



新体制発足 新会長に 平井 浩一郎 氏

教育特集 “学ぼう” 惣菜教育プログラム

新型コロナウイルス感染症の影響に関する緊急アンケート

# 2020年版惣菜白書

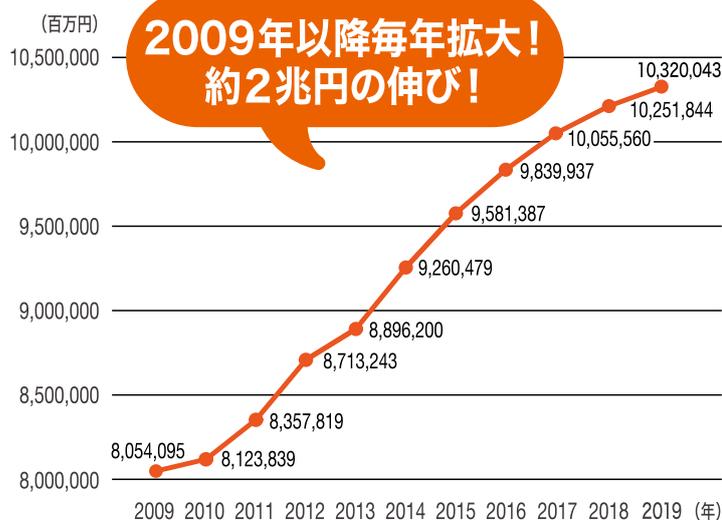
6月1日販売開始

お申し込みは  
こちら



伸びゆく中食業界が分かる唯一のデータ集！

## 惣菜市場規模の推移



## 惣菜市場の動向把握に

- 過去10年分の惣菜市場規模
- CVSやスーパーマーケットなど業態別の市場規模

## プレゼン・提案資料の裏付けに

- 惣菜の購入場所や金額などの消費者動向データ

## メニュー開発に

- 惣菜購入時の消費者の選択基準データ

〈お問い合わせ〉 一般社団法人 日本惣菜協会

TEL : 03-3263-0957 FAX : 03-3269-1325 Mail : souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp

## エッセンシャルワーカーとして 役割を全うしたい

(株)オギノは、山梨県を中心に約41店舗のスーパーマーケットを展開する。デリカチーフの長田さんは、コロナ禍で消費が変化中、これからもお客さまのライフスタイルのリズムに寄り添っていきたくと生活者ファーストからブレない売場づくりを目指す。

### コロナ禍のジレンマを乗り越えて

「新型コロナウイルス感染症の拡大で社会生活自粛となった中、食品スーパーマーケットの従業員はエッセンシャルワーカーとして社会的使命を果たしているところで、この役割を全うしたい」。

デリカチーフとして商品製造全般、在庫管理、数値管理、営業戦略など店舗の惣菜売場を任されている。新型コロナウイルス禍、惣菜売場はバラ売りがすべて個別包装となった。でき立てを売場に並べられなくなったジレンマや包装スタッフの増加などもあるが、お客さまがストレスを感じない売場作りを工夫している。入社当初に先輩に言われた「パートさんはあなたがマニュアルを遵守しないと動いてくれない」との教えを守り、「長田さんと仕事をすると楽。一緒に仕事をしたい」と言われることを目標に自身の現場力を高めている。

会社がデリカチーフに必須資格として取得を促した惣菜管理士資格は、法令や衛生管理や食材の特性、調理の基本など、現場力を高める指導に役立っている。

### 「国産真あじフライ」で食卓に元気を

デリカの一押し商品は「国産真あじフライ」(138円)である。境港で水揚げされた真あじを軽い食感のパン粉で仕上げており、今はできないが試食販売をすると1日に800~1,000枚を売り上げる実力商品。「仕入れからセンター加工まで丁寧に作りこんできた商品の最後の仕上げ、販売に心を込めてお客さまに届けたい」と、アンカーの役割に誇りをもって務めている。

人気の  
国産あじフライ  
コーナー♪

(株)オギノ

富士吉田店デリカチーフ  
惣菜管理士  
長田 知也 さん



商品づくりの最後を  
丁寧に心を込めて  
仕上げています。



## jm News 2020.06 Contents

Smiling Face	03	笑顔イキイキ (株)オギノ 長田知也さん
Activity Report	04	新会長あいさつ 平井浩一郎氏
	05	協会活動報告 総会開催/惣菜白書2020
Trend	06	特集 市場法改正と惣菜業界
	08	新型コロナウイルス感染症の影響に関する緊急アンケート
	10	教育特集 学んでつなげよう! 食の信頼
Japanese Local cuisine	16	発見! 郷味 [熊本]
World Report	17	海外レポート 惣菜は、世界をめぐる Vol.3 道畑富美
New Store Information	18	新店舗情報
PR	19	わが社のイチ押し

## 国民の食インフラを支える使命新たに

この度2020年度通常総会におきまして、一般社団法人日本惣菜協会の第11代会長に選任されました、熊本県の(株)ヒライの平井浩一郎と申します。よろしくお願い申し上げます。

まさに、新型コロナウイルス感染症によるさまざまな問題を始め、労働力不足問題、協会のガバナンス問題などたくさんの難問を抱える激動の令和時代に、会長に就任しますことに、あらためて責任の重大さと、果たして就任をお受けすべきだったかという戸惑いを感じているのが正直な気持ちです。しかし決心した以上、全力で努める覚悟です。皆さま方のご協力を心よりお願い申し上げます。また、前佐藤会長には、このような困難な中、2期4年に亘りかじ取りをしていただいたことに、心より感謝を申し上げますとともに、敬意を表するものであります。

さて、2019年の惣菜市场規模が10兆3,200億円（前年比0.7%増）となり、2009年から10年連続伸長となりました。「惣菜」はまさに、毎日の国民の食生活に欠かせない存在となっており、消費者の中食への期待はさらに高まっていくものと考えております。そのような中、昨年末より中国武漢市で発生した、新型コロナウイルス感染症が世界中で猛威を振るい、いまだ終息のめどが立っていません。また多くの犠牲者が現在も増え続けていることで深刻な事態を招いています。感染拡大

防止のために外出自粛による経済活動の中止は、我が国のみならず全世界各国に、大変大きなダメージと変化をもたらしています。

中食産業から見ると、この外出自粛要請により、従来の中食・外食を身近に利用する食生活習慣が一変し、巣ごもりや買いだめなど、家庭で食事を作るというライフスタイルが基本となったことで、新たに中食・外食の抱える弱点と問題を提起しました。つまり、中食・外食は買いだめ、ストックが効かないのです。結果として、長期保存ができる食料品の買い占めなどの問題が発生したことは、皆さまご存じの通りです。

今後このような問題も含め、中食産業が国民の食生活というライフラインをいかにして支える、支えなければならぬかをあらためて再認識し、解決することが、われわれ中食に携わる者としての使命と確信します。

また現在、業界の健全な発展と山積する課題解決のため、協会会員企業に対して業界課題に関するアンケート調査を実施しています。HACCP制度化や食品表示制度をはじめとする法改正、慢性的な労働力不足、不安定な原材料調達などのさまざまな課題に直面するとともに、近年では、「食品ロス削減」や「廃棄プラスチック」が世界的にも大きな課題となるなど、業界を取り巻く環境は大きく変化しつつあり



一般社団法人 日本惣菜協会 会長

平井 浩一郎

(株)ヒライ 代表取締役社長

ます。こうした業界課題を少しでも解決し、健全な業界の在り方を議論していくことで、会員の皆さまの事業推進に貢献していくことが協会の使命と考えており、今回の調査結果をもとに、農林水産省をはじめ各行政機関と連携しながら、業界の健全な発展に寄与できるよう、今後の協会運営に生かしてまいります。

最後に、「惣菜産業」の使命は、食を通じて世の人々に幸せと健康をもたらすことだと考えております。水道や電気が生活に必要な不可欠のように、「食のライフライン」であることに、私たちは誇りと自覚を持って、より良い業界を作り上げていきたいと思っております。

会員企業さま、賛助会員さまはじめ、関係各位さまの絶大なるご協力のほどを、お願い申し上げます。会長就任のあいさつとさせていただきます。

### 理事名簿 (2020年5月20日～)

協会役職	氏名	会社名	会社役職	県	支部長	専門委員会他
新会長	平井 浩一郎	(株)ヒライ	代表取締役社長	熊本		国産米推進協議会 会長
副会長	上西 宣行	だるま食品(株)	代表取締役社長	北海道	北海道支部長	安全・安心専門委員会 委員長
〃	黒田 久一	(株)フルックス	代表取締役社長	奈良	関西支部長	事業調査専門委員会 委員長
〃	林 香与子	(株)マルハ物産	代表取締役会長	徳島	中国四国支部長	
〃	酒井 益幸	(株)ミノカン	代表取締役会長	愛知	東海支部長	
新副会長	田中 憲治	(株)セイブ	代表取締役社長	福岡	九州支部長	
〃	今里 有利	(株)今里食品	代表取締役社長	兵庫		教育専門委員会 委員長
理事	松永 豊	(株)三和製玉	代表取締役社長	富山		労働問題専門委員会 委員長
〃	杉本 忠雄	ミートセンター杉本畜産(株)	代表取締役	山口		
〃	池内 孝輔	イケウチ(株)	代表取締役社長	石川	北陸支部長	事業調査専門委員会 副委員長
〃	山崎 朝彦	(株)ヤマザキ	代表取締役社長	静岡		安全・安心専門委員会 副委員長
〃	千葉 祐之	(株)仙水フーズ	顧問	宮城	東北支部長	

## 教育専門委員会 惣菜管理士資格試験は8月下旬開催に

4月初旬に教育専門委員会・惣菜管理士審査委員会・惣菜管理士試験委員会合同委員会にて、「惣菜管理士資格試験」の延期が書面で決議された。毎年6月下旬に開催していた資格試験を8月下旬（予定）に開催することになった。

### 第1回理事会・第2回理事会

2020年度第1回・第2回理事会は、新型コロナウイルス感染症の拡大を鑑みて、理事全員からの同意をもって以下の議案についてみなし決議を行った。

【議案】2019年度事業報告、2019年度収支決算報告、役員報酬の額、理事役員改選、会員加入申請、2020年度年会費の徴収取りやめ

## 第1回常任委員会 4月30日開催（web会議）

4月30日、web会議にて、2020年度第1回常任委員会を開催した。第1回理事会の結果報告、新型コロナウイルスによる影響確認、通常総会議案確認と開催方法について、海外研修の開催について、本年度会費の取り扱い方などについて、意見交換を行った。

### 2020年度通常総会開催

5月20日、日本惣菜協会は委任状を含め257社の議決をもって、2020年度通常総会（第42回）を開催し、19年度事業および収支決算報告、20年度事業および予算計画、新役員などを議案通りに可決した。20年度は新型コロナウイルスの影響で事業は縮小されるが、その中でもできる限りの協会活動に専念し、産業の発展に寄与していく。

## （一社）日本惣菜協会「2020年版 惣菜白書」発刊 2019年市場規模 前年対比0.7%増の10兆3,200億円、10年連続拡大

（一社）日本惣菜協会は、中食・惣菜業界の国内市場をまとめた「2020年版 惣菜白書」を6月1日に発刊した。2019年惣菜市場規模（調査対象期間：2019年1月～12月）は、前年対比0.7%増の10兆3,200億円となり10年

連続で拡大となった。業態別では、「CVS」が前年比1.7%増の3兆3,632億9,000万円、「専門店、他」が2.0%減の2兆8,961億6,000万円、「食料品スーパー」が2.2%増の2兆7,406億7,500万円で、この3業態合計で市場の87.3%を占める。その他の業態は、「総合スーパー」が1.7%増の9,639億1,800万円、「百貨店」が1.0%減の3,560億円で、前年を上回ったのは、総合スーパー、食料品スーパー、CVSとなった。業態別構成比は、「食料品スーパー」が0.4%増で26.6%、「CVS」が0.3%増で32.6%、「総合スーパー」が0.1%増の9.3%とシェアを拡大させた。シェアが縮小したのは、0.7%減で28.1%の「専門店、他」、0.1%減で3.4%の「百貨店」となっている。

### 半年間で3回以上購入した惣菜のベスト10（首都圏女性）

順位	惣菜名	'17年	'18年	'19年	今回
1位	弁当	47.1%	51.0%	50.9%	52.6%
2位	おにぎり	45.1%	48.0%	52.7%	51.0%
3位	コロッケ	38.4%	41.2%	41.8%	41.4%
4位	鶏の唐揚げ	33.7%	35.5%	39.1%	40.4%
5位	サンドイッチ	39.5%	41.2%	43.7%	39.8%
6位	にぎり寿司、巻寿司	33.9%	34.6%	40.3%	39.8%
7位	野菜サラダ	29.7%	36.3%	38.7%	36.7%
8位	うどん、そば、ラーメン	23.0%	23.3%	27.9%	28.2%
8位	焼とり	19.9%	23.1%	25.1%	28.2%
10位	ギョーザ	24.4%	25.3%	25.5%	28.1%

### 業態別惣菜市場規模

業態別 市場規模	2018年		2019年	
	市場規模	市場規模	構成比	前年比
専門店・他	2兆9,542億円	2兆8,962億円	28.1%	98.0%
百貨店	3,596億円	3,560億円	3.4%	99.0%
総合スーパー	9,481億円	9,639億円	9.3%	101.7%
食料品スーパー	2兆6,824億円	2兆7,407億円	26.6%	102.2%
CVS	3兆3,074億円	3兆3,633億円	32.6%	101.7%
合計	10兆2,518億円	10兆3,200億円	100.0%	100.7%

### 事務局 便い

- 4月上旬 教育委員会・惣菜管理士審査委員会・惣菜管理士試験委員会合同委員会
- 4月21日 監事監査
- 4月23日 2020年度第1回理事会
- 4月30日 2020年度第1回常任委員会
- 5月13日 2020年度第2回理事会
- 5月20日 2020年通常総会

#### —今後の予定—

- 6月1日 2020年版惣菜白書発刊
- 6月 外国人従業員向け「衛生教育のためのDVD」販売

協会役職	氏名	会社名	会社役職	県	支部長	専門委員会他
新任理事	早川 仁	アクシアルリテイリング(株)	取締役	新潟		教育専門委員会 副委員長
〃	山本 雅史	(株)魚宗フーズ	代表取締役社長	岡山		
〃	栗田美和子	(株)クリタエイムデリカ	代表取締役	埼玉	関東支部長	労働問題専門委員会 副委員長
〃	後藤 金成	(株)後藤食品	代表取締役	愛知		
〃	堀 富則	(株)デリカサイト	代表取締役	岐阜		
〃	青木 達也	(株)ハークスレイ	代表取締役会長	東京		
〃	トウサック路子	(株)富士物産	代表取締役社長	山梨		
専務理事	清水 誠三	(一社)日本惣菜協会	専務理事	東京		
新任常務理事 事務局長	大隅 和昭	(一社)日本惣菜協会	常務理事・事務局長	東京		
監事	早野 貴文	セントラル法律事務所	弁護士			
〃	有村 三奈	M'sパートナー会計事務所	税理士			

# 市場法改正と惣菜業界 ～卸売市場とのコラボで新たなSCMを～

世界を震撼とさせている新型コロナウイルスの猛威は、経済構造としてのサプライチェーンを他国、または一カ国に依存しているリスクの高さを象徴的に示すものとなった。グローバル化によって推進されてきた外国依存のSCM（サプライチェーンマネジメント）は今後、食料安保の観点からあらためて見直されることになるだろう。こうした時に、100年にわたり続けられてきた青果・水産・食肉の生鮮三品に特化した卸売市場法を改正し「生鮮」が「食品の一部」にシフト、取引の多くが自由化された。この改正卸売市場法施行によって、食品流通は大きく変化するだろう。その変化を惣菜業界とのコラボの視点で検証する。

## 1. 改正卸売市場法の特徴

改正卸売市場法は2018年6月22日に公布され、2年後の今年6月21日に施行される。すでに卸売市場の認定申請は開始されており、6月21日までに認定申請しなければ「卸売市場」としての資格を失う。改正卸売市場法の特徴は次の通りである。

### ①取り扱い業種の自由化～生鮮流通から食品流通にシフト

現行卸売市場法は、青果・水産・食肉の三部類ごとに行政が「卸売業者」として認可する業種別の許認可制である。この「業種ごとの卸売業者許認可」から「開設者に対する認定」に移行する。卸売業者は市場開設者が提出する申請書に記載する。扱い業種ごとの許認可は廃止された。

### ②取引ルール自由化

取り扱い業種の自由化とともに取引ルールも自由化された。ただし取引方法や結果の公開、差別的取り扱いの禁止などの共通ルールは遵守しなければならない。原則規制（例外的にやってもいいことを例示）から原則自由（最低限やってはいけない共通ルール規定）に変わる。

### ③公設と民設、中央市場と地方市場の垣根廃止

民設も中央市場の申請ができる。取引規制や補助制度など中央と地方は原則として共通。

### ④市場内と市場外の垣根廃止

市場外施設も市場施設と同じ行政支援の対象となる。

### ⑤市場内業者の垣根廃止

卸の役員が仲卸、関連の代表を兼務できる。関連事業者の業種もフリーとなる。

## 2. なぜ卸売市場法は改正されなければならなかったか

国民の食生活は、生産から小売に至る流通（サプライチェーンマネジメント）によって構築された「フードシステム」によって支えられている。大正12年に制定された中央卸売市場法、および昭和46年に継承された卸売市場法の考え方の前提は「食料＝生鮮（米・野菜・魚・肉）」であった。

このため卸売市場の役割は、生産者から無条件で販売委託を受け、せりによって短時間に小売業者に販売、分荷する。生鮮食料品の集荷と分荷、価格形成が主な機能であった。

しかし、昭和50年代からの流通革命、少子高齢化などの

社会環境の変化によって卸売市場の役割は、小売専門店への分荷から量販店・料理飲食店・加工業者等々への販売に変化し、市場内での一次加工や温度管理された加工・配送センターによる物流機能が主体となってきた。つまり「市場に集荷しスムーズに分荷する」から「多様な業種・業態の業者に最適なシステムで届ける」に変わった。こうした流通の変化に対応するために卸売市場法をわずか19条に改正し、取扱品目や取引方法、販売先を規制する多文の多くを削除したのである。

## 3. 惣菜業界にとって改正卸売市場法はどのような意義を持つか

それではこうしたフードシステムの変化の中で惣菜業界はどのようなスタンスとなるのだろうか。

食品流通構造の変化（農林水産省資料より）			
	第一次産品国内生産	中間流通・食品生産	国内食料消費
昭和50年代	12兆円（輸入1.2兆円）	36.5兆円	49.5兆円
平成20年代	9兆円（輸入1.3兆円）	67.0兆円	76.0兆円
変化	▼3兆円（輸入+0.1兆円）	+30.5兆円	+26.5兆円

食品流通の構造変化を昭和50年代と平成20年代で比較した。特徴は以下の通りである。

- ①第一次産品は減少しているが、輸入はそれほど大きく増加していない。
- ②最終的な国内の食料消費は49.5兆円から76兆円となっており、26.5兆円の大幅増加である。
- ③第一次産品と消費をつなぐ中間流通・食品生産は30.5兆円の大幅増である。

## 4. 中間流通30.5兆円の効率化がポイント

これまでの食品流通の考え方は次の通りである。

- ①国内の第一次産業によって食料供給を安定的に維持することは困難である。
- ②グローバル化がすすむことで海外から食品輸入が確保で

長崎県出身。業界紙で30年間、市場流通分野を担当。東京海洋大学大学院教授を経てフードサプライ研究所代表。執筆活動の他、市場関係・各団体の顧問、アドバイザーを歴任するなど市場流通ジャーナリストとして活躍中。

きる。

③海外から原料輸入、あるいは海外での食品開発・生産拠点を持つ大型化、効率化によって国内サプライチェーンを構築する。

④国内の第一次産業は国際競争力の強化を図るために自由競争による効率化を推進し輸出機能を強化しなければならない。

こうしたグローバル化を前提とした経済構造、サプライチェーンマネジメントがいかに危ういか、新型コロナウイルスによって露呈することになった。世界的感染拡大が収束したとしてもグローバル化一辺倒のサプライチェーンは見直さざるを得なくなるだろう。内需拡大ときめ細かい商品開発が国民の支持を拡大していくと考えられる。

そのためのポイントが中間流通30.5兆円の効率化である。食品業界の効率化は、食料安全保障への貢献という面からも必要になってきたのである。

## 5. 惣菜業界と卸売市場の連携 ～新たなサプライチェーン構築を

卸売市場の種類と数、取扱金額、市場関係業者数 (平成30年度市場データ集)					
	市場数	取扱金額	卸売業者数	仲卸業者数	売買参加者数
中央卸売市場	64	38,950億円	159	1,071	23,275
青果	49	19,813億円	68	1,279	10,732
水産	34	15,059億円	55	1,646	3,462
食肉	10	2,744億円	10	59	1,818
地方卸売市場	1,037	31,566億円	1,231	2,847	99,919

経済環境の変化や少子高齢化、女性の社会進出、外食・中食の増加などの社会環境の変化は惣菜業界にとって大きな追い風となってきた。そして今、新型ウイルスという未曾有(みぞう)の災禍で国内食品流通のサプライチェーン再構築の重要性が高まっている。

食料安全保障の指標としての食料自給率は、カロリーベースで38%と先進国では最も低いことはよく知られているが、品目でみると米(100%)、野菜(79%)、魚介類(52%)となっている。国内産の第一次産品を活用することで食料自給率のアップ・食料安全保障を図る。惣菜業界もまた、第一次産品の活用と卸売市場とのコラボによって、こうした社会的ニーズに応える役割を担うことが期待されるだろう。

全国に展開する千カ所以上の卸売市場にとっても、惣菜業界とのコラボは新たな機能を拡大する場となる。惣菜業界は中食市場10兆円の規模の強みと消費者のニーズ変化に応じた小回りの利く生産体制の強みがあり、今後の課題としてはサプライチェーンの構築と効率化がある。

その課題解決に向けて市場流通との連携・コラボは大きなツールとなるだろう。

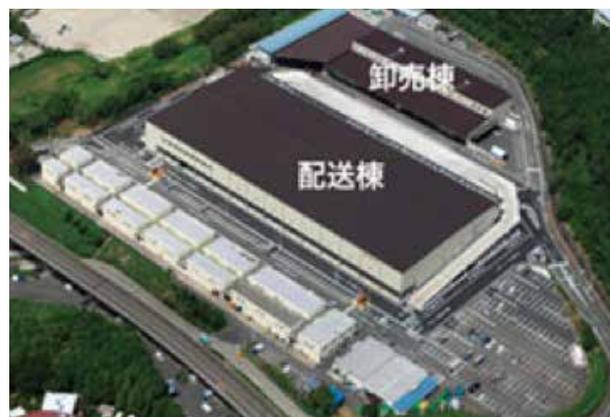
これまで連携が進まなかったさまざまな要因も、改正市場法を契機の一つ一つ解決する卸売市場の取組みが出ている。最も大きな変化は温度管理された卸売場が多く整備され、一次加工機能の整備も進んできている。

また販売先も多様化し、買い付けや契約栽培などの増加によってトレーサビリティ機能も可能になりつつある。

具体的なケースとしては、延べ床面積2万5千㎡(卸売り棟の4倍)の配送施設を造り、国分(株)を誘致した神奈川県藤沢市場、場内に加工施設を誘致している成田市場や川越市場、国産カット野菜がメインの倉敷青果荷受組合などあり、国、地方自治体もさまざまな行政支援策を出している。新型コロナウイルス収束後を見据えた市場との連携、行政支援などの経営戦略を検討すべき時ではないだろうか。



民間施設ではありえない6千億円かけた豊洲市場



国分配送センターが卸売棟の4倍となった藤沢地方卸売市場

# 新型コロナウイルス感染症の

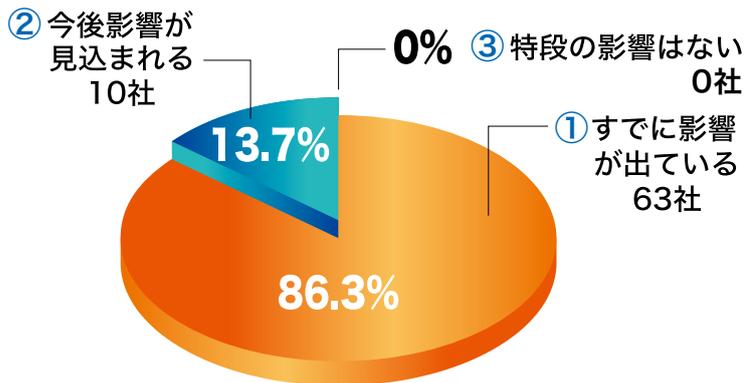
国内でも1月から感染が広がり始めているなか、日本惣菜協「新型コロナウイルス感染症の影響に関

刻一刻と状況が変化することから、4月28日に正会員にメールでア

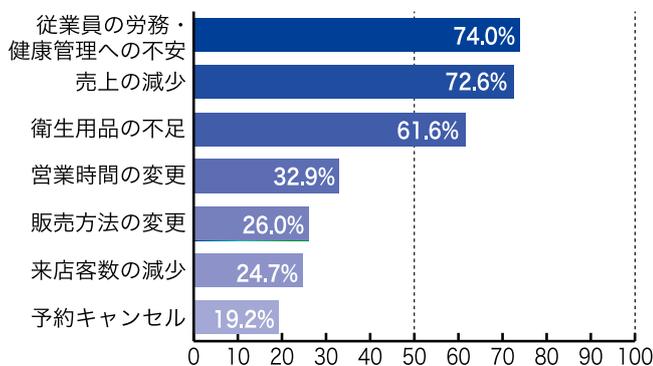
回答の全社が、すでに影響が出ているもしくはこれから影響

アンケート内容を紹介する。(回収日

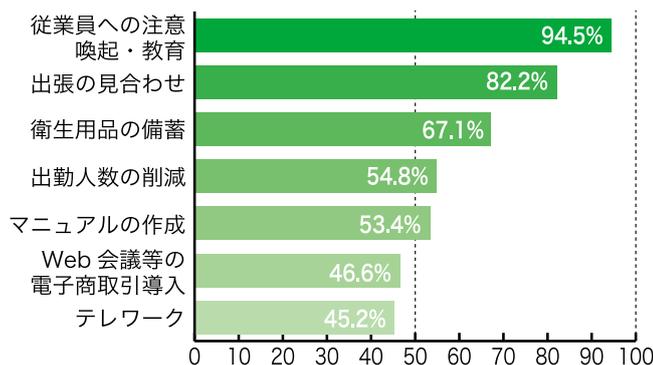
## ①：新型コロナウイルス感染症拡大による事業活動への影響について



## ②：①で①②を回答された方へお尋ねします。どのような影響がでていますか（複数可）



## ③：現在実施していること（複数可）



## ④：従業員確保のために取り組んでいること（以降の設問回答は順不同）

- ・休業手当、休業補償の実施
- ・雇用調整助成金の申請
- ・パソコン貸出、事務所での衛生関係者の拡充
- ・採用活動の継続、採用時給の見直し（採用給の増）（他）

## ⑤：外国人労働者に対する影響、要望など

- ・4月入国予定者の入国のめどがたたない
  - ・帰国予定者の航空チケットが取れないかつ高額
  - ・技能実習生の出入国および次期採用活動の遅延（※外国人技能実習生に関するものが散見された）
- その他、『在留資格カード保持者の更新または発行が3カ月間猶予されているため、法律上働かせて良いかどうかの判断に迷う。／実習生を給与補償60%にすると生活困難となる。缶詰めなど他職種でも働ける様に変更を要請する。／帰国できない実習生の目的外使用を緩和してほしい。例えば、商品の仕分けなどを行う業務を行えるなど。／2号の資格延長や専門級試験の緩和措置を検討してほしい。』などの意見があった。

## ⑥：感染拡大を防ぐため、工場または店舗で実施していること

- ・来社への辞退、営業活動の自粛、入場者（配送業者・納品業者）へのチェック
  - ・ソーシャルディスタンス（客席の間引き、お客さま立ち位置マークの設置）
  - ・ビニール間仕切りシートの設置、レジスタッフのビニール袋の着用、釣銭トレーによる金銭の受け渡しなど
  - ・休憩室・ロッカー・喫煙所の利用制限と会議室などの利用開放
  - ・事務所などのレイアウト変更と交代制での食事・休憩
  - ・従業員へ次亜塩素水（容器に入れて）の配布・館内への加湿器で次亜塩素水の散布
  - ・従業員対策として、感染者・濃厚接触者に対する差別・偏見を厳に戒めるよう注意喚起
- 各社ともアルコール消毒、手洗い、定期的な検温、マスク着用などをはじめ、できる限りの対策を展開されている様子が窺えた。

## ⑦：経営維持のため、現在・今後行う予定の対策

- ・特別手当の給付、効率的な店舗運営形態の検討（省力化・機器の自動化、提供メニューの見直し、厨房レイアウトの見直しなど）

# 影響に関する緊急アンケート

会は悪化する状況に対して会員各社の状況を把握するため、**「緊急アンケート調査」**を行った。  
アンケートを出し、5月10日に締め切り、会員の約3割の回答を得た。  
が見込まれるとして、事業活動への影響を不安視している。  
：5月10日、回答社数：73社)

- ・雇用調整助成金をはじめとする各種助成金の申請。できる限りでの感染予防対策を行い、感染発生者を抑止
- ・外部委託していた清掃業務を製造従業員（パート）が交代で従事、労働時間を確保
- ・布製マスクの全従業員への配布
- 各社とも雇用継続、資金調達を中心に対策の検討をしている。

## ⑧：長期化することで懸念される影響

売上減、利益・資金繰り悪化、従業員対策、衛生品調達・原材料調達、感染者発生時の風評被害等々、多岐におよんだ。

## ⑨：協会および行政への要望など

### 《協会への要望》

- ・外食産業飲食店と同様、賃料の負担はばかにならない。業界をあげて、中食もその負担軽減を求めるべき
- ・他社の好事例の公表、衛生用品の確保
- ・小売だけが安定供給を担っているのではなく、メーカーや物流もサプライチェーン上は大きいことをアピールしてほしい。特に、現場で頑張っている従業員は感染リスクを抱えながらも、強い責任感を持って業務に従事してくれているため
- ・首都圏を中心に量販店の惣菜は数字を大きく落としている。地域ごとの数字推移および、今後の見込みを把握できるとありがたい
- ・緊急事態宣言終了後、経済対策を中食の観点から提言すべき《行政への要望》
- ・休業補償による所得減に対する社会保険料の等級引き下げ

などの特例措置

- ・中小企業基本法でカバーしきれない、中小企業でない会社への支援拡充
- ・売上減に対する措置の拡充や勤務時間減による従業員の収入減に対するさらなる手当の拡充
- ・衛生用品の手当、賃料負担への助成や減免補償
- ・長期化することが予想される中、リース打ち切りを実施しやすい助成金などをリース会社向けに実施
- ・外国人労働者は3年間の社会保険・厚生年金の負担が返金されるが、会社の負担金は返金されない。初めから社会保険だけ徴収し返金をなくしてほしい
- ・各種申請書類の簡素化
- ・PCR検査、抗体検査の充実（一桁・二桁の増）
- ・食品工場は規制外のため、従業員がコロナにかかった場合の補償などを講じてほしい
- ・学校給食中止分は全市町村が補償に応じていただきたい（特に山形市）
- ・各種要請発信の際には、業種などの条件を明確にし、安定供給を担う食品製造業関係者へ不安をあおらないでほしい

## ⑩：その他の意見

- ・創業以来の社歴だけは守りたい
- ・新卒採用活動は緊急事態宣言期間中、自粛せざるを得ない
- ・人員交差を減らしつつ、いかに効率的な業務体勢をとるか考える好機となった。無駄な営業活動や出張・会議なども削減できた。また売上げ売り先を柔軟に考える、先へつなげることも考えることができた。再発を想定し危機管理や事業継続できる仕組み（BCP）を構築していきたい

## 2020年度 年会費の取り扱いについて

2019年度までに入会の会員企業に対しては、2020年度年会費の金員の納付を不要とする決定をした。

新型コロナウイルス感染症の拡大がもたらした健康被害と経済的損失にはまことに甚大なものがある。緊急アンケートの結果も、売上、事業活動その他の面で、会員各社が未曾有の厳しい経営環境下にあることを示している。この状況に鑑み、当協会は、会員の皆さまと荷を分かち合う中で、ご一緒にこの苦境を乗り越える見地から、幾ばくかでも会員の皆さまの経済的負担の軽減を図るべく、第2回理事会において、冒頭のとおり決定した。これは、会員の皆さまから2020年度の年会費のお支払いがあったものとする一方、当協会から会員の皆さまに、年会費と同額の支援を行ったものとして取り扱うものである。

対象の会員企業に対して、5月14日に手続き方法をご連絡しておりますので、ご確認下さい。

## 日本惣菜協会の新型コロナウイルス感染症への施策

- 3月6日に惣菜産業のための「新型コロナウイルス感染症対策」（拡大期）をガイドブックとしてホームページにアップ。
- 3月～5月にかけてマスク供給事業として、2,000枚×130ケースを調達要望のある会員に届ける手配をした。
- 4月に、協会会員の新型コロナウイルス感染症による影響を把握するために、緊急アンケートをおこない情報共有だけでなく、行政などへの業界要請・要望を作成していく。
- 会員からの新型コロナウイルス感染症で困っていることや問合せに、随時対応している。
- 日本フードサービス協会、食品産業センター、卸・小売業界団体が5月15日、新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針（改正）に基づく予防ガイドラインを発表しましたので参照下さい。

# 教育特集

日本惣菜協会は、惣菜の場面を大きく「製造」「販売」「消費」の3場面に分けて、製造は「惣菜管理士」、販売は「デリカアドバイザー」、消費は「ホームミールマイスター」の教育プログラムを用意し、「学んでつなげよう、食の信頼」を合言葉に3つの教育事業(通信教育)を展開している。新型コロナウイルス感染症の影響で働き方改革が進んでいる中、「製造・販売・消費」のそれぞれの場面の食知識を啓蒙し、食の安全安心・安定供給の社会的使命を果たすことをめざす。

## 惣菜管理士 一・二・三級

### 食品業界に従事する「食」の専門家の育成

惣菜管理士養成研修は、一～三級からなり、各級6科目、全18科目を学習する。食品の衛生に関する科目から、冷凍食品技術や官能評価、HACCP管理なども学ぶため、惣菜企業だけでなく、食品メーカー、流通・卸、機械・器材・包材メーカーなど、多くの企業の社員教育制度としても活用されている。半年間の養成研修を修了後、資格試験を受け、各級の合格基準に達すると「惣菜管理士」に認定される。

従来の集合型のセミナー開催ではなく、全国どこでも好きな時間に、興味のある内容を学習できるよう、WEB研修者用マイページで「動画セミナー」学習を開始。研修修了後は、その年の受講生だけでなく、一級取得者の方や企業担当者の方にもご覧いただけるよう動画を公開。



製造

資格取得者・企業数 (2019 現在)

資格	取得者数	企業数
惣菜管理士	27,397	約 2,200
デリカアドバイザー	2,306	約 280
ホームミールマイスター	658	—



販売

### デリカアドバイザー

#### 買物サポーターの育成

惣菜を調理・販売する際の注意点、衛生や食品表示等の食品法令、バックヤード・厨房での作業工程を学ぶことで、日々の仕事に自信を持って取り組むことができるようになることを目指している。

資格取得後はデリカアドバイザー認定証を店頭に掲示することができ、惣菜を購入するお客様の買い物サポーターとして、「聞きやすい売場」「信頼される売場」づくりを後押ししている。



消費



### ホームミールマイスター

#### 食生活を豊かにする人の育成

栄養や食中毒等の注意点、食品表示等の知識を正しく理解することで、商品選択に資する情報を適切に確認できる「食の選択力」を身につけてもらい、健全な消費活動を後押ししていく。テキストで学んだ後は知識を試す機会として資格試験を実施する。

食品事業者では、入社前の内定者や管理部門で働く人たちに最低限の食知識を身につけてもらうためにホームミールマイスターを活用している。

# 惣菜管理士 問題集 (試験問題集より抜粋)

食品に関する基礎から専門知識までの高度で総合的な知識習得を目的に、1993年から認定をスタート。全国の惣菜企業をはじめ、食品メーカー、流通、機械・器財・包材メーカーなど、食を取り巻く幅広い分野で活躍しています。



問題の答えと解説はこちら



資格取得までの道のり

養成研修受講申込み  
8月1日~10月31日  
(※2020年に限る)

研修(通信教育)  
10月~3月

資格試験  
6月下旬

合格発表  
7月上旬

## 惣菜管理士 (一級)

### 科目1「惣菜工場のHACCP管理」

問 HACCPのハザード分析について、該当しないものを一つ選びなさい。

1. 食中毒菌がどの工程で入り込むかを分析する。
2. 品質の劣化がどの工程で起こるかを分析する。
3. 危険な化学物質が入ってくる可能性のある工程を見つける。
4. 製造機械から金属片が混入する可能性を分析する。
5. どの工程で食中毒菌を殺滅できるかを分析する。

### 科目2「冷凍食品の技術」

問 冷凍食品の「冷凍やけ」についての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 蒸発した水分は、解凍時にほとんどが冷凍品に再吸収される。
2. 冷凍食品の表層の劣化が増大する。
3. 冷凍庫内の温度変化と関係している。
4. 氷の昇華現象が関与している。
5. 密着包装には、冷凍やけの防止効果がある。

### 科目3「応用栄養学」

問 日本人の統計についての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 野菜摂取量(20歳以上)は、男女とも20歳代より70歳代で多い。
2. 食塩摂取量(20歳以上)は、男女ともに70歳代で最も多く、1日当たり10gを超えている。
3. 男女ともいずれの年代でも、健康日本21(第二次)が目標とする歩数を、達成していない。
4. 女性の死因のうち、がん(悪性新生物)の主な部位別発生が多いのは大腸がん、肺がんである。
5. 平成29年の出生率は、100万人を超えていない。

### 科目4「食品の官能評価」

問 食品のおいしさの要因についての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 食品固有特性の五感による知覚・認知は、直接的な生理的要因である。
2. ヒトの健康や心理の状態は、間接的な生理・心理的要因である。
3. 食環境の温度や湿度は、間接的な外部環境要因である。
4. 商品広告や包装表示、価格は、背景的要因である。
5. 海外での食体験や両親の出身地は、背景的要因である。

### 科目5「労働と安全」

問 労働安全衛生法の目的についての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 労働災害防止のための危害防止基準の確立
2. 労働災害防止のための責任体制の明確化
3. 労働災害防止のための事業主の団体による自主的活動の促進
4. 職場における労働者の安全と健康の確保
5. 快適な職場環境の形成

### 科目6「食品工場経営論」

問 A社の売上高は10,000万円である。費用を分解すると、固定費は3,000万円、変動費は2,400万円であった。A社の損益分岐点の売上高として、最も適切なものを一つ選びなさい。

1. 約3,000万円
2. 約3,500万円
3. 約4,000万円
4. 約4,500万円
5. 約5,000万円

## 惣菜管理士 (二級)

### 科目1「惣菜工場の衛生管理」

問 「弁当及びそうざいの衛生規範」が示す、食中毒が発生したとき又はその疑いのある事件の発生を探知した時に、直ちに管轄の保健所に通報すべき事項として、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 探知の日時及び方法
2. 発生の日時
3. 被害者の残品の確保状況
4. 被害者の主要症状
5. 従業員の検便結果

### 科目2「食品の表示と規格」

問 惣菜・弁当の細菌の基準で、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 加熱処理したものの1g当たりの細菌数は、10万以下であること。
2. 未加熱処理のもの1g当たりの細菌数は、100万以下であること。
3. 未加熱処理のもの大腸菌(*E.coli*)は、100以下であること。
4. 加熱処理したものの大腸菌(*E.coli*)は、陰性であること。

- 加熱処理したものの黄色ブドウ球菌は、陰性であること。

### 科目3 「食品衛生と微生物」

問 セレウス菌に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 嘔吐型セレウス菌の毒素は、環状ペプチドであり、耐熱性がある。
- 10～48℃で増殖可能である。
- 日本では、チャーハンやピラフなどを原因食品とする下痢型が多い。
- 下痢型は菌が小腸で増殖して、毒素を産生する。
- 土壌細菌の一種である。

### 科目4 「食品の包装」

問 プラスチック包装材料のうち、酸素バリア性や耐油性に優れ、透明性がよく、共押し多層ボトルのバリア材として使用されているものを一つ選びなさい。ただし、プラスチック名は記号で示している。

- PET
- LDPE
- PVC
- EVOH
- NY

### 科目5 「原材料の貯蔵と加工食品の保存」

問 食品の水分活性を低下させる方法のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 密封して加熱する。
- 紫外線を照射する。
- 溶媒（水）を加える。
- 油脂を添加する。
- 冷凍する。

### 科目6 「食品添加物」

問 食品添加物の分類についての記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- カラメルは、天然香料である。
- クエン酸は、既存添加物である。
- エタノールは、指定添加物である。
- 植物レシチンは、既存添加物である。
- ペクチンは、一般飲食物添加物である。

## 惣菜管理士（新三級）

### 科目1 「食品の特性と惣菜」

問 魚介類についての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 魚のたんぱく質のアミノ酸組成は肉類と異なり、必須アミノ酸が少ない。
- 魚類の脂質は、不飽和脂肪酸が多く酸化されやすい。
- 魚も牛や鶏と同様に死後硬直を生じる。
- 魚に含まれるビタミンは、主にビタミンAとビタミンDである。

- 揮発性塩基窒素（VBN）は、魚類の鮮度判定指標の一つである。

### 科目2 「食品安全と食品衛生」

問 5Sについての記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 清掃のルールは、責任者が経営者の意見を聞いて決定する。
- ルールがあれば、教育訓練を行う必要はない。
- 整頓されていることで、清掃しやすくなる。
- 必要な物と不必要なものを分けることを整頓という。
- 清潔とは、整理整頓が日々保たれていることである。

### 科目3 「食中毒」

問 寄生虫とその主な原因食品の組み合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- クドア・セブテンブクタータ —— サーモン
- クリプトスポリジウム —— 豚肉
- トリヒナ —— 食肉（熊肉、ジビエ）
- サルコシスティス・フェアリー —— 牛肉
- 有鉤条虫 —— 豚肉

### 科目4 「法令と表示」

問 食品衛生法の規制対象として、正しいものを一つ選びなさい。

- 歯ブラシ
- たばこ
- 医薬部外品
- リップクリーム
- 乳幼児用のおもちゃ

### 科目5 「栄養と成分」

問 栄養素についての記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- ビタミンと無機質は、生体機能の調節に関与する。
- エネルギーになるもの（熱量素）は、炭水化物や脂質、無機質である。
- 水は生命の維持に欠かせなく、栄養素の一つである。
- からだを作るもの（構成素）は、たんぱく質や炭水化物である。
- たんぱく質は、からだを作るもの（構成素）であり、エネルギーにはならない。

### 科目6 「ライフステージと栄養」

問 栄養アセスメントの項目として、該当しないものを一つ選びなさい。

- 臨床診査
- 身体計測
- 食事調査
- 運動能力
- 尿検査

学んでつなげよう！  
食の信頼



# デリカアドバイザー 問題集 (添削問題より抜粋)

惣菜を調理・販売する際の注意点、衛生や食品表示などの食品法令、バックヤード・厨房での作業工程を通信教育で学ぶ研修です。自信を持って日々の業務に取り組めるスタッフの育成を目指しています。

資格取得までの道のり

養成研修の申込み  
第1回 4月～5月  
第2回 10月～11月

テキスト等の発送  
第1回 4月～5月  
第2回 10月～11月

通信教育  
第1回 5月～7月  
第2回 11月～1月

修了試験  
第1回 8月  
第2回 2月

合格発表  
第1回 9月  
第2回 3月



問題の答えと解説はこちら



**問1** 「中食」の言葉の意味として、最も適当なものを1つ選びなさい。

1. 家庭内で調理し、家庭、その他で喫食する。
2. 家庭以外の場所で調理された調理済み食品を、任意の場所で喫食する。
3. 家庭以外の場所で調理された調理済み食品を、特定の施設内で喫食する。
4. 家庭内で調理し、任意の場所で喫食する。

**問2** 日本における惣菜市場が近年拡大した要因として、**適当ではないもの**を1つ選びなさい。

1. 少子高齢化
2. 女性の社会進出
3. 食材に対する風評被害
4. 単身世帯の増加

**問3** ミールソリューション (MS) の意味として、**最も適当なもの**を1つ選びなさい。

1. 食事問題の解決
2. 食事の祭典
3. 食事の疑問
4. 食事の仕方

**問4** ホームミールリプレイスメント (HMR) の意味として、**最も適当なもの**を1つ選びなさい。

1. ケータリング
2. 家庭料理の代行
3. 中食の代行
4. 伝統料理の代行

**問5** 「安全」と「安心」の言葉の違いについて、**最も適当なもの**を1つ選びなさい。

1. 「安全」と「安心」は、セットで使われることが多く、本来その意味に違いはない。
2. 「安全」は科学的評価・対策が高められ、「安心」は「心理的・情緒的」なものである。
3. 「安全」も「安心」も、リスクがゼロにならない限り、実現できない。
4. 「安全」であることは、科学的評価よりもこれまでの食経験の方が重要である。

**問6** 食品添加物について、**適当ではないもの**を1つ選びなさい。

1. 食品添加物には、リスクと有用性の両面がある。
2. 食品添加物は、食中毒の防止や品質劣化の防止に活用されている。
3. 食品添加物は、健康に影響が出ないように使用基準が決められている。
4. 商品に使用している食品添加物は、50音順に例外なく表示することになっている。

**問7** 一日摂取許容量 (ADI) について、**正しいもの**を1つ選びなさい。

1. 一日摂取許容量は、食事からの栄養バランスをよくするために活用される。
2. 一日摂取許容量は、化学物質ごとに設定された「摂取しても健康に影響を及ぼさない程度の量」のことである。
3. 一日摂取許容量は、毒性試験で得られた「無毒性量」に安全係数「10分の1」を掛けて設定される。
4. 食品添加物などは、一日摂取許容量以下の使用基準が設定されているが、安全係数がかけられているので、使用基準を超えて使用しても違反ではない。

**問8** 店舗で期待される「デリカアドバイザー」とはどのようなことができる人が、**正しいもの**を1つ選びなさい。

1. お客様に販売する商品の品質や特徴等をお伝えし、お客様と会話ができる人。
2. お客様に見つからないように商品を陳列して、厨房に戻れる人。
3. 作業マニュアルを確認しなくても、自分の判断だけでアレンジして現場作業ができる人。
4. お客様に質問されないように、全てPOPに記載して、無人で応答できる仕組みをつくることができる人。

**問9** お客様の視点で「買いやすい」とされる位置として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

1. お客様の進行方向に対して奥側に見える棚
2. お客様の自然な体勢で見える腰から胸くらいの高さの棚
3. お客様の進行方向に対して右側に見える棚
4. お客様の自然な体勢で見える顔から上くらいの高さの棚

**問10** 「SKU (単位)」の意味として、**最も適当なもの**を1つ選びなさい。

1. 一尺の棚の幅に商品が何個並ぶかの呼び方
2. 同一商品でサイズや量目等が異なる場合の呼び方
3. 陳列する商品の位置を示す呼び方
4. 販売目標金額を示す呼び方

**問11** 無機質 (ミネラル) について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

1. カルシウムは、肉類に多く含まれており、不足すると虫歯になる。

- 鉄は、レバーや貝類に多く含まれており、不足すると貧血になる。
- 亜鉛は、不足すると味覚が低下し、味覚障害が起こることがある。
- ナトリウムは、過剰に摂取すると高血圧症の原因となる。

**問12** 野菜類の原料鮮度判定の目安として、**不良と思われるもの**を1つ選びなさい。

- 虫により食害されても、一部切除すれば水々しいもの。
- ツヤがあるもの。
- 水々しいもの。
- 葉がしおれ、ぐったり弾力性がないもの。

**問13** 卵の原料鮮度判定の目安として、**不良と思われるもの**を1つ選びなさい。

- 振って音がしない。
- 割った時に卵白が広くひろがる。
- 電灯の光にすかして明るくすけてみえる。
- 殻の表面がザラザラして光沢がない。

**問14** 衛生のための作業手順として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 調理場入場時の身だしなみを、自社の基準で確認する。
- 調理場での自社の基準を理解し、マスクや手袋の着用を確認する。
- 調理に共通で使用使用する包丁やまな板は、使用後に水洗いだけをする。
- 調理器具の洗い場と野菜等の洗い場を分けて使用する。

**問15** スチームコンベクションオーブンの清掃と手入れ方法について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 庫内温度が60℃以下に下がってから清掃を行う。
- 油污れがひどくても洗剤等を使用してはならない。
- 保護用の手袋を使用する。
- 付属の軟水器のカートリッジは消耗品なので、定期交換が必要である。

**問16** 商品事故情報（自主回収）の理由で、**最も多いもの**を1つ選びなさい。

- 異物混入
- 容器・包装不良
- 品質不良
- 不適切表示

**問17** 不適切表示の内容で、**2番目に多いもの**を1つ選びなさい。

- 誇大表示、優良誤認
- 食品添加物
- アレルゲン
- 期限表示

**問18** 原材料名の表示について、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 原材料名の表示は、重量割合の多い順に添加物以外の原材料を表示し、その後に明確に区分して添加物の表示をする。
- 原材料名の記載順は、重量割合にこだわらず、国産食材を優先して表示する。
- 複合原材料の表示は、各複合原材料の重量割合の多い順に表示しなければならないが、各複合原材料中の原材料の順番は、重量割合にこだわらなくてもよい。
- 国産食材について、原材料表示の省略化・簡素化は、いかなる場合もできない。

**問19** アレルゲン表示のルールについて、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- アレルゲンの表示方法は、「個別表示」が原則である。
- 表示面積が限られていて表示が困難な商品にも、アレルゲンは「個別表示」しなければならない。
- 添加物であっても、アレルゲンに由来する場合には、必ず表示が必要である。
- 容器包装されていない店頭量り売りの加工食品は、アレルゲン表示が免除されている。

**問20** 食品衛生7Sで求めている7項目の順番で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 「整理」→「整頓」→「清掃」→「清潔」→「洗浄」→「殺菌」＝「しつけ」
- 「しつけ」→「洗浄」→「整頓」→「清掃」→「整理」→「殺菌」＝「清潔」
- 「整理」→「整頓」→「清掃」→「洗浄」→「殺菌」→「しつけ」＝「清潔」
- 「清掃」→「洗浄」→「殺菌」→「整理」→「整頓」→「清潔」＝「しつけ」

**2020年度「惣菜管理士資格試験」8月25～27日に変更**

2020年度「惣菜管理士資格試験」は、新型コロナウイルス感染が症拡大していることから予定の6月末から8月25～27日に延期した。日時、会場は表の通りである。

**申込締切  
7月末日**

月日	場所	会場	試験開始時間（受付は開始1時間前より）		
			一級	二級	三級
2020年 8月25日（火）	東京	TOC有明コンベンションホール	午前11：00～	午後2：00～	
	札幌	アスティ45	札幌会場は、全級とも	午後2：00～	
	名古屋	名古屋サンスカイルーム	午前11：00～	午後2：00～	
2020年 8月26日（水）	さいたま	JA共済埼玉ビル	午前11：00～	午後2：00～	
	京都	メルパルク京都	午前11：00～	午後2：00～	
	広島	広島ガーデンパレス	広島会場は、全級とも	午後2：00～	
2020年 8月27日（木）	香川 ※新設	オークラホテル丸亀	香川会場は、全級とも	午後2：00～	
	仙台	フォレスト仙台	午前11：00～	午後2：00～	
	金沢	ホテル金沢	金沢会場は、全級とも	午後2：00～	
	大阪	ツイン21MIDタワー	午前11：00～	午後2：00～	
岡山	岡山コンベンションセンター	岡山会場は、全級とも	午後2：00～		
	福岡	FFB HALL	午前11：00～	午後2：00～	

※2020年度より試験時間が90分になりました。

協会では各試験会場において、下記対応を実施いたします。

- 受付、会場内の机、テーブル、ドアノブなどの複数の方が接触する箇所をアルコールでふき取りします  
\*午後の試験前にも行います
- 会場入口など、試験会場にアルコール消毒液を設置します
- 係員はマスクと手袋を着用して対応します
- 通常より座席間隔を空けます
- 会場内の換気を試験中も30分ごとに行います

# ホームミールマイスター

消費者が食に関する基礎知識を習得することが大切であると考え2011年に開始。食品表示など商品選択に資する情報を適切に確認できる「食の選択力」を身につけることを目指しています。

資格取得までの道のり

テキストおよびWEBテキストで学ぶ(通年)

受験申込み  
第1回4月~6月  
第2回10月~12月

試験問題  
発送

試験問題提出  
第1回7月1日~7月31日  
第2回11月1日~11月31日

合格発表  
第1回9月  
第2回3月



問題の答えと解説はこちら



## 食生活のうつりかわり(2)

問1 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい

- 鎌倉時代に、禅宗の影響で本膳料理が広まった。
- 室町時代に、武家のもてなし料理である精進料理が登場した。
- キャラメルやマヨネーズは、第二次世界大戦後初めて国内で製造された。
- 安土桃山時代に、茶とともに供される懐石料理が考案された。

## 青果物の流通 鮮度保持の技術と輸送

問2 青果物の鮮度保持の技術として、実際に利用されていないものを1つ選びなさい。

- 収穫後、青果物の温度を下げてから輸送する「予冷」。
- 袋内のガス環境を制御する包装資材。
- 収穫後すぐに真空包装すること。
- エチレンを生成するりんごやトマトなど他の野菜を分けて包装し、貯蔵すること。

## 生鮮品の選び方と保存(肉、魚)

問3 鮮度のよい魚の選び方として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 身がしまって弾力がある。
- えらが鮮やかな鮮桃色をしている。
- 目が混濁していて、くぼんでいる。
- うろこがしっかりとつき、腹部が裂けていない。

## 賞味期限・消費期限

問4 食品の期限表示について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 「賞味期限」と「消費期限」については定義がある
- 「賞味期限」「消費期限」ともに、定められた方法により保存した場合において設定された期限である
- 期限表示は、業者間取引であっても記載が義務付けられている
- 消費期限が過ぎた場合でも、加熱済のものであれば十分に食べられる

## 和食のマナー、作法

問5 和食の基本「一汁三菜」をお膳に並べる時、食べる人から見て「最も手前で向かって左」にあるものを、次から1つ選びなさい。

- 汁物
- 主菜
- 副菜
- 主食(ご飯)

HOME MEAL MEISTER

01 私たちの食生活

1-食生活のうつりかわり(1)

2-食生活のうつりかわり(2)

3-現代の日本の食生活

4-外食、中食、内食

5-食の海外依存・食料自給率

6-世界の食料そして、飢餓と食糧


食の教科書「ホームミールマイスター」は、9のテーマ・100項目と食に関する知識が盛りだくさん。  
WEB版は、各テーマの終わりに「チャレンジクイズ」があります。学習の復習として是非チャレンジしてください!



ホームページから、ホームミールマイスターテキスト  
まるごと一冊分を無料で閲覧できます!





さとみ

# 発見！郷味「熊本」

## Japanese Local Cuisine 日本の郷土料理

その地域に根付いた産物を、その地域独自の調理法で作られ、地域で広く伝承されている郷土料理。旅行が身近になるとともにSNSの浸透や宅配便の発達により、「あの料理を、あの味をもう一度」と、素朴な味わいやたまたまいが恋い慕われている。このシリーズでは、都道府県別に、そうした郷土の味「郷味」を紹介する。

### 清らかで美しい 「水の国」熊本県 食文化に 細川藩の影響色濃く

肥後54万石の城下町として栄えた熊本は、食文化に細川藩の影響が色濃くうかがえる。「水の国」として知られるが、一方で名水百選にも選ばれた白川水源や菊池水源、轟水源、池山水源に代表される清らかで美しい「水の国」でもある。特に熊本市は、70万を超える人口が消費する水をすべて地下水でまかなう、日本一の地下水都市として世界的に見てもまれな水の都であり、豊かな作物と食文化が育まれている。



### いきなり団子

いきなり団子は、小豆餡とサツマイモを、ねりもち、または練った小麦粉で作った生地で包んで蒸した和菓子。サツマイモがごろんと入った甘さ控えめの素朴な味わいで、突然の来客にも短時間でささっと「いきなり」作ってもてなせることから、その名前がついたと言われている。



### 太平燕(たいぴーえん)

中国福建省の郷土料理を日本の食材に置き換えてアレンジされたもの。長崎で生まれ、熊本で育まれてきた。たっぷりの野菜、エビやイカなどの海鮮や豚肉などの具材が入り、見た目はチャンポン、でも麺はヘルシーな春雨で、あっさりしているのにコクがある味わい深いスープに揚げ玉子を乗せる。

協力＝熊本県



### からし蓮根

からし蓮根は病弱だった細川家の殿様のために考案されたといわれており、ゆでたレンコンの穴に、からしを混ぜた麦味噌を詰め、衣をつけて揚げたもの。土産物でも有名だが、作りたて、揚げたては芳醇な香りが立ち温かい蓮根の甘味とからしのつんとした辛味が絶妙なバランス。正月やお盆の料理として家庭で作られてきた。



### だご汁

熊本で広く愛されてきた郷土の味の代表格。地域や家庭によってだしの取り方や味付けはさまざまで、バリエーションがあるのも魅力のひとつ。「だご」は、小麦粉だけでは冷えると固くなるため、もち米粉を加える。寒い季節は煮干しを前日から浸けておくこともある。

熊本県では「だんご」を「だご」と呼ぶことから「だご汁」の名で親しまれ、その昔、米を節約するために代用したといわれる料理である。

#### ご当地グルメ



#### ヒライの元祖ちくわサラダ

30余年前、ヒライが人気のポテトサラダをちくわにたっぷり詰めてカラリと揚げたのが最初。今ではこの一品が熊本のソウルフードとして定着。



# World 惣菜は、世界をめぐる Vol. 3 Report



Foodbiz-net.com 代表 道畑 富美 Fumi Michihata

一級惣菜管理士、消費生活アドバイザー。京都大学大学院農学部修士課程修了。外食企業を経て独立し、現在 Foodbiz-net.com を主宰し、外食や中食分野の商品開発、またマーケティングを行う。国内外の食情報をつづったブログ <http://www.foodbiz.asia>



Lidlの移動販売車

## COVID-19 欧米外食チェーン、スーパーマーケットの対応

新型コロナウイルスは、瞬間に世界中に広がり、従来の価値観を見事に覆しています。この号が出るころには、いくらかでも終息していることを願います。全国的に商店や飲食店などの営業自粛が続きますが、惣菜を含む食品を販売するスーパーマーケットはライフラインとして、営業を続けています。接客の前線にいる従業員の皆さまには頭が下がります。

さて、欧米でも、主要な都市が厳しい外出制限を課される中、スーパーマーケットや食品の宅配やテイクアウト事業が、営業を続けています。本号では、これら企業が、感染防止や人々の需要にいかに対応しているか、業界団体や各企業のウェブサイト、現地在住者から得た情報をご紹介します。

### 弱者に対する配慮そして医療従事者へのねぎらい

ソーシャルディスタンス、他の人との距離を保って、買い物をする、レジに並ぶというのは、日本のスーパーマーケットでも取り組まれています。欧米では、多くのスーパーマーケットが高齢者など生活弱者に対して配慮し、混雑する時間をさけて、決められた曜日の朝早い時間に一定時間を設け、これらの人々、そして医療従事者や警察、消防など社会インフラに携わる人々を優先して買い物ができる工夫がされています。それでも、列に並ぶのは必至ですが、社会のなかに助け合いの精神が根づいているように思います。英国では、医療従事者が最優先、無料で食事を届けたり、買い物割引を提供したりする企業もあります。

また、おもしろい試みも見つけました。ハードディスカウンターLidlが、米国で、高齢者やフードデザート（新鮮な食材が購入しにくい地域）を対象に、フードトラックを巡回させています。今のところ、東海岸の地域に限られるようですが、車社会の米国でも、

移動販売というやり方も今後広がっていくかもしれません。

### スーパーマーケットの宅配・ピックアップ

ウォルマートはじめスーパーマーケットは、宅配とピックアップに力を入れています。どこの企業も宅配・デリバリー需要が激しく高まっており、Amazonフレッシュでは、宅配を希望する新規の顧客に対して断っているほどです。また、英国Tescoは、宅配需要に応えられず、店に来てもらうように呼び掛けているほどだそうです。

そのなかで惣菜の宅配に力を入れるスーパーマーケットもあります。テキサスを本拠地とするHEBは、周辺のレストラン29軒と提携し、自社惣菜に加えて、これらのレストランのメニューの宅配を始めています。この取り組みには、惣菜の品揃えが豊富なスーパーマーケットHyVeeが協力を検討しており、一社だけではなく、同業者、あるいは業種を超えて外食業とも組み、地域内での協力が実を結ぶことを期待します。



サンフランシスコのWholeFoodsMarket注文後2時間以内のデリバリーを受けている(2019年8月撮影)



subwaygroceryの注文画面

### ファーストフードチェーンが、オンライン食料品店へ

米国では、マクドナルドはじめファーストフード企業の多くは、店内での飲食サービスはやめ、宅配ピックアップで商品を提供しています。スターバックスは、3月下旬に宅配もしくはドライブスルーでの販売に絞って営業する方針を出しており、UBER EATSを利用する場合は、配達料金を無料にするとしています。

中でも、興味深いのは、サブウェイやパネラなどサンドイッチチェーンが、通常メニューに加え、材料であるパン、カット野菜、ハムソーセージ類、冷凍スープなどの宅配を始め、両社ともSUBWAY GROCERY、PANERA GROCERYというサイトを立ち上げ、オンライン注文できるようにしています。いわば、サンドイッチのミールキットです。

日本でも、おかずとなるようなメニューを訴求する外食チェーンも目立ちます。独立型の飲食店でも、飲食サービスをやめて、テイクアウトに注力するところも増えています。それだけでは元の売上げをカバーできるものではありませんが、惣菜という視点に立てば、また新たな市場が生まれたともいえます。

最後に、何より、一日も早い終息と皆さまの健康をお祈りします。



ファーストフード店もファミリー向けメニューに注力

※ロンドンの情報は2016年惣菜協会有志の視察でお世話になった佐藤雅弘さんから伺いました。

# 新店舗情報 *New Store Information*

## さとう フレッシュバザール グランドセンター千里丘店

### ベーカリーと惣菜のオープンキッチンを一つに

さとう（京都）は4月16日、大阪府吹田市の「GCグランドセンター千里丘」1階に、スーパーマーケット「フレッシュバザールグランドセンター千里丘店」を開店した。最寄り駅JR東海道線（京都線）「千里丘駅」の住宅密集地にあり、1km圏に3万70人・1万2,492世帯と豊かな足元商圈を有する半面、目と鼻の先で有力競合店がひしめく激戦区である。

鮮魚コーナーの魚はパック入りにし効率化を図る一方で、無料調理依頼は計画以上の人気である。畜産はインスタとそん色なくオリエーで、すべてセンター加工とした。

他店対抗では価格もあるが、惣菜とベーカリーに注力。インスタアベーカ

リーは競合他店にはないキラーコンテンツと位置付けている。惣菜コーナーでは「まごころ太巻寿司」と「パワーサラダ」コーナーが目を引く。同太巻寿司は店内調理の高野豆腐、椎茸、卵をぜいたくに使っている。

最大のチャレンジはベーカリーと惣菜の調理場（オープンキッチン）を一つにした点である。惣菜パンが伸びてフライヤーを使うことが多く、惣菜とベーカリーを別にするのが非効率になってきていた。同店の広いスペースを用いて初めて統一。それに合わせてユニホームも新たに、ベーカリーと惣菜で同じにした。意識面での変革も促し、省人化に取り組む。

#### 店舗概要

所在地：大阪府吹田市長野東7-24

営業時間：午前8時～午後9時45分

売場面積：1,764平方m



まごころ太巻寿司



ベーカリーと惣菜の調理場（オープンキッチン）を一つにし効率化

## マルエツ プラウドシティ吉祥寺店

### 部門連携で惣菜強化、最新メニューを集積

3月19日オープンのプラウドシティ吉祥寺店（東京都三鷹市）の惣菜売場には、ミート部で販売する素材を使った「みちのく森林鶏チキンカツ」や「豚ロース生姜焼重」、フィッシュ部のネタを使いデリカテッセン部が作る寿司などが並んだ。またサンドイッチ売場を広げ、竜田揚げや卵焼きを使用したバーガー、サンドイッチを商品化し、惣菜商品を活用してベーカリーの新たな独自商品とする取組みも広げている。

マルエツは、部門間の連携による惣菜強化を進めている。これまでに鮮魚部門で仕入れたネタを使った寿司や、精肉部門の素材を活用したポークソテー、チキンカツなどを商品化してきた。こうした連携を組織的に進めるた

め、今期はフレッシュデリカ統括部を新設、生鮮各部門（ミート、プロデュース、フィッシュ、デリカテッセン）をその配下に置く体制に改めた。さらにメニュー開発部を同統括部内に設け、メニュー提案コーナーも含めた部門横断型の商品開発に取り組んでいる。

部門連携のポイントは、プロセスセンター（PC）の活用にある。鮮魚・精肉用の素材をPCで惣菜用に下処理し、最終的に店内の作業場で仕上げる。寿司の場合、一部の大型店でフィッシュ部が商品化する鮮魚寿司を展開しているが、より多くの店で寿司を差別化するため、昨年後半からPC経由で寿司ネタを供給する仕組みも実験している。

#### 店舗概要

所在地：東京都三鷹市下連雀5-1-1

営業時間：午前9時～午後10時

売場面積：670平方m



PCで鮮魚ネタを処理、デリカテッセン部が店内で仕上げる寿司



惣菜商品を活用したバーガー、サンドイッチを拡充

# わが社のイチ押し



協同組合関西技術協力センター 電話：06-6333-2373 広報課 URL：http://www.kansai-gijyutsu.org

## 今こそ外国人技能実習生の活用を考えてみませんか

協同組合関西技術協力センターは、外国人技能実習生の将来に寄与し、また企業の発展や海外人材活用のサポートをするための機関として、2002年7月に設立。東海・関西・中国地区で、食品業界を含め、累計3,651名、在籍人数1,141名（2020年3月末現在）の実習生を71名の組合スタッフでサポートしている。組合設立当初からベトナム人技能実習生の受け入れ事業に取り組んでおり、外国人技能実習生活用のノウハウが豊富である。

### 《食品業界向け教育プログラムを実施 受け入れを成功へと導く独自の取組み》

受け入れ企業への配属前講習中に、DVDやマニュアルを使用した衛生教育を実施している。また、必要な専門用語も事前学習の中に取り入れている。

### 《受け入れを成功へと導く独自の取組みとして5本の柱》

①専属の生活指導講師により、ルールを守ることの大切さや指示されたことに従うことの重要性を徹底指導（日替わりリーダーチェックシートなど） ②日本語教育のスペシャリストによる配属前教育 ③実習生の意欲を養うオリジナルプログラムの実施（実習生手帳・褒賞の対価にビー玉を利用した教育手法など） ④独自の採用方法（メンタルチェッカー・ボルトナット試験など）による海外面接 ⑤企業専属の担当スタッフ（母語スタッフおよび日本人スタッフ）により、配属後の実習生と企業をしっかりとサポート、この5本柱を中心に、採用から帰国に至るまで丁寧に対応し、多くの実習生と企業に喜ばれている。



海外面接の様子



立ち仕事に慣れるように日本語授業を立ちながらすることもあります。

(株) ORJ グローバルセールス本部 電話：03-3286-4900

## 「人材不足をサポート！」 外国人マネジメントのことならお任せください



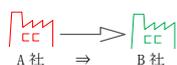
ORJは「外国人技能実習生」「特定技能」のサポート1万8,000人以上（2019年12月末時点）で、日本と外国人材の架け橋として実績を積んでいる。

日本国内に海外の人材を招くには、在留資格やビザの申請、通訳や住居の手配など、大変複雑な業務がある。ORJは、受け入れ企業が行う日常管理の多くのサポートだけでなく、アジアを中心とした10カ国以上の海外法人で、送出し国側の業務もサポートしている。そして、受け入れ企業の負担を大幅に軽減するだけでなく、日本に居住する外国人の不安を軽減して円滑な企業運営を支え、入国前の現地でのリクルート活動支援から帰国後の対応まで、外国人に関わるすべてのノウハウを蓄積。初めて外国人を雇用する企業も安心して利用できるように、在留外国人が安心・安全に日本で生活できるように支援している。

### 特定技能人材紹介例

#### ▼国内満了者の新規紹介

他社で現在実習している実習生を実習満了前にご紹介。帰国前までに申請を完了し、配属。



#### ▼国外満了者の新規紹介

実習を終え、既に帰国している実習生をご紹介。現地(海外)と連携し、申請を行い入国。



### 「特定技能」のサポートも

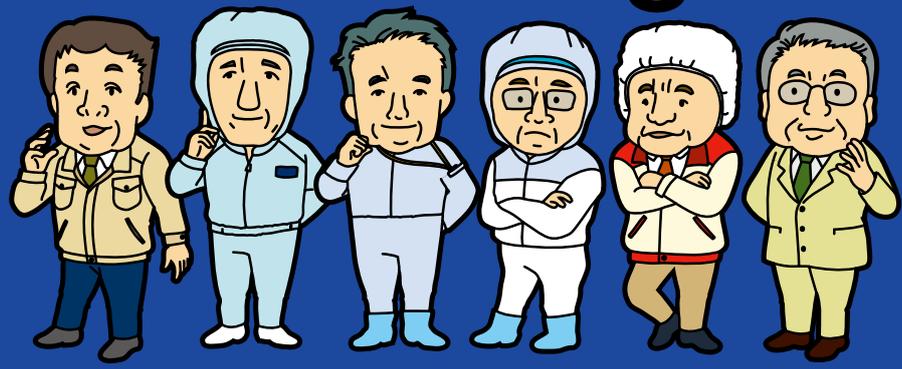
「特定技能」は、2019年4月から導入された新しい在留資格制度で、日本国内で人手不足が深刻化する14業種で、2024年までに約35万人の雇用創出を図る。試験合格で資格取得するほか、現行の技能実習からの移行が可能である。ORJは、技能実習生の国内満了者、国外満了者と受け入れ企業をつなぐサポートもしている。

F☆☆☆☆ 水系硬質ウレタン樹脂 高性能耐久床材  
**ピュアクリート®**

任せてGOOD!



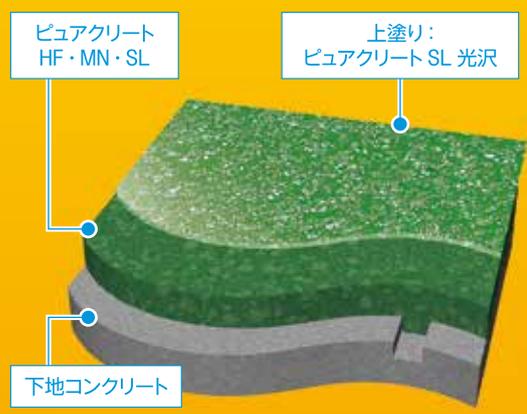
**床**を何とかしなければ…。



- 耐薬品性
- 耐衝撃性 (耐重量)
- 耐摩耗性
- 耐熱水性
- 耐冷性
- 抗菌・防カビ性
- 帯電防止性
- 防滑性
- 耐汚染性
- 環境対応性

〈ピュアクリート **HG MG SG** 工法〉 **滑りにくさと、汚れにくさの両立**

- 汚れがつきにくい**  
清掃性に優れた光沢樹脂で骨材を完全にコーティングします。
- 滑りにくい**  
ノンスリップ工法で滑りづらく、事故を起こしにくくなっています。
- 安心の責任施工体制
- 稼働中の製造エリアで施工が可能



光沢・防滑仕上げのHG・MG・SG工法は滑りにくさと、汚れにくさを高次元で両立する工法です。防滑骨材を耐久性の高い水系硬質ウレタン樹脂で含有することで、防滑耐久性も期待できます。HG工法、MG工法は耐熱性が高く、熱水や蒸気洗浄を採用している床にも適しています。

