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/

2022

2

1号

No.314

0 F5/

I N D E X

• 巻頭言	2
・第9回「食品産業もったいない大賞」受賞者決定	4
・令和3年度鳥獣被害対策担い手マッチング事業 「鳥獣対策まるわかり体験会」	5
令和3年度外食・中食等における国産食材活用促進事業 FOODEX JAPAN 2022出展	6
・加工品における新しい原料原産地表示	6
・<農林水産省>「食品製造業者・小売業者間における 適正取引推進ガイドライン」策定の公表	7
•農林水産統計情報	8



「鳥獣対策まるわかり体験会」くまもと☆農家ハンター(ジビエファーム)の 新設加工処理施設。壁面に SDGs の看板を掲げる。

卷頭言

比較文化の平川祐弘先生の著書「手紙を通して読む竹山道雄の世界」の中で、竹山道雄が若い頃フランス語を勉強するためパリ郊外のムドンというところの一家に寄寓していた時の経験が描かれている。(竹山道雄はご存じの通り「ビルマの竪琴」の作者として一般に知られているが、戦前戦後を通じて世の風潮に流されず一貫して自由主義に則った主張を貫いた言論人である。)竹山青年が一家の主人に命じられてまだ寝ている夫人に朝のコーヒーを届けるという話である。その日、主人に命じられて初めてその主人が毎朝奥さんにコーヒーをベッドまでもっていっていることに気が付く。普段は料理など一切奥さんに任せている主人が、朝の最初のコーヒーだけは自分が淹れて奥さんに持っていっているということ、これに竹山道雄が驚いたというエピソードである。

この話を読んで私のイギリスの留学時代のことを思い出した。40年以上も前の1977年、大学に入る前の夏にオックスフォードの郊外のブレッチンドン(Bletchindon)という小さな田舎町の語学学校に1ヵ月ほど通うことになった。その時ホームステイをしていた家でのことである。(その家は、同じくオックスフォード郊外のキドリントン(Kidlington)別名ガーデン・シティという町にあり、英国が推進していたいわゆる田園都市の一つと思われる。)その家庭の主人ジェフは電気技師をしていて毎朝早く仕事に出かけるのであるが出かける前にティー(紅茶)を作って毎朝まだ薄暗いうちに僕のベッドまで届けてくれていた。奥さんのジェニーの部屋まで届けるところを毎日確認したわけではないが当然毎朝この主人は奥さんにティーを届けていたのである。

竹山道雄はフランスの家庭で普段何もしない主人が奥さんにコーヒーを毎朝ベッドまで届けることに驚いていたが、コーヒーとティーの違いはあるものの欧米においては朝の飲み物は旦那が作って奥さんに届けるということはそんなに珍しいことではなかったのではないか。私が一緒に生活したイギリスのこの若い夫婦の間では普段の料理は奥さんのジェニーがもっぱら作っていた。しかしみんなが一緒にテーブルを囲むときは、飲み物を作ったりアルコールを準備してゲストを含めテーブルのみんなに注いで回るのはもっぱら主人である。よく映画などで目撃されていると思うが、クリスマスのディナーの料理のとりわけをするのも男の仕事である。我々家族もクリスマスにこの夫婦の家に招待をうけてディナーをご馳走になったが、その時も料理をよそったり、飲み物を各人に注ぐのは主人のジェフであった。

他方、日本では、料理をその家の主婦が作るだけでなく、飲み物の準備、サーブも専ら主婦が行うのが一般的である。(もちろん、家庭によっては、男が料理や飲み物を担当する場

合もあるし、近年は家の中の男女の役割分担に変化が起こりつつあるのはご存じの通り。) この女性を中心としたサーブのスタイルが顕著に表れるのは各種宴会の場面ではないか。例 えば、職場の宴会では殆どの場合女性が男性に飲みものなどのサーブをする。女性が注ぐも のだという暗黙の了解があるように見られる。この日本の習慣は外国での経験を踏まえると 少し違和感を感じるようになる。宴会の席でふんぞりかえって女性が酌をするのを待ってい るのはあんまり見やすいものではない。

欧米における男女の役割の分担の習慣は、これは別に最近始まったことでもなく、ウーマンリブとか男女平等と言う思想や運動に関係するものでもない。例えば、アメリカの農村社会など、非常に伝統的、保守的なところがあり、女性が家事をするのは極めて定着した習慣である。そういう中にあっても男性が飲み物の世話をしたり料理のとりわけをしたり主人としての役割を果たしている。ある意味女性に敬意を表するというものではないか。歴史を遡れば女性を尊重する騎士道の精神に由来するのではないかと思っている。日本の武士道も別に女性を蔑視したわけではないと思うが、日本では女性の地位は伝統的に低く位置付けられてきたきらいがある。

ただ、最近読んだ和田竜の歴史小説「村上海賊の娘」のなかでこれと異なる記述を見つけた。 イエズス会ルイス・フロイスの『日欧文化比較』から「ヨーロッパでは普通女性が食事を作る。日本では男性がそれを作る。そして貴人たちは料理を作るために厨房に行くことを立派なことと思っている。」と引用、当時、武将自ら料理をすることはさほど珍しいことではなく、むしろ武家のたしなみとして包丁は必須のものであったとある。日本でも時代により、社会階層により料理の担い手は様々であったのではないか、固定観念は戒めねばならないと思う。(ちなみに、昨年文化功労者に選ばれた石毛直道先生の「日本の食文化史」を見直してみたが、家の中での料理の担い手という観点からの記述は見当たらなかった。そういう観点からの文献にはまだお目にかかったことはない。)

どちらがいいかとはあえて申し上げないが、ここ2年にわたるコロナ禍にあって、家庭での食事の機会が増え、その家の食事にまつわる夫婦間の役割分担にも様々な変化が生じているのではないかと思う。

そういう私は、家では、ワインやお酒を開けてグラスに注ぐ場合以外は料理も飲み物ももっぱら家内や娘に任せている。

公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長 村上秀徳

第9回「食品産業もったいない大賞」 受賞者決定

当表彰は、食品産業の持続可能な発展に向け、「省エネルギー・CO2削減」、「廃棄物の削減・再生利用」、「教育・普及」等の観点から、実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取組を促進・支援している企業・団体及び個人を広く発掘し、その取組内容を表彰するとともに、取組内容を広く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ています。

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となると考え、これを大賞の冠名としています。

今年度は、全国から企業や団体、学校など50点の応募がありました。いずれも「もったいない大賞」の理念にふさわしい優れた内容でしたが、先進性・独自性、地域性、継続性、経済性、波及性・普及性、地域温暖化防止・省エネルギー効果等の観点から審議を重ねた結果、下記6点の取組を選定致しました。

賞名	受賞者名 / 取組内容	所在地		
	◆特定非営利活動法人 e ワーク愛媛	愛媛県新居浜市		
農林水産大臣賞	「愛媛県内地域循環型食品ロス削減ネットワーク活動」 【取組内容】 ①地域循環型食品ロス削減 / ②こども食堂ネットワークとの連携 ③常設型フードドライブ拡大 / ④対面型コミュニティパントリー ⑤絵本等による啓蒙活動			
農林水産省大臣官房長賞	◆株式会社ニップン中央研究所イノベーションセンター	神奈川県厚木市		
	「粕を活かして健康および健康寿命延伸を!」 ~さまざまな食品工場副産物から創り出す機能性食品素材~ 【取組内容】 ①美容・美肌セラミド / ②ロコモ対応マスリン酸 ③オーラルケアパミスエキス / ④メタボ予防アマニリグナン ⑤お腹の調子ブランエース / ⑥抽出粕は飼料			
	◆三重県立明野高等学校生産科学科畜産専攻	三重県伊勢市		
	「SDGs 持続可能な養豚への挑戦」〜伊勢あかりのぽーくで地域を明るく〜 【取組内容】 ①モルトサイレージの製作 / ②河井ファームでの実用試験 ③「伊勢あかりのぽーく」商品化 / ④河井ファームでの出荷開始			
	◆株式会社リヴァックス	兵庫県西宮市		
	「飲料製品・食品廃棄物のリサイクル事業」 【取組内容】 ①飲料製品処理 / ②固形食品処理 / ④食品廃棄物処理のコンサル活動 / ④			
食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞	◆合同会社ファンタイム	東京都港区		
	行き場を失った廃棄予定食品の再流通を通じた食品ロス削減と消費者啓蒙 【取組内容】 ビジネスとしての食品ロス削減			
	◆株式会社中村商事 Re-wine 事業部	山梨県都留市		
	「RE-WINE PROJECT」 【取組内容】 ①食品添加物としての利用 / ②エコ ③染料として利用	フィードとしての利用		

「食品産業もったいない大賞」の表彰式及び事例発表会は、令和4年1月28日(金)にWEB上で行われました。事例内容詳細については、今後「食品産業もったいない大賞」ホームページ内でご紹介します。

<問い合わせ先> 業務部 杉本 TEL: 03-5809-2176

令和3年度鳥獣被害対策担い手マッチング事業 「鳥獣対策まるわかり体験会」

鳥獣被害対策に取り組む意欲のある者を発掘・育成する「鳥獣対策まるわかり体験会」第5回目が熊本県で開催されました。今回は宇城市内に設置された防止柵や罠場、ICT カメラをフル活用した対策システムを見学しました。

熊本県: くまもと☆農家ハンター 12月21日(火)



加工処理施設前で、被害状況や対策の説明を受ける。



フィールドの箱罠。付近の木に ICT カメラが設置されており、遠隔からでも捕獲状況が判断できる。



畑に沿って張り巡らされたイノシシ用防護柵。

〈当日のスケジュール〉

10:00 開会

10:00~11:00 鳥獣被害状況、対策の説明

11:00~11:45 昼食

11:45~14:00 フィールド体験

11:45~12:30 移動:防止策の説明

12:30~13:00 移動:イノシシによる防止柵破壊現場見学

13:00~14:00 移動: 罠場見学

14:00~14:50 移動:加工処理施設見学及び説明

14:50~15:30 マッチング交流会

15:30 閉会



捕獲をする際の止め刺し(電気)について説明。先端には電気が流れるようになっている。

令和3年度外食・中食等における国産食材活用促進事業 FOODEX JAPAN 2022出展

1月号でお知らせした令和3年度外食・中食等における国産食材活用促進事業では、ジビエ生産者と外食・中食事業者を結びつける取組として今年度3回の現地商談会を行っています。(長野県・山梨県:11/25 実施済、京都府12/2 実施済、岐阜県2/24 予定)。

この度、より多くの外食・中食事業者の皆様に国産ジビエをご紹介することを目的として FOODEX JAPAN 2022 にジビエ生産者が出展します。会場ではジビエ生産者による特徴ある猪肉・鹿肉をご試食いただく予定です。

また、セミナーステージでは一般社団法人猟協 原田氏による講演を予定しています。参加 ご希望の方は FOODEX JAPAN 2022 公式 HP よりお申し込みください。

<開催期間> 2022年3月8日(火)~11日(金) 10:00~17:00(最終日16:30)

<開催会場> 幕張メッセ 千葉市美浜区中瀬 2-1

<来場方法> 公式 HP で事前登録の上ご来場下さい。

https://www.jma.or.jp/foodex/visitor/target.html

または、招待状のご用意が若干数ございます。(招待状も事前登録が必要です。)

<ブース番号> 「6 E 4 O」 公益財団法人食品等流通合理化促進機構

〈ブース出展社〉 ・石川県:ジビエアトリエ加賀の國

京都府:株式会社 ART CUBE (鹿肉のかきうち)

・ 山梨県: やまなしジビエ

セミナーステージ - 2022年3月9日(水) 14:00~14:50- < 応講無料、公式 HP からの事前登録要>

「ジビエ利活用~その先にある未来~」

ジビエブームの裏で利活用されずゴミとして捨てられる獣達。

料理人と猟師が作り上げる持続可能な未来とは!

講演:一般社団法人猟協 理事長 原田祐介 氏

加工品における新しい原料原産地表示(令和4年1月1日~施行)

加工食品の原料原産地表示の義務付けについて、準備期間として設けられていた経過措置期間が令和4年3月末をもって終了します。令和4年4月からは、全ての加工食品に必ず原料原産地を表示することが必要となります。実施する際に参考となるマニュアルや動画等のリストが、農林水産省ホームページ内に掲載されていますので、ぜひご覧下さい。

- ■新しい原料原産地表示制度事業者向け活用マニュアル、マニュアル別冊、関係規程集 https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html
- ■事業者向けオンラインセミナー(動画による説明) https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html#webseminar
- ■啓発チラシ「〜食品事業者の皆様へ〜全ての加工食品に原料原産地表示が必要になります」 https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/attach/pdf/toiawase-6.pdf

<問い合わせ先>消費・安全局消費者行政・食育課

代表: 03-3502-8111(内線 4483) ダイヤルイン: 03-6744-2099

<農林水産省>「食品製造業者・小売業者間における 適正取引推進ガイドライン」策定の公表

令和3年12月27日に農林水産省は、食品製造業者と小売業者との適正取引の推進を目指した「食品製造業者・小売業者間における適正取引推進ガイドライン」を公表しました。このガイドラインは、食品製造業者と小売業との取引関係において問題となり得る事例を提示し、できるだけわかりやすい形で下請法や独占禁止法の考え方を示すことにより、取引上の法令違反を未然防止することを目的としています。詳細については、農林水産省HPを御覧ください。

<農林水産省 HP https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/seisaku/211227.html >

■問題となり得る事例・望ましい取引実例(抜粋)■

一原材料価格等の上昇時の取引価格改定一

<問題となり得る事例>

大幅な原材料価格高騰に当たり、資料を基に値 上げ要請をしたが、販売価格を一方的に据え置か れた

<望ましい取引実例>

原材料価格の大幅な変動に当たり、製品の原材料 比率などの根拠を示して交渉した結果、価格転嫁が 認められた。※加えて、あらかじめ算定の手法等に ついても合意しておくことが望ましい。

一短納期での発注、発注キャンセルー

<問題となり得る事例>

プライベート・ブランド商品製造について、リードタイムが短く無理な注文に応えることが余儀なくされている。結果として見込生産による余剰が発生。

<望ましい取引実例>

小売業者と緊密に連絡を取り合い、リードタイム や予定数量などについて打ち合わせを行うことで生 産量を調整し、廃棄処分が減少した。

- 合理的な根拠のない価格決定-

<問題となり得る事例>

小売業者の特売期間に対応した通常より大幅に 低い価格を、特売期間終了後も継続を求められ、 一方的にその価格を押し付けられた。

<望ましい取引実例>

原価、物流費等の内訳を基に価格決定し、合意内容をあらかじめ書面で取り交わした。

- 客寄せのための納品価格の不当な引下げー

<問題となり得る事例>

小売業者Aが、納品価格を下回る価格で商品を販売。別の小売業者Bから、これを引き合いに、同種の商品の納品価格を引き下げるよう一方的に要求され、断ることができない。

※納価割れ販売を継続的に行い、他の事業者の活動を困難にするおそれがある場合は、独占禁止法上の「不当廉売」となります。

<望ましい取引実例>

小売業者Aに対して、恒常的な納価割れ販売は問題であることを説明し、改善された。

小売業者Bに対して、小売業者Aによる納価割れ販売の実態を説明することで、取引価格を維持することで合意した。

〈問い合わせ先〉大臣官房新事業・食品産業部企画グループ

代表: 03-3502-8111 (内線 4136) ダイヤルイン: 03-3502-5742 〈取引上の悩みについての相談〉下請かけこみ寺 フリーダイヤル 0120-418-618 〈その他独占禁止法及び下請法に関する問い合わせ〉

公正取引委員会 事務総局取引部企業取引課 直通 03-3581-3375

農林水産統計情報

令和3年4月~令和4年3月までの公表予定より

(https://www.maff.go.jp/j/tokej/sokuhou/yotej/attach/pdf/index_nenkan_r3-2.pdf)

農林水産省(大臣官房統計部及び各局庁等)が公表している農林水産統計について、2月 に掲載が予定されている生産・流通に関する資料名を紹介します。

資料名	収録内容	担当課(室)		
大臣官房統計部				
作物統計調査 令和3年産春植えばれいしょの 作付面積、収穫量及び出荷量	全国・都道府県別の作付面積、10a 当たり 収量、収穫量及び出荷量	生産流通消費 統計課		
作物統計調査 令和3年産かんしょの作付面積 及び収穫量	全国・主産県別・田畑別の作付面積、10a 当たり収量及び収穫量	生産流通消費 統計課		
作物統計調査 令和3年産日本なし、ぶどうの 結果樹面積、収穫量及び出荷量	全国・都道府県別の結果樹面積、10a 当たり収量、収穫量及び出荷量	生産流通消費 統計課		
作物統計調査 令和3年産茶の摘採面積、生葉 収穫量及び荒茶生産量(主産県)	主産県別の摘採実面積、茶期別摘採面積、 10a 当たり生葉収量、茶期別生葉収穫量及 び茶期別荒茶生産量	生産流通消費 統計課		
・特定作物統計調査 令和3年産こんにゃくいもの栽 培面積、収穫面積及び収穫量	全国・農業地域別・都道府県別の栽培面積 並びに全国・主産県別の収穫面積、10a 当 たり収量及び収穫量	生産流通消費 統計課		
・特定作物統計調査 令和3年産小豆、いんげん及び らっかせい(乾燥子実)の収穫量	小豆、いんげん及びらっかせいの全国・主産県別の作付面積、10a 当たり収量及び収穫量	生産流通消費 統計課		

ジビエ産地 情報サイト を開設!

機構ホームページ内に、全国各地のジビエ産地の情報を紹介するサイトを開設 しています。ジビエに興味がある外食・中食事業者の皆様、是非ご活用下さい。 http://www.ofsi.or.jp/domestic-food-supply/gibier-info(機構 HP 内下記アイコン)

担当:業務部 田中

TEL: 03-5809-2176 FAX: 03-5809-2183



編集後記

- 文具の発注の際のことですが、商品の中で品切れの文字が目に つきました。理由はコロナ禍において材料調達や生産が間に合わ ないとのこと。車や給湯器、半導体もさることながら、第6波と 言われる今、『不足』となるモノが増えていきそうで心配です。
- ▶ 今月号では3月開催のFOODEX JAPAN 2022 ブース出展 についてご紹介しました。産地商談会には参加できなかったけれ どジビエ肉に興味があるという方、ぜひご来場下さい。 (A)

◆2022年2月号/通巻314号 ◆令和4年2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

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。

ofsi@ofsi.or.jp