

NBK NEWS

2014 Vol.71 夏季号

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>

『地味なものの研究』

株式会社アロー・エコス
代表取締役

野本 宗志



国家の存立にとって欠く事の出来ない分野は数多くあるが、そのなかでも取り分け重要な分野は「食料・エネルギー・安全保障」であり、これらは比較的目的で確認が容易なものである。

それに比べ確認出来にくいと思われるのが「環境・外交」がその代表ではなからうか。

この二つとも本来、数値に表す事が一般的に馴染まない。

「環境汚染」が重なり異常気象が発生し自然界に異変が生じた現象を見る事ができるが、日々のなかで目に見えないものは実感として感じ取れないのが正直なところである。

以前から多くの人達が国際会議等で警鐘を鳴らし続け、行政でも省エネルギーという観点からも数値での規制・指導を始めている。

「外交交渉」というのは、平和と安全保障というなかでは欠かせないものであると思う。

そして、今現在も世界中でこれらのことに汗をかいている人達が多くいるということは大体想像できるにしても、国家の機密事項にも触れるという理由からか、マスコミ等からも詳細な発信がない為、一般には実感が無い。

国家間で何らかの形で対峙する局面が現れてくるというのが、外交交渉が決裂した場合の現象であり普段の平和時は、それが保たれている事に他ならない。

勿論、他の分野にも多少あるかと思われるが、この二つの分野は顕在化するまでの潜伏期間が比較的長いという事と、変化がない事が当たり前であるように努力をしなければならないのが特徴である。

「食料及びエネルギー」の分野はそれぞれ行政のあり方がメディアから伝わってきたり、農産物も問題が生じた場合、その改良に比較的容易に取り組むことができ、エネルギーは資源の探査からエネルギーに転嫁され我々が実感できるのには昨今、そんなに時間を要する事がないように思われる。

この、普段目に見えない「地味」な事に注意を傾け、そして時間をかけて努力・研究する事が、我々先進国に与えられた使命なのではないか。

「地味なものの研究」をする事により、そこに潜んでいるものをいち早く嗅ぎ取り、国家・地球にとって大事に至らないよう努力し続ける事が肝要ではないかと思われる。

NBK NEWS CONTENTS

視点：『地味なものの研究』株式会社アロー・エコス 代表取締役 野本宗志	2
第3回 通常総会開催	3
新役員一覧	6
第3回 通常総会懇談会開催	7
平成26年度食品微生物検査技士受講案内	11
(公社)日本べんとう振興協会概要(企業調査)	14
中国古典・人生の知恵	中国文学者 守屋 洋 16
朝食のすすめ	女子栄養大学副学長 医学博士 香川靖雄 17
NBK INFORMATION	18
事務局だより	19



表紙の写真：菖蒲
提供者：海江田 哲氏
撮影場所：東村山市北山公園
日付：平成25年6月14日

第3回 通常総会開催

平成26年度

公益社団法人日本べんとう振興協会の第3回通常総会（平成26年度）が5月22日（木）午後4時00分、明治記念館「富士1の間」で開催されました。正会員36社のうち22社、賛助会員58社の出席を戴きました。

石原葵会長の挨拶（別掲）、農林水産省食料産業局食品小売サービス課外食産業室長山口 靖様のご挨拶（別掲）に続き、議長に石原葵会長が選出され、議案の審議に入りました。平成25年度事業報告・会計報告、役員選任等に関する件（新役員は別掲）は何れも原案のとおり可決承認されました。

高橋専務理事より平成26年3月13日の理事会の承認事項である平成26年度事業計画及び平成26年度収支予算が報告されました。

総 会

公益社団法人日本べんとう振興協会 石原 葵 会長挨拶

会員の皆様にはお忙しい中、通常総会にご出席賜り誠にありがとうございます。

本日の総会では、平成25年度事業報告及び会計報告、理事の選任等についてお話ししたいと思います。

昨年5月の就任以来一年が経過しました。その間、一年前にNBKNEWS等で皆様方にお約束いたしましたコメ問題、厚労省の検討会及びホームページの刷新を中心に取り組んでまいりました。

コメ問題については、安田前会長の時から国産米使用推進団体協議会の活動に参加するとともに、コメに関するデータの農水省への定期的提供を行ってまいりました。また、全農との情報交換の場も設定したところであり、その内容についてはNBKNEWSでお知らせしました。引き続き事務ベース協議を行っておりますが、そこで得られた情報については会員の皆様に速やかに提供してまいります。幸い、コメの価格も落ち着いてきております。しかし、先般、過剰米処理を行うことが決定されたところであり、また、なんとといっても、2018年度をもって生産調整をやめることが決定されております。今後、これらがどのような影響を及ぼすのかよ



く見守る必要があります。その中で、今年度予算で、業務用米の安定取引のための補助事業が林大臣の肝いりで予算化されました。この事業には大手の卸業者、県庁等も参加しております。この事業はコメの流通を大きく変える力はないが、価格の安定に寄与するものと思われるので、この事業の話があれば積極的に参加していただければと思います。いづれにしても、これからコメを取り巻く状況は大きく変化するものと思われる。会員の皆様には是非とも情勢の変化を注視しつつ、先を見通した対応を行っていただきたいと思っております。

二つ目は、厚労省の検討会でございます。べんとうの品質基準を策定し、これに適合しているものについて認証する制度をつくるという厚労省の検討会。昨年5月に設置されまして、これまで、8回にわたり会合をもってきています。これまで、当協会といたしましては運営委員会や理事会で議論し、一つは1日当たりの栄養とかを考えるのは妥当だけれども、1食あたりで考えるのはどうかという問題。それからコスト負担をどうするのかという問題。厚生労働省は、外食につきましては、ガイドラインが生きているのでそれによるとの考えから対象にしないとしています。我々としては、運営委員会等でこれらの問題について議論して、基本的には反対ということで検討会の委員等に働きかけを行ってまいりました。その結果、3月の第7回の検討会では認証制度をつくることに対して委員からも批判的な意見が多く出されたところです。これを受けて、第8回検討会が行われ、厚労省がどうするのかと見ていましたが、第7回から字句調整は行われているが、基本的には同じものが提出されました。これについて委員からこれまで検討会で議論してきたことと違うではないかという意見も出たようです。このような動きを受けて、今後、厚労省さんが、どう対応されるのか不明であります。他方で、検討会の翌日の新聞報道では、厚労省がそのような制度を作るということ、また、あるコンビニの部長、検討会の委員でもありますが、この制度を作ることについて評価するというコメントも書かれているところです。この問題については、引き続き内部で議論しつつ、農水省や国会の先生方のご支援もいただきながら、皆様方の事業に大きな支障を及ぼすことのないようにとの観点で臨んでいきたいと考えています。

次は、外国人労働者の問題でございます。この問題についてはこれまで私は何もお話ししておりません。昨年会長に就任した際、アンケートをとらせていただきました。その時要望が多かったのが外国人労働者の問題でした。べんとう業界については、10年前に不祥事があったということで、68の指定業種の中に入っておらず、また、入国管理局によってその対応が異なるというのが現状です。この問題については、過去に不祥事があったことでもあり、私自身、かわりたくないのでもうこれまで取り上げてきませんでした。しかし、外国人労働者問題全体についての世の中の動きが変わってきています。官邸が非常に熱心であるし、政府の中では内閣府が

各省の尻をたたいているという状況です。また、他の団体、具体的には惣菜協会ですが、前から取り組んできていること、また、安田前会長から強い要請があったことから自民党のこの問題の責任者にご支援をお願いしました。課題はいくつかあります。試験制度をどうするか。私は早くできることが第一と考えているので、惣菜協会の惣菜管理士制度を基本にすることでいいのではないかと考えています。また、監理団体をどうするのかという問題があります。が、農水省も積極的に取り組んでおり、とにかくスピード感を大事にしてこの問題に取り組んでいきたいと思っています。

続きましてホームページの問題です。ホームページの刷新については3月の理事会でも理事の皆さんからホームページの出来がよくないのご指摘がありました。ホームページを大学生に斬新な感覚で編集させたらどうかというご意見も出されましたが、経費の問題もありまして、当面はこれまでどおり武蔵野さんのシステムを利用させていただこうと考えております。しかし、武蔵野さんのシステム整備が遅れているため、これまで会員商談コーナーの創設のみにとどまっております。システムが整備されれば協会の方で直接入力ができますので、より速やかに情報を提供できるようになります。

また、会員商談コーナーはもっぱら賛助会員の皆様の活用を考えて作ったものですが、一部の利用にとどまっております。具体的には6社であります。その内容も「会員の皆様には優先的に対応します。」というように、一般的で具体性を欠いております。賛助会員の皆様には自らの商品の売り込み内容をホームページに出ているような内容ではなく、具体的に提示いただきますよう、また、正会員には提示された内容についてお目通しを賜り、可能なものについてはご採用いただくようお願いいたします。この商談の成立が協会の発展につながるものと思っております。

最後に、昨年アンケート調査を行い、その中で要望が多かったクレーム対策の研修会も行ってきましたが、今年も同じようにアンケートを行うこととしています。昨年のアンケートでは、なかなか答えづらいとの意見もありましたので、より具体的に、皆様が答えやすいように工夫したいと思います。今回のアンケートにつきましては、トップの皆様にお目通しいただいて回答していただけないかと思っています。いずれにしても、皆様のご協力をお願いいたします。

総会
ご来賓 ご挨拶

農林水産省食料産業局外食産業室
室長 山口 靖 様

ただ今ご紹介にあずかりました農林水産省外食産業室の山口でございます。

まずは、本日ご参会の皆さんには日頃より農林水産行政、食品産業行政の推進に当たりまして多大なご指導、ご鞭撻を賜っておりますことに御礼申し上げます。

昨年の暮れに和食の世界無形文化遺産登録が実現いたしました。これをきっかけとして日本食、食文化の海外展開、輸出の促進を考えております。この後、林大臣のご挨拶の中であると思いますが、海外で総理や大臣と一緒に食文化普及イベントを行っていますけれども、どこに行っても「弁当」というのが一つのキーワードになっております。ヨーロッパ、特にフランスあたりでは弁当を知らない人がいないくらいの存在になっておりまして、協会の皆様方の日頃の取組がこうした所にも表れていると感じているところでございます。先ほど、石原会長からお話がありました厚生労働省で進められている健康な食事の基準策定の話、あるいは外国人の技能実習の問題など、業界を巡る課題があると



考えております。日頃から石原会長、安田前会長からもご指導、ご鞭撻を賜っております。我々も業界の皆様のご意向をしっかりと受け止めて、できる限りのことをして参りたいと考えておりますので、引き続きご協力をお願いしたいと思います。最後になります。本日の総会がつつがなく終了し、業界の発展の新しい礎になることと、本日ご参会の皆様方のご健勝を祈念いたしまして挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願いいたします。



【役員一覧】

第3回通常総会（平成26年5月22日）において、以下の通り役員が選任されました。

今後ともご支援を賜りますようお願い申し上げます。

（敬称略）

代表理事会長	石原 葵
理事 副会長	妹川 英俊
理事 副会長	反田 喜久雄
名誉相談役・理事	安田 定明
専務理事	高橋 正夫
理事	新 壽夫
理事	伊藤 蓮太郎
理事	大村 近三郎
理事	加藤 新悟
理事	金子 照明
理事	北村 章三
理事	見目 洋子
理事	河野 一世
理事	永井 伸寿
理事	松本 隆次
監事	赤羽 眞太郎
監事	中島 三郎
監事	濱田 文廣

（新任）

第3回 通常総会懇談会開催

平成26年度

通常総会に引続き、懇談会が明治記念館「富士2の間」にて多くのご来賓を招き盛大に開催されました。石原葵会長の挨拶の後、林芳正農林水産大臣、石破茂自由民主党幹事長、前原誠司衆議院議員、木村義雄自由民主党外国人労働者等特別委員長、西川公也自由民主党 TPP 対策委員長の各先生方よりご挨拶を頂戴致しました。農林水産省の各関係者や関係団体の多くの方々のご出席のもと、一般社団法人日本惣菜協会 会長 堀富士夫様の音頭で乾杯をしました。相互に親睦を深め、当協会の中島三郎監事（株式会社ファーストフーズ 代表取締役社長）の中締めで盛会裏に終了しました。



乾杯の音頭をお取り頂いた
一般社団法人日本惣菜協会 会長 堀富士夫様



中締めをして頂いた 中島三郎監事
（株式会社ファーストフーズ 代表取締役社長）



林農林水産大臣を囲んで
（左から 安田定明名誉相談役・理事、林芳正農林水産大臣、赤羽眞太郎監事）

石原葵会長挨拶



昨年よりべんとう振興協会の会長を務めさせていただいております石原でございます。懇談会の開会に当たりまして、ひとこと御挨拶を申し上げたいと思います。

会員の皆様方には、先ほどの通常総会に続きましてこの懇談会にご出席を賜りまして、誠にありがとうございます。

また、本日は所管の農林水産省から林農林水産大臣にご出席いただくことになっておりますが、間もなく到着されるものと思っております。それから、当協会の設立以来大変お世話になっております自民党石破幹事長にご出席いただいております。また、先ほど外国人労働者の問題を通常総会でお話ししましたが、その件でお世話になっております木村先生にもご出席いただいております。また、他の分野でお世話になっている先生方は後程お見えになると思っておりますが、皆様方からご挨拶を頂戴いたしたいと思っております。

本日の通常総会、当協会が新しい制度の下での公益社団法人になりまして3回目の通常総会になりますが、無事終了いたしました。ありがとうございました。

通常総会の場で申し上げましたが、当協会も数多くの課題を抱えております。

まず、米の問題でございます。この点につきましては皆様方すでにご案内の通りでございます。

それから厚労省さんが進められておられます検討会の問題、これはご存じない方がいらっしゃるかも分かりません。先ほどの通常総会で申し上げましたが、健康によい食事につきまして、基準を作りまして、それに適合した弁当につきまして認証する、認証のシールを張るというようなお考えでございます。これを、今、検討会を設けまして、昨年の5月からだったと思えますが、すでに8回の検討会を重ねておられます。そして、このシールについて公募し、平成27年度から実施に移すというのが厚労省さんの考え方でございますけれども、この問題につきましてどうするかという課題がございます。

それから、皆様方の非常に要望の多い外国人労働者の問題でございます。これもすでに皆様方ご案内のとおりでございます。

これらの数多くある課題につきましては、当協会の力だけではなかなか解決が困難でございます。本日出席されております石破幹事長はじめ先生方のお力添えがなければ解決が困難でございます。会員の皆様方にはこの場で、課題につきましての皆様方の考え方、皆様方が抱えておられる問題をお話しいただき、そして先生方のご支援を要請していただければと思う次第でございます。

先ほどの通常総会で山口室長からお話がありました。欧米、特にフランスで我が国の弁当、日本式の弁当についての評価が高まっております。ブームと言っていると思います。そういう状況でございます。わが業界につきましては非常な追い風が吹いていると言っていると思います。そして、また、昨日の新聞報道で、東京都さんの方で弁当の路上販売につきまして規制を強化するということが打ち出されておりました。あくまで、衛生という観点からでございます。これにつきましては、今後どういう結果になるか分かりませんが、当協会に対する期待が大きくなることは間違いのないと思っております。

そして、また、もう一つ申し上げたいのは、私が就任して以来、生産者団体との意見交換会といひますか、情報交換会をさせていただいております。生産者団体からは、何と言いましても当協会、全体の米の消費量が落ち込む中で、すでに年間30万トンの米を使っております。これは、今後増える傾向にございます。そういうこともございまして、生産者団体から我が協会に對しまして連携あるいは契約栽培をやれないかという話まで来ております。そういうこともございまして、我が協会に対する期待がどんどん高まると思っております。

このような状況の中で当協会は何と言いましても安全で、安心な、そして美味しい弁当を手ごろな価格で提供するという使命があるわけでございますので、会員の皆様方には是非ともこの基本に立ちましてご努力をいただきたいと思ひますし、そして、本日出席の先生方には我々の努力、業界の努力につきましてご支援を賜りますことをお願いいたしまして、御挨拶とさせていただきます。どうもありがとうございました。

林芳正農林水産大臣



ご紹介賜りました農林水産大臣の林芳正でございます。

今日は、日本べんとう振興協会総会が盛大に開かれましたことを改めてお祝いを申し上げますとともに、石原体制になってますます組織が発展されておりまして大変うれしく思っておりますことをご報告いたします。

いま、石破幹事長からお話があったと思われ、木村義雄先生、石破幹事長と同期の先生もここにいらっしゃる訳でございます。私から細かいことを申し上げることはないわけですが、昨年は農政改革ということで、大きな方向転換をさせていただきました。一つ、私がいつも頭において様々な改革に取り組ませていただいたキーワードは「需要」でございます。やはり、戦後農政、振り返ってみますといくら作ってもまだ足りない、何とか腹いっぱいになりたいたいということをやってみようという気持ちで、もうダイエットの話が、私自身含めて必要な時代になってまいりました。国内は人口も減少し、高齢化もする、と言われる訳ですが、国外で言えば、アジアを中心に世界の食市場は今後10年間で倍増し、中でもアジアは3倍になると言われている訳でございます。そういった内外の需要をどう結び付けていくかということ課題にさせていただき、改革に取り組ませていただきました。そういった意味では、国内での農産物の需要は、まさに協会の皆様をはじめとして、この中食若しくは外食というところでの比率が非常に大きくなってきました。そういう方々のニーズ、需要をきちっと踏まえて生産現場もやっつけなければならぬということ、米政策の見直し、経営所得安定

対策等の見直し、大きく言いますと40年続いた減反を止めるということでありまして、生産数量の目標を配分せずともやっつけられるようにしていこうと決めていただきました。その背景にもまさに、中食、外食の皆様のご要望活動、そしてそういう方のマッチングを通して、あるべき姿を導いていただいたと思っております。

幹事長からのお話にもありました「弁当」という言葉が世界語になったかどうかはまだ私も存じ上げませんが、少なくともこの間訪れましたパリでは「弁当」で通じます。ランチボックスと言わずに「弁当」といえば、日本のオシャレなボックスの中にいろいろなものがバランスよく、また、色彩感覚よく入っており、ハートマークが昆布で作ってあったり、フランクフルトがタコになったり、こういうものを含めて大変な人気でございます。人の気持ちがしっかりとこもった「弁当」というものが、しっかりと中食として根付いていて、これが日本食の一つの強みであると思っております。まして、農林水産業一体となって、協会の皆様、広く中食、外食の皆様の需要に応えていくようにしなければならぬと思っておりますことでございます。

来年は、ミラノの食の万博、2020年は東京パラリンピック、オリンピック、昨年は和食がユネスコの世界無形文化遺産登録と、ホップ、ステップ、ジャンプということで、いろいろな振興策をこれからもとってまいりたいと思っておりますことございまして、協会の皆様ますますのご支援をお願いすると同時に、今年1年が皆様にとって素晴らしい年であることをあわせてご祈念申し上げますお祝いのご挨拶にいたします。おめでとうございました。

石破茂自由民主党幹事長



ご紹介いただきました自由民主党幹事長の石破でございます。

今、石原会長から行き届いたご挨拶がありましたので、あれこれ付け加えることはないで集团的自衛権の話でもしょうかなと、誰もそんな話は聞きたくないということかもしれないが、

この協会を作るにあたってはいろいろなことがございました。あんまり前ではなかった、当時の風潮でございますが、安田前会長から、とにかく国産の食材を使いたい、米の消費を増やしたいと、自給率を上げるために自分たちもやりたいんだという話をされますと、当時、私、農林水産副大臣だったもので、そう言われると、作ることが必要かという気分になりまして、ところが、当時の政府の方針としては、繰り返すようになりますが、そういうものはあまり認めるべきではないとお話でありました。今日もお出ででございます、当時の局長さんでありました西藤局長さんにもいろいろご無理をお願いいたしました。そういうご努力の上に、今、お話をされました石原さんが食糧庁長官になられまして、この人は無理なことをやるの生きがいとしているようなところがありまして、ええやないかという、関西人特有の融通無碍さというか、何というか、自給率向上やええやないか、食の安全やでということ、今日があるのでございます。

いろいろな人が、いろいろな努力をして今日がありますが、お弁当というのは本当に非日常の見本のような話でありまして、開けてみたときにやっぱり驚きとか、感動とか、そういうものがあって、食べ終わって美味しいと本当に一日幸せな気分になりもいたします。逆に、わくわくしながら開けてみて美味しくなかったりすると一日が何となく暗い気持ちになりまして、一種

の、人々の幸せの一つは食なのですが、それを体現しているようなものであります。私も先般、久しぶりにアメリカに四、五日出張して参りましたが、あのランチボックスというのはドーンとなんとか量さえあればいいだろうというところがあって、あまり感動はないのですが、本当にそういう感動があり、そして人のいろいろな気持ちを鼓舞するようなところもあり、併せて安全であり、安心であります。

そして今TPP交渉をやっていますが、いかなる結果になるにせよ、私ども国益を守るために精一杯やりますが、日本の農地がどんどん減っていることは間違いない事実です。日本の農業を担う人って20年前は平均年齢が47歳だったのです。10年前が57歳で、今が67歳ってということは、ずっと同じ世代がやっていることで、不老不死ではありませんので、このままいくとやがて日本の農業を担う人もいなくなってしまふのだ、と思っております。そのようなことで、べんとう振興協会の皆様方にお力をいただかねばなりません。

今、林大臣が来られましたが、どうか歴代大臣、このべんとう振興協会には、なみなみならぬ思いを持っています。林大臣もおります。また、先ほどご紹介がありました、木村義雄参議院議員も本当にいろいろな問題に精通をして、これは無理だよなって時に木村義雄先生が登場すると、大体無理なことかなう話になっておりますので、是非、またごひいきをお願いをいたしたいと思っております。我々、自公安倍政権として皆様方のお仕事に発展をしますように、そして国民の食生活の豊かさ、安心、安全、これが日本のみならず世界に広がっていくことができますように、今や弁当が世界の言葉になりつつありますので、皆様方のご精進、そしてご発展を心から祈念をいたしましてご挨拶いたします。どうぞよろしくお願いたします。ありがとうございました。

食品微生物検査技士受講生募集開始

(平成26年度)

平成26年度「食品微生物検査技士」の受講生の募集を開始しました。

食品微生物検査技士は制度が発足して10年目になりました。

募集内容は後記のとおりですが、平成24年度より3級を新設しております。3級の特徴は、初心者にも分かり易く食品微生物、食品衛生、食品衛生管理システム、法規関係等、製造現場に必要な基礎知識を体系的に学べることです。

「食品微生物検査技士3級」の受講対象者は、製造現場及び本部スタッフ等で食品衛生の基礎知識の習得や食品微生物検査技士1、2級の資格取得を目指したい方、食品微生物や食の安全・安心等に興味のある方等です。「食品微生物検査技士1級、2級」の対象者は、品質管理・微生物検査・安全管理等の担当者・責任者・管理者です。

会員各位からの多数の受講申込をお願いします。

1. 食品微生物検査技士認定資格各級受講内容

	食品微生物検査技士 3級 [認定資格]	食品微生物検査技士 2級 [認定資格]	食品微生物検査技士 1級 [認定資格]
実技対象菌	実技なし	汚染指標菌 一般生菌数 大腸菌群、大腸菌等 黄色ブドウ球菌	サルモネラ、 腸内細菌科菌群、 腸管出血性大腸菌 O157、 腸炎ピブリオ、セレウス菌、 カンピロバクター等
検査技術研修の内容 と実技試験	実技なし	汚染指標菌等の定性・定量 ・検査技術研修実施 (3日間) ・実技試験実施	主に病原菌の分離・同定試験 ・検査技術研修実施 (3日間) ・実技試験実施
通信教育科目と 筆記試験	(1) 食品関連法規 (2) 食品衛生 (3) 食品衛生管理 (4) 食品の簡易検査法 ・筆記試験実施	(1) 食品関連法規 (2) 食品微生物検査法 (基礎編) (3) 食品衛生学 ・筆記試験実施	(1) 食品微生物学 (2) 食品微生物検査法 (応用編) (3) 衛生管理システム ・筆記試験実施

「食品微生物検査技士3級」は通信教育のみの受講であり、資格認定試験は筆記試験です。(実技試験はなし)

2. 受講期間

平成 26 年 9 月 1 日～平成 26 年 12 月 31 日（期間 4 ヶ月間）

3. 受講申込受付期間

平成 26 年 7 月 10 日（木）～平成 26 年 8 月 11 日（月）（当日消印有効）

4. 募集定員 1 級、2 級合わせて 160 名

3 級は定員なし

5. 受講料

（1）会員及び賛助会員の従業者

（税込）

食品微生物検査技士 3 級	通信講座受講料	21,600 円
	合 計	21,600 円
食品微生物検査技士 2 級	通信講座受講料	32,400 円
	検査技術研修料	54,000 円
	合 計	86,400 円
食品微生物検査技士 1 級	通信講座受講料	32,400 円
	検査技術研修料	59,400 円
	合 計	91,800 円

（2）非会員の従業者及び個人

（税込）

食品微生物検査技士 3 級	通信講座受講料	27,000 円
	合 計	27,000 円
食品微生物検査技士 2 級	通信講座受講料	54,000 円
	検査技術研修料	59,400 円
	合 計	113,400 円
食品微生物検査技士 1 級	通信講座受講料	54,000 円
	検査技術研修料	70,200 円
	合 計	124,200 円

**申込の詳細は養成講座のご案内
（当協会ホームページ）をご覧ください。**

<http://www.bentou-shinkou.or.jp>

「食品微生物検査技士」資格認定制度

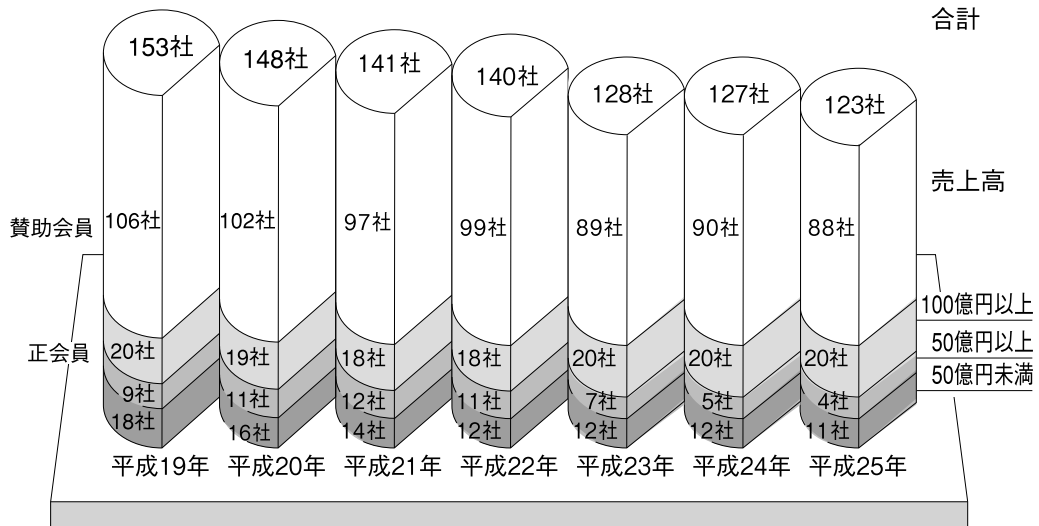
食品微生物検査技士 3 級	食品微生物検査技士 2 級	食品微生物検査技士 1 級
<p>食品衛生の基礎（通信講座）</p> <p>1. 食品関連法規 食品安全行政、食品表示</p> <p>2. 食品衛生 食中毒とその予防、微生物の基礎知識</p> <p>3. 食品衛生管理 一般的衛生管理プログラム 衛生管理システムの基礎知識</p> <p>4. 食品の簡易迅速検査法</p>	<p>食品関連法規（通信講座）</p> <p>1. 食品安全行政の法体系</p> <p>2. 食品安全に関する法体 食品安全基本法、食品衛生法</p> <p>3. 食品表示に関する法令 食品表示制度の概要 食品衛生法、JAS 法、健康増進法等の法令 食品表示の実例</p> <p>4. 食品の安全確保に係る各種の通知、通達 管理運営基準、各種衛生規範</p> <p>5. その他留意すべき法令等</p> <p>食品衛生学（通信講座）</p> <p>1. 食品衛生と食品食品衛生行政</p> <p>2. 食品と健康危害</p> <p>3. 食中毒</p> <p>4. 感染症</p> <p>5. 食品の変質</p> <p>6. 微生物の基礎</p> <p>7. 食品に係る微生物の制御</p> <p>8. その他の食品衛生対策</p> <p>9. 食品に関する検査法の概要</p> <p>10. 食品添加物の概要</p> <p>11. 食品の容器・包装</p> <p>12. 食品の衛生管理システムの概要</p> <p>食品微生物検査法（基礎編）（通信講座）</p> <p>1. 食品微生物検査の基礎知識</p> <p>2. 食品微生物検査</p> <p>3. 生菌数の測定法</p> <p>4. 大腸菌群の検査法</p> <p>5. 糞便系大腸菌群、大腸菌の検査法</p> <p>6. 腸内細菌科菌群の検査法</p> <p>7. 耐熱性芽胞形成菌の検査法</p> <p>8. 腸球菌の検査法</p> <p>9. 黄色ブドウ球菌の検査法</p> <p>10. 乳酸菌の検査法</p> <p>11. 真菌（カビ・酵母）の検査法</p> <p>12. 環境微生物の検査法</p> <p>13. 食品微生物の簡易・迅速検査法</p> <p>14. 精度管理</p> <p>15. 検査器具・器具の使い方</p> <p>16. 検査の基本技術</p> <p>17. 食品微生物の検査実習</p> <p>18. 生菌数の測定実習</p> <p>19. 大腸菌群数の測定実習</p> <p>20. 大腸菌の検査実習</p> <p>21. 腸内細菌科菌群の測定実習</p> <p>22. 黄色ブドウ球菌の測定実習</p> <p>23. グラム鑑別の実習</p> <p>24. 環境微生物の検査実習</p>	<p>食品微生物学（通信講座）</p> <p>1. 序論</p> <p>2. 微生物の分類</p> <p>3. 微生物の形態と構造</p> <p>4. 微生物の生理</p> <p>5. 微生物の増殖</p> <p>6. 微生物に対する外部要因の影響</p> <p>7. 微生物の分布</p> <p>8. 病原微生物</p> <p>9. 微生物と腐敗・変敗</p> <p>10. 微生物の利用</p> <p>食品微生物検査法（応用編）（通信講座）</p> <p>1. 病原微生物の取扱いに関する注意点</p> <p>2. 食品媒介感染症</p> <p>3. 病原微生物検査の概要</p> <p>4. 微生物の同定検査（PCR 法等を含む）</p> <p>5. サルモネラ属菌の検査法</p> <p>6. 腸管出血性大腸菌 O26、O111、O157 の検査法</p> <p>7. 腸炎ピブリオの検査方法</p> <p>8. 黄色ブドウ球菌エンテロトキシンの検査法</p> <p>9. セレウス菌の検査法</p> <p>10. カンピロバクター・ジェジュニ / コリの検査法</p> <p>11. ウエルシュ菌の検査法</p> <p>12. その他病原微生物の検査</p> <p>13. 精度管理</p> <p>14. 病原微生物の検査実習</p> <p>15. サルモネラ属菌の検査実習</p> <p>16. 腸管出血性大腸菌 O26、O111、O157 の検査実習</p> <p>17. 腸炎ピブリオの検査実習</p> <p>18. セレウス菌の検査実習</p> <p>19. カンピロバクター・ジェジュニ / コリの検査実習</p> <p>20. その他の病原微生物の集落観察</p> <p>21. 病原微生物の簡易・迅速検査法</p> <p>食品衛生管理システム（通信講座）</p> <p>1. 食品衛生管理システムの目的</p> <p>2. 食中毒予防の 3 原則</p> <p>3. 食品安全ハザード（危害要因）の管理</p> <p>4. 食品 7 S の励行</p> <p>5. 一般的衛生管理事項（前提条件プログラム）</p> <p>6. HACCP システム</p> <p>7. 食品安全マネジメントシステム (ISO22000) と関連規格</p> <p>8. FSSC22000 と GFSI</p> <p>9. QC(品質管理) 7 つ道具の食品衛生管理への応用</p> <p>10. 検査結果の解析とその活用</p>
検査技術研修なし	< 検査技術研修（義務研修、3 日以上）> 食品微生物検査（理論と実技） * 検査の意義 * 食品微生物検査の基礎技能 * 食品微生物の公定法等による検査実技	< 検査技術研修（義務研修、3 日以上）> 病原微生物の検査（理論と実技） * バイオリスク * 病原微生物の公定法による検査実技 * 食品微生物検査結果と解析
スクーリング（1 日、任意研修）	スクーリング（1 日、任意研修）	スクーリング（1 日、任意研修）

公益社団法人べんとう振興協会の概要

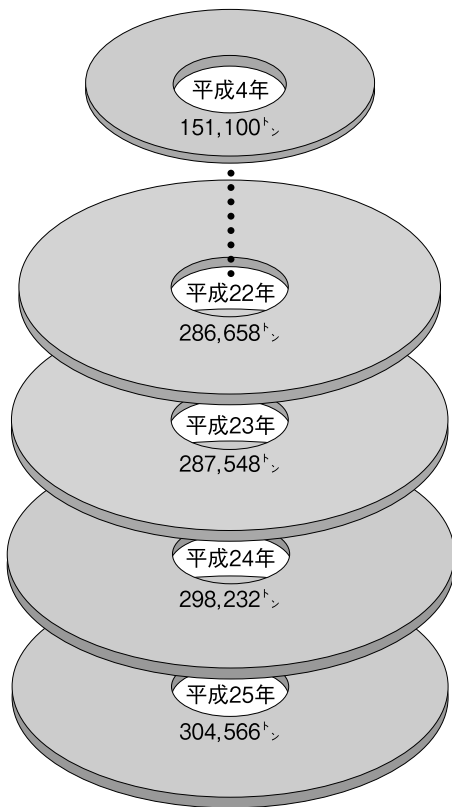
(企業調査)

平成26年4月1日現在の概要をご報告致します。

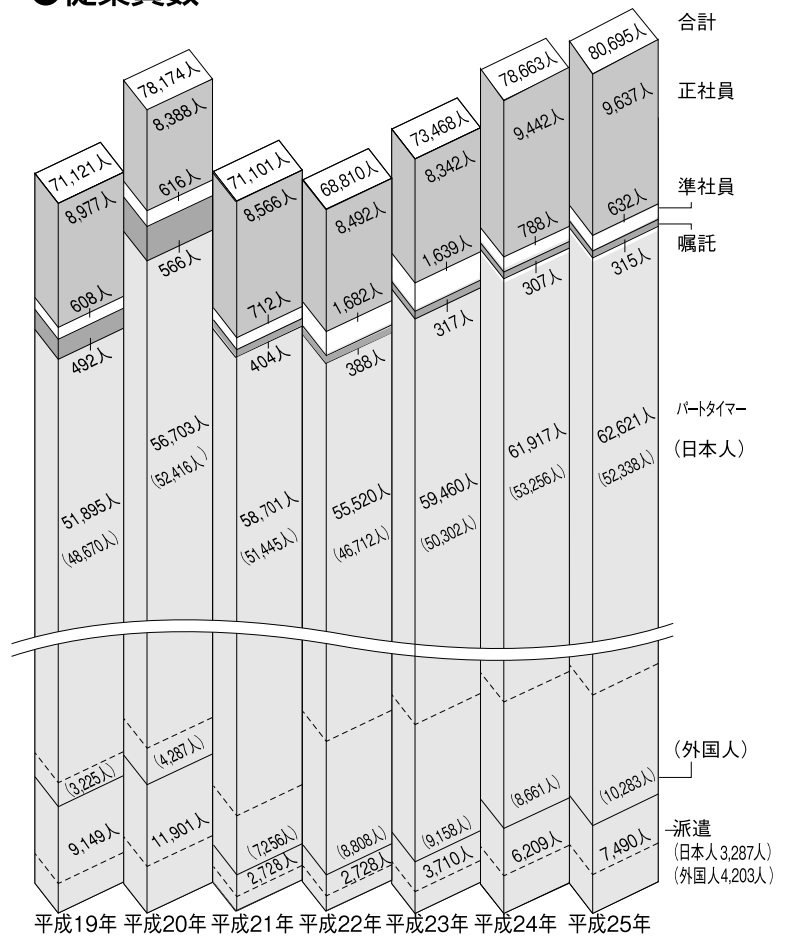
●正会員数／賛助会員数



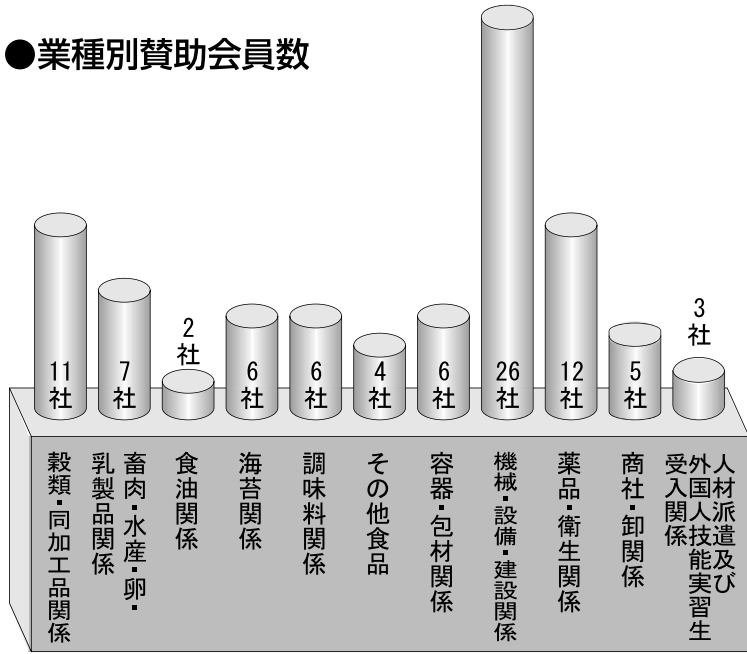
●米使用高



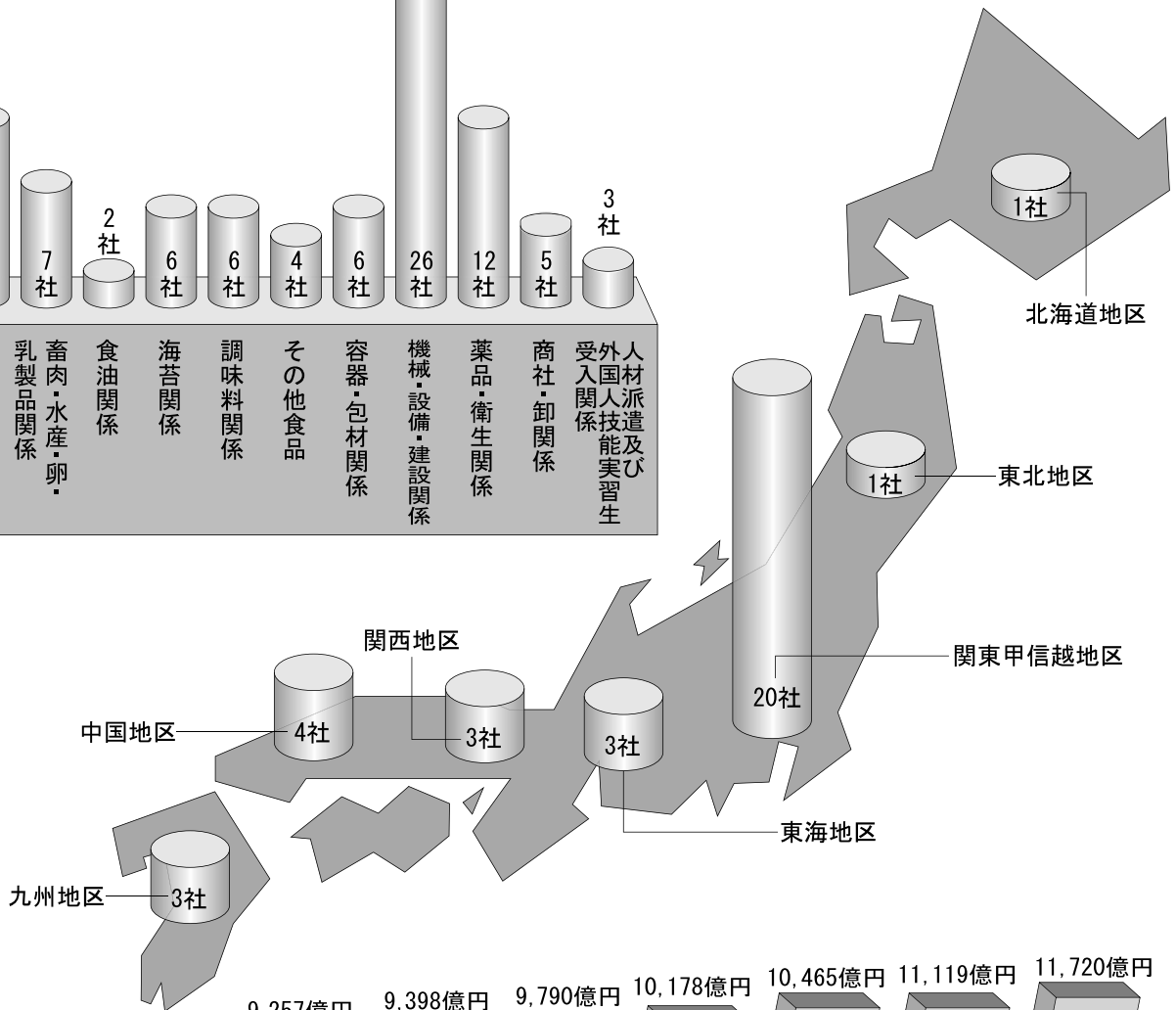
●従業員数



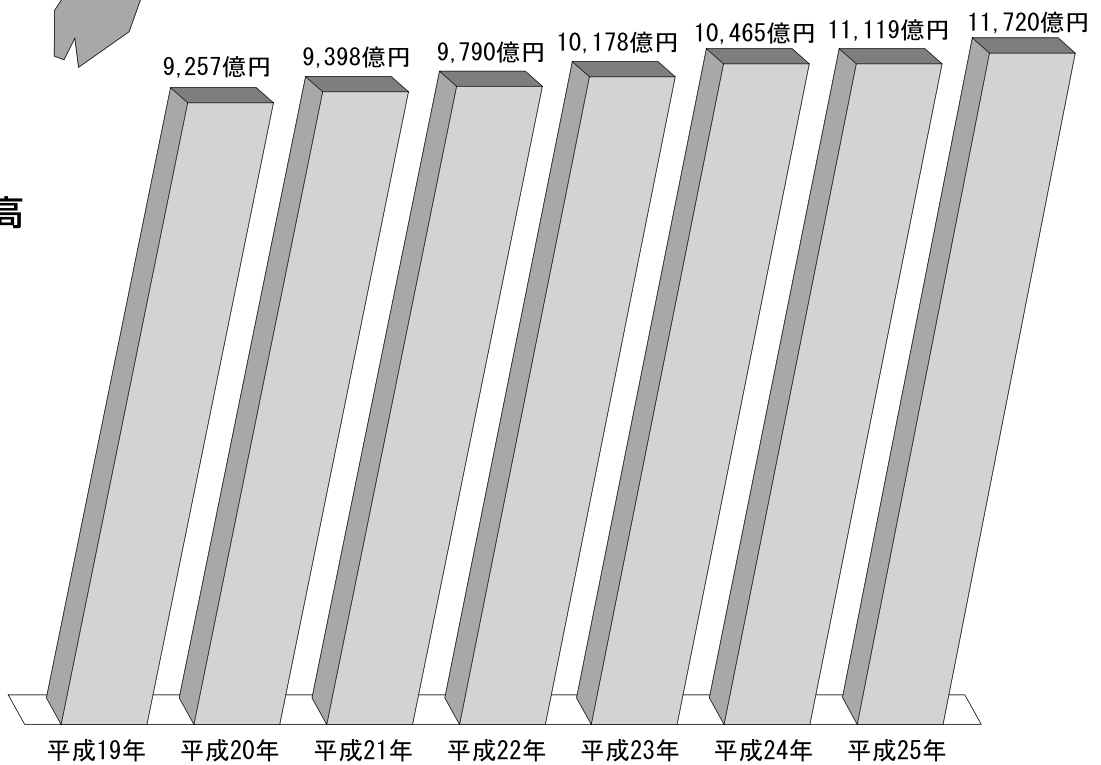
●業種別賛助会員数



●正会員数(地区別)



●売上高



中国古典 人生の知恵

変革期を生き抜く人間学 守屋 洋

その光を和らげ、その塵に同じうす

和其光、同其塵 老子

「その光」とは、自分の能力や才能である。「和げる」とは、それをキラキラ光らせないということ。また、「その塵」とは、世の中の塵や汚れ、「同じうす」とは、そのなかに身を置いて同じように振る舞うということ。つまりは、いささかの能力を鼻にかけて、「おれが、おれが」と出しゃばったまねはするな、人間すべからず謙虚であれ、ということだ。これを四字句にすると、「和光同塵」となる。いい言葉ではないか。

社会人として世の中に立っていくためには、能力と徳、この二つの条件を必要とする。要するに、仕事ができる人柄もいいということであって、この二つのうち、どちらが欠けていても、回りの信頼を得られない。徳というのは、幾つもの要素から成り立っているが、そのなかで、もっとも大きなウエイトを占めているのが、いま述べた謙虚ということである。ところが、いつ

か若い人の集まりに行つてそういう話をしたら、あとでこんな反論が出た。

「先生のおっしゃっているのは今の時勢に合いませんよ。今はプレゼンテーションの時代であり、パフォーマンスの時代です。謙虚なんてことではやっていけません」

謙虚なんて古い、今は積極的に自分を押し出していく時代だということであろう。こういう生き方にもそれなりの説得力があつて、頭から否定することもできないが、だからといって双手をあげて賛成するわけにもいかない。

日本の社会は、よかれあしかれアメリカの影響を受けてきた。そのアメリカは、周知のように、自己主張の社会である。この問題について、いつかアメリカの知人にたずねてみたら、こんな返事が返ってきた。

「アメリカ社会にも、三十年ぐらいまえまでは謙譲の美徳が残っていました。しかし、今はまったくなくなりました」

ただし、かれ自身、今の社会がいい社会だとは、けつして思っていない。むしろ、かつて謙譲の美徳が残っていたよき時代をなつかしんでいるふうであった。

たしかに、自己主張のぶつかりあつている社会というのは、ぎすぎすして息苦しくなってくる。まして日本は、いくらアメリカの影響を受けてきたといつても、アメリカそのままではない。アメリカ流の自己主張がすんなり受け入れられるはずはないのである。いや、それどころか、へたに自己主張などすれば、煙たがられたり、嫌われたりして、組織から浮きあがつてしまふ恐れすらないではない。むしろ、「和光同塵」の生き方こそ、もっともすぐれた自己主張だという側面もあるのである。

私は若い人にそんなふうになつて答えたが、納得してもらえたかどうか、わからない。



突然死を朝食で防ぐ

「そんなこと朝メシ前さ」と早朝マラソンに行つて突然死した人が多いのです。スポーツ中の突然死の25%はマラソン、13%はゴルフです。

朝食や飲料を禁じたのは過去の誤った考えです。今は走りながら飲み物を摂ります。

日周リズムの関係で、血圧が朝高くなる人が大部分です(図)。そこで、朝大きく血圧が上がる人には、「ブロッカー」という薬が用いられるほどです。そして無理に走ると、血圧のために血管が破れたり水分不足で血管が血栓で詰まるのです。

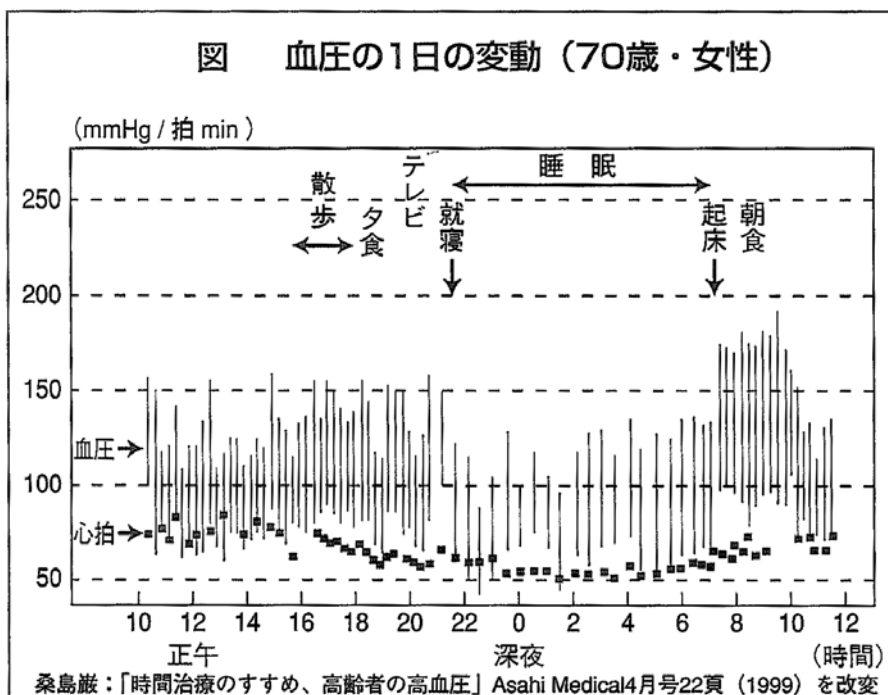
血管を安全にするためには、本章のはじめに述べた「よい生活習慣」を守ることがとても大切なのです。高血圧では塩分、高コレステロール血では脂肪の摂り

過ぎにも注意しましょう。

朝食を摂り、夜も早く食事を摂る人には、塩分や脂肪の摂取が少ないことが、国民栄養調査(1998年)で明らかにされています。

動脈硬化を放置すると、突然に、猛烈な痛みを伴う心筋梗塞や脳出血が起こるのです。

図に示すように、朝起きる時に血圧が上がり(専門用語でモーニング・サージといいます)、また心筋梗塞の原因となる血液凝固成分も上がるので、これらの発作は、朝起きた後に起こることが多いのです。朝食で十分に水分を摂り、気分を落ち着けると血液凝固も血管破裂も防げるのです。



NBK インフォメーション

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

黄綬褒章受章のお知らせ
平成26年春の褒章にて
株式会社デイリーはやしや 代表取締役社長 赤羽 眞太郎氏が黄綬褒章を授与されました。



褒章伝達式

人事のお知らせ
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）
デリカエース株式会社
代表取締役社長 米田 充（平成26年6月19日就任）

移転のお知らせ
アーリーフーズ株式会社（本社移転 平成26年5月1日より）
移転先住所 〒340-0834 埼玉県八潮市大曾根1308-1
TEL 048-998-8388（代表）
FAX 048-998-8398

協会の行事

平成26年度食品微生物検査技士養成講座募集開始
募集期間
平成26年7月10日（木）～平成26年8月11日（月）（消印有効）
詳細は本誌11頁～13頁をご参照下さい。

訃報

当協会の食品微生物検査技士認定資格試験委員長であり、前理事の川井 英雄氏が平成26年6月2日にお亡くなりになりました。謹んでお悔やみ申し上げます。



○5月22日に公益社団法人になって第3回目の通常総会と懇談会を開催致しました。懇談会には林芳正農林水産大臣をはじめ、石破茂自民党幹事長、木村義雄自民党外国人労働者等特別委員長、前原誠司衆議院議員、西川公也自民党TPP対策委員長に出席して頂き、ご挨拶を頂戴いたしました。また、農林水産省の方々にも出席して頂き盛会裏に終了致しました。お忙しいところ出席して頂きありがとうございました。今後とも宜しくお願い申し上げます。

○「べんとう振興協会の活動について」のアンケート調査(6/3~6/20)を実施致しました。この中の人材育成事業(フードサイエンス研修)において、群馬の冷凍食品工場農薬混入事件があったばかりなので、「フードディフェンス」や「クレーム対応研修」といったテーマを取り上げてほしいとの要望が挙がっていました。これ以外にも「マーケティング研修」などといった要望もありました。取り上げるテーマについては内部で検討し、出来るだけ早くフードサイエンス研修会を実施したいと思っております。

○労働者不足の中でアンケート調査でも要望の多かったのが、外国人技能実習制度でした。べんとう業界では過去に問題があり、68ある指定職種には入っていませんでしたが、法務省の「外国人技能実習制度の見直しの方向性に関する検討会」の報告書には『分科会等で指摘され

ている特定の業種(自動車整備業、林業、惣菜製造業、介護等のサービス業、店舗運営管理等)の分野を含め職種を拡充することについては業所管省庁等の関係省庁が密接に連携し、送出し国の産業発展やニーズ、日本企業の貿易・投資動向に即したニーズも踏まえ、受入の産業実態に即したニーズを十分に把握した上で、見直しを検討するべきである。』と記載されました。べんとう業界にとって重要な問題ですので、一日も早く見直しがなされるよう努力して参ります。

○食品微生物検査技士の養成講座も今年で10年目を迎えることが出来ました。9年間で1級、2級及び3級の資格保有者は約900名にもなり、毎年約100名の方が試験に合格されております。受講者の大半の方が食品衛生管理業務に携わり、安心、安全な食品作りに貢献しております。今年度も出来るだけ多くの方に受講して頂きたいと思っております。協会としても努力して参ります。

○事務局の体制に変更がありましたので、お知らせ致します。6月1日より事務局長に元独立行政法人農林水産消費安全技術センターの関和夫が就任しております。今期も協会としては多くの課題を抱えておりますが、目標達成に向け一丸となって取り組んで参りますので、皆様の温かいご支援を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

(専務理事 高橋正夫)