

NBK NEWS

2010 Vol.56 秋季号

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>



「安心」、「安全」

株式会社 弁釜 代表取締役社長 山部 裕幸

弊社は、1976年の創業となりますが、創業間もないころから今日に至るまで、(株)セブン・イレブン・ジャパン殿とのパートナー関係を基盤に事業を進めてまいりました。

事業所は、札幌に本社・札幌工場を置き、この他函館、旭川に生産拠点を置く中堅企業として、道内のセブン・イレブン店向けを中心に、弁当、おにぎり、惣菜、調理パン等を生産・供給する食品製造業者です。

弊社における「安心」、「安全」への取組は、取引先企業様、加盟組合様等のご支援を頂く中で、HACCPに準拠した制度及び関連システムの導入・運用と言う形で進めてきた経緯があり、これに合わせてハード面の整備と共に、「安心」、「安全」への取組を従業員の意識と言う面も含めて、日頃の製造業務の中に定着させてまいりました。

管理内容を現在の状況にまで推進できた要因としては、良い制度、良いシステム、良いご指導に恵まれたことは論を待ちませんが、その一方で、制度やシステムにのみ依存していたのでは、「安心」、「安全」は守れないと言うことは、過去の食品を巡る事件、事故等から学んだことでもありました。

弊社では、こうした過去の事例も踏まえ、制度やシステムが人間系にしっかりと根を下ろしてこそ、「安心」、「安全」は担保されるとの考えに基づき、従業員全員が基本に立ち返り「サニテーション」から徹底するよう心がけました。これは、製造現場のみならず事務所等においても清潔・整理・整頓を徹底することで、食品製造業としては当然のことですが、「クリーン」な職場環境を従業員全員が守り、育てるという意識を、実践を通して醸成して行くことに繋がられたと考えております。

そして、弊社のもう一つの基本は、コミュニケーションの基本である「挨拶」です。

「挨拶」を通してコミュニケーションをしっかりと取り、明るい職場環境を守って行くことが「安心」、「安全」にも繋がると言うのが基本の考え方です。

「安心」、「安全」への取組みにゴールはありません。弊社はこれからも皆様からの声に真摯に耳を傾け、たゆまぬ努力を通してお客様に、「安心」、「安全」、「おいしい」を提供し続ける企業でありたいと願っております。

NBK NEWS CONTENTS

視点：「安心」、「安全」	株式会社 弁釜 代表取締役社長 山部裕幸	2
米トレーサビリティ制度		3
第15回労働災害調査報告		7
平成22年度第1回フードサイエンス研修会		10
平成22年度食品微生物検査技士応募状況報告		12
加工プロの現状		14
朝食のすすめ	女子栄養大学副学長 医学博士 香川靖雄	16
中国古典・人生の知恵	中国文学者 守屋 洋	17
NBK INFORMATION		18
事務局だより		19



表紙の写真：友禅菊
提供者：海江田 哲氏
撮影場所：鎌倉市海蔵寺
日付：平成22年9月21日

米トレーサビリティ制度 ((取引等の記録・保存(トレーサビリティ))) が 平成 22 年 10 月 1 日より施行されました。

平成 20 年 9 月に起こった事故米穀の不正規流通問題を発端に平成 21 年 4 月 24 日に「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」)が公布され(平成 21 年 11 月 5 日政省令公布)米トレーサビリティ制度の導入が進められています。平成 22 年 10 月 1 日より、米トレーサビリティ部分の施行がされました。

今年 1 月発行の NBK NEWS Vol.53(新年号)に農林水産省総合食料局食糧部計画課がまとめた「米トレーサビリティ制度の導入について」を掲載しておりますが、米トレーサビリティ部分の施行を受け、「米トレーサビリティ制度の概要」及び「米トレーサビリティ制度 Q & A(基本編)」(平成 22 年 3 月農林水産省)の中から、米トレーサビリティ部分(取引等の記録・保存(トレーサビリティ))を中心に、幾つかご紹介させていただきます。

1. 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以上ある場合にあっては、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以上ある場合にあっては、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。

米トレーサビリティ制度 Q & A

問1．米トレーサビリティ法でいう「米穀等」とはどのようなものですか？

（答）

トレーサビリティの対象となる「米穀等」については、米穀（もみ、玄米、精米、砕米）のほか、以下の飲食料品が対象となります。

主要食糧に該当するもの

米粉、米穀をひき割りしたもの、ミール、米粉調整品（もち粉調製品を含む）、米菓生地、米こうじ等
米飯類

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、乾燥米飯類等の米飯類（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となります。

もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

問2．米トレーサビリティ法でいう「米穀事業者」とはどのような事業者ですか？

（答）

- 1．米穀事業者は「米穀等の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行う者」とされており、生産者、製造業者、流通業者、小売業者、外食業者など、米穀等を取扱う幅広い事業者が対象となります。
- 2．「事業を行う者」かどうかについては、「販売、輸入、加工、製造又は提供」を反復継続的に行なっているかどうかによって判断されるものであり、当該行為を1日程度行っていたとしても、「事業を行う者」には含まれません。
- 3．なお、病院、学校、老人ホーム、刑務所等における給食に使用された米飯の原材料米の産地情報の伝達については、一般消費者に対する提供ではないため不要です（ただし、当該施設内であっても、一般消費者も利用できる食堂等においては産地情報の伝達が必要）。いずれの場合であっても、米飯等を仕入れた場合の記録の作成の義務は発生します。

問3．米トレーサビリティ法では、どうして記録を作成する必要があるのですか？

(答)

米穀等に関し、事故等が発生した際に、保存された記録を基に流通ルートを特定することにより、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ために、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ています。

問4．取引等の記録はどのような場合に作成しなければならないのですか？

(答)

- 1．米穀等を他の米穀事業者に譲渡した場合又は譲渡を受けた場合（販売の委託、受託を含む）に記録の作成が必要になります。
- 2．具体的には、所有権の移転を伴うような取引のほか、生産者が集荷業者に販売を委託した場合等に必要となります（同様にそれぞれ入荷した店舗、受託した側も含まれます。）

問5．取引等の記録にはどのような項目が必要ですか？

(答)

米穀等の取引等に係る情報の記録に関する省令（平成21年11月5日財務省令・農林水産省令第1号）第2条第1項に定められているとおり、

名称（取引において通常用いている名称を記載。）

産地（指定米穀等（注1）の取引等を行った場合のみ。）

数量（取引において通常用いている単位で記載。）

年月日（搬入又は搬出した日を記載。これにより難しい場合は、受発注をした日等取引をした年月日でも可。）

取引の相手方の氏名、又は名称

譲受けに伴って搬入を行った場合には、搬入をした場所（注2）又譲渡しに伴って搬出を行った場合には、搬出した場所（注2）

用途限定されている米穀については、その用途（注3）について記録する必要があります。

（注1）「指定米穀等」とは飼料用、バイオエタノール原料用等の非食用に供されるものを除く。

（注2）農協の倉庫から搬出した場合など、搬出入の場所について取引当事者が把握していない場合には、搬出入を行った他の者の名称（農協）でも可。

又、記録を事業所ごとに整理している場合には、この搬出入の場所の記録は不要。

（注3）用途限定されている米穀とは、食糧法における米穀取扱業者の遵守すべき事項に用途限定米穀として定められている米穀を指し、米穀取扱業者が用途限定米穀を出荷・販売する際には、当該米穀が用途限定米穀であることが明らかとなるよう措置することが、別途、遵守すべき事項として義務付けられている（平成22年4月1日施行）。

問6．米トレーサビリティ法について、詳細にわかる資料はホームページで見ることができますか？
また、質問、相談はどのような機関に対して行えばよいのですか？

(答)

米トレーサビリティ法については、農林水産省 HP で情報提供していくこととしております。

また、質問、相談につきましては、最寄の地方農政局、地方農政事務所食糧部計画課までお願いいたします。

<農林水産省 HP >

ホーム > 食糧 > 米と麦 > 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

URL : http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/kome_toresa/index.html

第 15 回 労働災害調査報告

～ 減少しない「転倒」災害に継続注意を！ ～

「調査内容」 調査項目は例年のとおりです。

【被災調査】 性別 年齢別 雇用形態別 経験年数別

【傷病調査】 傷病名別 傷病部位別 傷病程度別

【災害調査】 起因物別 災害の型別

回答率は会員 21 社で 50%です。(前年は 48%の回答)

「概況」

第 15 回労働災害調査の回答率は 50%で、災害発生件数は 221 件でした。災害発生件数の推移(表 1)をみると、平成 19 年度より平成 21 年度までは、ほぼ同件数であり、依然として災害パターン(形態)も、動かない「建築物・構築物」での「転倒」による「骨折」、「打撲」等の傷病が最も多く発生しています。「傷病の内容」、「災害の起因物」、「災害の型」の何れも件数の順位が昨年と同様であり、災害の傾向が類似しています。

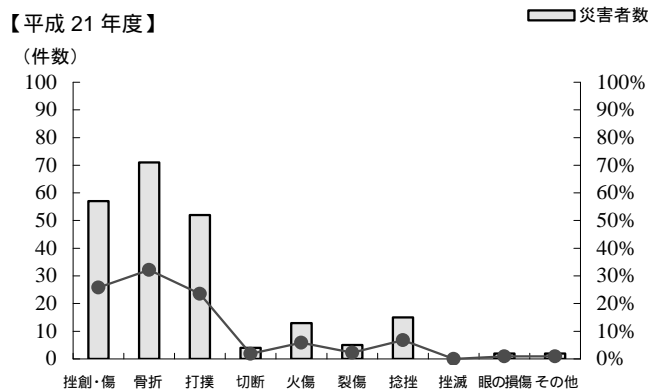
表 1 災害発生件数の推移

年度	H17 年度	H18 年度	H19 年度	H20 年度	H21 年度
回答会員数	30	22	30	22	21
災害件数	145	188	219	220	221
1 社当たりの件数	4.83	8.54	7.30	10.00	10.52

「傷病の内容」

表 2 は傷病の種類と災害者数、表 3 はその推移です。第 1 位「骨折」、第 2 位「挫創・傷」、第 3 位「打撲」と昨年と同様の順位となりました。累計(表 3 参照)からも近年の骨折の増加が伺えます。

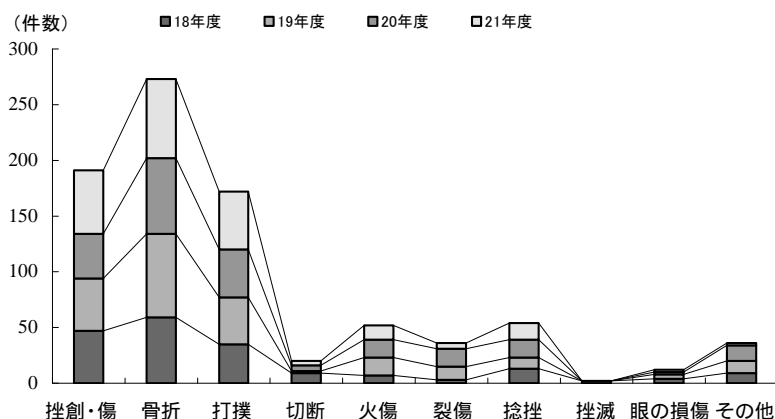
表 2 傷病名別グラフ



傷病名 (平成 21 年度)	挫創 ・傷	骨折	打撲	切断	火傷	裂傷	捻挫	挫滅	眼の 損傷	其他	合計
災害者数	57	71	52	4	13	5	15	0	2	2	221
構成比率	25.8%	32.1%	23.5%	1.8%	5.9%	2.3%	6.8%	0.0%	0.9%	0.9%	100.0%

表3 傷病名別累計グラフ

【平成18～21年度】



傷病名	挫創・傷	骨折	打撲	切断	火傷	裂傷	捻挫	挫滅	眼の損傷	その他	合計
平成18年度	47	59	35	9	7	3	13	2	4	9	188
平成19年度	47	75	42	2	16	12	10	0	4	11	219
平成20年度	40	68	43	5	16	16	16	0	2	14	220
平成21年度	57	71	52	4	13	5	15	0	2	2	221
合計	191	273	172	20	52	36	54	2	12	36	848
構成比率	22.5%	32.2%	20.3%	2.4%	6.1%	4.2%	6.4%	0.2%	1.4%	4.2%	100.0%

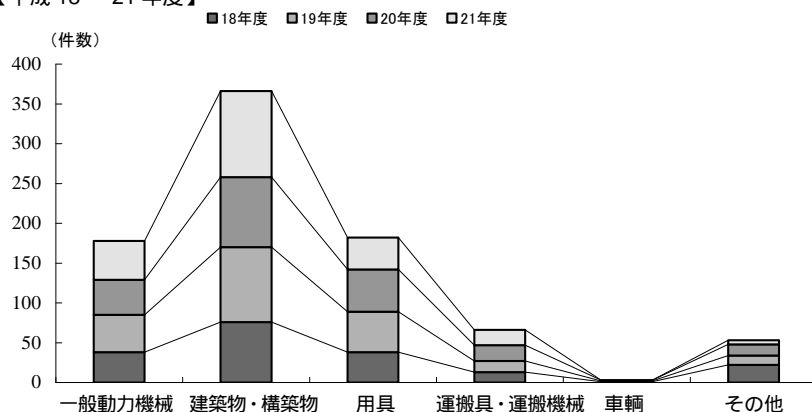
起因物と災害の型

災害の起因物件数(表4)は、第1位「建築物・構築物」、第2位「一般動力機械」、第3位「用具」であり、第1位の「建築物・構築物」が昨年より20件も増加しています。

災害の型件数(表5)は、第1位「転倒」、第2位「はさまれ・巻き込まれ」、第3位「切れ・こすれ」となりました。「転倒」による件数も昨年より17件増加しました。

表4 起因物別グラフ

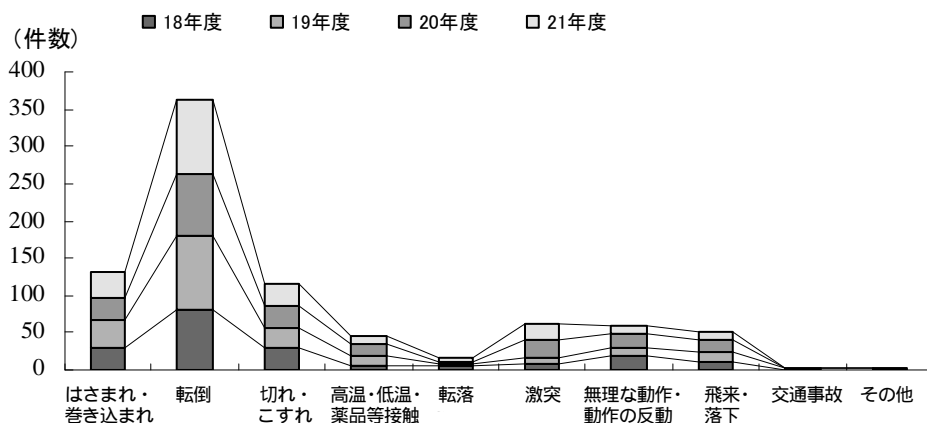
【平成18～21年度】



起因物	一般動力機械	建築物・構築物	用具	運搬具・運搬機械	車両	その他	合計
平成18年度	38	76	38	13	1	22	188
平成19年度	47	94	51	14	1	12	219
平成20年度	44	88	53	20	1	14	220
平成21年度	49	108	40	19	0	5	221
合計	178	366	182	66	3	53	848
構成比率	21.0%	43.2%	21.5%	7.8%	0.4%	6.3%	100.0%

表 5 災害の型

【平成 18～21 年度】



災害の型	はさまれ・巻き込まれ	転倒	切れ・こすれ	高温・低温・薬品等接触	転落	激突	無理な動作・動作の反動	飛来・落下	交通事故	その他	合計
平成 18 年度	29	81	29	5	6	7	18	11	1	1	188
平成 19 年度	39	100	27	13	3	8	12	14	1	2	219
平成 20 年度	28	82	31	17	3	26	17	16	0	0	220
平成 21 年度	35	99	29	11	3	21	12	11	0	0	221
合計	131	362	116	46	15	62	59	52	2	3	848
構成比率	15.4%	42.7%	13.7%	5.4%	1.8%	7.3%	7.0%	6.1%	0.2%	0.4%	100.0%

「骨折」からみる災害の分析と課題

傷病件数の多い「骨折」を分析すると災害の型は「転倒」、起因別は「建物・構築物」が圧倒的に要因となっております。

「骨折」の「災害型別」内訳		「骨折」の「起因別」内訳		「転倒」の「傷病」内訳	
転倒	53 件	建物・構築物	53 件	骨折	53 件
無理な動作	5 件	一般動力機械	6 件	打撲	28 件
飛来・落下	4 件	運搬具・運搬機械	5 件	捻挫	9 件
はさまれ・巻き込まれ	4 件	用具	5 件	挫創・傷	6 件
激突	4 件	その他	2 件	火傷	2 件
転落	1 件	計 71 件		裂傷	1 件
計 71 件				計 99 件	

表 6 年代別災害件数

年齢別	60 代以上	50 代	40 代	30 代	20 代	10 代	合計
平成 18 年度	31	89	27	21	20	0	188
平成 19 年度	37	92	38	30	19	3	219
平成 20 年度	42	49	97	19	11	2	220
平成 21 年度	50	84	40	24	20	3	221
合計	160	314	202	94	70	8	848

「建物・構築物」では滑りやすい床などに注意を払い、従業員への教育研修による「転倒」を防ぐという意識が必要です。

特に、労働者の高齢化が進む現状で、毎年 50 代、60 代の年代の転倒はもとより、高齢者の労働災害が例年多発しております。

加齢に伴う心身機能の低下、新しい機械・技術への対応などを考慮していくことが課題となっております。

厚生労働省より「高齢労働者に配慮した職場改善事例（製造業）」が作成されました。

下記 HP よりダウンロードすることができます。

「高齢労働者に配慮した職場改善事例（製造業）」

<http://www-bm.mhlw.go.jp/new-info/kobetu/roudou/gyousei/anken/1003-2.html>

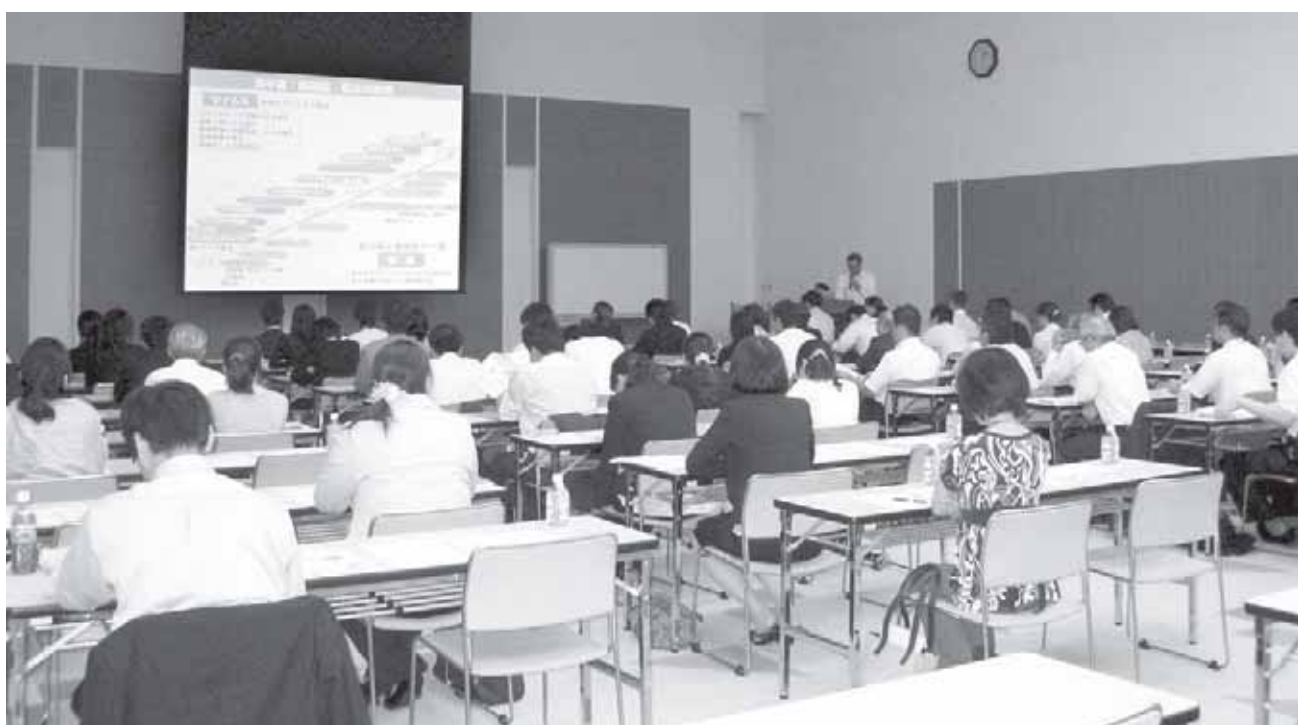
フードサイエンス研修会開催

平成 22 年度第 1 回フードサイエンス研修会を、6 月 22 日（火）13 時より花王株式会社・すみだ事業場（東京都墨田区文花）にて開催しました。

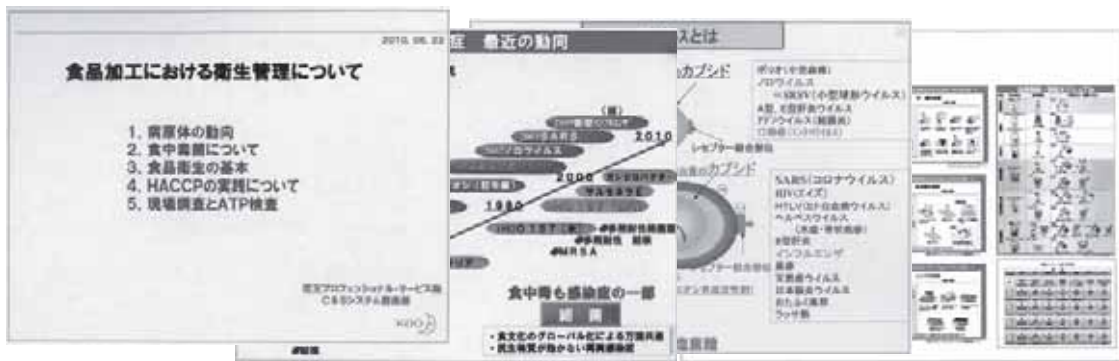
昨今の「食の安全・安心」が消費者より強く求められている現状から、『食品工場の衛生管理』をテーマとして、事例を取り入れながら工場内の機械・機器の新しい洗浄方法や汚れの測定方法の講義が行われ、会員企業の各工場の品質保証や品質管理の方々を中心に 59 名の参加を頂きました。

【講師と内容】

- ・花王プロフェッショナル・サービス株式会社
C & S システム開発部長
日置祐一様より
「食品工場の衛生管理に関して」
- ・キッコーマン食品株式会社
バイオケミカル事業部企画グループ長
佐藤昇良様より
「ATPふき取り検査法について」
- ・花王プロフェッショナル・サービス株式会社
CS 2 部食品加工グループ
松下幸浩様より「洗浄の基礎」のご講義を頂きました。
- ・株式会社クレオ サニテーション事業部
小林泰久様より事例紹介「成型機部品の浸漬洗浄」
をして頂きました。



(食品加工における衛生管理について)



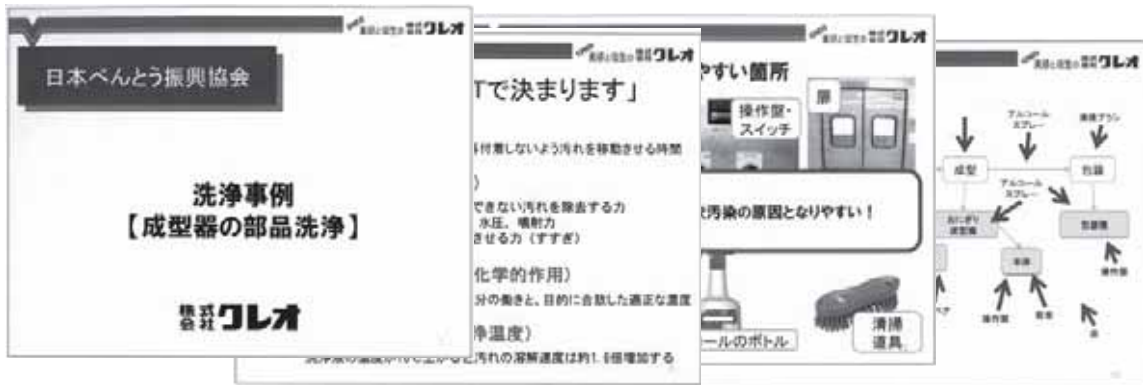
(ATPふき取り検査法について)



(洗浄の基礎)



(洗浄事例)



「平成 22 年度・食品微生物検査技士」 応募状況のご報告

平成 22 年度食品微生物検査技士養成講座の応募状況（募集期間は 7 月 12 日（月）から 8 月 10 日（火）まで）をご報告します。

応募者の別では会員 151 名（前年度 150 名）、非会員 95 名（前年度 73 名）合計 246 名（前年度 223 名）の応募となり全体として昨年度より 23 名増加しました。

応募者比率は会員 61.4%（前年度 67.3%）、非会員 38.6%（前年度 32.7%）となり、前年度と比較して若干ですが、会員比率が減少し、非会員が増加しました。

応募会社数は、会員（正会員及び賛助会員）21 社、非会員 48 社で合計 69 社となり、前年度比較では、会員が変わらず、非会員 12 社増となりました。

応募会社数の比率は、会員 30.4%（前年度 36.8%）、非会員 69.6%（前年度 63.2%）となりました。

各級を前年と比較しますと、1 級は 27 名（6 名増加）、2 級は 76 名（6 名増）、食品加工衛生検査研修は 143 名（11 名増）となりました。

会員からの受講者数、受講会社数はほぼ横ばいでしたが、外部からの応募は増加傾向にあります。食の安全・安心のために品質保証等の必要性が高いと思われます。

来年度も積極的な応募をお持ちしています。

1. 平成 22 年度会員別・クラス別応募状況

会社数	会員	比率（%）	非会員	比率（%）	合計
	21（21）	30.4（36.8）	48（36）	69.6（63.2）	69（57）

（単位：人）

クラス別 応募者数	クラス	会員	比率（%）	非会員	比率（%）	合計
	1 級	12（9）	44.4	15（12）	55.6	27（21）
2 級	28（40）	36.8	48（30）	63.2	76（70）	
食品加工衛生 検査研修	111（101）	77.6	32（31）	22.4	143（132）	
合計	151（150）	61.4	95（73）	38.6	246（223）	

（ ）は平成 21 年度実績、会社数は受講申込時の社名ベース

2. 年度別応募者状況（平成 17 年度～平成 22 年度）

（単位：人）

	平成 17 年度		平成 18 年度		平成 19 年度		平成 20 年度		平成 21 年度		平成 22 年度		累計	
	会員	非会員	会員	非会員	会員	非会員	会員	非会員	会員	非会員	会員	非会員	会員	非会員
1 級	21	11	21	11	13	19	8	11	9	12	12	15	84	79
2 級	65	47	53	43	59	51	42	40	40	30	28	48	287	259
3 級	105	36	74	15	81	19	113	29	101	31	111	32	585	162
合計	191	94	148	69	153	89	163	80	150	73	151	95	956	500

3. 平成 22 年度性別・年代別申込状況

（単位：人）

性別	年代	1 級	2 級	食品加工衛生 検査研修	合計
男性	10 代	0	0	4	4
	20 代	2	6	61	69
	30 代	7	6	10	23
	40 代	1	2	8	11
	50 代	1	1	1	3
	60 代	0	0	0	0
女性	10 代	0	0	1	1
	20 代	8	31	47	86
	30 代	5	20	5	30
	40 代	2	6	6	14
	50 代	1	4	0	5
	60 代	0	0	0	0
合計	10 代	0	0	5	5
	20 代	10	37	108	155
	30 代	12	26	15	53
	40 代	3	8	14	25
	50 代	2	5	1	8
	60 代	0	0	0	0
総合計	—	27	76	143	246

加工プロジェクトについて

専務理事 樋浦憲次

これは、正式には、「低コストで質の良い加工・業務用農産物の安定供給技術の開発」という長い名前のプロジェクトです。(略称加工プロ)

独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構(農研機構)というこれも長い名称の組織で農林水産省から委託されて取り組んでいる事業です。(この機構は、本部が、茨城県つくば市の観音台という所にあります)

このプロジェクトは、我々べんとう・おにぎり・サンドイッチなどの業界にも無関係ではありません。簡単に解説します。

例えば、取組テーマには次のようなものがあります。

スライス用トマトの新品種。サンドイッチに適するトマト(中の袋の数が少なく、ゼリー漏れが無いトマト)

果実表面のイボ・トゲのないキュウリやナス(加工や消毒・滅菌がしやすい)

美味しくコストの安いカボチャ(弁当に有益)

業務用のタマネギの新品種(＼)

業務用の大玉タマネギの開発(＼)

千切りキャベツの食感の測定・調整技術(＼)

良食味の米の開発(美味しい弁当・おにぎり)

米粉パン・米粉麺に適した米の品種開発(米粉パンにプラス)

米粉特性に応じた製パン技術、液種法を用いた米粉パン(＼)

多収穫のパプリカ(「国産野菜のサラダ」と銘打つ場合には、国産のパプリカが必要になることが有りますが現状パプリカは韓国やオランダからの輸入が多い。現在パプリカは単価がピーマンより高いが単位面積当たりの収穫量が少なく、農家が栽培に不熱心)

糖度の高いトマト(果物の感覚に近いもの)等々

その他、大豆、イモ、麦など多岐に亘っています。

ところで、この機構は想像以上に大きな組織です。

因みに、一部を紹介しますと、

- 1．中央農業総合研究センター（廃油脂を燃料に）
- 2．作物研究所（アレルギーの無い大豆）
- 3．果樹研究所（りんご「ふじ」を創り出した）
- 4．花き研究所（新たな花形の創出）
- 5．野菜茶業研究所（受粉なしで実の付くナスの開発）
- 6．畜産草地研究所（低コレステロールの玉子開発）
- 7．動物衛生研究所（豚の子宮深部注入カテーテル考案、仔豚の生産簡便）
- 8．農村工学研究所（田畑の地下水位調節システム開発）
- 9．食品総合研究所（米一粒から品種判別）
- 10．北海道農業研究センター（赤・紫・橙・等色鮮やかなジャガイモの開発）
- 11．東北農業研究センター（夏秋取りイチゴの開発）
- 12．近畿中国四国農業研究センター（巨大胚芽米の開発）
- 13．九州沖縄農業研究センター（茎葉の美味しいサツマイモ開発）
- 14．生物系特定産業技術研究支援センター（イチゴ収穫ロボット開発）
- 15．農業者大学校（時代の農業を担う優秀な担い手の育成）
- 16．バイオマス研究センター（木材や稲ワラからガス燃料を開発）

（ ）内は、主な研究テーマや成果です。

これらの成果の発表会が、11月2日（火）東京国際フォーラムで10時30分から16時まで開催されます。関心のある方は弊協会の事務局までお知らせ下さい。



朝食で元気をつけて 運動をしましょう

「おーい！そんな所に座ってたら通れないじゃないか」「アタシたちジベタリアンよ」

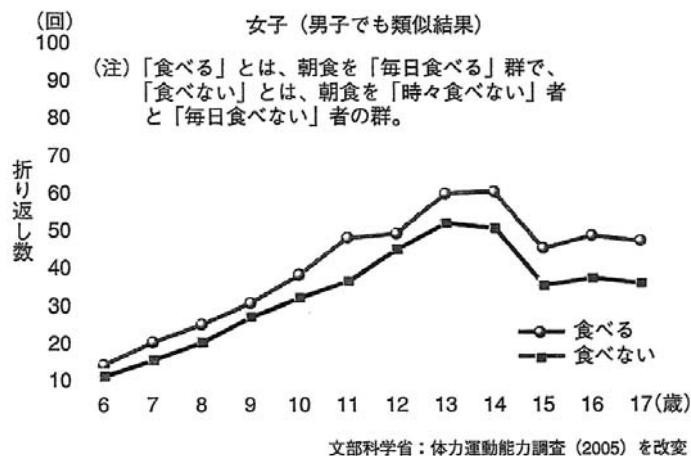
ベジタリアンをもじって、地べたに座り込んでしまう子どもたちをジベタリアンというのです。何も汚れた地面に座らなくてもと思うのですが、疲れやすくて立ってられないのです。それは、6割以上の高校生が日周リズムが狂っていて、昼間から元気がないからです。まともな朝食を摂らず、体のウォームアップができないので、行動に使える心身のエネルギーが足りないのです。ジベタリアンするとますます筋肉が衰えて体力が失われます。旧文部省の調査では、走ること、跳ぶこと、投げることなど基礎的運動能力が全体として低下してきました。1979年には、小児は1日に28,000歩も歩

いていたのに、1999年にはその半分以下です。

厚生労働省が決めた「健康づくりのための運動基準2006」では、日常生活の身体活動量として23メッツ・時/週、特に運動したときの運動量を4メッツ・時/週としました(メッツとは、運動強度の単位で、速歩は4、ジョギングは10程度です)。

朝食摂取は体力の形成にも必要です。図でわかるように朝食を欠食している児童・生徒は朝食を摂取している同年齢の児童・生徒に比べて20メートルシャトルランで測った体力が劣っていることがよくわかります。朝食は活動を始める心身にエネルギーと栄養素を与えて身体の発育を促すからです。

図 20メートルシャトルランの折り返し数



中国古典 人生の知恵

変革期を生き抜く人間学 守屋 洋

疑を以って疑を決すれば、決必ず当たらず

以疑決疑、決必不当 荀子

不況の風が吹きあれている。そのせいか、どの企業もさっぱり元気がない。時節がら、むずかしい舵取りを迫られているのはよくわかる。ひたすらガードを固めて、守りに徹するという姿勢もわからないではない。だが、それだけでいいものか。

不況はいずれやむ。なぜなら、いつまでも続く不況はないからである。しかし、不況風が吹きすぎたあと、今までのように好況がもどってくるかという、必ずしもそうはならないだろう。かつてのように、バラ色の夢をえがくのは禁物である。少なくともこの先十年ぐらいは、低成長でしかも不透明な時代が続くであろう。今はそういう時代だと覚悟してかからなければならぬ。

だとすれば、穴にもぐって辛抱しているだけでは、じり貧におちいる恐れがある。それもやむをえないというなら話は別である。だが、それは避けた

いというなら、どこかで打って出る必要がある。ピンチこそチャンスともいうではないか。それに、攻めがあつてこそ、守りも生きてくるのである。守り一方になったのでは、やはりじり貧を免れない。

ただし、今は進むも退くも、決断がむずかしい。なまじ打って出ると、たちまちしつぺ返しを食らう恐れがなきにしもあらずだ。では、適切な決断を下すためには、なにが必要とされるのか。ここに紹介したことが参考になるかもしれない。

「あやふやな気持ちで、疑わしい問題を決断したのでは、その決断は必ずはずれる」

というのである。つまりは、
一、どちらの気持ちがふらふら揺れている
一、疑問点が十分に説明されていない
この二つが決断を誤るもとなのだという。どんな仕事でも、とりかかるまえに検討してみると、必ず疑問点が出

てくる。それをそのままにして、「なんとかなるさ」で始めたのでは、失敗を免れない。疑問を感じたら、まず手だてを尽くしてそれを解明する。これはなんといても必要なことである。

だが、どんなに手だてを尽くしても、必ず迷いが生じてくる。重大な問題であればあるほど、迷いは深くなるはずである。これは人間である以上やむをえない。

では、迷いを吹っけるにはどうすればよいのか。『荀子』によれば、欲や雑念を捨て去って、心を空っぽにすることだという。いわゆる無心とか虚心の状態である。経営者のなかには、よく占いや霊媒などに頼る人がいる。その気持ち、わからないでもないが、これは一種の逃げである。苦しくても辛くても、決断はあくまでも自分で下さなければならぬ。

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。

会員さんの動向

統合による変更のお知らせ（敬称略）

（変更日は平成 22 年 7 月 1 日）

新商号 キリン協和フーズ株式会社

旧商号 メルシャン株式会社（加工用酒類・発酵調味料事業）

代表者 代表取締役社長 桂 総一郎

住 所 〒 140-0002

東京都品川区東品川二丁目 2 番 8 号スフィアタワー天王洲 17 階

T E L 03 - 6719 - 1300（代表）

協会の行事

平成 22 年度「食品微生物検査技士養成講座」通信教育開始

平成 22 年 9 月 1 日（水）より

第 1 回課題：1 級「関連法規（詳説編）」

（平成 22 年 10 月 5 日（火）レポート提出期限）

2 級「関連法規（概要編）」

（平成 22 年 10 月 5 日（火）レポート提出期限）

平成 22 年度「食品加工衛生検査研修」通信教育開始

平成 22 年 9 月 1 日（水）より

第 1 回課題：食品衛生の基礎

「食品に携わる者の責任」、「関連法規の基礎」

（平成 22 年 10 月 5 日（火）レポート提出期限）

平成 22 年 9 月に開催された主な行事及び委員会

- ・ HACCP 普及促進研修会（農林水産省補助事業）
平成 22 年 9 月 22 日（水） 於：（財）石川県地場産業振興センター
- ・ 野菜委員会（外食産業・農業連携ビジネス確立事業委員会）
平成 22 年度第 1 回 平成 22 年 9 月 6 日（月）
平成 22 年度第 2 回 平成 22 年 9 月 28 日（火）
- ・ 環境対策委員会
平成 22 年度第 1 回 平成 22 年 9 月 29 日（水）



猛暑も終わり秋らしくなって来ました。明治31年に気象庁が出来て以来今夏は113年の観測史上、平均気温が最も高かったということです。

平年に比べて2度程度高いだけであれだけの猛暑になるのですね。そう言えば、氷河時代は、気温が現代よりも3～4度低かっただけと聞いたことがありました。

— の猛暑の影響は、我々の業界にも影響を与えています。ジャガイモは小さく中は空洞。レタスは結球せずに葉が茂るだけ。タマネギも不作。トマトも花が落ちて実がならない等野菜の高値が続いています。熱帯原産のイネも猛暑で米の品質が劣化する有様です。弊協会では、野菜の産地交流に取り組んでいます。何らかの成果が出ると良いのですが。農水省から約300万円の補助事業です。ところで、来年も果たして猛暑になるのか、あるいは意外に冷夏になるのか全く分かりません。ラニーニャ現象もさることながら、偏西風がどう蛇行するかで大きくわが国の夏の気温が違って来ようです。気象の動向に注目して行く必要があります。

中央労働災害防止協会では食品工場のアセスメントを纏めています。あるハムソーセージの大工場を視察する機会があったのですが、べんとう・おにぎりの工場と共通点が少なく無いと感じました。聞いたところ、かなり労働災害があるとのことでした。転倒や指のケガ・

切損等です。来年は、わが国で労災防止の組織が初めて出来てから100周年になります。我々の業界も十分対応策を取って行きたいものです。

米粉の動向です。現在政府は米粉の消費拡大を自給率向上を支える重要な国策の一つとして取り組んでいます。我々の業界も直接には関係が無いとはいえ無関心ではられません。先日、米粉の製粉工場を見て来たのですが、驚いたことがありました。私は当初、米を乾燥の状態で作ると考えていたのですが、実際は違っていました。米を浸せきして米をどろどろに磨ってから泥状の米を乾燥させていました。(パンに使う米粉にはグルテンをさらに約20%添加します。)すると米粉もふっくらと膨らむというわけです。ただこの方式は、製粉工程だけで現状はキロ当たり100円かかってしまいます。

そうするとまだまだ米粉のパンは高いものにならざるを得ません。これから米粉のコストを引き下げるとは、多収穫米で単価を引き下げたり製粉工程の合理化など課題はまだまだ山積していると感じます。一方グルテンを加えないパンの製法も実用化されつつあります。加工プロの動向について詳しくは本文に紹介しました。

(樋浦記)