

# NBK NEWS

2011 Vol.60 秋季号



公益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>

## 『 挑戦と飛躍 』

公益社団法人日本べんとう振興協会

代表理事会長 **安田 定明**



今年、東日本大震災や福島原発の放射線漏れ事故あるいは台風による水害など日本列島が未曾有の災害に見舞われている年です。米のセシウム問題も注意を払ってゆかねばなりません。

その中であって、弊協会がこの度、公益社団法人日本べんとう振興協会として新しいスタートを切ることが出来たのは、明るいニュースでした。

私どもの協会のルーツは、19年前の平成4年に発足した前身、「日本べんとう工業協会」です。わらべや日洋(株)の大友社長さん(当時)の発案で、(社)日本惣菜協会から主としてコンビニのディリーメーカーの任意団体として分離独立したわけです。更に、平成14年には、農林水産省から社団法人として認められました。

当時は小泉内閣の行財政改革まっただ中でしたが、米を年間約30万トン消費し、米の消費拡大に寄与しているとのことで認められた経緯にあります。

今回の公益社団法人への移行は、食品微生物検査技士制度が食中毒の防止に貢献するという公益性が認められたものです。

弊協会としては、従来から、食品事故予防対策や食品微生物に関する知識・技能の向上を通じて社会に貢献してまいりましたが、活動の方

向性がやや会員を向いていたところがありました。公益認定を契機に、従来にも増して一般の方々も対象とするような、広く開かれた社会貢献活動を増加させてまいりたいと考えております。

また、今回、斯界の権威でいらっしゃる国立医薬品食品衛生研究所の山本茂貴部長さんと(財)東京顕微鏡院理事の伊藤武さんを認定委員としてお迎えすることが出来ました。これも公益社団法人となることが出来たので実現したのです。

ところで、朝日新聞の天声人語の欄で幕内秀夫氏の「ポテトチップを異常に食べる人たち」という著書を引用して「スナック菓子からコンビニのおにぎりまで、濃厚な味付けでクセにさせる売り方を著者は味覚破壊と批判する」との記事が掲載されました。また、著書には「味覚破壊は病気への入口」との記事もあります。これは到底看過出来ない内容であり、協会では著者への面会も含めて訂正を求める活動を開始しています。

「公益性」を軸足としつつ「会員の皆さんに役立つ」機関の両立を目指して活動して参る所存です。皆様のご理解ご支援とご協力をお願い申し上げます。

## NBK NEWS CONTENTS

視点：『挑戦と飛躍』

公益社団法人日本べんとう振興協会 代表理事会長 **安田定明** 2

公益社団法人への移行について 3

平成23年度食品微生物検査技士応募状況 6

第16回労働災害調査報告 8

朝食のすすめ 女子栄養大学副学長 医学博士 **香川靖雄** 11

中国古典・人生の知恵 中国文学者 **守屋 洋** 13

NBK INFORMATION 14

事務局だより 15



表紙の写真：シュウメイギク  
(秋明菊)

提供者：海江田 哲氏  
撮影場所：昭和記念公園  
日付：平成23年9月19日

# 公益社団法人への移行について

社団法人日本べんとう振興協会は平成 23 年 7 月 11 日に公益社団法人への移行の登記を行い弊協会は、晴れて『公益社団法人日本べんとう振興協会』としてスタートしました。

多くの社団法人が公益社団法人を目指しているのですが、実態はなかなか認定取得が難しいところが多い模様です。公益性の認定がそれだけ、難しいということでもあります。

その中で、弊協会は食品微生物検査技士の資格制度等で食中毒の防止に貢献しているところが内閣府より公益性有り認定されました。

この移行に伴い、9月29日、東京都千代田区一ツ橋の如水会館オリオンの間で第10回の総会が開催されました。今回は、移行に伴う3ヶ月と10日間（4月1日～7月10日）の事業報告と決算及び8ヶ月と21日間の事業計画と予算についての総会でした。

米の消費拡大は引き続き重要な課題でありますから、真剣に取り組んで参ります。米食は健康に良い、というのは定説となりつつあります。健康に関し世界的に最も権威のある機関・WHOも米食文化圏と非米食文化圏との比較調査を行った結果として、米食が健康によく長寿であると認めています。ごはん食の有用性を広く内外に訴えていく所存です。

また、弊協会は今後内閣府が所管官庁となりますが、米や野菜、魚や畜産物を多く取り扱うことから農林水産省とも情報交換や連携を含めて密接な関係を維持してゆくこととなります。また衛生管理に係る厚生労働省や表示を監督する消費者庁との関係も同様です。

振り返ってみますと、任意団体の日本べんとう工業協会としてスタートしてからほぼ10年目に社団法人化を目指したのですが、時期として小泉内閣のいわゆる行財政改革とぶつかり、なかなか進捗しなかった中で、当時の食糧庁から米の消費を年間30万トンしている弊協会は、社団になる資格があると認められて、平成14年10月に社団法人となりました。その時に社外理事を招聘して消費者代表や学識経験者の意見をも取り入れて来たのも時代を先取りした運営であったと今回評価されたのは嬉しいことでした。

平成24年5月24日(木)には、東京都千代田区永田町の『憲政記念館』で、実質第一回の公益社団法人としての通常総会を予定しています。是非多くの会員と賛助会員の皆様方のご出席をお願い致します。

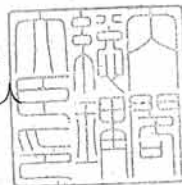




府益担第4186号  
平成23年7月8日

社団法人日本べんとう振興協会  
安田 定明 殿

内閣総理大臣  
菅 直人



認定書

平成23年2月10日付け申請に対し、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律（平成18年法律第50号）第44条の規定に基づき、別紙のとおり公益社団法人として認定する。

別紙

1. 法人コード：A003315
2. 法人の名称：社団法人日本べんとう振興協会
3. 認定を受けた後の法人の名称：公益社団法人日本べんとう振興協会
4. 代表者の氏名：安田 定明
5. 主たる事務所の所在場所  
東京都新宿区四谷二丁目8番地
6. 公益目的事業  
(1) 食品事故の予防対策及び食品微生物に関する知識、技能を育成し、わが国食品産業界の安全・安心の確保に貢献する事業
7. 収益事業等  
(1) ご飯食を中心とした食生活の有益性や健康維持のための普及・啓発を図り、もって国民の健康増進と米や野菜の消費拡大に寄与する事業  
(2) 機関誌等発行事業
8. 旧主務官庁の名称：農林水産省

## 公益社団法人認定と設立の経緯

通常理事会での主な説明等

公益社団法人日本べんとう振興協会

年月日		項目	備考
平成20年5月9日	金	会長より平成20年12月より申請受付が開始されるが、来年度申請に向け準備すること	
平成21年2月18日	水	関係法令が20年12月1日に施行され、制度の相違説明、メリット、デメリットの解説	
平成21年5月14日	木	何れかの社団法人を選択して22年度中に申請準備と報告	
平成22年2月4日	木	各種内部規定・規則の改定新設の承認 新定款(原案)説明	
平成22年5月13日	木	<b>通常理事会</b> にて公益社団法人申請決議	
平成22年5月27日	木	<b>第8回通常総会</b> にて公益社団法人移行認定申請決議	
平成23年2月10日	木	公益社団法人移行認定 <b>本申請</b>	
平成23年5月12日	木	平成23年度第1回通常理事会	
平成23年5月26日	木	第9回通常総会	※役員改選(重任)
平成23年6月23日	金	<b>諮問</b> (公益認定等委員会事務局から同委員会へ諮るもの)	
平成23年7月1日	金	<b>答申書</b> (公益認定等委員会から内閣総理大臣宛のもの)	
平成23年7月8日	金	<b>認定証交付</b>	
平成23年7月11日	月	社団法人の解散登記	※1. 平成22年5月27日第8回通常総会時に停止条件付で選任された役員が就任。
		公益社団法人の設立登記	
平成23年7月20日		<b>認定の公示</b>	
平成23年8月～9月		理事会開催( <b>電磁理事会</b> ) (101日決算と23年収支予算)	※2. 計算書類の計算期間は4月1日から7月10日までと7月11日から翌年3月31日までとなります。
平成23年9月29日		総会 (101日決算と23年収支予算)	

# 「平成 23 年度食品微生物検査技士」 応募状況のご報告

\*\*\*\*\*

平成 23 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 11 日（月）から 8 月 10 日（水）まで）をご報告します。

応募者の別では会員 146 名（前年度 151 名）、非会員 93 名（前年度 95 名）合計 239 名（前年度 246 名）の応募となり全体として昨年度より 7 名減少しました。

応募者比率は会員 61.1%（前年度 61.4%）、非会員 38.9%（前年度 38.6%）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）27 社、非会員 53 社で合計 80 社となり、前年度比較では、会員が 6 社増、非会員 5 社増となりました。

応募会社数の比率は、会員 33.8%（前年度 30.4%）、非会員 66.3%（前年度 69.6%）となりました。

各級を前年と比較しますと、1 級は 23 名（4 名減）、2 級は 121 名（45 名増）、食品加工衛生検査研修は 95 名（48 名減）となりました。

全体の応募人数は減少しておりますが、本年度も継続して受講される会社の応募が多数ありました。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待ちしております。

## 1. 平成 23 年度会員別・クラス別応募状況

会員別 クラス別		会員		比率(%)	非会員		比率(%)	合計
		当年	前年比		当年	前年比		
会社数		27	6	33.8	53	5	66.3	80
クラス別 申込者数	1 級	8	-4	34.8	15	0	65.2	23
	2 級	61	33	50.4	60	12	49.6	121
	食品加工衛生検査研修	77	-34	81.1	18	-14	18.9	95
合計		146	-5	61.1	93	-2	38.9	239

## 2 . 年度別応募者状況 (平成 17 年度 ~ 平成 23 年度)

	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		平成 23 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	会員	非会員
1 級	21	11	21	11	13	19	8	11	9	12	12	15	8	15	92	94
2 級	65	47	53	43	59	51	42	40	40	30	28	48	61	60	348	319
3 級	105	36	74	15	81	19	113	29	101	31	111	32	77	18	662	180
合計	191	94	148	69	153	89	163	80	150	73	151	95	146	93	1,102	593

食品加工衛生検査研修

## 3 . 平成 23 年度性別・年代別申込状況

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	1	1
	20 代	1	22	44	67
	30 代	5	26	5	36
	40 代	0	7	3	10
	50 代	1	2	1	4
	60 代	0	0	0	0
女性	10 代	0	0	0	0
	20 代	5	40	30	75
	30 代	6	17	6	29
	40 代	2	7	4	13
	50 代	3	0	1	4
	60 代	0	0	0	0
合計	10 代	0	0	1	1
	20 代	6	62	74	142
	30 代	11	43	11	65
	40 代	2	14	7	23
	50 代	4	2	2	8
	60 代	0	0	0	0
総合計		23	121	95	239



# 第 16 回 労働災害調査報告

## ～ 「転倒」 災害が多発 ～

「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 15 社で 36% です。（前年は 50% の回答）

「概況」

第 16 回労働災害調査の回答率は 36% で、災害発生件数は 199 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、ほぼ同件数です。平成 22 年度は全体の災害件数は減少しましたが、1 社当たりの件数をみれば増加しました。災害パターン（形態）は動かない「建築物・構築物」での「転倒」による「骨折」、「打撲」等の傷病が依然として多発しています。

また、平成 22 年度は「一般動力機械」による起因で「はさまれ・巻き込まれ」の型による「切断」が増えています。「一般動力機械」による労働災害は重篤な事故に繋がりやすいので電源の状態を注視（ON / OFF の確認）する等、細心の注意を心がけて下さい。

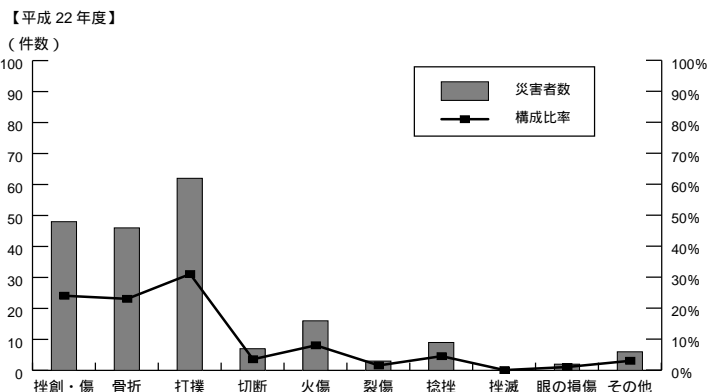
表 1 災害発生件数の推移

年度	H18 年度	H19 年度	H20 年度	H21 年度	H22 年度
回答会員数	22	30	22	21	15
災害件数	188	219	220	221	199
1 社当たりの件数	8.54	7.30	10.00	10.52	13.27

「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「打撲」、第 2 位「挫創・傷」、第 3 位「骨折」の順位となりました。

表 2 傷病名別グラフ

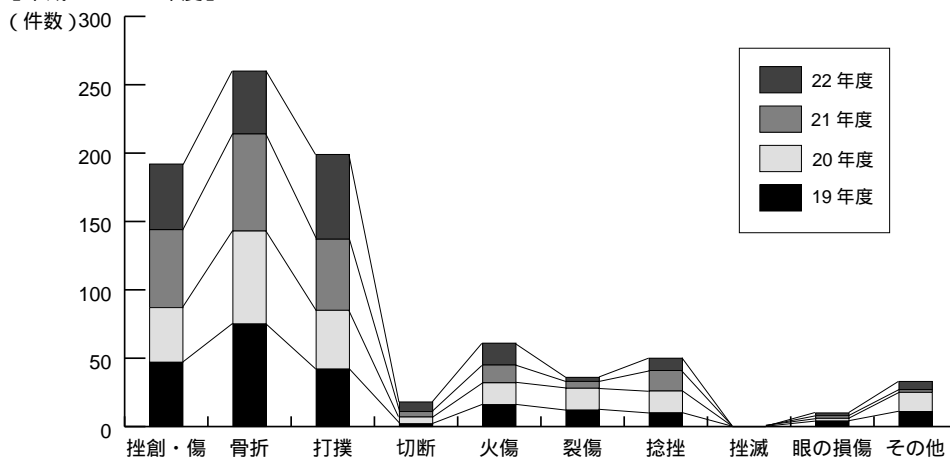


傷病名 （平成 22 年度）	挫創・傷	骨折	打撲	切断	火傷	裂傷	捻挫	挫滅	眼の損傷	その他	合計
災害者数	48	46	62	7	16	3	9	0	2	6	199
構成比率	24.1%	23.1%	31.2%	3.5%	8.0%	1.5%	4.5%	0.0%	1.0%	3.0%	100.0%



表3 傷病名別累計グラフ

【平成19～22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
平成22年度	48	46	62	7	16	3	9	0	2	6	199
合計	192	260	199	18	61	36	50	0	10	33	859
構成比率	22.4%	30.3%	23.2%	2.1%	7.1%	4.2%	5.8%	0.0%	1.2%	3.8%	100.0%

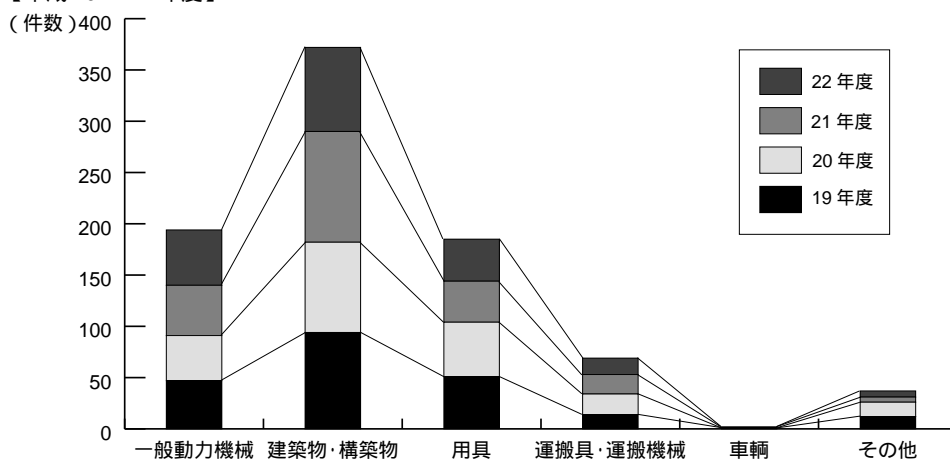
起因物と災害の型

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、昨年と同様の順位になっています。

災害の型件数(表5)も昨年度と同様の順位で、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。

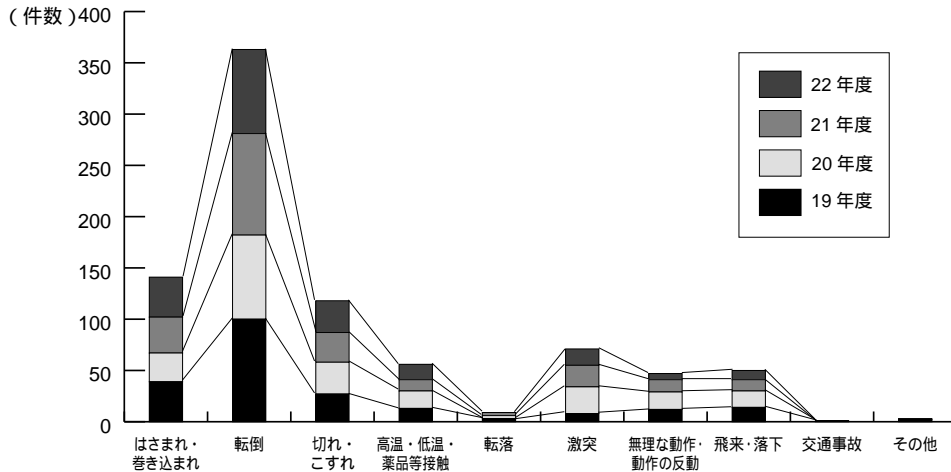
表4 起因物別グラフ

【平成19～22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
平成22年度	54	82	41	16	0	6	199
合計	194	372	185	69	2	37	859
構成比率	22.6%	43.3%	21.5%	8.0%	0.2%	4.3%	100.0%

表 5 災害の型  
【平成 19 ~ 22 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 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
平成 22 年度	39	82	31	15	0	16	6	9	0	1	199
合計	141	363	118	56	9	71	47	50	1	3	859
構成比率	16.4%	42.3%	13.7%	6.5%	1.0%	8.3%	5.5%	5.8%	0.1%	0.3%	100.0%

「骨折」からみる災害の分析

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	30 件	建物・構築物	31 件	骨折	30 件
無理な動作	0 件	一般動力機械	10 件	打撲	37 件
飛来・落下	1 件	運搬具・運搬機械	1 件	捻挫	5 件
はさまれ・巻き込まれ	12 件	用具	4 件	挫創・傷	7 件
激突	3 件	その他	0 件	火傷	1 件
転落	0 件	計	46 件	裂傷	1 件
	計 46 件			その他	1 件
				計	82 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	37	92	38	30	19	3	219
平成 19 年度	49	97	42	19	11	2	220
平成 20 年度	50	84	40	24	20	3	221
平成 21 年度	37	62	38	44	16	2	199
合計	173	335	158	117	66	10	859

高齢者の労働災害事故が多発の傾向にあります。何れの年代においても「一般動力機械」での作業時の安全確認の徹底、「建物・構築物」では滑りやすい床などに十分な注意を払うなどして事故防止に繋がって下さい。

中央労働災害防止協会 安全衛生情報センターのHPに労働災害の事例が紹介されております。  
下記アドレスから「ヒヤリ・ハット事例」が公開されております。

<http://anzeninfo.mhlw.go.jp/hiyari/anrdh00.htm>

## 私の朝食

「朝食を勧めている靖雄先生の朝食を知りたいわ〜」

「週に何日かアパートで自炊しているんですって」

それでは最後に私自身の朝食をご紹介します。朝食欠食は独居青年の65.5%にもなります。しかし、不便な食糧難時代に男の兄弟で自炊を経験した昭和一桁の私にとって、朝食を作るのは楽なものです。

昭和20年代の埼玉県与野の農園には、ガスも水道もなかったので、炊事はまず井戸水を汲み、お釜を使って薪で炊飯します。食材は遠い米屋、豆腐屋、魚屋に、配給の切符を持って買いに行くのです。小麦とさつま芋と野菜は農園で作りますが、その雑草取りや収穫は大変です。毎日草を刈って山羊を飼い、山羊乳を売っていました。

約60年の時が流れて、女子栄養大学の近くのアパートで週に何日かは自炊する生活が始まり、今年(2007年)で10年目に入ります。朝7時台にすぐ向かいの大学に出勤すると、北向きの部屋にも朝日が入り、静かな時間に仕事が進みます。6時半のテレビ体操をしますので、朝食の準備は体操の前後です。まだ

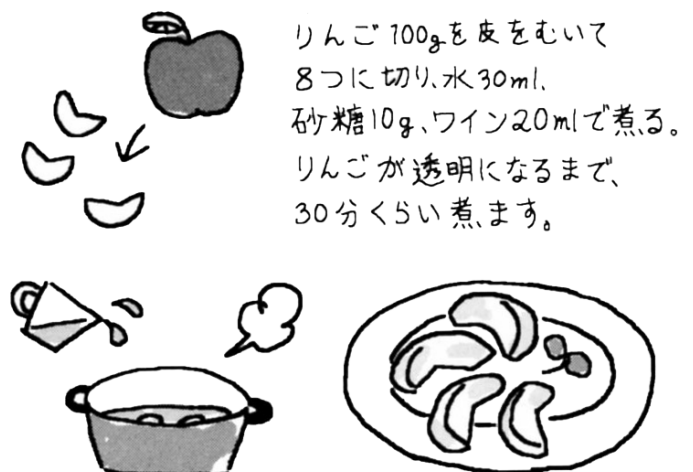


IH(インダクション・ヒーティング 電磁誘導加熱器)クッキングではなく、ガスコンロですが、電子レンジ、電気釜、電気ポットがあるので朝食づくりは簡単です。前の晩や暇な時に保存できるものを用意しておけばよいからです。

### 暇な時の準備

電気釜で10日分くらいのごはんを炊いて、プラスチック容器に分けて、凍結しておきます。八枚切りのパンもさらに半分に切って、カビが生えないようにプラスチックの袋に分けて凍結しておきます。食材はすぐ向かいのスーパーで買い、冷蔵庫に入れておきます。電気ポットか電気釜を使う料理は朝に温かく食べられます。生のトマトや葉野菜は切ってプラスチック容器に入れておきます。食べきれない果物などは凍結できないので、砂糖とワインで煮てシチュウードフルーツを作ります。

### シチュウードフルーツの作り方



## 朝の用意

15分間のテレビ体操の間におかずは温めや、解凍をしておきます。体操を終えたら、凍結したごはんは電子レンジで2分間温め、パンの場合はトースターに入れるだけです。電気ポットのお湯で、みそ汁やさまざまなレトルト食品が温められます。古いパンが貯まれば牛乳と砂糖に浸して温めてパン粥にし、時間がなければ生卵も溶いて入れます。時間に余裕があればホットケーキを焼きます。献立は和洋とも、女子栄養大学の四群点数法が原則です。和洋を問わず、朝に第一群の卵、牛乳は必ず摂ります。

## 洋風朝食

主食は主にトーストですが、パン粥、ホットケーキも作ります。一群はオムレツ、牛乳、チーズを半切れ。二群が薄切りのハム一枚か小さいウインナーソーセージ。第三群はレタス、トマト、きゅうりなどのサラダ。冷凍のミックスベジタブル(トウモロコシ、グリーンピース、にんじん)を1分間温めます。他の家庭

になくておいしいのが、シチュウードフルーツです。トーストにはピーナッツバター、バター、ジャムを付け、ホットケーキには蜜とバターです。時にはスープのもとにお湯を入れてスープを作ります。飲み物はティーバッグの紅茶で、時々チョコレートを飲みます。コーヒーは嫌いではありませんが、普通は飲みません。急ぐときには、シリアルと干し果物に牛乳をかけ、後はチーズとハムだけです。

## 和風朝食

温かいごはんやお粥が主食で、一群の卵は目玉焼きか生卵、牛乳はパックのままです。二群は豆腐などの入ったみそ汁に三群の野菜を入れます。保存食の浅漬け、海苔、納豆、お粥には佃煮です。飲み物は緑茶で、ティーバッグの他に、抹茶をそのまま溶かします。

## 卵料理

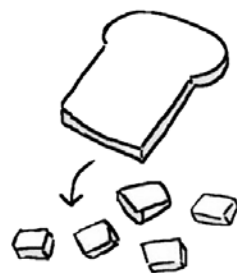
朝食は卵なしのコンチネンタル・ブレックファーストが簡単ですが、卵のあるアメリカン・ブレックファーストの方が体に良いのです。ゆで卵は冷水から温めるので10分弱か

かりますが、オムレツなら2分でできます。卵を割ってお碗の中で箸を縦方向にかき混ぜて卵白を砕き、塩胡椒を入れます。フライパンにバターを入れ気泡が小さくなるまで加熱します。そこに卵を入れて、刻んだ野菜やハムを混ぜ、半熟状態でフライパンを濡れ布巾にのせて冷やし、形を整えてからちょっと温めるのです。

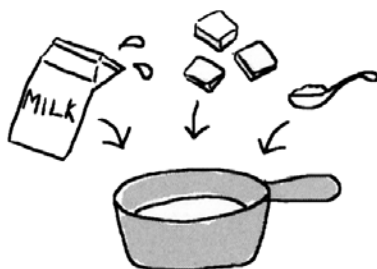
私のように、皆さまも自分の新しい朝食にチャレンジしてみませんか。

私は「早寝早起き朝ごはん」を実行して、75歳の今日も元気に楽しく過ごしています。

## パン粥の作り方



パン8枚切り1枚を一口大に切り、小なべに入れる。牛乳180ml、砂糖5gを加え、温める。



# 中国古典 人生の知恵

変革期を生き抜く人間学 守屋 洋

邦域の内みな畏れてこれを愛す。  
刑政峻なりと雖も怨む者なし

邦域之内咸畏而愛之。刑政雖峻而無怨者 三国志

『三国志』の諸葛孔明といえば、もっぱら知謀すぐれた軍師として知られている。むろん、そういう側面もないではないが、それよりもかれの本領は政治にあった。小国蜀の丞相として、国力にあまる大戦争を行いながら、びたつと国内をまとめきっているのである。抜群の統率力と言つてよい。

その孔明の政治を評したのが、ここに紹介したことばである。

「国中の人々から恐れられながら同時に愛された。厳しい政治を行いながら、国民のなかから、それを怨む声が聞こえてこなかった」といふのだ。

世の中には、部下から恐れられているリーダーがいる。また逆に、部下から愛されているリーダーもいる。だが、一人で両方を兼ね備えている人物はいって少ない。これはリーダーとして

きわめて高いレベルなのである。孔明の政治は「刑政峻なり」とあるように、信賞必罰の厳しさを基調としていた。

なにしろ小さな国が大国を相手に無理を覚悟で戦いを挑んだのである。当然のことながら、税金の取り立て、物資の徴発、兵士の動員など、すべての面にわたって厳しい方針で臨まざるをえない。恐れられたのも当然であった。

では、なぜ愛されたのか。また、こういう厳しい政治を行うと、苦しさは耐えかねて、国民のあいだから不満の声があがってきてもおかしくなかった。ところが孔明の場合、「怨む者なし」であったという。なぜそれが可能になったのか。

三つほど理由をあげることができる。第一は、厳しさのなかに、温かい配慮をにじませていたことである。たとえば、国民の生活が向上するように、農

業の振興や産業の奨励にも気をつかい、ずいぶん資金も投入しているのである。今でいえば、大いに働いてもらうかわり、それに見合うだけの給料を出してやったということになるかもしれない。

第二に、公平無私で、えこひいきがなかったことである。だから、かりに重い処分を受けた者でも、「孔明殿のやることに間違いはない。もとはといえば、自分のほうが悪かったからだ」と、納得してくれたといわれる。第三は、率先垂範の精励である。孔明は朝は早くから夜はおそくまで、一身を犠牲にして仕事に打ち込んだといわれる。それが無言の感化力となって、部下や国民の支持をかちえたことも無視できない。これらの理由がいまって抜群の統率力を発揮することができたのである。現代のリーダーにとっても大いに参考になるであろう。

## NBK インフォメーション

会員さんの動向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。

## 会員さんの動向

## 事務所移転

- ・アンリツ産機システム株式会社 関東支店（平成23年8月19日（金）より）  
移転先住所 〒140-0013 東京都品川区南大井2丁目7-7  
サエグサ南大井ビル1階  
TEL：03 - 6404 - 2484 / FAX：03 - 5471 - 3383
- ・株式会社むらせ 東京本部事務所（平成23年10月1日（土）より）  
移転先住所 〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町2丁目4-3  
新堀留ビル3階  
TEL：（代表）03 - 5623 - 0088 / FAX：03 - 3249 - 2676

## 協会の行事

平成23年度食品微生物検査技士養成講座通信教育開始

平成23年9月1日（木）より

- 第1回課題：1級「関連法規（詳説編）」（平成23年10月5日（水）課題提出期限）
- 2級「関連法規（概要編）」（平成23年10月5日（水）課題提出期限）

平成23年度食品加工衛生検査研修通信教育開始

平成23年9月1日（木）より

- 第1回課題：食品衛生の基礎（平成23年10月5日（水）課題提出期限）  
「食品に携わる者の責任」、「関連法規の基礎」

応募状況は6頁～7頁に掲載しております。

平成23年9月に開催された主な行事

- ・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（7月開講）実力試験  
平成23年9月22日（木）午後1時30分～午後3時30分  
於：南青山会館 新館1階 中会議室  
〒107-0062 東京都港区南青山5-7-10
- ・第10回総会（社団法人から公益社団法人移行に伴う総会）  
平成23年9月29日（木）午後4時～午後5時  
於：如水会館 2階「オリオンの間」  
〒101-0003 東京都千代田区一ツ橋2-1-1



### 公益社団法人への移行

この7月11日から公益社団法人日本べんとう振興協会として新しい装いでスタートしました。本文中にも採り上げております。財団法人は、その設立当初から財産を持っておりそこから奨学金や寄付など行っていて公益財団になりやすいのですが、社団法人は元々業界団体から発足しているのではなかなか公益性が認められないケースが多いのです。

(学会や研究機関などは例外です)その中で、弊協会が公益社団法人に移行出来たのは、画期的とも言えます。公益性が認められた経緯やポイント等会長の「視点」でも触れられておりますのでここでは省略いたします。

### 天声人語の「味覚破壊」? 事件

9月16日の朝日新聞朝刊の天声人語に、「スナック菓子からコンビニのおにぎりまで、濃厚な味付けでクセにする売り方を著者は味覚破壊と批判する」との内容の記事が掲載されました。この記事を手塚会長が自宅で早朝お読みになりすぐに私に連絡が入りました。弊協会理事の新弁護士と相談しながら、著者に面談を求めて訂正してもらおうべく動いています。数年前に、服部幸雄氏が週間朝日で問題発言をされたので、抗議して訂正記事が出されたことがありましたが、よく似たケースと考えられます。幕内氏の著書を

読みましたが非常に“主観的”“情緒的”“恣意的”“非論理的”な内容であると断じざるを得ません。味覚破壊は「病気への入口」とも主張していますがおにぎりについて幕内氏の全くの一方的な思いこみによる非難です。(氏の論理では味噌や醤油や出汁(だし)も、味の濃厚化になり味覚破壊になる理屈)

### 米 セシウム問題

福島県の米から、セシウムが検出されました。

私どもの協会としては、特Aコシヒカリの調達にやや不安があります。

今後の動向を見守りながら対応して行きたいと考えております。

NHKラジオの深夜便という番組で、広島で被爆した、80歳になる橋爪文さんという方の話を聞いて感動しました。14歳の時に爆心地から1.3キロの貯金局で太陽が落ちて来たような衝撃を受けて被爆し、意識を失ったが奇跡的に生き残りその後歯茎や鼻などからの出血等、「原爆症に苦しみながらも奇跡的に生き延びることが出来た」人です。

40歳のころに余命数ヶ月と宣告されたこともあったそうですが、お元気で国内や海外で被爆体験の語り部として活躍されています。

(専務理事 樋浦憲次)