



Special Talk 対談“あの人と60分”

科学で安全を担保、
美しい心で惣菜を作る

(一社)日本惣菜協会 理事
(株)魚宗フーズ 代表取締役社長

東京農業大学 応用生物科学部教授
惣菜管理士テキスト執筆者

山本 雅史氏 × 村田 容常氏

【特集】

HACCP 制度化に伴う
自主管理の推進と保健所の監視指導

月刊食品工場長で人気連載中 「ナリア アカデミー」 のムックです!

(株)ラキール 源 竜弥 著・イラスト

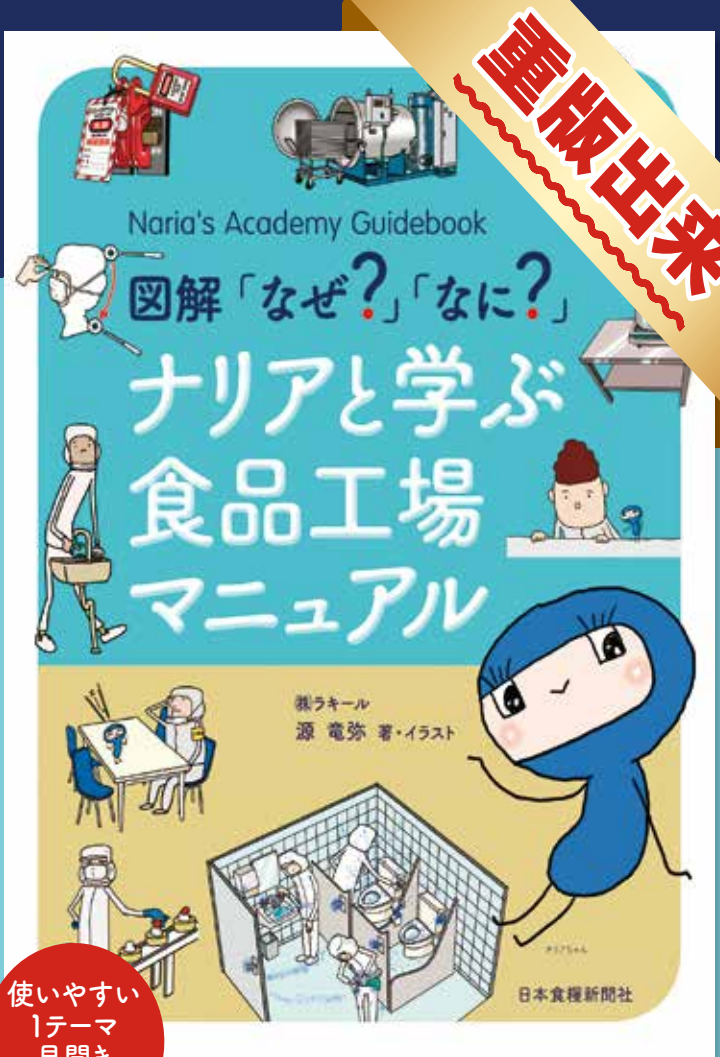
- 親しみやすくパンチの効いたイラストで、新人から管理者まで、食品工場に必要な知識が楽しく学べる
- ルールの理由や根拠を丁寧に説明。正しい理解の下でルール・モラルを浸透させられる

【掲載カテゴリ】

体調管理/異物混入対策(装身具)/微生物対策(交差汚染対策)/ノロウイルス対策/フードディフェンス/ローラー掛け/手洗い/危険予知トレーニング/防虫対策(ゴキブリ対策)



A4変型サイズ、64ページ ISBN978-4-88927-214-7 C3458



使いやすい
1テーマ
見開き
2ページ!

朝礼や
ミーティング
でも使い
やすい!

ホチキス
不使用

ムック読者だけ!
スマホを誌面にかざすと
動画が見られます!

定価 **1,100 円** (本体 1,000 円 + 税10%)
送料 550 円 (本体 500 円 + 税10%)

10冊以上ご購入で送料無料!



初版発売時の様子

リクエストに応じて限定増刷!

詳細は特設サイトで!

月刊食品工場長

【図解「なぜ?」「なに?」ナリアと学ぶ食品工場マニュアル FAX申込書】 FAX **03-3537-1071** まで

フリガナ 御社名			
部署名		役職	
お名前			
ご住所	〒 -		
TEL		FAX	

ご注文部数	お支払い方法 下記のいずれかにし点を付けてください	
冊	<input type="checkbox"/> 請求書発行(前払い)※1	<input type="checkbox"/> 代引き※2

※1 「請求書発行」をお選びいただいた場合は、お申し込み受付後に請求書を発行いたします。請求書に記載されている金融機関までお振り込みください。お振り込み確認後、商品を発送させていただきます(入金確認に約1週間かかりますのでご了承ください)。

※2 「代引き」をお選びいただいた場合は、お申し込み受付後、1~2日で商品を発送いたします(土日、祝祭日、年末年始は除く)。書籍代金は商品のお引き渡し時のお支払いになります。代引き手数料はお客さまのご負担となります(書籍代金+送料が税込10,000円まで330円、(同)30,000円まで440円、(同)100,000円まで660円、全て税込)。

個人情報の取扱いについて:提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められた場合などを除き、お客さまの許可なく第三者に提供することはありません。

Amazon、お近くの書店でもお買い求めいただけます。
(書店に在庫がない場合は取り寄せ注文をお願いします)

☎ **03-3537-1311**

✉ **koujou@nissyoku.co.jp**

日本食糧新聞社 書籍

お肉を健康的に食べる “正しい知識と食” を提案



㈱エル三和（福岡県）は、1985年に精肉店を長崎に出店して創業、業容を食肉小売業・惣菜業・食肉卸売業・飲食業と拡大してきた。2017年度からはミート事業部の一つだった惣菜セクションを「ミートデリカ事業部」として、『食肉と健康と家庭（食卓）』というキーワードをもとに新たな挑戦をしている。

「お肉の三周家&ミートアップ!!」
新業態今年4月オープン

「お肉の三周家&ミートアップ!!」は、今年4月に福岡市東区にオープンした複合商業施設「ガーデンズ千早」に精肉店と惣菜店を隣接させた新業態です。

店舗の特徴は、精肉店が運営するデリカショップとして、質の良いお肉の惣菜や弁当を廉価で提供していることです。

根菜入りハンバーグはチキン・ポーク・ビーフの3種を用意、5種の蒸し野菜と肉の盛り合わせを自社製ベジソースでいただく惣菜など、お肉を野菜と一緒に健康的に食べるメニュー提案を商品の軸にしています。

スチームコンベクションによる低温調理で焼成する柔らかく、ジューシーで低カロリーなお肉惣菜と、添加物不使用のベジソース（野菜ソース）が自慢です。

惣菜事業を立ち上げて2年目となり、事業部のキーワード『精肉と健康と家庭（食卓）』を、お客さまに伝えられる人材

育成の一環として、会社が日本惣菜協会のデリカアドバイザー研修を採択し、私にも受講の音が掛かりました。私学生時代に学んだ栄養学の復習として、とても楽しく受講しました。

筋肉作り・体作りのための食材と効能を聞かれることも

店舗は、マンションなど住宅街の中にあり、客層は老若男女で幅広いお客さまがいらつしやいます。

商業施設の2階にスポーツジムがあることから、カロリー・塩分に加えて筋肉作り・体作りのための食材と効能を聞かれることが多いです。

当店では、牛・豚・鶏は契約農家からの肉をメインに顔の見える素材で作っています。中でもビタミンや鉄分、タンパク質が豊富に含まれている牛肉を使った弁当・惣菜が当店の一押しです。低カロリー・低脂質で高タンパクの雑穀米弁当もラインアップしていることなどもポツプで伝えるように工夫しています。

また、8月の「焼肉の日」に出したロース・モモ・タンなど部位の食べ比べができるお重は、精肉店ならではのクオリティーの高い商品として好評でした。おいしさや健康をイベントに挟みながら、当店に立ち寄ることが楽しくなる仕掛けも定期的に行っています。

まだまだ手探りですが、デリカアドバイザーで学んだことを店舗作りやお客さまとの接客サービスに役立てて、会社が目指しているお肉を健康的に食べる「正しい知識と食」を弁当と惣菜で提案してお客さまに伝えていきたいと思っています。

jm News Contents



笑顔イキイキ	03	㈱エル三和 立山 亜樹 さん
対談	04	科学で安全を担保、美しい心で惣菜を作る
特集	08	HACCP制度化に伴う自主管理の推進と保健所の監視指導
協会活動情報	10	第3回理事会
企業訪問	13	HACCPの取り組み アイディック(株)
お惣菜でつくる健康 No.7	14	女性の健康 石坂 優子 氏
日本の郷土料理	15	発見! 郷味 [佐賀]
新店舗紹介	16	アクシアルリテイリング(株)、オタフクソース(株)
わが社のイチ押し	17	㈱ヤマダフーズ、ユニフーズ(株)
農林水産省	18	マジごはん計画
New member introduction	19	新入会員紹介
Skill Check & Study Go!	20	チャレンジクイズ
行事と食	20	初午といなりずし 江原 絢子 氏
ニュースダイジェスト	21	業態別惣菜売上前年同月比など
会員名簿	22	2021年11月現在会員

科学で安全を担保、 美しい心で惣菜を作る

惣菜管理士養成研修テキスト執筆・監修で食品加工貯蔵学を担当していただいている村田容常教授と、どん底の社業から「誠実できれいな心で惣菜を作る」という理念の会社に一新して堅実経営をされている山本雅史社長の『科学vs.心の惣菜』対談。科学と心は相性が良く共鳴し合うことが、二人の対談から浮かび上がってきた。

司会 (一社)日本惣菜協会 専務理事 清水 誠三



(一社)日本惣菜協会 理事
(株)魚宗フーズ 代表取締役社長

山本 雅史 氏 Yamamoto Masashi

1995年、商社マンから妻の実家の家業である惣菜の製造・販売に携わる。松田食品工業株、(株)ヒライで合計2年間惣菜を学ぶ。(株)つるやの岩田正人社長に盛和塾(19年閉塾、現在はフィロソフィー経営実践塾として継続)を紹介され企業体質を一新する。



東京農業大学 応用生物科学部 教授
惣菜管理士テキスト執筆者

村田 容常 氏 Murata Masatsune

サッポロビール(株)総合研究所、北里研究所、お茶の水女子大学 基幹研究院 名誉教授を経て現職。研究テーマは食品の加工貯蔵に関する化学的研究、特にメイラード反応や酵素的褐変。惣菜管理士養成研修テキストの食品加工貯蔵学担当。

**全国の大学でオンライン授業
日本の教育環境の底力を見る**

村田 私の研究分野は食品の加工貯蔵の科学です。大学で教育研究する前には食品企業で研究し、北里研究所ではノーベル生理学・医学賞を受賞された大村智博士の元で勉強する機会があり、そこで叩き込まれた天然物化学の基礎を食品に応用して発展させているというのが私の経歴になります。コロナ禍で、全国の大学の授業はオンライン授業になりました。当初は試行錯誤があったものの、結果的には準備期間もない中でオンライン授業にシフトしました。ハード・ソフト、学生・教授陣含めて、日本の教育環境の底力を感

司会 本日は、科学の村田先生とフィロソフィー経営の山本社長による対談です。科学と哲学が惣菜にどのような相乗効果を醸し出すのか、お聞きしたいと存じます。まずは自己紹介をお願いします。

山本 近畿大学理工学部電気学科を卒業して商社に就職し、それなりに実績も出せていたと思います。それが惣菜というものを何も知らぬままに妻の実家の家業である惣菜屋に転職して27年。義父母が立ち上げた会社は創業50年になります。私は経営者なのですが、惣菜の専門的なことは今もってよく分かりません。協会の会員企業さまには、要所所で助けていただいています。

しました。私のような65歳を過ぎた1丁不得手な者をも対応させてくれたのですから、目覚ましいことです。

オンライン授業からの副産物もありました。実験ができないので、実験結果のデータを考察するレポートを宿題に出し、授業でそれを議論して、その議論からの考察をレポート提出するという方法を行いました。すると、例年よりも優れた考察や活発な議論・質問が出てきました。実験をしていた時は作業優先で、考えることがおろそかになっていたかもしれないと気付かされました。

司会 実験が作業だったという考察はショックですね。山本社長、業容の紹介をお願いします。

コロナ禍で 会社の体質改善に着手

山本 妻の母親が1971年、岡山市津島の中鉄ショッピングセンター（㈱マルイが吸収）に坪田商店として創業したら、面白いように儲かったそうです。惣菜草創期で作れば売れる時代ですね。そして75年に義父が（株）魚宗フーズを設立しました。創業者の故会長の奥様は、おいしい惣菜を作ろうと各店にコックを入れましたが、皆さん腕自慢の方ばかりなので統制がとれず、故会長がコック全員を解雇したという逸話も残っています。当時はビジネスモデルがなく、おいしい惣菜作りをお客さまにご提供するかを試行錯誤しな

がら、最終的に女性店長のもとでマニュアルに基づいてパートさんが作るという現在の原型にたどり着きます。惣菜は現金商売で結果もわかりやすく楽しかったようです。

今はというと、弁当・惣菜の製造受託のベンダー業が65%、コープを中心にした惣菜売場の運営・コンセ事業（コンセッションナリー・チェーン）が35%です。私の入社当時に比べると直営店舗数は半分以下になりました。食品スーパー自ら惣菜事業に乗り出すケースが増えたことによるもので、それだけベンダー業が伸びています。

コロナの影響としては、以前から退店を検討していた時期が重なったということもあり、百貨店を中心に9店舗を閉店しました。昨年春先ごろは、惣菜が保存性の高い冷凍食品やレトルト食品にシフトしましたが、春以降は売上げが戻りそのまま維持しています。この9月の年度末決算は減収増益で減収が3%、徹底的な業務の見直しとロス撲滅で利益を確保しました。ロス対策はSDGsにつながるもので、社会性の高い取り組みとして当社のフィロソフィーとアメンバー経営とも相性がよく、社員の行動に浸透しやすくなりました。コロナ禍で経営状態が悪くなったということはありません。逆に、会社の体質改善ができたと思えます。

村田 私も、教育現場で同じことを感じました。コロナを契機に変わって

きましたというメッセージは同感です。コロナ禍で食品業界にとって一番幸いだったことは、コロナの感染拡大に食品が全く関係しなかったことです。例えば、ある食品を食べるとコロナに感染するなどの風評被害が全くありませんでした。これは、消費者が正しい情報をキャッチしてくれたからだと思います。それでも、当初は「新型コロナウイルスが食品に付いたらどうなりますか？ その判別はできませんか？」というような問い合わせがあったそうです。食の安全に関わる識者の方々が食品を介して感染することはありませんと啓発してくれたことは、賢明だったと思います。

司会 コロナ禍の始まりのころ、判断が一步間違っていたら風評被害といふとんでもない事態の可能性もあったわけですね。

安全（科学）・安心（信頼） の限界を知る

村田 食事は簡単に作れますし、毎日食べるものは身近であるがゆえに、食が持つ科学的側面を忘れがちになります。あまりにも当たり前の情報や、一方的に飛躍した情報など玉石混合で溢れています。安全性においては、日本で販売している食品は科学的にきっちり管理されているので安全な食環境にありますし、消費者のレベルも高いので風評被害が起きなかつたのだと思います。協会は惣菜管理士を約3万人輩

出しているのです、そういう方々が食の安全に関する科学的な情報を一般の消費者に提供していくことも大切です。

命を紡ぐ食は、自然科学の基盤の上に食文化やおいしさがあります。安全安心と2語を並列して使われますが、この2つの言葉は概念が異なることを理解した上で使わなくてはいいけません。安全は科学で、安心は信頼など人間に由来します。食べ物は安全だけでは駄目で、信頼する人が作ったものを食べるのが大事です。では、信頼した人が作ったものを安心して食べた時に、100%安全かというところということではありません。ゼロリスクはないということをお肝に銘じてほしいと思います。食に携わる人は、科学と信頼のそれぞれの限界を知ってほしいと思います。そうして、消費者に伝えることが大事です。

昔は、生産者側に不利な情報を流しませんでした。今は、日常的に商品回収の情報が流れ、コロナ禍では企業が陽性者情報をいち早く流して消費者の身の安全を守ろうとする姿勢が当たり前になっています。悪い情報も共有することが信頼の醸成には欠かせません。何事もゼロリスクはありません。また、科学的に把握することで、食べられるものを捨てないなど無駄を無くすことにつながるのですが、ここは難しい部分です。安全の側面からは大丈夫でも、安心の側面からは使えないということが生じます。どちらをどう優



先ずるかは企業の判断です。安全ハリスクをどこまで担保するかでロス比率・粗利が変わってきます。いずれにしても、自然の素材を使うのでリスクを減らせば無駄は減りけになりま

す。ですから、どこかでリスクに線を引かなければなりません。そのために、食品衛生法など社会が決めてい

ことを守らなくてはいけないということになります。消費期限を延ばす技術が高まることで、安全性が担保されて無駄も減ります。

司会 科学的には、エビデンスを持っていか技術を高めるかということになるのですね。

村田 原料管理から始まって、商品を店頭で販売するまでの衛生・品質管理の技術が上がっているのです。消費期限が伸びているわけです。それぞれの工程のちょっとしたこと積み重ねがトータルでは大きな革新になります。これが収益につながっていきます。

司会 村田先生に、惣菜管理士からの情報発信という宿題もいただきます。ありがとうございます。山本社長、

会社を危機から救った人材育成についてお話をください。

追い詰められた時に フィロソフィーに会う

山本 今振り返ると、私は自信過剰で傲慢な人間でした。当時の私の Motto は、「数字は人格である。数字を上げない人間には人格がない」でしたから（笑）。これでは、人がついてくるわけがありませんよね。私が入社したときは、すでに事業内容があまり良くなりませんでした。次期社長が入社したと聞きつけた銀行は、すぐに連帯保証人のハンコをもらいに来ました。取締役でもなく、一株も持っていない私に個人補償を求め、内容の悪い会社はここまでされるのだと思いました。

考えあぐねた結果、入社した以上は腹を決めて全部保証人になりました。次から次へと借りますから、次々と保証人のハンコを取りに来ました。さすがに何とかしなくてはいけないと思いました。順風満帆な人生を歩んできた私に惣菜屋を立て直す術は分かりませんし、性格もそこそこ変わるものではないありません。社長に就任して数年後、今から10年前にいよいよ追い詰められた状態になりました。傲慢な私も、このままでは悔いが残るので、もう一度だけ再建に挑戦しようと思えました。何をしたらよいのかヒントを探ろうと、懇意にしていた岡山の隣の工場見学をさせてもらい、岩田正人社長と経

営の情報交換をしました。その時に「何か悩んでいるんじゃないの？」と聞かれましたが、あまりに切羽詰まった状態なので、ありのままを話すことがはばかられました。

私の傲慢さを分かっている方だからなのか、「今の山本さんは、絶対にこれに参加してはいけない」と、京セラの稲盛和夫さんがやっている盛和塾に誘われ、「京セラフィロソフィー」という本をいただきました。帰宅して読み始めましたが、私が行っている逆の事ばかり書いてあり、実際に倒れたほど衝撃的でした。「理念・宗教・哲学クソくらえ」という私でしたが、神にもすぎる思いで自分を変えて社運を賭けることに決め、盛和塾にオプザーバーとして参加しました。

参加されているのは真面目な方ばかりで、あまりにも平気で真面目な事を言っているのを聞くと、私は目まいがしました。最近私世話人をしてるので、真面目な人の仲間入りができると思っているのですが、当時は苦痛で仕方ありませんでした。

私は最初に、会社の理念である魚宗フーズフィロソフィーを作り直しました。作ってから10数年、毎朝の朝礼・会議前など事あるごとに唱和しています。最初の頃は、社長はとつとつ気が狂ったと言われ、当時の幹部は会社を辞めていきました。

それでも毎日何回もフィロソフィーを唱和し、他人を褒める「一日一美

善」、稲盛和夫さん・松下幸之助さんの日めくりカレンダー朗読を続けています。最初は、盛和塾に入ったことを言っていなかったたので「致知」で人間の勉強会を始め、3年くらいでフィロソフィーに切り替えました。勉強会は就業時間内に行います。こういうことを10数年重ねて、今やっと少しずつ魚宗フーズのフィロソフィーが形になってきました。何か問題が起きたら「フィロソフィーを出しなさい。必ず答えがあるから」と言い続けてきました。会社を変えるのに、特効薬はありません。地道にひたすら愚直に教育を継続してきました。

私は経営者として従業員全員を幸せにし、会社への報いにお返しをしなくてはいけないので、決算月の9月に社員・パート・外国人実習生まで従業員全員に決算書を出して業績を報告しました。まずまずの成績だったので新年度10月の賃上げは過去最高にしました。私の感謝の気持ちがあれば、従業員も感謝の気持ちを持って仕事をしてくれると思います。

司会 魚宗フーズフィロソフィーを完成させたのは社長お一人ですか？
山本 はい。思いが伝わるように優しい言葉で仕上げました。

フィロソフィーは誰にでもわかる言葉で思いを伝える

村田 一般的にフィロソフィーの内容は、小学生が学ぶ内容のように思いま

す。思うに、小学生が人間の基本的事柄を学ぶからではないでしょうか。食べ物でいうと、食べ過ぎ・飲み過ぎはいけない。残してはいけない。好き嫌

いなくバランスよく食べましょう。というふうな当たり前のことですが、それが一番正しいことで最低限これを知っていればよいわけです。しかし、人間は勉強を重ねるうちに基本を忘れてしまいます。山本社長の基本をいかに分かりやすく刷り込むかというご苦労、とてもよく分かります。金儲けだけでは駄目で、誠実な人格のある人が共感する会社の方向性をフィロソフィーで見える化したことで前進できたのでしょうかね。

山本 そう言っていただけると嬉しいです。惣菜業に一番大切なのは「美しい心と誠実な人格」として理念を作っています。フィロソフィーの共有対象は全従業員ですから、外国人技能実習生の最初の日本語はフィロソフィーで勉強します。ベトナム・中国など各国の言語に訳しており、現場研修に入る前に私のフィロソフィー研修を受けることになっています。外国人の母国の歴史や宗教を例えに内容を理解できるようにしています。それでも、私はまだまだフィロソフィー実行が不十分で完成していません。生涯の目標は、このフィロソフィーの完成形に近づくとです。また、この目標があることに感謝しています。

司会 さて村田先生、学生は惣菜に関

心を持っていますか。

食べ物・の基盤は科学、その上に文化・栄養・おいしさ……

村田 目指す職業がある人は別として、目指すものが見つかっていない学生には惣菜産業と食品産業の話をして。新卒学生の離職率を見ていると、教員や公務員など人のために働く職業の人は離職率が低く、他の仕事でも人のためにする仕事を選んだ人の継続率は高いですね。コロナ禍で、食品産業に関わる方々はエッセンシャルワーカーとして、医師や看護師同様に使命感を持って現場を支えました。惣菜産業が社会性の高い職業であることを学生に語っていきたいと思います。

山本社長の話を伺っていて、人々を思いうることを会社の哲学にしているという会社は、若者の離職率が低いのではないかと思いました。物質は必ず変化します。物理化学的な原則に基づいて変化し、それ以上のことは絶対におきません。ここを一番理解してもらいたいのです。食品は身近で分かりやすいと、分かった気になってしまいが、一つ一つ詳細に見ると分からないことばかりです。伝統的に行っている中にも不合理なこともあります。近代科学で、合理的にしてよかったです。がたたくさんあるということ忘れてはいけません。

食品について、昔の方が良かったと言っ方がいらっっしゃいますが、そうと

ばかりはいえませんが。衛生の話が分かりやすいのですが、日本人は生食をするために昔はたくさんあった風土病が衛生学の発達で減少しました。水道水もそうです。大正10年に東京市で水道の塩素殺菌が開始されてから平均寿命が延び、乳児死亡率が低下しました。食べ物や栄養面だけで捉えるのは危険です。添加物も適切に使えばよいわけです。その「適切」は科学的な根拠で決まっていることを知っていただきたい。また、加熱調理は人間だけしか行いません。これによって他の哺乳動物が食べないものを食べ物とし食の幅を広げ、世界人口は78億人と繁栄しています。しかし加熱調理によつて、有害な物質もできます。身近なところでは、鰹節はカツオを燻煙することで作られますが、その過程で発がん物質ができます。しかし、この発がん物質の量は極めて微量なので健康被害を起すことはなく、鰹節は保存性が高くおいしだしを作る優れた食品といえます。科学と伝統を併せ持った日本食には欠かせない食品素材です。食の保存は自然の摂理に反することです。から、とても大変なことです。限界を知って、科学的にそれを越す原理を持った新しい技術を考えれば限界を更新することもあり得ます。

司会 お二人の話を合わせると、「科学を理解して安全を担保し、美しい心で惣菜を作る」と完璧な惣菜になるといっていいですね。

村田 そういうことです。科学的なことがらをクリアしても、無機質では商品価値がありません。やはり、価値は人間が作り上げるものだと思います。

**中小企業庁
ものづくり支援プログラムに
参加 春には報告も**

山本 日本の弁当・惣菜は、世界でも美しさが抜きんでいていると思います。一方で、盛り付けに人手がかかるといふ業界の課題があります。これだけ機械が進んでいるのにFA（工場の自動化）ができないのは惣菜業だけです。何千万円もの機械が並んでいるのに、全部に人が付いて商品が切り替わることには機械を清掃して多品種少量生産を行うわけです。今回、中小企業庁ものづくり支援プログラムに参加させてもらうことになりました。どれだけ省力化できるかの挑戦ですが、人が携わる事業であることに変わりはありません。ロボットの分も人が心を大切にしないではいけません。最後に、まだまだ日々ビビりながら経営している人間が偉そうなことを言っただけに申し訳ありませんでした。

司会 お二人のお話で、科学とフィロソフィーは共鳴するものだという新たな発見をいたしました。山本社長のAI・ロボット化への挑戦も、来春には会員にご紹介できるようになるかと思えます。本日は貴重なお話をありがとうございました。

HACCP制度化に伴う 自主管理の推進と保健所の監視指導

食品衛生アドバイザー（元中央区食品衛生監視員） 小暮 実氏

今年6月にHACCP制度化が本格施行された。営業許可施設はもちらんのこと、営業届出施設もすべてHACCPに沿った衛生管理を取り入れることとなった。衛生管理が「監視から自主」となって、具体的に何がどう変わるのか。これからを読み解いてもらった。

衛生管理の国際標準化と国内平準化

表1のとおり、大規模な食品工場ではCODEXに基づくHACCPを、小規模施設や営業届出施設は食品等事業者団体が作成した手引書に基づいてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うこ

ととなった。食品等事業者団体は、「衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」（以下「ガイダンス」という）に基づき手引書を作成し、厚生労働省のHPにはすでに100種類以上の手引書が掲載されている。

表1 HACCPに沿った衛生管理

HACCPに沿った衛生管理	対象施設	衛生管理計画
HACCPに基づく衛生管理	大規模施設 (従事者50名以上)	CODEXによるHACCPに準拠
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	飲食店営業 小規模食品製造業	業界団体が作成した手引書を基に作成

表2 公衆衛生上必要な措置の基準（省令第66条の2）

厚生労働大臣が定めた基準	①	一般的衛生管理の基準（別表17）	
	②	特に重要な工程を管理するための取組の基準（HACCPの取組 別表18）	
営業者が行う公衆衛生上必要な措置と遵守	③	1	衛生管理計画の作成と周知徹底
		2	手順書を必要に応じて作成
		3	衛生管理の実施状況の記録と保存
		4	衛生管理計画等の検証と見直し

今回の改正では、衛生管理の国際標準化とともに国内平準化もはかられている。従来、全国展開するコンビニやレストランチェーンなどは、自治体ごとに管理運営基準や施設基準が異なるため対応に苦慮しており、国内の平準化が求められていた。このため、自治体が条例で定めていた「公衆衛生上講ずべき措置の基準」（表2）を食品衛生法施行規則（以下「省令」という）の中に「公衆衛生上必要な措置の基準」として規定し、この中に一般的

衛生管理（省令別表17）と特に重要な工程を管理するための取り組みの基準（省令別表18）を規定している。また施設基準（省令別表19～21）は参酌基準を規定し、全国でほぼ同一の施設基準を条例で制定するように改正された。

日本惣菜協会作成 小規模な惣菜製造工場における手引書

多くの食品等事業者はそれぞれ自社にあった手引書を選択して自主的に衛生管理計画（以下「計画」という）を作成することが求められている。日本惣菜協会でも、2019年3月に「小規模な惣菜製造工場における手引書」を策定しており、小規模事業者の皆さんは、この手引書を基に計画を作成して実施し、記録を保存して定期的に検証していくことが求められる。

当初、厚生労働省は、HACCP義務化を目指していたが、改正食品衛生法の参議院の附帯決議などから、HACCP義務化から制度化にトーンダウンしている。HACCP制度化は新しく大きな転換でもあり、食品等事業者に過大な負担とならないよう施設設備（ハード）はそのまま、衛生管理（ソフト）をHACCPに沿ったものにする改正となった。

略歴

中央区保健所にて約40年間食品衛生監視員として勤務、多くの食中毒事件や違反食品の処理を経験。現在は食品事業者の衛生顧問の傍らで食品衛生アドバイザーとして食品衛生講習や関連コラムなどを執筆中。

厚生労働省は昨年3月に監視指導指針を、今年3月には食品衛生監視票を改訂している。当面保健所では、食品衛生監視票（表3参照）をもとに、計画作成の有無やその内容、実施状況などについてチェックし、HACCP導入の支援と助言を行うこととされている。なお、小規模施設のHACCPに基づく衛生管理については採点の対象外とされている。

「弁当及びそとざい類の衛生規範」廃止

一方で、HACCP制度化と同時に、今まで衛生指導の根拠とされていた、「食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」や「弁当及びそとざい類の衛生規範」など7つの衛生規範類が廃止されている。このため、日本惣菜協会の手引書も今年6月に改訂されている。永年、自主基準の根拠としていた衛生規範がなくなり、当惑されている食品事業者もおられることと推察する。この点では、監視指導を行う保健所も同様であるが、衛生規範の廃止後、特段の指導通知は出されていない。衛生規範で示されていた細菌基準など（生菌数、E. Coli、黄色ブドウ球菌）については、HACCPに沿った考え方により危害要因を分析し、期限表示設定のためのガイドラインなど

を参考にして自主管理することとなる。分析の結果、危害がなければ生菌数の高い商品も製造可能となる一方で、食品によつては、新たに他の食中毒細菌や指標菌について検討が必要となりそうだ。

表3にガイダンス、省令別表17、食品衛生監視票の項目の違いを示した。ガイダンスは、法改正前に食品事業者が実施すべき衛生管理基準などを基に示され、多くの手引書が策定されている。本来、ガイダンスと省令とは同一であるはずだが、異なったものとなってしまったため、今年6月に別表17に沿ってガイダンスが改訂されている。

なお、このガイダンスにはCODEXの各種ガイドラインなど沢山の参考資料等が提示されている。また、ガイダンスは必要に応じて見直すこととされており、すでに3回改訂されている。今後、食品等事業者団体はガイダンスの改訂や添付の資料なども参考に計画策定のための手引書をブラッシュアップして団体の自主的な衛生管理を推進することが求められている。なお、邦訳されていない参考資料も提示されており、しばしばCODEX規格も改訂される。昨年も肝心のCODEXの食品衛生の一般原則が13年ぶりに改訂されており、順次関連の規格も改訂される予定である。

近年、食品衛生法に基づく規格基準の設定でも、CODEX規格など国際標準化された規格基準に準拠するよう整備が続いている。

保健所の監視指導のこれから

HACCP制度化は、食品事業者にとつても保健所にとつても新しい制度である。保健所の食品衛生監視員も順次HACCP研修を受講しているが、全員が受講できるわけではない。HACCP指導者研修を受けた中堅の監視員がOJTで他の監視員に指導伝達している状況である。なお、民間認証であるFSSC22000やISO22000などの国際的な認証基準についての研修は行われていない。このため、これら第三者認証を取得した施設の監視指導のあり方についても検討が必要である。

今年9月にCODEX改訂のシンポジウムが開催され、冒頭でCODEXの食品衛生部会のエスティアン議長からHACCP制度化に臨む日本に対して次のようなメッセージを発しているで紹介したい。

『HACCP制度化など新しい変化は痛みを伴うものである。良いHACCP計画を作成するためには、食品事業者と規制当局が継続的な協議を行い、双方が理解して合意することが必要不可欠である。さらに食品事業者やその従業員がHACCP制度化のメリットを感知し、従業員が導入に積極的に参加することによって初めて、「食品安全文化」が醸成される。』

日本でも、より良い「食品安全文化」が醸成されることを期待したい。

表3 手引書策定ガイダンス、施行規則（省令）、食品衛生監視票

衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書)		食品衛生法施行規則第66条の2	食品衛生監視票
2017年3月17日、6月22日、 2018年5月25日	2021年6月15日	2019年11月7日	2021年3月26日 I 全体的な事項
基本的な考え方では、対象となる事業者が無理なく計画作成及び実施、記録保存を行うことができるよう適切な情報を提供する。また、構成では、写真やイラストも使用して、具体的かつ利用者にとって分かりやすい表現で衛生管理のポイントを解説する。		衛生管理計画の作成 必要に応じた手順書の作成	食品取扱者等への教育訓練
		衛生管理の実施状況の記録と保存 効果の検証と計画や手順書の見直し	
ア 対象業種・業態、食品又は食品群		旧HACCP自主点検票に記載のあった、HACCP12手順のうち手順1～5のHACCPチーム編成、製品説明書や製造工程一覧図についての規定やチェック項目の記載はない	
イ 従業員数等の対象施設の規模		別表17 一般的な衛生管理	II 一般的な衛生管理に関する事項
ウ 対象食品、食品群の詳細説明・製造工程		1. 食品衛生責任者等の選任 2. 施設の衛生管理 3. 設備等の衛生管理 4. 使用水等の管理 5. ねずみ及び昆虫対策 6. 廃棄物および排水の取扱い	1 食品衛生責任者の選任 2 施設の衛生管理 3 設備等の衛生管理 4 使用水の衛生管理 5 ねずみ及び昆虫対策 6 廃棄物及び排水の取扱い
エ 一般衛生管理		7. 食品又は添加物を取扱者の衛生管理 8. 検食の実施 9. 情報の提供 10. 回収・廃棄 11. 運搬 12. 販売 13. 教育訓練 14. 他（仕入先、出荷先、自主検査等）	7 食品取扱者の衛生管理 8 検食の実施 9 回収・廃棄
(ア) 施設・設備の衛生管理	(ア) 施設の衛生管理		
(イ) 使用水の管理	(イ) 設備等の衛生管理		
(ウ) そ族・昆虫対策	(ウ) 使用水の管理		
(エ) 廃棄物・排水の取扱い	(エ) ねずみ及び昆虫対策		
(オ) 食品等の取扱い	(オ) 廃棄物及び排水の取扱い		
(カ) 回収・廃棄	(食品等の取扱いは削除)		
(キ) 検食の実施	(カ) 食品又は添加物を取扱者の衛生管理		
(ク) 情報の提供	(キ) 検食の実施		
(ケ) 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	(ク) 情報の提供		
	(ケ) 回収・廃棄		
	(コ) 教育訓練		
HACCPの考え方を取り入れた取組		別表18 HACCPの取組	III HACCPに基づく衛生管理に関する事項 ※
オ 危害要因分析		1. 危害要因の分析	危害要因の分析
カ 管理措置		2. 重要管理点の決定	重要管理点の決定
キ 必要に応じて設定又は推奨する CCP 及び CL		3. 管理基準の設定	管理基準の設定
		4. モニタリング方法の設定	モニタリング方法の設定
ク 衛生管理計画の例示		5. 改善措置の設定	改善措置の設定
		6. 検証方法の設定	検証方法の設定
ケ 記録が必要な事項、記録の様式の例示		7. 記録の作成	記録の作成

※ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の場合は採点なし

第3回理事会・第4回常任委員会を開催

10月21日に緊急事態宣言の解除に伴い、正副会長および専務理事の8人で構成する常任委員会を協会会議室に集合して開催し、2022年賀詞交歓会の実施内容などについて確認した。

引き続き、第3回理事会を19人の参加（うち4人がZoom参加）で開催し、冒頭、来賓の農林水産省大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課長の須永新平氏が、今後のコロナ対策の考え方について述べてあいさつとした。

続いて、会員加入申請では12社の入会について審議・承認された。協議事項として2022年賀詞交歓会の実施内容について意見交換を行い、懇親会では料理・アルコールは出さず、帰りにお土産として弁当を渡すなど事務局案をもとに実施することが確認された。また「生産性向上に向けた取り組み」「惣菜商品の英語表記」などの課題進捗について事務局からの報告の後、出席理事全員による近況報告など、経営環境に関して意見交換が行われた。



第2回 惣菜商品の英語表記ワーキンググループ開催

10月6日、第2回惣菜商品の英語表記ワーキンググループ（WG座長 中央大学商学部教授 木立真直氏）をZoomで開催した。今回は、前回のWGで話し合われた商品リストの英訳確認とともに、事業者と消費者のどちらにもより有意義なものとなるように議論を交わした。

これまで予定していた商品名の総覧としての役割だけでなく、特徴的な日本の惣菜の由来や原材料などの

紹介を盛り込むことが決定した。商品写真・日本語商品名・英訳商品名・商品の説明（日本語・英訳）を記載することで、日本人の惣菜従事者が勉強になり、かつ外国人が見ても惣菜商品がよく理解できる、辞書的なものを目指していく。また、継続して改編をすることにより、将来的には地域独自の惣菜や地域性による味付けの違いなどの紹介も視野に入れながら進めていく。

より充実した内容になるよう変更を加え、2022年3月末まで延長して編集を行う予定である。

【東北支部】 2021年度セミナー開催 惣菜製造業等の生産向上のための AI・ロボット化推進をテーマに

東北支部は10月26日、協会のAI・ロボット推進担当の荻野武フェローを講師に、「惣菜製造業等の生産向上のためのAI・ロボット化推進」と題して2021年度東北支部セミナーを開催した。緊急事態宣言の解除に伴い、東北支部としては約2年ぶりに現地開催することができ、仙台ガーデンパレスに約40人の会



東北支部・千葉支部長



東北支部セミナー

員が集まった。

はじめに、東北支部長の千葉祐之氏（株）仙水フーズ顧問）が開会の言葉を述べ、続いて来賓として、東北農政局 経営・事業支援部 食品企業課長の谷口俊氏からあいさつをいただいた。

セミナー後には質疑応答も活発に行われた。協会事務局から惣菜白書を元にした中食市場の動向について紹介し、充実したセミナーとなった。最後に、東北支部役員の内池崇氏（内池醸造株式会社代表取締役社長）の閉会の言葉でセミナーは終了した。

また後日、当日会場に来場できなかった会員に向けて、セミナーの録画映像をweb配信した。

【関西支部】セミナー開催 ロボフレで惣菜業界共通課題の 解決をテーマに ファベックス関西2021 出展



ファベックス関西 協会ブース

日本食糧新聞社主催・日本惣菜協会共催の業務用食品専門展示会、第9回「ファベックス関西2021」が10月13日～15日にインテックス大阪で開催され、日本惣菜協会は出展ブースで会員入会やデリカアドバイザー、HACCP制度化などを紹介した。

15日に会場で行われた主催者特別セミナーを関西支部セミナーとして開催し、「ロボット・AI・量子コンピュータによる惣菜業界共通課題の解決—One for all, All for one—」をテーマに、協会フェローの荻野武が講演を行った。惣菜業界の抱える共通課題の解決・生産性の向上について述べ、今後の経営戦略・設備投資の参考となる内容になった。セミナー会場は座席の間隔を開けて感染対策を行いながら、約40人が聴講し、講演は盛況のもとに終了した。



荻野フェローによる講演

FOOD展2021 「惣菜製造業におけるAI・ロボット導入 による生産改革」などセミナー開催

10月27日～29日、東京ビッグサイト青海展示棟で「FOOD展2021」が開催され、27日に協会フェローの荻野武が「惣菜製造業におけるAI・ロボット導入による生産改革」、29日には教育技術チーム主任の薄宗仁が「コロナ禍による惣菜市场の変化からみる事業者が留意すべき食品衛生の注意点」と題して講演した。

荻野フェローは講演で、惣菜製造業の協調領域における課題である盛り付け作業の機械化の説明をはじめ、生産計画やシフト計算において、AI・量子コンピュータ・デジタルツインなどの技術を活用して最適な組み合わせを導き出す仕組み、低価格で実現するための仕組みなどについて解説した。協会が主導するロボットフレンドリーな環境構築については、「ユーザー現場とロボフレ技術の融合で、人手不足のない世界を創造する」という志を共にする企業の方々とともに、ユーザー起点で共通のソリューションを構築し、業界への横展開を目指していくと述べた。ブランド差別化の領域では思い切り戦い、協調領域では協力し合うという「One for all, All for one.」一社がチームのために、チーム皆が一つの志のために」の理念に共感していただけの企業で、AI・ロボット化に興味がある企業があれば、現在のロボット導入状況や企業規模にかかわらず、ぜひ取り組みに参画していただきたいと呼びかけた。会場では、約50人が熱心に聴講した。

薄主任の講演では、「コロナ禍における惣菜市场の変化からみる事業者が留意すべき食品衛生の注意点」について講演し、約40人が聴講した。新型コロナウイルス感染症の影響により、飲食店営業者のテイクアウトや宅配サービスの利用が広がっているが、それに伴い、持ち運び中の常温暴露や、通常とは異なる食品の取り扱いに慣れていないことにより発生した食中毒事件もあることから、それらの事例をもとに、考え方を切り替える必要があることに加え、食中毒菌の特徴と予防について解説した。

8つの展示会からなるFOOD展の中の「惣菜・デリカJAPAN」は、「惣菜・デリカJAPAN組織委員会」が主催し、その委員長を協会専務理事の清水誠三が務めた。展示会には3日間で1万1126人が来場した。

夏越ごはん 令和3年度 実施報告 スーパーや百貨店、 デリバリーなどにジワリ浸透

(公社) 米穀安定供給確保支援機構から令和3年度の「夏越(なごし)ごはんの活動報告」が公表された。

米穀機構では、毎年6月30日に一年の前半の罪や穢(けが)れを祓(はら)い、残り半年間の無病息災を願う神事として、古来より全国の神社で行われている「夏越の祓(はらえ)」に合わせ、新たな行事食として「夏越ごはん」を提唱している。令和3年度は、例年よりもおうち時間が長くなっていることから、家庭で作る「夏越ごはん」として、米穀機構の公式サイトで、3種の「夏越ごはん」の作り方動画を掲載するほか、管理栄養士が考案したオリジナルレシピも紹介した。神社においては118社が協力し、「夏越ごはん」のリーフレットを配布し、「夏越の祓」のポスターも掲出した。また、動画「夏越ごはんの唄」は、東京メトロ車内「Tokyo Metro Vision」YouTube・イオンの売場でも放映し、広く啓発した。

昨年に引き続き、夏越ごはんは飲食店・百貨店・食品スーパー・社員食堂での展開に加え、今年はデリバリー需要が増えたことから、新たに都内の飲食店5店が「夏越ごはん」のデリバリーを展開、小中学校や市役所の給食でも「夏越ごはん」のメニューが展開された。



管理栄養士オリジナル
「ガバオ風夏越ごはん」

外国人技能実習生用 「惣菜製造業でよく使う 用語集」リニューアル 実習実施者・監理団体 必見!



(一社) 外国人食品産業技能評価機構は10月8日、「惣菜製造業でよく使う用語集」のリニューアルを発表した。リニューアル版は、惣菜製造の現場で使われている用語とその解説に重きを置いた構成となっている。用語が作業現場でどのような使い方になるかを「用例」によって解説、イラストや写真に加えて「動画」でも作業を確認でき、技能実習生がより深く理解できる内容となっている。

2021年6月から、惣菜製造業のみならず食品を扱う全ての現場で「HACCPに沿った衛生管理」が制度化され、惣菜製造業の技能実習の要件でもHACCPに関する技能を身に付けることが必須になった。技能実習生が正しい調理作業や衛生作業を「理解し、実践できる」ようになるための必須用語集であり、実習の一環として現場で大いに活用できる用語集となっている。

詳細は(一社)外国人食品産業技能評価機構「惣菜製造業でよく使う用語集」掲載ページ：<https://otaff.jp/ginou/exam/#youkou10>を参照

第54回食品産業功労賞 妹川英俊氏受賞



11月4日、日本食糧新聞社制定の第54回食品産業功労賞の贈呈式が、東京・紀尾井町のホテルニューオータニで開催された。わらべや日洋ホー

ルディングス(株) 妹川英俊会長が惣菜中食10兆円強の成長基盤を实践構築・セブンイレブン連携等通じ、日本惣菜産業価値向上・中食業界における外国人労働者

事務局便り

- 11月10日 九州支部セミナー
- 11月10日 ~ 11日 FOOD STYLE九州に出展
- 11月16日 関東支部セミナー
- 11月26日 2021年度 海外Web研修(動画配信)
- 11月30日 2021年度 第2回 デリカアドバイザー 養成研修申込締め切り

今後の予定

- 12月31日 2021年度 第2回 ホームミールマイスター 受験申込締め切り
- 12月29日 ~ 1月3日 年末年始休業
- 1月26日 2022年賀詞交歓会



の試験機関の強化の貢献で表彰された。会場に臨席した金子原二郎農林水産大臣は「企業価値の向上だけでなく、業界の発展へのご尽力に心から敬意を表します」として「本日、受賞された皆さまの取り組みは、食品産業が将来にわたり成長・発展していく上での大きなヒントになると考えています。農林水産省としても、皆さまの取り組みを参考に、食品産業界の持続的な発展に向けて、施策を推進していきたいと考えております」と祝辞を述べ、食品界の有力者や政・官・学から約300人が参集して受賞者を祝った。

【お知らせ】

2021年12月1日より、協会事務局のビル名が変更になります。
現ビル名 「ヒューリック平河町ビル」
新ビル名 「平河町フロントビル」

人事労務情報

2021
11

毎月10日に、日本惣菜協会会員企業のご担当者さまへ「人事労務情報」をメール配信しています。ぜひご覧ください。

CONTENTS

- 労働関連調査情報 厚生年金保険の養育特例の申し出、「住民票の写し」の原本は不要に!
- 労務管理情報 賃金不払残業による監督指導と、適正な労働時間管理について
- 法改正情報 脳・心臓疾患の労災認定基準改正、労働時間以外の負荷要因も総合評価
- Information ① 毎年11月は「過労死等防止啓発月間」です!
- 相談室 ワクチン接種が進むなかで、接種者・非接種者への対応を考えています
- じっくり解説! 令和4年4月からの高齢者就労にも関連する年金制度の改正について
- Information ② 新型コロナ関連、産業雇用安定助成金の状況と雇調金特例措置等について



盛り付けライン



加熱調理場



アイディック株式会社 射水デリカセンター

品質管理責任者 松永 美樹 氏
センター長 坂本 辰巳 氏

【射水デリカセンター概要】

- 所在地：富山県射水市戸破53-20（針原テクノパーク内）
- 生産品目：寿司・洋風調理品・和風調理品・一次加工惣菜・パン生地
- 従業員数：100人（パート・委託含む）

企業訪問

Company visit

Vol. 14
JmHACCP 認定工場アイディック(株)
射水デリカセンターセンター全体に應用が利く、
主力の「五目ひじき煮」でHACCP認定取得

アイディック(株)は、2005年から地域に密着した地元食品スーパーマーケットに対して、商品をフルライン一括納品する食品卸売事業へ業態転換し、2006年には現社名に変更し、惣菜製造工場を稼働させた。デリカセンターではオリジナルの市販用商品や店内加工用の半調理キットなどを製造し、北陸3県・長野・岐阜の15企業約120店舗に商品を供給している。



極みだし五目ひじき煮

稼働15年の惣菜工場で取得

射水デリカセンターは、HACCPに沿った衛生管理完全施行に合わせて、今年6月に第三者認証のJmHACCP認定を取得しました。15年に竣工した立山デリカセンターではカット野菜を製造し、既に17年にJmHACCP認定を取得していましたが、射水デリカセンターは06年稼働以来15年の間には大きな問題もなかったため、改めて今回の取得となりました。

JmHACCP認定にあたっては、センター長がチームリーダーとなり、品質管理部門、製造部門を主体として、立山デリカセンター長、総務部、外部アドバイザーを加えた8人のメンバーでプロジェクトをスタートさせました。

射水デリカセンターでは、食品スーパーマーケット向けの寿司（30品）・洋風調理品（20品）・和風調理品（30品）・一次加工惣菜（5品）・パン生地などを製造しています。その中でも弊社の主力品である「極みだし五目ひじき煮」でのHACCP認定を目指しました。

選定理由は、ひじき煮は多種類の食材を使用しているうえ、水戻しや加熱など複数の工程を経て商品化されるためです。ひじき煮での知見を他の商品製造に

も生かし、センター全体でさらに安全で安心な商品の供給を目指すことにしました。

当たり前前の仕事もマニュアル化して記録・保存

センターが稼働してから長年問題なく運営できていたので、JmHACCP認定にもスムーズに対応できると思っていましたが、プロジェクトをスタートしてみると作業工程やマニュアルに不十分な部分が多くあることに気がきました。例えば、原料が入った袋を開封するという作業ひとつにしても、異物を混入させないように安全に開封する方法を図解したり、問題がないと思っていた作業も一つ一つ見直しマニュアルを作成しました。

製造現場は勤続年数の長い人が多く、知識をどうマニュアル化すれば意識を行動につなげてもらえるのか、HACCPに沿った作業を製造現場にどう落とし込んでいくのか。

定着させるための流れを意識して、作業の記録や保管を作業工程に落とし込みました。約1年間、1カ月に1回メンバーが集まりステップ1からコツコツと勉強をしました。

（一社）日本惣菜協会は「惣菜（弁当・給食含む）工場・カット野菜工場」を対象に、惣菜製造管理認定（JmHACCP）の認定を行っている。会員企業さま向けの特別価格も用意。HACCPに関しての不明点など、お気軽にお問い合わせください。

《惣菜製造管理認定》

- ・審査委員長：角野久史 氏（NPO法人 食品安全ネットワーク代表理事）
- ・審査委員：杉浦嘉彦 氏（（一社）日本HACCPトレーニングセンター専務理事）、他計5人

■問い合わせ先：（一社）日本惣菜協会
担当者：平賀 Tel：03-6272-8515

回を重ねるごとにメンバーは知識を得て意識が変わり、社員教育も以前より充実したものになりました。今回のHACCP申請で追加となった内容は各部門のリーダーがそれぞれの部門で説明・実行し、今では各従業員がHACCP取得工場という自覚を持ち、衛生意識が向上しています。

納入業者さまに対してもHACCPに沿った衛生管理について説明し、搬入時の服装やダンボールでの持ち込みを控えるなどの協力をいただいています。困りごとについては、日本惣菜協会のご担当者さまに相談し、適切なアドバイスをいただくことができるので、とても心強く感じています。

帳票類の記入・保存のデジタル化を検討

安全安心が強化される一方で、チェック項目や帳票類の記入・保存など作業が増えることが課題です。次のステップとしてデジタル化を進めなくてはいいかと考えています。

これからも鮮度感が伝わるおいしい惣菜を安全安心に継続的にお届けするために、HACCPに沿った衛生管理をセンター全体で高めていくように努力を続けていきたいと思えます。

石坂優子 IshizakaYuko

(株)FELIX&ESCA代表・栄養コンサルタント、栄養療法の認定カウンセラー。元ミス・ユニバースジャパン美容栄養学講師。外食・中食における健康メニューの開発を行っている。

<https://felixandesca.com/lp/>

You are what you eat お惣菜でつくる健康 No.7

You are what you eatとは“あなたは食べたもので出来ている”という昔からあることわざです。
(株)FELIX&ESCA代表・栄養コンサルタントの石坂優子が分子栄養学(栄養療法)の観点から、一食完結型オリジナル惣菜&栄養コラムをお届けします。



女性の健康

今回のテーマは女性の健康です。女性は各世代・周期によってもホルモンの分泌が変わってくるため、ライフステージ別に不足しがちな栄養素が変わってきます。今回は各世代に共通して不足しがちな鉄分・ビタミンB群・食物繊維が手軽にとれる大満足のドリアを紹介します。

3種のオートミールドリア

オートミールを使用した糖質少なめ・ギルティフリー・グルテンフリーのドリアです。各具材を耐熱容器に盛り付けて、食べる直前に電子レンジで3分加熱すれば熱々でチーズがとろけるドリアの完成です。大きな容器に盛り付ければ見た目も華やかなので、パーティーの1品としてもおすすめです。



鉄分・ビタミンB群・食物繊維

トマトクリームとオートミールドリア

お品書と説明

トマトクリームオートミール (でき上がり140g) ←レシピあり

ロールオートのオートミールとトマトソース、生クリームを合わせて加熱します。プチプチとした食感も楽しめます。

米粉と塩こうじのホワイトソース (50g)

米粉・塩こうじ・牛乳をよく混ぜて加熱してバターで香りづけをした簡単ホワイトソースです。



トマトクリームオートミール

【レシピ】3種のオートミールドリア

〈材料：出来上がり3人前〉

●トマトクリームオートミール

オートミール 30g
(ロールオートタイプのもの)
トマトソース 100g
(市販・自家製どちらでもOK)
生クリーム 90g

●米粉のホワイトソース

牛乳 150g
米粉 大さじ1
塩こうじ 大さじ1
塩 一つまみ
バター 20g

ブロッコリー 120g
具材A むきえび 40g
具材B アボカド 1/2個
具材C ベーコン 40g
シュレッドチーズ 90g

仕上げの黒こしょう 少々



ロールオートのオートミール

〈作り方〉

- ①ブロッコリーは塩ゆで(冷凍の場合解凍して水を軽く絞る)、むきえびは酢と塩を入れたお湯で再沸騰するまでゆで、アボカドは6等分に切っておく。ベーコンは1cm×3cmの大きさに切り、フライパンで焼き目をつけておく。
- ②トマトクリームオートミールの材料を鍋に入れて中火にかけ、全体が沸騰したら止める。
- ③別の鍋に米粉のホワイトソース用バター以外の材料を入れ、泡だて器などでよく混ぜてから弱火で加熱する。へらで混ぜながら加熱し、とろみがいっしょについてきたらバターを入れる。
- ④3つの容器を準備して②トマトクリームオートミール、③米粉のホワイトソースの順に盛り付ける。ブロッコリーと具材ABCをそれぞれ容器に盛り付けて、上にシュレッドチーズを散らす。仕上げに粗びきの黒こしょうを少々かける。
- ⑤食べる直前に電子レンジ500Wで3分加熱する。

ライフステージ別の 栄養ポイント

20代以下

ホルモンバランスの影響により脂肪がつきやすい年代ですが、近年は無理なダイエットによる「痩せすぎ」の問題があります。罪悪感なくタンパク質・ミネラル・ビタミンがしっかりとれる食事をするのが大切です。

妊娠・授乳期

妊娠や授乳で特に不足しがちなのが鉄分。鉄分は神経伝達物質の合成にも大切な役目があるので、不足すると産後うつなどさまざまな精神症状が現れることがあります。

更年期

女性ホルモン(エストロゲン)の分泌が乱れるので、それに伴い心身に影響が出やすい年代です。その影響を最小限に抑えるためにもタンパク質とビタミンDを補う食事をとる必要があります。

特に女性の体は、太陽と月のリズムが大きく関係しています。明るくなったら活動を開始し、暗くなったら寝るという基本的な生活を送ることでサーカディアンリズム(体内時計とも呼ばれます)が形成され、ホルモンバランス・自律神経・代謝などが調節されて整います。食事とも太陽が出ている間の朝ごはん・昼ごはんは全体のウエートを置き、夜は糖質少な目の少食というスタイルを心掛けましょう。



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し、地域で広く伝承されている郷土料理。SNSや宅配便の発達や旅行が身近になったことで、「あの料理を、あの味をもう一度」と、素朴な味わいや風情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。

発見! 郷味 [佐賀]

さとみ

すこ 須古寿し

もろふたにのせたすし飯を10cm角に区切り、有明海の新鮮な魚介類や山の幸などの具材を彩り豊かに盛り付けた寿司。特にムツゴロウの蒲焼きをのせた寿司は格別である。藩政時代、農民を大事にした須古の領主に、領民が感謝の気持ちを込めて献上したのが始まり。代々各家庭に伝えられ、今も祝いの席や祭事には欠かせない郷土料理である。



丸ぼうろ

南蛮船とともに17世紀後半に伝えられた。ポルトガル船員たちの保存食のため、固いクッキーのようなお菓子里に卵を加えるなど改良を重ねてできたのが「丸ぼうろ」である。周りがサクサクで中はふっくらとした独特の食感と、素朴な甘さが人気の秘訣。佐賀を代表するお菓子として長く愛されている。



玄界灘と有明海、趣を異にする二つの海と
肥沃な大地に恵まれた佐賀。

新鮮な魚介類をはじめ、ブランド牛として知られる佐賀牛、日本一の佐賀海苔、佐賀の地酒、全国トップクラスの生産量を誇る玉ネギ・レンコン・アスパラガスなど、豊かな自然とモノづくりにひたむきに取り組む人々によって、優れた佐賀食材を生み出している。



よぶこ いきづく 呼子イカの活造り

唐津市呼子町の名物「イカの活造り」は、いけすから生きたままのイカを取り出し、手早く調理した料理。1分とかならない早技と新鮮さで、透明でみずみずしくコリコリとした食感が味わえる。ゲソなどは天ぷらで楽しむ。呼子町には、イカ飯やイカの卵味噌汁などさまざまなイカ料理がある。



ごどうふ

もちもちの食感に、なめらかでプリンのような舌触りと光沢をもつ「ごどうふ」。にがりの代わりに葛とでんぷんを混ぜて作られる、有田に伝わる名物である。九州地方特有のあまくち醤油、酢味噌やごま醤油、わさび醤油で食べる。きな粉や黒蜜でスイーツとしての楽しみ方もある。

協力：佐賀県
写真提供：佐賀県観光連盟

食の ひとくちメモ

栄養満点のご当地グルメ 「佐賀シシリアンライス」

昭和50年頃、佐賀市中心街にある喫茶店で誕生したといわれている。作り

方はとてもシンプル。1枚のお皿に温かいご飯 + サラダ + 炒めたお肉と玉ネギ + 仕上げにマヨネーズが基本形である。お肉は佐賀名産の佐賀牛や三瀬鶏、イノシシを使用するなど自由。各家庭やお

店のオリジナル・シシリアンライスがあり、佐賀のソウルフードとして親しまれている。B-1グランプリに参加するなど、「佐賀シシリアンライス」は食のまちおこしに一翼を担っている。



シシリアンライス

New Store Information 新店舗情報

アクシアルリテイリング(株) 原信川窪店

少人口商圈に地域密着とアーバンなMD

アクシアルリテイリングは、少人口商圈でも採算が取れる提案型店舗を10月16日に、魚沼市で3店舗目となる「原信川窪」店をオープンした。地元地域に密着した深掘りの品揃えに加えて「ルーラル(田舎)にアーバン(都会)なMD(商品計画)」が特徴。これまで進めてきたニューコンセプト2プラスの店舗フォーマットをベースに、鉄板焼きなど売場のライブ感を演出。2km圏内で人口が7,000人と少ないエリアだが、年商16億円を計画する。

原信川窪店は、関越自動車道六日町インターやJR六日町駅に近く、国道17号線沿いに位置する。現在建設中の六日町バイパスにつながり、便利な立地となる。人口の少ないエリアで採算が取れるようにすることを課題とした同店は、

ショッピングセンター内に出店したドラッグトップスと建物を一体型にするなど、建築コストも抑えた。通常のニューコンセプト2プラスフォーマットの店舗より小さい約580坪(1,920㎡)。

ダウンサイズをしてもMDは最新のものを残し、収益性が上がるように工夫した。

新店では、「365×3サラダライフ」やライブ感ある店内調理のてっぱん屋・魚菜屋・ミートデリなどの惣菜を提供。地域密着として地元菓子店の和洋菓子や地元のみそ漬け・豆腐・漬物など多数品揃えした。障害がある人のアート作品をカフェコーナーで展示する原信ミュージアムも展開する。

店舗概要

所在地：新潟県南魚沼市川窪1141
営業時間：午前9時～午前0時
年中無休
面積：SC全体1万6,047.22㎡



南魚沼市で3店舗目となる原信川窪店



「365×3サラダライフ」売り場

オタフクソース(株) Vege Love it ! (ベジラビット) 店 コンセプトショップを焼きそば専門店に刷新 野菜と健康にこだわり



リニューアルオープンした「ベジラビット」



提供される焼きそば6メニュー

オタフクソースは、大型商業施設「LECT(レクト)」(広島市西区)内で運営するコンセプトショップ「Vege Love it ! (ベジラビット)」を焼きそばメニューに特化した“おやさい焼きそば専門店「Vege Love it !)」として10月28日にリニューアルオープンした。ソースや麺、野菜の量など、野菜と健康にこだわった店舗としてアピールしていく。

同店は、17年4月に地元流通大手のイズミの新型商業施設「LECT」の開業に合わせて「おいしく・楽しく・健康的に野菜を食べる」をコンセプトにオープンして4年半が経過した。さらなる活性化を目指し、販売傾向などを分析し、注文の半分以上を占めるほど人気の高かった焼きそばメニューを充実させた。基本コンセプトはそのままに、20～40代の女性をメインターゲットにしてファミリー層にもフォーカスし、おいしく・楽

店舗概要

所在地：広島市西区扇2-1-45
(LECT 1F フードコート内)
営業時間：午前10時～午後9時

しく・健康的な野菜料理を提供する野菜焼きそばに特化した店舗にリニューアルした。

メニューは「工房仕込みのソース焼きそば」「旨塩レモン」「焼ナポリタン」「豆乳クリーム」「山盛りチャーシュー」の5品に月替わりメニュー1品の計6品。各メニューは、国が推奨する1日の野菜摂取目標量の半分以上である180gの野菜が摂取できるほか、店内のソース工房で仕込んだオリジナルの焼きそばソース、全粒粉入りの平打ちオリジナル麺を使用するなど、こだわりの焼きそばメニューとなっている。

わが社のイチ押し



貴社自慢の商品・サービスをピーアールしませんか？

【記事掲載の問い合わせ先】

㈱日本食糧新聞社 jm News編集部 担当 福島
TEL : 03-3537-1303 FAX : 03-3537-1072
Mail : fukushima-a@nissyoku.co.jp

(株)ヤマダフーズ Tel:0182-37-2246 (本社代表) (担当:営業部 澤井 正志)

おいしさと利便性の向上に答える、ヤマダフーズの業務用納豆

食卓の定番でもある納豆は、健康志向の高まりを受け今やコンビニ、スーパーなどの中食・惣菜のバックヤードにおいても、なくてはならない定番の食材となりつつある。

納豆の中食・惣菜市場において、作業効率の向上と市場ニーズに応じた商品開発に貢献し続けているのが、ヤマダフーズの業務用ラインアップと、それを支えるひきわり納豆の製造技術である。

代表的な商品は、絞り出し袋入りの「板前仕込み」シリーズ。絞り出しやすいよう先端が三角形に成形された袋に充填しており、袋を絞ることで納豆巻など寿司メニューを手軽に作ることができる。内容量は300gと500g。ラインアップはひきわり・極小粒・きざみ・ペースト状など豊富で、あらゆる用途、ターゲットに対応する。

納豆巻などで、特に需要の高い製品がひきわり納豆である。しかし大豆を割るため、表皮がなく粒も小さいことから粒納豆よりも品質が安定しないことが難点。ヤマダフーズでは業界に先駆けて、ひきわり納豆の専用製造ラインを確立。安定した品質で中食業界の発展に貢献する。

また納豆巻は昨今の即食ニーズに応え、すぐ食べられるよ

うあらかじめ納豆に調味を施すことがほとんどだ。しかし納豆はこの調味液を吸収してしまうため、味が変化しやすい。そこでヤマダフーズでは、一般のお客さまが食べるときに最適な味となるよう考慮し、おいしさを設計している。

絞り出し袋入り納豆で培った「バックヤードでの利便性」、一般のお客さまが食べる時に「最適な味となるおいしさの設計」技術は、麺類などに添付できる「小袋入り納豆」や、嚙下（えんげ）しやすい「ペースト納豆」、嚙む力の弱い人にも食べやすい「きざみ納豆」などの製品にも生かされている。また、「置くだけ」で納豆巻ができる「棒芯納豆」シリーズも、繁忙期や人手不足の現場の作業軽減を可能とするラインアップとして注目が集まる。



ユニフーズ(株) Tel : 03-3798-3450 (担当:営業部 小澤 直哉)

「いいもの・安く・世界から」、冷凍食品を直接輸入販売

ユニフーズ(株)は今年で24年目を迎え、「いいもの・安く・世界から」をコンセプトに冷凍野菜を中心とした冷凍食品を直接輸入し、販売しているファブレスメーカーです。今回は数年前から新たに取り組みを始めたスペイン産の地中海野菜

シリーズの中からスパニッシュミックスと平サヤインゲンを紹介させていただきます。温暖な地中海性気候で栽培された新鮮な原料をおいしさそのまま急速凍結、農薬管理もしっかりとした安全で安心な商品です。

【スパニッシュミックス】

香ばしい香り!! 旨味凝縮!! ドリップが少ない!!

ズッキーニ30%、なす30%、赤パプリカ20%、黄パプリカ20%でバランスよく配合しました。グリル加工のため野菜本来の旨味が感じられます。2cmのダイスカットで具材感があり、彩りがよく洋風料理を中心に最適です。メニューとしてミネストローネ、ラトトゥイユ、パスタ、カレー、ピザのトッピングなどに最適です。



【平サヤインゲン】

筋がない!! 食感シャキシャキ!! 食べやすいカット!!

日本ではモロッコインゲンの名称で栽培されています。鞘（さや）が平べったく、筋がなくシャキシャキとした食感が特徴です。食べやすいサイズにカット済みなので簡単・便利で調理時間も大幅に短縮できます。日本ではなじみがありますが、地中海諸国他ヨーロッパでは広く栽培されている野菜です。

炒め物、揚げ物、和え物、汁物など和・洋・中やエスニック料理など幅広くご利用いただけます。



マジごはん計画

作る人、食べる人の本気を支える



農林水産省消費・安全局
消費者行政・食育課 参事官
前田 奈歩子 氏

消費者の食生活の改善に貢献する、企業や商品のPRに活用しませんか？

日頃より、食育の推進にご理解・ご協力を賜り、誠にありがとうございます。この「マジごはん」マークは、消費者の食生活の改善に貢献する企業や商品に使用できるものであり、自社の考え方や商品特長をPRすることで差別化にもつなげることができると考えています。ぜひ、皆さまのご参加をおまちしております。

【マジごはん計画の主旨】

マジごはん計画は、若者を中心とした消費者に対して、バランスの良い食事を心掛けているか、自然の恩恵や生産者の努力を想って食べているかなど、食について考える機会を提供し、食生活の改善を促すとともに、農林漁業者、食品関連業界に対して、消費者の食生活改善に資する取り組みを促す食育プロジェクトであり、国民自らが食を見つめ直すきっかけづくりと、我が国の農林漁業者、食品関連業界の活性化を目的としています。

【マークの表示条件】

「マジごはん計画」マークは、マジごはん計画の趣旨に賛同し、趣旨に沿った食育活動を積極的に推進するという意思を表明するためのもので、個別の商品やサービスの品質を保証するものではありません。マークの利用は国民の食生活上の課題の解決につながり、その結果、食生活の改善に資する場合に農林水産省の審査を受け無料で表示できます。

《表示条件》

- ▽野菜（ビタミンや食物繊維）の不足の改善
 - ▽カロリーの過剰摂取の改善
 - ▽塩分の過剰摂取の改善
 - ▽脂質の過剰摂取の改善
 - ▽その他食生活の改善
- のいずれか一つ以上に取り組むことが必要です。

なお、マークの利用に当たっては、以下の機会の提供に資する食育活動を行うことが望まれます。

- ①食事を二人以上で食べる「共食」の機会
- ②食べ方について気を付ける機会
- ③食育の推進に関わるボランティアへの参加機会

- ④農林漁業体験の機会
- ⑤食品の安全性に関する基礎的な知識を学ぶ機会

【マークの利用方法】

個別商品の販売に直接関連しない場合
食育活動に関するポスター、資料、雑誌、WEBなど



個別商品の販売に直接関連する場合

- 小売店舗や外食店などでの利用…
取り組みを実施する小売店や外食店などで利用
- チラシ、広告、WEBサイト、メニューなど
- 企業・団体における食堂など事務所内での表示、名刺など

【マークの趣旨説明】

マジごはん計画について、その趣旨などを表示してください。

例：「マジごはん計画とは、若い世代に対して食について考える機会を提供し、食の大切さへの理解を促すとともに、作り手に対しても消費者の食生活改善に資する取り組みを促すことを目的として農林水産省が推進している取り組みです。」

【ロゴマーク利用許諾要領】

マークの利用許諾は、農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課に申請し、申請内容を審査の上、適合すると認められた申請についてのみマークの使用を許可する。要領に違反した場合には、利用許諾の取消などの措置もある。

詳細→<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/majigohan/sinsei.html>

食育とSDGsの関係性

SDGsの目標には、「目標2.飢餓を終わらせ、食料安全保障および栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標4.すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12.持続可能な生産消費形態を確保する」などの食育と関係が深い目標があり、企業がSDGsの考え方を踏まえて多様な主体と連携・協働して食育に取り組むことが期待されます。



《全国食育推進ネットワーク》

みんなの食育は行政や企業・団体、農林漁業者、教育関係者、ボランティア、個人などが連携・協働して、イベントや取り組み情報の発信、参加者同士のマッチングや交流の場の提供、フォーラム開催などを目的としたプラットフォームです。事例紹介や食育動画など食育推進のヒントがたくさんあります。ぜひご参加をお願いします。

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/network/index.html>

《申請などお問い合わせ先》

農林水産省 消費・安全局
消費者行政・食育課
TEL：03-3502-5723
E-mail:shokuiku@maff.go.jp

新入会員紹介

New member introduction

新規入会会員を募集しています。協会活動にご興味のある企業さまをぜひご紹介ください。

協会では、中食・惣菜事業者の支援のために、さまざまな活動に取り組んでいます。入会を検討されている企業さまには、協会案内をお送りいたしますので、事務局までご連絡ください。入会に関するご案内は協会ホームページからもご覧いただけます。

お問い合わせ：(一社) 日本惣菜協会
Tel : 03-6272-8515 Mail : souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp
右記QRコードより入会のご案内をご覧いただけます。



正会員

宵 八久
織間 茂宏



〒373-0851
群馬県太田市飯田町977
Tel : 0276-55-5882

和食料理・飲食店

割烹・そばなど和食料理店を渡り歩き修行を重ねた店主により、旬の素材をぜひたくに使用したさまざまな料理をお楽しみいただけます。毎日市場まで直接買い付けに行き、その日その日の仕入れにより変わるパリエーションと味の数々。おいしい和食にピッタリなこだわりのお酒を品揃えしています。ぜひ来店ください。

正会員

(株)石川屋
代表取締役 石川 大介



〒475-0831
愛知県半田市十一号地18-28
Tel : 0569-22-6161

食肉、惣菜 販売

昭和6年創業当時からお肉の専門店として「よい肉を 毎日おいしく 食卓へ」をテーマに多くのお客さまに愛されてきました。愛知県知多半島の知多牛・知多豚の生産者さまとの結びつきを大切に、地元の食材を生かした惣菜づくりにも力を入れております。成長し続ける魅力溢(あふ)れる企業を目指してまいります。

正会員

(株)奈良コープ産業
代表取締役社長 米田 季弘



〒632-0082
奈良県天理市荒蒔町96-1
Tel : 0743-64-3900

寿司冷凍食品事業、みよし野事業店舗、シャトレーゼ事業、保険事業

1986年、市民生活協同組合ならコープを母体に設立。地元の味を大切に35周年。奈良名産の柿の葉ずし・人気のひとくちinari・天ぷら丼をはじめ、寿司・米飯・冷凍とんかつサンドやお節などを、全国の通販や生協の共同購入で展開。直営のみよし野店舗では寿司・惣菜を販売しています。こだわりは、①おいしい ②手づくり ③ベーシック ④安心・安全の4つです。

正会員

(株)あじわい亭
代表取締役 酒井 益幸



〒441-8077
愛知県豊橋市神野新田町ヲの割27-3
Tel : 0532-32-4111

企業向け日配給食弁当の製造販売

「あじわい亭」は旬の食材を利用し、栄養バランスの良い昼のお弁当を東三河・湖西市の企業の従業員さま向けに毎日職場までお届けしております。お弁当を通じてお客さまの午前中の疲れをとり、お昼の食事を楽しんで召し上がっていただき午後からの活力となりますように、スタッフ一同取り組んでおります。

賛助会員

(株)波里
代表取締役社長 藤波 孝幸



〒327-0046
栃木県佐野市村上町903
Tel : 0283-23-7331

米粉・ごま・きな粉など、食品素材を業務用・家庭用に製造販売

創業1947年。「米」をはじめ「ごま」や「大豆」などの食材を主力とし、伝統と技術、そして真心を大切に自然の息吹を生かした製品づくりに取り組んでいます。2019年に本社工場において、国際規格「FSSC22000」認証取得。本年「ノングルテン米粉の製造工程管理JAS」の国内認証第1号を取得いたしました。

賛助会員

(株)豆蔵
代表取締役社長 中原 徹也



〒163-0434
東京都新宿区西新宿2-1-1
新宿三井ビル34F
Tel : 03-5339-2114

ロボットシステム開発とロボット導入支援

当社は、強みであるシステム工学とソフトウェア工学に加え、ロボット工学やメカ・エレキの幅広い領域に対する知識を生かし、ロボットシステム全体の試作開発、ロボット導入による自動化の支援をします。また、AI 画像認識・ROS制御・シミュレーション開発・IoT 開発など幅広い技術を持っております。

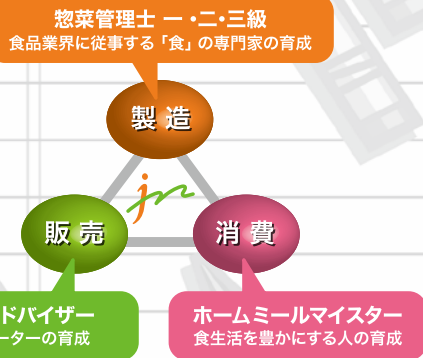
Skill Check & Study Go!

スキルチェック & スタディゴー

日本惣菜協会では、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）を展開しています。

お客さまへ安全・安心の食品を提供していくためには、業務に従事する一人一人の基礎知識の向上が欠かせません。

ぜひ「惣菜管理士」「デリカアドバイザー」の問題にチャレンジして、ご自身の食に関する知識をチェックしてみましょう！



「二級惣菜管理士」にチャレンジ

- 問：食品と接触する装置や容器は、適切に洗浄消毒できるような形状であるように設計するが、その際に考慮すべきもので、1.～5.の正しい組み合わせを1つ選びなさい。
- 洗浄剤や消毒（殺菌）剤に耐性がある。
 - 清掃・洗浄・消毒および保守が容易で、可能な限り水切りがよい構造である。
 - 意図する用途に対して、毒性のない材質で作られている。
 - 装置は耐久性があり、必要に応じて移動可能である。
 - 保守や洗浄・消毒、有害小動物モニタリングのために容易に分解できる。
 - 異物（塗装など）の混入の原因とならない。
 - 食品との接触面は、可能な限り不浸透性で、錆が出にくく腐食しにくい材質のものとする。
- ア、イ、ウ、エ、オ、カ
 - ア、イ、ウ、エ、オ、カ、キ
 - ア、ウ、エ、カ、キ
 - イ、ウ、エ、オ、カ、キ
 - ア、イ、ウ、カ、キ

「デリカアドバイザー」にチャレンジ

- 問：食中毒菌とその予防のポイントの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。
- カンピロバクター：鶏肉は生食しない
 - ウエルシュ菌：魚介類は真水で洗浄する
 - O157：はちみつを乳児に与えない
 - ノロウイルス：中心温度75℃1分間の加熱
- ※問題の答えと解説は下枠に記載

【二級惣菜管理士】解答：2

解説：選択肢アからキまで、いずれの内容も食品と接触する装置や容器を適切に洗浄消毒ができるように考慮すべき事項である。

【デリカアドバイザー】解答：1

解説：ウエルシュ菌は大量調理するカレーや弁当、スープなどで発生しやす

く、給食病との異名もある。加熱調理後は速やかに冷却し、再加熱時はしっかり攪拌（かくはん）しながら加熱することが大切。魚介類を真水で洗浄するのは、腸炎ピブリオの対策。O157は腸管出血性大腸菌の一種。中心温度75℃で1分間の加熱が予防になる。はちみつを乳児に与えないのは、ボツリヌス菌の対策。ノロウイルスは中心温度85～90℃で90秒間の加熱が予防になる。

コラム 行事と食

Event Food Column

第八回

はつうま 初午といなりずし 江原絢子先生の“すばらしい和食”

東京家政学院大学名誉教授／(一社)和食文化国民会議 顧問 江原 絢子 氏

初午は、2月最初の午の日、各地の稻荷神社で商売繁盛、家内安全などを祈る祭りだが、火災除けなども祈願された。もとは豊作を約束する神様だったが、幅広い信仰を寄せる神様となった。稻荷神社には、神の使いであるきつね像があり、きつね色の油揚げが供物として使われるようになったとされる。

いなりずしが文献に登場するのは、江戸時代後期である。図の屋台のいなりずしは、今より大きく1本16文でそば一

杯分と同価格だが、2分の1、4分の1売りもあった。昭和初期には、いなりずしは、彼岸・お盆・雛祭り・田植え行事・運動会などで食べられていた。一方、初午には、初午だんご・小豆ご飯のほか、油揚げを供えた地域もあったが、当時の

なりずしは一般的な初午の行事食になっていなかったようだ。初午といなりずしを積極的に結び付けたのは、2月11日を「初午いなりの日」として制定した(一社)全日本いなり寿司協会である。

いなりずしには地域性があり、関東の俵型、関西・北陸・中国地方の三角形、大きさも各地で異なる。栃木などでは、俵型のいなりずしに干瓢(かんぴょう)の帯が巻いてある。各地のいなりずしを味わいながら、さまざまな願いをしてはいかがであろう。

国立国会図書館
デジタルコレクション



2021年9月

1世帯当たりの消費支出金額 (全国・2人以上の世帯)

項目 (消費支出の内訳は品目分類)	実数 (円)	対前年 同月増減率	
		実質 (%)	寄与度 (%)
消費支出	265,306	▲1.9	▲1.9
食料	76,673	▲3.5	▲1.01
穀類	6,636	▲2.3	▲0.06
米	2,179	▲6.3	▲0.06
パン	2,543	0.4	0.00
麺類	1,524	▲1.7	▲0.01
他の穀類	390	5.1	0.01
魚介類	5,587	▲6.2	▲0.13
生鮮魚介	3,186	▲5.9	▲0.07
塩干魚介	1,004	▲9.8	▲0.04
魚肉練製品	605	▲2.3	▲0.01
他の魚介加工品	792	▲5.5	▲0.02
肉類	7,773	▲0.9	▲0.03
生鮮肉	6,335	▲0.1	▲0.00
加工肉	1,438	▲4.3	▲0.02
乳卵類	4,057	▲0.2	0.00
牛乳	1,284	▲5.4	▲0.03
乳製品	1,913	2.6	0.02
卵	860	1.9	0.01
野菜・海藻	9,165	▲4.0	▲0.14
生鮮野菜	6,279	▲5.7	▲0.13
乾物・海藻	659	▲4.8	▲0.01
大豆加工品	1,096	▲1.4	▲0.01
他の野菜・海藻加工品	1,131	3.0	0.01
果物	3,857	12.1	0.16
生鮮果物	3,607	13.1	0.16
果物加工品	251	▲1.2	0.00
油脂・調味料	3,694	▲2.4	▲0.03
油脂	401	▲16.0	▲0.03
調味料	3,292	▲0.5	▲0.01
菓子類	6,729	1.3	0.03
調理食品	11,497	7.7	0.30
主食的調理食品	4,898	8.0	0.13
他の調理食品	6,599	7.6	0.17
飲料	5,137	▲0.5	▲0.01
茶類	1,062	▲4.7	▲0.02
コーヒー・ココア	1,033	10.6	0.04
他の飲料	3,042	▲2.5	▲0.03
酒類	3,554	▲15.4	▲0.24
外食	8,987	▲20.1	▲0.83
一般外食	8,087	▲21.5	▲0.82
学校給食	900	▲5.3	▲0.02

注1：内訳は主要項目を掲げたため内訳を足し上げても必ずしも合計とは一致しない。注2：二人以上の世帯には「勤労者世帯」「無職世帯」のほか、世帯主が個人経営者、法人経営者、自由業者などの世帯が含まれる。注3：「対前年同月増減率」欄の値には、18年1月に行った調査で使用する家計簿の改正の影響が含まれる。
(総務省家計調査)

関西スーパー、H2Oと経営統合

関西スーパーマーケット（関西スーパー）をめぐるエイチ・ツー・オーテイリング（H2O）とオーケー（愛知県愛西市）を竣工。今期売上高を前年比60%増の9億円を見込む。同社は、(株)あしべや菜食(同)の民事再生による事業譲り受けを機に誕生。9月には近隣にあった旧東海工場を統合。来年2月には工場横の農地を取得し、敷地面積は現在の1185・8坪(3913㎡)から1800坪(5940㎡)に拡大する予定。なお、青果生鮮加工能力は現状、金額比で馬司工場(奈良県)と8倍の開きがあるが、年明けに本社管轄の東海出荷分(売上げ3億円)を移管する。また、あしべや菜食の業績不振で離れた取り引きも徐々に回復しつつあり、見通しは明るい。

フルックスグループ、東海工場を竣工 売上げ倍増300億円へ

フルックスグループ(奈良県)は、中期経営計画「FRUX GROUP2030」で連結売上高300億円に倍増を計画。

一正蒲鉾、魚すり身でウニ再現

一正蒲鉾(株)は11月1日、ちくわなど水産練り製品の主原料である魚肉すり身を使い、ウニを再現した「ネクストシーフード」に風味」を数量限定で

発売した。練り製品ではカニ肉を再現したカニ風味かまぼこ(カニかま)、ウナギかば焼きを再現した同社の「うな次郎」などがあるが、ウニの再現は初めて。同社は「鼻からふんわりと抜ける香りと、口の中でとろける食感にウニ好きな方を満足させること間違いなし」と出来栄に自信を持つ。製造能力の制約から、まずは数量限定での通信販売でスタートした。

総務省・9月家計調査 調理食品7・7%増の大幅伸び

総務省が発表した9月の家計調査(全国・2人以上の世帯)によると、1世帯当たりの消費支出は26万5306円で、消費支出の減少は2カ月連続。外食を含む食料品への支出は7万6673円で前年比3・5%減。外食や酒類への支出は減少。

食料品の項目別では「果物」「菓子類」「調理食品」が前年同月を上回った。特に調理食品は7・7%増で大きく伸びた。
(二ニュースダイジェストは日本食糧新聞社提供)

2021年9月度 業態別惣菜売上前年同月比

業態	売上	
	金額 (億円)	既存店 %
①総合スーパー	9888	112.7
②食品スーパー	1019	106.8
③百貨店	227	96.7
④CVS	-	-
⑤外食	-	91.8

※①=日本チェーンストア協会②日本食品スーパー協会/オール日本食品スーパー協会/全日本食品スーパー協会③日本百貨店協会④日本フランチャイズチェーン協会(項目:日配)⑤日本フードサービス協会

12月号 読者アンケート

いつもjm Newsをご購読いただきましてありがとうございます。より良い誌面作り・有益な情報をお届けするために、皆さまからのご意見を参考にさせていただきます。ご協力をよろしくお願いいたします。

アンケートにお答えいただき、クイズに正解した方の中から、抽選で3名さまに1,000円分のAmazonギフト券をプレゼントいたします。右下のQRコードよりご応募ください。

※応募フォームにご入力いただきました個人情報は、当プレゼントの発送、および個人情報を含まない統計的な資料作成以外には使用いたしません。

※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

プレゼントクイズ

Q: 米の原産地はアジアにあります。アジアが原産地である栽培植物はどれか、1つ選びましょう。

A: ①じゃがいも ②タロイモ ③唐辛子

ヒントはホームミールマイスター webテキスト

1-食生活のうつりかわり(1) を check !

ホームミールマイスター

検索



応募はこちらから➔





一般社団法人 日本惣菜協会 正会員名簿

- 北海道**
 株九神ファームめむる
 株コアファーム
 株彩香
 株ダイエットクック白老
 株大果
 株玉よし
 株だるま食品株
 株ビックルスコーポレーション札幌
 (特非)プロジェクトめむる
 株弁釜
 北海道フード株
 株美奈味
 ライラック・フーズ株
 株ラルズ
- 青森県**
 株あおもりコープフーズ
 株かがや食品株
 株サンカツ
 株青和食品
- 岩手県**
 株兼平製麺所
 株ハローワーク
 株富士商会
 マーマフーズ株
 マジックパール株
- 宮城県**
 株海祥
 株佐市
 株サト一食肉サービス
 シンパ食品株
 株仙水フーズ
 株だいく製麺
 (一社)みやぎ保健企画
- 秋田県**
 株秋田ごはん工場
- 山形県**
 株松川弁当店
 株ミールサービス
- 福島県**
 内池醸造株
 株グリーンフーズよしだ
 株デリアン・クオリティ
 株美女来
 株フォーションファクトリ
- 茨城県**
 株大蔵
 株カジマ
 株カスミ
 株せき
 弥七
- 栃木県**
 遠藤食品株
 株小野口商店
- 群馬県**
 株クリハラ
 株田村屋
 株みまつ食品
 モリヨシ株
 菅 久久
- 埼玉県**
 アーリーフーズ株
 株アイソニーフーズ
 株アイフーズ
 株関東ダイエットクック
 株クリタエイムデリカ
 株グルメデリカ
 株コープデリフーズ
 戸田フーズ株
 株ビックルスコーポレーション
 株福島食品
 株ベルク
 株豊彩
 マルコーフーズ株
 株武蔵野
 株ヤオコー
- 千葉県**
 青柳食品株
 株エス・デリカファクトリー
 株神田乾物
 株グローバルフーズ
 株サンフレッシュ
 タイハイ株
 株リシャス・クック株
 虎屋産業株

- 株HIKARINIHON株
 フジフーズ株
 フレッシュ食品株
 万星食品株
 株若し企画サービス
- 東京都**
 相生産業株
 株あずみのふうず
 株イチハラフーズ
 株いなげや
 イニシオフーズ株
 株エスエムアイ
 株エムアイフーズスタイル
 株オージーフーズ
 株大島園
 株大谷政吉商店
 岡常商事株
 オリジン東秀株
 株韓国広場
 キトクフーズ株
 株給食センター富貴
 株合食 東京本社
 株サンデリカ
 株ジェイアール東海パッセンジャーズ
 湘南食品株
 株知床館
 シントミフーズ株
 株隆峯
 株ちよだ館
 株チルディー
 株佃浅商店
 テリア食品株
 堂本食品株
 株東立商事株
 株仲野水産
 株なとりデリカ
 株ニッセーデリカ
 日本化工食品株
 株日本ばし大増
 ビッグシェフ株
 株ファーストフーズホールディングス
 株耐忠
 プリマム株
 株マツオ商店
 丸上食品工業株
 株九仙青果株
 株ミート・コンパニオン
 株ヤマヲ
 株ヤヨイサンフーズ
 株吉野家ホールディングス
 株ヨシムラ・フード・ホールディングス
 株よしや
 株ライフコーポレーション
 わらべや日洋食品株
- 神奈川県**
 株太堀
 キンセイ食品株
 寿食品株
 相模フレッシュ株
 株サンフーズ
 株ジャンボリア
 株セイショク
 株大栄フーズ株
 トオカツフーズ株
 株はなまるフードサービス
 株美幸軒
 株有ミック
 株ミツハシ
 利恵産業株
- 山梨県**
 株オキノ
 株シミズフレッシュデリカ
 株富士物産
 株まもかーる
- 長野県**
 株会玉屋
 信越明星株
 株フレッシュベジ加工
 株有本郷鶏肉
 株みすずコーポレーション
- 新潟県**
 株有石倉製麺所
 株ウオロク
 株木村食品
 株クックライフ

- サトウ産業株
 株佐藤食肉
 株サンキューオールジャパン
 株三幸
 タカノ食品株
 株ハイブリイ
 原信ナレスオペレーションサービス株
 株ひまわり食品
 株マツイフーズ
 有みやけ食品 新潟営業所
- 富山県**
 アイディック株
 株アルデジャパン
 有こでら
 株三和製玉
 株竹勘
 株つかもと
 株ナプロス
 株菱富食品工業株
 株フードシステム
 株フクシヨク
 株北陸ミート株
 株ユーキフーズ
- 石川県**
 イケウチ株
 株一膳
 株宇ノ気給食センター
 カナカン株
 株クオリティランチ
 株スギヨ
 大生食品工業株
 株八幡
- 福井県**
 株大津屋
 フレック食品工業株
- 岐阜県**
 株伊藤食品
 株鶴舞屋
 カネハチ有
 株河合寿司
 中部フーズ株
 株デリカサイト
 株ながもり 米野工場
 株緑洲通商
- 静岡県**
 カネギ東海フーズ株
 株こめやフードサービス
 株タカラ・エムシー
 株知久
 株はまちゅう
 マックスパリュ東海株
 ヤマガタ食品株
 株ヤマザキ
 ヨシケイ開発株
- 愛知県**
 株あじわい亭
 株石川屋
 イチビキ株
 株魚初
 株右大臣
 カネハツ食品株
 カネ美食品株
 株後藤食品
 株塩義
 株シバタ
 株松寿
 株新川食品
 株セキヤ食品工業
 セントラル製麺株
 株だるま
 ドミーデリカ株
 株中日本ハイウェイ・リテール株
 株フジデリカ
 プリムイソベン株
 株フルックス東海
 株まつおか
 株まつかわ
 株松屋栄食品本舗
 株水上食品
 株ミノカン
 株ミノヤランチサービス
 株ヤマナカ
 株口ハスフード
- 三重県**
 オークーズデリカ株

- 株柿安本店
 株三水フーズ
 三成食品株
 デリカ食品株
 丸味食品株
 株港屋
 ヤマダイ食品株
- 滋賀県**
 タナカフーズ株
 株ベジカフーズ
 株ベストオーネ
- 京都府**
 角井食品株
 株関西ダイエットクック
 株煌
 株柴常
 株野村佃煮
 株ノムラフーズ
 株ビックルスコーポレーション関西
 株俵たん
 株珉珉食品株
 株吉田喜
- 大阪府**
 株アドバンス
 株いいなダイニング
 株泉乃井
 エスアールジャパン株
 株MDG
 合同食品株
 ゴールドエッグ株
 株崔さんのお店
 株サンエッセン
 株せんにち
 大起産業株
 株大つる
 株ダイワサミット株
 株田中食品興業所
 ニコニコのり株
 株ハークスレイ
 株阪急デリカアイ
 株松田食品工業株
 丸大食品株
 株山福
- 兵庫県**
 明石食品株
 株今里食品
 沖物産株
 株関西スーパーマーケット
 株関東屋またの食品株
 株グランドフードホール
 ケンミン食品株
 プンセン株
 株ロック・フィールド
- 奈良県**
 株味の和和路
 株奈良コープ産業
 株フルックス
 三原食品株
- 和歌山県**
 株本食品株
- 鳥取県**
 株マルテ SF
- 島根県**
 株出雲みらいフーズ
 株キヌヤ
 株大惣
- 岡山県**
 株魚宗フーズ
 三友食品株
 株つるや
 株仁科百貨店
 株ハートデリカ
 株藤屋
 わかば食品株
- 広島県**
 株ISE 広島育ち
 アステビア株
 株イズミ
 株門井商店
 株ダイエットクックサプライ
 株広島アグリフードサービス株
 株広島駅前当 矢野工場
 株藤三
 株マイ・コック
 株ゆめデリカ

- 山口県**
 農水フーズ株
 株丸久
 ミートセンター杉本畜産株
 (福)緑山会
- 徳島県**
 株グリーンランド
 四国化工機株
 株徳冷
 株マルハ物産
- 香川県**
 株キングフーズ
 株フードテック
 株藤井食品
 株ヨコレイ
- 愛媛県**
 愛麺株
 株クック・チャム
 株クック・チャム四国
 株クック・チャム my mama
 四国医療サービス株
 日本食研株
 日本食研製造株
 日本食研ホールディングス株
 株ピージョイ
 株フードサポート 四国
 株フジデリカ・クオリティ
- 高知県**
 株アピタ
 株サニーマート
- 福岡県**
 株イヌイ
 株エル三和
 オークー食品工業株
 株主計物産
 株クック・チャムプラスシー
 株クック・チャム マイシャンス
 ケアユー(株) 博多工場
 株セイブ
 株NAGAI
 株はたなか
 株不二食
 まんてん食品株
 株むすんでひらいて
 明治屋産業株
- 佐賀県**
 株九州ダイエットクック
- 熊本県**
 イケダ食品株
 株サン・ミールサプライ
 株ヒライ
 株ヒライ給食宅配サービス
 ふくとく株
 株マツエダフーズ
- 大分県**
 株くらや
 株もり商事
- 宮崎県**
 (農)香川ランチ
 (社)キャンパスの会加工センターキャンパス
 株永友食品
 株マルイチ
 ミツシ株
 宮崎デリカフーズ株
- 鹿児島県**
 マルイ食品株
 明和食品株
 株山川食品
- 沖縄県**
 アンリッシュ食品工業株
 沖食スイハン株
 三高水産株
 株積徳商事
 株立川フードサービス
 株リウボウストア
- 海外**
 NIJIYA MARKET

九州支部

関西支部

東海支部

関東支部

中国・四国支部

正会員	370社
賛助会員	227社
協力会員	33社
合計	630社

2021.11.8現在

2022年 賀詞交歓会 開催のご案内

《同時開催》新春セミナー

『すでに始まっている惣菜業界のAI・ロボット・量子コンピューター活用』

日本惣菜協会では、恒例の「賀詞交歓会」を1月26日（水）に開催する運びとなりました。今年度につきましては、参加人数の制限・参加条件の設定・懇親会形式の変更など、新型コロナウイルス感染症対策を講じ、安全面に十分配慮して実施致します。

■日時 2022年1月26日（水）

■新春セミナー 15:00～16:40 《定員250名/先着順》

テーマ：『すでに始まっている惣菜業界のAI・ロボット・量子コンピューター活用』

講師：(株)アールティ 代表取締役 中川 友紀子 氏

(株)グローヴノーツ 代表取締役社長 最首 英裕 氏

コネクテッドロボティクス(株) 代表取締役 沢登 哲也 氏

Team Cross FA プロデュース統括 天野 真也 氏

(一社)日本惣菜協会 AI・ロボット推進イノベーション担当フェロー 荻野 武

※後日、当日のセミナーの録画をWeb配信致します。

■賀詞交歓会（懇親会） 17:00～18:15 《定員約350名/先着順》

■会場 東京會館（東京都千代田区丸の内3-2-1）

■会費 1名様につき5,000円（税込み）

※今回はbuffet等お料理提供はございません。

お帰りの際にお土産としてお弁当をお渡し致します。

《ご出欠連絡方法》

専用のご出欠連絡ページより、Webフォームからの返信をお願い致します。

→専用ページへのアクセス方法は、〔会員企業の代表者様宛の書状〕または〔会員企業の担当者様宛のメール〕に記載しております。

書状やメールを紛失した場合などは、下記担当までお気軽にお問い合わせください。

→本開催のより詳細な内容につきましては、下記よりご確認いただけます。

<https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/news/2022gashi/>

[お問い合わせ]

一般社団法人 日本惣菜協会 担当：笠原・北村

〒102-0093 東京都千代田区平河町1-3-13 平河町フロントビル2F

TEL：03-6272-8515 FAX：03-6272-8518 Email：js0105@nsouzai-kyoukai.or.jp



Japan Ready-made Meal
Association

食は文化 おいしい出会い

地域食品企業・地域生産者及びシステム・機器企業とフードストアのための展示会

フードストア ソリューションズ フェア2021 FOODSTORE SOLUTIONS FAIR

会期 2021年12/2(木)~3(金)

会場 インテックス大阪 1号館・2号館

〒559-0034 大阪府大阪市住之江区南港北1-5-102



西日本を代表する大手小売企業が
副主催(運営委員)を務める注目度の高い展示会!!

主催



日本食糧新聞社 関西支社

公式HPはコチラ



共催

一般社団法人 離島振興地方創生協会

副主催

フードストア ソリューションズ フェア運営委員会



株式会社イズミ



イズミヤ株式会社



株式会社エプリーホームイホールディングス



株式会社オークワ



株式会社関西スーパーマーケット



株式会社キョーエイ



株式会社近商ストア



株式会社コノミヤ



生活協同組合 コープこうべ



株式会社サニーマート



株式会社サンシャインチェーン本部



株式会社トーホーストア



株式会社阪急オアシス



株式会社フジ



株式会社丸久



株式会社マルヨシセンター



株式会社万代



株式会社ライフコーポレーション

※敬称略・50音順

Web事前来場登録のご案内

事前登録順次受付中!

新型コロナウイルス感染拡大防止対策として分散会場にご協力をお願いします。ご来場には公式Webサイトからの事前来場登録をお願いします。

事前来場登録はこちらから

フードストアソリューションズフェア2021

検索



※会場内の混雑状況により、ご入場をお待ちいただく可能性がございます。

公式Webサイトから事前来場登録をお済ませの上、

登録のメールアドレスに届く登録完了メールをプリントアウトして、ご来場の際に必ずお持ちください。

お問合せ先

日本食糧新聞社 関西支社 フードストア ソリューションズ フェア展示会事務局

〒530-0044 大阪市北区東天満1-3-3 ロイヤル東天満ビル4階

TEL:06-7664-3830 FAX:06-7664-3831

最新情報は公式ホームページでご覧いただけます

https://www.foodstore-s.jp/ Mail:fssf@nissyoku.co.jp

