

# NBK NEWS

2010 Vol.53 新年号

社団法人日本べんとう振興協会

ホームページ <http://www.bentou-shinkou.or.jp>

わらべや日洋株式会社

代表取締役社長 妹川 英俊



## 「達成感」

「人材は宝」、あるいは「企業は人」と言います。全くその通りだと思います。今年是一段と人材の育成に取り組むつもりです。ところで、我々の業界は、365日、24時間稼働で息つく暇もないプレッシャーの生活。課題が次から次と出てくるのが常態です。スイッチを切り替えて、別の世界に入り込むのがストレス解消に格好です。ここ十年ほど山登りにはまっています。毎週出かけます。時には3時に起きて車で出発。10時間も山のなかを歩くこともあります。音のない無の世界。鳥、風、獣、の音しか聞こえない。飾り気のない野生の花も魅力です。一眼レフカメラと非常食2日分、そして夏なら水2リットルボトルを2本。リュックの重さは15キロぐらい。疲労困憊して家に着くと足が上がらないほど疲れることもありますが、一向に止めたい

とは思いません。

近隣の山は登り尽くしたので、この頃は奥秩父、山梨、群馬、長野などに遠征しています。雨の日は新田次郎などの山岳小説を読むのも楽しみです。

来週はどこに行こうかと考えるのがまた楽しい。今までで最も印象に残る山の一つは、南天山です。あまり知られてなく標高も1,500メートル程度の山ですが、楽しい山です。他に、甲斐駒ヶ岳、八ヶ岳なども素晴らしい。

いずれ、エベレストを見上げる標高5,000メートルの高地までトレッキングするのが夢です。山バカといわれるかもしれませんが、山頂を極めた時の達成感が何ものにも代え難い満足を与えてくれます。

## NBK NEWS CONTENTS

視点：「達成感」	妹川 英俊	2
< 年頭所感 >		
社団法人日本べんとう振興協会 会長	安田 定明	3
農林水産省 外食産業室 増井室長	ご挨拶	4
米トレーサビリティ制度の導入について		5
HACCP 支援法の一部改正について		9
寄稿写真	妹川 英俊	10
朝食のすすめ		11
中国古典・人生の知恵		13
NBK INFORMATION		14
事務局だより		15



表紙の写真：福寿草  
 提供者：海江田 哲氏  
 撮影場所：埼玉県所沢市  
 日時：平成22年1月6日

# 年頭所感



社団法人  
日本べんとう振興協会 会長

安田 定明

会員の皆様、明けましておめでとうございます。

2000年を迎えたのがまるで昨日のように思い出されますが、あっという間の10年と感じます。昨年は、民主党政権が誕生、大きな変化が始まろうとしています。今年から米の原産地表示が義務付けられます。さらに、米以外の原材料についても原産地表示の動きがありますが、この点については我々の業界に不利にならないように見守りつつ対応して行きたいと考えています。また製造業への派遣禁止の法案動向についても注目して行かねばなりません。

次の課題として、今年は公益社団法人への申請の準備を進めて行きます。

弁当やおにぎりの売上増大を通じて米の消費拡大に寄与し、ひいては自給率の向上に貢献出来ること、さらに食品微生物検査技士制度の拡充によって、食品業界のいわゆる、安全・安心に役立っていることなど、我々の団体は公益性を十分に備えていると考えています。昨年10月の、日本食品微生物学会の30周年学術総会で名誉会員の伊藤武氏（東京顕微鏡院理事）が、現在の食品微生物検査の研修で、日本べんとう振興協会の資格制度がもっとも優れていると、述べていらっしゃいます。これは大変な名誉と受け取り、今後とも名実共にわが国で一番優れているとの評価を確立すべく取り組んでまいります。この制度は、5年目を迎

えています。受講生はのべ1,210人にのぼっています。業界以外の大手食品メーカーからも希望が多い状況です。食品微生物検査技士については、今後皆様会員会社からもさらに多くの参加を願っております。

一方でCO<sub>2</sub>の削減については、我々の業界は現状残念ながら遅れていると認識しています。弁当工場では毎日大量の水を使っていますが今後、水の再利用による下水道費の削減、およびリサイクル水の屋根に散水しての冷暖房費の削減など、少ない費用でそれなりの効果を上げる施策も実験的に取り組んで参ります。

ISO22000審査員（補）の登録条件の一つとなる基礎微生物学研修コースについても受験生の活発な増加を図って行きたいと存じます。

さて、食品の安売り競争が激化しており、一部のスーパーの298円弁当や68円おにぎりなどがメディアにも度々採り上げられています。過激な競争は百害あって一利なしであり、我々は是非適正な収益を確保すべく取り組んでまいりましょう。適正な利益が無ければ雇用の確保も設備の更新さえも困難になります。デフレが世界的な規模で進みつつあり困難な時代が続きますが、ねばり強く希望と夢を持って障害を乗り越えてまいりましょう。会員各位のご健勝と当業界の発展を祈念しつつ、簡単ですが私の年頭所感と致します。

農林水産省総合食料局  
食品産業振興課外食産業室長

## 増井 国光



新年明けましておめでとうございます。平成22年の新春を迎え、一言ごあいさつ申し上げます。

昨年を振り返りますと、原材料やエネルギー価格の高騰などの影響を受け、さらに、国際的な金融秩序の混乱に端を発する経済不安が家計にも大きな打撃を与え、できるだけ格安なものを購入したり、外食を控えるなど、節約志向が広がる傾向がみられました。

また、新型インフルエンザの発生により一部地域においては、外食・中食を含む地域経済に大変なダメージがあったと伺っています。

とある民間機関が公表した調査結果によると、直近1ヶ月以内にコンビニエンスストアで商品を買ったことのある人は、約7割で、その者に購入した商品は何かを聞くと、「弁当・調理パン・ Pasta・惣菜等」と回答する人が最も多く3割となっています。また、その3割の人は、「良さそう(美味しそう)だった」と回答しています。

貴協会会員の皆様が社会ニーズをしっかりとらえ、食品加工技術の向上、品質管理の徹底、配送システムの改善

等、幅広いご努力をされた結果がこのような、先程の消費者アンケートの結果に繋がったものと考えております。

中食業界は、少子高齢化、女性の社会進出等が加速していく中で、今後も飛躍していく業界と考えております。

貴協会では、ごはん食普及啓発のシンボルマークをお弁当に添付する取組などお米の消費拡大に非常に熱心に取り組んでいただいております。

農林水産省といたしましても、消費者、生産者、企業、行政等が一体となって国産農産物の消費拡大等に国民運動として取り組む「フードアクションニッポン」等国産食材の需要拡大のための施策を強力に推進してまいります。

これらの施策が所期の目的を達成するためには、会員の皆様方のご理解・御協力が不可欠であり、貴協会の活躍に大いに期待するところであります。

最後になりますが、本年が貴協会並びに会員各位の皆様にとりまして、また、中食産業の更なる発展の年となりますことを御期待申し上げ、新年の御挨拶とさせていただきます。

## 米トレーサビリティ制度の導入について

昨年 11 月に公布された「米トレーサビリティ法」の要旨を農林水産省総合食料局食糧部計画課によりまとめて頂きました。本年 10 月より施行されますがご理解をお願いします。

～取引等の記録・保存（トレーサビリティ）は平成 22 年 10 月 1 日、産地情報の伝達は平成 23 年 7 月 1 日にスタートします～

### はじめに

食品衛生法上問題のある事故米穀について各種法令や国との契約に違反して食用等へ横流しが行われていたことが平成 20 年 9 月に発覚しました。この、いわゆる事故米穀の不正規流通問題については、事故米穀を十分な横流し防止措置を講じずに販売し、また、横流しを長期にわたって見逃し、結果として消費者の食の安全に対する不安を招いた農林水産省の責任は重大であり、農林水産省の行政対応に問題があったと指摘されているところです。

事故米穀の流通ルートには、酒、和菓子、米菓等のメーカーや給食施設、外食企業等も含まれるなど、問題が広範囲、広域にわたり、大きな社会的影響が発生したこともあり、米流通に関する多くの課題が提起されました。

農林水産大臣を本部長とする「事故米穀対策本部」が平成 20 年 9 月 28 日に公表した「農林水産省の取組に関する工程表」において、流通ルートの解明、再発防止策の確立、事故米穀と知らずにこれを販売・加工した善意の事業者に対する経営支援策、農林水産省の業務・組織の見直し等と並び、米のトレーサビリティ、米関連商品の原料米原産地表示を含めた米流通システムの見直しが掲げられたことを受け、平成 20 年 10 月に米流通に関する専門家等で構成された「米流通システム検討会」を立ち上げました。

この「米流通システム検討会」においては、

(1) 米の流通経路が多様化していたことから、事故米穀の流通ルートの解明に相当の時間を要したこと

(2) 消費者が国産米を使った商品と思っていたものにまで、幅広く輸入米が使用され、消費者が認識しないまま輸入米を口にしていたことが明らかになる一方で、米加工品や外食、弁当など選択する際に、原料米の産地がわからないことから米製品全般にわたって消費者の不信が増幅したこと

(3) 不正規流通を防ぐための事業者に対するチェック機能が全く機能していなかったことなど、米流通に関する多くの課題を明らかにした上で、これらの課題に対しては、食品衛生法上問題のある米穀を食用市場に流出させない仕組みを構築するとともに、

米穀の適正な流通が確保される仕組み

必要なときに米穀及びその加工品・調製品の流通経路を迅速に解明できるコーデックス委員会による定義や EU の制度を参考にしたトレーサビリティの仕組み

米製品の原料米の原産地に関する情報を消費者に提供できる仕組み

を一体的に整備する必要があるとされました。

(「中間取りまとめ(制度の骨格)」米流通システム検討会、平成 20 年 11 月 27 日)

これらを踏まえ、「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」(以下「米トレーサビリティ法」という。)を第 171 回通常国会に提出し、衆議院・参議院共に全会一致で可決され、平成 21 年 4 月 24 日に公布されました。また、政令・省令等につきましても、8 月 29 日から 9 月 28 日のパブリックコメント募集を経て、11 月 5 日に公布されました。これにより、米・米加工品についての取引等の記録・保存(トレーサビリティ)は平成 22 年 10 月 1 日、産地情報の伝達は、平成 23 年 7 月 1 日に施行されます。

## ・米トレーサビリティ制度の概要

### 1. 食品のトレーサビリティ

食品のトレーサビリティとは、食品の移動を追跡するための仕組みであり、食品の安全管理を直接的に行うものではありません。また、農畜産物の生産工程を開示するという意味でもありません。食品のトレーサビリティについては、国際機関であるコーデックス委員会総会（2004年6月～7月）で合意された定義、ISOの規格「飼料及びフードチェーンにおけるトレーサビリティの設計及び実施のための一般原則及び基本要素事項」において定義が定められています。（図1）

（図1）（トレーサビリティとは）

#### （図1）トレーサビリティとは

- 食品の移動を追跡するための仕組みであり、食品の安全管理を直接的に行うものではない。
- 食品のトレーサビリティについては国際機関であるコーデックス委員会総会（2004年6月～7月）で合意された定義、また、ISOの規格「飼料及びフードチェーンにおけるトレーサビリティの設計及び実施のための一般原則及び基本要素事項」において同様の定義が採択されている。
- トレーサビリティとは、取引の記録・保存をすることであり、農畜産物の生産工程を開示するという意味ではない。

#### ○コーデックス委員会における定義

「生産、加工及び流通の特定の1つ又は複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること。」（Codex, 2004）

#### ○ISO22005における定義

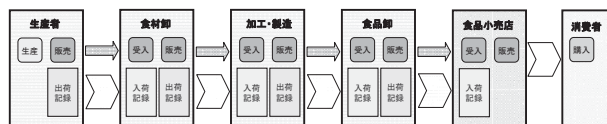
「生産、加工及び流通の特定の1つ又は複数の段階を通じて、飼料または食品の移動を把握できること。」（ISO 22005: 2007）

具体的には、各事業者がいつ、なにを、どれだけ出荷したのかについての記録をきちんとつけていただくこととなります。これらが事業者毎に記録がきちんとなされることによって、問題が発生した場合、この記録を辿ることにより、流通ルートが速やかに特定でき、回収の範囲を抑えることができることとなります。（図2）

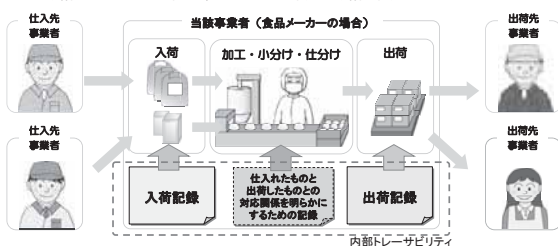
（図2）（食品のトレーサビリティとは）

#### （図2）食品のトレーサビリティとは

○ チェーントレーサビリティ（ワンステップバック・ワンステップフォワード）



○ 一つの段階のトレーサビリティ：内部トレーサビリティ（加工段階の例）



## 2. 米トレーサビリティ制度の概要

この法律は、米穀事業者に対し、米穀等の譲受け、譲渡し等に係る情報の記録及び産地情報の伝達を義務付けることにより、米穀等に関し、食品としての安全性を欠くものの流通を防止し、表示の適正化を図り、及び適正かつ円滑な流通を確保するための措置の実施の基礎とするとともに、米穀等の産地情報の提供を促進し、もって国民の健康の保護、消費者の利益の増進並びに農業及びその関連産業の健全な発展を図ることを目的としています。

（1）取引等の記録の作成（平成22年10月1日施行）

米・米加工品について 取引、事業所間の移動、廃棄などを行った場合には、その記録を保存していただきます。

#### <対象品目・対象事業者>

対象となる、「米・米加工品」は、以下のとおりです。

- ・米穀（玄米・精米等）
- ・米粉や米こうじ等の中間原材料
- ・米飯類（米穀等についてあらかじめ加熱による調理その他の調整をしたものであって、粒状のもの（これを含む料理その他の飲食料品を含む。））

各種弁当、各種おにぎり、ライスバーガー、赤飯、おこわ、米飯を調理したもの、包装米飯、発芽玄米、乾燥米飯等の米飯類（いずれも、冷凍食品、レトルト食品及び缶詰類を含む。）

（注）米飯類については、いわゆる「白めし」として一般消費者に提供されるもののほか、おかゆ、寿司、チャーハン、オムライス、カレーライス、ドリアなどご飯として提供される料理が対象。

- ・もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

対象事業者は、生産者を含め、対象品目となる米・米加工品の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行う全ての事業者となります。

記録は、書面（帳簿など）又は電磁的記録のいずれかで作成しなければなりません。実際の取引において取り交わされる伝票類において、下記に掲げる事項が記載されていれば、それを保存して

おくことで、記録・保存の義務を果たしたことになります。

<記録事項>

- ・品名：取引において通常用いている単位
- ・産地（指定米穀のみ）：「国産」「国産」「県産」等と記載  
もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりんについて、最終的な一般消費者販売用の容器・包装に入れられ、当該容器包装に産地が具体的に明記されている場合は、伝票等への産地の記載は不要。  
また、弁当のような米飯類を含む飲食料品については、複数の指定米穀等を含む場合であっても、当該米飯類の産地のみに限る。
- ・数量：取引において通常用いている単位
- ・年月日：搬入・搬出した日（困難な場合は、受発注日等でも可）
- ・取引先名：取引先の名称又は氏名
- ・搬出入の場所：取引先住所と異なる場合に記載）

- 1) 記録は事業所、事業場又は店舗毎に作成しなければなりません。
- 2) 記録は商品の種類、取引期間その他の区分に応じて、わかりやすく作成の上、分類、整理（日別、取引先別等）しておかなければなりません。
- 3) 返品等の事由により、記録事項に変更が生じたときには、遅滞なくその内容に応じて、記録を変更しなければなりません。

なお、記録を行うに当たっては、入荷したものと出荷したものと相互の関係（いわゆる内部トレーサビリティ）ができる限り明らかとなるように努めてください。

また、米穀等を廃棄し、又は亡失した場合についても、名称、数量、年月日、相手方の氏名、又は名称、廃棄又は亡失した場所等を記録する必要があります。ただし、品質検査やサンプル採取のために必要最小限（1ロット当たり1回5kg以下）の試料を採取する場合、一般消費者への販売用の米飯等の売れ残り又は一般消費者へ提供した米飯等の食べ残しを廃棄する場合には、記録を省略することができます。

記録の保存期間は、取引等を行った日から原則3年間です。

（賞味期限等に応じて、3か月間・3年間・5年間と異なります。）

<産地表記の仕方>

( )産地が国内の場合には「国内産」や「国産」と、産地が外国の場合は、その国名で記載すること。ただし、産地が国内の場合には都道府県名、市町村名や一般的に知られた地名でも可。

( )産地が2以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

産地が3以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載することができる。この場合、国産の原材料と外国産の原材料を混合している場合には、国レベルでカウントすることとし、3か国以上のものを混合した場合に「その他」と記載できる。

（注）なお、米粉等の中間原料の製造業者は、供給先の事業者が最終製品までより正確な産地を伝達することができるよう、その求めに応じ必要な範囲で、当該中間原料の原材料に占める重量の割合等必要な情報（原料米等の産地別の使用割合が記載された規格書等）を提供するなどの協力をする。

(iii)( )の場合において、原料米の産地が特定できていても、原材料の産地ごとの原材料に占める重量の割合の順序が変動するような場合には、一般消費者へ産地を誤認させない限りにおいて、過去の一定期間の使用割合の実績に基づいて産地の順番を記載できる。この場合、「の産地は、当社における昨年度の取扱実績の多い順に記載しています。」等の注意書きを添えることが必要。

（注）ただし、当該商品に実際に使用していない産地を過去の実績として記載することは、優良誤認を招くおそれがあるため、過去の実績による記載をする場合でも、実際に使用している産地を記載することが必要。

( )外国で加工製造された場合であっても、原則として原料米の産地を記載することとし、加工品（製品、半製品）で輸入された場合でその原料米の産地が明らかでないときは、当該加工品そのものの原産国を記載すること。この場合には、記載された産地がその原料米の産地でなく、加工品そのものの原産国であることが分かるようにすることが必要。

なお、事業者間取引の際の産地情報の記録に

ついては、米穀（もみ、玄米、精米、砕米）米粉、米穀を引き割りしたもの、ミール、米粉調製品（もち粉調製品を含む。）米菓生地、米こうじ以外であって、最終的な一般消費者販売用の容器包装に入れられ、かつ、当該容器包装に原料米の産地が印刷等により表示されているものについては、リパックや貼替え等による産地偽装が事実上困難との事情も考慮し、産地の記録は不要。

また、弁当のような米飯類を含む飲食料品については、複数の指定米穀等を含む場合であっても、当該米飯類の産地のみに限る。

## 2. 産地情報の伝達について（平成 23 年 7 月 1 日施行）

### 対象品目（指定米穀）

対象品目は、取引等の記録・保存の対象となる「米・米加工品」と同じです。ただし、飼料用・バイオエタノール用等非食用に供されるものは除きます。

#### （1）事業者間における産地情報の伝達

米・米加工品を他の事業者へ譲り渡す場合には、伝票等又は商品の容器・包装への記載により、産地情報の伝達が必要です。ここで、伝票等とは、納品書、送り状、規格書等を指します。

また、弁当のような米飯類を含む飲食料品については、複数の指定米穀等を含む場合であっても、当該米飯類の産地のみの伝達に限ります。

#### （2）一般消費者への産地情報の伝達

一般消費者に米・米加工品を販売・提供する場合には、

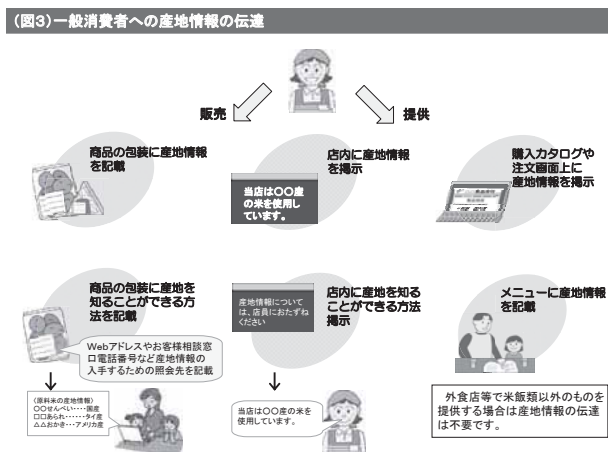
1) 玄米・精米、もち（一部）のように、JAS 法で原料原産地表示の義務がある場合は、JAS 法に従い、これまでどおり表示してください。

2) 上記の義務が無い場合には、米トレーサビリティ法に基づき、以下により産地情報の伝達を行うことが必要になります。

ただし、外食店で米飯類以外のものを提供する場合は、米飯類以外のものの産地情報の伝達は不要です。なお、弁当のような米飯類を含む飲食料品についての、一般消費者に対する産地情報の伝達については、複数の指定米穀等を含む場合であっても、当該米飯類の産地のみの伝達に限ります。

伝達の方法については、以下のとおりです。（図 3）

### （図 3）（一般消費者への産地情報の伝達）



### （3）罰則について

米トレーサビリティ法は、米穀事業者が指定米穀等の取引等を行った場合に、産地情報を含む必要項目について記録の作成、保存の義務を課しており、トレーサビリティの確保のため、この記録の作成、保存の義務については直罰規定となっています。このため、次の米穀事業者が適切に産地情報を記録するためには、他の米穀事業者に指定米穀等を譲り渡す際の産地情報伝達についても適切に行う必要があるため、これについても直罰規定としています。

一方、一般消費者への産地情報の伝達については、新しい制度であり、幅広い事業者に取り組んでいただく必要がある仕組みであることも考慮し、まずは事業者の自主的な取組により改善を促すという考え方にに基づき、勧告、命令というステップを踏むこととしており、命令に違反した場合に罰則を科すこととしています。

### おわりに

今後とも、制度の趣旨を十分に説明していくとともに、施行に際して混雑が起きぬよう、対象事業者、また消費者の方々に制度の普及を行ってまいります。以下のウェブサイトには、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律及び関連政省令等を掲載しております。今後、みなさんに米トレーサビリティ制度をわかりやすく説明するため、順次、制度についてのパンフレット、Q&A 等を掲載していくこととしています。

[http://www.ma.go.jp/j/soushoku/keikaku/kome\\_toresa/index.html](http://www.ma.go.jp/j/soushoku/keikaku/kome_toresa/index.html)



# HACCP 支援法の一部改正について

平成 21 年 10 月 5 日厚生労働省食品安全部長及び農林水産省総合食料局長名で標記『HACCP 支援法の改正』が通知されましたが、その改正ポイントをお知らせします。

## 改正ポイント

### 1 . 施設の整備の基準の弾力化

清浄区域とその他の区域との仕切り等の施設については、従来、隔壁によることとしていましたが、二次汚染が防止されることを前提に、以下のような方法によることも出来ることとしました。

- ・ 隔壁以外の方法による仕切り
- ・ 空気の流れの制御、封鎖系の導入
- ・ その他の適切な方法による効果的な区画
- ・ 食品ごとの取扱いの時間差を設け衛生的に取り扱うこと

### 2 . 運用体制の整備の基準の強化

HACCP 手法のより適切な運用を確保するため、専門的知識を有する人材の育成等の運用体制の整備については、従来、高度化基準に記載することが望ましい事項としていましたが、これを高度化基準への必須記載事項としました。

### 3 . 総合衛生管理製造過程承認制度との関係

今回 1 のような弾力化を行うこととの関係で、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法第 4 条に規定する高度化基準に適合した施設の整備は、食品衛生法第 13 条第 1 項に規定する総合衛生管理製造過程の承認の要件とされるものではないことに留意すべきことを規定しました。

今号は、わらべや日洋株式会社  
妹川英俊社長様より、今号「視  
点」の記載のとおり写真撮影  
もご趣味とのことで、山登りの  
際の写真をお預かりしましたの  
で、ご紹介します。



金峰山（山梨県）



金峰山のしゃくなげ1（山梨県）



三岩岳のやしおつつじ（西上州）



金峰山のしゃくなげ2（山梨県）



伊豆ヶ岳（埼玉県）

## ためしてガッテン。朝食を食べる派が食べない派を集中力で破る

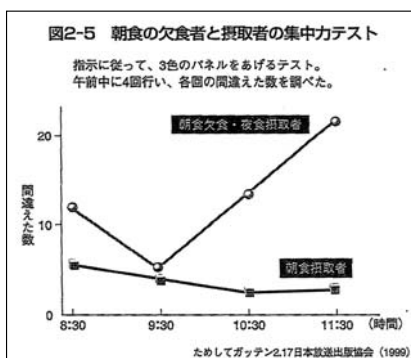
「かく言う私も朝ごはんを食べない派。そこで納得のいくまで調べてみましょう」

とNHKの人気テレビ番組の「ためしてガッテン」のアナウンサーがあいさつしました。

朝食が脳の活動に有利だという研究報告を、もう少しわかりやすく、みんなの知っている前で実験して見せてくれました。

習慣的に朝食を食べる派と、いつも食べない派を分けて、まず就寝時間は同じ前夜十二時とします。前日昼は同じメンチカツ定食、夕食は牛肉でしたが、朝食を食べない派は朝食分のおながが減っているのです。前夜にバターラーメンを食べてエネルギーを補給して寝ました。

実験当日は朝8時半から11時半まで、4回にわたって、集中力のテストで色パネルを選んでもらいました(図2-5)そうすると、すっかり目が覚めているはずの11時半になっても、みんなが驚くほどの大差がついてしまったのです。朝食を食べない派の方が朝食を食べる派に比べて、20対2と間違えた回数が多いことがわかるのです。この時間帯は学生なら授業の、社会人なら仕事の真っ最中なのです。皆さんもガッテンされましたか。これは1999年2月17日に放映されました。

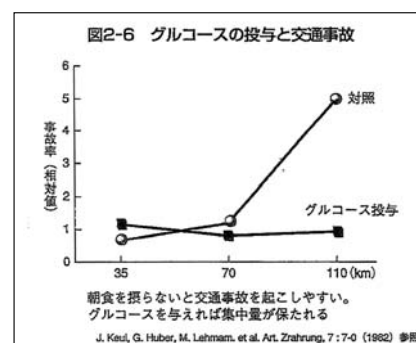


D・バテジャ博士らは、朝食摂取、睡眠習慣と注意力テストをパリの8歳から11歳の学童一万人について調べて、規則正しい生活が、統

計的に有意に注意力を高めることを証明したのです。

それでは、朝食を摂る子と摂らない子とでは、活動にどんな違いがあるのでしょうか。C・カバディーニ博士らは、スイスの8歳から11歳の学童3,540人について調査した結果では、朝食を食べる子や栄養素摂取量が十分な子などでは、スポーツをしない子よりもスポーツをする元気な子が多かったのです。

朝食が注意力、集中力、それに運動能力と関連していることは、労働生理学の重要問題として深く研究されています。それは人命にかかわる重大な交通事故や労働災害の防止に不可欠だからです。図2-6にはその一例を挙げました。運転シミュレーターを使い、同一人物で条件を変えて正確に調べています。グルコースの投与は朝食の代わりですが、さらにこの効果が交感神経、アドレナリン作用などを通じて心身の活力を高めることが、この研究によってわかったのです。



次章でそのような変化についてはもう少し詳しく述べましょう。

最後に、単純な記憶力ではなくて、特

に、起業や研究活動に必要な独創力は、朝食で本当に上がるのでしょうか。独創力のような複雑な能力も、今では客観的に測定することができるようになりました。心理学的な独創性のテストも試みられており、米国農務省のデータでは、朝食が統計的にはっきりと有意に有効であるというグラフが公表されました。

# 良いとわかったので 米国では学校朝食を始めました

「学校朝食は良い考えだけど、お金はどこから出るの？」

とみんなが思うでしょう。

皆さんの家庭ごとの朝食の費用、労力、時間を考えれば、学校朝食の費用など安いものではありませんか。

日本の学校給食は、学校給食法に基づいています。学校給食の費用は、昼食だけに対して、2005年には月額3,900円余(小学校)4,500円余(中学校)です。生活保護法の要保護者や設備施設については経費の一部負担が国から行われています。

もしも学校朝食をするなら、設備はすでにあるのだし、栄養士を依頼しても現在の昼食給食よりも安くなるでしょう。また、登校時間が早くなることで危険なラッシュアワー通学も避けられます。

良いとわかったことを組織的に実行するのが米国の良いところです。月へのアポロ計画でも、健康政策「ヘルシー・ピープル2000」でも、目標を計画的に実行したのです。

ここで米国の上院議員の言葉をインターネットで見てください(図2-7)。そこでは「米国は国際競争に打ち勝つために教育が必要であり、学校朝食は学童の教育の最良の方法である」と高い見識を示しているのには驚きます。

米国は弱肉強食の国と思われがちですが、実際は、困っている子どもの給食に莫大な国家予算が支払われているのです。朝食を食べさせたくても、親が多忙なので無理な家庭もあります。しかし日本のように朝食の摂れない子を放任しないのです。

米国の予算は、連邦予算(日本の国家予算に当たる)と州予算(都道府県の予算に似る)がありますが、お金の出所は連邦予算の農務省分です。米国の農務省が学校給食向け農産物の買い入れを

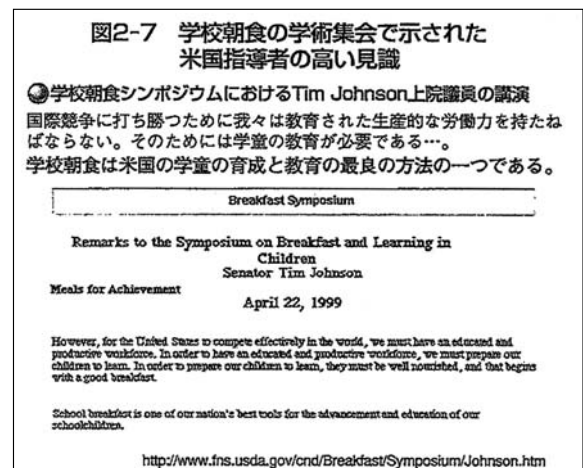
して、栄養基準を満たすことになりました。

米国では、無料か朝食一食当たり三十セント(2007年1月の為替レートで35円、昼食は40セント)以下の割引価格で提供することが義務付けられているのです。また、費困家庭の子どもの給食は一切無料です。

学校朝食の補助金単価は、無料の生徒で2ドル68セント(308円)です。これはど安いのは米国の食料価格が低いためです。学校給食は、日本でも本格化しつつある食育の場として、米国農務省の財政支援の下に推進されています。

米国の学校朝食には、高校も含まれるのです。

女子栄養大学の卒業生の八幡さんは、米国のシアトル市の近くの公立メドレー高校で学びま



した。毎朝6時半にスクールバスが近くまで迎えに来て、学校に着くのは6時50分です。そして、学校朝食を食べてから、ゆっくりと授業を始めるのです。おかげで優れた学生になり、八幡さんは東大医学部の秘書に選ばれました。

欧米の喫煙者は激減しています。学校朝食を始めたことによって、成績だけでなく喫煙や非行の防止など思わぬ効果が上がりました。

# 中国古典 人生の知恵

変革を生き抜く人間学 守屋 洋

書は多く見るを必せず、

その約を知らんことを要す

書不必多看、要知其約 近思録

「いま、業界は代替わりの最中ですが、二代目の若い経営者になにかアドバイスを」

ある雑誌から、こんな依頼を受けた。

日本経済、いや世界全体が見きわめつかない混沌たる情勢のなかで二十一世紀を迎えようとしている。そのようななかで、経営の舵取りに当たっている皆さんの苦労は並大抵のものではない。

「しっかりやってくれよ」という以外に、何も言うことはないのである。

だが、それでは身も蓋もない。「しいて言えば」ということで、私はつぎの二つのことをあげてみた。

第一は、苦労をいとうな、ということである。初代というのは、おおむね裸一貫から身を起こし、浮沈の波をかくいくくりながら、今日の基礎を築いてきた。いささか泥臭い面のあることは否めないが、それだけにまた人間としての迫力をただよわせている人が多い。

その点、二代目はスマートで遊びももうまいが、どこかに甘さが感じられる。この違いは、言うまでもなく、経験の差から来ているはずである。経営のノウハウや勘などというのは、ハウツウ書のたぐいをいくら読みあさっても、それだけでは身につかない。やはりその辺を這いずりまわりながら、経験を積みかさねることによって体得していく以外にはないのである。二代目に望まれるのはまずこれであろう。ただし、

だからといって、本など読む必要はないというわけではない。毎日の仕事に埋没していると、どうしても視野が狭くなる。そうならないためには、本を読んで他人の知恵や経験に学ぶ必要がある。

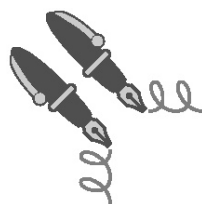
問題は何をどう読むかということである。いま、漫画世代は四十歳近くにまであがってきているようだが、男三十になったら、そろそろ漫画は卒業

せよと言いたい。大の男が電車などで漫画を読んでいる図は、まるで様にならないではないか。また、ベストセラーや話題の本を追いかけるのも感心しない。

いささか手前味噌になるが、私のすすめたいのは、古典や歴史の本である。たとえば、『論語』『孫子』『韓非子』、あるいは『史記』『三国志』といった本をひもとくなら、おのずから人間に対する理解を深め、時代や社会に対する洞察力を養うことができるであろう。

では、それらの本をどう読むのかといえば、ここに紹介した『近思録』のことが参考になるかもしれない。必ずしもたくさん読む必要はない。その本のポイントをつかむことを心掛けよ、というのである。

たしかに、活学活用をめざすなら、こういう読み方がもっとも実践的な読書法と言えるかもしれない。



協会行事などを中心にご紹介いたします。  
 会員各位には自社の話題提供を含め、  
 当コーナーへのご支援をお願い致します。

## 会員さんからの投稿写真

当機関誌に初めて会員さまからの寄稿写真を、わらべや日洋株式会社代表取締役社長妹川英俊様よりお預かりし、本誌 10 ページに掲載しました。山登りとともに写真撮影もご趣味とスポーツと芸術をも兼ね備えられた正に現代の経営者像と思われる。

## 協会の行事

理 事 会	平成 22 年 2 月 4 日 (木) 午後 3 時 ~
運営委員会	平成 22 年 1 月 19 日 (火) 午後 3 時 ~
衛生委員会	平成 22 年 2 月 12 日 (金) 午後 2 時 ~
食品微生物検査技士関係	
資格認定・資格試験委員会	平成 21 年 12 月 25 日 (金)
スクーリング (1 級・2 級対象)	平成 22 年 2 月 8 日 (月)
集合研修 (食品加工衛生検査研修対象)	平成 22 年 1 月 26 日 (火)
	2 月 15 日 (月)
	2 月 17 日 (水)
補 講 (1 級・2 級)	平成 22 年 2 月 9 日 (火) 2 月 10 日 (水)
認 定 試 験	平成 22 年 2 月 27 日 (土) 2 月 28 日 (日)

## 今後の計画

### 次回 (第 8 回) 通常総会開催案内

開 催 日 : 平成 22 年 5 月 27 日 (木) (予定)

開催時間 : 午後 4 時 (予定)

開催場所 : 明治記念館

東京都港区元赤坂 2 - 2 - 23



**明** けましておめでとうございます。  
今年、私どもの業界に関係することでは、「米トレーサビリティ制度」の導入が始まります。取引等の記録・保存（トレーサビリティ）は今年の10月1日から、産地情報の伝達は来年の7月1日からスタートします。

元々は、いわゆる事故米の横流し事件から始まった今回の法律制定です。この「米流通システム検討会」には、弊協会からも委員として参画致しました。当初は、米の産地情報の「表示」が議論されましたが、米業界あるいは外食業界などの主張が通って、「伝達」で良いことになりました。具体的に、消費者にどのように伝達したら良いのか、農水省さんから寄稿をお願いして本号で掲載致しました。とても分かりやすく図入りで解説されていますので、ぜひお読みください。

**政** 権交代  
民主党政権に変わって、数ヶ月を経過しました。事務次官会議の廃止はじめいろいろな変化が起きつつあります。製造業への派遣の禁止やあるいは最低賃金の引き上げなど、いずれ実現した場合には我々の業界にも直接間接に影響を及ぼす事態が想定されます。弊協会としても、大きな関心を持って臨んで参りたいと考えております。

**C** O<sub>2</sub>  
CO<sub>2</sub>の削減は、国家的な課題と

なっております。中食業界はその取組が遅れていると見られているのは残念です。現在日本総合研究所が、中食業界のCO<sub>2</sub>削減について、農水省の支援も得ながら取り組んでいます。その応用について、協会としても今後積極的に会員の皆様に情報提供して行く所存です。

**微** 生物検査技士  
わが国唯一の、微生物検査技士の資格制度が立ち上がってから5年を経過します。食の安全・安心に大きな貢献をするこの研修にぜひ多くの会員からの応募をお待ちしています。トップの方から従業員への受講を勧めてくださるようお願い致します。

**視** 点で、わらべや日洋の妹川社長さんのご寄稿を戴きました。山登りのお話しです。仕事の話も重要ですが、このような趣味や打ち込んでいる事柄についての随想も良いと感じます。また登山中に撮影された写真も掲載いたしました。

読者の皆さんの写真でこれはというのがありましたら事務局にお寄せください。これからも、可能な限り読者との距離を縮めて読みやすくして行きたいと考えています。

**大** 変厳しい経営環境が続きますが、鋭意工夫と努力を重ねて乗り切ってまいりましょう。

(樋浦記)