

Chu

bou

# 厨 房

2020  
No.608

2

FEBRUARY

一般社団法人 日本厨房工業会

<http://www.jfea.or.jp>

第57巻 第2号No.608 / 2020年2月5日発行(毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

新春賀詞交歓会

東京五輪・HACCP施行の

2020年は発展の年

第41回厨房設備通信教育  
受講者募集のご案内

「第20回厨房設備機器展」  
開催のご案内

2019年版

「業務用厨房機器に関する実態調査」

部外者がくる!!

鉄道博物館「走るレストラン」

「食堂車の物語」

映画の見どころ・台所

「道」



# いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

新発売

新発売

## 場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

### ユニット式多機能調理器



- 煮出し・蒸し調理・保温など多用途に使えます。
- 清掃が簡単なホットプレートによる熱伝導式。
- 耐熱透明蓋はホテルパンに立てかけられます。
- 煮出しから保温へと2段階のデジタル温度設定とタイマー機能を装備。(アナログ式も用意)



SMD14

## 4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

- 究極の4ロータ洗浄システムを上部・下部噴射ともに採用し、強力洗浄を実現しました。
- すずぎスプレーには4バルブ4アームスプレー方式を採用し、50%の省エネすずぎを実現しました。
- 開口高さ410×開口幅650×奥行540の洗浄室容積を確保しつつアンダーカウンター設置が可能な高さ920。



SD210

## 無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機  
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン。同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食  
25秒

## 無沸騰噴流 涼ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術で  
ガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモーター噴流発生装置を設置。テボに向かって噴流を吹き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

## 熱湯循環式 だしつゆ抽出機

だしつゆ18Lを30分で  
作る『だし職人』その秘伝  
は熱湯循環抽出、注ぎ出し  
まで風味と温度をキープ

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)の鈕を押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマー時間後に停止する。これを「白だし」として使用するか、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出し鈕を押してどっぷりに注ぎ出します。



SMD24

# 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**

本社ショールームで試用テストをお引受けしております。  
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

本 社 東 京 都 大 田 区 鶴 の 木 2-4-3-14  
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7  
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-13-24  
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1  
新 潟 市 東 区 杜 丹 山 4-8-3  
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

営 業 所 所 所 所 所 所  
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7  
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-13-24  
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1  
新 潟 市 東 区 杜 丹 山 4-8-3  
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

営 業 所 所 所 所 所 所  
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7  
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-13-24  
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1  
新 潟 市 東 区 杜 丹 山 4-8-3  
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

営 業 所 所 所 所 所 所  
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7  
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-13-24  
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1  
新 潟 市 東 区 杜 丹 山 4-8-3  
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

産地と食卓を結ぶ  
“食のライフライン”に、  
イノベーションを。

天動説が常識とされていた時代に、

地動説を唱えたガリレオ・ガリレイ。

その信念はやがて世界の常識を大きく変え、

いまでは「天文学の父」と呼ばれています。

私たちガリレイグループが大切にするのは、

彼のように“固定観念にとらわれずに発想し、

信念をもって最後までやり抜く”こと。

人が生きていくうえで必要不可欠な「食」をフィールドに、

コールドチェーン（低温流通体系）や新たな事業分野、

さらなるグローバル展開にチャレンジ。

これまで培った冷凍・冷蔵技術をいかし、

グループのチカラを合わせて「世界の食」を変えていきます。

ガリレオは、  
世界を変えた。  
ガリレイは、  
暮らしを変える。

# GALILEI

Be cool, Be alive.

福島工業グループは、グループ事業ブランドを「ガリレイ」に統一しました。

グループ事業ブランド フクシマガリレイ株式会社 タカハシガリレイ株式会社 ガリレイパネルクリエイト株式会社 ショウケンガリレイ株式会社

フクシマガリレイ株式会社  
大阪市西淀川区竹島2-6-18  
詳しくはWEBで▶



# 再加熱した



# ご飯が美味しい。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

**ニチワ電機株式会社**

全国共通フリーコール ニチワコール

**0120-218506**



リヒートウォーマーキャビネット



スチコン式再加熱カート

東京本社 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2  
兵庫本社 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5  
東京支店 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2  
大阪支店 〒532-0025 大阪市淀川区新北野1-14-2  
名古屋支店 〒465-0054 名古屋市名東区高針台1-701

☎03-5645-8751(代)  
☎079-568-0581(代)  
☎03-5645-2691(代)  
☎06-6838-5001(代)  
☎052-701-9851(代)

札幌営業所  
横浜営業所  
三島営業所  
岡山営業所  
福岡営業所

盛岡営業所  
新潟営業所  
三重営業所  
広島営業所  
熊本営業所

仙台営業所  
金沢営業所  
京都営業所  
山口営業所  
鹿児島営業所

埼玉営業所  
長野営業所  
神戸営業所  
高松営業所

千葉営業所  
静岡営業所  
和歌山営業所  
松山営業所

# 子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

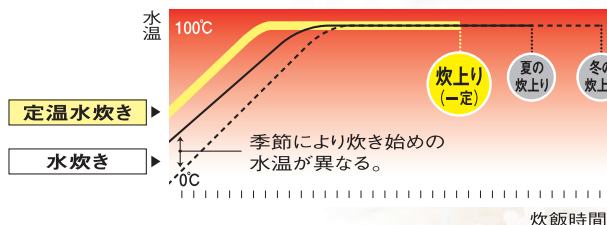
《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機



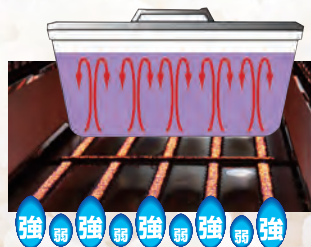
## 四季を通じて美味しく省エネ

**定温水炊き** / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

**対流コントロール** / 連続炊飯機の加熱プロセス



**活発な対流で釜内温度が均一!**

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社  
中野

中野製作所

■東京本社: 東京都中央区新川一丁目26番2号新川INSEビル 〒104-0033  
TEL: 大代表(03)5541-6333 FAX: (03)5541-0155  
■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015  
TEL: 大代表(06)6791-1111 FAX: (06)6793-5151

中西製作所

検索





素材の差ではありません。




理由は動画で  
[メニュー\_ローストビーフ]



2/3ホテルパン5段タイプ 1/1ホテルパン6段タイプ

**Cook Everio**   
スチームコンベクションオープン クックエブリオ **class**

PCはコチラから  
[https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio\\_movie/](https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio_movie/)

 **HOSHIZAKI** **HCJ2020** 第20回 厨房設備機器展 <https://www.jma.or.jp/hcj/>  
会場：幕張メッセ 日時：2020年2月18(火)～21日(金) 10:00～17:00(最終日16:30まで)

ホシザキのブースでお待ちしております  
[4ホール 小間番号 4-F25]  
※詳しくはホームページをご覧ください

**HOSHIZAKI**  
www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111  
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1  
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03) 6275-3210  
大阪 / 〒540-0026 大阪市中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

 **CALL ME!**  
**HOSHIZAKI**

437カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2019年6月末現在)  
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433  ホシザキ東京株式会社 (03) 6275-3201  ホシザキ京都株式会社 (06) 6762-5351  ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396  
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511  ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121  ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691  ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007  
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311  ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266  ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451  ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240  
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201  ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581  ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

※カタログをご希望の方は、住所・氏名・業種と必ず電話番号をご記入の上、ホシザキ(株)本社営業部 広告宣伝課 宛にご請求ください。



焼く。



煮る。



蒸す。

Steam & Convection Oven  
高効率・高品質を徹底的に追求。

超コンパクト  
2/3サイズ!  
KEMT-623T



# スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker  
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ  
テクノロジーを採用した  
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

専門店メニューから大量調理まで——。多彩な加熱調理を一台でこなす北沢産業のスチーム & コンベクションオーブン。多様化する食のシーンにあってその豊富な機能と使い勝手のよさでホテルやレストラン惣菜加工場、スーパーマーケット、居酒屋各種給食施設など、規模に応じて効率的な調理環境を実現します。常に素材の持ち味を活かしたクオリティーの高い料理をお客様にご提供できます。

kitazawa

<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

〒150-0011東京都渋谷区東二丁目23番10号 (03)5485-5111(代)

支店 ●札幌 ●仙台 ●宇都宮 ●水戸 ●大宮 ●東京 ●立川 ●千葉 ●横浜 ●名古屋 ●松本 ●大阪 ●広島 ●岡山 ●福岡  
営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島 ●浜松 ●富山 ●金沢 ●福井 ●京都 ●岡山 ●山口 ●高松 ●高知 ●北九州 ●熊本 ●鹿児島 ●沖縄  
出張所 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分

# 高効率・省エネ化をオーダーで実現！

お客様各々のご希望に沿ったオーダー対応で製作する専門メーカー

## 八木式 弁当箱自動盛付機シリーズ

空気を入れながらご飯の粒を際立たせる、「ほぐし機構」でふっくらと盛り付けられます。

盛付け表面に切った跡が残らず、手盛りのような自然な仕上がりになります。

盛付け中でもご飯の量を無段階に変更可能！  
様々な形状のお弁当容器に対応出来ます！



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。

卓上型 自動盛付け機  
YRD-1000

YRD-1000=1,000 食/時  
YRD-2000=2,000 食/時  
YRD-3000=3,000 食/時



## 八木式 食缶・器物 汎用洗浄機

各種コンテナ、持手付きボックスや、止め金具付の汁缶等もそのまま洗浄できる画期的な洗浄機です。

連続で循環ろ過されて洗浄する再利用システムによる、徹底した省エネ・省力洗浄機です。



持手・止め金具付器物も洗浄できます！

## 八木式 振動波完全食器洗浄機

上下連動コンベヤーで食器をはさみ込みながら、パワフルな上下動洗浄湯(洗剤入)の中を潜行洗浄します。

こびりついたカレー皿や、しつこい油汚れ等も一発で強力に洗浄できます。

洗浄力が強力なので、浸漬・下洗い作業等は一切不要で時短・負担軽減が実現します。

その他にも洗浄水(湯)の「循環ろ過システム」や「余熱乾燥」などの優れた機能が搭載されています。詳しくはホームページまで！



株式会社 **八木厨房機器製作所**

本社 / 〒604-8123 京都市中京区堺町通四条上ル 551 番地 1  
TEL(075)211-3596 FAX(075)211-3595

三条工場 /

〒615-0001 京都市右京区西院上今田町 36  
TEL(075)311-9005 FAX(075)312-8392  
E-mail: factory@yagichu.com  
ホームページ: <http://www.yagichu.com> →





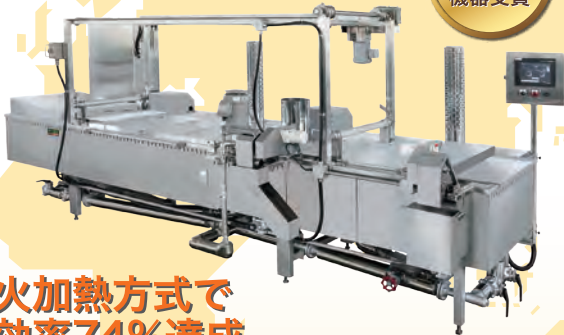
HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ~食品加熱調理機械のトータルプランナー~



## DOBC-A型

優秀  
省エネルギー  
機器受賞



直火加熱方式で  
熱効率74%達成

- 排熱を回収して有効利用
- 燃焼排気ガス温度が100度以下に
- 輻射熱を抑えて作業環境も充実
- 油循環システムで温度ムラを少なく
- 簡単洗浄・安心の操作性



## BSCE型



過熱水蒸気で焼き～  
蒸しまで幅広く対応

- 素材の美味しさと香りが活きる
- 高温短時間調理でコストダウン
- 多彩な調理条件を設定可能
- 余分な油や塩分を落とすヘルシー調理
- 熱風オープンとしても使用可能



**アサヒ装設株式会社**

本社・工場 076-275-8159 大阪営業所 06-7662-8159  
東京営業所 03-3453-8159 福岡営業所 092-574-1802

[www.hicook.com](http://www.hicook.com)

全てがハイクォリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

**GAS BURNER  
TACHIBANA**

経済的で  
火力が強い

### TS-515P ■二重羽付・種火付



- LPガス 9.2kw (0.66kg/h)
- 都市ガス13A 9.2kw
- サイズ  
セット 全長520mm 巾330mmφ 高さ135mm  
バーナー 全長454mm 巾220mmφ 高さ9.1mm  
重量 セット9.0kg/バーナー5.0kg 下枠4.0kg  
ホースエンド LPガス9.5mm・都市ガス13mm

### TS-518P ■三重・種火付



- LPガス 12.8kw (0.91kg/h)
- 都市ガス13A 12.8kw
- サイズ  
セット 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm  
バーナー 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm  
重量 セット19.0kg/バーナー10.0kg 下枠9.0kg  
ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

**株式会社タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262 TEL.0594-74-5080(代) FAX.0594-74-5078  
URL: <http://www.e-tachibana.co.jp/> E-mail: [info@e-tachibana.co.jp](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログをご希望の方は、  
お気軽にご請求下さい。



好評発売中

# 厨房設備工学入門

第8版

価格:8,000円(税別)

1992年の初版刊行以来、業界唯一の厨房設備の専門書・入門書の最新版。

- 各種厨房機器の解説から、設計・施工、電気・ガス・給排水衛生と保守管理まで総合的に解説
- 厨房設備設計の独学に最適な入門書
- 厨房設備士資格受験者・合格者必携の書籍
- テーマ別の章立てと見やすい索引・目次で、実務に役立つリファレンスマニュアルに！
- 厨房業界のプロフェッショナルと学識経験者による的確かつ有用な解説
- HACCPなど、業界の最新情報に対応



一般社団法人 日本厨房工業会 <http://www.jfea.or.jp>

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

## 『業務用ガス機器の設置基準及び実務指針』 第6版

新刊  
発売

— 実務者に役立つ解説を充実させ  
より使いやすく再編集 —

全国の建築業界や消防関係者の皆様にも参考書として活用いただいている業務用「黒本」の新刊をぜひこの機会にご購入されますよう、ご案内申し上げます。

通常価格

4,176円(税込) のところ、

JFEA会員の方は **1割引\***

**3,758円(税込)** 送料が別途  
かかります

お申し込み方法

日本ガス機器検査協会のホームページから「申込用紙」をダウンロードし、FAX してください。

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

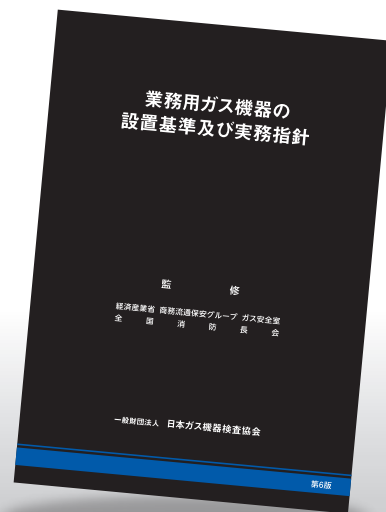
記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本 第6版 発刊!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

〒174-0051 東京都板橋区小豆沢4-1-10 TEL: 03-3960-7841 (代) FAX: 03-3960-7886

# 厨房女子 vol.59 が行く!



今月の  
ゲスト

株式会社三栄コーポレーションリミテッド

経理・総務部 大島 悦子 さん



## 厨房業界と現在の会社に入った きっかけについて教えてください。

**大島** インストラクターとして働いているヨガスタジオの経理を数年前から担当するようになり、他企業でも経理業務の仕事をしたと思っていたところ、弊社の求人募集を見つけました。社長との面接で、とても話しやすかったのと、会社の雰囲気も温かく感じ、入社を決めました。

経理という職種希望で出会った会社なので、厨房業界で働くのは初めての経験ですが、学生時代はマクドナルドやダーツバーなど飲食店でアルバイトをしていたので、厨房機器にはなじみがありました。



## お仕事の内容は？ やりがいは？

**大島** 支払いに関する経理業務がメインですが、総務部でもあるので、保険手続き・お中元お歳暮発注からトイレ



会社の女性社員たちと(前列左が大島さん)

のドアノブ故障の修理手配までやっています。また、パソコンのちょっとした不具合は直しますし、メール設定なども行います。とにかく、会社全般に関することは何でもやります。

また、元々Webサイト制作の仕事をしており、弊社Webサイトのリニューアルに際して、サイト作成を担当させていただきました。経理・総務業務では教わるのがまだまだ多く勉強中ですが、自分の得意分野のWebでお役に立てたことはうれしい経験でした。Webサイトは制作したら終わり、ではなく、更新していくことが大事なので、施工実績や社員ブログなど、今後も定期的に情報を発信していけるWebサイト運営を目指しています。



## 今後のあなたの夢を教えてください。

**大島** 出勤日数が少なく、依頼された仕事をお待たせしてしまうことがあるので(こちらの記事原稿もしかり)、さらにスピード感を持って仕事を行いたいと思います。あと、私のデスクは社長室にあるのですが、社長室を整理整頓してキレイに保つのも、目下の目標です。

また、入社前からのヨガインストラクターの仕事もとても大切にされていて、多くの方にヨガの良さを伝えていきたいです。

プライベートでは、食べることと飲むことが大好きなので、これからもおいしいものが食べられるよう、ヨガで健康を維持したいと思います。

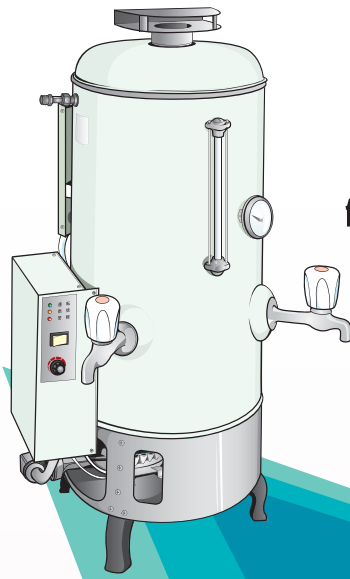
## 職場の方からエール

大島さん、入社してくれてありがとう。明るく、テキパキとした仕事ぶりは、見ていて気持ち良いです。PCや携帯電話に強いことも、大変助かっています。これからも、SAN-EIの全従業員のために、SAN-EIのお客さまのために、力を貸してください！

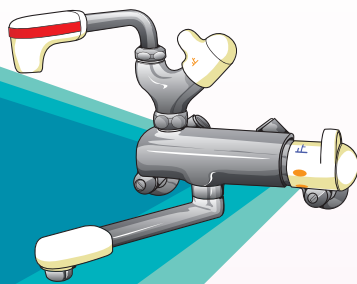
(代表取締役社長 深澤 及)

# 給湯 質

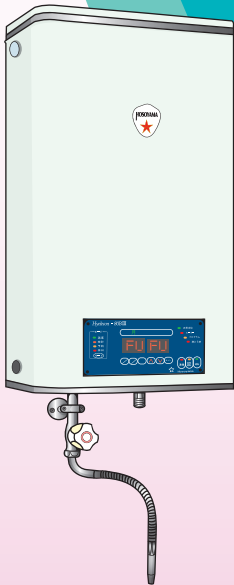
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN (HDN) シリーズ



これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type

**GAS**

ガス貯蔵式湯沸器  
ガス温水ボイラ  
高温水ボイラ  
ガス炊飯器  
かがり火  
メタルニットバーナー  
浸管ヒーター  
聖火台  
その他特殊燃焼機器

**ELECTRIC**

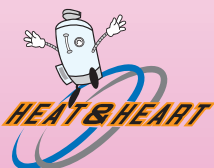
電気貯蔵湯沸器  
電気小型温水器  
電気密閉式給湯器  
電気開放式湯沸器  
電気自動温水器

**STEAM**

蒸気貯蔵湯沸器  
蒸気瞬間湯沸器



**WE are the  
Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7  
TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

<http://www.hosoyama.co.jp>

大阪営業所 〒535-0031

大阪市旭区高殿2-7-19

TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040

福岡営業所 〒815-0033

福岡市南区大橋3-25-1 真方ビルD号室

TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257

新潟営業所 〒950-0916

新潟市中央区米山1-5-5

TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833

名古屋出張所 〒450-0002

名古屋市中村区名駅5-22-23

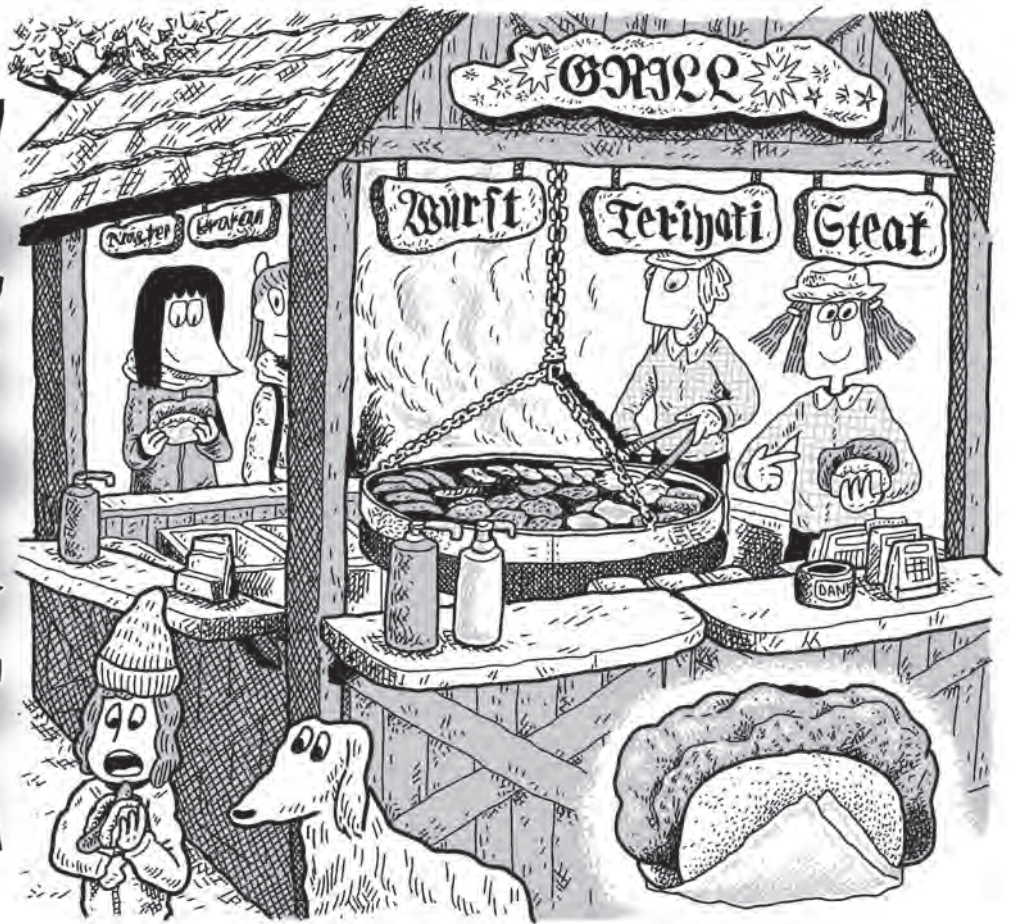
TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022

## CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(59)	(株)三栄コーポレーションリミテッド
年頭所感	14		経済産業大臣・梶山弘志 国土交通大臣・赤羽一嘉
工業会関係	29	東京五輪・HACCP施行の2020年は発展の年	令和2年新春賀詞交歓会
	32	第41回厨房設備通信教育受講者募集のご案内	
	34	団体賠償責任保険制度のご案内	
	35	「第20回厨房設備機器展」開催のご案内	
	38	2019年版「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨	
会員の広場	42	フクシマガリレイ(株)が子ども食堂への冷蔵庫寄贈で大阪府より表彰される	
書籍紹介	42	『平成時代の給食から令和へ 月刊メニューアイディア増刊号2020』 『ベルリンうわの空』『疲労ちゃんとストレスさん』	
海外情報	44	第35回海外視察調査団報告 Side B(前編)	(一社)日本厨房工業会 石川雅也
特許	49	特許・意匠・商標は宝の山！(7)「発明の原理①」	来知国際特許事務所 弁理士 宇高克己／前島大吾／薄葉健司
法律相談	50	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「民法の基礎知識(10)請負契約及び下請法について」	坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	52	部外者がくる!!(9) 冬の特別企画 鉄道博物館 2019年秋の企画展「走るレストラン～食堂車の物語～」	にしかわたく
ESSAY	54	映画の見どころ・台所(68)「道」	映画史・食文化研究家 斉田育秀
	56	小倉朋子の食・心・美 Part.2(32) 高タンパク質ブームのトレンド「ダブルタンパク」	(株)トータルフード 小倉朋子
衛生管理	57	やるKEY HACCP <b>実践編</b> (19)「法改正に伴う設備の変更(下)」	スタジオワーク(合) 上田和久
厨房業界	61	フードビジネスコンサルタント魂 「フードビジネスにおけるデザイン」(2) デザインシンキングと空間デザインのトレンド	(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 平澤 太
	12	香山哲のフードシステムさまよう[TERIYAKI]	香山哲
	13	巻頭によせて[余暇の過ごし方]	(株)マルゼン 相原 仁
	31	工業会だより	
	64	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	65	図書料金表	
	66	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	68	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル	
	70	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	72	奥付[広告掲載企業名]	

※「最新外食トレンド2020」は、作者急病のため、お休みさせていただきます。

# 香山哲の フードシステム さつまよラム



## 【TERIYAKI】

オクトーバーフェストやクリスマスマーケットなど、大勢の人が大きな広場でにぎわうドイツのお祭りには、いろいろな屋台が期間限定で設営される。壁や屋根や座席のある仮設居酒屋みたいなもの、観覧車やアイススケート場、二階建てのメリーゴーランドやゲームセンターまで。

そんな大きな屋台もバリエーション豊富だが、「TERIYAKI」と大きく書かれたものが目に留まった。テントの中に、鎖で吊るされた大きな鉄鍋が。麻雀の雀卓ぐらいだろうか。僕は雀荘に行ったことはないが、強そうな人が数人で囲んで多種多様な肉をめくったり動かしたりしている様子が、それを思わせた。鍋の下段に炭が入っていて、その上に鉄板や網が設置されている。

ソーセージやナッケンステーキ（豚などの肩肉）など、ドイツらしいものが並ぶ中、テリヤキは少し違和感があるが、鶏肉しか食べたくない人や、変わった味のものを食べたい人の選択肢になって

いる。

値段は800円とお祭り価格だったが、もも肉一枚のチキンステーキで、パンには収まらない。これ一つで満腹になってしまった。味も意外なほどしっかりしていて、甘みのあるソースが炭焼きの風味と合って、日本の焼き鳥屋を思い出した。

レストランにはチップがあるが、屋台ではカウンターに置かれたチップ箱を時々見る。祝日やお祭りを楽しめている時こそ、働く人やそれどころじゃない人の幸せも願いたくなる。

### 著者プロフィール

漫画家。1982年生。ドイツのベルリンなど、拠点を移しながら制作を行う。  
『ファウスト』（文化庁メディア芸術祭審査委員会推薦作品）、『心のクウェート』（アングレーム国際漫画祭ノミネート）などの作品がある。

※漫画「ベルリンうわの空」の単行本が、イースト・プレスさんから発売中です。

# 余暇の過ごし方

(株)マルゼン 相原 仁

東日本大震災から、早10年になろうとしています。未曾有の大震災当時はろうそくの火で過ごし、食糧調達に苦慮し、ガソリン難民となりスタンド前に縦列駐車し、携帯の充電を車のバッテリーから……、いろいろ苦労しましたね。

当時のことを思い出し、亡くなった方やご遺族の方に哀悼の意を表します。

当時、私は、宮城県気仙沼市のお客さまの所へ、午前中に契約書を取りに行っていました。

無事、契約書を取り、古くからの販売店の方と昼食をとりながら談笑し14時ほどに気仙沼を出て、その帰り足に東日本大震災に遭いました。丁度、手洗い休憩に車を停めて、車から半分の状態を出したところで揺れ始め、その状態のまま車が2~3mは左にずれたと思います。目の前の施設のガラスが、右から左に割れていった光景は生涯忘れないと思います。国道45号線沿いでしたが、山あいの崖崩れが起こっており、「死ぬんだな」と、正直思いました。

大きな揺れが収まり、家族のことが急に心配になり、携帯電話を手に連絡しながら、季節外れの雪の中、津波の状況を把握し、山沿いの裏道に逃げるように帰りの道を急ぎました。

そんな経験をしたからか、家族とは少しでも一緒の時間を確保しようと思うようになりました。余暇の過ごし方を考えた時に、ちょうど娘がバスケットボールをやりたいと言い始め、通っている小学校のミニバスケットボールを見に行くことになりました。かねてから自分がバスケットをやっていて、息子、娘にはバスケットをやしてほしいと思っていましたので、しめしめと(笑)。そこでミニバスケットのチームのコーチは、ボランティアであることを知りました。周りのチームの監督、コーチと関わりを持ち、ボランティアで他人の子どもたちを教え、忙しくしている人たちに感化され、私も娘のためにコーチを始めました。毎週のように子どもたちに関わっているうちに面白くなってしまい、今では地区の親玉になってしまい、忙しくも楽しいひとときを味わっています。地域貢献している自分に酔っているのかもしれませんが、片親で父親を知らない子どもがなついてくれること、バスケットを通じて礼儀作法やルールを教えること、何より元気に走り回って、がんばる子どもたちを見ていると、自分自身が癒されています。こんな私でも人のために何かできているのかなと、そう思うようにしていることがストレス発散になっているのかも。

この業界に関わる皆さんも、ストレス発散の場を、癒される空間を是非見つけていただきたいです。応援するだけでも、大きな声を出し、ストレスを発散することになります。上手なプレイをした子どもたちを見たら、感動します。1点差で負けてしまい涙している子どもたちを見たら、もらい泣いちゃいますよ。是非、良い余暇の過ごし方を。

## 令和2年経済産業大臣年頭所感



経済産業大臣  
梶山 弘志

### (はじめに)

令和2年の新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。

令和初めての新年を迎え、7月には東京オリンピック・パラリンピックがいよいよ開幕します。

1964年の東京大会では、戦後復興を見事に成し遂げた日本の姿を世界に示しました。その主役の一つは、先端技術の粋の結晶である新幹線です。当時、「鉄道の高速度は時代錯誤」との批判もあるなか、先人たちは努力と叡智を結集させ、長距離移動にイノベーションを起こしました。56年の時を経て、日本の新幹線技術は、国内のみならず海を越え、世界の人々の移動を支えるに至っています。

2020年という時代を1964年当時想像し得なかったように、いつの時代も先人たちは予測不能な未来と向き合いながら、時代を切り開いてきました。今の時代を生きる我々も、新幹線のように、世代を越えてもなお世界に誇れるイノベーションを生み出し、将来に残していかなければなりません。

世界に目を向ければ、米中の覇権争い、ブレグジット、気候変動など地球規模の課題が日本を取り巻き、足下では少子高齢化による人手不足、デジタル化への適応、エネルギー制約、原子力災害からの福島復興など乗り越えるべき課題は山積みです。

課題克服の鍵は、AI、IoTなどの新しい技術を活用したイノベーションに他なりません。我々が向き合う未来は、今まで以上に複雑で、予測困難なものですが、イノベーションを生み出す新しい発想、新たなチャレンジによって、後世に繁栄のバトンをつないでいかなければなりません。

こうした強い覚悟をもって、経済産業省は次の5つの取組を進めてまいります。

### (「Society5.0」の実現)

一つ目は、「Society5.0」の実現です。企業価値の源泉ともいえるデジタル技術やデータを、あらゆる産業や社会生活に取り入れる「Society5.0」を世界に先駆けて実現することで、様々な社会課題を技術により解決し、新たな価値をここ日本から生み出します。

特に、今年から商用化を開始する5Gサービスは、「Society5.0」の基盤です。携帯電話だけでなく、スマート工場、自動運転、遠隔医療など、広範な産業に活用され、社会を一変させる可能性を有しています。法律、予算、税制等による前例のない大胆な支援策により、安心、安全な5Gシステムの構築を目指します。

また、デジタル技術やデータがもたらす成長の果実をより大きなものにするためには、既存企業に集中するヒト・モノ・資金といったリソースを最大限活用しなければなりません。この流れを強気に後押しするため、今回新たに、「オープンイノベーション促進税制」を創設し、既存企業からスタートアップへの出資を促進することで、成長につなげていきます。

新たな時代のデータは、信頼あるルールのもとで自由に流通されてこそ、価値を発揮します。「データフリーフロー・ウィズ・トラスト」をコンセプトに、国際データ流通網の構築も目指していきます。また、デジタル・プラットフォーム企業と利用者間の取引の透明性や公平性を確保するための具体的なルール整備を加速します。

### (通商・対外経済)

二つ目は、自由貿易の旗手としての通商政策の推進です。米中対立の激化や、英国のEUからの離脱など、日本を取り巻く世界の経済・社会情勢は不確実性を増しており、世界的に保護主義の動きが広まる今こそ、通商



国家として発展してきた日本の真価が問われています。今後も、自由貿易の旗手として、自由で公正なルールに基づく国際経済体制を主導する役割を果たします。

日米欧の三極貿易大臣会合も活用し、WTO改革や、大阪トラックの下での電子商取引等のルール作りを推進します。また、RCEPについては、16か国での年内の署名を目指して、引き続き交渉をリードしてまいります。

二国間の経済関係強化にも取り組みます。米国との関係では、日米貿易協定及びデジタル貿易協定が発効します。日本企業がその成果を最大限に活用できるよう促し、日米経済関係を更に深化させます。加えて、英国のEUからの離脱を踏まえ、昨年発効した日EU・EPAの活用促進と共に、EUとの更なる連携強化を進めます。中国とは、第三国市場協力や省エネルギー・環境分野での協力など、経済関係の強化を図ります。日露関係については、ロシア経済分野協力担当大臣として、8項目の「協力プラン」の更なる具体化を進めてまいります。

### (中小・小規模事業者)

三つ目は、中小・小規模事業者が直面する課題の克服です。

昨年は、8月末の九州豪雨、9月の台風15号及び10月の台風19号など、全国各地で大きな自然災害が相次ぎました。

人手不足など厳しい経営環境に悩みつつも、必死の思いで地域経済を支えてきた事業者の方々が、こうした天災を理由として事業継続を断念するようなことがあってはなりません。

被災した事業者の方々を徹底的にお支えする。こうした思いで、昨年11月に「生活・生業支援パッケージ」をとりまとめ、前例のないレベルで、被災事業者への支援を充実させました。被災された事業者の皆様が、一刻も早く事業再開し、再び地域経済の支え手となっていただくことを期待します。

「本当は事業を誰かに続けてもらいたいが、やむを得ない。」こうした声は全国各地で聞かれます。素晴らしい技術を持った企業の後継者不足による廃業は、日本経済にとって大きな損失です。親族内承継への支援に加え、今後は、「第三者承継支援総合パッケージ」に基づ

き、後継者不在事業者の承継も後押ししていきます。また、後継者候補がいても、個人保証が障害となり、事業承継を断念するケースもあります。個人保証の慣行は今の世代で断ち切るとの決意を持って、事業承継時に個人保証を不要とする信用保証制度を新たに創設するなど、大胆な政策を実施します。

中小・小規模事業者の皆様が、高齢化や人手不足、人口減少などの構造変化に加え、働き方改革や賃上げなどの制度変更を乗り越えて躍進できるよう、革新的な製品・サービス開発のための設備投資など、生産性向上の取組を継続的に支援します。加えて、キャッシュレス決済の普及により、中小・小規模事業者の生産性向上を図り、更なる成長へとつなげます。

また、中小・小規模事業者を取り巻く競争環境は一層激化し、商品企画、調達、製造、販売といった一連のバリューチェーン全体で、イノベーション創出や国際競争力が問われる時代が到来しています。こうした状況を踏まえ、昨年立ち上げた大企業と中小企業の経営者による「価値創造企業に関する賢人会議」において、大企業と中小・小規模事業者が互いに稼げる「共存共栄モデル」を議論し、あわせて、個別取引の適正化対策についても、コスト負担の適正化や知財・ノウハウの保護等について検討を進めてまいります。

### (全世代型社会保障の実現)

四つ目は、全世代型社会保障の実現です。

一億総活躍社会を掲げる安倍内閣にとって、全世代型社会保障への改革は、最重要課題です。少子高齢化と同時にライフスタイルが多様となる中で、人生100年時代の到来を見据えながら、お年寄りだけではなく、子供たち、子育て世代、更には現役世代まで広く安心を支えていくため、年金、労働、医療、介護など、社会保障全般にわたる改革を進めていく必要があります。

経済産業省としても、70歳までの就業確保や兼業、副業など、柔軟で多様な働き方の実現や、それを支える産業基盤の構築に、関係省庁とも協力し取り組みます。

### (エネルギー・環境政策)

最後に、あらゆる事業活動の土台となる、安定したエネルギー供給の実現です。資源に乏しい日本にとって、

エネルギーコストを抑制し、海外依存構造から脱却することは不変の要請です。エネルギー制約を抱えながら、安定供給を達しつつ、パリ協定を踏まえた脱炭素化の取組を果たすことが、次の世代に持続可能な社会をつなぐ、我々の使命です。

パリ協定実現のため、実効的な脱炭素化にどのように取り組むか、各国が知恵を絞っています。日本は、徹底した省エネルギーと再生可能エネルギーの主力電源化に加え、CO<sub>2</sub>の排出削減に根本から取り組みます。この鍵を握るのが、水素技術や、CO<sub>2</sub>を資源として利用し尽くすカーボン・リサイクル等の革新的技術の開発・普及です。グリーンファイナンスの推進等を通じ、非連続のイノベーションを加速することで、「環境と成長の好循環」を実現します。

北海道胆振東部地震・大型台風など、相次ぐ自然災害への対応も急務であり、有事の際にも電力供給への影響を最小限に抑えるため、迅速な復旧を行うことが重要です。また、送配電網等への必要な投資を促し、電源の特性を活かした再生可能エネルギーの導入を拡大するとともに、資源・燃料の安定供給を確保しなければなりません。原子力についても、原発依存度を可能な限り低減する方針の下、安全最優先で再稼働を進めます。こうした点も踏まえ、強靱で持続可能なエネルギー供給体制を構築してまいります。

### (福島復興・廃炉汚染水対策)

原子力災害からの福島の復興は、いかなる時でも経済産業省の一丁目一番地の最重要の政策課題です。廃炉・汚染水対策については、「中長期ロードマップ」に基づき、国も前面に立って、安全かつ着実に進めます。

福島の復興については、帰還に向けた環境整備が着実に進んでいます。昨年末に策定した基本指針に基づき、官民合同チームによる支援を通じた事業・なりわいの再建に加え、福島イノベーション・コースト構想の実現を通じてあらゆるチャレンジを呼び込み「Society5.0」を先導的に実現できる地域社会の実現に向けて、全力で取り組んでまいります。

### (結語)

今大会の聖火リレーは、福島からスタートします。水

素・ロボット・ドローンなど新たな産業の創生を通じ、未曾有の大災害からの復興はこれから本格化します。大会では、福島生まれの再生可能エネルギー由来の水素が燃料電池自動車などで活用されます。56年前に戦後復興を進める日本の姿を世界中に示したように、今度は、最先端分野でのイノベーション創出により、復興への歩みを進める福島の姿を世界中に示します。

そして2025年には大阪・関西万博を迎えます。「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに、万博会場を「未来社会の実験場」として多様なプレーヤーが大阪・関西に集い、新たな技術を実証するテストフィールドを目指します。ここから5年間が勝負です。日本が目指す社会像や、イノベーションの数々を世界中に示す機会となるよう、政府、自治体、経済界が一致団結した、オールジャパン体制で取り組みます。

今年は、十干十二支の「庚子(かのえね)」にあたり、「新たな芽吹きと繁栄の始まり」という意味を持つそうです。この60年に一度の年に、前例にとらわれない新しい発想で、新たなチャレンジに乗り出そうではありませんか。経済産業省一丸となって、あらゆる分野で成長を後押しします。

皆様のより一層の御理解と御支援を賜りますよう、よろしく願い申し上げます。

令和二年 元旦

## 新年の挨拶



国土交通大臣  
赤羽 一嘉

令和となって初めての新年を迎え、謹んで新春の御挨拶を申し上げます。

昨年9月に第4次安倍第2次改造内閣が発足し、新たに国土交通大臣の任に当たることとなりました。本年も国土交通行政に対する皆様の変わらぬ御理解と御協力を宜しくお願い申し上げます。

今年は、阪神・淡路大震災から25年目の節目の年です。阪神・淡路大震災は、我が国の防災対策の原点であるとともに、私の政治家としての原点でもあります。

私は、この阪神・淡路大震災で、自ら被災しました。被災現場を走り回り、制度の壁を打ち破り、生活再建や復旧・復興に全身全霊を傾けたことで、常に「現場主義」で取り組むことが私の政治家としての信条となりました。国土交通行政の直面する様々な課題に対し、引き続き「現場主義」に立脚し、全力で取り組んでいく所存です。

昨年12月、新たな経済対策として「安心と成長の未来を拓く総合経済対策」が閣議決定されました。この経済対策には、

- ・相次ぐ自然災害からの復旧・復興の加速や、防災・減災、国土強靱化の取組の着実な推進と更なる強化など、災害からの復旧・復興と安全・安心の確保
- ・中小企業・小規模事業者の生産性向上のための環境整備など、経済の下振れリスクを乗り越えようとする者への重点支援
- ・外国人観光客6,000万人時代を見据えた基盤整備、生産性向上を支えるインフラの整備など、未来への投資と東京オリンピック・パラリンピック後も見据えた経済活力の維持・向上

に向けた施策が盛り込まれております。国土交通省としても、これらの施策が迅速かつ着実に実行されるよう、しっかりと取り組んでまいります。

今年はいよいよ東京オリンピック・パラリンピック競技大会が開催を迎えます。東京をはじめ、我が国各地域の魅力を発信する絶好の機会です。国土交通省としても、ソフトターゲットへのテロ対策や海上警備を含むセキュリティ対策、首都地域の防災対策や渇水対応の強化、円滑な輸送の確保など、関係者と連携して大会の成功に万全を期してまいります。また、大会の開催を契機として、我が国における共生社会の実現に向け、本年が大きな前進の年となるよう、訪日外国人旅行者、障害者、高齢者の方々にとっても安全・安心なユニバーサルデザインのまちづくりの推進や、「心のバリアフリー」の実現に向けた取組を一層強化してまいります。

本年は、とりわけ以下の4本の柱を中心として諸課題に取り組んでまいります。

- ①防災・減災を社会の主流に！
- ②観光による地方創生
- ③安全・安心な移動環境の整備
- ④持続可能な地域社会と経済成長の実現

### ①防災・減災を社会の主流に！

(台風第15号・17号・19号・21号をはじめとした災害からの復旧・復興)

昨年は、台風第15号・17号・19号・21号など、相次ぐ大規模な自然災害により、防災・減災の取組の重要性が再認識される年となりました。

台風第15号の発生後、私は大きな被害を受けた千葉県内の被災地に足を運びましたが、多くの住宅が屋根に被害を受けており、これらに対して支援して欲しいとの地元の強い要望をお聞きしました。こうした要望を踏まえ、政府として検討を行い、従来は災害救助法に基づく応急修理制度の対象とならなかった、半壊に準ずる一部損壊住宅についても対象を拡大しました。また、それでも対象とならない住宅については、住宅の耐震性の向上等に資する屋根の補修等を行う場合に、国土交通省としても「防災・安全交付金」で支援を行うことといたしました。

また、台風第19号の被害も踏まえ、一連の災害からの復旧・復興のため、政府は、昨年11月、「被災者の生活と生業(なりわい)の再建に向けた対策パッケージ」をとりまとめました。国土交通省としても、廃棄物・土砂の撤

去、住宅の再建、観光需要喚起に向けた対策、公共土木施設等の応急復旧等、地域住民の交通手段の確保などの支援策を盛り込んだところです。

廃棄物・土砂の撤去については、被災自治体に堆積土砂排除に係る技術的助言を実施するとともに、土砂排除の経験を有する他の自治体からの応援職員について派遣を行っております。引き続き、堆積土砂の排除を行う自治体への支援を実施してまいります。

住宅の再建については、公営住宅やUR賃貸住宅、ホテル・旅館といった被災者の方々が利用可能な応急的な住まいを確保するとともに、空室提供等の情報を一元的に把握し、被災者の方々に情報提供しております。このほか、被災者の方々に対する(独)住宅金融支援機構による低利融資等を通じ、住宅の再建を支援してまいります。

観光需要喚起に向けた対策については、災害に起因するキャンセルが発生している被災地域における旅行・宿泊料金の割引等の支援を実施しております。SNSやメディア等を通じた、被災地域における観光地の魅力や正確な被災地情報の発信等のプロモーションと合わせて、観光需要の回復を図ってまいります。

公共土木施設等の応急復旧等については、県管理河川や自治体管理道路の復旧工事を国が代行し、二次被害が懸念される土砂災害発生箇所において緊急的な砂防工事を行うなど、迅速な災害復旧事業を実施しました。また、緊急災害対策派遣隊(TEC-FORCE)を延べ3万人・日以上派遣し、応急措置や技術的指導・助言を通じ、被災自治体による迅速な災害復旧事業の実施を支援してきたところです。

地域住民の交通手段の確保については、大きな被害を受けた地域鉄道のうち、長期に運休が生じている鉄道路線について、通学・通勤等の移動手段を確保するために行われる、代行バスによる代替輸送の運行経費に対し、新たに支援制度を設けました。引き続き、鉄道の早期復旧とともに、代替交通手段の確保を図ってまいります。

国土交通省としては、被災地のニーズをより一層きめ細やかに把握しながら、必要な制度の見直しを不断に行いつつ、被災者の方々の目線に立った一刻も早い復旧、生活と生業の再建に全力で取り組んでまいります。さらに、今回被害を受けた公共土木施設の復旧においては、原形復旧のみならず、再度災害を防止するため、施設の機能を強化する改良復旧の観点から取り組んでまい

ります。

(東日本大震災からの復興・創生)

東日本大震災からの復興の加速は、政府の最優先課題の一つです。引き続き、現場主義を徹底し、被災者の方々のお気持ちに寄り添いながら、震災からの復興、そして福島復興・再生に取り組んでまいります。

復興道路・復興支援道路については、三陸沿岸道路の仙台～宮古間が、気仙沼市内を除き昨年6月に開通、東北中央道の相馬～福島間が、昨年12月に常磐自動車道と接続しました。また、その他の区間についても、復興・創生期間内の来年度末までに順次開通する見通しとなっており、引き続き着実に事業を進めてまいります。さらに、常磐自動車道については、復興・創生期間内での一部四車線化の完成を目指すとともに、常磐双葉ICの整備を推進してまいります。

鉄道関係では、JR常磐線の残る不通区間である浪江駅～富岡駅間について、今年度末までの開通を目指しています。JR東日本、関係省庁等と緊密に連携し、一日も早い全線開通に向けて取り組んでまいります。

港湾関係では、東日本地域のエネルギー供給を支える拠点として、小名浜港の国際物流ターミナル整備を、来年度の完成に向け推進してまいります。

住宅再建・復興まちづくりでは、災害公営住宅の整備、防災集団移転促進事業や土地区画整理事業による宅地の整備は概ね完了しており、引き続き、「住まいの復興工程表」に沿って来年度の事業の完了に向け支援してまいります。

観光関係では、風評被害を払拭するため、「東北6県の外国人宿泊者数を2020年150万人泊」とする目標の実現に向け、東北観光復興対策交付金による地域の取組への支援、海外市場向けに東北の魅力を発信する集中的なプロモーションを行っており、観光客数は順調に推移しています。一方、回復が思わしくない福島県においては、国内プロモーションの実施や教育旅行の回帰に向けた取組を支援してまいります。

(その他自然災害からの復旧・復興)

平成28年熊本地震、平成30年7月豪雨、北海道胆振東部地震等で被災した地域についても、被災者の方々のお気持ちに寄り添いながら、引き続き、生活再建の支援に向けて、必要な取組に注力してまいります。

熊本地震で大きな被害を受けた阿蘇大橋地区につい

ては、国道57号北側復旧ルート、国道325号阿蘇大橋の来年度の全線開通を目標に復旧を進めています。また、JR豊肥線や南阿蘇鉄道についても、全線の運転再開に向け、引き続き、復旧を支援してまいります。

さらに、益城町の土地区画整理事業をはじめ、被災宅地の復旧・耐震化、恒久的な住まいの確保等に向けた支援、観光需要の回復・増加などにも引き続き取り組んでまいります。

また、緊急的な対応として、総事業費7兆円の「防災・減災、国土強靱化のための3か年緊急対策」に引き続き取り組むとともに、昨年の台風被害で追加的に対応すべきことが明らかとなった課題を踏まえ、取組をさらに強力に進めてまいります。具体的には、市街地再開発事業等に併せた集合住宅や住宅団地における浸水防止対策、氾濫発生の危険性が高い河川における河道掘削・堤防強化等による洪水対策、高波等による護岸等の倒壊防止対策や面的防護対策、内水浸水対策強化のための雨水貯留施設等の整備、鉄道や道路の橋梁の損傷防止対策や法面・盛土の防災対策、無電柱化など災害時にも生活・交通機能を失わないためのインフラ整備、都市公園や道の駅などにおける避難場所としての機能向上、走錯事故の防止対策等を行ってまいります。その他、浸水想定図が未作成の河川における水害リスク情報の提供や防災情報アクセス集中対策、台風情報向上のための気象レーダー、アメダス等の観測体制強化等を行ってまいります。

#### (防災・減災、国土強靱化)

大臣就任直後から、これまで延べ21道県の被災地域に足を運んでまいりましたが、いずれの被災地も、近年の気候変動により災害が頻発化・激甚化し、それによりもたらされる被害規模が甚大化していることを痛感しております。こうした状況の中で、国民の皆様への命と暮らしを守るために、これまでの教訓や検証を踏まえた抜本的な防災・減災、国土強靱化対策が必要と感じております。また、ハード・ソフト両面の対策とともに、国民の皆様の防災意識の向上と、地域防災力の向上を具体的に実現していくことが必要です。

一連の災害の教訓として、河川の流域全体を見通した堤防強化や河道掘削の推進、リスクのより低い地域への居住や都市機能の誘導、真に住民避難につなげるための情報伝達の改善など、多くの取組の必要性が明らかとなりました。こうした課題の解決のため、近年の災

害や将来の気候変動の影響による降雨量の増加などを考慮した抜本的な治水計画について、昨年11月より「気候変動を踏まえた水災害対策検討小委員会」において検討を進めているところです。また、同様の観点から、土砂災害についても、警戒避難の実効性を向上させるための方策を検討すべく、昨年12月より、「土砂災害防止対策小委員会」における検討を進めています。国土交通省としては、国・県・市のみならず、企業・住民の方々などと連携した、ハード・ソフト一体となった流域全体で備える総合的な水災害対策を進め、防災・減災が主流となる安全・安心な社会づくりに全力を傾けてまいります。

加えて、大規模災害に備えた体制の強化も重要です。平成20年4月に創設されたTEC-FORCEは、これまで東日本大震災や平成30年7月豪雨をはじめ、全国の106の災害に対して延べ11万人・日を超える隊員を派遣し、被災状況の早期把握や道路啓開など、全力で被災自治体の支援にあたってまいりました。今後も、人材や資機材の確保など、TEC-FORCEの体制・機能の拡充強化に努めてまいります。

気象庁では、昨年とりまとめられた「防災気象情報の伝え方の改善策と推進すべき取組」を踏まえ、昨年の一連の災害において、気象警報等を的確に発表するとともに、記者会見等を通じ早い段階から国民に対して警戒を呼びかけました。地方公共団体には「気象庁防災対応支援チーム(JETT)」を派遣し、災害の事前対策や二次災害防止に必要な気象情報の解説・助言など、現場の実情に応じた支援を行いました。また、平時から地方公共団体の防災担当者が避難勧告の判断等の防災対応を実践的に学習できる「気象防災ワークショップ」を一層展開するとともに、気象台職員が分担して担当市町村との連携を進める「あなたの町の予報官」業務など、地域防災力の向上に取り組んでまいります。今後も引き続き、浸水や洪水の危険度分布等の分かりやすい情報を提供するなど、地域に密着した取組を進めてまいります。

国土地理院では、平成30年7月豪雨に引き続き台風第19号などの災害においても、水に浸かった範囲やその深さを示した浸水推定図を作成し、被災状況の迅速な把握に貢献してまいりました。今後も、被災状況をより迅速に把握するための体制・機能の強化に努めてまいります。

(インフラ老朽化対策の推進)

我が国では、高度経済成長期以降に整備したインフラの老朽化が進んでいることから、国民の安全・安心や社会経済活動の基盤となるインフラの維持管理・更新を計画的に進めていくことが重要です。このため、インフラの長寿命化を図るための計画的な維持管理・更新や、「予防保全」の取組と新技術の開発・導入等によるトータルコストの縮減・平準化を図ってまいります。

さらに、「インフラメンテナンス国民会議」の活動を通じて、新技術の開発・社会実装を後押しするなど、メンテナンス産業の育成・活性化を図るとともに、地方への展開を一層強化してまいります。あわせて、優れた取組や技術開発を「インフラメンテナンス大賞」において表彰し、広く共有してまいります。

## ②観光による地方創生

昨年9月から11月にかけて、我が国でラグビー・ワールドカップ大会が開催されました。世界中のラグビーファンが各地を訪問し、多くの地域住民との間に交流が生まれました。訪日外国人旅行者の拡大は、地域に新たな消費や雇用を生み、賑わいと活気をもたらすとともに、各地域がその活性化に向けて主体的に取り組む機運を生み出すものと実感しました。

昨年10月には、北海道倶知安町で初めての正式なG20関係閣僚会合として、G20観光大臣会合が開催されました。会合では、私が議長を務め、各国との意見交換を通じ、観光政策の大きな可能性と、文化・芸術・歴史・スポーツ、国民同士の相互交流の価値についても改めて認識いたしました。また、各国がいわゆるオーバーツーリズムの問題を抱えていることについて共有できたことも大きな意義がありました。

観光は我が国の成長戦略の柱、地方創生の切り札であります。昨年の訪日外国人旅行者数は7年連続で過去最高を記録し、3,000万人を突破しました。「明日の日本を支える観光ビジョン」に掲げた2020年訪日外国人旅行者数4,000万人、2030年6,000万人等の目標達成に向けて、地方誘客と消費拡大に向けた取組を一層推進し、観光先進国の実現に取り組んでまいります。

(地方創生に向けた観光施策)

まずは、受入環境を整備するため、我が国への玄関口となる空港での搭乗関連手続を顔認証で一元化する「One ID」の導入をはじめとした最先端技術の活用

によるストレスフリーで快適な旅行環境の実現や、旅行者一人一人の移動ニーズに対応して、複数の公共交通や観光地へのラストワンマイルをつなぐ新たな交通手段も含めて一括で検索・予約・決済を可能とするMaaS(マース。Mobility as a Service)の早期普及等の交通アクセス整備を進めます。また、主要観光地において、英語・中国語をはじめとする多言語対応の整備を進めるとともに、公共交通の乗換え支援や観光案内を支援する地図標識の設置を推進し、訪日外国人の「まちあるき」の満足度の向上に一層力を入れてまいります。

その上で、外国人が楽しめる滞在型コンテンツの磨き上げに取り組めます。特に、日本のパウダースノーが外国人から高い評価を得ていることから、国際競争力の高いスノーリゾートを全国10～15箇所程度形成できるよう、上質なスキー場の整備、多言語対応、長期滞在できる街中の環境整備を一体的に推進します。また、地域の眠れる観光資源を活用した夜間・早朝も楽しめる環境整備や、城泊・寺泊による歴史的資源の活用等を進め、外国人が長期滞在できるコンテンツ作りを進めます。

加えて、こうした受入環境整備やコンテンツ作りを現場で実行する質の高い「観光地域づくり法人(DMO)」を育成するため、専門人材の登用支援、職員の現地派遣、ベンチャーとのマッチング等を進め、地域の方々が自ら主体となった観光地域づくりを強力にサポートします。

さらに、多様な宿泊ニーズに対応するため、旅館のインバウンド対応の促進やイベント民泊を含めた健全な民泊サービスの普及等、多様な宿泊手段の提供に努めるほか、宿泊施設における生産性向上に取り組んでまいります。

これらの施策について、国際観光旅客税の税収も活用しながら、政府一丸、官民一体となって取り組んでまいります。

(IRの整備)

昨年末シンガポールのIRを視察し、我が国へのIR導入に当たっては、これまでに無いスケールの施設を備えつつ有害影響排除対策に万全を期す必要性を感じたところです。今月には、カジノ管理委員会が設置され、IR区域を認定する際の審査基準などを盛り込んだ基本方針を決定することとなっております。引き続き、国際競争力の高い魅力ある滞在型観光の実現を目指し、所要の準備作業を丁寧に進めてまいります。

### (首里城復元を含む沖縄の観光振興)

昨年、沖縄県の首里城が火災で焼失いたしました。私も沖縄を訪問し、被害の状況を視察いたしました。沖縄の皆様の誇りであり、歴史と文化の象徴である建物が焼失したことに、私も大きな衝撃と深い悲しみを感じたところです。国営公園事業である首里城の復元に向けて、沖縄県や地元の関係者、有識者の方々の意見を伺いながら、責任を持って取り組むとともに、観光振興や復元過程の公開など、地元のニーズに対応した施策を推進してまいります。

また、この訪問の際には、沖縄を上空から視察し、沖縄の観光について非常に大きな可能性を感じたところです。併せて、那覇港の国際クルーズ拠点整備事業の起工式に出席するとともに、那覇空港滑走路増設事業等を視察し、これらによる沖縄の観光客の受入拡大や利便性向上など、沖縄の観光分野のさらなる飛躍の可能性を強く認識したところです。観光担当大臣として、無限の可能性を持つ沖縄の観光振興により一層注力してまいります。

### (各分野における観光施策)

アイヌ文化の復興等の拠点となる民族共生象徴空間(ウポポイ)が、本年4月24日に開業予定です。プログラムの充実等に取り組み、年間来場者数100万人を目指します。

景観・歴史まちづくりについては、景観計画や歴史的風致維持向上計画の策定を促進し、良好な景観を形成するとともに、地方公共団体が取り組む地域固有の歴史・文化・風土を活かしたまちづくりへの支援を引き続き進めてまいります。

道の駅については、2020年から2025年を「道の駅」第3ステージとし、「道の駅」が地方創生・観光を加速する拠点となることを目指し、インバウンド受入環境の更なる整備や広域的な防災拠点となる「道の駅」を選定するなどの取組を進めてまいります。

また、自転車活用推進計画に基づき、私を本部長とする自転車活用推進本部を中心に、政府一体となって、自転車通行空間の計画的な整備、シェアサイクルの普及促進、ナショナルサイクルルート等における魅力向上のための取組によるサイクルツーリズムの推進等、自転車の活用の推進に向けて取り組んでまいります。

図柄入りナンバープレートについては、平成30年10月より、全国41地域において地域の風景や観光資源など

を図柄とした地方版の図柄入りナンバープレートの交付を開始しております。加えて、本年5月頃より、全国17地域において新たな地域名表示の図柄入りナンバープレートの交付を開始する予定であり、“走る広告塔”として地域の魅力を発信し、地域振興が図られるよう一層の取組を進めてまいります。

鉄道分野においては、日本の鉄道を利用してより快適に旅行を楽しんでいただくために、多言語による案内表示・案内放送の充実、駅・車内における無料Wi-Fiサービスの整備、トイレの洋式化、クレジットカード対応型券売機や交通系ICカードの利用環境整備、大型荷物置き場の設置、観光列車やサイクルレインの導入等の取組を進めてまいります。

港湾分野においては、増大するクルーズ需要やクルーズ船の大型化に対応するため、既存ストックを活用した受入環境整備、官民連携による国際クルーズ拠点の形成、クルーズ旅客等の満足度向上・消費拡大などハード・ソフト両面の取組を行ってまいります。

航空分野においては、首都圏空港について世界最高水準の発着容量年間約100万回を目指し、必要な取組を進めてまいります。具体的には、羽田空港については本年3月29日から新飛行経路の運用を開始し、未就航の国・地域を中心に発着枠の配分を行い、国際線を増便することとしております。新飛行経路の運用にあたっては、騒音・落下物対策や引き続きの丁寧な情報提供に取り組んでまいります。また、成田空港についても、関係者と連携し、地域のご理解をいただきながら、国による支援を行いつつ第三滑走路の整備等の機能強化に取り組んでまいります。さらに、地方空港のゲートウェイ機能強化として、那覇空港の増設滑走路を本年3月26日から供用開始するとともに、福岡空港の滑走路増設事業を進めてまいります。新千歳空港については、1時間当たりの発着回数を本年3月29日から50回に拡大します。加えて、航空交通量の増大に対応するため、国内管制空域の再編に向けた取組を引き続き実施します。

### (バリアフリー化の推進)

東京オリンピック・パラリンピック競技大会を迎える本年は、外国人旅行者の受入れ環境の整備を強力に進めることに加え、大会のレガシーである「真の共生社会」の実現に向け、ユニバーサルデザイン、バリアフリーの社会へ力強く前進するターニングポイントの1年としなければなりません。

公共交通機関や建築物等のバリアフリー化や地域における重点的・一体的なバリアフリー化を着実に進めるとともに、「心のバリアフリー」などソフト対策の強化に向けてバリアフリー法の改正法案を通常国会に提出したいと考えております。高齢者、障害者等の方々のご意見にも耳を傾けながら、更なるバリアフリーの社会づくりを進めてまいります。

特に、訪日外国人旅行者、高齢者、障害者の方々を含め、誰もが快適に移動できる社会の実現は極めて重要です。中でも、東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催も踏まえ、大量輸送を担う新幹線については、車椅子使用者をはじめあらゆる方にとって使いやすい交通手段となるよう、バリアフリー対策をもう一度抜本的に見直す必要があると考えております。このため、具体的なソフト対策、ハード対策を検討するため、昨年12月に新幹線を運行する鉄道事業者等を集めた検討会を立ち上げました。新幹線の予約システム、車両・施設のあり方を含めて、いま一度、車椅子使用者をはじめ、すべての利用者にとって使いやすいものとなっているか否かを検討し、技術面のみならず、サービス面においても、世界最高水準の新幹線を目指してまいります。

### ③安全・安心な移動環境の整備

(少子高齢化に対応した交通事故対策)

近年、子供が犠牲になる事故や高齢運転者による交通事故など、痛ましい自動車事故が相次いでいます。昨年11月には、自動車事故の被害に遭われた方のご家族の皆様から自動車事故の撲滅に向けた思いを直接伺う機会がありました。ご家族の皆様からは、安全運転サポート車(サポカー)の技術の過信を防ぎ、ユーザーに機能の正確な情報提供を行うことの重要性や、公共交通の充実の必要性などのご要望をいただいたところです。国民の命と生活を守ることが私たち国土交通省の使命であり、着実に取組を進めていく必要があります。

国土交通省では、自動車事故の被害に遭われた方々の救済のため、計画的な療護施設の拡充や、「介護者なき後」に対応するための障害者支援施設等への補助などに取り組んでいるところです。今後、より効果的かつきめ細やかな救済事業のあり方を議論するため、様々な分野の有識者を交えた検討会を立ち上げる予定であり、被害者やそのご家族の皆様のごニーズをくみ取りつつ、検討を進めてまいります。

また、被害者救済事業の原資となる、自動車安全特別

会計から一般会計に繰り入れられた積立金については、令和2年度予算案で約40億円の繰戻しが措置されることとなり、3年連続で増額の繰戻しを実現しました。今後も、繰戻額の増額と取崩額の着実な縮減に取り組んでまいります。

さらに、「未就学児等及び高齢運転者の交通安全緊急対策」に基づき、世界に先がけて、新車の乗用車を対象に、衝突被害軽減ブレーキの装着を令和3年11月から段階的に義務づける法令を、本年1月に公布するとともに、経済産業省と連携して、安全運転サポート車(サポカー)の普及に向けた購入費の支援を行ってまいります。一方で、このような技術に対する過信を防ぐため、ユーザーに対し、先進安全技術はあくまでも安全運転の支援であり、機能には限界がある旨の情報提供を行うなど、ソフト面での対策も講じてまいります。

道路分野においても、交通事故から次世代を担う子供達のかけがえのない命を守るため、「未就学児等及び高齢運転者の交通安全緊急対策」に基づき、未就学児等を中心に子供が日常的に集団で移動する経路の安全確保に取り組んでまいります。

また、昨年9月に策定した「高速道路における安全・安心基本計画」に基づき、暫定2車線区間の計画的な優先整備区間の4車線化を推進するとともに、世界一安全な高速道路の実現を目指し事故多発地点への集中的な対策や逆走対策等に取り組んでまいります。

(輸送安全の確保)

運輸事業者の安全管理体制の構築のため、引き続き運輸安全マネジメント評価を通じ、輸送の安全の確保に取り組んでまいります。

踏切対策については、ソフト・ハード両面から地域の実情に応じた対策を実施するとともに、災害時の長時間遮断時に優先的に開放する踏切への指定等や踏切の立体交差化を推進してまいります。

鉄道分野では、鉄道事業者各社が行う「計画運休」の対応等について、台風第15号通過後の運転再開時に多くの利用者が駅に集中、殺到し、入場規制が行われる等の課題があったことから、昨年10月に「鉄道の計画運休の実施についてのとりまとめ」を更新し、路線の状況に応じて情報提供を工夫する必要がある旨、鉄道事業者等に周知したところです。大型の台風等に備えた安全確保のため、鉄道事業者等と連携し、計画運休の実施の際の適切な運用に取り組むとともに、訪日外国人旅客を



含む利用者への情報提供の強化を図ってまいります。また、台風19号の影響により新幹線車両等に浸水被害が生じたことを踏まえ、新幹線車両基地等における浸水対策について関係者と連携して取り組んでまいります。さらに、東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催に向け、関係省庁と連携し、鉄道におけるテロ対策を進めてまいります。

自動車分野では、軽井沢スキーバス事故のような悲惨な事故が二度と発生しないよう、「事業用自動車総合安全プラン2020」をはじめとした施策を着実に推進してまいります。

海事分野では、マラッカ・シンガポール海峡における50年にわたる国際協力を通じた航行安全対策の他、ソマリア沖・アデン湾等における海賊問題、昨年6月の我が国関係船舶に対する攻撃事案発生なども踏まえ、船舶の航行安全の確保に関する取組を進めてまいります。

航空分野では、昨年、空港における保安検査にて刃物を見落とす事案が相次いだことを踏まえ、空港における保安体制の強化など、セキュリティ確保に万全を期してまいります。東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催を目前に控え、ボディスキャナーなど先進的な保安検査機器を導入し、空港の保安検査の高度化を図ってまいります。

また、昨年、空港において無人航空機らしき物体の目撃情報により滑走路が閉鎖される事案が相次いで発生しました。こうした事態への対応のため、主要空港への無人航空機検知システムの早期導入を図るとともに、無人航空機の規制見直しを含めた対策の抜本的強化を図ってまいります。

#### (公共交通の確保・充実)

人口減少・少子高齢化が進む中、高齢者の運転免許の返納も増えており、その受け皿となる地域の移動手段の確保は喫緊の課題です。

地域公共交通については、地域ごとのビジョンである「地域公共交通網形成計画」が昨年10月末までに537件策定される等、持続可能な地域公共交通ネットワークの実現に向けた取組が各地で進められており、計画策定や地方鉄道、バス路線等の地域公共交通の確保維持について、予算や人材・ノウハウ面で積極的に支援してまいります。一方で、利便性の高い地域公共交通ネットワークの実現を促進するためには、事業者間の連携や協働が重要です。このため、このような事業者間の取組

を円滑化するために必要な競争政策の見直しについて、各地域の実情を踏まえながら、公正取引委員会をはじめとした関係省庁と連携して、検討を進めてまいります。また、地方部を中心とした移動手段の確保や運転手不足等の諸課題に対する地域公共交通政策のあり方について、地域公共交通活性化再生法などの見直しを視野に、法的枠組みの強化を図るとともに、地域交通を含む中長期的な交通政策全体のあり方について、交通政策基本計画の見直しの検討を進めてまいります。

新たなモビリティサービスであるMaaSについては、IT技術により移動の利便性を大幅に向上できることから、地域の公共交通の維持・活性化や高齢者の移動手段の確保にも資する重要な手段と位置づけ、全国への普及やネットワーク化に向け、全国19地域で実証実験に取り組んでおります。今後、各地域の取組をしっかりとフォローし、地域特性に応じたMaaSについて早期の全国普及を図ってまいります。また、新たなモビリティの走行空間の確保や、バスタプロジェクト(集約公共交通ターミナル)の全国展開も含めた乗り換え拠点の整備についても重点的に進めてまいります。

自家用有償旅客運送については、タクシー事業者等が実施主体に協力する制度を創設するとともに、地域住民だけでなく来訪者も運送の対象とするなど、その実施の円滑化に向けて取り組んでまいります。

タクシーについても、本年2月に全国48地域で運賃改定を行い、人手不足の解消や労働環境の改善を図るとともに、訪日外国人旅行者、障害者、高齢者の方々へのバリアフリー化を含め、誰もが使いやすいタクシーとなるよう、取組を進めてまいります。

自動車の自動運転については、引き続き、車両の技術基準等の必要なルールの整備や、大型自動運転バス等の自動運転技術の開発・普及促進、ラストマイル自動運転や道の駅等を拠点とした自動運転サービスの実証実験、ニュータウン等における自動運転サービスの検討等を進めます。また、昨年11月から道の駅「かみこあに」において社会実装を開始したことをはじめ、自動運転サービスの普及促進に向けた取組を推進してまいります。

#### (戦略的海上保安体制の構築等の推進)

尖閣諸島周辺海域では、ほぼ毎日、中国公船による活動が確認され、去年は接続水域における確認延べ隻数が1000隻を超えるなど過去最多となっております。領海

侵入も、月に3回程度発生しているほか、中国公船の大型化・武装化も確認されています。加えて、日本海大和堆周辺海域では、北朝鮮漁船等による違法操業が後を絶たず、昨年は水産庁取締船と北朝鮮籍とみられる漁船の接触事案も発生するなど、我が国周辺海域を取り巻く状況は益々厳しさを増しています。

このような状況に対し、本年も海上保安体制強化を着実に進め、領土・領海を堅守し、国民の皆様が安全・安心に暮らすことができる平和で豊かな海を守り抜いていく所存です。

また、法の支配に基づく海洋秩序を維持・強化するため、諸外国の海上保安機関との連携強化や能力向上支援を推進します。

#### ④持続可能な地域社会と経済成長の実現

我が国では、これまで世界が経験したことのないような人口減少・超高齢化社会を迎えています。その中で、高齢者、障害者等あらゆる方々があらゆる場で活躍できる「一億総活躍社会」を実現し、全ての方々が輝く社会を目指すことが重要です。

##### （「国土の長期展望」のとりまとめ）

現行の「国土形成計画（全国計画）」は、平成27年の策定後4年が経過していますが、その間にも、人口減少・少子高齢化の急激な進行、自然災害の激甚化・頻発化等、国土を取り巻く状況は目まぐるしく変化しています。

これらの状況変化を踏まえ、中長期の視点に立った今後の国土づくりの方向性を考えるため、概ね2050年を見据えた課題整理と解決方策の提示を行う「国土の長期展望」の検討を引き続き進めてまいります。

##### （持続可能な地域社会の形成）

AI、IoT等の新技術をまちづくりに取り入れた「スマートシティ」については、昨年5月に先駆的な15のモデル事業を選定し、重点的に支援しているほか、8月には、官民の知恵やノウハウを結集するため、関係府省と共同で企業、大学・研究機関、地方公共団体等を会員とする官民連携プラットフォームを設立しました。今後は、これらの取組を通じてモデル事業等を推進するとともに、都市インフラへのIoT技術等の実装を進めることで、成功モデルの全国展開を促進し、スマートシティを強力に推進してまいります。

生活サービス機能と居住を拠点に誘導し、公共交通

で結ぶコンパクト・プラス・ネットワークについては、昨年7月末までに立地適正化計画の作成に取り組む市町村が477都市、作成・公表した市町村が272都市、立地適正化計画と地域公共交通網形成計画を併せて作成した市町村が172都市と着実に増加しております。今後、さらなる裾野の拡大を図るとともに、引き続き、省庁横断的な枠組を通じて支援施策の充実、モデル都市の形成・横展開、取組成果の見える化を進め、市町村の取組を支援してまいります。また、頻発・激甚化する自然災害に対応するため、災害ハザードエリアにおける新規立地の抑制、移転の促進、防災まちづくりの推進の観点から総合的な対策を検討してまいります。

この他、生産年齢人口の減少などに対応し、都市の魅力向上を図るため、まちなかを車中心から人中心の空間へ転換し、多様な人々の交流・滞在の場を提供する「居心地が良く歩きたくなるまちなか」づくりに向けて、官民一体となった魅力的な公共空間の創出に取り組んでまいります。加えて、道路における車中心から人中心へのニーズの変化を踏まえ、「賑わい創出に資する空間」を道路基準等へ新たに位置づけるとともに、道路ネットワークや地域の多様なニーズに応じて道路空間を再構築することにより、地域の活性化や交通安全の向上を図る「人中心の道路空間」の実現に向けた取組を進めてまいります。

さらに、グローバル化が進展する世界で競争力を保つため、都市再生緊急整備地域等において、引き続き、民間投資の喚起を通じた都市再生を推進し、都市の国際競争力強化に取り組んでまいります。

住宅分野では、既存住宅流通・リフォーム市場の活性化に向けて、安心して購入することができる既存住宅の普及を進めるため、耐震性があり、構造上の不具合などが認められないなど、一定の要件を満たす既存住宅について流通を図るための「安心R住宅」制度の取組を進めてまいります。

空き家対策については、「空家等対策の推進に関する特別措置法」に基づき、個々の地方公共団体が行う指導・助言、行政代執行等の措置や、空き家の除却・利活用等に対する支援などに積極的に取り組んでいるところです。さらに、空き家等の流通・マッチングや再生を図るため、「全国版空き家・空き地バンク」の活用を促進してまいります。今後とも、空き家の利活用・流通促進に官民総力戦で取り組んでまいります。

また、来年度税制改正大綱においては、「譲渡価額が

500万円以下の低額な低未利用地を譲渡した場合の長期譲渡所得の100万円特別控除措置の創設」が盛り込まれました。本特例措置により、土地の有効活用を通じた投資の促進、地域活性化が図られるよう、新制度の円滑な運用に向けた調整を進めてまいります。

所有者不明土地等問題への対応は、防災・減災の観点からも重要です。このため、所有者不明土地等の解消や有効活用に向け、関係閣僚会議の基本方針等に基づき、法制審議会で検討が進められている民事基本法制の見直しと併せて、本年、土地の適正な利用・管理を確保するための土地基本法の改正を目指します。また、土地の境界を明確化する地籍調査の円滑化・迅速化等を図るための国土調査法等の改正について、来年度からの第7次国土調査事業十箇年計画の策定に向け、土地基本法の改正と一体的に行うことを目指します。このような制度的対応も踏まえて、引き続き関係省庁と連携しながら、新たな土地政策を展開してまいります。

高経年マンションの増加が急速に進む中、建物・設備の老朽化、管理組合の担い手不足、建替え等の合意形成の困難さ等の課題が生じることが見込まれることから、マンションの維持管理の適正化や再生の円滑化に向けた取組を強化し、マンション政策を強力に進めてまいります。また、賃貸住宅管理業については、近年、サブリース業者と家主の間で家賃保証を巡るトラブル等が多発していることから、サブリースを含む賃貸住宅管理業の適正化について、法制化の検討を進めてまいります。

若年・子育て世帯や高齢者世帯等が安心して暮らせる住生活を実現するため、地方公共団体や関係省庁と連携し、新たな住宅セーフティネット制度に基づき、民間の空き家・空き室を住宅確保要配慮者向けの賃貸住宅として活用する取組や各地の居住支援活動に対する支援を行うとともに、住宅金融支援機構の住宅ローン金利の引下げを通じた若年・子育て世帯の住宅取得等の支援、サービス付き高齢者向け住宅の整備等を進めてまいります。

住宅・建築物の省エネ化の推進を目的として、住宅・建築物の省エネ対策の強化を盛り込んだ「建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律の一部を改正する法律」の一部が昨年11月に施行されたところです。制度の円滑な施行に向け、中小工務店をはじめとした建築事業者等に対する講習会等を実施しております。また、これまで省エネ性能の高い住宅・建築物の新築・改修に対する補助、税制、融資による支援等の施策を講じて

まいりました。引き続き、関係省庁と連携しつつ、これらの施策を推進し、住宅・建築物の省エネ化に取り組んでまいります。

その他、本格的な利用期を迎えた我が国の森林資源の利用先として期待が高まっている木造建築の普及のため、拡大余地のある非住宅や中高層の建築物において木造化の取組が進められるよう、これを担う設計者に対する支援等により、都市木造建築物の生産体制の整備に取り組んでまいります。

奄美群島、小笠原諸島、離島や半島地域、豪雪地帯など、生活条件が厳しい地域や北方領土隣接地域に対しては、引き続き生活環境の整備や地域産業の振興等に対する支援を行ってまいります。

#### (重点的・戦略的な社会資本整備)

社会資本整備については、厳しい財政制約の下、安全・安心の確保を前提に、生産性の向上や経済活性化に資する、ストック効果の高い事業を重点的・戦略的に進める必要があります。

高速道路については、財政投融資を活用して、生産性向上のための新名神高速道路の六車線化、安全性・信頼性等の向上のための暫定二車線区間における四車線化等を行うこととしています。

また、物流上重要な道路輸送網を「重要物流道路」として指定し、平常時・災害時を問わない安全かつ円滑な物流等を確保するための機能強化や重点支援・投資を行ってまいります。加えて、特車許可の審査の迅速化やデジタル化の推進による新たな制度の検討に取り組むとともに、ダブル連結トラックの普及促進、トラック隊列走行の実現を見据え、高速道路インフラの活用について検討してまいります。

これに加え、整備新幹線、リニア中央新幹線や、地域産業の生産性向上に直結するインフラ等について、地元の理解を得つつ、着実に整備が進められるよう、必要な取組を行ってまいります。

新幹線については、現在建設中の北海道新幹線(新函館北斗・札幌間)・北陸新幹線(金沢・敦賀間)・九州新幹線(武雄温泉・長崎間)について、平成27年1月の政府・与党申合せにおける完成・開業目標時期の確実な実現に向け、着実に整備を進めるとともに、残る未着工区間の整備の目途を早期につける等、新幹線の全国ネットワークの構築に取り組んでまいります。

リニア中央新幹線の品川・名古屋間については、建

設主体であるJR東海において、全長約286kmのうち、約半分の区間で工事契約が締結されており、2027年の開業を目指して工事が本格化しているところです。国土交通省としては、引き続きこの事業が着実に進められるよう、必要な調整や協力等を行ってまいります。

また、新大阪駅について、リニア中央新幹線、北陸新幹線等との乗継利便性の観点から、結節機能強化や容量制約の解消を図り、全国の新幹線ネットワークのハブとしての役割を果たすため、引き続き機能強化に関する調査を実施し、この取組の具体化を図ります。

さらに、基本計画路線を含む幹線鉄道ネットワーク等のあり方に関する調査については、単線等による新幹線の効果的・効率的な整備手法等の具体的な調査に取り組んでまいります。

厳しい財政制約の下、経済成長を持続させるためには民間活力の活用が不可欠であり、多様なPPP/PFIを推進することが重要です。コンセッションについては、本年、北海道内7空港、横浜みなとみらい国際コンベンションセンター等において事業が開始される予定です。引き続き、空港、道路、下水道、公営住宅、クルーズ船向け旅客ターミナル施設、MICE施設といった分野においてコンセッション等の導入を推進してまいります。併せて、産官学金の協議の場となる地域プラットフォームを通じた案件形成を推進するとともに、人口20万人未満の地方公共団体を重点的に支援してまいります。

#### (港湾法の改正等)

昨年、洋上風力発電の導入の促進等を内容とする「港湾法の一部を改正する法律」が成立しました。私も国土交通大臣として国会審議の場に立ちましたが、本法律により、我が国においても洋上風力発電の導入が大きく前進するものと期待しております。今後、再エネ海域利用法に基づく促進区域の指定等を進めるとともに、基地港湾制度の活用によりその導入拡大に取り組めます。

また、本法律では、我が国への国際基幹航路の寄港回数の維持・増加に向けた改正も行われました。今後、法律の内容に即しつつ、国土交通省として、港湾運営会社が行う船社等に対する営業活動等への適切な支援や、大水深コンテナターミナルの整備など、官民一体となった取組を加速してまいります。

加えて、国会審議の場では、港湾の国際競争力強化の観点から、LNGバンカリングの早期整備の必要性等についても、有意義な議論を行うことができました。今後

の環境性能に優れたLNG燃料船の更なる導入進展を見据え、来年度中のLNGバンカリング拠点の供用開始に向けて取り組んでまいります。

#### (インフラシステムの海外展開)

我が国企業のビジネス機会を拡大するには、旺盛な海外需要を取り込むことも重要です。我が国の強みとする「質の高いインフラシステム」の海外展開を図るため、「国土交通省インフラシステム海外展開行動計画2019」に基づき、トップセールスや、案件形成に向けた官民インフラ会議、二国間会議等の開催、新興国等への制度整備支援を通じたビジネス環境の改善等を戦略的に行ってまいります。また、インフラの開発・整備については、現地政府の影響力の強さや整備・運営段階の需要リスクなどから、民間企業のみでの参入が困難であることが少なくありません。そのため、8分野15の独立行政法人等の中立性や交渉力、専門的な技術やノウハウを活用するとともに、株式会社海外交通・都市開発事業支援機構(JOIN)による民間企業との共同出資や現地政府との調整等を通じたリスクの分担・軽減により、我が国企業が参入しやすい環境づくりを積極的に推進してまいります。併せて、日米インフラフォーラムの開催等を通じた海外企業とのマッチング支援により、官民一体となったインフラシステムの輸出拡大を図ってまいります。

また、昨年10月に、日ASEANスマートシティ・ネットワークハイレベル会合を開催し、各府省及び200以上の民間企業等で構成する「日ASEANスマートシティ・ネットワーク官民協議会」(JASCA)を設立しました。引き続き、政府一体となって官民連携したASEANでのスマートシティ実現に向けて協力を進めてまいります。

#### (現場を支える人材の確保・育成等に向けた働き方改革)

社会全体の生産性向上に加え、産業の中長期的な担い手の確保・育成に向けて働き方改革を進めることも重要です。

建設産業においては、適正な工期設定や週休2日、公共工事の施工時期の平準化の推進など、関係者一丸となった取組が不可欠です。昨年6月に成立した新・担い手3法を踏まえ、働き方改革や災害時の緊急対応強化、持続可能な事業環境の確保等に向け、実行性のある施策を講じてまいります。また、昨年4月より本運用が開始

された「建設キャリアアップシステム」により、建設技能者の経験や技能を業界横断的に蓄積し、その処遇改善につなげてまいります。あわせて、建設技能者に必要とされる技能の習得を継続的に行う建設リカレント教育や多能工化の推進などの人材育成も進めてまいります。

自動車運送事業では、平成30年5月に策定された「自動車運送事業の働き方改革の実現に向けた政府行動計画」に基づく取組をさらに加速させるとともに、物流機能を安定的・持続的に確保するため、荷主企業や利用者などの理解と協力を得つつ、関係省庁と連携しながら「ホワイト物流」推進運動を進めることにより、働きやすい労働環境の実現等への協力を呼びかけてまいります。また、平成30年12月に成立した改正貨物自動車運送事業法に基づき、トラックドライバーの働き方改革に向けた荷主への働きかけや、標準的な運賃の告示等も進めてまいります。

自動車整備業については、近年は自動車の高度化に対応した知識・技能を持った方の活躍が進んでいます。引き続き関係業界と連携し、効果的なPRに取り組むとともに、経営者に対し従業員の処遇改善を働きかけ、人材の確保に取り組んでまいります。

海運業では、内航海運の安定的輸送の確保に向け、船員の養成を図りつつ、働き方改革を通じて内航船員を魅力ある職業に変えていくとともに、内航海運の生産性向上や、荷主をはじめとする関係者の理解と協力を得るための施策に取り組んでまいります。

また、担い手の確保にあたっては、外国人材の受入れも極めて重要な課題です。昨年より特定技能外国人の受入が開始され、国土交通省関係では建設、造船・船用工業、自動車整備、航空、宿泊の5分野において、特定技能外国人の受入れを行うこととしております。引き続き、関係業界や関係省庁と連携し、必要なプロセスを経て、外国人材の受入れを進めてまいります。

#### (Society5.0時代に向けた取組)

人口減少・超高齢化社会を迎える中で、国民の安全・安心や持続的な経済成長を確保するには、働き手の減少を上回る生産性の向上によって潜在的な成長力を高め、新たな需要を掘り起こすことが極めて重要です。そのため、新技術も積極的に活用し、スマートシティの推進等のほか、我が国産業の生産性向上や新市場の開拓に向けた取組を進める必要があります。

建設現場においては、測量・施工・検査等の建設生

産プロセス全体を対象としてICTの導入を拡大するi-Constructionを進めます。これまで対象となる国土交通省発注工事の約6割でICTを活用した工事が実施される一方、地方公共団体や中小企業への普及促進が課題として残っており、積算基準の改定やトップランナーによる普及活動等、地方自治体や中小企業がさらにICTを導入しやすくなるような環境整備を推進するとともに、5Gを活用した無人化施工等の新技術の現場実装を推進します。

また、i-Constructionの取組により得られるデータや、地盤情報、民間建築物等の国土に関する情報、官民が保有する公共交通や物流・商流等の経済活動に関するデータ、気象等の自然現象に関するデータを連携させ、サイバー空間上に再現する「国土交通データプラットフォーム」を産官学が連携して構築し、施策の高度化やイノベーションの創出を目指します。

物流分野では、貨客混載等の旅客運送事業と貨物運送事業のかけもちへの支援を充実させ、拠点となる物流施設への資金支援を行ってまいります。また、物流・商流データ基盤の構築等の新技術の積極的な活用を図ってまいります。さらに、アジアを中心としたサプライチェーンのシームレス化・高付加価値化を図るため、日ASEANコールドチェーン物流ガイドラインの普及・浸透、国際標準化等を通じて、我が国事業者の海外進出を支援してまいります。加えて、現下の物流を取り巻く現状を踏まえ、新たな「総物流施策大綱」の策定に向けた検討も進めてまいります。

道路分野においては、ETC2.0等のビッグデータを活用し、渋滞箇所の状況をきめ細かく把握・整理し、効果的なピンポイント渋滞対策を引き続き推進してまいります。

港湾分野においては、コンテナターミナルにおける、世界最高水準の生産性と良好な労働環境を創出するため、港湾情報や貿易手続情報のデータ連携を核とした「ヒトを支援するAIターミナル」の実現に向けた取組を進めてまいります。

航空分野においては、空港での地上支援業務(グランドハンドリング)や維持管理業務の省力化・効率化のため、自動走行技術の導入に向けた取組等を官民連携して実施してまいります。

無人航空機(ドローン)の活用については、2022年度を目途に有人地帯での目視外飛行による荷物配送などのサービスを可能にするため、その実現に向けた安全性

を確保するための制度設計の基本方針を本年度中に策定します。

海事分野においては、実海域における遠隔操船実証の実施など、自動運航船の実用化に向けた取組の加速化をはじめ、造船・海運分野や海洋開発分野の国際競争力向上を図る「i-Shipping」や「j-Ocean」の取組を着実に進めるとともに、造船市場における公正な競争条件の環境整備を推進してまいります。また、環境対策についても、GHG排出削減目標の実現に向けた取組やSOx規制強化の円滑な実施を着実に進めてまいります。

鉄道分野では、将来的な人材不足に対応し、特に経営の厳しい地方鉄道におけるコスト削減等を図るため、踏切等を有する一般的な路線での自動運転や、準天頂衛星等を用いた制度の高い位置検知システムの導入、地上と列車の間の情報伝送に無線通信を利用した列車の制御を行うシステムの普及などを推進します。

自動車分野では、昨年5月に「道路運送車両法の一部を改正する法律」が成立し、自動車検査証がICカード化されるとともに、自動車検査証の記録等事務に係る委託制度が創設されたところです。引き続きこの制度の確実、円滑な開始に向け、準備を進めてまいります。また、自動運転車の安全確保を図るため、自動運行装置の安全基準の策定を行うほか、中型バスを使用した自動運転の実証実験を来年度に行うことを目指し、車両開発を進めるなど、自動運転車の本格的な普及に向けた取組を進めてまいります。

気象分野では、産業界における気象データの利活用を促進し、新たな気象ビジネスを創出することにより幅広い分野における生産性の向上を目指します。このため、「気象ビジネス推進コンソーシアム」と連携し、人材育成の強化を図るとともに、産業界のニーズを踏まえた新たな気象データの提供、更なるオープンデータ化等に取り組んでまいります。さらに、技術革新に応じた制度の見直しも進めてまいります。

公共交通分野では、運行情報等のオープンデータ化の推進を図るため、官民の関係者で構成する検討会を継続的に開催するとともに、オープンデータを活用したスマートフォンアプリによる実証実験を官民連携して実施するなど、引き続き取組を推進してまいります。また、バス・トラックの生産性向上をはじめ、新たな交通サービスの創出に向け、官民連携でのETC2.0データの活用を推進します。あわせて、AIによる画像解析の活用など、道路ネットワーク全体の情報収集を充実し、人や自

転車等を含めた新たな調査体系や共通情報基盤を構築し、地域のモビリティサービスの強化に取り組んでまいります。

その他、自動運転、ICT施工等の幅広い分野での新産業創出、生産性向上等に貢献するため、位置の基準である国家座標に基づき、いつでも、どこでも、誰でも高精度な測位や地図を活用できるよう、「電子基準点網」の拡充・耐災害性強化や3次元地図の品質確保・活用促進を実施します。また、海洋状況把握(MDA)の能力強化に向けた取組の一つとして、各関係府省等が保有する広域性・リアルタイム性の高い様々な海洋情報を集約し、民間事業者、行政機関等に共有・提供する「海洋状況表示システム」(海しる)について、各利活用分野のユーザーニーズを踏まえつつ、更なる掲載情報の充実、機能の拡充といった機能強化を進めてまいります。

(消費税率引き上げへの対応)

昨年10月に消費税率が10%に引き上げられました。住宅ローン減税や次世代住宅ポイント制度等の住宅取得支援策について、周知を徹底し、経済に影響を及ぼすことのないよう、取り組んでまいります。

## さいごに

国土交通省は、本年も「現場主義」を徹底し、諸課題に全力で取り組んでいく所存です。国民の皆様の一層の御理解、御協力をお願いするとともに、本年が皆様方にとりまして希望に満ちた、大いなる発展の年になりますことを心から祈念いたします。

## 東京五輪・HACCP施行の2020年は発展の年 新春賀詞交歓会を開催



谷口一郎会長



関東厨房機器協同組合・上野秀雄理事長

(一社)日本厨房工業会は2020年1月15日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ5階・ウィラードで、新春賀詞交歓会を関東厨房機器協同組合との共催で開催した。両団体会員・組合員をはじめ、関係省庁、関連団体、報道等、268名の参加者を得て開催された交歓会は、司会の鎌田理事の進行で16時より開会となった。

まず挨拶に立った谷口一郎会長は新年の挨拶と各界の関係者へのお礼を述べた後、「昨年の業務用厨房市場総売上は6,000億円を上回ったが、少子高齢化、人手不足や技術の進歩などから予測の難しい時代だ。それに対応して活動していきたい。厨房は建物の人・物・エネルギーが集まる重要な場所で、今年のオリンピック・パラリンピックでは日本の食文化を発信する拠点だ。そこにAIやロボットなどの技術が及んできている。昨年はそれらを実施する環境が整ってきたので、今年は発展させたい。2月に幕張メッセで開催される厨房設備機器展は皆さまの事業課題に寄与できるものと考えているので、ご来場いただきたい。6月からHACCPが制度化されるが、これについては月刊厨房などで発信していく。また、人材不足の一助となる人事担当者向けセミナー、業界内女性のための厨房女子会も開催しており、今後は広報担当者向けセミナーなども開催するので、ご参加いただきたい。昨年は台風など災害が相次いだ。お見舞い申し上げますと共に、こういう時は食、特に温かい食事が大事である。西日本豪雨の避難所によっては、4ヵ月近く菓子パ

ンとおにぎりだけの食事が続いたという報道があったが、災害時に安全に健康的に食を支えることに関して、設備面から業界でできることを課題の一つとして進めたい。本年も工業会はさまざまな事業活動を推進し、会員のみならず国民の食を支え発展させる役割を果たす。皆さまのご支援ご協力を賜りたい、皆さまの社業の発展を祈念する」旨を述べた。

続いて、上野秀雄・関東厨房機器協同組合理事長(当工業会理事)より挨拶があった。上野理事長は出席者への礼を述べた後、「消費税増税などで景況が悪化して、世界情勢の日本経済への影響は必至だ。東京五輪などが景気の好材料になることを期待したい。私たち中小企業ならではの企業特性を生かしつつ、人手不足などの経営課題克服に厨房関連事業者同士の連携が必要だ。関東厨房機器協同組合は創立60周年を迎える。特に若い方々に力を発揮してもらい、各種組合経済事業を通して皆さんの事業にお役に立つ組合として取り組んでいきたい。組合の皆さまのより積極的な参加を望む。今年も皆さまのご支援ご協力を賜りたい。皆さまの繁栄と健勝を祈る」旨を述べた。

次いで来賓の挨拶があり、吉野正芳・衆議院議員(元復興大臣)より「私は福島県選出の議員で、東日本大震災からもうすぐ9年経つ。南相馬市にタニコー(株)の工場があり、原発事故後に再開して雇用の場を確保してくれたことに感謝する。復興は着実に進み、3月14日には常



磐線が仙台から品川まで全面開通し、同26日にはJビレッジから聖火リレーがスタートする。皆さまのおかげだ。被災地の農産物・水産物の売れ行きが芳しくない。福島県と被災地の食材を使うよう広めてほしい」旨を述べた。

次に縄田俊之・経済産業省製造産業局生活製品課住宅産業室長から災害被災者への見舞いと復興支援への尽力への礼が述べられ「去年は改元、G20大阪サミット、消費税増税などがあった。製造業は、AIやIoTやビッグデータを活用したデジタル化の進展に伴う第四次産業革命といった波が押し寄せているが、これらに先手を打って事業に取り組むことが肝要である。業務用厨房はHACCPや人手不足への対応が主要課題で、メーカーは機器単体だけでなくシステム全体への対応への連携を進めていただいている。温度情報の作業データの一元管理によるHACCP対応や、生産性向上のためのデータ共有化を進める事業を開始してもらっている。経済産業省は今年度予算を取り、NEDO事業への取り組みが採択されている。前述のようなデジタル化を活用する事業を支援するので、活用していただきたい。また、取り引き適正化・下請け事業皺寄せ防止、就職氷河期世代への雇用促進にご協力いただきたい。両団体のご発展と皆さまのますますのご健勝を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

続いて、村田英樹・国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故調査室長から「去年の住宅関連は消費税増税への措置で大きな変動はなかったと思うが、少子高齢化で全体的には落ち込んでいると思う。今われわれは住宅のストック・活用と再生に力を入れている。災害関係で



吉野正芳・元復興大臣/衆議院議



経済産業省・縄田俊之室長



国土交通省・村田英樹室長



農林水産省・長川康一課長補佐



東京ガス(株)・小西康弘部長



細山欣也副会長

はタワーマンションの浸水が問題になり、原因である電気設備の浸水対策について経済産業省と共同でガイドラインを作成している。建物・設備の機能継続が大事と思っているので、各業界に取り組みを持続するようにお願いしたい。工業会・関厨協のご発展、皆さまのご健康ご活躍を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

次に長川康一・農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室課長補佐から「去年10月の台風で飲食店にはさまざまな課題が出たが、店舗の復旧などで工業会会員の皆さまにはご尽力いただき、礼を申し上げます。消費税増税と軽減税率導入はスムーズに行ったと思う。外食業の売り上げの落ち込みは消費税増税か天候のせいかは不明だが、Uber Eatsなどの宅配の動向は今後注意して見ていきたい。飲食店のオリンピック・パラリンピック絡みでは、インバウンドの他に、大きな変革が求められている。一つは飲食店の禁煙ルール。一つはHACCPによる衛生管理の施行。それらをこなしながら、働き方改革で生産性向上をお願いしている。衛生管理は投資しても直接のリターンがないが、それを満たしつ



つ、客単価が上がるような商品クオリティを上げ、人件費を抑えるために省人化・省力化を進める。そのためには厨房機器のパフォーマンスをさらに上げていただくことが重要。日本の外食産業が生き残るためには、皆さまのお力添えが必要である。オリンピック・パラリンピックは、日本の食を支えているテクノロジーの集大成である厨房機器をアピールする機会だ。今年が工業会の皆さまのさらなる飛躍の年になることを祈念する」旨、挨拶が述べられた。

そして関東厨房機器協同組合主賓の、小西康弘・東京ガス(株)執行役員 都市エネルギー事業部長からは新年の挨拶が述べられ、「東京ガス(株)はオリンピック・パラリンピックのオフィシャルパートナーで、特にパラリンピックを満席にするためにさまざまな取り組みを行っている。皆さまがおっしゃっている厨房における生産性向上につながる環境をいかに作るかは、われわれに課せられた課題だ。従業員の満足度を高めることはお客さまの満足度を高めることだ。弊社は厨房生産性向上委員会を有識者の皆さんと立ち上げており、昨年の厨房設備機器展のセミナーで『生産性向上につながる働く環境の作り方』とい

う冊子を作っており、いろいろと発信していて、今後も続けていきたい。そのためには皆さまとの協業が不可欠であり、新たな価値を創造し提供し、日本の食文化の発展に寄与できれば幸いだ。工業会と関厨協のますますのご発展と皆さまのご活躍・ご健勝を祈念する」旨の挨拶の後、乾杯が行われ、歓談の時間となった。

会場内では新年の挨拶と談笑が繰り返され、終始和やかな雰囲気のひとつとなった。

中締めは細山欣也副会長が行い、「今年はオリンピック・パラリンピックで、昨年のラグビーW杯以上に訪日客が来る。私は昨年末に河口湖に行ったが、外国からの訪日客でいっぱいだった。家族連れが多く、日本は買い物以外の観光地として認められたと思う。飲食店で箸を上手に使う外国人の子どもを見かけたが、彼らが帰国して日本食をPRしてくれるのではないかな。今年は子年で、繁栄の年と言われている。飲食業界とそれを下支えしている工業会会員企業が潤う循環になればよいと思う。工業会と会員企業の皆さまの繁栄を祈念する」旨の挨拶の後、三本締めで散会となった。

## 工業会だより

12月16日～1月20日

### 12.25

ガス機器広報のあり方打ち合わせ。由利事務局局長。(高圧ガス保安協会)

### 1.9

キッチン・バス工業会 令和2年新年賀詞交歓会。大畑専務理事、由利事務局局長。(東京會館本館)

### 1.10

(一社)日本能率協会 2020年新春の集い。谷口会長、大畑専務理事。(東京プリンスホテル2F・鳳凰の間)

### 1.10

(一社)日本冷凍空調工業会 新年賀詞交歓会。水野課長。(東京マリオットホテルB1・ボールルーム“ノース”)

### 1.10

(一社)日本弁当サービス協会 令和2年新年賀詞交歓会。谷口会長、大畑専務理事、由利事務局局長。(東京ガーデンパレス)

### 1.14

(公社)日本食品衛生協会 新春賀詞交歓会。谷口会長。(明治記念館・蓬萊の間)

### 1.14

日本製パン製菓機械工業会 新春講演会/新春賀詞交歓会。大畑専務理事、由利事務局局長。(KKRホテル東京 講演会：11F孔雀の間、賀詞交歓会：10F瑞宝の間)

### 1.15

当工業会・関東厨房機器協同組合共催 令和2年新春賀詞交歓会。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・ウィラード)

### 1.16

電安法JIS開発 第2回性能規定化WG。由利事務局局長。((一財)日本規格協会B-C会議室)

### 1.16

(公社)日本給食サービス協会 新年賀詞交歓会。谷口会長、大畑専務理事、由利事務局局長。(東海大学校友会館・阿蘇の間)

### 1.16

(一社)日本食品機械工業会 2020年新春賀詞交歓会。水野課長。(東京プリンスホテル2F・プロビデンスホール)

### 1.16

規格協会賀詞交歓会。吉野職員。(ホテルニューオータニガーデンタワー宴会場階(ザ・メイン1階)・鳳凰の間)

### 1.17

(公社)日本メディカル給食協会 新年賀詞交歓会。谷口会長、大畑専務理事、由利事務局局長。(明治記念館・曙の間)

### 1.17

(一社)日本外食流通協会・全国給食事業協同組合連合会 令和2年業務用食材卸業合同賀詞交歓会。水野課長。(グランドプリンスホテル高輪B1・プリンスルーム)

### ●会社代表者・本会に対する代表者の変更

日本給食設備(関東支部)

【新】鈴木 雅治 代表取締役社長

**締切迫る!**

2020年度

## 第41回 厨房設備通信教育受講者募集要項

1. 目的 厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。
2. 受講資格 (1)上級コース(下記の何れかに該当する者)  
 ①厨房設備士の資格を有する者。  
 ②厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。  
 ③上記①②の要件と同等の知識、技能を有すると同委員会が認めた者。  
 (2)初級コース  
 ①業務用厨房の関連業務に従事する者。
3. 受験科目 (1)2020年4月から2021年1月までの10回レポート提出。  
 (2)スクーリング(2日間日帰り)は必修とする。  
 ただし、設計実務経験者は2日目(試験)のみ参加でも可。  
 (3)提出期日を経過したレポートは減点とする。
4. 科目表
- | レポート回数 | 科目                              | 実施月 |
|--------|---------------------------------|-----|
| 第1回    | 業務用厨房と厨房機器(1)                   | 4月  |
| 第2回    | 業務用厨房と厨房機器(2)                   | 5月  |
| 第3回    | 関連設備(1)                         | 6月  |
| 第4回    | 関連設備(2)                         | 7月  |
| 第5回    | 業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識(1)<br>機器作図① | 8月  |
| 第6回    | 作図課題(1)<br>厨房作図①                | 9月  |
| 第7回    | 業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識(2)          | 10月 |
| 第8回    | 作図課題(2)<br>厨房作図②                | 11月 |
| 第9回    | 衛生と保守管理                         | 12月 |
| 第10回   | 関係法規                            | 1月  |
| スクーリング | 筆記試験                            | 2月  |
|        | 厨房設計実技                          |     |
- 第5・6回、第7・8回、第9・10回レポート問題は同時に発送する。  
 スクーリングとは、2月に各会場にて行う、講習会(1日目)、試験(2日目)のこと。
5. スクーリング会場 東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。  
 (参加者が定員に満たなかった場合は最寄り会場での受講となる。)

6. 修了特典 (1)修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。  
初級コースの修了者は、2級厨房設備士の受験資格について実務経験(3年以上)が1/2に短縮される。  
(2)上級並びに初級コースの受講者は、全課程において優秀な成績により修了された者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。ただし、レポート提出期日が経過した者は除く。
7. 募集定員 上級コース・初級コース 合計200名
8. 受付期間 2020年1月10日(金)～2月10日(月)まで(2月10日消印有効)厳守。
9. 受講申込み (1)、(2)いずれかの方法で申込をすること。  
(1)工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信すること。  
送信後、すぐに登録したメールアドレスに受付完了メールが届くので、メール受信設定を確認すること。 <http://www.jfea.or.jp/>  
(2)所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出すること。(FAX又は郵送)
10. 受講料 (1)工業会会員企業の従業者および厨房設備士の資格を有する者。  
**55,000円**(内、消費税5,000円)  
(2)上記以外の者。  
**71,500円**(内、消費税6,500円)  
(いずれも納入後の受講料は原則として返戻はしないものとする。)
11. 受講料の請求支払込 受講申込者には同委員会において資格審査の後、本人又は、担当者へ請求書を送付する。  
請求書が2月20日を過ぎても届かない場合は、事務局まで連絡をすること。  
請求を受けた者は 2020年3月10日(火)までに下記口座へ振込むものとする。
12. 振込先 三井住友銀行 三田通支店(623) 普通 7143043  
一般社団法人 日本厨房工業会  
振込期日(3/10)厳守(振込手数料は各自負担)
13. 受講承認証 上記手続きが完了した者には、受講承認証、テキスト、レポート問題等を3月下旬に随時送付する。  
4月3日を過ぎても送付物が届かない場合は、事務局まで連絡をすること。
14. 個人情報 申請に際し、ご記入していただく情報は、本会の厨房設備通信教育事業に必要な範囲内で使用いたします。
15. その他 受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

**一 般 社 団 法 人 日 本 厨 房 工 業 会**

〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館  
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170 通信教育担当

## 団体賠償責任保険制度をご検討ください！

一般社団法人日本厨房工業会では、1995年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

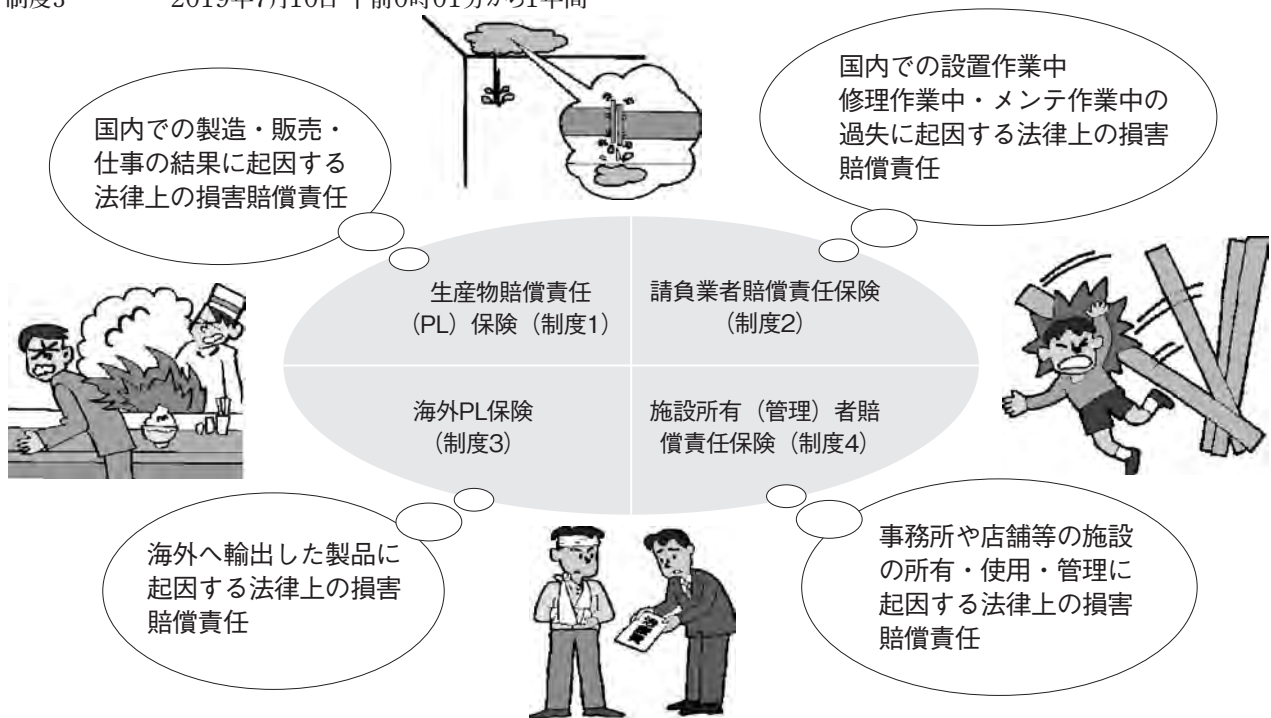
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

より多くの会員様にご加入いただくことが、本制度の維持と、相互の助け合いに繋がりますので、是非ご加入をご検討ください。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」  
 「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」  
 十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。

### 保険期間

- ・制度1、2、4…… 2019年7月10日 午後4時から1年間
- ・制度3……… 2019年7月10日 午前0時01分から1年間



「生産物賠償責任 (PL) 保険」(制度1) に加入していても、施工中に発生した事故については補償されません。施工中の事故に備える場合「請負業者賠償責任保険」(制度2) へのご加入が必要となります。また、「請負業者賠償責任保険」(制度2) のみ加入していても、引渡し後に発生した事故については補償されません。業務内容によって必要となる保険が異なりますので、過不足ない補償であるか、今一度ご確認くださいませようお願いします。

このチラシは概要を説明したものです。ご契約にあたっては別途配布の「団体賠償責任保険制度のご案内」および「重要事項のご説明・契約概要のご説明・注意喚起情報のご説明」をあわせてご覧ください。また、詳しくは普通保険約款・特別約款・特約集をご用意していますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。

ご不明な点につきましては、取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

<ご相談・お問合わせ先> **【団体窓口】** 一般社団法人日本厨房工業会 担当：水野  
**【取扱代理店】** 商工サービス株式会社 担当：根岸  
 Tel03-3538-6180 Fax03-3538-6188  
**【引受保険会社】** あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 (2019年4月承認 B19-100007)

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

第48回 **国際ホテル・レストランショー**  
HOTERES JAPAN

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第41回 **フード・ケータリングショー**

セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第20回 **厨房設備機器展**

外食・給食・中食・宿泊産業に  
特化した専門展示会

**第20回厨房設備機器展**

2020年2月18日(火)～21日(金)

10:00～17:00(最終日は16:30)

幕張メッセ 国際展示場 1～8ホール



第19回厨房設備機器展の様子

(一社)日本厨房工業会は、国内最大規模の業務用厨房機器・フードサービス設備機器展示会「第20回厨房設備機器展」を、幕張メッセ 国際展示場にて、2月18日(火)～21日(金)の日程で開催する。

この展示会は「第48回国際ホテル・レストラン・ショー」、「第41回フード・ケータリングショー」と三展を合同開催するもので、HCJ 2020と総称され、ホテル・レストラン・給食業界をはじめとした、各業界の有力バイヤーや専門家約6万名強が集うアジア最大規模の展示会として広く知られている。

「第20回厨房設備機器展」のテーマは、「快適・省エネ・省力化。ニッポン厨房最前線」である。製品や資料・デモンストレーションをご用意した各会員企業のブースの他、工業会ブースでは、業務用厨房機器基準や厨房設備士資格認定試験などの工業会活動をご紹介します

共に、会員コーナーを設置し、各メーカーの製品を展示する。

また、本年度についても、工業会主催のセミナーを開催する。

●日本厨房工業会ブース企画

◆日本厨房工業会会員コーナー〔工業会ブース内〕

出展企業(4社)：東産業(株)、(株)安達工業、(株)キャニオン、(株)メイトー

◆業務用厨房設備機器基準

◆厨房設備士資格認定試験

◆日本厨房工業会活動紹介

◆厨房女子会活動紹介

◆会員コンシェルジュ

◆日本厨房工業会・入会説明コーナー

## 第20回厨房設備機器展開催に当たって

展示会実行委員会  
委員長 古口 博之

2019年は、実質所得やGDP成長は足踏みしたままで消費税が増税され、大規模な台風被害の影響もあり、国内消費は冷え込み、飲食店は倒産が過去最多ペースとなり、帝国データバンクが人手不足、社長の高齢化、後継者問題などを今後の懸念材料として挙げています。業務用厨房機器の総売上もほぼ横這いに留まり、2020年は緊張する国際関係など、予断を許さない状況となっています。

第20回厨房設備機器展では、そういった状況の打破につながる、省力化やロボットといった、人手不足に対応するなど、外食・中食業界の一助となる、会員企業の新製品やサービスなどが数多く展示される予定です。

工業会ブースでは、当工業会の各活動を紹介させていただく展示と各種出版物の頒布、会員企業のアピールの場として設置した会員コーナー、業務用厨房設備機器基準の実機展示といった展示を行います。

また、日本厨房工業会主催セミナーでは、会員企業11社が講演をさせていただき予定です。

魅力的な製品・サービスに満ちた各出展企業のブースと共に、厨房業界の最新動向を本展示会でご覧いただければと存じます。皆さまには是非ご来場いただきますよう、お願い申し上げます。

◆火災注意喚起

◆行政による補助金等の解説コーナー(予定)

◆漫画でわかる「厨房」史

◆HACCPコーナー(予定)

◆第20回厨房設備機器展記念企画

●日本厨房工業会主催セミナー

◆講義内容：各企業より講師をお招きして講演を行います。全来場者を対象とした無料のセミナーですので、是非お申し込みください。

◆開催日：2020年2月18日(火)～21日(金)

◆場所：給食・厨房セミナー会場 6ホール 特設会場(展示会場内)

◆受講料：無料

◆定員：200名

◆申込方法：事前登録制(定員になり次第締め切ります)。HCJ三展合同事務局ホームページ

(<https://www.jma.or.jp/hcj/seminar/>)または当工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp/>)よりお申込ください。

●催事内容・来場方法、イベント等についてのお問い合わせ窓口

HCJ三展合同事務局

(一社)日本能率協会 産業振興センター内

E-mail:[hcj@jma.or.jp](mailto:hcj@jma.or.jp)

TEL：03-3434-1377

<http://www.jma.or.jp/hcj/>

●日本厨房工業会主催セミナーのお問い合わせ窓口

(一社)日本厨房工業会(担当：石川)

TEL：03-3585-7251

## 第20回厨房設備機器展 (一社)日本厨房工業会主催セミナースケジュール

■2月18日(火)

①11:00～11:40

講演企業：(一社)日本エレクトロヒートセンター

講演者：日本エレクトロヒートセンター 業務用厨房機器IoT構築WG委員 北川貴博、ウイングアーク1st(株) 営業・カスタマーサクセス本部 流通事業推進室 室長 関口太郎

演題：食の安全・安心をデータ化！厨房機器共通IoT

プラットフォームの開発

概要：食品衛生法改正に伴うHACCP制度化に対応する「厨房機器共通IoTプラットフォーム」を開発した。これにより、複数の厨房機器メーカーの厨房機器を横断的に統一して管理できることが可能となり、記録業務の負担の軽減が図られ、食品事業者様にとってHACCPの一部または全部を取り入れた施設運営の対応が容易になる。

②12:00～12:40

講演企業：(株)中西製作所

講演者：スマート洗浄機事業部 部長 松浦健一

演題：洗浄現場からみた働き方改革

概要：外食産業における洗浄現場の雇用問題は深刻化を増しています。重労働作業となる洗浄現場は洗浄機を入れ替えるだけでは環境改善できないのが現状です。現場の認知を変えることで行動が変わり結果が変わります。今回は、現場を変えるアイデアをご提案します。

## ■2月19日(水)

①11:00～11:40

講演企業：(株)フジマック

講演者：営業本部 市場開発部 第二部 水谷栄志

演題：作業を楽にする厨房機器の御紹介 ～真の省力化に向けた取組～

概要：従来必要であった作業を軽減、もしくはなくすことのできる厨房機器、また歯止めのかからない人手不足に対応するため、未来を見据えた製品の御紹介を致します。

②12:00～12:40

講演企業：タニコー(株)

講演者：北関東事業部 設計課 係長 星子雄一

演題：無理なくできる厨房ダイエット

概要：ムリ、ムダ、ムラを無くして目指せスマート厨房。誰でも簡単にできる環境改善の3つのポイント。厨房設計者の観点から実際の施工事例をもとに分かりやすく解説致します。

## ■2月20日(木)

①11:00～11:40

講演企業：ニチワ電機(株)

講演者：取締役 営業部長 唐澤直仁

演題：医療・福祉の厨房運営改善・省人化対策

概要：医療福祉においては、現在の人手不足が大きく厨房運営に支障をきたし、朝・昼・晩の食事ごとに調理を行い、それを盛付けて配膳する従来の方式では限界がきております。その解決のキーワードとして「ニュークックチル」「再加熱カート」「完全調理済食品」「セントラルキッチン」を踏まえながら、改善手法をご提示致します。

②12:00～12:40

講演企業：(株)コメットカトウ

講演者：東京支店 ソリューション営業課 課長 井川俊正

演題：調理の常識を変える！今ある機器で給食調理の生産性を上げるポイント

概要：・食事の満足度って何から来るんだろう？・どうすればお金をかけずに省力化出来る？・スチコンの活用法を知る機会が欲しい？給食調理に関わる方で上記に興味があればまず受講ください。解決の糸口が見つかるかも知れません。

## ■2月21日(金)

①11:00～11:40

講演企業：フクシマガリレイ(株)

講演者：営業戦略部 部長代行 黒木健一

演題：IoTや補助金で賢くHACCP管理や省エネを！「GALILEI」未来への取組み

概要：HACCP制度化に向けて、IoTを活用した省力化システム。また環境保全やランニングコスト低減を図る為、機器の省エネ化には興味があるが、イニシャルコストを抑えたいという方へ補助金情報もご紹介します。GALILEIとしてスタートした当社グループの「おいしさの未来を拓くオープンイノベーション」の取組みをご紹介します。

②12:00～12:40

講演企業：サラヤ(株)

講演者：サニテーション事業本部 マーケティング部統括部長 砂川晃一

演題：HACCP制度化に向けた温度管理の自動化・帳票類の省力化について

概要：HACCP制度化と省力化を同時に実現することをテーマに、冷蔵冷凍庫温度や食品温度の自動記録が可能になる「GRASP-HACCP」IoT温度自動管理システムのサービス展開をスタートしました。今後展開する「帳票管理」を含め、HACCP全般に必要なサービスをご案内させていただきます。

③13:00～13:40

講演企業：(株)マルゼン

講演者：研究センター 部長 石川智行

演題：人手不足に応えた最新スチコンの活用法

概要：昨今の人手不足問題は、食を提供する世界において日々深刻化していることは言うまでもありません。そこで、マルゼンの最新スチコンをフル活用することで、大幅な効率化を図れます。スマホのような操作感覚を応用した新機能を紹介し、実感していただきます。

④14:00～14:40

講演企業：服部工業(株)

講演者：本社営業部 家田克彦、東京営業所 山元 薫

演題：釜の自動調理で新たなビジネス！効率化されたセントラルキッチン運営

概要：自社グループで運営するセントラルキッチンでは、スープ、お弁当、介護食、幼稚園給食、託児給食、カフェランチなど幅広い給食をクックチルの仕組みで毎日1,000食ほど生産しています。釜の自動調理を実現し、新たなビジネスに挑戦した取り組みなど、実際に厨房の運営してきた中で、自分たちで経験してきた数々の失敗や改善から得た、効率化に向け取り組んだ事例をご紹介します。

⑤15:00～15:40

講演企業：(株)ハイサーブウエノ

講演者：代表取締役社長 小越元晴

演題：外食産業のSDGsの為、厨房が出来ること(キャッシュレス、ロボット、AI)

概要：人手不足問題に対応するには、働きやすい厨房環境が重要です。尚且つ、生産性の高い、収益性の高いお店となるには、キャッシュレス、ロボット、AIの活用がキーです。これらを厨房機器、厨房の仕組みと連携させている成功事例の共有。そして、外食産業の持続的成長に向けての提案を行います。

## 2019年版

## 「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨

流通企画委員会

## 第1章 調査の概要

## 1. 調査の目的

わが国の業務用厨房機器業界の実態を継続的に調査することにより、今後の厨房業界に係る施策の基礎資料とし、もってその振興に資することを目的とする。

## 2. 調査項目の設定

調査項目の設定や調査票の監修及び作成は当工業会流通企画委員会が担当し、個別データの収集及び集計業務については、機密保持の為その取扱いは工業会事務局のみとした。個々のデータは厳秘に封緘されて保管している。

## 3. 調査対象企業の選定

過去の調査・回答状況などを勘案し、工業会会員企業222社・会員外企業78社、合計300社を調査対象とした。

## 4. 調査方法

調査票は所定の用紙を発送し、2019年8月から10月にかけて郵送、FAXないしはメールにて回収した。

## 5. 調査対象期間

本調査は、2019年8～10月における各企業の直前営業年度決算時のものである。

## 6. 調査票回収実態(下表1)

## 7. 集計結果のまとめ方

前回に引き続き、機器分類毎の生産台数、輸出入台数を表・グラフで示し、全体的な動向が俯瞰でき、かつデータとの関連がとれるよう配慮した。20頁の機器類別

の出荷額については、当工業会が独自に推定した機器(製品)の平均価格を乗じた数値を示した。また、売上比率、機器取扱比率については、一部当工業会の推定値を含んでいる。

## 8. 調査項目

本調査の主たる調査項目は以下のとおりである。

## (1) 回答企業の概要

- ・従業者数
- ・創立年月日
- ・資本金
- ・売上高
- ・売上比率
- ・機器取扱比率
- ・業種別売上高比率

## (2) 厨房機器生産台数

## 1) 熱調理機器類

- ・レンジ
- ・煮炊釜
- ・炊飯器
- ・焼物器
- ・揚物器
- ・蒸し器
- ・麺類機器
- ・その他の熱調理器

## 2) 下調理用機器類

- ・皮むき機
- ・切さい機
- ・攪拌混合機
- ・食品成型機類
- ・その他の下調理用機器

## 3) 低温機器類

- ・冷凍・冷蔵庫類
- ・サービス用低温機器
- ・製氷器
- ・ブラストチラー
- ・真空冷却機
- ・その他の低温機器

## 4) 洗浄消毒機器類

- ・食器洗浄機
- ・特殊洗浄機
- ・消毒機器
- ・その他の洗浄消毒器

## 5) 板金製品類

	合 計			会 員			非 会 員		
	調査対象	調 査 票		調査対象	調 査 票		調査対象	調 査 票	
		回答	率 (%)		回答	率 (%)		回答	率 (%)
北海道	6	3	50.0%	5	3	60.0%	1	0	0.0%
東北	15	8	53.3%	10	7	70.0%	5	1	20.0%
関東	143	89	62.2%	100	70	70.0%	43	19	44.2%
東海北陸	51	36	70.6%	44	33	75.0%	7	3	42.9%
関西	41	30	73.2%	33	27	81.8%	8	3	37.5%
中国	18	8	44.4%	14	8	57.1%	4	0	0.0%
四国	8	6	75.0%	5	4	80.0%	3	2	66.7%
九州	18	13	72.2%	11	8	72.7%	7	5	71.4%
合計	300	193	64.3%	222	160	72.1%	78	33	42.3%

表1 調査票回収実態



- ・台 ・シンク ・戸棚 ・ラック
- ・その他の板金製品
- 6) 給湯関連機器類
  - ・瞬間湯沸器 ・貯蔵湯沸器 ・給湯ボイラー
  - ・その他の給湯関連機器
- 7) サービス機器類
  - ・料理保温機器 ・器具保温器
  - ・保温器 ・コーヒー関連機器
  - ・飲用ディスペンサ ・その他のディスペンサ
  - ・その他のサービス機器
- 8) 搬送機器
  - ・ワゴン ・配膳車 ・再加熱カート
  - ・その他の搬送機器
- 9) その他の業務用厨房装置類
  - ・厨芥処理機 ・防災防虫機器・装置
  - ・グリス除去装置
  - ・他に分類されない業務用厨房装置
- 10) 厨房機器輸出入台数

(4)業種別売上高比率(図2-5)

- …………… 回答企業164社対象(単位:百万円)
- ① 飲食店 …………… 42,340 (22.3%)  
 ※食堂・レストラン、そば・うどん・ラーメン店、すし店、ファーストフード、喫茶店、酒場等
  - ② 宿泊施設 …………… 11,771 (6.2%)  
 ※ホテル・旅館等
  - ③ 学校・保育所給食 …………… 53,683 (28.3%)
  - ④ 弁当給食 …………… 7,985 (4.2%)
  - ⑤ 病院給食 …………… 17,024 (9.0%)
  - ⑥ 福祉施設 …………… 10,046 (5.3%)
  - ⑦ その他 …………… 47,019 (24.8%)  
 ※食品工場、セントラルキッチン等

(5)輸出売上(表2-1)

輸出企業数	輸出売上(百万円)	総売上に対する割合
28社(27社)	13,287(11,906)	2.19%(1.92%)

( )は2018年版

第2章 回答企業の調査内容

1. 調査集計参考資料 …………… 回答全企業193社対象

(1)機器取扱企業別売上高(図2-1)(単位:百万円)

- ① 自社生産のみ …………… 48,372 (8.0%・45社)
- ② 輸入のみ …………… 940 (0.2%・2社)
- ③ 仕入のみ …………… 28,790 (4.7%・69社)
- ④ 自社生産+輸入 …………… 14,404 (2.4%・5社)
- ⑤ 自社生産+仕入 …………… 374,013(61.7%・53社)
- ⑥ 輸入+仕入 …………… 978 (0.2%・3社)
- ⑦ 自社生産+輸入+仕入 139,158(22.9%・16社)

(2)総従業員数(図2-2) …………… 23,127人

- ① 生産部門関係 ……………5,751人(24.9%)
- ② 設備工事関係 …………… 2,010人 (8.7%)
- ③ 機器販売関係 …………… 12,709人(55.0%)
- ④ その他 …………… 2,657人(11.5%)

(3)総売上(図2-3)(単位:百万円) …………… 606,655

- ① 機器単品販売 …………… 407,880(67.2%)
- ② 設備工事を伴う機器販売 …………… 140,912(23.2%)
- ③ 他の厨房事業 …………… 57,863 (9.5%)

(6)同一企業の売上推移(表2-2)

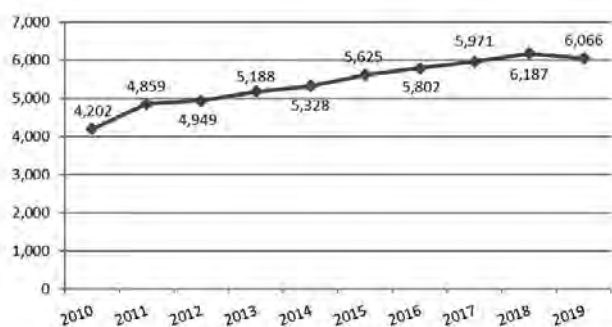
(単位:百万円)

対象企業	2016年	2017年	2018年	2019年
150社	541,204	560,612 (103.59%)	585,807 (104.49%)	583,528 (99.61%)
163社		566,947	592,101 (104.44%)	591,009 (99.82%)
172社			596,998	596,168 (99.86%)

(%)は前年比

(7)就業者数別企業数<表2-3>

地区 人数	北海道	東北	関東	東海 北陸	関西	中国	四国	九州	合計	
										%
1~9	3	7	30	12	5	4	3	7	71	37%
10~19	0	1	18	7	6	2	1	2	37	19%
20~49	0	0	21	7	12	1	0	2	43	22%
50~99	0	0	11	3	1	0	1	1	17	9%
100~199	0	0	2	3	2	1	1	0	9	5%
200~499	0	0	1	3	2	0	0	1	7	4%
500~	0	0	6	1	2	0	0	0	9	5%
全体	3	8	89	36	30	8	6	13	193	100%



(図1) 過去10年間の総売上推移

(単位：社、百万円)

表3 資本金別売上

部門別	1千万円未満		1~3千万円未満		3~5千万円未満		5千万~1億円未満		1億円以上	
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均
機器単品販売	883	98	20,316	216	16,424	632	26	32,012	1,392	23
設備工事を伴う機器販売	661	110	8,973	134	5,772	385	15	3,048	277	11
他の厨房事業	274	30	6,615	81	4,330	180	24	4,814	301	16
全体	1,818	182	35,904	342	26,526	947	28	39,874	1,595	25

前年対比率(172社対象)

対象企業数	9	92	27	22	22	172
2018年	1,218	28,964	25,976	37,308	503,532	596,998
2019年	1,174	29,973	26,456	38,492	500,073	596,168
前年対比率	96.39%	103.48%	101.85%	103.17%	99.31%	99.86%

図2 資本金別売上

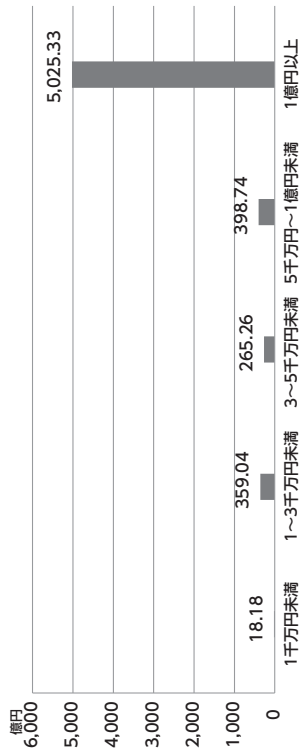


図3 資本金別売上割合

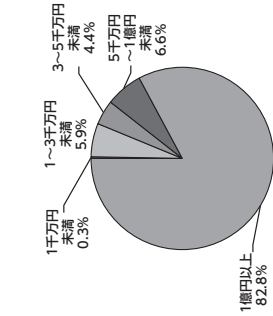


図4 部門別売上割合

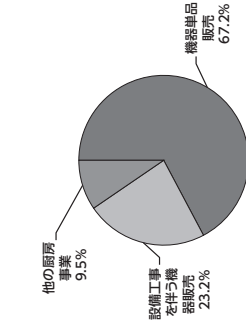


表4 売上高別売上

部門別	1億円未満		1~2億円未満		2~5億円未満		5~10億円未満		10~20億円未満		20~50億円未満		50~100億円未満		100億円以上									
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均								
機器単品販売	1,064	30	36	1,919	91	21	9,626	193	50	8,723	379	23	17,351	964	18	27,330	1,952	14	4,703	2,352	2	337,164	30,651	11
設備工事を伴う機器販売	342	17	20	943	52	18	3,642	114	32	4,666	274	17	5,236	436	12	8,613	1,436	6	6,836	6,836	1	110,634	13,829	8
他の厨房事業	413	16	26	531	28	19	2,943	67	44	3,559	155	23	3,800	238	16	10,844	775	14	2,199	1,100	2	33,574	4,796	7
全体	1,819	40	46	3,393	148	23	16,211	312	52	16,948	678	25	26,387	1,389	19	46,787	3,119	15	13,738	6,869	2	481,372	43,761	11

(単位：社、百万円)

前年対比率(172社対象)

対象企業数	42	22	44	21	15	15	2	11
2018年	2,417	3,661	14,142	13,732	19,365	46,017	16,066	481,598
2019年	1,611	3,259	13,799	14,357	21,248	46,787	13,738	481,369
前年対比率	66.65%	89.02%	97.57%	104.55%	109.72%	101.67%	85.51%	99.95%

(単位：社、百万円)

図5 売上高別売上

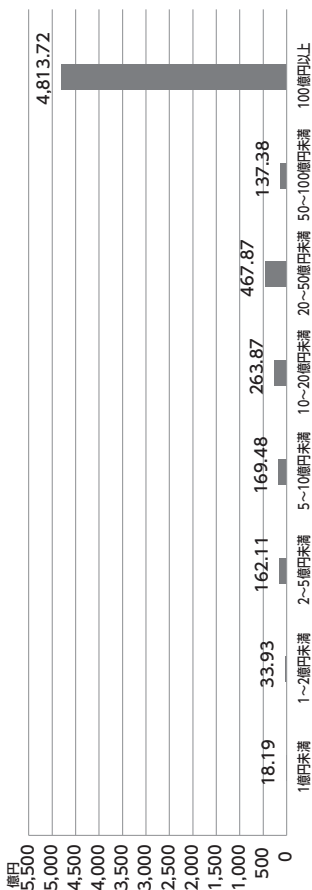


図6 売上高別売上割合

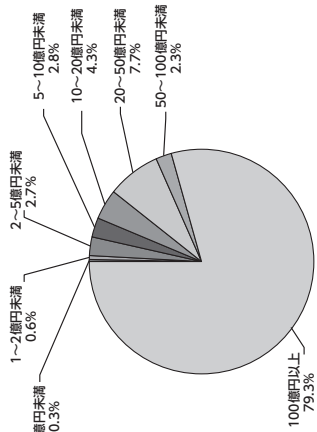


表5 就業者数別売上

部門別	1～9人		10～19人		20～49人		50～99人		100～199人		200～499人		500人～								
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均							
機器単品販売	5,317	86	6,582	206	32	16,309	398	41	22,271	1,310	17	9,185	1,312	7	33,781	4,826	7	314,435	34,937	9	
設備工事と併売機器販売	3,654	78	4,793	243	21	7,993	320	25	4,626	661	7	2,063	516	4	24,279	8,093	3	93,200	13,314	7	
他の厨房事業	2,185	39	56	3,595	133	27	4,973	134	37	4,758	340	14	5,798	966	6	8,573	1,715	5	27,983	4,664	6
全体	11,156	157	71	15,272	413	37	29,275	681	43	31,655	1,862	17	17,046	1,894	9	66,633	9,519	7	435,618	48,402	9

(単位：社、百万円)

前年対比率(172社対象)

就業者数	1～9人	10～19人	20～49人	50～99人	100～199人	200～499人	500人～
対象企業数	63	30	40	15	8	7	9
2018年	9,838	10,002	26,901	29,991	15,701	70,352	434,213
2019年	9,274	10,139	27,116	30,606	16,782	66,633	435,618
前年対比率	94.27%	101.37%	100.80%	102.05%	106.88%	94.71%	100.32%

(単位：社、百万円)

図7 就業者別売上

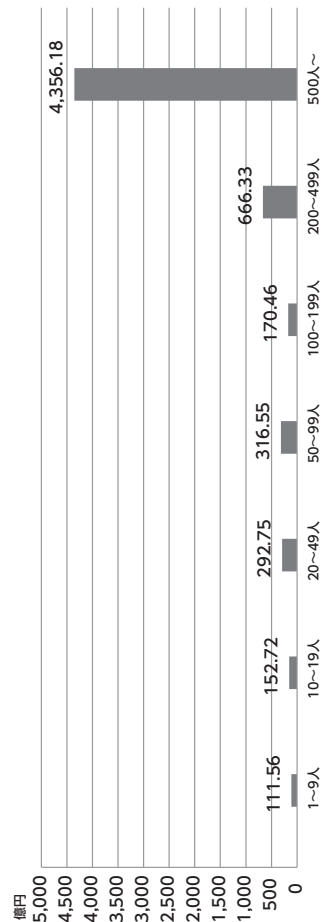
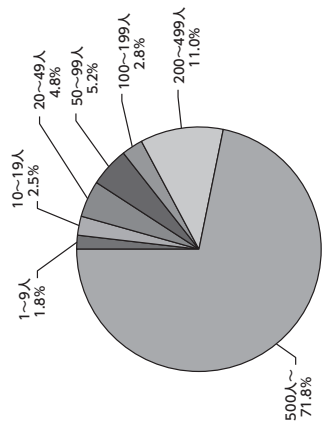


図8 就業者別売上割合



## フクシマガリレイ(株)が子ども食堂への冷蔵庫寄贈で 大阪府より表彰される



感謝状を授与される福島裕・フクシマガリレイ(株)代表取締役社長

2019年11月27日、フクシマガリレイ(株)(工業会関西支部)は、社会貢献活動の一環として大阪府内の子ども

食堂に業務用冷凍冷蔵庫を50台寄贈し、児童福祉の増進に寄与した功績により、大阪府庁本館3階で、福島裕代表取締役社長が吉村大阪府知事から感謝状を贈呈された。

子ども食堂は、貧困化・格差の進む日本の社会状況に比例して増えつつある、地域の親の帰宅が遅い家庭や貧困家庭の子どもたちに、無料または低額で温かい食事を提供したり、居場所を提供したりする、国や行政に頼らない民間の個人・団体の社会活動であり、2019年の調査では全国で3,700カ所を超え、大阪府は全国2位の数(大阪府内の登録数は368カ所)となっている。今後のガリレイグループのさらなる社会貢献活動が期待される。

【工業会事務局 花田政孝】

## 書籍紹介

### 『平成時代の給食から令和へ 月刊メニューアイデア増刊号2020』

■食品産業新聞社 刊 ■定価 2,400円(税別)  
■四六判・228p ■ISBN 978-4-87990-021-0

食品産業新聞社の給食総合誌『月刊メニューアイデア』の増刊号として、『平成時代の給食から令和へ 月刊メニューアイデア増刊号2020』が発売されました。

本書は、平成に始まる三十余年の日本の給食の軌跡をまとめたものであり、農林水産大臣や各業界団体からの挨拶、業界トップのインタビュー、給食関連企業の取り組み、集団給食・学校給食・事業所給食・メディカル給食の動向などを掲載。特に「平成時代の給食の軌跡」と称した、平成三十年余の給食のトピックと時事情報をまとめた記事は、1979年創刊の『月刊メニューアイデア』の長年の蓄積あってこそのものであり、興味深い内容です。

そして本書には、工業会も協力して、「一般社団法人日本厨房工業会 特別座談会 平成は様々な課題に対応して、衛生管理を高め安全性を向上 令和は省力化、HACCP、食品ロス、災害対応を強化！」と銘打った座談会記事が掲載されており、谷口一郎会長(タニコー株)、熊谷文伸氏(株)AIHO)、西 耕平氏(ニチワ電機株)、石井輝男氏(日本調理器株)以上4名の工業会関係者による、平成以降の厨房機器の変遷と進化の歴史が紹介されています。

HACCP、JFEA厨房設備機器基準、厨房設備士、スチコンやIH調理機、IoTなど、厨房機器の発達史とトレンド、今後の動向と課題などを俯瞰的に眺めるのに適した一冊です。



## 『ベルリンうわの空』

■香山 哲 著  
 ■イースト・プレス 刊 ■定価 1,000円(税別)  
 ■B6変形判・168p ■ISBN 978-4-7816-1849-4

本誌「フードシステムさまよう」でおなじみ、漫画家・香山哲氏の最新刊漫画が発売されました。

香山氏は各種漫画やゲーム制作などをしながら、たまたま生まれた日本を出て、世界各地で生活し、現在はベルリンに居住しています。ユニークなのは、海外に出てあれをやらなきゃこれをやらなきゃとガムシャラになるわけではなく、現地に自分を適応するために無理をするでなく、「あんまり何もしていない」、自分が暮らしやすいように環境を整えている(ビルドしている)点です。

もちろん仕事をする、ドイツ語を学ぶといったことに注力しつつも、本書の面白さは、それ以外の日常を独特の視点で観察することによって編み出される、ドイツの日常の面白さ、良い点、悪い点です。

「フードシステムさまよう」でご存知の通り、香山氏はインスタ映えや話題性より、自身の好奇心と美的感覚、

そして楽しさと親しみやすさを見出す達人ですが、本書でも、スーパーの出入りに待機する飼犬たち、車椅子・犬・ベビーカー・自転車ごと乗りやすい鉄道、街の人々との交流、ナチスドイツの犠牲者の道端の記録「つまづき石」、人種蔑視者への静かな義憤、さ

さやかに実行する貧困層への協力(新聞の発行)など、地味だけれど感心する見方と生き方に引き込まれます。発売後間もなく重版が決定したというのも、納得。香山氏の好きな西岸良平漫画がお好きな方には、特にお勧めします。

ちなみに本書のもう一つの物語の柱、「謎のシール」については、続編『ベルリンうわの空 ウンターグルンド』(ebookjapan.jpで連載・無料公開中)でどうぞ。



## 『疲労ちゃんとストレスさん』

■にしかわたく(漫画・原作)  
 近藤一博(監修・原作)  
 ■河出書房新社 刊 ■定価 1,000円(税別)  
 ■A5判・144p ■ISBN 978-4-309-29059-1

本誌「部外者がくる!!」でおなじみ、漫画家・にしかわたく氏の新刊漫画が発売されました。

にしかわたく氏は本誌ではアレですが、月刊アフタヌーンでデビュー、『僕と王様』『常岡さん、人質になる。』『母親やめてもいいですか 娘が発達障害と診断されて…』といった作品歴でもお分かりになる通り、叙情的な漫画から取材漫画、啓発漫画にギャグ漫画まで、オールジャンルに対応可能な漫画家です。

本書では、近藤一博・東京慈恵会医科大学ウイルス学講座教授の監修・解説で、「疲労」研究の解説に挑戦しています。物語は、疲労に苦しむ「目野下くま夫」とストレスを抱える「土絵巢川ひろみ」の二人が、偶然知り合った近藤一博教授の研究成果を聞きながら、自身の

直面する疲労・ストレスについて学んでゆくというものです。

唾液の中のヘルペスウィルスの数を計測することによって疲労度を客観的な数値で表せるとか、疲労とストレスは似て非なるもので、「ストレスがあった方が疲れを感じない」、

しかしそれに甘えて休息を取らなければ過労死に直結する、ドリンク剤は痛み止めと同じで役に立つ面はあるが病の治癒にはならない、疲労には病的疲労と生理的疲労があるなど、一般的なストレス解消・疲労回復のイメージとは違う、疲労研究の最新情報を読むことができます。困った取り引き先、ハラスメント連発の上司、扱いづらい部下に悩まされる人に読んで欲しい一冊です。



# 第35回海外視察調査団

## HOST2019・ヨーロッパ厨房施設視察報告



Side B 前編

(一社)日本厨房工業会事務局 石川雅也

今回の視察は、2019年10月20日(日)~27日(日)の日程で、前半はイタリア・ミラノで開催されたHOST2019の視察、後半はScholl社とMEIKO社を訪問し、視察を行った。

### ■1日目(10月20日(日))

初日は、各自、航空カウンターにてチェックインと荷物預けを済ませてから、10時に羽田空港の会議室で結団式を行う予定であった。しかし、私たちが搭乗する航空機(ルフトハンザ航空)の航空カウンターが開くのが10時5分からに変更になっており、結団式の前にチェックインと荷物預けができないというトラブルに見舞われた。そこで、急遽予定を変更し、先に結団式をはしょって済ませ、その後にチェックインすることとなった。

結団式では、団長および副団長の紹介を行い、団長には東邦厨房(株)の上崎明彦氏、副団長には東京ガス(株)の松井清隆氏と伊藤あすか氏の2名の紹介があった。その後、上崎団長および前回の海外視察調査団から引き続きコーディネーターをお願いしている(一社)日本フードラボ&トレーニング協会会長の大西周氏より挨拶をいただき、添乗員の野中氏より、旅の注意事項等の説明を受け、残念ながら時間の都合で自己紹介は割愛し、結団式を終了した。

結団式後、全員で急ぎ航空カウンターへ行きチェックインと荷物預けを済ませ、その後は問題なく、12時35分発の羽田空港からドイツ・ミュンヘン経由でイタリア・ミラノへ出発した。恥ずかしながら筆者(石川)は海外渡航するのが今回初めてであり、勝手な思い込みで機内食はまずいものだと決めつけていたが、昼食・夕食に共に大変おいしく、あっという間に完食した。私の間違った先入観を正す必要があると思ったが、すべての機内食がおいしいのか、ルフトハンザ航空のものがおいしいのか、それとも私の味覚が乏しいのか、経験値が足りないためいったん保留とした。



機内食の昼食(ハンバーグ、巻き寿司、パン、フルーツなど)



機内食の夕食(ソーセージ、マッシュポテト、パン、パイなど)

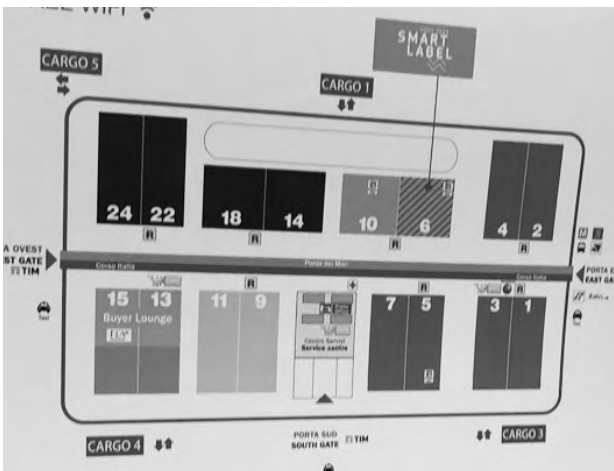
約12時間の長いフライトを終え、ミュンヘンに到着。予定より15分ほど遅く到着し、次のフライトまで約1時間、ここでも全員で急ぎ乗り継ぎをした。私を含め何名かは、入国審査の窓口で航空券を見せたところ、別ゲートに行けと間違った指示をされるなどのトラブルがあったが、別の窓口へ行くと、問題なく通過できた。この時は何がなんだかわけが分からず、時間もなかったため大変焦った。その後、18時35分にミラノへ向けて出発し、20時前には到着。ロストバケージもなく、現地ガイドと合流し、21時にホテルに到着したが、ミラノはあいにくの空模様、窓にパチパチと雨が当たる音が聞こえた。明日のHOST2019視察では天気が回復していますようにと祈り、就寝。



ホテルの窓から



HOST2019会場にて



HOST2019全体マップ

## ■2日目(10月21日(月))

2日目。祈りが通じたのか霧雨に変わっており、予定通り9時にホテルを出発。道の渋滞から予定より20分ほど遅れ、9時50分に会場に到着し、入口で記念撮影をした。

会場の全体マップを見るとさほど大きいようには思えないが、中に入ってみると一番奥が見えないほどブースが広がり、人があふれていた。この日は、5日目に視察するScholl社のブースに行き、展示している製品の紹介を



Scholl社のブースにて通訳・解説をしている大西氏とElisabeth Gebenroth氏



カービングプレート



ホット・コールドショーケース

受けるのと、6日目に視察するMEIKO社のブースに行き挨拶をする予定であった。

最初にScholl社のブースに向かい、担当のElisabeth Gebenroth氏と挨拶し、コーディネーターの大西氏の通訳・解説を受けながら、見学を行った。

会社概要はまた後日の視察時ということで、展示製品の紹介から始まった。今回多く展示していたのがサービス機器(料理の保温機器)であり、目立っていたのがホット・コールドショーケースで、-5℃~110℃まで調節可能で、温かいものと冷たいものを並べて置くことができ、さらに自由に組み替え可能になっている。

他に展示されていた、カービングプレートは30℃~100℃をデジタル調整可能で、耐熱ガラス入り。

Scholl社のブースの次は、MEIKO社のブースに向かった。当初はMEIKO社の担当者がいないため挨拶のみで済ませる予定だったが、この時にブースにいた社員の方が、快く展示製品の紹介をしてくれた。

MEIKO社がメインで展示していたのが、7年間開発

していた製品で、アンダーカウンタータイプの洗浄機「マイクリーン」である。タッチパネルが強化ガラスでできており、表示も直感的に操作できるデザインになっている。正面の「m」のロゴは、準備完了なら青、洗浄中は緑、何か異常があったら赤の点灯となる。また、中を見てみると、清掃のために触れる部品は青色に統一されており、分かりやすさと使いやすさを向上させ、シンプルさを重視しているとのことだった。

製品の紹介が一通り終わった後、心遣いで飲み物をいただき、一休みした。その後は、時間と集合場所を決め、自由行動となった。

HOST2019は一日では絶対に回りきれないほどブースがあり、展示されている多くの製品に目を奪われた。また、気になったのが、ブースの装飾であった。会場を見渡してみると、大きな液晶ディスプレイまたはプロジェクターの投影を多く使用していた。そこには、キッチンデモをしているのであれば手元や料理を大きく映し、遠くの通路からでも目立つようになっており、他では新発売の



MEIKO社ブースの「マイクリーン」シリーズ



スチコンの上に大きなディスプレイ。遠くからでも手元がよく見える



マイクリーンの中



建物の壁全体がディスプレイで風景と社名を映しており、中で製品を展示していた





HOST2019会場内で昼食をとり、本場の味を堪能

製品や、社名・会社の歴史などを映し出していた。ここまで大きい映像を映す装飾は、日本の展示会ではまだ少ないのではないだろうか。

昼食は会場内併設のレストランで、カルボナーラと生ハムとモッツアレラチーズのサラダを食べた。注文の際に店員に聞かれていることがよく分からず、適当に「YES」と答えていたら、大量のパルメザンチーズをかけていた



Eataly Milano Smeraldoの、吊るされた生ハムの塊



カウンターでいろいろな種類の生ハムをスライスしている

だいた。本場のパスタとチーズ、生ハムは大変おいしく、感動した。

16時30分に出口に集合し、視察先のレストランまでバスでの移動となったが、時間に余裕があったため「Eataly Milano Smeraldo」という食品スーパー&レストランが入った複合施設に、観光および買い物で立ち寄った。天井に大量の生ハムの塊が吊るしてあり、いろいろな種類を販売していた。さすが本場。

その後、再度バスに乗り込み、視察先レストラン「Restaurant Piazza Repubblica」に向かった。ここでは、厨房の中を一通り見させていただき、その後夕食をいただいた。また、結団式時にできなかった自己紹介をここですることができ、より参加者の仲が深まった。21時30分にホテルに戻り、解散。

(つづく)



Restaurant Piazza Repubblicaの厨房の中



ようやく自己紹介となる

# 「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会  
広報編集委員会

一般社団法人日本厨房工業会では、「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」のポスターを作成致しました。これは、

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
- 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
- クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止

を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

会員の皆さまには現在厨房機器を使用されているクライアント/ユーザーさまにこのポスターを頒布していただき、是非今後のビジネスにお役立ていただければと存じます。

ポスターのデータはPDF形式です。工業会のホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) からダウンロードし、印刷してお使いください。A4判・カラーでの印刷を推奨しておりますが、モノクロ印刷でも利用できるデザインとなっております。



## ※使用例

- 印刷したポスターをクライアント/ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等にご貼るようにお勧めしてください。
- 応接室等、外部の方に見える所に貼ってください。
- チラシとして、商品カタログやマニュアル等に折り込んでください。

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

本ポスターの著作権並びにキャラクター肖像権は、一般社団法人日本厨房工業会に属します。使用・配布形態に関しては、特に制限はございません。ただしポスター右下の「会員名記入・刻印欄」に貴社名を入れる以外の改変を行っての配布、有償での配布や商品化等の二次使用についてはご遠慮くださるようお願い申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会  
東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館  
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

# 特許・意匠・商標は宝の山！

来知国際特許事務所  
弁理士 宇高克己  
同 前島大吾  
同 薄葉健司

## 第7回 発明の原理①

今回から数回にわたって、「発明の産み出し方」を具体的に説明する。

特許として認められる発明はいかなる技術か？

弁理士・宇高は全世界約300万件の特許情報の分析・解析に基づいた発明の原理を分かりやすく編纂した。それを一つ一つ述べて、工業会会員企業の皆さまの、これからのご発展と企業防衛の一助になればと思う。

### (1) 置換の原理

$A+B \rightarrow A+Y, X+B$

フロッピーディスクは、置換の原理に基づく。



レコード盤は、円盤に溝を彫った構造である。

磁気テープは、テープ表面に磁性層を設けた構造である。

フロッピーディスクは、円盤表面に磁性層を設けた構造である。

フロッピーディスクは、磁気テープの「テープ」をレコード盤の「円盤」に置き換えたにすぎない。

しかし、フロッピーディスクは大発明である。

なぜならば、レコード盤も磁気テープも、頭出しがワンタッチではできなかった。これに対して、フロッピーディスクはワンタッチでの頭出しが可能になった。例えば、第7曲目の歌を聴きたいと思えば、ただちに聴けるのは本発明による。このメリットは、莫大であり、皆さまも実感していると思う。

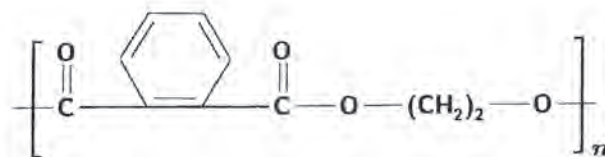
ICカードも、置換の原理に基づく。

ICカードは、磁気カード(いわゆるキャッシュカード)の磁気をICに置換したのみである。こんなの誰でもできると皆は思っていると、宇高も思う。

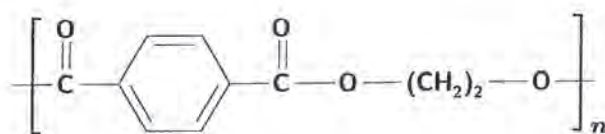
しかし、宇高の大学の先輩であるICカードの発明者は、数十億円の利益を得たようである。

戦後強くなったのは。女性と靴下？ その靴下の材

料が、ナイロンである。米国の天才技術者・カローザス博士がナイロンを発明した。カローザス博士は、ポリエステル樹脂も発明した。このポリエステル樹脂の構造は、下記の通りである。



英国のウィンフィールド博士とディクソン博士は、カローザス博士の発明を参考にして、下記構造のポリエステル樹脂を発明した。



Yシャツ・ペットボトル等に採用されているのは、ウィンフィールド博士等のポリエステル樹脂である。各々のポリエステル樹脂の原料は、共に、「フタル酸」と「エチレングリコール」である。何が違ったのか？ 用いたフタル酸の構造が多少違っていたにすぎない。ウィンフィールド博士らのポリエステル樹脂は、カローザス博士のポリエステル樹脂に対して置換の原理そのものである。

今回は、「結合の原理」「分割の原理」を説明する。

あなたが眠らせている宝の山を掘り起こそう！

### 来知国際特許事務所

〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町1-14 第二東ビル  
☎ : 03-3255-6746 FAX : 03-3255-6747  
URL : <http://www.raichi-ip.com>  
E-mail : [udaka@raichi-ip.com](mailto:udaka@raichi-ip.com)  
: [raichi@raichi-ip.com](mailto:raichi@raichi-ip.com)

#### 【相談内容】

発明・考案・意匠・商標・その他の知的財産

#### 【相談方法】

E-mail、電話、Face to Face。何れでもOK。

貴方が眠らせている宝の山を私達が見付けます。ご来所を！

#### 【費用】

・相談は無料。

・調査・出願段階から有料(費用は当所規定)

事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

# 「民法の基礎知識(10) 請負契約及び下請法について」

坂本廣身法律事務所  
弁護士：松岡正高  
同：安本 樹

## ■ 1. 総論

今回は、前回に引き続き、下請法(下請代金支払遅延等防止法)について説明を行う。

## ■ 2. 前回の説明

前回は、下請法とは親事業者による下請事業者に対する優越的地位の濫用を取り締まるために制定された法律であり、その適用対象となる親会社と下請業者となる業者の資本金に関する法律の定めについて、説明をした。

また、下請法の適用を受ける対象取引についても言及した。

親事業者の地位の濫用を規制する法律が、具体的にどのような行為規制をしているのか、今回は概略を説明する。

## ■ 3. 親事業者の義務

下請法の適用を受ける場合、親事業者の義務とは、いかなるものが認められるか。主な義務に言及する。

### (1)書面の交付義務(法3条)

親事業者は、発注の際、①当事者間の名称、②発注日、③下請事業者の給付の内容、④給付を受領する期日、⑤下請事業者の給付を受領する場所、⑥下請事業

者の給付の内容について検査をする場合は、その検査を完了する期日、⑦下請代金の額、⑧下請代金の支払期日、⑨手形を交付する場合は手形の金額、⑩一括決済方式で支払う場合は、金融機関名等の情報、⑪電子記録債権で支払う場合は、金額および満期日、⑫原材料等を有償で支給する場合は品名、数量、金額等の記載のある書面の交付をする義務がある。

①~⑫まで、いずれも記載が必要であり、漏れがないか、慎重な取り扱いが必要である。

### (2)支払期日を定める義務(法2条の2)

親事業者は、下請事業者との合意の下に、親事業者が納品を受けてから起算して60日以内のできる限り短い期間内で、下請代金の支払期日を定める義務がある。そして、違反した場合、年14.6%という高い遅延損害金を支払わなければならない。

納品から起算されるため、「毎月末日締め、翌々月末払い」という合意は、納品から60日を超えて決算日が来てしまい、この規定に違反してしまう可能性が高いため、注意が必要である。

### (3)書類の作成・保存義務(法5条)

親事業者は、下請事業者に発注した場合、給付の内容、下請代金の額等について記載した書類を作成し、2年間保存する義務がある。

5条書面は3条書面(①~⑫)の項目に加えて、支払代金の額に変更があった場合には、その増減額および

その理由等の記載を義務付けており、後から行う行政のチェックの実効性を担保している。

## ■ 4.親事業者の禁止事項

親事業者に禁止されている行為について、いくつか重要な規制に言及する。

### (1)受領拒否の禁止（法4条第1項1号）

親事業者は下請事業者に責任がないにもかかわらず、注文した物品の受領を拒んではならない。

### (2)下請代金の減額の禁止（法4条第1項2号）

発注時に決定した下請代金を、下請事業者の帰責事由なく、発注後に減額してはならない。「歩引き」や「リベート」等の減額の名目、方法、金額の多少を問わず、発注後いつの時点で減額されても違反となる。

### (3)買いたたきの禁止（法4条第1項5号）

親事業者は、発注に際して、発注した内容と同種または

類似の給付の内容に対し、通常支払われる対価に比べて著しく低い額を不当に定めることを禁止されている。

下請代金の減額の禁止は、いったん決定した下請代金の減額であるが、買いたたきは、発注をする時点における規制である点で区別ができる。

## ■ 5.終わりに

親事業者に下請法の規制違反の疑いがある場合、立ち入り検査が行われ、違反が認められれば、勧告、罰則が予定されている（法6条～法12条）ことは前回も述べたものであり、適用を受ける業者は、今回説明した義務、禁止事項が順守されているか慎重に確認することが望まれる。



### 【顧問契約先】

坂本廣身法律事務所

〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目13番4号 長山ビル5階

電話番号：03-3542-3661(代表) FAX番号：03-3546-0443

ホームページ：http://www.sakamotohiromi.com

### 【相談内容例】

- ・債権回収 ・契約書、定款等のリーガルチェック
- ・従業員の個人的な相談等、法的な知識を必要とする相談であればどのような相談も可能です。

ただし、渉外事務所ではないので、外国法にかかわる案件については回答できない場合があります。

### 【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

### 【費用】

- ・相談内容についてアドバイスをいただくことは原則、無料です。
- ・訴訟提起や書面作成等を依頼される場合は、別途料金が発生します。その都度、弁護士事務所で作成いたします。
- ・書面作成料等の依頼については、別料金が発生し、その都度説明があります。

### 【法律相談の手順】

手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

※各ご相談案件の初回のみ事務局へご連絡願います。(会員確認及び法律事務所への紹介のため)

※事務局担当者 水野 電話番号：03-3585-7251 E-Mail：mizuno@jfea.or.jp

手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。

※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

新年早々風邪で寝込み、バタバタの仕事始め…相変わらず波乱含みの部外者です。

# 部外者がくる!!



冬の特別企画 第9回：鉄道博物館 2019年秋の企画展「走るレストラン～食堂車の物語～」

本日は大宮の  
**鉄道博物館**に  
やってまいりました!!

お目当は2月24日まで開催中の企画展  
**「走るレストラン  
～食堂車の物語～」**!!

…と無理くり  
テンション上げて  
みたものの  
今日の日付は  
**12月25日**

クリスマスに  
おっさん2人で  
てっぱくデート  
ってどんな悪夢よ…



日本の食堂車の発祥は  
今から約120年前の  
**明治32年**

山陽鉄道  
(現・JR山陽本線)が  
急行に食堂車を  
連結したのが  
始まりとされています



スープにパン…  
洋食ですね

「一等」の料理が  
70銭…高いのコレ?



利用者は  
**富裕層**が中心で  
庶民にはなかなか  
手が出なかった  
でしょうね

調理には「**石炭レンジ**」が  
使われてました

日中戦争が始まると  
政府は運営を合理化するため  
複数あった事業者を統合

その後太平洋戦争激化による  
物資不足のため昭和19年に  
食堂車は廃止



「**日本食堂株式会社**」  
による独占的な食堂車の経営が  
スタートしました

しばらくの間  
日本の食堂車文化は  
なりを潜める  
こととなります

あれ?  
このロゴ  
どこかで  
見たような…  
フジマック?

**会員企業さん  
ですよ!!**  
取材に行っただけが



なるほど  
それが今につながってる  
ワケだ…



まあ  
贅言言える状況じゃ  
なかったもんね…

【取材・マンガ にしかわたく】

アンストツパブル暴走連載 『部外者がくる!!』 君は乗車する勇氣があるか!?

しかし昭和24年に  
**国鉄**が発足!!

東京～大阪を結ぶ「こだま」には  
日本初の「**ビューフェ**」が登場  
後の新幹線に受け継がれて行きます

懐かしい〜♪

いつも  
指くわえて  
素通りしてた  
悲しい記憶が…

食堂車といえば  
**ブルートレイン!!**

昭和33年に20系客車に置き  
換えられた**特急「あさかぜ」**  
オール電化の調理設備を備えた  
食堂車は大人気で  
目の回るような忙しさでした

経済復興ともに  
**食堂車の全盛期**が  
やってきます!!

**日本国有鉄道**

しかし1970年代  
前半をピークに  
**食堂車は  
徐々に減少…**

他の外食文化の発達や  
人件費の問題なども  
ありますが  
最大の原因は  
**電車の高速化**  
ですね…

そのまま息絶えるかに思えた食堂車ですが  
**豪華クルーズトレイン**の登場で  
新たな盛り上がりを見せています

JR東日本の「**TRAIN SUITE 四季島**」では  
フランス料理のフルコースや  
地元の新鮮なネタを味わえる**寿司**など  
**極上の食事**が楽しめるんですよ

目的地に早く着いちゃうから  
食堂車で食べる暇が  
なくなってきたワケだ

「どこまで  
悲しい偉員  
しなくも…  
ぞん…」

懐かしいの  
**冷凍みかん**添え!!

展示との連動企画で  
**昭和13年の食堂車**  
のメニューを紐解き  
現代の素材で蘇らせた  
**特別メニュー**が  
味わえるんですけど…  
試してみます?

**ダブルビーフ  
ステーキ!!**  
金150銭(当時)

圧倒的な  
**ボリューム**で  
普通に**美味しい!!**

満足&満腹で  
てっぱくツアー終了

帰り道、大宮駅のみやげ屋で  
**「新幹線の紙コップ」**  
をゲット!!

こいつで水飲むと  
昭和の味が  
しますなー

今夜はなんだか(令和の時代に)  
**帰りたくない2人**  
なのでした♡

ぜひぜひ!!

Essay




# 映画の見どころ・台所

第68回

『道』

(1954年：イタリア)

映画史・  
食文化研究家  
斉田育秀

 二人の道を交じわらせていた、  
野外調理場

「ラーラ・ラララ、ラーラ・ラララ、ラーラ・ララ、ラー、ラー、ラー」という、物悲しいテーマ曲『ジェルソミーナ』でおなじみの映画である。作曲はイタリア映画界&クラシック界を代表するニーノ・ロータ(『太陽がいっぱい』『ゴッドファーザー』)。世界中の観客が感動し涙を流した秀作で、この作品で涙しない人は、よほどの“鈍感”と言えよう。

監督は、イタリアを代表する巨匠“フェデリコ・フェリーニ”。『甘い生活』(1960年)、『8 1/2』(1963年)、『サテリコン』(1968年)、『フェリーニのローマ』(1972年)、『フェリーニのアマルコルド』(1973年)、『ジンジャーとフレッド』(1985年)など、彼の監督した作品は世界中の映画祭で栄誉に輝いているが、最初に国際的な名声を得たのが本作である。

こんな筋書きだ。ジェルソミーナ(ジュリエッタ・マシーナ)は、旅芸人のザンパノ(アンソニー・クイン)に1万リラで売られる。彼に同行していた彼女の姉ローラが亡くなったことと、口減らしがその理由だ。二人はオート三輪に乗せた幌車ほろぐるまの中で寝起きをし、大道芸を披露して観客から金を集め町や村を巡る。

ザンパノは“粗暴”な大男で、その芸は体に縛り付けた鎖を胸の筋力で切るといふものだ。ジェルソミーナは少々スローだが“純な心”の娘で、彼に芸を仕込まれ暴力的に関係を持たされ、助手・妻の役割を強要されながら旅を続ける。姉のローザも同様だったの

だろうか？ 彼の女癖などもあり、逃げ出した彼女は、綱渡り芸人イル・マツ(狂人の意)と出会う。

だがザンパノに連れ戻され、サーカス団に入る。そこにはイル・マツがいて、ことあるごとに旧知のザンパノをからかい罵倒する。二人の揉めごとは警察沙汰となり、ジェルソミーナはサーカス団の人々などに「一緒に行こう」と誘われるが、結局ザンパノの出所を待つ。

その後、旅を続ける二人は、偶然イル・マツに出会う。ザンパノは彼を殴るが、運悪く彼は後頭部を打ち、死んでしまう。驚いたザンパノは、車ごと死体を隠滅する。だがもっと驚いたのはジェルソミーナで、それ以来“何かにおびえるように”自分の世界に閉じ籠もってしまう。十日ほどが経ち幌車から出てくるが、ザンパノは彼女が転寝うたたねをしている間に一人で旅立ってしまう。彼の行く手には、一本の「道」が続いている。さてその結末は？ というお話である。

どんぐり眼まなこでピエロ姿の女主人公は、チャップリンを想起する。演じたのは、監督フェリーニの妻のジュリエッタ・マシーナで、おびえたり嫉妬したり、見事な演技力でわれわれを魅了する。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。実は、結婚式の家で一瞬映る台所以外に、厨房は出てこない。しかしこじつけがましいが、「厨房」の原型が出てくる。それは野宿をする二人が、食事を作る際に3本の鉄の細棒を上部で組んで開き鎖をかけ、そこに飯盒はんごうや鍋などを引っかけて、下から薪で燃やすという、房(部屋)にはなっていない野外の調理場である。



この場面は、主に2回出てくる(他に一瞬の場面あり)。最初の場面では「スープを作ったことないのか」「これでは豚の餌だ」とザンパノに言われ、彼女も食べずに捨てている。後の場面では「何か足りない」という彼の台詞に応えるように、彼女が味を調べている。料理の腕を上げたようで、二つの場面は見事に対比効果を出していた。

イル・マットの殺人現場を見たことは、彼女の繊細な精神に強烈なトラウマとなって残ったが、後に出てくる野外調理場では、精神状態が少し安定したことが分かる。ここでのスープには、スパゲッティが使われている。ちなみに結婚式の場面では、ショートパスタのリガトーニ(筋の入ったマカロニ様のパスタ)?が使われており、二人の行動範囲はポー河より南の「パスタの食文化圏」(北はコメの食文化圏)だと考えられる(ローマの場面あり)。

ここはジェルソミーナが置き去りにされる場所だが、彼が寝ている彼女に毛布をかけ、金とラッパを枕元に置くところが少し救いになっている。そして原題の「La Strada(道)」を象徴する一本の道(人生行路)につながっていく、大きな転換点の場所として使われている。

さて映画の方は、二人が別れてから数年後の話。ザンパノがいるサーカス団が港町にやってくる。散歩に出た彼は、聞きなれたメロディーを耳にする。見ると、若い娘がその曲を口ずさんでいる。ジェルソミーナが口ずさんでいた曲(テーマ曲『ジェルソミーナ』)だ。

彼は思わず、問いかける。「その曲はどこで覚えたのか?」。娘が答える。「ずっと前にいた子が歌ったの」「4~5年前、ラッパで吹いて」。「今はどこ?」「死んだわ、かわいそうに、ひどく風変わりで、ある晩、父が海辺で見つけたの」「体を壊し、家に連れてきて何も言わず、何も食べず泣くばかり」「体調が良ければひなたぼっこして、『ありがとう』ってラッパを吹いていたわ」「そしてある日、目を覚まさない」。

このやり取りを観ている観客の脳裏には、ジェルソミーナの“その後”が明瞭に映しだされ、感情移入は最高潮に達し、気付くと眼からはジワリと涙がにじみ出ているというわけだ。

さすがのザンパノも良心の呵責に耐え切れず、演技には力が入らず、夜は深酒と相成る。そして夜の海辺にやって来て、一人でただひたすら嗚咽する。テーマ曲『ジェルソミーナ』が画面にかぶさり、「FINE: フィーネ(エンド)」となる。観客はここで、また再び涙

するのである。映画は海の場面から始まり、途中の海の場面で一息入れた後、再び海の場面で終わる。

フェリーニは、戦後のイタリア映画界で起きた潮流、「ネオレリスモ」の担い手であり(『無防備都市』『戦火のかなた』の脚本に協力)、本作はこの延長の作品である。一般にザンパノを「獣性」、ジェルソミーナを「聖性」、羽を付けているイル・マットを「天使」とみなし、三者の“魂”の絡み合いがテーマとする解釈があり、個人的にもなるほどと思う。

一方でジェルソミーナを、「頭の弱い娘」とする解説が多い。以前に観た時はそれほど気にならなかったが、本稿作成のため再見すると、これは現在の解釈では間違っていると感じる。彼女は少々「スロー」なだけで、「こだわりが強い、繊細な娘」なのだ。ザンパノに対する「愛情・嫉妬・同情」も常識的な反応だし、イル・マットが言う「この世のすべてが役に立つんだ、石ころも役に立つ、君だって役に立っている」という言葉をキチンと理解している。要は、本作は主人公たちが互いを必要とするように変化していくのが「キモ」であると考えられる。

また、イル・マットがジェルソミーナとの別れ際に、アメリカ民謡の「故郷の廃家(幾年故郷来てみれば~)」の節で、彼女の名前を連呼するのが妙に気になる。当時、アメリカの進駐軍が流行らせたのか? また、彼女がテーマ曲をイル・マットから学んだとの記述が多いが、彼に会う前に口ずさんでいる。ザンパノから聴いたのだ!(念のため) さて、本作はバート・ランカスターとシルヴァーナ・マンガーノでの案もあったようだが、マンガーノではグラマー過ぎて「漫画~の映画」になりそうだし、マシーナの方が“まし~(だ)な”ということか?

## 『道』



監督・脚本：フェデリコ・フェリーニ  
脚本：エンニオ・フライアーノ、トゥリオ・ピネッリ  
撮影：オテット・マルテッリ  
音楽：ニーノ・ロータ  
出演：アンソニー・クイン、ジュリエッタ・マシーナ、リチャード・ベイスハート

発売元：WOWOW プラス  
販売元：紀伊國屋書店  
価格：BD 4,800円(税別)  
(C)BETA FILM ALL RIGHTS RESERVED

小倉朋子の

## 食・心・美

(株)トータルフード代表  
食の総合コンサルタント

小倉 朋子

第32回

## 高タンパク質ブームのトレンド「ダブルタンパク」

「美しい筋肉を付けたい人」が増えている。筋肉トレーニングをして、前後でタンパク質を食べる人が多い。そうしたニーズを受けて、手軽にタンパク質を摂取できる食品の市場が広がりを見せている。高タンパク質商品が各社で発売されており、タンパク質補助食品に関しては、2019年の市場は前年比1割増の1,453億円(富士経済調べ)が見込まれる。

注目は、今までどちらかという地味な商品のかまぼこやちくわなどの魚肉系練りものの人気が高まっていることだ。肉類と比較して低カロリーや低脂肪であることで、「より高タンパクで、よりヘルシーに」という昨今のニーズに合致した。肉系ソーセージに比べて利便性が高いことも、魚肉系練りものの食品の強みでもある。肉系ソーセージは、焼いたり茹でたり、加熱した方がおいしいとされている。一方、魚肉ソーセージは、そのまま食べられるので便利だ。

そこで続々登場しているのが、「植物性タンパク×動物性タンパク」の“ダブルタンパク”食品だ。魚肉や鶏肉などの動物性タンパクに大豆などの植物性タンパクを加えて、より多種類のタンパク質を摂取できる食品だ。

鳥取に本社を構える「ちむら」は、「とうふ竹輪」を江戸時代から販売している。鳥取に漁港の開発が遅れていたため、ぜいたくだった魚類を控えて代替えとして豆腐を混ぜたのが背景のようだが、長い年月を経て、現代のニーズに合う商品になったのは興味深い。

「おとうふかまぼこ」を以前から製造している直江商

品は、ラインナップが揃っている。豆腐によるふんわりした滑らかな食感は、高齢者でも食べやすい。

紀文食品は、手軽に食べられる「フィッシュ

&チキン」を発売した。かまぼこよりも油と相性が良く、サラダや野菜炒めなど他の食材ともなじみやすい。さらに同社は、魚肉、鶏肉、大豆、卵の4種のタンパク質を合わせた惣菜の「プロミックス」も発売。この商品は、現代人の求める利便性を補完した商品と言える。常温保存できるのは「かまぼこ」分野では画期的だ。さらに棒状なので、片手で、大口開けなくても食べやすい。

「ダブルタンパク」の良さは、栄養面にもある。植物性タンパク質は筋肉分解を抑え、動物性タンパク質は筋肉を増やす働きがあるため、同時に食べることで筋肉の萎縮の抑制につながり、筋肉量がより増すことが期待されている。

しかし「ダブルタンパク」商品は、“商品”として食べないと食べられないわけではない。

例えば冬の定番のおでん。竹輪やはんぺんなどの魚肉系、卵や牛すじなどの肉系タンパク、厚揚げやがんもなどは植物性タンパク質が揃い、加えて野菜の大根、こんにゃくなどの食物繊維も入っている。

さらに、日頃から日本人が食べてきた組み合わせには、「ダブルタンパク」が多い。焼き魚に納豆を合わせるとか、寄せ鍋にも肉や魚と豆腐が入る。豚汁に豆腐を入れるのも定番だ。アルコールのつまみでは、枝豆や冷や奴に鶏のから揚げやチーズを一緒に注文するのは、居酒屋の定番である。

ちなみに筆者は、数年前に出版したダイエット本にて、「おやつは甘いもの」という概念を掃<sup>はら</sup>った食べ方として、ちくわやかまぼこなど「甘くないおやつ」を提案している。魚肉系の練りものは適度な糖質も含まれているので、疲れた脳を休めるのに効果的だ。さらに低カロリーで、利便性は申し分ないので、忙しいビジネスパーソンのおやつにお勧めしたい。

今後「ダブルタンパク」が広がるのか、注目したい。

直江とうふかまぼこ盛り合わせ  
画像提供:直江商店

やるKEY

ハサップ

## HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

## 第19回 法改正に伴う設備の変更(下)

## 食品衛生法の改正でハードはどう対応するか

食品衛生法の改正に伴って施設設備の要件に変更があるのか、フローダイアグラム(図1)に沿って、解説をしてきました。今回はその後半です。

## カット

野菜類であれば、外葉、根、茎など、不可食部を取り除きます。調理の内容に合わせて裁断します。切る方向、大きさ、皮を剥くのか残すのか、料理によって変わります。

近年は青果卸業者やカット野菜工場など専門業者が、下処理とカット、殺菌まで請け負っています。レストランとしても廃棄物の削減、作業時間の短縮といった効果が望めるので、採用されることが増えています。チェーンレストランであれば、自社のセントラルキッチンで行うといったこともあります。当然、それらの工数は原料原価に反映されますので、コストとの兼ね合いということになります。

レストラン単独で野菜の仕込みを行う場合、区分すべきは、包丁やまな板は、野菜専用のものを使うこと。特に生食やサラダに使う野菜は、注意が必要です。道具類は使用後に洗浄し、包丁まな板殺菌庫などに保管します。殺菌庫の紫外線ランプの寿命は、連続点灯で3,000~4,000時間と言われます。年に1回とか決めて、定期的に交換することが大切です。

肉・魚も、同様に食材ごとの危害要因を理解した上で、カットを行います。最近は家庭でも行われているように、食材ごとにまな板を交換すること、食材を汚染する可能性のある食中毒菌が何時間で繁殖するの料理

解した上で、交換頻度を決定します。対面キッチンの飲食店で、まな板や包丁を布巾で拭いているのを目にします。その布巾が清潔なのか、お客さまの視線が厳しくなっていることを知るべきです。

肉についても同様です。肉のカットでは、スライサーやミンチ機を使うことがあります。定期的に研いで切れ味を保つこと、食材の切り替わり時、作業終了時には、分解して清掃を行うこと。理想は洗浄です。残渣が残らないように、徹底して洗うことです。

洗浄殺菌が確実にできているかどうか、確実なのは一般生菌数を拭き取り検査することです。飲食店ではなかなかそこまでできませんので、ATP拭き取り検査で、汚れ残りがいないかを検査するのもよいかもしれません。毎日でなくてもよいので、一定の洗浄方法を決めた上で、確実な実施ができていない検証として行うとよいでしょう。

## 一次保管

カットをした食材は、そのまま盛り付け、または加熱調理するのが理想ですが、通常は仕込み品として一時保管されます。プラスチックコンテナやトレイ、バットなどに食材ごとに分けて保管します。サラダなどの生で食べる食材に、加熱前の肉や魚、泥汚れなど、食中毒の原因菌を持つ食材が交差しないように、保管庫の中で注意を払います。

保管の温度については、食中毒菌が繁殖する10℃以上にしないこと。

最終的な仕上げに関わることで、衛生とは別の問題ですが、食材が乾燥しないよう注意します。そのためにも、蓋付き容器、もしくはラップをかけることが求

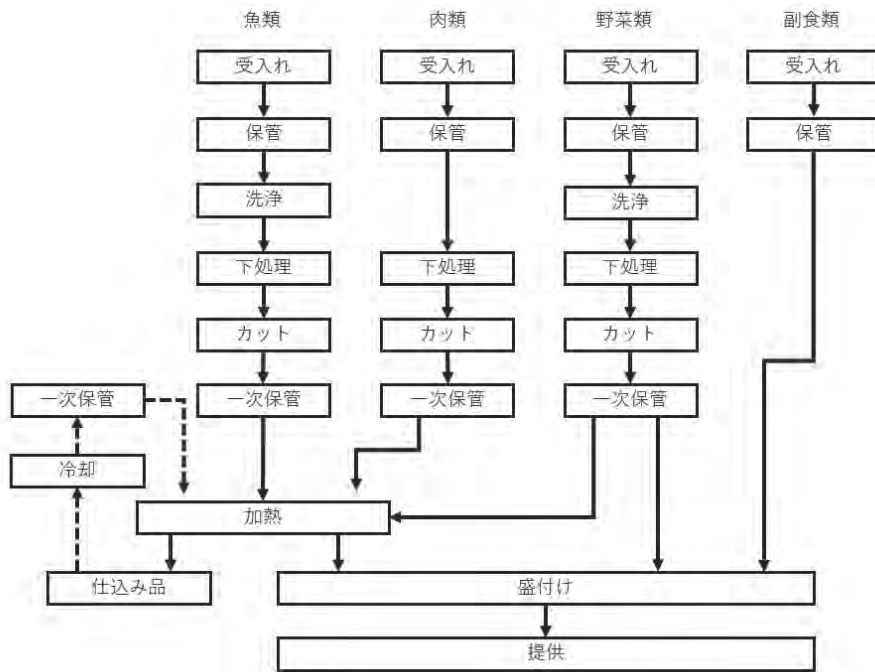


図1 フローダイヤグラム

められます。

保管用の冷蔵庫、冷凍庫に関しては、適切な温度を保っているか、記録を残します。毎日の点検で、温度が不安定になっているようであれば、専門業者による点検を依頼します。

自動温度記録計や、ネットワークを通じた遠隔温度監視システムは、便利で有効です。しかしながら温度異常が起きたという記録、連絡の仕組みでは、食材のロス、最悪の事態である食中毒を防ぐことはできません。こちら温度異常が起きている予兆をつかむことができるのが理想だと思います。

## 加熱

レストランなどでHACCPの考え方を取り入れた管理を行う場合、「重要管理のポイント(CCP)はここ」と決め打ちして、管理手段を決めがちになります。

それまでの経験上、ここを押さえておけば、ほぼ危険を取り除くことができるのは間違いありません。それが加熱工程です。病原性大腸菌による食中毒が発生してからは中心温度75℃1分以上の加熱が、またノロウイルスによる汚染のおそれがある食品については85℃~90℃で1分以上の加熱という指針が出ています。

東南アジア等に旅行に行くと、吹きさらしの屋台で、常温放置された食材から好きなものを選んで調理をし

てもらった場面があります。目の前で鍋に入れ加熱してもらい、また出来上がってすぐに食べるので、たちまちお腹が痛くなることはありません。極端な例えをしましたが、即時調理、即時喫食というクックサーブの基本がここにあります。

加熱後すぐに食べない場合は、耐熱芽胞菌の繁殖や、加熱後の二次汚染といったリスクがあります。この管理は、別の機会に紹介します。また、レストランでも仕込み品として、準備するものがあります。この場合は、常温に放置するのではなく、

汚染されない容器に入れて冷蔵庫や保温庫で保管するのが理想です。図1では、仕込み品は冷却して一次保管という流れを、図に盛り込んでいます。温度設定や保管時間については、経験値を含めてマニュアル化するとよいでしょう。一定時間を過ぎたものは使わずに廃棄するというルールも、必要になるでしょう。

## 加熱手段

図1では加熱工程をひと枠で括りましたが、「焼く」「煮る」「蒸す」「炙る」「揚げる」といった手段があります。これらを複合的に行うことができる、コンビネーションオープンが活躍しています。

この工程が「重要管理のポイント」として認識されているのですが、ではどうやって管理すればよいのでしょうか。

「焼く」については、炭火の直火で焼くもの、フライパンや鉄板の上で焼く、上火式のサラマダーやグリルなどで焼く、オープンに入れて焼くというのがあります。加熱ができたかどうかの判断は、表面の焦げ具合、具材の膨らみ方などを見えています。では中心温度はどうでしょうか。「いちいち測ってなんかいられない！」のが現実です。でもここは、CCP項目です。その工程が正しいことを実証しておく必要があります。現実的な対応としては、実際に焼く工程の中で、出来上がりというタイミングで、中心温度計を使って温度計

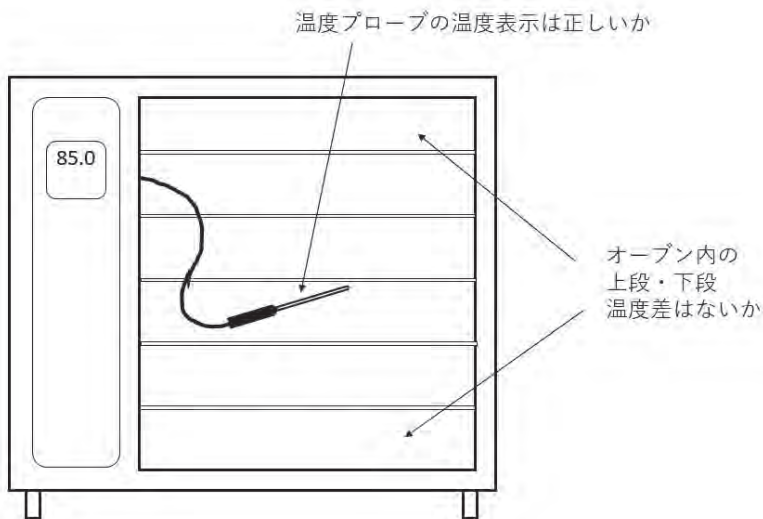


図2 オープン温度

測を行います。グリルの温度調節、炎からの高さ、食材の焦げ具合、焼けた膨らみ具合と中心温度の相関性を計測するのです。

「煮る」「蒸す」「揚げる」も同様です。レシピ通りに加熱を行い、出来上がりのタイミングで中心温度計を使って、達温していることを確認して、ルールにしておくのです。

大量調理施設の場合、この温度測定は記録としてバッチごとに行います。しかしながら一般的なレストランで、ひと皿ごとに温度記録を行うのは現実的ではありません。適切な温度管理ができていることを営業時

間中達成できた、ということを目録に残します。オープンを使って調理する場合、オープン庫内での温度分布がどうなっているのか、強力なファンで庫内温度を一定にする機能を持っていますが、一度検証しておく必要はあります(図2)。

中心温度計で計測を行うことを基本としますが、その温度計が正しいかどうかを調べておくことが重要です。温度計は較正されていなければなりません。デジタルだから正しい、とは限らないのです。では、どうするか。今月のKEYワードは、温度計の較正です。では、スチームコンベクションオープンなどに組み込まれた温度計の較正はどうしたらよいでしょうか。これらは、

各メーカーに依頼して行うことになります。メーカーは、その対応ができる体制が必要です。

## 米飯

フローダイヤグラムには入れておりませんが、飲食業であれば、米飯は外せない食材です。原料の米は乾燥していますし、炊飯して米のでんぷんをアルファ化するには、100℃以上で20分以上加熱する必要があります。いわゆる食品の加熱温度72℃1分という規定は、米が炊けた時点でクリアできています。つまり炊

## 今月のKEYワード 温度計の較正

温度計が正しいかどうかを、定期的に調べる必要があります。実際に複数台の温度計を同時に並べて計測したところ、1台がずれていることがありました。この場合、1台がずれているとは言い切れませんが、多数決ではないのです。そこで登場するのが、標準温度計という、正式な機関で確認され証明が出ている温度計です。この温度計との差を測ります。これもまた、1年ごとに較正が必要になります。較正を専門機関に依頼する場合には、新品を買う方が安い時もあります。今までの温度計は廃棄するのではなく、標準温度計との差が何℃あると、補正しながら使ってもよいのです。とはいえ、温度計も買えば1万円近くするものです。もっと簡易にできないかということで、沸騰水と氷水を使う方法が、厚労省の手引書に掲載されています。電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、静置(約1分)後に表示温度が100℃になることを確認します。次に、砕いた氷を用意します。氷の中に温度計のセンサーを入れ、静置(約1分)後に表示温度が0℃になることを確認します。すべての温度計が同じ温度を表示すれば「問題なし」とし、ずれているものは「問題あり」とします。

・食品製造におけるHACCP入門のための手引書 [食肉製品編] P50 機器の精度確認(校正)

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzanbu/0000098991.pdf>

飯において、一般的な食中毒菌をハザードとするCCPは設定しなくてもよいということです。

ただしこの場合でも、芽胞菌に関しては殺すことができず残存していると考えます。危害要因分析する場合に、忘れてはいけません。速やかに冷却するか、55℃以上で保温する必要があります。例えばセレウス菌は菌数が増えると毒素を産生し、嘔吐や下痢などの症状を起こします。16℃から21℃の間では、6時間で毒素を出す菌量に増えるのです。ランチタイムのチャーハンの作り置きで食中毒が起きた例もあります。提供できるだけの量を注文都度作るようにします。提供の方法にもよりますが、この場合の冷却温度と時間は一次保管として、管理の対象になり得ます。

## 盛り付け、提供

レストランにおいて一番大事な工程が、盛り付けといえます。昨今のSNSが伝えるレストランの評価は、映像を通して拡散していきます。おいしさや安全性は言葉でしか伝わりませんが、料理の見た目は、写真や映像として一瞬にして世界に拡散されます。美しく盛り付けられたひと皿を提供する必要があります。HACCPとは縁がない感じがしますが、皿の美しさ、店構えを含めた清潔感は写真であらわになります。まさに一般衛生管理の延長にあります。

提供については、料理が出来上がってすぐにお客さまのテーブルに届くこと、ディッシュアップカウンターにいつまでも料理が留まっていることがないようにします。また、ヒートランプを付けて、料理が冷めないようにしてきました。これはお客さまに、最適な温度で料理を提供するために必要な機器です。

細菌が繁殖しない保温の温度は65℃以上と言いますが、さすがに細菌が一代増殖するほどの時間、ディッシュアップカウンターに置かれた料理はさすがに食べたくありませんね。出来上がったら、すぐにテーブルに。基本中の基本です。

## 廃棄物処理と保管

包装資材や野菜などの外葉、根、皮。肉や魚の骨、皮、脂など食べられないものは、ゴミとして廃棄されます。下処理の段階で出たものは、容器に入れ蓋をして、厨房の外の廃棄物置場に保管します。スペースの問題や時間がない場合、厨房の中に留め置く場合は、

蓋付きの容器に入れて交差汚染が生じないようにします。流通段階で付いて来た汚れは別として、野菜や肉などの非可食部は、それ自体が汚染源にはならないと考えてよいと思います。もちろん健康被害をもたらす病原微生物や虫などが付着していれば問題になりますが、作業時間中に厨房内に留め置いても腐敗に至ることはないと考えます。もちろん入荷時から腐敗している、いわゆる傷んでいるといった食材は、そもそも受け入れないことです。また受け入れ後、保管している間に腐敗しないように先入れ先出しを徹底し、早めに使い切るように心がけます。この点を徹底すれば、厨房内に置かれるゴミ箱は注意が必要ですが、置いてはいけないというものではないと考えます。

そして外部の廃棄物置場は、鍵がかかるのが理想。害虫が発生しないように防除すること、腐敗する前に回収してもらうこと。臭いなどで近隣からの苦情を受けないようにすること。定期的な清掃が必要。とはいえ、調理する作業着で清掃して調理に戻らないように、注意が必要です。

## 法改正に伴う設備の変更

法改正に伴って設備の変更が必要かどうか、工程に沿って見てきました。結果としては従来通り、特別に導入する機器はありません。欲しいとすれば、正確な中心温度計くらいでしょうか。概ねソフトの運用で実施可能なのが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理です。しかし、それを支える一般衛生管理の基礎になる、温度計の較正を含めた施設設備の管理のしやすさ、清掃のしやすさというのは、大きなポイントになるのではないのでしょうか。

---

上田和久(略歴)：1959年熊本県産まれ、厨房設備会社、電機メーカーに勤務後、食品メーカーで品質保証業務を経験、食品衛生コンサルタントとして独立。

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

<https://www.facebook.com/studioworkdo/>

---

厨房業界  
フードビジネス  
コンサルタント

魂

## フードビジネスにおけるデザイン(2) デザインシンキングと空間デザインのトレンド



(一社) 日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 平澤 太

前号では、フードビジネスにおけるデザインの役割と多様化するデザイン開発、デザインやマインドを共有するための言語化についてと、私のスタジオで使用している、デザインの共有化に導くキーワード「デザイン・ボキャブラリー」をご紹介させていただきました。今回は、コンセプトから一歩進み、具体的なプランニング&デザインに導くための「デザインシンキング」について、ご紹介したいと思います。

デザインシンキングとは「デザイナーがデザインを行う過程で行う特有の認知的活動」であり、「実践的かつ創造的な問題解決もしくは解決の創造についての形式的方法であり、将来に得られる結果をより良くすることを目的としている」所に、最大の特徴があります。デザインシンキングの思考は大切なマインドがあり、四つのセンテツ(前提条件)に集約されます。

- 1：常にユーザー視点を持つ
- 2：コミュニケーションを重視する
- 3：まずは作ってみる
- 4：一つのアイデアに縛られない

この思考法を念頭に置きながらフードビジネスで活用すると、下記のようなイメージになり、三つのフェーズ(=アクションプラン)で括ることができます。ここでは分かりやすく、飲食店舗の出店を前提に解説していきます。

### A- コンセプトフェーズ

#### A-1：なぜ売るのが=出店の動機(=グランドコンセプト)

なぜお店を出すのか？この単純な動機が説明できないと、共感を生み出すことが難しくなります。夢や希望を書き出し、言語化することで、より明快なビジュアルコミュニケーションのきっかけになります。



常にユーザー視点をもつ。



まずは作ってみる。



コミュニケーションを重視する。



一つのアイデアに縛られない。

図1 DESIGN THINKING 四つのマインド

## A-2：出店の経緯、ユーザーや生産者に対してのメッセージ（＝コンテキスト）

お店を出すまでには、いろいろな経緯と来店してもらいたいユーザーや食材を提供してくださる生産者に対しての、何かしらのメッセージがあるものです。これを思いつくまま、書き出してみます。この言葉の中に潜在的なマインドが潜んでいることも少なくなく、コミュニケーションデザイン上重要な意味を持たせることが可能になります。「想い」の表象化です。

## B-プランニング&ファンクションフェーズ

### B-1：誰に売るか＝客層

まずは年齢層、男女比率、会社員、OL、ファミリー層、学生、定住客orインバウンドなど、できるだけ細かくターゲット層を設定します。ターゲットとなるユーザーの利用動機やライフスタイル、年収イメージまで想定し、ユーザーの嗜好を掘り下げます。ユーザー層を明確にすることで、店舗のデザインとして必要な指向と機能をプランニングに落とし込むことができます。

### B-2：何を売るか＝提供する料理

飲食店として、どのような属性の料理を提供するかを具体的に掘り下げていきます。

また、競合店の提供するものに比べて、どんな強みがあるのかなど、特徴をできる限り具体的に考えていきます。提供の方法、料理の見せ方、どのような味などかを順に掘り下げながら、同時に単価感（最初は突き詰めたものではなく、イメージ）を詰めていきます。何を売るか？ということそのものを、近いイメージの画像を集め、ビジュアルコラージュで可視化させるのも有効な手段です。この段階では、上記のターゲット層とマッチしている

か、行き来しながらイメージを膨らませていきます。提供する料理が決まることで、厨房計画がプランニングでき、提供する時間などの目処が立ちます。

### B-3：どこで売るか＝立地

提供する料理のターゲットがエリアのマーケットに適しているかどうかは、今後の店舗の運営を大きく左右します。想定するユーザーが訪れるエリアを選定します。立地選定の際に必要なのは、路面店orテナントだけではなく、周辺環境の印象、ターゲット層の導線から外れていないなど、出店賃料と兼ね合いを見ながら掘り下げていく必要があります。ユーザーとなる人たちの雰囲気や、自分自身が満足できるか？ まずは観察することから始めます。

### B-4：いつ売るか＝営業時間

単に曜日やモーニング、ランチ、ディナーという括りだけの話ではなく、どの時間帯にどんな料理を提供したいかなどをユーザーと立地で洞察していきます。提供する料理を「いつ提供するのが魅力的か？」という軸で考え、時間軸でも魅力が備わるようにプランニングしていきます。例えば、人形町の名店「玉ひで」さんの親子丼は、ランチでは単品のみですが、夜のコースでは単品で提供しない代わりに締めに親子丼が提供されます。ニーズの提供する店側のオペレーションを、上手にマッチさせています。

## C- デザインフェーズ

### C-1：どのような店で売るか＝空間

空間デザインはその飲食店の個性を表しますが、立地特性やオーナーのこだわり、業態としてのらしさ、

グランドコンセプト：出店（出展）する為の目的と概念、想い。

コンテキスト：目的に対して、どのような道筋を立てるか。語れる要素。



GRAND CONCEPT



CONTEXT

図2 コンテキスト





図3 PLANNING FUNCTION

ユーザーへの配慮など、多角的な視点でアプローチするべきです。また、その空間の中で食事をするそのものが「対価を払うのに十分な価値を持つか?」という視点も大切です。できる限りアイデアを膨らませ、言葉で説明し切れるくらいの状態で、空間デザイナーやグラフィックデザイナーに伝えていきます。

#### C-2：どのような手段で魅力を伝えるか？=ウェブ、店内アプリケーションツール（メニュー、リーフレットなど）

現在の飲食店は、自店舗のWebサイトでコンセプトや想い、こだわり、ディテールを伝えるビジュアルとテキストで魅力的に構成し、日常の広報的な部分やイベントはSNS（Twitter、Facebook、Instagram）で、来客の誘引はフードポータル（食べログ、ぐるなび等）などで使い分けていくことが一般的です。いわゆる初見でお店の印象を決めてしまう重要なタッチポイントだけに、魅力が存分に伝わるようなデザインを心がけ、投稿に関しても一定のトーン&マナーを策定します。アプリケーションツールは、主に来店してから手に触れるものが多いだけに、ツールの素材感やサイズに気を配ります。

飲食店の出店に際して、デザインシンキングを用いた場合の具体的な三つのアクションを説明しました。デザインする上でも根底にある「意図や意義」がはっきりしないと、拠り所がないままにデザインせざるを得なくなり、とても曖昧なデザイン=メッセージが弱いものになります。今の時代は「意味」に対してとても敏感であり、「イミ消費」といったマーケティングマインドが生まれています。デザインは、視覚的に補完するだけでなく、情緒的な部分やトレンドを訴えかけることができるため、このデザインシンキングを活用した三つのアクションは、とても重要です。今回は、このアクションプランからデザインシンキングに則り、具体的なデザインプロセスを、事例を挙げながら解説していきたいと思っています。

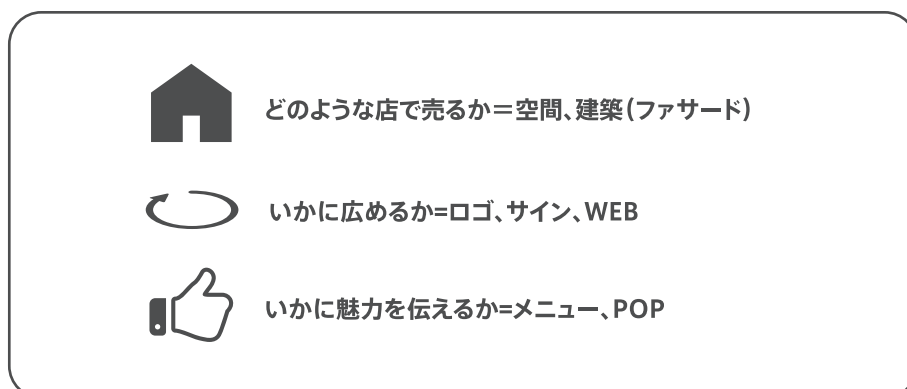


図4 DESIGN ELEMENT

**【1】 相談受付の概要**

## (1) 受付件数

受付件数は15件で前年同月の35件に対して42.9%。

## (2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、約3週間前にガスファンヒーターを購入したが、使用1週間で家族全員が気管支炎を発症した。使用時に目と舌の粘膜がピリピリする。以前使用していた2002年製の他社製ガスファンヒーターを試しに使ってみたが、同様の症状は起こらない。使用環境は同じなので最近購入した製品が原因だと思うがどうしたらよいかの1件。

◇問い合わせは、16年前に購入し、未開封のまま納屋に保管していた石油ストーブを最近使い始めたが、点火後1時間ほどで自然消火してしまう。一度も使用したことがないのに不具合が起こるのは欠陥製品なのではないか等14件。

**【2】 受付実績合計**

## 2-1) 2019年12月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計 (構成比)
消費者	0	0	1	7	8 (53.3)
事業者	0	0	0	4	4 (26.7)
司法・行政	0	0	0	3	3 (20.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(6.7)	14(93.3)	15 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は35件、事故クレーム件数は0件

**【3】 主な関係行事**

(1) 報告会 : 事故等調査報告会 (12/10 ガス石油機器会館会議室)

(2) その他 : 独立行政法人製品評価技術基盤機構 製品安全センターほか訪問 (12/13 大阪市)  
一般財団法人日本燃焼機器検査協会訪問 (12/20 鎌倉市)

**【4】 事故クレーム**

今月は0件。

**【5】 未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)**

12月度の未解決案件処理件数は0件。

**図書申込書**

**FAX 03-3585-0170**

(FAXにてお申し込みください)

図書名	税込価格	送料	申込数	料金
月刊厨房 (半年)	2,640円	不要	冊	円
// (年間)	5,280円	不要	冊	円
// (厨房設備士・年間)	3,300円	不要	冊	円
業務用厨房関係法令集2018年版	5,100円	2冊まで500円。 (海外を除く) 3冊以上のご注文は別途ご連絡下さい。	冊	円
// (会員企業価格)	4,100円		冊	円
業務用厨房設計事例集 (2002年発行)	12,300円		冊	円
// (会員企業価格)	9,800円		冊	円
厨房設備工学入門第8版	8,800円		冊	円
// (会員企業価格)	6,600円		冊	円
会員名簿	2,500円		冊	円
業務用厨房機器に関する実態調査	5,500円		冊	円
// (会員企業価格)	3,300円		冊	円
*注)送料				円
<b>合計</b>				<b>円</b>

\*会員企業名は、ホームページでご覧頂けます。  
URL : <http://www.jfea.or.jp>

**■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。**

- \*発送は入金確認後になります。
- \*請求書は、発行しておりません。銀行振込、郵便振替のお振込控えを領収書に換えさせて頂いております。
- \*お申し込み後、3ヶ月経過しても入金が確認できない場合は、申込書を処分させて頂きます。
- \*定期購読の場合、途中解約による返金はありません。また、他の図書を同封して発送することはできません。
- \*ご記入いただいた情報は、書籍の発送、お支払いの確認、当会からの各種ご案内(図書案内、アンケート等)以外の目的には使用いたしません。

**■送料について**

- \*月刊厨房を除いた図書を2冊までご購入される方は、一律500円を頂戴いたします。3冊以上ご購入される場合は実費を頂戴いたしますので別途ご連絡ください。
- \*送付先が複数ある場合は、各々送料を頂戴いたします。
- \*海外への送料は別途ご連絡ください。

**■送付先**(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

購入目的:  厨房設備士資格認定試験受験  技能検定(厨房設備施工)受検  その他

会社名: 所属部署: 氏名:

送付先: 〒 (ご自宅へ送付の場合は、日中のご連絡先(会社等)のお電話もご記入下さい。)

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

**■お支払方法**(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

**銀行口座** みずほ銀行 芝支店 (054) 普通口座NO.2319216 (最寄の金融機関にて直接お振込み下さい)

**郵便振替** 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使い下さい)

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 一般社団法人日本厨房工業会 TEL 03-3585-7251

# JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

JFEA業務用厨房設備機器基準は、食品設備機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関する最小限の要求事項を定めることにより、食品衛生、使用者の安全および環境保全に寄与することを目的とし、制定しました。技術基準は、業務用厨房設備機器共通基準とそれを補う6つの個別基準（業務用厨房板金製品基準、業務用厨房熱機器基準、業務用冷蔵庫・冷凍庫基準、業務用厨房食品加工機器基準、業務用厨房サービス機器基準、業務用食器洗浄機基準）により構成されています。

前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



会社名	分類	親型式(シリーズ)	
(株)コメットカトウ	レンジ	DX2-1575FJ	
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T	
		DX2-1575T	
	ローレンジ 立体炊飯器	CI-157-□□□L	
		CRA2-150NJ	
	フライヤ	CF2-GA18	
CF2-GA23W			
CF2-GD27			
タニコー(株)	レンジ	THI-3NN	
		TSGR-1532A-J	
	テーブルレンジ	TIH-S555N	
		TSGT-1532-SP	
		TSGT-1843A	
	煮炊釜	TE-100TP	
	炊飯器	TGRC-2CDT	
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J	
		TIFL-105WN-J	
	麺ゆで器	TU-90AWN-J	
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G(R,L)	
	台	D-MT-180B-J	
		TTS-WCT-180ANB-J	
		TTS-WCT-180DNB-J	
		TTS-WT-180ADNB-J	
		TTS-WT-180ANB-J	
		TX-MT-120-J	
		TX-WCT-180ADNB-J	
		TX-WCT-180ANB-J	
		TX-WT-180ADNB-J	
		TX-WT-180ANB-J	
	シンク	D2-3S-300BW-J	
		TTS-1S-150ANB-J	
		TX-1S-150ANB-J	
	水切り台	TTS-CL-90A-J	
		TX-CL-90A-J	
	戸棚	TX-CB-180A-J	
	吊戸棚	TX-HCB-180-J	
	パイプ棚	TX-P-180L-J	
	平棚	TX-H-180L-J	
	上棚	TX-W-180-J	
	パンラック	N-TES-19-6118S	
		TX-PR-180A-J	
	(株)中西製作所 生産本部	コンバタイプ洗浄機	EODC-M13EA-RTA

会社名	分類	親型式(シリーズ)
ニチワ電機(株)	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
	蒸し器	NES-650N-9-J
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機(株)	立体炊飯器	ARCX-2GT
	回転釜	DGK-60JSH-D
(株)ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGFR18NB
(株)フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
		FGF25NB
(株)マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
		ローレンジ
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
		MXF-046C
		MXF-046FC
	蒸し器	MUS-066D
		MUSE-066B1
	麺ゆで器	MREK-44
		MRLN-03C
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
		MDDTB8E
	台	BH-157
		BWD-157
		DBW-159W
		MH-157X
		MWD-157X
	シンク	BSM2-156R
DBS2-159W		
MM2-156RX		
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	
吊戸棚	BCS9-1835S	

親型式：95 機種、子型式：2,575 機種

# 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。



ラベル見本

## ●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックL型	15-002-0202		06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203		06-6222-6711
19. 8. 28	グリースダンパー	19-002-0204		06-6222-6711
16. 4. 27	バップレッシュII	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフIII型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフIV型	17-002-1504		03-3403-4511
19. 8. 28	グリーサー	19-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
19. 8. 28	Vフィルター	19-002-1704		084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		084-922-2855
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		03-3843-4851
19. 8. 28	クリーンテックフィルター	19-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 12. 5	ニューオンリーワン(薄型)	16-002-2804		0766-28-8100
16. 6. 23	EXグリスフィルター	16-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
16. 6. 23	EXグリスフィルターPタイプ	16-002-2903		03-5379-1522
19. 10. 28	ランズテックフィルター	19-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
19. 10. 28	エイエルフィルター	19-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターII	16-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターIII	16-002-3903		048-222-6187
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	16-002-4001	日本カルミック(株)	03-4586-5588
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005		03-4586-5588
16. 6. 30	グリスフィルターL8型	16-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルターL3-III型	16-002-4204		06-6821-5186
19. 4. 3	グリスフィルターH型	19-002-4205		06-6821-5186
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレII型	17-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルターM型	18-002-5004		047-491-6654
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005		047-491-6654
17. 12. 15	SKグリスフィルターII	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
17. 1. 13	Jフィルター	17-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2348
18. 4. 25	JフィルターB型	18-002-5402		045-640-2348
19. 8. 28	FC'09	19-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
15. 7. 1	チャントルフィルターIII	15-002-5803		06-6996-2351

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー ブ	17-002-5901	オピニオン (株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902		03-5545-1691
16. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	16-002-4401	J F E 商 事 薄 板 建 材 (株)	03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		03-5203-6158
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201	(株) ダ イ フ ィ ル	06-6746-3773
19. 8. 28	D V S フ ィ ル タ ー	19-002-6203		06-6746-3773
15. 9. 4	ア ル フ ェ フ ィ ル タ ー Ⅱ	15-002-6502	セ コ ム ア ル フ ェ (株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株) シ ー ・ イ ー ・ ア ー ル	0466-83-4411
16. 11. 4	H I フ ィ ル タ ー	16-002-7101	(株) ア ル テ ッ ク 九 州	0944-85-5011
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102		0944-85-5011
17. 3. 8	グ リ ス カ ッ ト	17-002-7201	(株) ク リ エ	053-401-5881
19. 8. 28	X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー	19-002-7401	(株) 村 幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウ ォ シ ュ フ ィ ル タ ー	15-002-7501	サ ン タ (株)	076-268-2941
18. 2. 28	オ リ オ フ ィ ル タ ー	18-002-7601	協 立 エ ア テ ッ ク (株)	092-948-5065
18. 6. 26	グ リ ス フ ィ ル タ ー 7 5	18-002-7602		092-948-5065

### ●グリスエクストラクター技術基準適合品

18. 4. 25	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	18-001-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
19. 8. 28	エ ア ロ ギ ミ ッ ク	19-001-0501	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
16. 4. 27	グ リ ス サ レ ン ダ ー	16-001-0701	東 新 産 業 (株)	03-3790-2601

### ●グリスセパレーター技術基準適合品

17. 8. 29	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	17-003-0201	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
19. 8. 28	S O I L S C R U B B E R	19-003-0801	(株) 加 藤 厨 房 設 備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリンシステム	16-003-0901	日 本 エ ス シ ー (株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶ く ぶ く ジ ェ ッ ト	16-003-1004	ト ー シ ョ ー 機 材 (株)	03-3615-6011
17. 6. 29	バ ブ ル フ ィ ル タ ー	17-003-1604	ホ ー コ ス (株)	084-922-2855
16. 1. 27	ミ ス ト ロ ン	16-003-1801	サ ン タ (株)	076-268-2941
17. 3. 22	ミ ス ト ロ ン m i n i	17-003-1802		076-268-2941
16. 4. 27	N D C ぶ く ぶ く ジ ェ ッ ト	16-003-1901	日 本 ド ラ イ ケ ミ カ ル (株)	03-3599-9500

2018年度 交付ラベル 187,500枚

## ◆ 2月(如月) ◆

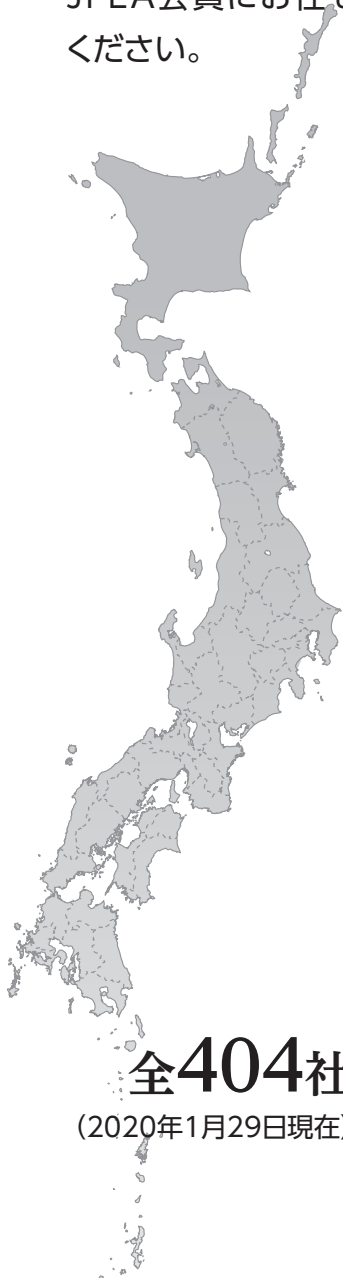
- |                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1日(土) テレビ放送の日                        | 14日(金) バレンタインデー、チョコレートの日、煮干の日 |
| 2日(日) バスガールの日、頭痛の日、夫婦の日、<br>二日灸(如月灸) | 16日(日) 寒天の日                   |
| 3日(月) 節分                             | 18日(火) 第20回厨房設備機器展開催(21日まで)   |
| 4日(火) 立春                             | 19日(水) プロレスの日                 |
| 5日(水) プロ野球の日                         | 20日(木) 歌舞伎の日、アレルギーの日          |
| 6日(木) 海苔の日、抹茶の日                      | 21日(金) 食糧管理法公布記念日             |
| 7日(金) 北方領土の日                         | 22日(土) 猫の日、食器洗い乾燥機の日          |
| 8日(土) 針供養、御事始め                       | 23日(日) ふろしきの日                 |
| 9日(日) ふくの日、服の日、福の日、肉の日               | 24日(月) 月光仮面の日                 |
| 10日(月) 左利きの日、ふきのとうの日                 | 28日(金) ビスケットの日                |
| 11日(火) 建国記念の日、万歳三唱の日                 |                               |



# 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、  
全国をフォローする  
会員ネットワーク!

最新厨房設備機器の  
納入から、飲食店・給  
食施設の設備設計・  
施工まで、業務用厨  
房に関することは、  
JFEA会員にお任せ  
ください。



**全404社**

(2020年1月29日現在)

## ●北海道支部

エレクター(株) 札幌営業所  
(株)AIHO 札幌支店  
北沢産業(株) 札幌支店  
(有)北見厨房  
(株)コメットカトウ 札幌営業所  
サンスチール工業(株)  
(株)白石製作所  
タニコー(株) 北海道事業部  
厨房サービス(株)  
(株)中西製作所 北海道支店  
ニチワ電機(株) 札幌営業所  
日本調理機(株) 北海道支店  
パナソニック産機システムズ(株) 北海道支店  
フクシマガリレイ(株) 北海道支店  
(株)フジマック 札幌営業所  
(株)ホワイトスチール工業  
(株)マルゼン 札幌支店  
(株)リポートサービス北海道

## ●東北支部

### ◆岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所  
三機商事(株)

### ◆宮城県

(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所  
エレクター(株) 仙台営業所  
(株)大穂製作所 仙台営業所  
北沢産業(株) 仙台支店  
(株)コメットカトウ 仙台営業所  
タニコー(株) 東北事業部  
東北アイホー調理機(株)  
(株)TOSEI 東京支社 東北営業所  
(株)中西製作所 東北支店  
ニチワ電機(株) 仙台営業所  
日本洗浄機(株) 仙台営業所  
日本調理機(株) 東北支店  
パナソニック産機システムズ(株) 東北支店  
フクシマガリレイ(株) 東北支店  
(株)フジマック 東北事業部  
(株)北拓機工  
ホシザキ東北(株)  
(株)マルゼン 仙台営業所  
三浦工業(株) 食機仙台営業課

### ◆秋田県

(有)ケーエムイー  
新日産業(株)  
(株)ピンテック

### ◆山形県

エスキー工機(株)  
(株)三陽製作所  
せんじん商事(株)

### ◆福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

### ◆茨城県

三英物産(株)  
東邦厨房(株)

### ◆群馬県

伊東電機関東販売(株)  
(株)大道産業  
パナソニック(株)アプライアンス社  
(有)坂東厨房

### ◆栃木県

東洋サーモ(株)

## ◆埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス  
(株)ウエテック研究所  
ウチダステンレス工業(株)  
(株)エム・アイ・ケー  
桐山工業(株)  
クリーンテック(株)  
(有)敬和  
(株)河野製作所  
(株)伸和商会  
(株)テックサス  
仲産業(株)  
(株)中西製作所 北関東支店  
(株)深川製作所  
(株)扶洋 関東支店  
(株)モリテウ

## ◆千葉県

(株)関東三貴  
(株)セルテック  
(株)千葉工業所  
(株)野田ハッピー

## ◆東京都

(株)AIHO 東京支店  
秋元ステンレス工業(株)  
アサヒ装設(株) 東京営業所  
東産業(株)  
(株)泉設備  
(株)SEKIトータルライフサービス  
イトヤ(株)  
(株)ウィンター・ハルター・ジャパン  
(株)上野製作所  
エース工機(株)  
(株)エフ・エム・アイ 東京本社  
エレクター(株)  
エレクテックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーディオテクニカ  
凰商事(株)  
(株)大穂製作所 東京営業所  
オピニオン(株)  
オルガン(株)  
(株)カジワラキッチンサプライ  
(株)加藤厨房設備  
(株)キシ・トレーディング  
北沢産業(株)  
キッチンテック(株)  
(株)キャニオン  
国立厨房サービス(株)  
グマノ厨房工業(株)  
クリタック(株)  
クリナップ(株)  
(株)コメットカトウ 東京支店  
三幸(株)  
(株)サンテックコーポレーション  
サンデン・リテールシステム(株)  
(株)シー・エス・シー  
JFE商事薄板建材(株)  
(株)正和  
新成工業(株)  
新日本厨機(株)  
シンプロメンテ(株)  
セコムアルファ(株)  
大成工業(株)  
タニコー(株)  
(株)椿厨房具製作所  
(株)照姫  
(株)戸井田製作所  
東英商事(株)  
東京管材(株)  
東京超音波技研(株)

東京板金工業(株)  
東都ビル整備工業(株)  
トーエイ工業(株)  
トーショー機材(株)  
(株)TOSEI 東京支社  
トランスゲイト(株)  
(株)中西製作所 東京支店  
ニチワ電機(株) 東京支店  
日産設備工業(株)  
(株)ニット技研  
日本エスシー(株)  
日本給食設備(株)  
日本洗浄機(株)  
日本調理機(株)  
(株)ハッピー・ジャパン  
パナソニック産機システムズ(株)  
パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店  
(株)HALTON  
ヒゴグリラー(株) 東京営業所  
フクシマガリレイ(株) 東日本支社  
(株)富士工業所  
(株)フジマック  
(有)藤村製作所  
(株)プロス  
ホシザキ東京(株)  
細山熱器(株)  
ホバート・ジャパン(株)  
(株)マグナ  
マツハ機器(株)  
(株)マルキキッチンテクノ  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
ライステクノプロダクト(株)  
(株)ラショナル・ジャパン  
ワシオ厨理工業(株)  
(株)和田製作所

## ◆神奈川県

(株)エイエル工業  
エイシン電機(株)  
(株)三栄コーポレーションリミテッド  
タイジ(株)  
(有)大洋  
タマ設備工業(株)  
富士工業(株)  
(株)西津工業

## ◆新潟県

サカタ調理機(株)  
スギコ産業(株)  
(株)ハイサーブウエノ  
(株)ハシモト

## ◆山梨県

石川調理機(株)

## ◆長野県

(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

### ◆富山県

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ◆石川県

アサヒ装設(株)  
サンタ(株)  
ホシザキ北信越(株)



**◆ 福井県**

炬中厨房(株)  
(株)ラボー

**◆ 岐阜県**

共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

**◆ 静岡県**

泉工業(株)  
(株)クリエ  
三和調理工業(株)  
(株)TOSEI  
東洋厨機工業(株)  
(株)中松  
(株)早川製作所  
(株)原川商店  
マルゼン厨機(株)  
山田冷機工業(株)

**◆ 愛知県**

(有)愛知厨房製作所  
(株)AIHO  
イシダ厨機(株)  
(株)エムラ販売  
エレクター(株)名古屋営業所  
押切電機(株)  
兼八産業(株)  
北沢産業(株)名古屋支店  
(株)コメットカトウ  
(株)CEK  
シーケークリーンアド(株)  
シンポ(株)  
タニコー(株)東海事業部  
中日厨房設備(株)  
(株)厨林堂  
(株)豊田エイトツ  
(株)中西製作所 名古屋支店  
ニチワ電機(株)名古屋支店  
日本洗浄機(株)名古屋営業所  
(株)日本厨房工業  
日本調理機(株)中部支店  
服部工業(株)  
パナソニック産機システムズ(株)中部支店  
(株)パロマ  
フクシマガリレイ(株)中部支社  
(株)フジマック 名古屋事業部  
ホシザキ(株)  
ホシザキ東海(株)  
細山熱器(株)名古屋出張所  
(株)マルゼン 名古屋支社  
(株)メイトー  
(株)ライチ  
リンナイ(株)  
(株)渡辺事務所

**◆ 三重県**

(有)アイジエー  
(株)ウサミ  
スズカン(株)  
(株)タチバナ製作所  
(株)中部コーポレーション  
(株)三重特機

**● 関西支部****◆ 滋賀県**

大洋厨房(株)

**◆ 京都府**

FKK(株)  
シエルパ(株)  
(株)八木厨房機器製作所

**◆ 大阪府**

1956レストラン・サプライ(株)  
HKI Japan(株)  
エレクター(株)大阪支店  
(株)AIHO 大阪支店  
(株)アクシー  
アサヒ装設(株)大阪営業所  
ACE厨設(株)  
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社  
エレトロックス・プロフェッショナルジャパン(株)大阪支店  
王子テック(株)大阪支店  
(株)大穂製作所 大阪営業所  
(株)尾高厨房器製作所  
関西スチールネット(株)  
北沢産業(株)大阪支店  
(株)クラコ  
(株)晃成技研  
晃洋厨機(株)  
(株)コメットカトウ 大阪営業所  
(有)コヤマ  
(株)サミー  
三宝ステンレス工業(株)  
三和厨房(株)  
(株)シルクインダストリー  
(株)千田  
(株)ぞう屋  
(株)ダイフィル  
大和冷機工業(株)  
タニコー(株)関西事業部  
(株)土谷金属  
(株)TOSEI 関西支店  
常盤ステンレス工業(株)  
直本工業(株)  
(株)中西製作所  
ニチワ電機(株)大阪支店  
日本洗浄機(株)大阪営業所  
日本調理機(株)関西支店  
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店  
ヒゴグリラー(株)  
(株)ヒロ・インターキッチン  
フクシマガリレイ(株)  
(株)フジマック 近畿事業部  
(株)扶洋  
(株)達光エンジニアリング  
細田工業(株)  
細山熱器(株)大阪営業所  
ホバート・ジャパン(株)大阪支店  
MASUI総合設備機器(株)  
丸一(株)  
(株)マルゼン 大阪支社  
(株)明和製作所  
山岡金属工業(株)  
(株)ワーク

**◆ 兵庫県**

(株)浅井工業  
関西興業(株)  
後藤ステンレス産業  
(株)ショウワ  
ニチワ電機(株)  
(株)明城製作所

**◆ 奈良県**

シンコー(株)

**● 中四国支部****◆ 鳥取県**

(有)エフエスエーシステムズ

**◆ 島根県**

ホクサン厨機(株)

**◆ 岡山県**

(株)AIHO 岡山営業所  
(有)オリエンタル物産  
(株)食品環境研究所  
(株)創研厨房  
綜合厨器(株)  
タカラ産業(株)  
(株)中西製作所 岡山営業所  
(株)BSS  
ビナン厨器(株)  
(株)福井厨房  
フクシマガリレイ(株)岡山支店  
(株)マルゼン 岡山営業所  
山県化学(株)  
(株)山中

**◆ 広島県**

エレクター(株)広島営業所  
北沢産業(株)広島支店  
(株)ケーツーエス  
タニコー(株)中国四国事業部  
(株)TOSEI 関西支店 広島営業所  
(株)中西製作所 中四国支店  
ニチワ電機(株)広島営業所  
日本調理機(株)中四国支店  
パナソニック産機システムズ(株)中四国支店  
広島アイホー調理機(株)  
フクシマガリレイ(株)広島支店  
(株)フジマック 中四国事業部  
(株)フロムシステムダイレクト  
ホーコース(株)  
ホシザキ中国(株)  
(株)丸八

**◆ 徳島県**

(有)東四国厨房設備

**◆ 香川県**

(株)サムソン  
四国厨房器製造(株)  
(株)中西製作所 高松営業所  
ニチワ電機(株)高松営業所  
フクシマガリレイ(株)四国支店  
ホシザキ四国(株)

**◆ 愛媛県**

北沢産業(株)松山支店  
(有)厨房のウエマツ  
(株)マクロキッチンキグ フジ

**◆ 高知県**

(株)丸三

**● 九州支部****◆ 福岡県**

(株)AIHO 九州支店  
アサヒ装設(株)福岡営業所  
伊藤産業(株)  
エムケー厨設(株)  
エレクター(株)福岡営業所  
王子テック(株)  
(株)大穂製作所  
押切電機(株)福岡営業所  
北沢産業(株)福岡支店  
協立エアテック(株)  
(株)コメットカトウ 九州営業所  
タニコー(株)九州事業部  
(株)TOSEI 九州支店  
(株)中西製作所 九州支店  
西日本ステンレス工業(株)  
ニチワ電機(株)福岡営業所  
(株)日本エコテック  
日本洗浄機(株)福岡営業所

日本調理機(株)九州支店  
パナソニック産機システムズ(株)九州支店  
フクシマガリレイ(株)西日本支社  
(株)フジマック 九州事業部  
(株)フジマックネオ  
ホシザキ北九(株)  
細山熱器(株)福岡営業所  
(有)丸枝  
(株)マルゼン 福岡支店

**◆ 佐賀県**

(株)中島製作所

**◆ 長崎県**

(株)長崎日調

**◆ 大分県**

(株)中栄工業

**◆ 宮崎県**

(有)丸一厨房

**◆ 鹿児島県**

ホシザキ南九(株)  
メイワ冷熱工業(株)

**◆ 沖縄県**

ホシザキ沖縄(株)

**賛助**

あいおいニッセイ同和損害保険(株)  
S-TEC(株)  
大阪ガス(株)  
岡山ガス(株)  
関西電力(株)  
キッチン・バス工業会  
九州電力(株)  
西部ガス(株)  
シーバイエス(株)  
四国電力(株)  
商工サービス(株)  
仙台市ガス局  
中央職業能力開発協会  
中国電力(株)  
中部ガス(株)  
中部電力(株)  
東京ガス(株)  
東京サラヤ(株)  
東京電力エナジーパートナー(株)  
東邦ガス(株)  
東北電力(株)  
一般社団法人日本エレクトロヒートセンター  
一般財団法人日本ガス機器検査協会  
一般社団法人日本ガス協会  
一般社団法人日本能率協会  
一般社団法人日本フードサービス協会  
公益社団法人日本メディカル給食協会  
一般社団法人日本弁当サービス協会  
広島ガス(株)  
北海道ガス(株)

## 本号広告掲載企業名

(株)AIHO	後6
(株)アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前7
(株)上野製作所	後4
北沢産業(株)	前5
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前7
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗淨機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
(一社)日本能率協会	後1
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後3
ホシザキ(株)	前4
細山熱器(株)	前10
(株)八木厨房機器製作所	前6

(50音順)

### ■ 広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

### 広告掲載料金（会員企業・税別）

	毎月	隔月・3カ月	単発
普通1頁（A4/4色刷）	¥75,000	¥79,000	¥82,000
普通1頁（A4/1色刷）	¥56,000	¥60,000	¥62,000
普通1/2頁（A4/4色刷）	¥39,000	¥45,000	¥50,000
普通1/2頁（A4/1色刷）	¥29,000	¥34,000	¥39,000

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



### 編集後記

●一部マニアの間では「防菌服の男たち」というジャンルがあって、映画『E.T.』『カサンドラ・クロス』『チェーン・リアクション』『感染列島』などで感染者等を隔離・処理しようとする白い防菌服の怪しい男たちが出てくる映画が少なからずある。漫画だと少年ジャンプで連載されていた『滅菌部隊』とか。●出色なのが『ザ・クレイジーズ』で、細菌兵器に汚染された町を封鎖しようとする軍隊とそこから脱出しようとする住民たちの死闘をリアルに描いた傑作だった。●中国を中心に拡大している新型コロナウイルスは、1月下旬の段階でその猛威が収まらず、とうとう東京並みの人口1,000万人強を誇る武漢市の鉄道・空港が封鎖されるという事態に陥った。その直前に「脱出」した日本人が何人かいて生々しい証言をしていたが、まさにそれに近い。●『復活の日』だと全世界的に流行る風邪が漏洩した細菌兵器だとほとんど知られず、緒形拳扮する医師に瀕死の子どもを抱いて泣き叫ぶ母親の姿が痛々しかったが、この機に乗じてデマなど醜悪な言説を垂れ流す輩が既に出ている。東京五輪などインバウンドに延焼しつつあるが、不幸な人間が増えないよう、一刻も早く鎮静化することを祈りたい。●手洗い、うがい、マスク着用は、今も有効な予防の基本で、日本ではノロウィルスの流行の後、出入りに消毒薬を置く所が増えたが、最近では素通りする人が多い。●対岸の火事より、他山の石である。(H)

# 厨房

2020年2月5日発行  
第57巻／第2号  
(No.608)

発行人 谷口一郎  
編集 工業会広報編集委員会  
広報担当副会長 中川幹夫  
広報編集委員会委員長 深澤及  
広報編集委員会委員 精松弘充／三島博史  
清水直之／伊藤典弘  
舛田健次／大内敏弘  
高橋篤志／岸大樹  
地方編集委員 吉田義一(北海道)  
沼野章久(東北)  
小木曾誠(東海北陸)  
福島隆志(関西)  
福井正晃(中四国)  
伊藤晴輝(九州)

発行所 一般社団法人 日本厨房工業会  
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
厨房機器会館内  
TEL (03) 3585-7251 FAX (03) 3585-0170  
印刷 伊坂美術印刷株式会社  
〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5  
THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。  
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価 (400円+税) 毎月1回5日発行

# 皆様のご来場をお待ちしています！



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第20回

# 厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第48回

## 国際ホテル・レストランショー

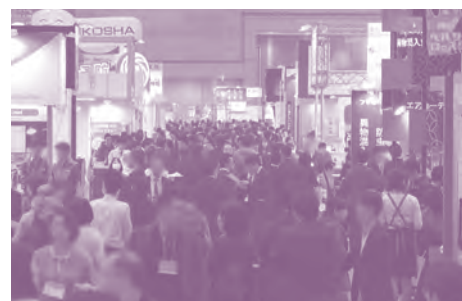
第41回

## フード・ケータリングショー

会期 2020. 2/18(火)-21(金)  
10:00～17:00(最終日は16:30まで)

会場 幕張メッセ  
国際展示場1-8ホール

## 外食・給食・中食・宿泊・サービス業界に特化した専門展示会



毎回好評!

## 100セッション以上のセミナーを開催!

各展示ゾーンと連動したセミナーを企画中です

一例

### 給食・厨房セミナー

HACCP対応と衛生管理  
多様化する食習慣への対応など業界注目のテーマ

### トレンドセミナー

外食のトレンド、フードロス削減の取組みなど多彩な  
テーマ構成

その他多数!

## 招待状請求(2月7日まで)受付中!

招待状持参により、展示会入場料 3,000円が無料となります。

### 団体来場登録

団体来場登録受付:2019年12月～2020年1月末を予定

5名様以上のご来場には、団体来場登録をお勧めします。当日は登録手続なく  
スムーズに入場いただけます。(事前に来場者リストのご提出が必須です。)

※バスでご来場の場合、駐車場を事務局が無料でご用意いたします

詳細はWebを  
チェック!!

HCJ

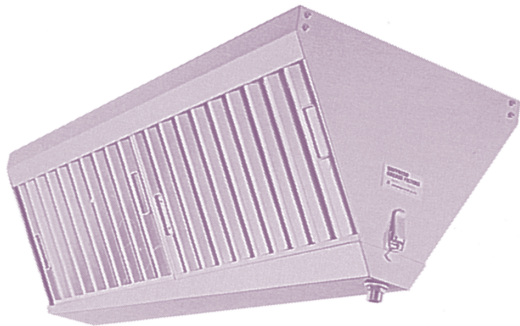
検索

<http://www.jma.or.jp/hcj/>



[問い合わせ先] HCJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内  
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22  
TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076 E-mail:hcj@jma.or.jp

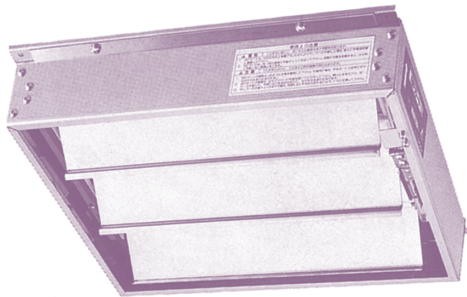
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー  
**BFガードII**  
 BF GUARD II



●特長

1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇もありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



**スギコ産業株式会社**

■製造元



本 社 ☎0256(86)3711(代) 大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)  
 インターネットホームページアドレス 名古屋支店 ☎052(961)3222(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)  
<http://www.sugico.co.jp/sugico/> 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)  
 E-mail:sugicohn@sugico.co.jp 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)  
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

fujimak

# Simple Flat

fujimak

ドアからハンドルを廃したシンプルでフラットな外観

厨房の動線確保・衛生面への配慮

機能と美しさを両立

オープンキッチンにも最適



GOOD DESIGN AWARD 2018

**BEST 100**

業務用 冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫シリーズ

製品をいつでも安心してご使用いただくために…

全国にひろがる営業拠点ネットワーク。

地域に密着したきめ細かい充実したメンテナンスサービス。

『フジマックの 365 日サポート体制』

**株式会社フジマック** 業務用厨房機器総合メーカー <厨房設備 設計・製造・施工・保守> [www.fujimak.co.jp/](http://www.fujimak.co.jp/)

本社／東京都港区新橋 5-14-5 03-3434-7791 北海道事業部 011-667-3351 東北事業部 022-788-4431 北関東事業部 048-864-6301 関東事業部 043-202-3211 東京事業部 03-3434-0391  
横浜事業部 045-841-0202 名古屋事業部 052-991-3271 近畿事業部 06-6338-0710 中四国事業部 082-850-3322 九州事業部 092-431-4664 7-ドマツカ-事業部 03-3434-0395 海外事業部 03-3434-6662

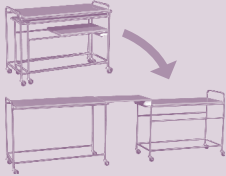
# ウエノで理想の厨房へ

上野製作所は、ステンレス加工に精通したプロフェッショナル企業です。引き継がれた職人技でさまざまなオリジナルオーダーに対応し、厨房をさらに使いやすく効率的な空間へと導きます。Webサイトに詳しい最新情報を掲載していますので、ぜひご覧ください。



## 学校給食用配膳台

上野製作所では、学校給食の配膳台メーカーとしての新しいサービスを開始しました。安心・安全の配膳台で子どもたちの笑顔を支えます。



## UENO プロダクトレポート

職人の魂と技術を継承しながら、さらに新しいものづくりに取り組む、進化し続ける上野製作所の製作現場レポートをWebサイトで公開中!!

 厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー  
**株式会社上野製作所**  
〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16  
TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219

詳しくは    
[www.hiserv-ueno.co.jp](http://www.hiserv-ueno.co.jp)



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク  
**ALSINK** (アルシンク)  
pH12.5のスーパーアルカリイオン水を生成。水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能。



**JFEA**

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館  
TEL.03-3585-7251(代) FAX.03-3585-0170

# 業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

## 厨房設備士とは？

厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、  
知識の証。

**JFEA** 厨房設備士の資格認定は、  
一般社団法人日本厨房工業会  
が行っております。

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association



# FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



# FOOD SERVICE SYSTEMS



おいしいごはんが明日をきっと良くする。そう信じて、毎日安心して食べられる“おいしい”食づくりを支えています。そのために厨房では便利に、もっと快適に、安全で安心の厨房機器・設備を目指して、調理・炊飯・加熱・冷却・消毒・保管、あらゆる厨房機器を取り揃え、プランニングから施設稼働、メンテナンスまで、トータルにお手伝いいたします。

**AIHO** 株式会社 **AIHO**

本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入 60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510

<http://www.aiho.co.jp/>

- |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 札幌支店 TEL011-581-6088  | <input type="checkbox"/> 盛岡営業所 TEL019-656-5077 | <input type="checkbox"/> 埼玉営業所 TEL048-662-5222 | <input type="checkbox"/> 長野営業所 TEL026-213-1010 | <input type="checkbox"/> 岡山営業所 TEL086-242-1050 |
| <input type="checkbox"/> 東京支店 TEL03-3994-1411  | <input type="checkbox"/> 秋田営業所 TEL018-827-4004 | <input type="checkbox"/> 千葉営業所 TEL043-234-1211 | <input type="checkbox"/> 豊川営業所 TEL0533-87-7111 | <input type="checkbox"/> 四国営業所 TEL0896-23-3780 |
| <input type="checkbox"/> 名古屋支店 TEL052-821-9801 | <input type="checkbox"/> 山形営業所 TEL023-615-2214 | <input type="checkbox"/> 多摩営業所 TEL042-677-5305 | <input type="checkbox"/> 京都営業所 TEL075-681-2841 | <input type="checkbox"/> 長崎営業所 TEL095-813-9251 |
| <input type="checkbox"/> 大阪支店 TEL06-6328-1613  | <input type="checkbox"/> 栃木営業所 TEL028-688-8705 | <input type="checkbox"/> 横浜営業所 TEL045-937-2021 | <input type="checkbox"/> 神戸営業所 TEL078-821-8516 | <input type="checkbox"/> 大分営業所 TEL097-513-3378 |
| <input type="checkbox"/> 九州支店 TEL092-588-2005  |  |  |  |  |





# 日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

# Consulting



設計力

# Design



製品力

# Products



メンテナンス力

# Maintenance



**NITCHO**

## 日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号 Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

[www.nitcho.co.jp](http://www.nitcho.co.jp)

- 支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
- 営業所 北見 釧路 帯広 旭川 青森 秋田 盛岡 山形 郡山 横浜 立川 千葉 茨城 三島 埼玉 栃木 群馬  
新潟 長野 浜松 岐阜 京都 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

あなたとずっと、今日よりもっと。



毎日に万が一に安心の極意

# 備えあれば 東京ガス

東京ガスとご契約の

飲食店・商店・  
事務所などの  
皆さまが  
ご利用いただけます!

ずっとも  
安心サービス  
ビジネス



パッチョ

## 東京ガスだからこそ! 安心お得な備え

ビジネス現場で頼れる、ずっとも安心サービスビジネス

安心 その1

無料



業務用  
安全確認点検

安心 その2

無料



ガス機器  
トラブルサポート

安心 その3

割引



水まわりサービス  
特別割引

厨房全体を見守る点検を無料で実施します。

厨房機器・給湯器の修理出張費が何度でも無料!

水まわりの急なトラブルもご相談ください!

\*それぞれのサービスには適用条件がございます。

ビジネスでも、まかせて安心 東京ガス

ずっとも安心 ビジネス

