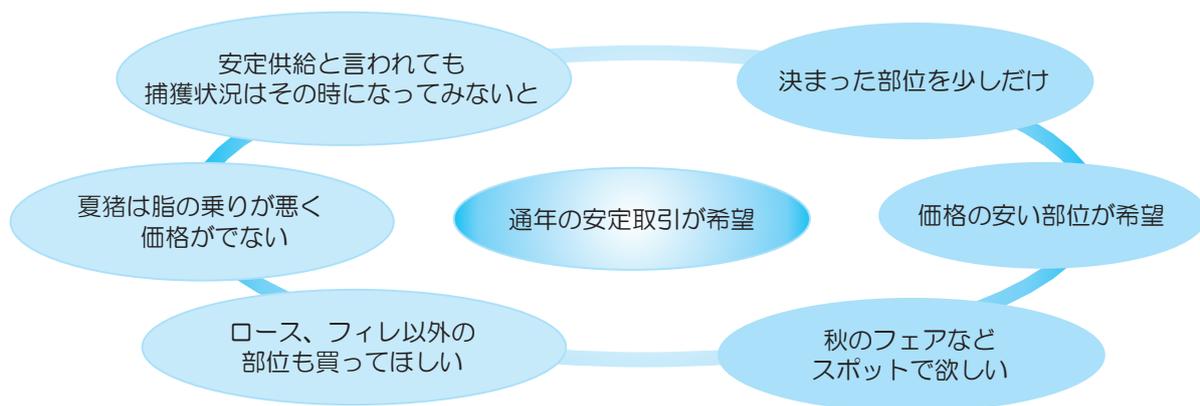
公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

会長 馬場 久萬男

「ジビエをあなたのお店のメニューに加えませんか！」 産地懇談会（in千葉）の実施について

農林水産省「外食・中食等における国産食材活用促進事業」

「ジビエをメニューに取り入れたい」「新たな差別化商品としてジビエを活用したい」と、真剣にお考えの外食事業者（和・洋食店・中華料理・居酒屋など）、中食事業者（お弁当、惣菜事業者）の皆様へ、耳よりの情報をお届けします。



このように、双方の要望は多種多様……
本年度、当機構では「売りたい:生産者」と「買いたい:外食・中食事業者」を結び、産地懇談（商談会）を実施します。

「ジビエ（野生鳥獣の肉）」って、秋～冬だけのもの、高級店、ぼたん鍋等…限られたものと思いませんか？
ジビエは、365日、捕獲時期や場所などの条件によって「味」が変わります。身近な未利用食材として考えてみませんか？

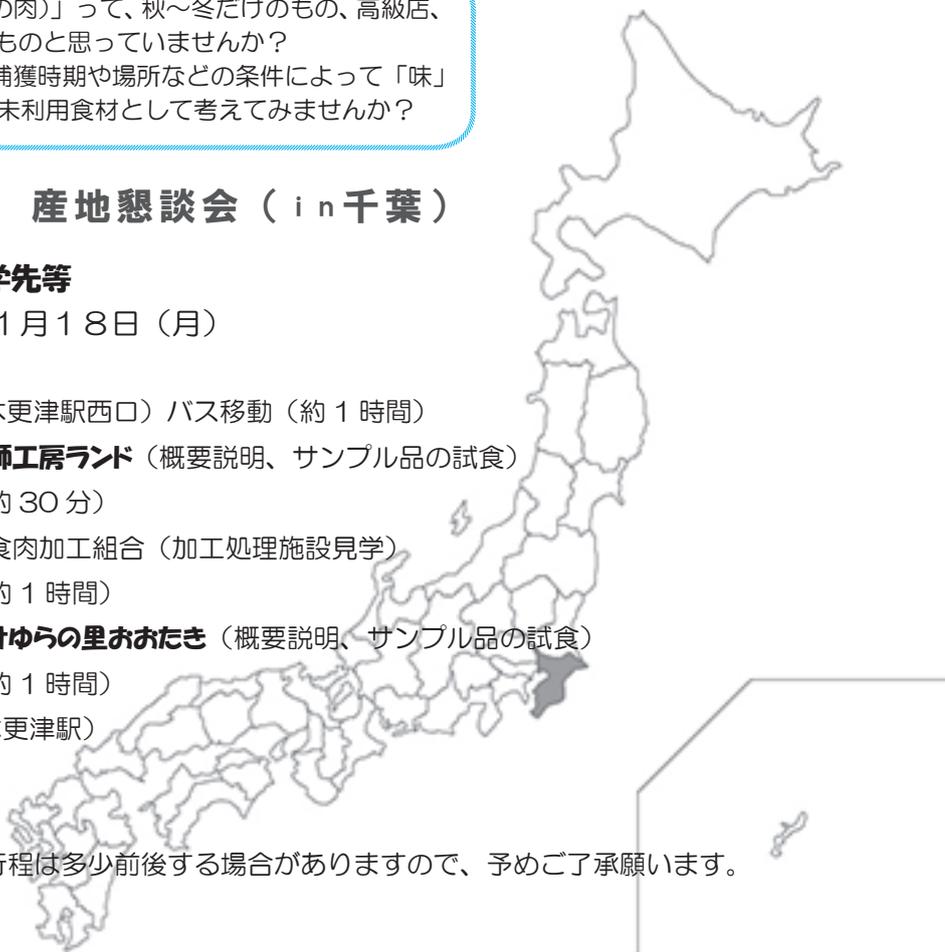
産地懇談会（in千葉）

1. スケジュール及び見学先等

- ◆開催日：令和元年11月18日（月）
- ◆行程：
 - 9:00：集合（JR木更津駅西口）バス移動（約1時間）
 - 10:30：商談先①**猟師工房ランド**（概要説明、サンプル品の試食）
 - 11:30：バス移動（約30分）
 - 12:00：君津いのか食肉加工組合（加工処理施設見学）
 - 13:00：バス移動（約1時間）
 - 14:00：商談先②**たけゆらの里おたき**（概要説明、サンプル品の試食）
 - 15:00：バス移動（約1時間）
 - 16:00：解散（JR木更津駅）

※集合時間厳守。

交通状況等により行程は多少前後する場合がありますので、予めご了承願います。



◆ 各商談先のポイント

<p>①【猟師工房ランド】（千葉県君津市）</p> <ul style="list-style-type: none">・ サンプル品の試食は、シカ（スネ、モモ、バラ）、イノシシ（スネ、モモ）、キョン、その他（捕獲状況により提供できない場合があります）の部位を素焼きで参加者に試食していただきます。・ 人気部位のロース、フィレ等ではなく、あえてスネ、バラ等を中心に試食していただく予定です。素材の持つ歯ごたえ、香り、味等を参加者ご自身の舌で確認してください。野生獣の処理加工施設も見学いただけます（当日の捕獲状況により実際の処理工程を見学いただけない場合があります）。・ 1頭買いなどにも対応します。	
<p>②【たけゆらの里おおたき】（千葉県夷隅郡大多喜町）</p> <ul style="list-style-type: none">・ サンプル品の試食は、イノシシ（スネ、モモ）、イノシシの骨で取ったスープ（あえて味付けはしません。）とご飯をご試食いただきます。主食との相性を確認してください。・ 試食肉は冬場に獲れた脂の乗ったイノシシ肉と、夏場に獲れた夏猪の味の違いを確認していただきます。夏に獲れた脂の少ない赤身肉をどのように料理するかは参加者の腕の見せ所。・ 産地視察でご用意する調味料は「塩」、「コショウ」、「醤油」をご用意します。その他の調味料等（オリーブオイルなど）、主食（パン、ナン等）、飲料（ワイン等）との相性など確認したい場合は、ご自身でご用意ください。	

安心取引が可能

飲食店や販売店などでジビエ（野生鳥獣の肉）を調理・販売する場合、食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設において解体などが行われた肉を仕入れなければなりません。今回ご案内の施設は全て基準を満たしており、安心して取引が可能です。

2. 定員 30名程度

（ジビエの取引を真剣にお考えの方対象。お申込者の属性等を考慮させていただきます。）

3. 参加費 無料（農林水産省補助事業「外食・中食等における国産食材活用促進事業」により実施）

ただし、現地までの交通費は各自ご負担下さい。（現地移動のバス代は無料）

4. 申込方法

当機構ホームページ（<http://www.ofsi.or.jp/domestic-food-supply/conference/>）より、お申込み下さい。

5. 申込締め切り 令和元年11月11日（月）

6. 問合せ先 （公財）食品等流通合理化促進機構 業務部（担当：田中）

TEL：03-5809-2176 / FAX：03-5809-2183

消費者向け「消費税軽減税率ポスター・リーフレット」追加申込受付中

先月号でご紹介した「消費税軽減税率ポスター・リーフレット」ですが、ご好評につき、追加申込受付中です。当機構ホームページ (http://www.ofsi.or.jp/file/keigen_zeiritsu/image/request.pdf) より申込用紙を印刷し、FAXにてお申込み下さい。(10/31(木)まで。数量に限りがありますことをご了承下さい。)

<ポスター> A2 又は A3 サイズ

<リーフレット> B5 サイズ両面(専用ケース一付)
裏面には、より具体的に「例」を記載。
レジ横やサッカー台等に配置してご利用下さい。

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。

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 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。

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。ぜひご利用ください。

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 国税庁 検索

軽減税率制度についてはこちら

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

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12条西20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、豊洲市場の現状と今後の課題 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	生鮮EDIシステムの取り組みとこれから ～その「おいしい」を、システムでつなぐ。～ 講師：イーサポートリンク(株)リテールサポート事業部 事業企画推進室長 奥山佳則 氏
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6回 食品産業もったいない大賞 受賞者の取組み⑨

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 DINS 堺 バイオエタノール事業所（大阪府堺市）
応募名称	廃棄飲料からバイオエタノール燃料を製造し循環型社会形成に貢献

目的	<p>従来、廃棄飲料の処理は、濃縮、乾燥を経て、乾燥後に残った有機物はリサイクル原料としての肥料化とバイオマス原料等としての再資源化が主流とされ、濃縮、乾燥工程で多くのエネルギーを使用するエネルギー消費型の処理形態であった。当社は、大阪府エコタウンプランとして承認された循環型社会のモデル企業として「廃木材」からバイオエタノール燃料を製造する事業（糖分を含む廃木材から回収した糖液を発酵、濃縮、蒸留しエタノールを製造）に取り組んできた。廃棄飲料は、糖分を含んでいることが多いことから「液糖そのものになる」ことに着目し、廃棄飲料からバイオエタノールを製造することにより「創エネ」として地球温暖化対策に貢献する</p>	 廃棄飲料 ↓  製品廃棄物破碎設備 ↓  受入タンク ↓  発酵設備 ↓  濃縮・蒸留・脱水設備 ↓  バイオエタノール完成
取組内容及び効果	<p>【取組内容】 糖分のある廃棄飲料（お茶、栄養ドリンク、ジュース、コーヒー、お酒、発泡飲料等）を『KO11』と呼ばれる遺伝子組み換え菌により発酵させてエタノールを得るとともに、濃縮、蒸留工程を経て純度の高いバイオエタノール燃料を製造する。また、アルコール分を含む廃棄飲料は、発酵工程が不要であるため、濃縮、蒸留工程のみでバイオエタノール燃料を製造することができる。平成24年度よりタンクローリー車での廃棄飲料の受入れを開始したが、平成27年に製品廃棄物破碎設備（廃棄飲料と容器・段ボール等を分離して破碎）を導入し、課題であった梱包状態の廃棄飲料についても処理が可能となったことから、タンクローリー車以外の廃棄飲料も受入れを開始した。</p> <p>【効果】 付帯設備であるバイオマスボイラーで発電した電気を使用してバイオエタノール燃料を製造しており、CO₂発生量はほぼゼロ。廃棄飲料からのバイオエタノール製造によりサーキュラーエコノミー、RE100の実現に貢献できるようになった。</p>	
今後の展開	<p>廃棄物飲料排出事業者に対しては、焼却処理で「エネルギーを奪う側」からバイオエタノール燃料化で「エネルギーを創出する側」へのパラダイムシフトを提案する。</p>	
評価	<p>廃棄飲料からバイオエタノール燃料を製造する取組は他に類がなく、独自性のある取組である。また、梱包状態の廃棄飲料の処理が可能とすることにより、原料である廃棄飲料を排出事業者が出しやすくする等の工夫を行っており、今後、事業の更なる拡大を期待したい。</p>	



発見！！ 素敵なお店⑱



手もみ茶の文化と技術を伝承し発信する「有限会社中森製茶」

やっと涼しくなってきましたね。暑さ寒さも彼岸までとは良く言ったものです。今年は酷暑、自然災害が多く、心が休まない夏でした。季節も良くなり、一服したいところですね。そんな時には、やっぱり「日本茶」ですよ。今回は、清流宮川のほとりで、体も心も温まる日本茶の文化と技術を伝える活動をしている（有）中森製茶さんをご紹介します。

①手もみ茶とは

お茶の製造方法には大きく2種類あります。機械を使って、お茶を揉む「機械揉み」の方法と人の手を使って茶葉を揉む「手揉み」の方法です。日本における製造方法のほとんどは機械もみ茶であり、手もみ茶はほとんど流通していません。

手もみ茶は煎茶本来の製法であり、茶畑で丁寧に手摘みしたお茶の芽をせいろで蒸し、蒸したお茶の葉を焙炉（ほいろ）と呼ばれる40℃～50℃に加温された台の上で、茶葉をほぐす、こねる、揉むなどの作業を行って乾燥させながら煎茶に仕上げていきます。

手もみ茶には産地ごとに数多くの流派があり、それぞれに手順が異なりますが、総じて1回に煎茶数グラムを作るのに、4時間～7時間の時間を要するため、非常に手間がかかるほか、希少価値も高いため、幻のお茶とも呼ばれています。

（有）中森製茶の16代目中森慰さんは、全国手もみ茶振興会や三重県手もみ茶技術伝承保存会の会長を務め、全国でも数少ない「全国手もみ茶振興会認定 茶匠」の資格を取得され、三重県の手もみ技術である「片手葉揃揉み」の歴史、文化、技術の伝承に精力的に活動されています。

②手もみの歴史・文化・技術の伝承

中森社長は、手もみ茶は日本古来の茶の製法であり、茶の文化を語る上で外せない方法であり、文化として継承していくことが重要であると、主宰する三重県手もみ茶技術伝承保存会で若手の育成に力を入れています。手もみ茶は日本の文化であり、その技術は世界にも誇れるものであると、定期的に茶農家を集め、講習会を開催し、全国の手もみ茶品評会などにも参加し、手もみの技術を向上させるための努力をされています。

今では若い茶農家も手もみの技術を習得し、手もみ茶の文化や技術を伝えるために各地のイベントで実演販売等も行っていきます。

③手もみ茶の商品化

前述もしたように手もみ茶は非常に手間がかかるため、大量生産できない貴重なお茶です。手もみ茶の特徴は2つ。ピンと伸びた針のような形状の美しさと濃厚で深みのある味です。

機械によって余分な力を加えられないため、お茶の葉の原型をとどめて製茶されており、お湯に浮かべた手もみ茶は摘み取った時のお茶の葉の方に戻ります。また、お茶は金色に近い薄い緑色で味は濃厚で深みがあり、口の中に広がる香りは、驚きの風味です。

2016年に開催された伊勢志摩サミットでも手もみ茶製法を実演し、水出しの手もみ茶を首脳夫人に振る舞ったところ、「お茶のエスプレッソ」と絶賛されました。

これを商品化していきたいとターゲットを高級志向の消費者に絞り、贈答品として使う機会を想定して、パッケージも開発し、インターネットや伊勢神宮参道のこだわりの商品を置く店で販売しています。

④伊勢茶を広めたい

手もみ茶の伝承とともに当社が力を入れているのは、お客様に伊勢茶を知ってもらうことです。

三重県は全国のお茶の生産量3位でありながら、知名度が低いのが現状です。特に東京では、埼玉の狭山茶や静岡茶が有名で、伊勢茶のことを知らないお客様ばかりの中、伊勢茶のおいしさを全国に広めたいと平成20年頃より東京銀座や赤坂などで開催されていたマルシェに精力的に参加しました。マルシェでは、試飲販売を行い、消費者に伊勢茶の美味しさを味わっていただくとともにお茶の栽培についての説明を行っていくうちに、伊勢茶、中森製茶のファンが広がり、平成21年9月より東京有楽町にある東京交通会館内に店舗を設け、伊勢茶や伊勢茶に合う伊勢の地元産品などを販売し、伊勢茶の美味しさを伝える拠点となっています。（文責：中小企業診断士 石川明湖）



贈答用に開発された手もみ茶パッケージ



伊勢志摩サミットで各国首脳夫人に手もみ茶を味わってもら



針のようにピンと伸びた手もみ茶葉



手もみをされる中森社長

有限会社 中森製茶

<住所> 三重県度会郡度会町大久保 36-3

<TEL> 0596-62-0373

<https://nakamoriseicha.jp/>

(東京有楽町店)

<住所> 東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 B1

<TEL> 080-1605-6916

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10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
10月7日 ～ 10月11日	岩手県・宮城県・ 福島県 農業農村 復旧復興パネル展	東日本大震災で大きな被害を受けた岩手県・宮城県・福島県におきましては、地方自治法等により全国各地から派遣応援に来ていただいている方々の力もお借りして、農業農村の復旧復興に全力で取り組んでいるところです。展示では、パネル展示等により、復旧復興に対する応援や令和初めての収穫について、来場者の方々に報告させていただきま。また、それらの農産物等の消費呼びかけも行い、東日本大震災の風化を防ぎたいと思います。	宮城県農政部 農村振興課
10月15日 ～ 10月18日	「特用林産物」つ てなぁに？～身近 にある森林の恵み ～（きのこもある よ!）	10月15日は「きのこの日」です。展示では、きのこ類をはじめ、木炭、竹、漆等の特用林産物について、パネル、パンフレット等によりわかりやすく解説します。併せて、実物のきのこや木炭、竹製品、漆製品等を展示・紹介し、特用林産物に関する理解の促進と普及による需要拡大を目指します。	林野庁林政部 経営課 特用林産対策室
10月21日 ～ 10月25日	バイオテクノロジ ーが切り拓く未来	近年、急速に開発が進められているゲノム編集技術をはじめとした、新育種技術について、パネル展示等を通じて皆様の理解を深めていただきます。また、新育種技術によって作出された農林水産物等の研究成果について、パネル、農作物、標本の展示を通じて理解を深めていただきます。	農林水産技術会 議事務局 研究企画課 技術安全室
10月28日 ～ 11月1日	さつまいも・じゃ がいもの週～おい ものみりよく～	さつまいも・じゃがいもは、家庭やレストランで調理するだけでなく、工場でもポテトチップやサラダなどに加工する加工用、焼酎の原料となるアルコール用、でん粉の原料用など様々な用途に利用され、それぞれの用途に合った多くの品種が作られています。展示では、いもの品種やその加工品、いもでん粉から作られる製品などをご紹介します。さつまいも・じゃがいもが多く出回る秋の季節に、いもへの理解を深めていただくことにより、消費の拡大を目指します。	政策統括官付 地域作物課

※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

▶ 今年は、毎週のように台風被害のニュースが続き、特に農林水産業に関わる方のインタビュー映像には心が痛みます。
被害に遭われた皆様に心よりお見舞い申し上げます。

▶ 先日、東京オリンピックのマラソン代表を決めるMGC（マラソングランドチャンピオンシップ）をテレビ観戦しました。男子選手30人のうち、24人が箱根駅伝の経験者だったそうです。「タ

スキを繋ぐ駅伝」と「一人孤独に闘うマラソン」ではスタイルは違いますが、どちらもレース展開作戦やペース調整、心理戦と見るものを釘付けにする魅力があるようです。レース後半戦の混戦に画面から目が離せませんでした。

普段運動からかけ離れた生活をしている私も、何か始めなくては……と思った次第です。（K）