

NBK NEWS

2011 Vol.58 春季号

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>



敗れざるもの

株式会社サンヨーフーズ 代表取締役 **井尻 正始**

2011年3月11日14時46分に発生した東北地方太平洋沖大地震と直後の大津波および原発事故は、誰もが未だかつて経験したことも聞いたこともない規模の複合大災害であり、映像で見るその圧倒的な破壊力にしばらくは声も出ませんでした。犠牲になられた方、被災された方、縁者を亡くされた方にはかける言葉もありますが、衷心よりお悔やみとお見舞いの気持ちをお伝えします。

あの日からこの稿を書いている今日まで336時間が経過しています。当日と同じくらい、否それ以上の関心をもって関連ニュースを追っていますが、見聞することは増え続ける死者と行方不明者の数、破壊された町の行政機構、嘗々と汗を流し築き上げ蓄積してきた個人や公共の資産流失の大きさ、製造業や医療業務に多大な影響をもたらす電力不足、止めることはできたが冷やし封じ込められない原子炉、放射性物質の漏えい、止めようがない風評と色濃く漂う不安感など、対応が容易でない事柄ばかりです。

被災地のエピソードを伝えるニュースを見ていたら、青く光る海と山を背景に山のように連なる瓦礫の中で、生き残った従業員と何かを掘り出していた一人の工場経営者が、発注元から製品の納期を猶予されたが未納が気がかりだ、できる限りのことをして期待に応えたいという話をしていました。

あたりまえのもの変わらないものとしてあった私どもの日々の経済活動の前提が瞬時にして崩れ去るとき、何が価値判断のもとになり行動を起こすエネルギーになるのか、産業人としての強い責任感というか、その人が練り上げてきた仕事観が希望に変わるのだと感じました。

絶対に壊れないと信頼していた港湾口堤防が用を為さず多くの人々が津波にのまれた町がある一方で、住民による自主防災学習を重ねていた避難率100%の町があります。

事業責任を果たす行動の元になる意識作りと謙虚であることとを、今後の組織作りの中心テーマにしたいと考えています。

NBK NEWS

CONTENTS

視点：「敗れざるもの」	株式会社サンヨーフーズ 代表取締役 井尻 正始	2
平成22年度『食品微生物検査技士』資格認定の合格発表		3
米トレーサビリティ法 産地情報伝達について		7
東日本大震災について		10
朝食のすすめ	女子栄養大学副学長 医学博士 香川 靖雄	12
中国古典・人生の知恵	中国文学者 守屋 洋	13
NBK インフォメーション		14
事務局だより		15



表紙の写真：ネモフィラ
 提供者：海江田 哲氏
 撮影場所：国営ひたち海浜公園
 日 時：平成22年5月9日

食品微生物検査技士

資格認定の合格発表

社団法人 日本べんとう振興協会
検査技士事務局

平成23年2月26日(土)、2月27日(日)の2日間にわたり「食品微生物検査技士」資格認定の筆記試験が「綿商会館」、実技試験が「財団法人東京顕微鏡院」にて実施されました。

平成22年9月より同年12月までの4ヶ月間通信教育、検査技術研修(3日間)の受講と、平成23年2月7日(月)に「綿商会館」にてスクーリング(任意参加)、同年2月8日(火)及び2月9日(水)に「財団法人東京顕微鏡院」にて実技研修補習講義(任意参加)を行い受講者は資格認定に向いご尽力頂きました。検査技術研修は11月2日(火)より12月14日(火)までの期間に1級は2組、2級は3組に分かれて「財団法人東京顕微鏡院」にて実施されました。

実技試験は、資格試験委員長の川井英雄先生(女子栄養大学教授)、同委員の中川弘先生(株BMLフードサイエンス取締役)はじめ各試験委員が立会審査いたしました。

平成22年度「1級食品微生物検査技士」合格者21名と「2級食品微生物検査技士」合格者61名「食品加工衛生検査研修」履修者132名は以下のとおりです。

平成22年度 1級食品生物微生物検査技士合格者

受験番号	氏名	勤務先	(受験番号順、敬称略)
0910081	三上 博史	山陰予防医学研究所	
0910181	川西 友里	味の素株式会社	
1010010	中津川 慎也	株式会社ヤマコ	
1010030	遠藤 睦子	フジフーズ株式会社	
1010040	能瀬 祐介	フジフーズ株式会社	
1010050	田中 祥子	株式会社ニチレイフーズ	
1010060	米北 太郎	日本ハム株式会社	
1010070	湯浅 久子	株式会社エクスラン・テクニカル・センター	
1010080	高橋 健也	株式会社アジテック	
1010100	杉戸 香織	エバラ食品工業株式会社	
1010110	坂本 涼子	株式会社ニチレイフーズ	
1010120	長島 優子	株式会社日本デリカフレッシュ	
1010130	田中 慎一郎	株式会社日本デリカフレッシュ	
1010140	山口 藍	日本生活協同組合連合会	
1010150	菅沼 和美	株式会社永谷園	
1010160	山内 裕成	日本細菌検査株式会社	
1010210	関屋 秀一	味の素株式会社	
1010220	竹森 由佳	フジパン株式会社	
1010230	坂和 貴洋	明治製菓株式会社	
1010250	大平 真由美	株式会社デイリーはやしや	
1010270	桜庭 裕子	株式会社フードテクニカルラボ	

以上21名

平成22年度 2級食品微生物検査技士合格者

(受験番号順、敬称略)

受験番号	氏名	勤務先	受験番号	氏名	勤務先
0920041	山本 太	赤門ウイレックス株式会社	1020320	青柳 美樹	株式会社日本デリカフレッシュ
0920081	宮地 涼子	株式会社消費科学研究所	1020330	平野 辰幸	株式会社フクミン
0920181	井上 舞子	株式会社日本デリカフレッシュ	1020340	山崎 真希子	明治製菓株式会社
0920221	岡田 寿美子	シノプフーズ株式会社	1020360	矢山 幸恵	三島食品株式会社
0920231	岡本 知恵	シノプフーズ株式会社	1020370	谷本 昭司	株式会社ナガイパン
0920301	川口 暁生	伊藤忠製糖株式会社	1020390	横尾 理絵	株式会社武蔵野フーズ
0920321	有田 淳	オリエタル酵母工業株式会社	1020400	増田 哉恵	東洋製罐株式会社
0920411	関口 大輔	日糧製パン株式会社	1020410	榊原 里恵	マルサンアイ株式会社
1020010	都筑 洋子	財団法人機能水研究振興財団	1020420	磯村 徳子	株式会社サンリツ
1020020	中西 一明	四国明治株式会社	1020430	佐々木 瞳	株式会社キタデリカ
1020030	高田 友香	株式会社エム・エイチ・エス	1020440	栗林 聡子	株式会社菜デリカ
1020040	椎名 容子	株式会社ANAケー-外ノサービス	1020470	佐々木 俊	あみ印食品工業株式会社
1020050	杉本 泰子	明治乳業株式会社	1020480	武内 麻依	株式会社紀文食品
1020080	増田 陽子	株式会社ニチレイフーズ	1020490	光藤 恵美	オリジン東秀株式会社
1020090	松岡 宏泰	丸三食品株式会社	1020500	大塚 里美	株式会社ミツハシ
1020100	松井 文	東京フード株式会社	1020560	中島 祐子	日本クッカー株式会社
1020130	寺田 理恵	株式会社中冷	1020570	宇野 貴子	日本クッカー株式会社
1020140	堺 芳枝	千葉製粉株式会社	1020580	等々力 聡子	カネ美食品株式会社
1020150	若林 かおる	株式会社ニチレイフーズ	1020590	中林 恵子	株式会社デリカナカムラ
1020160	工藤 紀子	日東ベスト株式会社	1020600	田近 恭子	デリシャスクック株式会社
1020180	石水 加菜	株式会社フランセ	1020610	永井 良子	株式会社紀文食品
1020190	木下 基道	株式会社ロンド	1020640	伊豆丸 智子	宮島醤油株式会社
1020210	小島 慶一	三重県漁業協同組合連合会	1020650	中平 ひとみ	株式会社武蔵野フーズ
1020220	森 裕一	大東食研株式会社	1020670	杉本 博之	明治製菓株式会社
1020230	永田 典子	エバラ食品工業株式会社	1020680	小貫 史生子	株式会社果香
1020240	松尾 晴香	株式会社九州フジパン	1020690	杉浦 和美	株式会社サンデリカ
1020270	林 淑恵	明治製菓株式会社	1020720	田中 麻衣子	株式会社BMLフードサイエンス
1020280	佐藤 裕紀	明治製菓株式会社	1020730	米道 優	株式会社BMLフードサイエンス
1020290	水木 美香子	株式会社サンデリカ	1020750	方波見 祐子	
1020300	庄田 七瀬	有限会社エムズテック	1020760	平野 七瀬	カゴメ株式会社
1020310	原瀬 麻衣	株式会社日本デリカフレッシュ			

以上61名

平成22年度 食品加工衛生検査研修履修者

(受講番号順、敬称略)

受講番号	氏名	勤務先	受講番号	氏名	勤務先
1030010	高原 望	船田食品製造株式会社	1030370	渡邊 涼	フジフーズ株式会社
1030020	西本 崇志	有限会社居村屋	1030380	山本 清彦	フジフーズ株式会社
1030030	深見 祐治	金子産業株式会社	1030390	伊藤 高明	フジフーズ株式会社
1030040	川上 直美	明治チューイング株式会社	1030400	阿藤 優輝	フジフーズ株式会社
1030050	関口 景子	明治チューイング株式会社	1030410	山田 耕平	フジフーズ株式会社
1030060	玉村 忍	道南食品株式会社	1030420	長澤 彬	フジフーズ株式会社
1030070	宮崎 育子	神戸女子大学	1030450	鏡味 優介	フジフーズ株式会社
1030080	高木 秀一	三井食品株式会社	1030460	石川 英希	株式会社デリー-はやしや
1030090	鎌田 真弓	株式会社ニチレイフーズ	1030470	鴨下 英治	株式会社ニチレイフレッシュプロセス
1030110	吉田 里美	株式会社ニチレイフーズ	1030480	西村 さくら	株式会社ニチレイフレッシュプロセス
1030120	上野 美恵	明治食品株式会社	1030490	伊藤 淳	株式会社ニチレイフレッシュプロセス
1030130	林 麻美	明治食品株式会社	1030500	井上 誠	株式会社ニチレイフレッシュプロセス
1030140	塩原 由実子	株式会社ファーストフーズ	1030520	堀井 あゆみ	株式会社武蔵野
1030150	上原 さなえ	株式会社ファーストフーズ	1030530	橋本 蘭夢	株式会社武蔵野
1030160	高木 詞保	株式会社ファーストフーズ	1030540	遊馬 直秀	株式会社武蔵野
1030180	小池 麻子	フジフーズ株式会社	1030550	引間 雅人	株式会社武蔵野
1030190	野口 健太	フジフーズ株式会社	1030560	細井 勇輔	株式会社武蔵野
1030200	古山 亜希子	フジフーズ株式会社	1030570	成瀬 文子	株式会社武蔵野
1030210	水野 由梨	フジフーズ株式会社	1030580	野口 聖矢	株式会社武蔵野
1030230	片山 大地	フジフーズ株式会社	1030590	菊地 麻希	株式会社武蔵野
1030240	長山 健太	フジフーズ株式会社	1030600	松浦 佳奈子	株式会社武蔵野
1030250	佐藤 道男	フジフーズ株式会社	1030610	石山 典宜	株式会社武蔵野
1030260	小川 裕輝	フジフーズ株式会社	1030620	金田 祥平	株式会社武蔵野
1030270	豊島 大希	フジフーズ株式会社	1030630	坪田 宇弘	株式会社武蔵野
1030280	山本 希	フジフーズ株式会社	1030640	飯塚 夕貴	株式会社武蔵野
1030290	高橋 和也	フジフーズ株式会社	1030650	末長 祐美子	株式会社武蔵野
1030300	秋保 佳祐	フジフーズ株式会社	1030670	和田 麻歩	株式会社武蔵野
1030310	土井 拓也	フジフーズ株式会社	1030690	宮本 梨沙	株式会社武蔵野
1030320	美尾 智紀	フジフーズ株式会社	1030700	矢野 賢樹	株式会社武蔵野
1030330	津金 幸宏	フジフーズ株式会社	1030710	須田 拓史	株式会社武蔵野
1030340	安藤 総一	フジフーズ株式会社	1030720	亀岩 翔太	株式会社武蔵野
1030350	古川 勉	フジフーズ株式会社	1030730	宗像 美帆	株式会社武蔵野
1030360	初山 慎吾	フジフーズ株式会社	1030740	二部 峻也	株式会社武蔵野

受講番号	氏名	勤務先	受講番号	氏名	勤務先
1030750	内田 翔子	株式会社武蔵野	1031110	中内 敦子	明治製菓株式会社
1030760	生知 貴次	株式会社武蔵野	1031120	村福 宏	株式会社ANAケータリングサービス
1030770	白岩 彩可	株式会社武蔵野	1031130	西原 香奈子	株式会社ANAケータリングサービス
1030780	条 雄介	株式会社武蔵野	1031140	植野 理恵	日本水産株式会社
1030790	山下 真司	株式会社武蔵野	1031150	広岡 徹郎	株式会社ポプラ
1030800	小林 佑希	株式会社武蔵野	1031160	西本 文香	宮島醤油株式会社
1030810	岡田 麻依	株式会社武蔵野	1031170	西村 勝秀	株式会社デリー-はやしや
1030820	山形 直也	株式会社武蔵野	1031180	小幡 陽平	株式会社デリー-はやしや
1030850	有田 祐樹	株式会社武蔵野	1031190	西村 美香	株式会社ノースイ
1030860	荒木 宏信	株式会社武蔵野	1031200	百瀬 充輝	株式会社デリー-はやしや
1030870	伊達 梨絵	株式会社武蔵野	1031210	細川 仁史	JAえひめフレッシュフーズ株式会社
1030880	木津 拓人	株式会社武蔵野フーズ	1031220	上田 茉利	株式会社ニチレイフーズ
1030890	中澤 純	株式会社武蔵野フーズ	1031230	川瀬 幸一	株式会社エー・スイーツハウス
1030900	鈴木 理美	株式会社武蔵野フーズ	1031240	芝崎 良作	株式会社エー・スイーツハウス
1030910	今野 秀紀	株式会社武蔵野フーズ	1031250	伊藤 尚子	株式会社サンデリカ
1030920	白澤 恵美	株式会社武蔵野フーズ	1031260	菅 知志男	株式会社サンデリカ
1030930	昆野 敦規	株式会社武蔵野フーズ	1031270	三浦 愛子	株式会社サンデリカ
1030940	鈴木 健志	株式会社武蔵野フーズ	1031280	高本 典子	株式会社サンデリカ
1030950	浜野 太一	株式会社武蔵野フーズ	1031290	中村 由香里	株式会社サンデリカ
1030960	松原 義子	株式会社武蔵野フーズ	1031300	永野 伸幸	株式会社サンデリカ
1030970	南 佳織	株式会社武蔵野フーズ	1031310	大内 弘之	株式会社サンデリカ
1030980	村澤 和香奈	株式会社武蔵野フーズ	1031320	原田 至	株式会社ヤマザキデリカ
1030990	堀江 詩織	株式会社武蔵野フーズ	1031330	松井 一郎	株式会社岡山イワミ食品
1031010	立山 佳菜	株式会社武蔵野フーズ	1031340	福田 信恵	株式会社岡山イワミ食品
1031020	山下 美里	株式会社武蔵野フーズ	1031350	黒明 美里	株式会社サンデリカ
1031030	森 淳	わらべや日洋株式会社	1031360	桑代 麻美	株式会社サンデリカ
1031040	久住 浩	株式会社デリー-はやしや	1031370	山本 健太郎	株式会社サンデリカ
1031050	川島 令子	フジパン株式会社	1031380	鈴木 隆平	株式会社サンデリカ
1031060	宮原 健	株式会社デリー-はやしや	1031390	原 浩貴	わらべや日洋株式会社
1031070	石田 了	株式会社デリー-はやしや	1031400	川井 裕規	わらべや日洋株式会社
1031080	長嶺 礼加	明治製菓株式会社	1031410	木塚 智子	わらべや日洋株式会社
1031090	林 亜紀	明治製菓株式会社	1031420	恩田 友幸	わらべや日洋株式会社
1031100	鬼形 将仁	明治製菓株式会社	1030680	石田 雅士	株式会社武蔵野

以上132名

米トレーサビリティ制度(産地情報伝達)が

平成23年7月1日より施行されます。

産地情報を一般消費者まで伝達

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」)が公表され(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が施行され、平成23年7月1日より「産地情報伝達(産地情報を一般消費者にまで伝達)」が施行されます。

NBK NEWSでは、平成22年新年号(Vol.53)と平成22年秋季号(Vol.56)にて、米トレーサビリティ制度について取り上げてきましたが、今号では産地情報伝達を中心に平成22年度新年号にて掲載した「産地情報伝達について」と「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、幾つかご紹介させていただきます。

米トレーサビリティ制度について

～産地情報の伝達は平成23年7月1日にスタートします～

1 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。

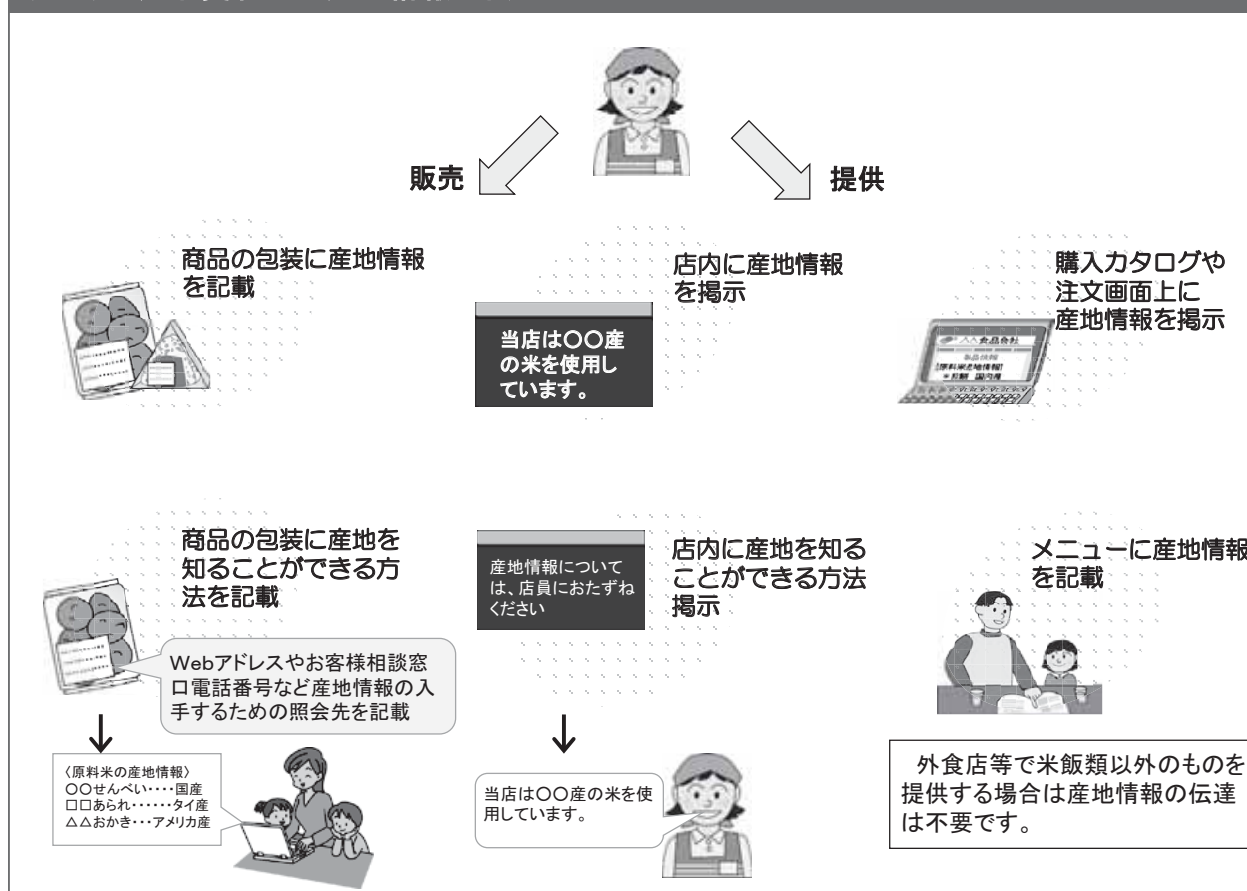
(2) 一般消費者への産地情報の伝達

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下さい。
- 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1)

(図1) 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。

米トレーサビリティ制度 Q&A

問1．事業者間の取引についても産地情報の伝達が、どうして必要なのですか？

(答) 次の米穀事業者が産地情報を記録したり、最終的に一般消費者に対して産地情報を伝えるために、米穀事業者間の産地情報の伝達を行う必要があります。

問2．事業者間における産地情報の伝達の方法にはどのようなものがありますか？

(答) 米穀事業者間の産地情報の伝達方法については、商品の容器・包装への記載のほか、取引等の際に交わす伝票、送り状、規格書等への記載が定められています。

問3．指定米穀等の産地情報の伝達の「産地」については、どのように表記すればよいのですか？

(答) 1．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とします。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かまいません。

2．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とします。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ととします。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は「その他」と記載できます。

3．2の場合において、原料米の産地が特定できなくても、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ととします。この場合、「〇〇の産地は、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です。

(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です。

4．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なりますが、加工品（製造、半製造）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（加工、製造をした国名）を記載することとします。

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です。

問4．一般消費者に対する産地情報の伝達方法にはどのようなものがありますか？

(答) 一般消費にたいする産地情報の伝達方法については、商品の容器又は包装に具体的な産地情報を記載
小売販売店や外食店等の指定米穀等を販売又は提供をしている場所において、メニュー、店内配布チラシ、ショッピングカード等や店内、店の入り口の看板等の一般消費者の目につきやすい場所に具体的な産地情報を記載。

インターネット販売や通信販売の場合には、販売の条件を示すホームページやカタログの見やすい箇所に産地を記載することも加

商品等にホームページアドレスを記載し、当該ホームページにアクセスすることにより産地情報が入手できるようにする方法も可。この場合、商品パッケージにその旨の記載が必要であるほか、Webで当該商品の製造年月日やロット番号等と産地情報との対応関係が把握できるようにする必要があります。

商品等に「お客様相談窓口を記載し、当該窓口で照会すれば、産地情報が入手できるようにする方法も可。この場合には、お客様相談窓口において、産地情報を入手できる旨の記載が必要となります。

対面販売や外食店において、店員に対して研修等を通じて対応マニュアルなどにより、消費者の求めに応じて店員が産地情報を伝達することも可。この場合、店内等に「産地情報については、店員にお問い合わせください。」等の掲示が必要となります。

上記及びの仕組みは、産地情報が正しく伝達されているかどうかの検証が可能な仕組みとする必要があるため、この対応を行う事業者は、対応マニュアルを定め、従業員が当該マニュアルに従って適切に対応するための措置（周知徹底、教育研修）などを講じた措置の実績を記録しておく必要があります。

問5．平成23年7月1日の施行日の前後に指定米穀等を取引した場合の事業者間の産地情報の伝達、一般消費者への産地情報伝達の義務はどのようになりますか？

(答) 1．平成23年7月1日以前に、国内の生産者から出荷された米穀、国内で取引された輸入米穀等、
、を用いた加工品については、米穀等の産地情報を伝達する義務は免除されますので、施行日である平成23年7月1日以降に取引等を行ったすべての指定米穀等について、必ずしも産地情報の伝達義務が生じるわけではありません。（産地の記録義務についても同様。）

2．したがって、平成23年7月1日以降であっても、産地情報の伝達の義務が発生しない指定米穀等（指定米穀等ではないものとしてみなされる指定米穀等）が当面の間流通することとなります。

< 農林水産省HP >

ホーム > 食料 > 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

東日本大震災について

まず最初に、この度の震災で被災されました方々と被災された会社の関係者に心からお悔やみとお見舞いを申し上げます。

3月11日午後2時46分発生、「東日本大震災」につきましては、既に多くの報道がなされており、改めてここで繰り返すこともないのですが、当初、「東北地方太平洋沖地震」あるいは「東北北関東大震災」などとも呼称されましたが、千葉県旭市の津波、あるいは浦安市の液状化の被害等が明らかになって「東日本大震災」と決定されました。これらの呼称の変転は、やはり今回の、1,000年に一回とも言われる大地震の大きさを物語っていると思われまます。マグニチュードも当初は8程度からスタートしてついに9.0と判定されました。世界の歴史上、4番目に大きな地震とも言われます。

1. 会員の被害状況

私ども会員の製造拠点が東北地方および関東にある会社は少なくなく、中には工場まで津波が押し寄せました。写真をご参照ください。幸い、工場長の的確な指示で当日の勤務者は全員徒歩で避難して無事であったのは不幸中の幸いでした。（休日のパートさんが1名亡くなりました。ご冥福をお祈り致します）一部のパートさんが車で避難しようとしたが、工場長が車は危険と察知して徒歩で逃げるように指導したのは結果として良かったと聞きました。目覚ましい復旧で4月19日には早くも操業を再開するに至っています。

また他の会員や賛助会員の被害状況もヒアリングしていますが、一部建屋の破損などの被害はあるもののそれほど大きな被災には至っていないと報告を受け

ています。（その後別の会員会社でパートさんの死者が5名増加しました）



2. 被災地への支援

農水省からの要請もあり、私ども業界として、宮城県、福島県、岩手県、茨城県等へのおにぎりとお弁当の支援を実施致しました。

わらべや日洋(株)（以下敬称略）、(株)武蔵野、カネ美食品(株)、(株)デリーはやしや、(株)日本フーズデリカ、(株)ナガイ、等の多くの会員から支援を実行して戴きました。厚くお礼を申し上げます。（丸茂食品(株)からも支援の申し出を受け、当局にエントリーしています）

この他にも会員、賛助会員の皆様から義捐金をはじめ多くのご支援を戴いていると存じます。

3. 電力不足への対応

電気事業法27条の「電力使用制限」を活用して需要抑制の導入がなされようとしています。

罰則規定のある法律であり、注意が必要です。（経済産業大臣の指示に従わない場合は、100万円以下の罰金。ただし罰金よりもおそらくマスクミに取り上

げられるリスクを考える必要があります。)

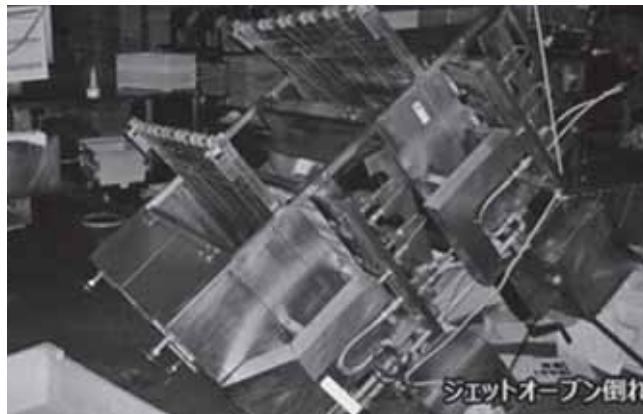
震災直後には、計画停電の実施で一部混乱が発生しました。現在、政府は「ピーク期間・時間帯（例えば、7～9月（平日）の10時～21時）の最大使用電力を25%抑制するための具体的取り組みと、営業時間の短縮・シフト、夏季休業の設定・延長・分散化等のライフスタイルの変革につながる取り組みについて計画を策定し実施」と、大口需要家（契約電力500KW以上）に25%程度の節電を求めています。ピーク時間帯が11時間にも及ぶことに注意が肝要です。

他の業界では、業界ごとに対策を発表しているところも増えています。例えば、自動車業界（曜日毎に操業する工場と止める工場を決める）、百貨店業界（曜日毎に休業する店舗を決める）、銀行業界（持ち回りで輪番休業）、清涼飲料業界（13時～16時まで冷却機能を停止）、化学業界（土日に稼働）、他にも個別企業でも東京ディズニーランド（夜間営業を自粛、22時までの営業を18時迄にする）等々多くの業界や企業で節電の計画が大規模に進みつつあります。

ところで、かつて、いわゆるオイルショック（1979年）の際には、節電は全国で15%の目標が定められましたが、食品業界は、特別に5%での節電が認められました。私どもの業界は、「日配食品で作りだめの利かない生もの」の製造に関わり、しかも人間の生活に最も必要な重要物資でもあります。これまでも、当局に当業界の特殊性を訴えておりますが、今回は全国一律にこの25%削減が適用される見込みです。

あらゆる手を尽くして、業界としても個別企業としても対応して行かねばならない状況です。

一方、直近の情報では（4月21日）東電は、供給能力に拡大に努めており、「火力発電の復旧」、「ガスタービンの増設」、「揚水発電の上積み」、等の努力により、一時3,100万KWに落ち込んだ供給力を7月末には5,500万KWに引き上げるとも伝えられています。これが実現するなら、現在の節電で賄えるとも考えられます。（昨年は記録的な猛暑で電力需要が跳ねあがった経緯）いましばらく、両睨みで対応策を検討して行く必要があります。



4. 最後に

いずれにしても、この夏の気温が昨年のような猛暑になるのか、あるいは冷夏になるのかその影響は極めて大きいのですが、長期予報の精度はまだ低く、節電の動向は油断は出来ません。今後も随時電力動向につきまして最新の情報を会員の皆様にお伝えして参る所存です。

内閣府の発表によれば、旅行を控えるなど消費者心理が最大の悪化と報道されています。過度な自粛を解禁しつつまた、一般家庭も産業界への協力（個人消費の拡大と節電）を心がけて欲しいと願わずにはいられません。

やはり、産業が元気になれば、雇用も給与も良い方向に向かい、日本全体が元気になり得るからです。

未曾有の危機的状況ですが、私どもの業界も知恵と工夫で力を合わせてぜひこの困難を乗り越えて参りましょう。

（専務理事 樋浦憲次 記）

追記：4月22日、節電目標が15%引き下げられるとの報道がなされました。



朝食のすすめ

女子栄養大学副学長 栄養科学研究所長
医学博士 香川 靖雄



メニュー作りへ挑戦しよう



朝の時間を有効に活用するためには、事前にメニューを計画しておくことが大切です。それによって、事前に食材や下調理をしておくことができますし、心の準備もできます。さらに、一週間分のメニューがあると、効果的に食材のまとめ買いをしたり、急な来客にも対応できます。メニュー作りの第一歩、料理の組み合わせに挑戦してみてください。

ごはん中心のメニュー



ごはん・みそ汁（みそ、じゃが芋、わかめ）
焼き鮭（鮭、だいこん、レモン）
ほうれん草のお浸し（ほうれん草、しょうゆ）



簡単レシピを紹介します



「メニュー」「レシピ」「献立」が同じように使われていますが、メニューとは料理名や料理の組み合わせ、または献立表のことをいいます。メニュープランニングは、栄養や食品のバランス、季節感、価格、安全性などを考慮して料理の組み合わせを考えることです。レシピとは、料理の作り方が書かれたものです。従って、その料理に使われる食品名や数量（重量）、作り方、盛り付け方までが書かれています。現在では盛り付け図や写真が載っているものもあります。これまでカンやコツに頼って調理されていましたが、加熱する温度や時間、水やだし汁の量、調味料や香辛料の使い方など、誰でもできるように詳しく書かれるようになってきました。

今回は、朝食向きの簡単レシピをイラストで紹介しました。材料がそろっていないときや足りないときには、ほかの食品を代用したり残り物を活用するなど、作り方や盛り合わせ方などを工夫して、あなたのオリジナルレシピに挑戦するのも楽しみです。

豆腐のみそ汁—インスタント食品をひとくふう—

42 kcal
たんぱく質 3.4 g
脂質 1.9 g
塩分 1.5 g

1群 0.0 点
2群 0.5 点
3群 微量
4群 0.0 点



材料【1人分】
木綿豆腐.....30g
インスタントみそ汁のもと...1袋

中国古典 人生の知恵

変革を生き抜く人間学 守屋 洋

遇と不遇とは時なり

遇不遇者時也 荀子

あの大戦争（第二次世界大戦）が終わったのは、私が中学一年のときであった。あと三年も続いていたら、たぶん私も戦陣のなかに倒れていたかもしれない。戦争に間に合わなかったおかげで、幸いにも今日まで行きながらえることができた。以来、六十歳の今日まで、

平和な社会のなかで生きてくることができた。なにはともあれ、神に感謝せずばなるまい。

とはいえ、そんな平和な時代でも、あとで振り返ってみると、「あのとき、こうしていたら一巻の終わりだったか」と、ひやりとさせられる思い出がいくつもある。そんな場面を切り抜けてここまで生きてこられたのは、幸運しか言いようがない。

人生は、計画どおりにはいかない。不確定な要素に満ちていて、つねに設計の変更をしいられるうえに、運不運という得体の知れないものまでつきまとうて

くる。だから人生は面白いし、生きるに値するとも言えるのではないか。ここに紹介した『荀子』のことは、その運不運に関係している。

「幸運に恵まれるか不運に突き落とされるか、それは時勢のいかんによる」というのだ。すばらしい才能をもち、それなりに努力しても、時勢に恵まれなければそれを発揮できない。逆に、それほどの才能がなくても、うまく時勢に恵まれれば、大輪の花を咲かせることができる、ということか。

荀子は徹底した合理主義者であったようだが、そのかれにしても、人生に運不運がつきまとうことを認めているのである。では、その人生をどう生きるのか。

まず、「遇」のとき、つまり時勢に恵まれて万事順調に行っているときである。そういうときは、つぎの二つのことを戒めなければならない。

第一は、浮かれないことである。いまはたまたま順風に恵まれているが、それがいつ逆風に転じないともかぎらない。その日に備えて、十分な準備をしておく必要がある。浮かれている暇はないのである。

第二は、傲慢しうまんにならないことである。人間は少し調子がよくなると、つい周りの人間を見下したくなるが、これは不可。恵まれたときほど、謙虚な処世を心がけたい。

さて、つぎは「不遇」のときである。こういうときは、いまさらじたばたしても始まらない。じっくりと腰をおとして実力をたくわえながら、風向きの変わるのを待てばよいのである。こういうとき、よくがっくりと肩をおとし、卑屈なまでに腰をかかめている人を見かける。これも感心しない。あわてず、騒がず、毅然きぜんとした対応を心がけながら、やがて来る春を待てばよいのである。

NBK インフォメーション

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。

【第9回（平成23年度）通常総会のご案内】

第9回（平成23年度）当協会“通常総会”を開催致します。

なお、通常総会終了後“懇談会”を開催致します。

1. 開催日：平成23年5月26日（木）

通常総会 16：30～17：30（予定） 明治記念館「富士（1）の間」

懇談会 17：30～18：45（予定） 明治記念館「富士（2）の間」

2. 会場：明治記念館

〒107-8507東京都港区元赤坂二丁目2番23号

電話 03-3403-1171

総会に先立ち、次の様に理事会、運営委員会が開催されます。

・理事会 平成23年5月12日(木) ・運営委員会 平成23年4月20日(水)

【会員さんの動向】

以下、事務局にて把握している人事（新任）をご紹介します。（敬称略）

人事のお知らせ

アサヒカルピスビバレッジ株式会社

代表取締役社長 桑原 慶三（平成23年3月22日就任）

キューピー株式会社

代表取締役社長 三宅 峰三郎（平成23年2月23日就任）

新規会員のご紹介（入会日：平成23年3月1日）

賛助会員 社団法人日本会

理事長 越智 通雄（業務内容）外国人技能実習生受入れ事業

賛助会員 福岡食品関連協同組合

代表理事 坂井 功一（業務内容）外国人技能実習生受入れ事業
共同購入、共同購売



この3月11日突発した、東日本大震災は、まさに1,000年に一回あるかないかというM9.0という未曾有の大地震でした。「3.11」はわが国の歴史にずっと残ることでしょう。アメリカの、「9.11」と同じように。

皆さん、あの地震が発生の時はどこにいらしたでしょうか。

私は、四ツ谷の10階の事務所にいたのですが、それはそれは1メートルも左右に揺れる感じで、パタパタと棚のテレビ等設置物が落下して床は足の踏み場も無く、ビルが崩壊するかと思ったほどでした。窓の外を見ると向かいのビルの避雷針が折れんばかりに振れていました。東京タワーの電波塔が曲がったのも頷けます。ところが、同じビルでも下の階はそれほど揺れなかったようで物も落下までしなかったと後で聞きました。

その後会う人会う人地震と津波そして福島原発の話で持ち切りとなっています。地震の際に、超高層の54階にいた人(2~3メートル揺れた)、高速道路を走行中だった人(街路灯が折れそうに揺れ、車輪が左右別々に持ちあがった)、ゴルフ場にいた人(ボールが全部転がってグリーンから無くなった)、囲碁を打っていた人(碁石が碁盤の上に跳ねた)、田舎の実家に帰っていた人(大揺れで庭の竹林に逃げ込み竹にしがみついていたら瓦がガラガラ崩れ落ちるのが見えた)等々様々なお話がありました。

その後の大津波の大被害は世界中に報道されて、日本人の秩序だった行動は大きな賞賛を得ています。特に、略奪や便乗値上げが無いのが、信じられないほどのことだと報道されています。我々には普通のことでも世界から見れば、「人間として誇りに思える」事柄のようです。ハーバード大学のサンデル教授が語っていました。

また当協会の会員から被災地へのおにぎりやお弁当の支援が続いたのも、嬉しいことでした。この支援については本文でも触れておきます。

福島原発の放射線漏れも、大きな事件でまだまだ収束には時間がかかりそうです。地震の瞬間に制御棒が差し込まれて核分裂反応は停止しています。これがチェルノブイリと大きく違うところです。かつて、アメリカが太平洋の無人島で水爆の核実験を行っていたころの放射線の量は今より何一万倍も多かったという指摘もあります。また宇宙飛行士の浴びる放射線量は原発現地の作業員より多いとも言われます。あまりいたずらに恐れることなく冷静に対応して行きたいものです。

今回は、東日本大震災関連で一色の内容となりました。ご容赦ください。

(樋浦憲次記)