

Chu

bou

厨房

2021
No.620

2

FEBRUARY

一般社団法人 日本厨房工業会

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

誌上・新春賀詞交歓会
経済産業省・国土交通省・
農林水産省のご挨拶

「第21回厨房設備機器展」
開催のご案内

第42回厨房設備通信教育
受講者募集のご案内

2020年版

「業務用厨房機器に関する実態調査」

小倉朋子の食・心・美Part.2

調理家電の人気で料理上手が変わるのか

新製品&News



一連の工程をコンパクトに集約、作業負担を軽減します

作業負担軽減
麺に触れずに衛生的
2テボ同時処理

STEP 1 流水粗熱取り

テボ受けボウルにテボを差し込むと自動で水道水を直噴します。またボウルに溜まる水で麺に適度な水流を与えながら茹で湯を流し、4秒で粗熱を取り去ります。

STEP 2 噴流冷水締め

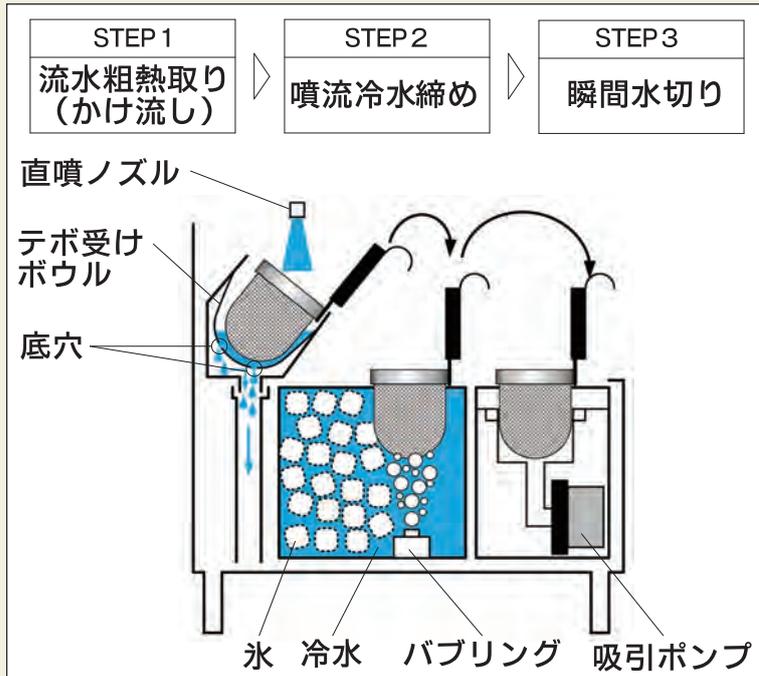
大流量エアポンプのパワフルなバブリング水流で麺を踊らせ、ヌメリを取りながら7秒で冷水締めをします。冷水タンクには製氷機の氷が10kg入るので、60食以上の締めが可能です。

STEP 3 瞬間水切り

テボスイッチで自動的に起動、真空脱水方式で1秒で水切りを行います。

STEP 1 から3までわずか12秒

テボスイッチの自動起動なので片手で作業できます。2テボ同時処理で高効率。麺に触れる必要がなく作業負担を軽減します。



電源 単相100V 0.9kW
 外形寸法 320W×750D×1350H
 冷水タンク容量 20L

特許出願中



ご飯が美味しい

緑色野菜がきれい

うどん・そば・
ラーメンも美味しい

厨房の省力化&HACCP制度化、高品質な美味しさに貢献

ニュークックチルシステムの導入をサポート!

AI自動補正機能 **特許登録済**

感染症・食中毒予防対策に有効

スチコンの
自動加湿オープン方式

的確な温度と時間の管理。
料理の加熱不足を解決します。

全ての料理を品質高く再加熱する
と同時に食器、トレー、お箸、
スプーンも加熱殺菌します。

熱風・蒸気式で幅広いメニュー
を美味しく的確に再加熱。

スチコン式再加熱カート

詳しくは動画で



スチコン国産第一号を創り出した
ニチワ電機の英知を結集した自信作です!

- カートセパレーション方式
- 再加熱自動予約運転
朝食は、前夜の夕食後に準備
- 専用トレーに温菜と冷菜を
同時にセットして冷蔵→自動
再加熱→保温と冷蔵を個別管理



カート
RHS-C26

中規模・大規模施設向け



ステーション+カート
RHS-S26 + RHS-C26

HACCP
対応

リヒートウォーマーキャビネット

詳しくは動画で



早朝の早出はこれで解消!
人手不足対策をバックアップ

- 再加熱自動予約運転
朝食は、前夜の夕食後に準備
- 冷蔵状態で盛付けされた
料理を冷蔵→自動再加熱→
保温管理



小規模施設向け
RHC-24SRB



中規模施設向け
RHW-720-L



大規模施設向け
RHW-1400

HACCP
対応



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 URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

支店: 東京 / 大阪 / 名古屋

営業所: 札幌 / 盛岡 / 仙台 / 埼玉 / 千葉 / 横浜 / 新潟 / 金沢 / 長野 / 静岡 / 三重 / 京都 / 神戸 / 和歌山 / 岡山 / 広島 / 山口 / 高松 / 松山 / 福岡 / 熊本 / 鹿児島

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール

ニチワコール
0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・高松営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

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》



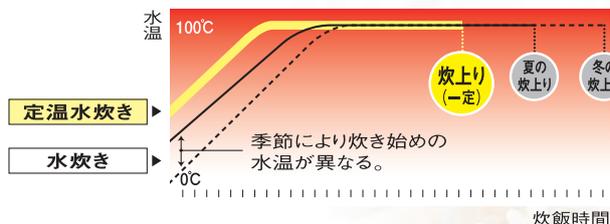
省エネ型ガス連続炊飯機



美しい地球のために

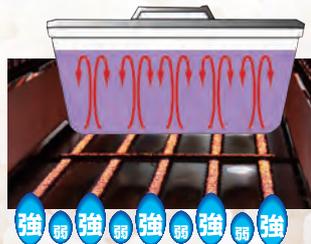
四季を通じて美味しく省エネ

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 西 製 作 所

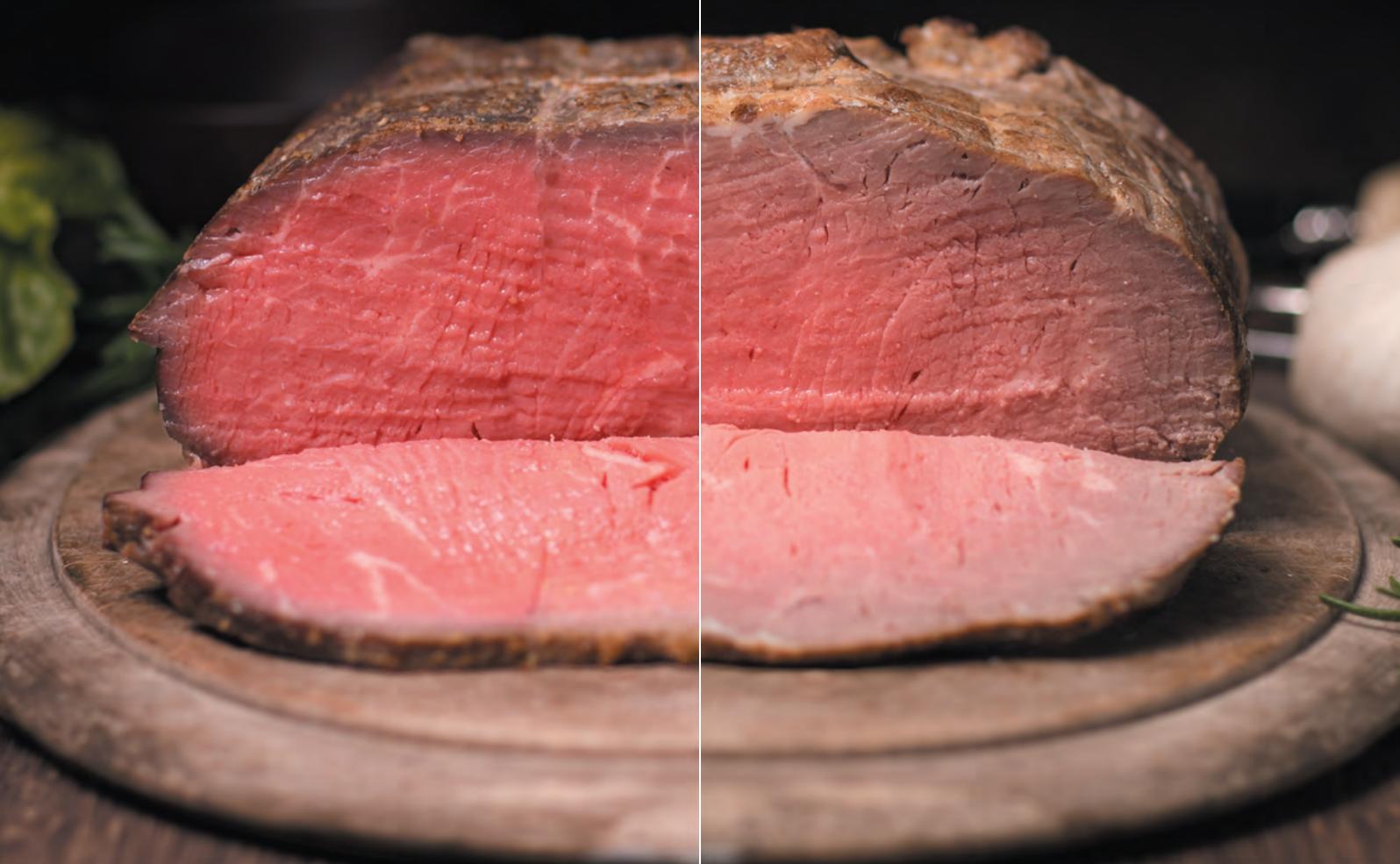
株式会社 中西製作所

■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/

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 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

 **CALL ME!**
HOSHIZAKI

436 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 (2020年 6月未現在)
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

東京ガスに オーダーください。

飲食店開業サポート

MENU

開業相談

- 事業計画相談
- 店舗設計者紹介
- 居抜き物件
確認同行

メニュー づくり

- 東京ガスのテストキッチンを活用したレシピ試作やメニュー開発
- 調理実習やセミナーの受講

店舗設計

- 店舗レイアウト設計
- デザインパース
- ベストミックス厨房のご提案
- 機器以外の設備アドバイス
- 東京ガスグループからの
機器購入と設置工事

店舗運営

- エネルギーコストの見直し
- 東京ガスの安心サービス

お店のことならなんでも！

厨BO!相談室
CHU-BO

飲食店開業準備を
フルコースで支援します！

事業計画
づくり

資金調達

物件探し

店舗設計

工事施工

開店準備

店舗運営

相談無料

お店に関することならどんなことでもお気軽にご相談ください！
問い合わせ専用メールアドレス Email: cbsd@tokyo-gas.co.jp

東京ガスの
「飲食店開業支援サービス」

飲食店独立開業セミナーも開催中！
<https://eee.tokyo-gas.co.jp/lp/inshoku-kaigyosien-service.html>



あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS

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

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



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91mm
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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



お客様の要望にオーダー製作で応える専門メーカー！

全ての製品は厨房での『省力・省エネ効果』が最大になる設計で、堅牢な素材・仕様で製作いたします。

盛付け中でもご飯量を無段階で変更可能！



八木式
弁当箱自動盛付け機
シリーズ

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

卓上型自動盛付け機：YRD-1000

詳しくは
ホームページまで！



八木式
食器・食缶・汎用洗浄機

※サイズは現場に合わせて
製作させていただきます。

詳しくは
ホームページまで！



持手・止め金具付の器物も洗浄できます。



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。



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) 211-3591 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> →



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 発行!

← 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

厨房設備工学入門

第8版
好評発売中

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>

業務用厨房関係法令集

2021年版

鋭意制作中！
2021年3月発売予定

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

厨房女子 vol.71 が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 日本厨房工業

調理村
販売課長 渡辺 美奈子 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。

渡辺 私は幼稚園の先生、保育士の職歴を経て育児に入り、子どもたちが社会に出ると同時に、何か社会に出て、幅広く考えたり学んだり、たくさんの人と関わりたいと思いました。以前から食育に関心があったり、子どもが学校に行っている間に、レストランでパートをしていました。厨房とホール兼任の上、シェフが厳しい方で、厨房のフードプロセッサーや洗浄機、調理道具の扱いを覚えるうちに、ホールの接客の楽しさを知りました。それが(株)日本厨房工業に入るきっかけとなり、現在に至ります。厨房機器や調理道具は取り扱う商品も多く、覚えることがたくさんありますが、メーカーの方、会社の人、お客さまに助けられ、21年間お世話になっております。



お仕事の内容は？ やりがいは？

渡辺 今はお客さまに厨房機器、調理道具、調理機から、部品やネジ1個までご注文していただけるようになりました。名古屋市はもちろん、岐阜、三重、愛知3県以外の長野、静岡各県と、遠くからのお客さまもご来店され商品をご購入いただいております。商品の材質、大きさ、使い方、お



調理村で同僚の方々と

手入れ方法などを分かりやすく案内させていただき、どちらのお客さまも「使いやすくて良かった、また今回も頼むよ」と言われると、本当にやりがいのある仕事だと思います。調理道具や機器は、メーカーさんたちの素晴らしい研究と努力の賜物で、どれも安心してお勧めできます。皆さんに感謝しつつ、ますます気配りして、お客さまに接していきたいです。



今後のあなたの夢を教えてください。

渡辺 今後も厨房調理道具の専門店として、ご来店されたお客さまに直接見て手に取っていただき、信頼して購入していただけるように、知識を深め知恵を絞り、全力で接客業務に取り組みたいです。幼稚園を増設したい、会社の寮でおいしい食事を出したい、子どもがケーキ屋をしたい、若者が焼き肉屋で大儲けしたい、定年後夫婦でたこ焼き店をしたい、といった目標、夢や希望のお手伝いを、一期一会を大切に、応援させていただきたいです。個人的には、着物を着てお寺巡り、美術館巡りを以前から楽しんでいます。目標や希望は大切です。会社が好き、調理道具が好き、お客さまが好き、ますますがんばっていきたいと思います。

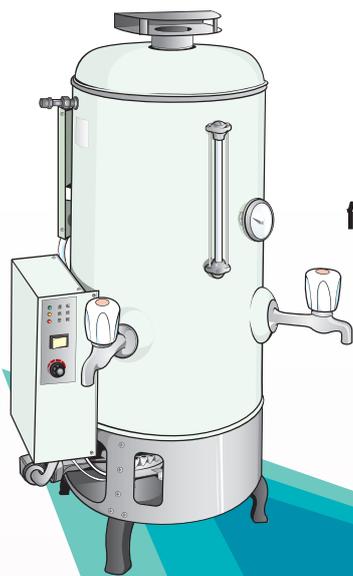
職場の方からエール

渡辺さんは、今までの自分の経験を生かした、厨房機器や調理道具に関する豊富な知識の持ち主です。お客さまが一番使いやすい商品を考えたり、売上げを上げる方法を提案したりと、今何を必要としているか、常にお客さまの立場で考えて、積極的に行動しています。分からないことがあればとことん突き詰めるタイプで、メーカーに直接電話して、納得できるまで聞いています。何ごとも前向きにがんばっている姿を見て、こちらにも励まされます。

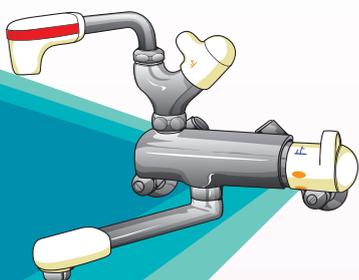
(総務部・鶏尾 秀子)

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>

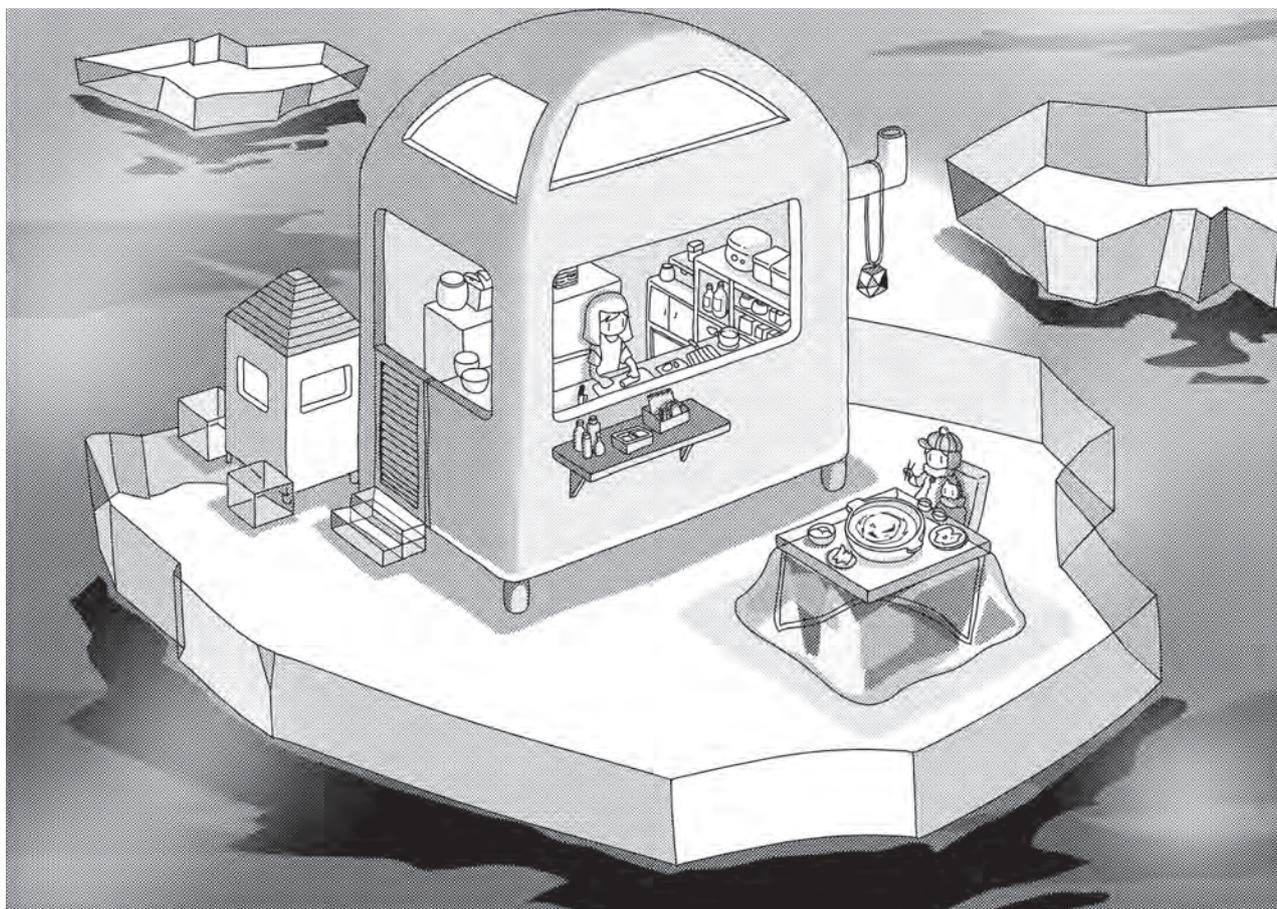
大阪営業所 〒535-0031 大阪市旭区高殿2-7-19
TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040
福岡営業所 〒815-0033 福岡市南区大橋3-25-1 真方ビルD号室
TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257
新潟営業所 〒950-0916 新潟市中央区米山1-5-5
TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833
名古屋出張所 〒450-0002 名古屋市中村区名駅5-22-23
TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022

CONTENTS

INTERVIEW 年 頭 所 感	9	厨房女子が行く！(71) _____ (株)日本厨房工業
	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	27	誌上・新春賀詞交歓会 官庁様からのご挨拶 _____ 経済産業省・国土交通省・農林水産省
	30	第42回厨房設備通信教育 受講者募集のご案内
	32	2020年版「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨
	36	「第21回厨房設備機器展」開催のご案内
法 律 相 談	42	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「公益通報者保護法に関する法律問題(1)」 _____ 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
	44	部外者がくる！！(21) シンボ(株) 本社ショールーム _____ にしかわたく
C O M I C E S S A Y	46	映画の見どころ・台所(80) 『レイジング・ブル』 _____ 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	48	小倉朋子の食・心・美 Part.2(44) 調理家電の人気で料理上手が変わるのか _____ (株)トータルフード 小倉朋子
	49	やるKEY HACCP 実践編 (31) 「[そうざい]のHACCP」 _____ スタジオワーク(合) 上田和久
衛 生 管 理	53	最新外食トレンド2021(2) 「2020年、外食・中食産業の動向」 _____ 宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	12	銀河食堂紀行 [惑星コルンの冷しゃぶ] _____ 坂月さかな
厨 房 業 界 関 連 情 報	13	巻頭によせて [日常の笑い] _____ 三宝ステンレス工業(株) 森谷正吾
	39	新製品&News
	39	工業会だより
	40	工業会回覧板
	56	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	57	図書料金表
	58	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	60	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
	62	会員一覧
	64	奥付 [広告掲載企業名]
一般社団法人 日本厨房工業会		

銀河食堂総行

坂月さかな



【惑星コルンの冷しゃぶ】

惑星コルンは、人口わずか5千人、町は北と南に一つずつという小さな惑星である。どこでも一年を通して厳しい寒さが続く星で、熱では解けない氷が街を覆っていることが、寒さの原因の一つだと言われている。にもかかわらず、住人や旅人から最も好まれている料理が冷しゃぶだというから驚きである。

コルンで最も有名な冷しゃぶ屋は、「ぐるり」と呼ばれる大きな河に浮かんでいる。「ぐるり」は北極と南極を経由しながら星を一周する河で、絶えず大きな流氷が流れており、その冷しゃぶ屋は小さな流氷の上にあるのだ。店は意外にも室外まで暖房がよく効いていて、快適だという。流氷自体は冷たいのだが、熱に強いため溶けて滑ることもない。店の外にはこたつが出してあり、そこで冷しゃぶを頼むことができる。氷でできた鍋に水を張り、そこに新鮮な野菜や温めた肉などをくぐらせ、タレを付けて食べることができるのだ。

冷しゃぶで体が冷えてしまった時は、裸で河に飛び込めと店主に言われるだろう。河は温泉になっている。昔は冷水だったが、川底を掘ると火山性の温泉が湧き出たことを住人が発見し、以来この河は、星で最も温かい場所になったそうだ。

あまりの寒さに初日でコルンを去る旅人は多いが、こたつと冷しゃぶ、熱い温泉と冷えたソーダという組み合わせの虜になり、コルンから出られなくなった旅人もまた少なくないのだという。



登場人物紹介

■ムギ
おいしいお店を探してまざまま惑星を旅する少年。
アイスクリームのフライが大好物。

■パン
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。
あつあつのねこまんまが大好物。

■著者プロフィール

坂月さかな。漫画家・イラストレーター。千葉県在住。
どこかにある宇宙を舞台にした作品を制作。

PIE Comic Artにて「星旅少年 塔に登る」連載中。
<https://pie.co.jp/series/4854065/>



日常の笑い

三宝ステンレス工業(株) 森谷 正吾

笑うのは人間だけだそうです。それに私の住んでいる大阪には、「笑い」を文化と言う人もいます。確かに大阪でオチのない話をしたら、どこか悪いのかと体調を気遣われるほどの時もあります。

新型コロナウイルスの影響で人と人の距離を取らなければならない状況ですが、私は日常に笑いを取り入れることを意識して、人とのつながりの距離を縮めたいと思っています。

そこで、「笑い」について私なりの考えをお伝えします。大前提に、笑いには「常識力」が必要です。なぜなら、笑いは常識との不一致から生まれるからです。常識力と言っても、フランス料理のテーブルマナーを完璧に覚えるということではありません。社会通念上、多くの人が常識と捉えているような事柄のことを指します。

その中には、身近な法律も含まれます。良くないことと言えば、暴力、信号無視、詐欺、痴漢、窃盗などです。法律で禁止されてはいないけれど、多くの人が常識として良くないこととされていることと言えば、遅刻、仕事中の居眠り、挨拶をしない、目上の人に敬語を使わないなど、たくさんありますよね。それら以外にも、環境や場面によっても常識やルールが存在します。例えば、サッカーでキーパー以外は手でボールに触れることは反則です。野球でバッターがヒットを打って三塁ベースへ向かって走ることはありませんよね？ これらの事柄を理解しているかどうか、笑い(常識との不一致)を作り出す上で必要になると考えます。また、ツッコミにおいても上記のような常識力が乏しければ、ツッコミを入れることもできませんし、ツッコミを入れたとしても、それが社会通念上と異なっていれば、笑いが起こるところか逆に白けてしまい、何とも言えない空気に覆われてしまいます。皆さんは、そんな経験はありませんでしょうか？

さて、その常識力を使って笑いを生み出すには、具体的にどうすればよいでしょうか。

笑いには、大きく分けて「ボケ」と「ツッコミ」があります。ボケには、常識力以外に発想力、語彙力、雑学、緩急(言い方)などのいわゆる「センス」が必要です。そして、スベるリスクも高いので、勇気が必要です。

これは！ っと思ってボケたら、うまく伝わらず場が白けてしまい、完全に心が折れてしまったことはないでしょうか？ そうならないように、まずは「**ツッコミ**」に徹しましょう！

「ツッコミ」は不一致を常識的に訂正することですので、自分が先陣を切る必要もなく、低リスクです。そして、笑いが生まれるタイミングは「ツッコんだ時」なのです。ツッコんだ時に笑いが生まれるわけですから、低リスクでその場の中心的存在になることができます。

でも、ツッコみってどうやれば良いの？ って、なりますよね。ここで少し、日常の出来事を思い出してください。おそらく皆さんは気付いていないだけで、日頃からツッコミをしていると思います。

コンビニでお弁当を買ったら、お箸が入っていなかったことってないですか？ その時、ほとんどの人は「最悪！ お箸入ってないっ！」って言いませんか？ これは、ツッコミですよ。お箸を入れてもらうのが常識で、それが入っていない(不一致)に対しての訂正(入っていることが当たり前やのっていう意味を含んでいる)しているわけですから。

このような事柄は日々、何かしら起こって、その都度ツッコミを入れていると思います。その無意識に入っていたツッコミに「笑い」を意識することが、日常に笑いを生み出す一歩になると考えます。

また、笑いを意識して、他のシチュエーションでのツッコミを三つほど用意しておく、人と会話するのが楽しみになってくるはずです。この準備しておくことで、日々の雑談で瞬発力があり、しかも「的を射たツッコミ」ができるようになります。これを「引き出し」と言う人もいます。

たまに「よくそんなことがとっさに言えるなー」と感心されることがありますが、とっさではありません。とっさに思い付くこともあります、パターンやスタイルは同じことがほとんどです。

皆さまもツッコミの引き出しを作り、日常に笑いを意識して、人とのつながりを深めていきましょう。

最後まで読んでいただき、ありがとうございました。

令和3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3年の新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルスが全世界に激震をもたらした一年でした。

新型コロナウイルス感染症の影響により、これまでに
お亡くなりになられた方々の御冥福をお祈り申し上げるとともに、健康面や生活面で影響を受けていらっしゃる方々には、心からお見舞い申し上げます。そして、日々、この感染症の終息に向けて力を尽くして下さっている保健所職員や医療従事者の方々、検査機器や医療用物資の円滑な供給に貢献していただいている事業者の方々に、改めて敬意を表し、感謝申し上げます。

見えないウイルスと闘うため、人類は今もなお、接触や移動の回避を余儀なくされています。今年こそ、この未曾有の危機を乗り越えるため、私たちは、「新たな日常」に向け、生活様式のみならず、産業構造や社会システムを一気に転換していかなければなりません。

今から約100年前、関東大震災が発生しました。当時、その後の日本の復興のために壮大な都市整備計画を構想した一人の日本人がいます。世界で初めて都市の区画整理を行い、現在の東京の原形を作ったと言われる、後藤新平です。帝都復興院総裁であった後藤氏は、「二度とあのような被害が起きないように」と、100年先の未来を見据えた構想を立てました。あまりにも計画壮大で、反対にも遭いましたが、それでも自ら前面に

立って、計画を押し進めた政治家であったと言われてい
ます。

100年後を生きる私たちもいま、目の前の困難を乗り越えるため、後藤氏のようなビジョンと、実行に向けた強い意志を持つべきではないだろうかと思えます。これから先に訪れるウィズコロナ・ポストコロナの時代に向け、私たちが抜本的に取組を強化すべき分野は、「デジタル化」、「グリーン社会」への転換、「健康・医療」分野の新たなニーズへの対応、サプライチェーンの再構築をはじめとする「レジリエンス」の強化です。

国際社会からは、米中関係の緊張の高まりや英国のEU離脱などが起こる中で、自由貿易の旗手としてのわが国の行動も期待されています。最重要課題である原子力災害からの福島復興についても、着実に歩みを進めていかなければなりません。

経済産業省は、こうした課題に対し、一つ一つ、真摯に取り組んでまいります。

(福島復興・福島第一原子力発電所の廃炉)

今年、あの痛ましい東日本大震災、そして、東京電力福島第一原子力発電所の事故から10年目となる年です。これまで、様々な方の御理解と御協力をいただきながら、廃炉は着実に進展し、ようやく本格的な復興も、緒に就いてきました。引き続き、「中長期ロードマップ」に基づき、ALPS処理水の取扱いも含め、安全確保最優先・リスク低減重視の姿勢を堅持しつつ、地域・社会とのコミュニケーションを一層強化しながら、廃炉の取組を進めてまいります。

同時に、事業・なりわいの再建、福島イノベーション・コースト構想の推進も、車の両輪として進めてまいります。そうすることで、福島の地から世の中を変える新たな技術や製品が生まれ、雇用の創出や地元企業の取引拡大など、具体的な成果が地元に届くよう、全力で取り組めます。

(「2050年カーボンニュートラル」に向けた対応)

今や気候変動問題は、人類共通の喫緊の課題といつても過言ではありません。世界でも、先進国を中心に多くの国や地域がカーボンニュートラルの旗を掲げて動き出しています。昨年、わが国も「2050年カーボンニュートラ

ル、脱炭素社会の実現を目指す」ことを宣言しました。カーボンニュートラルの実現のためには、高い目標、ビジョンを掲げ、産学官が本気で取り組まなければなりません。わが国が総力を挙げて挑戦し、一つ一つの課題を解決していくことは、新たなビジネスチャンスにもつながる、成長戦略そのものです。昨年末にお示したグリーン成長戦略、分野ごとの「実行計画」に基づき、経済産業省としてあらゆる政策を総動員し、「経済と環境の好循環」を作り出してまいります。現在進められているエネルギー基本計画の見直しでも、2050年カーボンニュートラルの実現に向けて、3E+Sを前提とした責任ある議論を行ってまいります。

(中小企業の足腰の強化)

中小企業・小規模事業者は、全国3千万人を超える雇用を支える、わが国経済の屋台骨です。しかしながら、人手不足や高齢化といった構造変化に加え、新型コロナウイルスの感染拡大による事業環境の激変、働き方改革や社会保険の適用拡大といった制度変更への対応など、相次ぐ様々な課題を乗り越えていかなければなりません。

引き続き、円滑な事業承継・M&Aの支援や生産性向上のための取組支援、しわ寄せ防止等の下請取引の適正化に取り組むとともに、コロナ時代を見据えた事業再構築の後押しや、中堅企業に成長し海外での市場獲得を目指す中小企業への支援にも取り組んでまいります。

(通商・対外政策)

昨年、わが国は8年間の交渉を終え、RCEPに署名しました。これにより、世界全体のGDP及び貿易総額の約3割を占める巨大な自由貿易圏が成立することとなります。また、日英EPAについても、EU離脱移行期間の終了後切れ目なく発効することを確保しました。引き続き、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していくべく、日米欧の三極貿易大臣会合等も活用し、WTO改革や、大阪トラックの下、「データ・フリー・フロー・ウィズ・トラスト」の考えに基づく、電子商取引やデジタル経済に関する国際的なルール作り等を推進してまいります。

経済成長と安全保障の両立も重要な課題です。大国間の技術覇権争いが激化する中で、5G関連施策の推進に加え、半導体やレアアースなど機微技術や重要物

資に係るわが国の脆弱性を解消し、優位性を維持・確保します。そのため、関係各省とも連携し、技術開発や統合的な流出防止策を進めます。

(結語)

今年、十干十二支の「辛丑(かのとうし)」です。丑は十二支の二番目に当たり、「芽吹きを迎える年」とされています。前回の辛丑にあたる1961年には、それまでの人類の努力の成果が芽吹き、ガガーリンが世界初の有人宇宙飛行を成し遂げました。今回の辛丑は、「人類が新型コロナウイルスに打ち勝った」という芽吹きを迎え、一年延期された東京オリンピック・パラリンピックを開催したいと、心から思っています。

本年も、皆様のより一層の御理解と御支援を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

令和3年 元旦

新年の挨拶



国土交通大臣
赤羽 一嘉

令和3年という新年を迎え、謹んで新春の御挨拶を申し上げます。

昨年9月に菅内閣が発足し、引き続き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らぬ御理解と御協力を宜しくお願い申し上げます。

現在我が国は、昨年からの新型コロナウイルス感染拡大により社会経済や国民生活へ甚大な影響を受けており、国難とも言える状況に直面しております。加えて、毎年のように全国各地で発生する大規模な自然災害による深刻な被害の発生や、少子高齢化、人口減少による地方の過疎化の進行など多くの課題に直面しているところです。

これらの影響は、テレワーク、ワーケーションといった働き方の変化や2拠点居住、地方移住といった住まい方の変化をもたらし、ひいては、国民一人一人の人生の価値観そのものが大きく変わることも予想されます。事実、東京からの転出人口が、転入人口を上回る現象が5ヶ月連続で続いていることも、予兆の1つだと思われます。

このような大きな変化に対応し、国土交通省本来の使命である「国民の命と暮らしを守る」ための国土交通行政を遂行するため、これまでの「縦割り」や悪しき前例主義を打破し、規制緩和やデジタル革命などの推進により、ウィズ・コロナ時代の生活様式の変化に対応した「新たな日常」を実現し、日本の活力につなげていけるよう全力で取り組んでまいります。

今年は、東日本大震災から10年目の節目の年です。

改めて震災で犠牲となられた方々に心から哀悼の意を表します。私自身、経済産業副大臣(兼東京電力福島第一原発の現地対策本部長)や国土交通大臣として、度々被災地を訪れ、被災地のニーズを把握し、被災地に寄り添った支援に努めてまいりました。この間、道路、鉄道、港湾等の基幹インフラの復旧・復興や災害公営住宅の整備などの完了を目指すとともに、観光についても、2020年東北6県の外国人宿泊者数150万人泊の目標を上回るなど、着実に取組を進めてきたところです。

一方で、知事や業界団体の皆様の声や被災地の実情をお聞きすると、今でも被災者の皆様が不自由な生活を強いられているなど、様々な課題が残っているものと痛感しております。特に、福島県では、人口減少、高齢化が進行するとともに、今なお多数の方々が避難生活を余儀なくされるなど、その復興・再生は道半ばです。国土交通省としては、引き続き被災地の皆様に寄り添いながら、一刻も早く生活や生業が再建するよう、一つ一つの課題解決に向け、全力で取り組んでまいります。

昨年12月、新たな経済対策として「国民の命と暮らしを守る安心と希望のための総合経済対策」が閣議決定されました。この経済対策は、

- ・新型コロナウイルス感染症の拡大防止策
- ・ポストコロナに向けた経済構造の転換・好循環の実現
- ・防災・減災、国土強靱化の推進など安全・安心の確保

といった3本の柱に関する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、東京オリンピック・パラリンピック競技大会が、人類が新型コロナウイルスに打ち勝った証として開催されます。国土交通省としても、空港等の水際における感染症対策の強化やソフトターゲットへのテロ対策、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、本年が我が国における共生社会の実現に向けて躍進の年となるよう、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3本の柱を中心として諸課題に取り組んでまいります。

- ①新型コロナウイルス感染拡大防止と社会経済活動の両立
- ②防災・減災が主流となる安全・安心な社会づくり
- ③人口減少と少子高齢化社会への挑戦

①新型コロナウイルス感染拡大防止と社会経済活動の両立

今般の新型コロナウイルス感染症によりお亡くなりになられた方々に改めてお悔やみを申し上げますとともに、直接的・間接的に被害を受けられた全ての皆様に、心よりお見舞い申し上げます。

また、新型コロナウイルス禍の中、国民の命と暮らしを守り、我が国の経済活動を支えるために、献身的に尊い使命と責任を果たしていただいている公共交通や物流、建設工事等の分野に携わる全てのエッセンシャルワーカーの皆様に、心から敬意と感謝申し上げます。

感染拡大防止対策の徹底と我が国の社会経済活動の両立を図るとともに、新型コロナウイルス禍を契機とする社会経済構造や生活様式の変化を踏まえ、国土交通省としても必要な施策を講じてしっかりと取り組んでまいります。

(新型コロナウイルス感染予防対策)

国民の皆様の安全・安心を確保するため、まずは感染予防対策の徹底が重要です。このため、関係業界に対し、「感染拡大予防ガイドライン」を個々の事業者にしっかりと周知し、感染予防に万全を期すよう要請するとともに、公共交通機関の利用者に対し、「新しい生活様式」の実践について、呼びかけを行っております。引き続き、感染予防に万全を期すようしっかりと取り組んでまいります。

また、ダイヤモンドプリンセス号への対応などの水際対策の教訓を踏まえ、新型コロナウイルス感染症などの水際対策や防災対策等について、平時より関係者で情報を共有・連携し、事前準備を進めるとともに、非常時には関係者が連携して即座に対処するため、各港湾で水際・防災対策連絡会議を設置してまいります。

ウィズ・コロナの状況下、感染防止と社会経済活動の両立が求められる中、港湾において感染またはその疑いが発生した場合でも、必要な機能を継続できるよ

う、感染症にも対応した港湾BCP(事業継続計画)の策定を支援するため、その指針となる港湾における感染症BCPガイドラインの作成を進めてまいります。

空港については、これまで、検疫強化等の水際対策の実施に当たって、厚生労働省等の関係機関や所管業界と連携して対策を講じてきました。経済を回復軌道に乗せるため、感染再拡大の防止と両立する形で、国際的な人の往來の部分的・段階的再開を政府全体として進めており、空港における出入国が円滑かつ適確に実施されるよう、成田・羽田・関空・中部・福岡・新千歳の6空港では昨年11月までに1日2万人超の検査能力を確保したところです。本年も引き続き、検疫等に必要となる空港内待機場所の確保や旅客動線の確保等について、厚生労働省等の関係機関と協力して取組を進めてまいります。

(感染拡大防止と観光需要回復のための政策プラン)

新型コロナウイルス感染症により深刻な影響が生じている観光関連産業に対しては、Go To トラベル事業によって、国内の旅行需要の喚起を図っているところであり、昨年11月末日までに少なくとも延べ6850万人にご利用いただいたことで、一定の下支え効果があったと考えております。

また、感染対策を講じながら、全国で約900万人の方が従事する観光業を回復させるために必要となる政策プランを昨年12月に策定いたしました。この政策プランは、①感染拡大防止策の徹底とGo To トラベル事業の延長等、②国の支援によるホテル、旅館、観光街等の再生、③国内外の観光客を惹きつける滞在コンテンツの充実、④観光地等の受入環境整備(多言語化、Wi-Fi整備等)、⑤国内外の感染状況等を見極めた上でのインバウンドの段階的復活、といった5本の柱で構成されております。国土交通省としても、この政策プランに基づき、関係省庁と連携しながら、さらなる国内観光振興とインバウンドの回復に向けて取り組んでまいります。

(感染拡大防止策の徹底とGo To トラベル事業)

ウィズ・コロナ時代においては、感染拡大防止を大前提として、観光需要の回復を図る必要があります。また、国内観光、インバウンドの双方で、観光地で実施されている感染拡大防止策が目的地を選択する際の大きな関心事項になっています。こうしたことから、国内観光、インバウンド問わず、観光需要の回復に向けて、感染拡大防

止策を徹底することが必要となります。

昨年から実施しているGo Toトラベル事業は、コロナ禍においても国民の『命』と『暮らし』を守るために、『感染拡大防止』と『社会経済活動』の両立を実現し、ウィズ・コロナ時代における、新たな安全・安心な旅のスタイルを普及・定着させるチャレンジです。

私自身、これまでに、全国31の観光地を訪問し、毎回3時間程度の意見交換を首長や観光・運輸関連事業者等と行い、現場からのご要望を伺っています。その中で、『Go Toトラベル事業が無ければ廃業が相次ぎ大変なことになっていた』『事業終了予定の2021年1月31日以降も補助率の段階的引き下げなどソフトランディングを図りながら延長してもらいたい』といった声を頂いております。

こうした声も踏まえ、事業者と旅行者の双方において感染拡大防止策を徹底しつつ、Go Toトラベル事業を延長し、国内旅行需要の本格的な回復に結びつけてまいります。その際、例えば、中小事業者、公共交通機関、被災地など観光需要の回復が遅れている事業者・地域への配慮を行うとともに、平日への旅行需要の分散化策を講じていきます。さらに、年末年始については特例的かつ強力な予防的措置として全国一律に事業を停止しておりますが、感染の拡大を早期に落ち着かせて、再開することこそが最大の支援策であると考えており、引き続き適切に事業を運用してまいります。

また、コロナ禍によって、働き方が変わり、その結果、暮らし方にも変化が生じ始め、地方への移住や2拠点居住、ワーケーションなどが、現実のものとなり始めています。こうした変化を的確に捉え、ワーケーション等を普及させることで、新たな旅行機会の創出と同時に旅行需要の平準化を図り、混雑や密を低減させることが有効であると考えています。

(観光の基盤強化等)

このコロナ禍のピンチをチャンスとし、我が国の観光の底力を高めるきっかけとすべく、老朽化した観光施設の再生や廃屋の撤去等を通じて、全国100の地域における地域全体の魅力と収益力を高めるための取組を短期集中で支援してまいります。

また、地域に眠る観光資源を磨き上げ、その価値を深く体感・体験できる滞在型コンテンツを造成するとともに、観光地等における受入環境整備を最先端技術も活用して一挙に進め、ストレスフリーで快適な旅行環境を

実現してまいります。

その上で、インバウンドについては、国内外の感染状況等も見極めつつ、段階的回復に向けた取組を進める必要があると考えております。シンクタンクなどによる調査では、海外旅行が再開した際に訪れたい国の最上位に『日本』が位置付けられております。これは、日本の公衆衛生レベルの高さなどが高く評価されての結果によるものです。我が国の安全・安心への取組に関する情報や地域の魅力の発信を通じて今後の訪日意欲の喚起を図るとともに、対面とオンラインを組み合わせたハイブリッド型のMICE開催の推進等を通じて、2030年6000万人の誘客につなげてまいります。

(首里城復元を含む沖縄の観光振興)(略)

(各分野における観光施策)

クルーズについては、昨年10月末から国内クルーズの商業運航が再開されました。私自身、一昨年11月に、沖縄の那覇港クルーズターミナルを視察し、那覇港国際クルーズ拠点整備事業起工式へも出席させていただきましたが、クルーズの前後に地域への滞在時間を確保しやすい航空機による移動とクルーズを組み合わせた「フライ&クルーズ」を通じた地方経済の活性化など、クルーズに期待される役割は非常に大きいものと実感いたしました。このため、まずは、船内や旅客ターミナルでの感染症対策を徹底する等、クルーズを安心して楽しめる環境整備を進めるとともに、国際クルーズについては、国内外の感染状況、我が国を含む諸外国の水際対策の動向等を踏まえつつ、引き続き安全対策について検討を進めてまいります。

昨年7月に開業したアイヌ文化の復興・創造等の拠点である「ウポポイ」については、PR活動の強化やコンテンツの充実などを行い、多くの方々に訪れていただき、アイヌ文化の素晴らしさを体験し、民族共生の理念に共感していただけるよう取り組んでまいります。

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ステージとしており、「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

境のさらなる整備や広域的な防災拠点となる「道の駅」を今年より選定するなどの取組を進めてまいります。

また、本年度末に計画期末を迎える「自転車活用推進計画」を改定し、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を活かした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。

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トレインの導入等の取組を進めてまいります。

航空分野においては、首都圏空港における年間発着容量約100万回の実現を目指し、必要な取組を進めてまいります。具体的には、成田空港について、第三滑走路の整備等に関し、空港会社が目指す2028年度末の供用に向け、地元自治体等の関係者と連携し、機能強化の実現に最大限取り組んでまいります。また、羽田空港については昨年3月から新飛行経路の運用を開始しており、引き続き、騒音・安全対策に取り組むつつ、丁寧な情報提供を行っていくことはもとより、関係自治体等から、新経路の固定化回避等に関するご要望を頂いていることを受けて、羽田新経路の固定化を回避するための方策について、最近の航空管制や航空機器の技術革新を踏まえ、技術的観点から「羽田新経路の固定化回避に係る技術的方策検討会」において検討を進めてまいります。さらに、地方空港のゲートウェイ機能強化として、福岡空港の滑走路増設事業、那覇空港等において、ターミナル地域の機能強化、エプロン、誘導路等の整備を実施します。加えて、安全かつ効率的な航空機の運航を実現するため、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。

(IRの整備)

IRについては、コロナ禍の影響により、予定していたスケジュールに遅れが出ていましたが、昨年末に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いたしました。本年10月から来年4月にかけて、自治体からIRの区域整備計画の認定申請を受け付け、その後、有識者により構成される審査委員会において審

査を行い、国土交通大臣が認定することとなります。IRの整備については、こうした手続きを踏まえ、今後、誘致を希望する自治体において、それぞれ具体的な検討が進められていくものと承知しております。

国土交通省としても、引き続き、国際競争力の高いMICE施設の整備、滞在型観光の促進、国内各地の魅力発信に資する施設を目指し、依存症などの弊害防止対策に万全を期すことにより、国民の懸念を払拭し、その手続きにおいては公正性・透明性を確保しつつ、所要の準備作業を、丁寧に進めてまいります。

(危機に瀕する公共交通の維持・確保等) (略)

(住宅投資の喚起に向けた取組)

住宅投資は経済波及効果が大きいことから、住宅投資を喚起することにより、民需主導の成長軌道に戻し、日本経済全体を回復させていくことが重要です。

そこで、令和3年度税制改正において、住宅ローン減税について、契約期限と入居期限を1年延長し、令和4年末までの入居者に控除期間13年の措置を適用するほか、住宅取得等資金に係る贈与税非課税措置の拡充や、これらの特例に係る床面積要件を50㎡以上から40㎡以上へと緩和する等の措置を講じたところです。

また、予算上の措置としても、令和2年度第3次補正予算案に、高い省エネ性能を有する住宅を取得する者等に対して、商品や追加工事と交換できるポイントを発行するグリーン住宅ポイント制度を盛り込みました。

住宅投資を喚起する税制・予算措置等を通じ、新型コロナウイルス感染症の影響により落ち込んだ経済の回復に向け、全力で取り組んでまいります。

(企業の経営環境の改善や民間投資の喚起等)

令和3年度は、土地の固定資産税の評価替えの年であり、新型コロナウイルス感染症の影響により、経済状況、事業者の経営環境及び家計の所得環境が悪化する中、固定資産税の負担増が収束後の経済の力強い回復の支障となるおそれがあります。

そこで、令和3年度税制改正において、土地に係る固定資産税について、現行の負担調整措置等を3年間延長するとともに、令和3年度は、評価替えを行った結果、課税額が上昇する全ての土地について、令和2年度税額に据え置くこととなりました。

本特例措置により、企業の経営環境の改善や民間投

資の喚起等を図ることで、我が国経済の早期回復につながることを期待しております。

(デジタル革命や規制緩和の推進) (略)

(海事産業の再構築プラン) (略)

②防災・減災が主流となる安全・安心な社会づくり (令和2年7月豪雨をはじめとした災害からの復旧・復興)

昨年は、令和2年7月豪雨や台風第10号などの自然災害により、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。

政府は、昨年7月、令和2年7月豪雨の被害を踏まえ、一連の災害からの復旧・復興のため、「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、土砂等の撤去、漂流物の回収、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、発災直後から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、環境省と連携し生活の早期再建に向け迅速な土砂撤去を支援してきたところです。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。

漂流物の回収については、有明海・八代海への流木等の漂流物流入を受け、船の航行や沿岸漁業の支障とならないよう、海上を浮遊する漂流物等を回収しました。国土交通省の海洋環境整備船3隻に加え民間事業者の作業船6隻、漁船83隻と連携し、漂流物等の回収を行い、総回収実績は、平成30年7月豪雨の際の約16倍となる、約1万6千立方メートルにのびます。

住宅の再建については、公営住宅やUR賃貸住宅等の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、観光地全体の再建・磨き上げ・収益力向上の支援等を強力に後押ししつつ、Go To トラベル事業においては、まだ十分にご活用いただけていない被災地もあることから、特段の配慮を行うこととしております。また、観光庁のウェブ

サイトやSNSを通じ、観光地の正確な情報及び魅力を発信してまいります。

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、迅速な災害復旧事業を実施したほか、二次被害防止のための緊急的な砂防工事の支援等の対策を実施しました。災害復旧においては、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。また、発災直後から全国の地方整備局等より緊急災害対策派遣隊(TEC-FORCE)を派遣し、1700件を超える被災状況調査を行ったほか、応急措置や技術的指導・助言を通じ、迅速な災害復旧事業の実施等の被災自治体への支援を実施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、令和2年7月豪雨により、全国で13の鉄道事業者20路線が被災しましたが、その後、復旧作業が終了した路線から順次運転を再開し、現在は3事業者4路線が運転を休止しています。このうち、JR九州肥薩線、くま川鉄道湯前線では橋りょうの流失等の被害により、復旧には長期間を要する見込みとなっていますが、早期復旧が図られるよう、関係者と連携しながら、必要な支援を行ってまいります。

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、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。

(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、国が主体となって整備を進めている550kmのうち、令和2年内に466km、全体の85%が開通しました。さらに今年度内には71kmが開通し、総延長が537km、全体の98%が開通する予定です。残る三陸沿岸道路の普代～野田間の13kmについても、令和3年内に開通する予定であり、全線開通に向け、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4車線化の概成を目指すとともに、小高スマートICの整備を推進してまいります。

港湾関係では、東日本地域の電力供給を支える拠点

として、昨年、小名浜港の国際物流ターミナルが供用しました。

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成しており、引き続き、事業の完了に向け支援してまいります。また、避難解除区域等内の復興及び再生を図るため、福島県内の復興再生拠点の整備を支援してまいります。この他、東日本大震災からの復興の象徴として岩手県、宮城県、福島県において国営追悼・祈念施設の整備を推進しており、岩手県、宮城県に設置する施設については、令和2年度末の整備完了、福島県に設置する施設については、令和7年度の整備完了に向け取り組んでまいります。

観光関係では、風評被害の残る福島県に対し、観光振興に向けた「滞在コンテンツの充実・強化」、「受入環境の整備」等の取組を総合的に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、北海道胆振東部地震、令和元年東日本台風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。

熊本地震で大規模な斜面崩壊が発生し、大きな被害を受けた阿蘇大橋地区については、昨年10月に国道57号の北側復旧ルート及び現道部が開通し、残る国道325号阿蘇大橋も今年3月の開通を目標に復旧を進めています。また、落石等の危険がある現場において無人化施工も活用しながらこれまで直轄砂防事業により斜面对策工事を進め、昨年8月に完成しました。さらに、JR九州豊肥線は昨年8月に全線で運転を再開しました。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などにも引き続き取り組んでまいります。

令和元年東日本台風において特に甚大な被害の発生した7つの一級水系においては、再度災害防止のため「緊急治水対策プロジェクト」を昨年1月にとりまとめ、国、県、関係市町村が連携しつつ、流域全体でのハード・ソフト一体となった対策を推進しています。道路については、自治体管理道路の復旧工事を国が代行し、迅速な災害復旧事業を実施しております。鉄道については、箱根登山鉄道は昨年7月、阿武隈急行は同10月に

運転を再開し、上田電鉄、JR東日本水郡線は本年3月に運転再開予定となっております。港湾については、通行止めとなっていた南本牧ふ頭連絡臨港道路(南本牧はま道路)の復旧工事が完了し、昨年5月より供用が再開されました。国土交通省としては、復旧に向けて、引き続き必要な取組に注力してまいります。

(防災・減災、国土強靱化)

近年の気候変動の影響により、激甚化・頻発化する気象災害や切迫する巨大地震などの自然災害に対応するための防災・減災、国土強靱化、インフラ老朽化対策、サプライチェーンの強化等の加速化・深化は、我が国の喫緊の課題です。

私は、大臣に就任した直後から、台風・地震などの被災地に30回以上足を運び、改めて、事前防災対策が重要であると痛感いたしました。また、全国の首長の皆様からは、異口同音に、今年度で終了する「防災・減災、国土強靱化のための3か年緊急対策」後も、防災・減災、国土強靱化のための取組をさらに充実させるとともに、中長期的視点に立って計画的に実施できる必要・十分な予算の継続を強く求められてきたところです。

こうした観点から、国土交通省としても、昨年12月に閣議決定された「防災・減災、国土強靱化のための5か年加速化対策」により中長期的な視点に立った計画的な取組として、国民の安全・安心をより一層確保するための必要かつ十分な対策をしっかりと進めてまいります。本対策において対策を加速化・深化させるために令和7年度までの5年間で追加的に必要となる事業規模は、政府全体でおおむね15兆円程度を目途としており、国土交通省では、おおむね9.4兆円程度を目途として、重点的かつ集中的に53の対策を講ずることとしております。

具体的には、「激甚化する風水害や切迫する大規模地震等への対策」として、あらゆる関係者との連携のもと、ハード・ソフト一体となった事前防災対策に取り組む流域治水対策や高規格道路のミッシングリンク解消及び4車線化、高規格道路と直轄国道とのダブルネットワーク化等による道路ネットワークの機能強化対策など26対策、「予防保全型インフラメンテナンスへの転換に向けた老朽化対策」として、緊急または早期に措置すべき社会資本に対する集中的な修繕等の対策など12対策、「国土強靱化に関する施策をより効率的に進めるためのデジタル化等の推進」として、線状降水帯の予測精

度向上等の防災気象情報の高度化対策など15対策の計53対策に重点的かつ集中的に取り組んでまいります。

〔総力戦で挑む防災・減災プロジェクト〕など災害対策の推進) (略)

〔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。そのため、予防保全型のインフラメンテナンスへの転換や、新技術の開発・導入等を進めていくことが必要であり、これらの施策を盛り込み「国土交通省インフラ長寿命化計画(行動計画)」を改定し、持続可能なインフラメンテナンスの実現を目指してまいります。

さらに、会員数が2000者を突破した「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。

〔戦略的海上保安体制の構築等の推進〕 (略)

③人口減少と少子高齢化社会への挑戦

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。

〔バリアフリー化の推進〕

バリアフリー政策は、成熟した国家の品格を体現するものであると考えておりますが、東京オリンピック・パラリンピック競技大会を目前に控えた今、大会のレガシーとしての「真の共生社会の実現」に向けて、ハード・ソフト両面からバリアフリー化に積極的に取り組んでいく必要があります。

こうした中、昨年5月、ソフト対策の強化等を内容とするバリアフリー法改正を行いました。この改正では、市町村等が学校教育と連携して「心のバリアフリー」を推進

するための「教育啓発特定事業」を創設するとともに、優先席、車椅子用駐車施設、障害者用トイレ等の適正利用の推進に向けた措置を講じるなど、「心のバリアフリー」に対する国民のより一層の理解に向けた取組を進めることとしております。

バリアフリー政策の中でも、特に、新幹線のバリアフリー化は「真の共生社会の実現」に向けて、その象徴となるべきものであり、昨年10月に移動等円滑化基準を改正し、本年7月以降に導入される全ての新幹線車両について、車椅子用フリースペースの設置を義務付けました。また、既存の新幹線車両についても、本年7月以降は、この基準に適合するよう努力義務が課せられることとなります。こうしたことにより、例えば、東海道新幹線では6名の車椅子使用者が同時に利用可能となります。さらに、予約面においても、車椅子用フリースペースに対応したウェブ予約システムの導入に向け、取組を進めているところです。これらの取組により、世界最高水準のバリアフリー環境を有する高速鉄道を実現するべく、JR各社をはじめ関係者と共に取り組んでまいります。

さらに、昨年末、2021年度以降5年間の次期バリアフリー整備目標を策定いたしました。この中で、例えば、鉄道駅におけるホームドアについて、その整備ペースを2倍に加速化するなど、より障害当事者目線に立った、新たな目標設定を行いました。

国土交通省としては、これらの取組を通じて、バリアフリー整備の着実な目標達成を図るため、引き続き当事者の皆様のご意見を拝聴しながら、ハード・ソフト両面のバリアフリー化に全力で取り組んでまいります。

〔少子高齢化に対応した交通事故対策〕 (略)

〔輸送安全の確保〕 (略)

〔重点的・戦略的な社会資本整備〕

社会資本整備については、コロナ禍により落ち込んだ経済を早期回復させ、持続可能な経済成長を確実なものとするため、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、財政投融资を活用して、安全性・信頼性等の向上のための暫定2車線区間における4車線化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施行に向けた準備を進めるとともに、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、北陸新幹線(金沢・敦賀間)において建設費が増加する見込みとなるとともに、令和4年度の完成・開業時期が遅延する見込みとなりました。当該事業に関わる多くの関係者が完成・開業を待ち望んでおられる中でこのような事態に至り、極めて遺憾です。昨年末、鉄道・運輸機構における工程管理・事業費管理の体制やルール、関係者との情報共有のあり方に問題があったことを踏まえ、同機構に対して、業務運営の改善に向けた業務改善命令を発出したところですが、今後、第三者による検証委員会にて原因究明を行うとともに、当該区間に関しては、国土交通省としても、機構に対する監理・監督体制を強化し、リスク管理を含めた適切な事業管理のもと、地元に対して丁寧に説明しながら、一日も早い金沢・敦賀間の完成・開業に向けて取り組んでまいります。

また、その他の建設中区間である九州新幹線(武雄温泉・長崎間)及び北海道新幹線(新函館北斗・札幌間)についてはそれぞれ令和4年秋頃、令和12年度末の完成・開業を目指し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。

北海道新幹線青函共用走行区間については、現行160km/hで走行しているところ、令和2年12月31日から令和3年1月4日までの一部時間帯において、新幹線と貨物列車がすれ違わない時間帯を設定する時間帯区分方式により、営業運転で初めて青函トンネル内を時速210kmで高速走行する予定です。これにより、東京・新函館北斗間の現行最速時間が約3分短縮され、3時間55分になります。

リニア中央新幹線の品川・名古屋間については、全長約286kmのうち、約8割の区間で工事契約が締結されており、建設主体であるJR東海において、着実に工事が進められているところです。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るため、引き続き、幅広く調査を実施し、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、効果的・効率的な整備・運行手法等の具体的な調査に取り組んでまいります。

我が国への国際基幹航路の寄港回数を維持・増加し、企業の立地環境等を改善する観点から、国際コンテナ戦略港湾において、「集貨」「創貨」「競争力強化」の3本柱からなる国際コンテナ戦略港湾政策を引き続き推進してまいります。また、昨年、東日本地域の電力供給を支える小名浜港の国際物流ターミナルが供用しました。引き続き、国際バルク戦略港湾を拠点としたバルク貨物輸送の効率化に取り組んで参ります。

加えて、地域の基幹産業を支える港湾の整備や、災害に強いフェリー・ROROネットワークの構築等を通じ、多核連携型の地域づくりを目指します。また、農林水産省と共同で、産地と港湾が連携した農林水産物・食品の輸出促進を目指します。

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、広島空港において事業が開始され、宮城県において上工下水一体の事業の優先交渉権者の選定等がされる予定です。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やインフラの維持管理へPPP/PFIの導入を検討する地方公共団体などを引き続き支援してまいります。

こうした社会資本整備の中長期的な方向性を示す「社会資本整備重点計画」について、その見直しを進めてまいります。見直しに当たっては、激甚化・頻発化する自然災害や加速化するインフラの老朽化、人口減少等の社会情勢の変化を十分に踏まえるとともに、新型コロナウイルス感染症が社会資本整備にもたらす影響にも注視してまいります。

本計画に基づき、引き続き、中長期的な見通しの下、戦略的・計画的な社会資本整備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) (略)

(次期総合物流政策大綱の策定について) (略)

物流分野においては、労働力不足や新型コロナウイルス感染症の流行などを背景として、さらなる労働生産性の向上やポストコロナ時代に対応した非接触・非対面型物流への転換が求められているところです。このような中、国土交通省においては、2021年度からを計画期間とする新たな総合物流施策大綱の策定に向けた議論を、関係省庁や荷主、物流事業者等とも連携して進め、昨年12月に有識者検討会から提言を頂きました。

提言では、①AI、IoT、ロボット等の新技術を活用した機械化・省人化の推進や物流標準化、サプライチェーン全体の最適化に資するデータ基盤の整備などによる「簡素で滑らかな物流」の実現、②トラックドライバーの時間外労働の上限規制を遵守するために必要な労働環境の整備や働き方改革、共同物流のさらなる展開をはじめとする労働生産性の改善に向けた革新的な取組などの推進による「担い手にやさしい物流」の実現、③感染症や大規模災害等有事においても物流が機能するためのインフラ整備や農林水産物・食品の輸出促進に対応した物流基盤の強化、国際物流のシームレス化や物流事業者の海外展開支援、カーボンニュートラルの実現に向けた施策の推進などによる「強くてしなやかな物流」の実現、という3つの方向性が示されました。

国土交通省としては、この提言を踏まえて本年春頃には新たな大綱を策定し、関係省庁や民間事業者等と連携しながら必要な施策を的確に推進してまいります。

(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。昨年12月に経協インフラ戦略会議において「インフラシステム海外展開戦略2025」が決定され、①「カーボンニュートラル、デジタル変革への対応等を通じた、産業競争力の向上による経済成長の実現」、②「展開国の社会課題解決・SDGs達成への貢献」、③「質の高いインフラの海外展開の推進を通じた、「自由で開かれたインド太平洋」の実現等の外交課題への対応」の3本柱を目的として政府をあげて

取り組んでいくこととしました。新戦略では、我が国企業が2025年に34兆円のインフラシステムを受注するという新たな目標が立てられており、目標の達成に向けて、国土交通省としても、取組を加速化してまいります。

まず、新型コロナウイルスの感染拡大への対応として、関係省庁とも連携し、工事の一時中断や体制の大幅な縮小を余儀なくされているプロジェクトの工事の再開にあたっての安全対策の徹底や、工事契約の円滑な変更等に係る支援を行ってまいります。併せて、新型コロナウイルス感染拡大により変容する新たなインフラニーズにも応えていく必要があると考えています。

DX(デジタル・トランスフォーメーション)の分野では、MaaS、自動運転、スマートシティなど、データやICT等新技術を活用した都市・交通インフラの海外展開に取り組めます。このため、昨年に続き第2回日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ており、「日ASEANスマートシティ・ネットワーク官民協議会」(JASCA)を通じて、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引き続き協力を進めてまいります。

また、株式会社海外交通・都市開発事業支援機構(JOIN)の支援対象として、従来型の交通・都市開発分野に加え、それらを支援するエネルギー関連施設、上水道等幅広い分野も対象とすることで支援パッケージの競争力強化も図ってまいります。

加えて、我が国のコアとなる技術・価値を活用して、インフラ整備と現地人材の育成、技術移転を組み合わせた「技術移転パッケージ」型の案件形成を進めるなど、相手国の持続可能な発展に資する質の高いインフラの海外展開を推進します。

相手国の社会課題の解決やSDGs達成への貢献の面では、例えば、気候変動対応として、自然災害の多い我が国の経験・技術を活かした防災インフラやその政策の海外展開などに取り組めます。

また、自由で開かれたインド太平洋(FOIP)の実現に貢献すべく、アジアをはじめとする関係地域での港湾整備や巡視船等官公庁船の供与、アフリカでの取組の強化などを進めてまいります。

(2050年カーボンニュートラルに向けた取組等のグリーン社会の実現)

「2050年のカーボンニュートラル、脱炭素社会の実現」に向けて、我が国全体で地球温暖化対策に戦略的

に取り組む必要があります。国土交通省においては、電気自動車等の次世代自動車の普及、公共交通の利用促進や物流の効率化、ZEH(ネット・ゼロ・エネルギー・ハウス)の普及促進等の住宅・建築物の省エネ化など、関係省庁と連携しながら、運輸・民生部門における温室効果ガスの排出削減に取り組んでまいります。

また、港湾や下水道等の社会インフラを活用し、洋上風力やバイオマス等の再生可能エネルギーの利活用を推進するとともに、水素やアンモニア等の次世代エネルギーに関して、ゼロエミッション船の実現に向けた技術開発支援や国際ルールを整備等の推進、港湾等における次世代エネルギーの利活用拡大等にも積極的に取り組んでまいります。

これら地球温暖化の緩和策のみならず、自然災害の頻発化・激甚化などの気候危機に対する気候変動適応策の推進、自然環境が有する多様な機能を活用したグリーンインフラの推進など、グリーン社会の実現に向けた取組を進めてまいります。

〔国土の長期展望〕のとりまとめ(略)

〔新たな日常〕に対応した持続可能な地域社会の形成

新型コロナウイルス危機を契機として、「働き方」、「住まい方」、そして「人の生き方」に大きな変化がもたらされています。一方で、デジタル化やオンライン化などが一気に進展し、場所にとらわれない「働き方」や「住まい方」が可能になってきました。その結果、テレワークやワーケーション、2拠点居住やふるさと回帰といった動きが現れてきております。例えば、東京都からの転出人口が、転入人口を上回る現象が昨年7月から11月までの5か月連続で続いていることも、その予兆の一つだと思われます。こうした変化に対応して、移住や2拠点居住等も含めたコロナ後を見据えた「国土の長期展望」の検討を進めつつ、テレワーク拠点の整備等職住近接のまちづくりや、緑とオープンスペースの充実等ゆとりのある都市空間の創出など、人々のライフスタイルに応じた選択肢を広げることができるようなまちづくりを進めてまいります。

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、スマートシティを実感できるモデル事例を早期に構築するため、関係府省との連携のもと、選定した22のモデル事業を重点的に支援しているところです。今後は、これらのプロジェクトを通じて得られた知識や経験を全国各都市に横展開してまいります。さ

らに、スマートシティを進めていく上では、そのベースとなる都市データを整備することも重要です。このため、都市の3次元データの整備にも取り組んでまいります。

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542都市、作成・公表した市町村が339都市、立地適正化計画と地域公共交通計画を併せて作成した市町村が228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。

この他、都市の魅力向上を図るため、まちなかを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。また、地方都市において、都市のコンパクト化を図りつつ、官民が連携してゆとりとにぎわいある都市空間の創出や地域の稼ぐ力の向上に取り組むまちづくりに対して集中的、重点的に支援を実施します。加えて、賑わいをはじめ、道路に求められる多様なニーズに対応するため、賑わいのある道路を構築するための道路の指定制度(歩行者利便増進道路制度)を活用するとともに、地域内の各道路での役割分担や時間帯に応じた柔軟な道路の使いわけによって、地域の魅力向上、活性化を推進します。

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、重要インフラや都市基盤の整備への重点的かつ集中的な支援を行うとともに、大臣認定制度を通じた金融・税制支援により、民間投資の喚起を通じた都市開発事業を推進し、都市の国際競争力強化に取り組んでまいります。

住宅政策の指針となる「住生活基本計画」については、本年3月に見直しを予定しております。次期計画については、社会環境の変化を踏まえ、「新たな日常」に対応した新しい住まい方や災害に強い住まいの実現をはじめ、我が国の住生活を一層豊かにするための計画の策定に向けて、しっかりと検討してまいります。

また、良質な住宅が次の世代に承継されていく住宅循環システムの構築に向け、長期優良住宅の認定促進等による住宅の質の向上に加え、「安心R住宅」など買主が既存住宅を安心して購入できる環境整備を進め、

既存住宅流通市場の活性化に取り組んでまいります。

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、空き家の利活用・流通促進に取り組んでまいります。

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、管理組合の役員の担い手不足、建替え等の合意形成の困難さ等の課題に対応するため、昨年6月にマンションの管理計画の認定制度や団地における敷地分割制度等を創設する「マンションの管理の適正化の推進に関する法律」及び「マンションの建替え等の円滑化に関する法律」の改正法が成立したところです。今後、認定基準やガイドラインの作成等に取り組み、新たな制度等を円滑に施行し、マンション政策を強力に進めてまいります。また、昨年法制化した「賃貸住宅の管理業務等の適正化に関する法律」におけるサブリース規制の新たなルールについて、建設・不動産などの関係業界や賃貸住宅のオーナーの方々への周知を徹底し、サブリース契約をめぐるトラブルの未然防止を図るとともに、本年6月予定の賃貸住宅管理業登録制度のスタートに向けた準備をしっかりと進めることで、サブリースを含む賃貸住宅管理業の適正化を図ってまいります。

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」が令和3年4月1日に全面施行されることとなりました。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オンライン講習会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。2050年カーボンニュートラル社会の実現に向けて、関係省庁と連携しつつ、さらなる住宅・建築物の省エネ化に取り組んでまいります。

子育て世帯や高齢者など誰も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、福祉・住宅分野の連携により住まいに関する相談

をワンストップで受ける体制の整備を行うとともに、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。

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住宅・建築物の普及のため、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、先導的な木造プロジェクトやこれらを担う設計者に対する支援等に取り組んでまいります。

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、昨年3月に成立した改正土地基本法等に基づき、具体的施策を着実に展開してまいります。今後は、改正土地基本法において明確化された土地の適正な「管理」に関する理念等について周知を進めるとともに、所有者不明土地の発生予防等の観点から重要となる管理不全の土地・低未利用土地対策等について、地方自治体や関係団体、有識者等の土地に関連する様々な方々の意見を伺いつつ、平成30年に成立した「所有者不明土地の利用の円滑化等に関する特別措置法」の施行後3年経過の見直しのタイミングに向けて、必要な制度の拡充や見直しについての検討を進めてまいります。

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の支援を行ってまいります。

さいごに

冒頭でも申し上げましたが、新型コロナウイルス禍は、人々の「働き方」、「住まい方」、そして「生き方」に大きな変化をもたらすと考えております。国土交通省としても、ウィズ・コロナの時代における社会経済構造や生活様式の変化を踏まえ、豊かで暮らしやすい地域づくりに取り組むほか、国土のあり方について長期展望を提示するとともに、関係省庁と連携し2拠点居住やワーケーションを推進するなど、適切な施策を講じてまいります。

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。

※原文を一部省略して掲載しております。

誌上・新春賀詞交歓会



官庁様からのご挨拶

経済産業省

製造産業局 生活製品課 住宅産業室

縄田 俊之 室長



新型コロナウイルス感染拡大の収束がまだ見通せない中、本年は貴工業会賀詞交歓会の開催が中止となりました。例年、賀詞交歓会の場でご挨拶申し上げているところですが、本誌面をお借りしましてご挨拶申し上げます。

はじめに、今般の新型コロナウイルス感染症によりお亡くなりになられた方々の御冥福をお祈り申し上げますとともに、健康面や生活面などで影響を受けておられる方々に、心からお見舞い申し上げます。

この感染症の拡大という未曾有の危機を乗り越えるため、私たちは生活様式のみならず、産業構造や社会システムを転換させていかなければなりません。ウィズコロナ・ポストコロナの時代に向け、我が国製造業においては、特に、「グリーン社会」への転換、「デジタル化」について重点的に取り組んでいく必要があります。

昨年、我が国は「2050年カーボンニュートラル、脱炭素社会の実現を目指す」ことを宣言致しました。これを実現するためには、エネルギー分野だけでなく、産業分野も、革新的なイノベーションを推進し、製造プロセス等を大きく転換させていくことがカギとなります。これを支援するため、昨年は、第3次補正予算案において、重点分野における技術開発・社会実装に向けた取組を10年間に渡り支援する2兆円基金の創設を決定しました。

環境対応は、もはや経済成長の制約ではなく、新たなビジネスチャンスにつながる成長戦略そのものです。昨年末にお示したグリーン成長戦略と、分野ごとの「実行計画」に基づき、産業界の皆様とともに、経済と環境の好循環を実現してまいります。

また、デジタル社会の急激な進展への対応も不可欠です。非接触や非対面といった「新たな日常」の実現や、ポストコロナ時代における我が国製造業の国際競争力強化に向けて、この潮流に乗り遅れぬようアクションを起こしていく必要があります。

業務用厨房においても厨房機器の温度情報の作業記録データを一元的に管理し、HACCPへの対応も含めた食の安全と作業の効率化を可能にするデータ共有に向け、複数の事業者が保有するデータを共有・共用するためのプラットフォームをNEDOの補助金事業を活用し、構築いただいているところです。これらの課題解決、普及に向けて、厨房機器メーカー各社が機器単体だけではなく厨房全体を考えたシステム化を進めるため、引き続き連携を図っていただくことを望みます。

また、こうした取組を通じて、さらなる食の安全の向上と厨房における作業の効率化を図っていただくとともに、厨房設備機器の販路開拓と輸出拡大につなげていただくことを期待しております。

最後に、貴工業会並びに産業界の皆様のご益々の御発展と、本年が素晴らしい年となることを祈念して、年頭の御挨拶とさせていただきます。

国土交通省

住宅局 建築指導課 昇降機等事故調査室

前田 亮 室長



令和3年の年頭にあたり、謹んで新春のご挨拶を申し上げます。皆様方には日頃から住宅・建築行政の推進にあたりご支援・ご協力を賜り、感謝申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルスの世界的な感染拡大という近年では経験のない状況が発生し、今なおその状況が続いております。お亡くなりになられた方々に改めてお悔やみを申し上げますとともに、被害を受けられた方々に、心よりお見舞い申し上げます。

感染拡大防止対策の徹底と我が国の社会経済活動の両立を図るとともに、新型コロナウイルス禍を契機とする社会経済構造や生活様式の変化を踏まえ、国土交通省としても換気設備等の建築設備の定期報告における対面での対応の機会を減らすべく、郵送等による報告を推進するとともに、定期報告において報告者及び検査者の押印を不要とする省令改正を行い、令和3年1月1日より施行したところです。今後、行政手続きのデジタル化の一環として、オンラインによる定期報告の実施に取り組んでまいります。

また、発生から10年目となる東日本大震災や令和元年東日本台風(第19号台風)など、近年自然災害により大きな被害が発生していますが、こうした災害時における建築物の機能継続を図ることが重要となってきております。

このため、病院や役場等の防災拠点として機能することが期待されている建築物について、被害を軽減し、又は機能を早期に復旧し、期待される機能が維持できるようにするための指針として、「防災拠点等となる建築物に係る機能継続ガイドライン」を、平成30年5月にとりまとめを行い、公表しているところです。

同ガイドラインでは、建築設備関係として、大きな補修をせずに機能継続できるよう設計することや、機能継続が必要な部位を特定し、設備システム全体を俯瞰して計画・設計上の対策等を講ずることを記載しております。

また、建築物の浸水被害の発生を踏まえ、国土交通省と経済産業省の連携のもと、学識経験者、関連業界団体等からなる検討会を設置、検討を行い、令和2年6月に洪水等が発生した場合の建築物の機能継続を図るため、建築物の所有者等が浸水対策を講じる際の参考となる内容を記載した「建築物における電気設備の浸水対策ガイドライン」を公表しております。

厨房設備をはじめとする建築物の設備は、利用者の安全性、利便性、快適性など建築物の機能を支えるための必要不可欠な要素となっております。

国土交通省といたしましては、今後とも建築物の安全性等の向上のための施策を講じてまいりたいと考えておりますので、貴工業会会員の皆様におかれましても、引き続き、ご協力いただけますようお願いいたします。

結びになりますが、貴工業会の益々のご発展と会員の皆様のご健勝、ご活躍を祈念いたしまして挨拶とさせていただきます。

農林水産省

食料産業局 外食産業室
須永 新平 室長



新年明けましておめでとうございます。新年を迎え、謹んで年頭の御挨拶を申し上げます。

まずは、谷口会長を始め、日本厨房工業会の皆様には、平素から農林水産行政の推進に格段の御理解、御協力を賜り厚く御礼申し上げます。

新型コロナウイルス感染症が我が国を含む世界全体に甚大な影響を及ぼしております。このような状況下、貴工業会におかれては、感染症対策に取り組みながら、業界全体の向上・発展に尽力され、また、会員各社におかれては、高品質で安全性の高い厨房機器・設備の提供等を通じて、我が国の食を支えていただいているところであり、心から敬意を表する次第です。

さて、2019年の外食・中食産業の市場規模は、外食が約26兆円、中食が約10兆円と着実に成長を遂げております。これは、働き方やライフスタイルの多様化を的確にとらえ、食を提供する外食・中食事業者はもとより、新たな厨房機器の開発・導入に熱意をもって取り組んでこられた貴業界の成果でもあると考えます。

貴工業会においては、厨房設備士資格認定業務や月刊誌『厨房』の発行、厨房設備機器展の開催等に取り組まれ、業界の発展とさらなる向上に取り組まれていると承知しております。

とりわけ食の安全は重要であり、本年6月には、「HACCPに沿った衛生管理の制度化」が本格施行となります。これまで以上に、貴業界と食品産業事業者が連携し、高度な衛生管理に取り組まれますことを御期待申し上げます。

また、今般の新型コロナウイルス感染症によって、飲食店における営業時間の短縮、テレワークの推進などにより、テイクアウトやデリバリーの利用が増加するなど、新たな生活様式に対応した消費者ニーズの変化が顕著になっております。さらに、フードトラックやキッチンカー等といった移動販売の手段に対しても注目が集まっているところでございます。このような変化も踏まえ、引き続き、貴工業会が業界の向上・発展に取り組まれますよう改めてお願い申し上げます。

新型コロナウイルス感染症は、未だ収束が見えない状況にあります。甚大な影響を受けた事業者の皆様には、農林水産省を含め政府全体で、雇用の維持や経営継続がなされるよう財政面、金融面で支援してまいります。

結びに、貴工業会の益々の御発展と会員各社の皆様の御健勝を祈念申し上げ、年頭に当たっての私の挨拶といたします。

締切迫る!

2021年度

第42回厨房設備通信教育 受講者募集要項

新入社員の方、「厨房設備士」の資格取得を目指す方、「厨房設備士」は取得済だが業務用厨房に関する知識・技能の向上を再度図りたい方などを対象に、第42回より上級・初級コースを統合し「厨房設備通信教育コース」として開講いたします。

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)厨房設備通信教育コース
業務用厨房の関連業務に従事する者。
3. 受験科目 (1)2021年4月から2022年1月までの10回のレポート提出。
(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) 機器作図①	8月
第6回	作図課題(1) 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) 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。
スクーリングの内容：2月に各会場にて行う、講習会(1日目)と試験(2日目)。

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。
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)全課程において優秀な成績により修了した者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。ただし、レポート提出が期日より遅れた者は除く。
7. 募集定員 厨房設備通信教育コース 定員200名
8. 受付期間 2021年 1月8日(金) ~ 2月8日(月)まで (厳守)
9. 受講申込み (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/>
今回よりWEB申込のみとする。企業一括申込希望の場合は、別途事務局まで連絡すること。
10. 受講料 (1)工業会会員企業の従業者。
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行なわない。)
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19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2021年3月8日(月)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(3/8)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5日(月)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

2020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220社・会員外企業81社、合計301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、2020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、2020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	10	66.7%	10	8	80.0%	5	2	40.0%
関東	142	91	64.1%	98	71	72.4%	44	20	45.5%
東海北陸	51	35	68.6%	43	32	74.4%	8	3	37.5%
関西	44	28	63.6%	34	26	76.5%	10	2	20.0%
中国	17	8	47.1%	14	8	57.1%	3	0	0.0%
四国	8	3	37.5%	5	2	40.0%	3	1	33.3%
九州	18	15	83.3%	11	10	90.9%	7	5	71.4%
合計	301	193	64.1%	220	160	72.7%	81	33	40.7%

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
 - ・浄水器・軟水器・整水器
 - ・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169社対象(単位:百万円)

- ① 飲食店 …………… 71,040 (34.6%)
※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 …………… 14,355 (7.0%)
※ホテル・旅館等
- ③ 学校・保育所給食 …………… 55,261 (26.9%)
- ④ 弁当給食 …………… 6,388 (3.1%)
- ⑤ 病院給食 …………… 13,396 (6.5%)
- ⑥ 福祉施設 …………… 9,486 (4.6%)
- ⑦ その他 …………… 35,302 (17.2%)
※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(28社)	13,306(13,287)	2.23%(2.22%)

()は2019年版

(6) 同一企業の売上推移(表2-2)

(単位:百万円)

対象企業	2017年	2018年	2019年	2020年
140社	551,982	577,357 (106.03%)	575,507 (99.68%)	580,199 (100.82%)
145社		579,198	577,654 (99.73%)	582,369 (100.82%)
156社			581,694	585,612 (100.67%)

(%)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	6	30	10	6	4	2	7	68	35%
10~19	0	2	16	8	5	2	0	5	38	20%
20~49	0	1	24	8	11	1	0	1	46	24%
50~99	0	1	10	2	1	0	1	1	16	8%
100~199	0	0	4	3	1	1	0	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	10	91	35	28	8	3	15	193	100%

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(単位:百万円)

- ① 自社生産のみ(自) …………… 39,692 (6.6%・45社)
- ② 輸入のみ(輸) …………… 1,074 (0.2%・2社)
- ③ 仕入のみ(仕) …………… 30,411 (5.1%・76社)
- ④ 自社生産+輸入(自・輸) …………… 7,005 (1.2%・6社)
- ⑤ 自社生産+仕入(自・仕) …………… 373,544 (62.5%・44社)
- ⑥ 輸入+仕入(輸・仕) …………… 5,522 (0.9%・8社)
- ⑦ 自社生産+輸入+仕入(自・輸・仕) …… 140,579 (23.5%・12社)

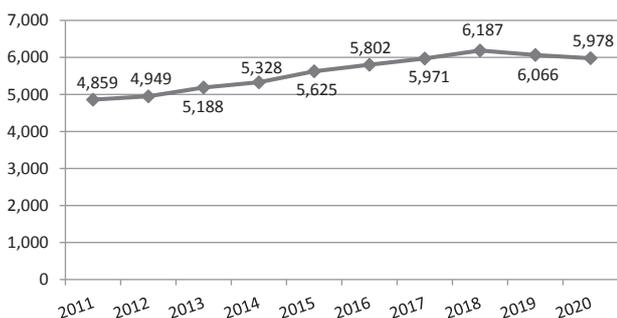
(2) 総従業員数 …………… 23,791人

- ① 生産部門関係 …………… 5,846人 (24.6%)
- ② 設備工事関係 …………… 2,203人 (9.3%)
- ③ 機器販売関係 …………… 12,795人 (53.8%)
- ④ その他 …………… 2,947人 (12.4%)

(3) 総売上(図1)(単位:百万円) …………… 597,827

- ① 機器単品販売 …………… 399,882 (66.9%)
- ② 設備工事を伴う機器販売 …………… 141,870 (23.7%)
- ③ 他の厨房事業 …………… 56,075 (9.4%)

※売上非公開の企業は0円として計上しています。



(図1) 過去10年間の総売上推移 ◆総売上(億円)

表3 資本金別売上 (単位：社、百万円)

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 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数					
機器単品販売	1,440	131	18,005	214	84	13,130	525	25	28,676	1,195	24	338,631	13,545	25	
設備工事を伴う機器販売	932	133	7	5,996	98	61	5,899	369	16	3,024	252	12	126,019	8,401	15
他の厨房事業	577	48	12	8,900	113	79	4,538	189	24	3,639	214	17	38,421	2,022	19
全体	2,949	211	14	32,901	346	95	23,567	813	29	35,339	1,262	28	503,071	18,632	27

前年対比率 (単位：社、百万円)

資本金	1千万円未満	1~3千万円未満	3~5千万円未満	5千万円~1億円未満	1億円以上	全体
対象企業数	11	79	24	20	22	156
2019年	2,628	28,682	22,569	30,956	496,859	581,694
2020年	2,949	28,007	22,821	28,525	503,310	585,612
前年対比率	112.21%	97.65%	101.12%	92.15%	101.30%	100.67%

図2 資本金別売上



図3 資本金別売上割合

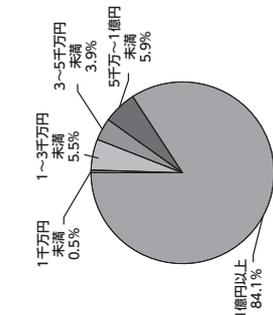


図4 部門別売上割合

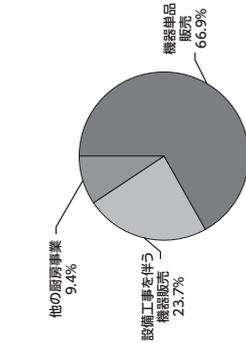


表4 売上高別売上 (単位：社、百万円)

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 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数								
機器単品販売	951	26	36,153	90	17	9,353	183	51	9,429	429	22	19,179	1,066	18	19,876	1,807	11	1,319	660	2	338,241	30,749	11	
設備工事を伴う機器販売	334	15	22	593	40	15	3,241	93	35	3,786	237	16	4,064	452	9	7,749	1,937	4	10,699	5,350	2	111,404	13,926	8
他の厨房事業	396	14	29	423	25	17	3,500	74	47	3,391	161	21	2,601	186	14	11,444	954	12	1,472	736	2	32,848	4,106	8
全体	1,681	31	54	2,550	142	18	16,094	304	53	16,606	692	24	25,844	1,436	18	39,069	3,005	13	13,490	6,745	2	482,493	43,863	11

前年対比率 (単位：社、百万円)

売上高	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
対象企業数	34	14	49	19	15	12	2	11
2019年	3,194	2,194	15,140	12,037	21,894	34,316	11,550	481,369
2020年	1,509	2,000	14,647	13,679	21,365	36,429	13,490	482,493
前年対比率	47.24%	91.16%	96.74%	113.64%	97.58%	106.16%	116.80%	100.23%

図5 売上高別売上

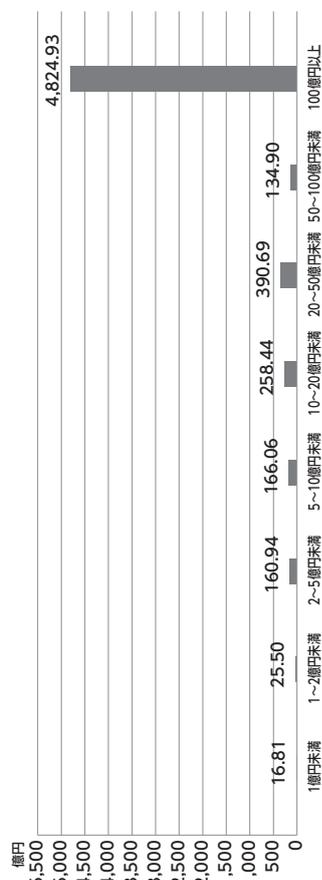


図6 売上高別売上割合

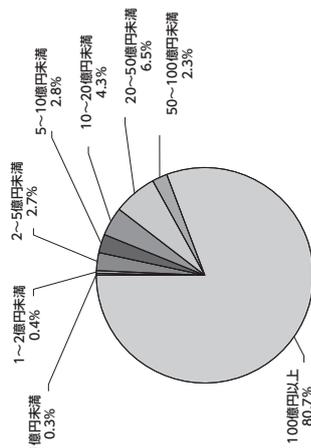


表5 就業者数別売上

部門別	1～9人		10～19人		20～49人		50～99人		100～199人		200～499人		500人以上	
	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数						
機器単品販売	5,241	92	4,877	163	18,357	427	16,305	1,019	8,506	1,418	28,799	4,800	6,317,797	35,311
設備工事と伴う機器販売	3,061	70	3,297	132	6,740	306	5,913	845	3,611	1,204	24,159	8,053	95,089	13,584
他の厨房事業	1,922	37	3,576	112	3,763	108	4,246	327	8,329	1,190	5,587	1,117	28,652	4,775
全体	10,224	150	11,750	309	28,860	627	26,464	1,654	20,446	2,272	58,545	8,364	7,441,538	49,060

(単位：社、百万円)

前年対比率

就業人数 対象企業数	1～9人		10～19人		20～49人		50～99人		100～199人		200～499人		500人～	
	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数
2019年	9,627	55	11,076	29	23,962	36	24,049	14	17,346	7	60,016	6	435,618	9
2020年	8,824	55	11,012	29	24,502	36	23,385	14	17,806	7	58,545	6	441,538	9
前年対比率	91.66%		99.42%		102.25%		97.24%		102.65%		97.55%		101.36%	

(単位：社、百万円)

図7 就業者別売上

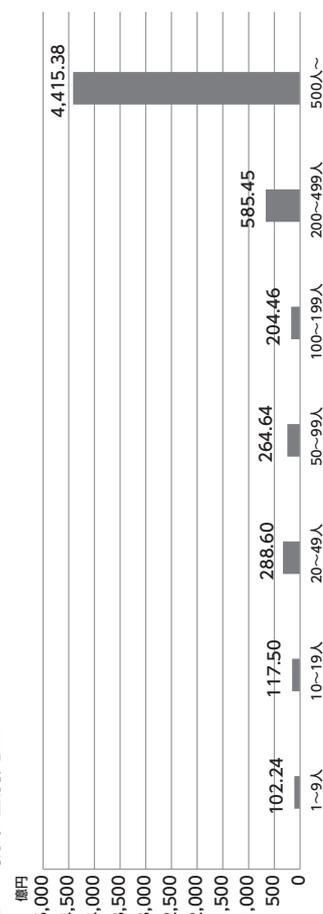
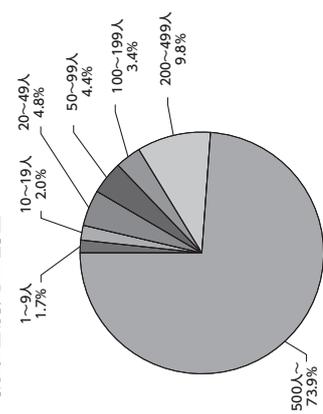


図8 就業者別売上割合



外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

第49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42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21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21回 厨房設備機器展

2021年2月16日(火)～19日(金)

10:00～17:00(最終日は16:30)



第20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21回厨房設備機器展」を、東京ビッグサイトにて、2月16日(火)～19日(金)の日程で開催する。

この展示会は「第49回国際ホテル・レストラン・ショー」、「第42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 2021と総称され、ホテル・レストラン・給食業界をはじめとした、各業界の有カパイヤーや専門家約4万名強(HCJ2020)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21回厨房設備機器展」のテーマは、「新しい日常を支える 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と共

に、JFEA業務用厨房設備機器基準準拠の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
- ◆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
- ◆火災注意喚起
- ◆行政による補助金等の解説コーナー(予定)
- ◆HACCPコーナー(予定)

※第21回厨房設備機器展(HCJ2021)への参加は事前登録が必須です。招待状をお持ちいただくだけでは入場できませんのでご注意ください。 <http://jma-hcj.com/visit/>

第21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

2020年は、世界的に新型コロナが猛威を振るい、医療崩壊の懸念や飲食店の閉店や収益の減少が拡大した年となりました。

今年に入っても、緊急事態宣言が出され、飲食店ではこれまで以上の厳しい環境が続いています。

これに加え、消費税増税(軽減税率の対象外)、全面禁煙の強化、HACCPの施行、長年の問題である後継者・人手不足といった課題など、業界にとって氷点下のような厳しい冬となっています。

新型コロナウイルスにより亡くなられた方々に謹んで哀悼の意を表すと共に、ご遺族の方には衷心よりお悔やみ申し上げます。また医療・介護関係者の皆さまのご尽力に対し心より感謝申し上げます。

第21回厨房設備機器展では再び東京ビッグサイトに戻り、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、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9社が講演をさせていただく予定です。

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。

●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：2021年2月16日(火)～19日(金)

◆場所：南1 ホール 給食・厨房セミナー会場(展示会場内)

◆受講料：無料

◆定員：130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/>)よりお申し込みください。

●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

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

HCJ2021は、「展示会業界におけるCOVID-19感染拡大予防ガイドライン」および国際見本市連盟(UFI:The Global Association of the Exhibition industry)「国際見本市連盟の指針」、および展示会場が定める「展示会における新型コロナウイルス感染防止のための対応指針」に基づき、感染対策に関する取り組みを定め、運用されます。症状に該当する方の来場管理、入場は事前登録制、出展者/来場者/主催者/協力会社のマスク着用の徹底と非着用者への着用依頼、サーモグラフィまたは非接触体温計等による体温測定、会場入り口への消毒液の設置ならびに共用部の巡回清掃・消毒、会場内の十分な換気等の対策が実施されます。

第21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16日(火)

①10:50～11:30

講演企業：(一社)日本エレクトロヒートセンター

講演者：業務用厨房機器IoT構築WG委員 関口太郎、吉岡克己、北川貴博

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：日本エレクトロヒートセンターは、食品衛生法改正に伴うHACCP制度化に対応した厨房機器データのオープンデータベース「IoKプラットフォーム」を開発し、4月から運用を開始します。これにより、複数厨房機器メーカーが混在する厨房施設の一元管理が可能となり、記録業務の負担軽減、施設運営の効率化などが期待されます。ここでは、具体的なシステム導入のメリット、活用方法について各開発担当から解説します。

②12:10～12:50

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：厨房のムダを無くす方法

概要：コロナショックを乗り越え、飲食店が生き抜くためには、厨房のムダを無くすことが大切です。では、どうムダを無くすか？大手チェーン店とともに行って来たムダ削減プロジェクトから、ヒントをお伝えしていきます。

■2月17日(水)

①10:50～11:30

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：厨房の省人化と新型コロナウイルス対策

概要：厨房の省人化優先のなかで発生したアフターコロナの時代、我々は如何に向き合うか！高齢者施設において、美味しい食事を提供し、厨房の省人化と感染症・食中毒対策のポイントについて解説致します。

②12:10～12:50

講演企業：タニコー(株)

講演者：南関東事業部 設計課 主任 齋藤厚太

演題：知っておきたい！これからのグリーン厨房～HACCP制度化をふまえた3つのポイント～

概要：安心・安全なグリーン厨房を実現するために、総合厨房機器メーカーからご提案する3つのポイントを挙げてわかり易く解説いたします。

■2月18日(木)

①10:50～11:30

講演企業：(株)中西製作所

講演者：スマート洗浄機事業部 西日本営業課 布野 隆

演題：洗浄作業の省人化 ～コロナ禍での新たな取り組み～

概要：外食産業における洗浄現場では昨今から続く深刻な雇用問題に加えアフターコロナの対策が求められています。洗浄機を入れ替えるだけでは解消させないこ

の問題に省人化の視点から向き合うアイデアを提案いたします。

②12:10～12:50

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 医療福祉施設開発部長 水谷栄志

演題：変化する食事提供方法 ～多様なシステム～

概要：想定外の出来事が発生する昨今、食事の提供方法やそれを支える多様なシステムが大幅に変化しています。それらを業態別に具体的に御説明させていただきます。

■2月19日(金)

①10:50～11:30

講演企業：服部工業(株)

講演者：営業部 係長 山元 薫、岡崎クックチルセンター長 磯谷仁美

演題：釜屋が本気で運営しているクックチルCKの現状をお見せします。

概要：回転釜自動調理で出来ること、出来ないこと、クックチルで楽になること、苦勞すること。10年以上運営し、大量調理厨房の理想を求め、取り組んだ業務で直面した問題・課題をどのように改善し、解決に取り組んでいるのか、本音をお伝えする事で大量調理に携わる皆様のお困り事が、一つでも減らせるお手伝いを致します。

②12:10～12:50

講演企業：フクシマガリレイ(株)

講演者：技術開発部 HACCP開発課 遠藤英貴

演題：制度化の準備できてますか？HACCP管理をサポートするITシステムご紹介

概要：食品を扱うすべての事業者に対し取り組みが求められるHACCP。衛生管理を見える化し、効果的に事故を未然に防ぐ管理手法ですが、「準備や実施が負担になる」とお考えではないでしょうか。当セミナーでは、多店舗展開するお客様でも温度管理や一般衛生管理を、ITを用いることで省力化・自動化する方法をご紹介します。

③13:30～14:10

講演企業：(株)マルゼン

講演者：研究開発センター 部長 石川智行

演題：時代進化する新型調理機器が生み出す「効率の進化！」「メニューの開拓！」

概要：昨今、テイクアウト、デリバリー、人手不足という言葉が飛交っている。今後、我々メーカーとユーザー間には「調理機器の進化」「効率の進化」「メニューの開拓」が一層求められるであろう。新型のスチコン、ベーカリー、フライヤー等、こんな機器があった！こんな使い方があった！こんなことができたのか！を紹介します。

新製品

新機軸のテーブルウェア

スニーズガード「SGシリーズ」

タイジ(株)



SG-1060(S)+CP-940(GW)

タイジ(株) (工業会関東支部) は、新しい生活様式ニューノーマルへの対応として、皆さまの健康で安全な暮らしを支えるためのさまざまな取り組みを行っているが、その第5弾としてタイジの定番ビュッフェ向け製品と調和したビュッフェ用スニーズガード「SGシリーズ」を開発した。それぞれの製品特性を知り尽くした同社ならではの親和性と、無駄をそぎ落とし洗練された高級感のあるデザインでこだわりのビュッフェとマッチすると共に、お客さまに安全安心を提供するという。

製品の特徴は、以下の通り。

・支柱がなく料理が見やすい

お客さま側に支柱がないデザインで、左右からも視認性が良く、料理が見やすく取りやすくなっている。

※本欄では、会員企業の新製品(発表3ヵ月以内程度)を随時採り上げています。工業会ホームページの会員限定フォームからお送りください。

・レイアウト自在で設置しやすい

SGシリーズは組み立てて置くだけで工事が不要なので、季節やメニューに応じたレイアウト変更や追加も簡単に可能。

・しっかりガード

SGシリーズは、NSF (National Sanitation Foundation: 公衆安全衛生に関する認証機関) の推奨するフードプロテクターの基準を参考にデザインしている。ガードの高さが機器に合わせて調整できたり、オプションのトップガードを取り付ければ上方からの飛沫も防ぐことができる。

・タイジビュッフェ向け製品との高い親和性

タイジのビュッフェ向けプレートヒーター「PH-Gシリーズ」やクールプレート「CPシリーズ」に合わせて、ステンレス(S)とブラック(K)の2色をラインアップ。幅も3タイプ用意しているので、タイジビュッフェ向け製品との組み合わせに最適である。

■価格

SG-680(S)(K) : 10万円(税別)

SG-980(S)(K) : 10万5,000円(税別)

SG-1060(S)(K) : 11万円(税別)

■問い合わせ先

タイジ(株) 東日本営業所 ☎044-329-5880

西日本営業所 ☎06-6990-6853

PR担当: 広報企画室 pr@taiji.co.jp

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

工業会だより

12月16日~1月20日

12.22

令和2年度第3回業務用ガス燃焼機器安全性向上対策委員会。近藤、和中各委員、由利事務局局長、吉野職員。(Web開催)

1.8~20

2020年度第4回グリス除去装置評定委員会。寺部副会長、倉淵委員長、末光、浅輪、石塚各委員、西出オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野職員、石川職員。(メールでの書面審議)

※新型コロナウイルス対応のため、理事会・委員会等は最低限の開催とし、事務局は在宅勤務を進めています。

●住所等の変更

(株)HALTON(関東支部)

【新】〒100-0005 東京都千代田区丸の内2-3-2 郵船ビルディング1階

【TEL】03-5533-8840 【FAX】03-5533-8841

1.14

【経済産業省からの周知依頼につきまして(新型コロナウイルス感染症に関する基本的対処方針の改定及び新たな水際対策措置等について)】

【基本的対処方針の着実な実施に向けたご協力をお願い】

令和3年1月13日、新型インフルエンザ等特別措置法第32条第1項の規定に基づき、緊急事態措置を実施すべき区域が、※11都府県に区域変更がされるとともに、「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」が改定されました。緊急事態措置を実施すべき期間は令和3年1月14日から2月7日までとなります。これに伴い、基本的対処方針の着実な実施に向けて引き続きのご協力をお願いいたします。

1. 職場への出勤等(テレワーク等)について

・ 職場への出勤は、外出自粛等の要請の対象から除かれるものであるが、「出勤者数の7割削減」を目指すことも含め接触機会の低減に向け、在宅勤務(テレワーク)や、出勤が必要となる職場でもローテーション勤務等を推進すること。
・ 20時以降の不要不急の外出自粛を徹底することを踏まえ、事業の継続に必要な場合を除き、20時以降の勤務を抑制すること。

2. 催物の開催制限、施設の使用制限等に係る留意事項について

・ 特定都道府県等においては緊急事態宣言に伴う催物の開催制限の目安、施設の使用制限等の留意事項に基づき、適正な運用を実施されたい。
・ 営業時間短縮や感染防止策の徹底等にご協力いただきたい。

参考資料

感染リスクが高まる「5つの場面」

https://corona.go.jp/proposal/pdf/5scenes_poster_20201211.pdf

業種別ガイドライン

<https://corona.go.jp/prevention/pdf/guideline.pdf?20200928>

令和2年9月11日付事務連絡：11月末までの催物の開催制限等について

https://corona.go.jp/news/pdf/jimurenraku_20200911.pdf

令和2年11月12日付事務連絡：来年2月末までの催物の開催制限、イベント等における感染拡大防止ガイドライン遵守徹底に向けた取組強化等について

https://corona.go.jp/news/pdf/jimurenraku_20201112.pdf?20201113

令和2年12月23日付事務連絡：分科会提言を踏まえた催物の開催制限等の取扱いについて

https://corona.go.jp/news/pdf/jimurenraku_20201223.pdf

令和2年5月25日付事務連絡：移行期間における都道府県の対応について

https://corona.go.jp/news/pdf/ikoukikan_taiou_0525.pdf

令和2年7月8日付事務連絡：7月10日以降における都道府県の対応について

https://corona.go.jp/news/pdf/kaisaiseigen_0708.pdf

【新たな水際対策措置(ビジネストラック・レジデンストラックの一時停止等)】

昨日、緊急事態宣言期間における更なる検疫の強化等、新たな措置が発表されました。措置の概要は以下のとおりです。

<概要>

① 1月14日から緊急事態宣言の解除宣言が発せられるまでの間、全てのビジネストラック・レジデンストラックを停止

※ビジネストラック及びレジデンストラックの下で発給済みの有効な査証を所持する者については、1月21日午前0時(日本時間)までの間、本邦への上陸申請日前14日以内に英国又は南アフリカ共和国における滞在歴のある者を除き、原則として入国を認める。

※入国が認められる場合であっても、ビジネストラックによる入国時の14日間待機の緩和措置は認めない。

② 1月14日から当分の間、全ての帰国者・入国者に対して個人名での誓約書の提出を求める

※14日間自宅待機、公共交通機関不使用、位置情報の保存等が誓約事項。

誓約書に違反した場合は個人名の公表等の可能性有。

※誓約書を提出しない場合は検疫所長指定の施設で要14日間待機。

本措置によって、緊急事態宣言期間中は全ての国・地域からの新規入国は認められなくなる他、今後日本に帰国・再入国を予定されている方にも防疫措置の誓約が求められるます。

なお、既に一時停止となっておりましたビジネストラック・レジデンストラック以外の新規入国の停止期間が、1月末までから緊急事態宣言解除までと変更になっております。

また、発給済みの査証を保有する外国人であっても、1月21日午前0時以降は入国が認められないこととなりますので、その点十分に御注意ください。

措置の詳細については、内閣官房HP「新型コロナウイルス感染症対策」の中の「最新情報」(<https://corona.go.jp/news/>)に掲載されておりますので、そちらを御確認ください。

【お問い合わせ先】

○厚生労働省新型コロナウイルス感染症相談窓口(検疫の強化)

日本国内から：0120-565-653

海外から：+81-3-3595-2176(日本語、英語、中国語、韓国語に対応)

○出入国在留管理庁(入国拒否、日本への再入国)

電話：(代表)03-3580-4111(内線4446、4447)

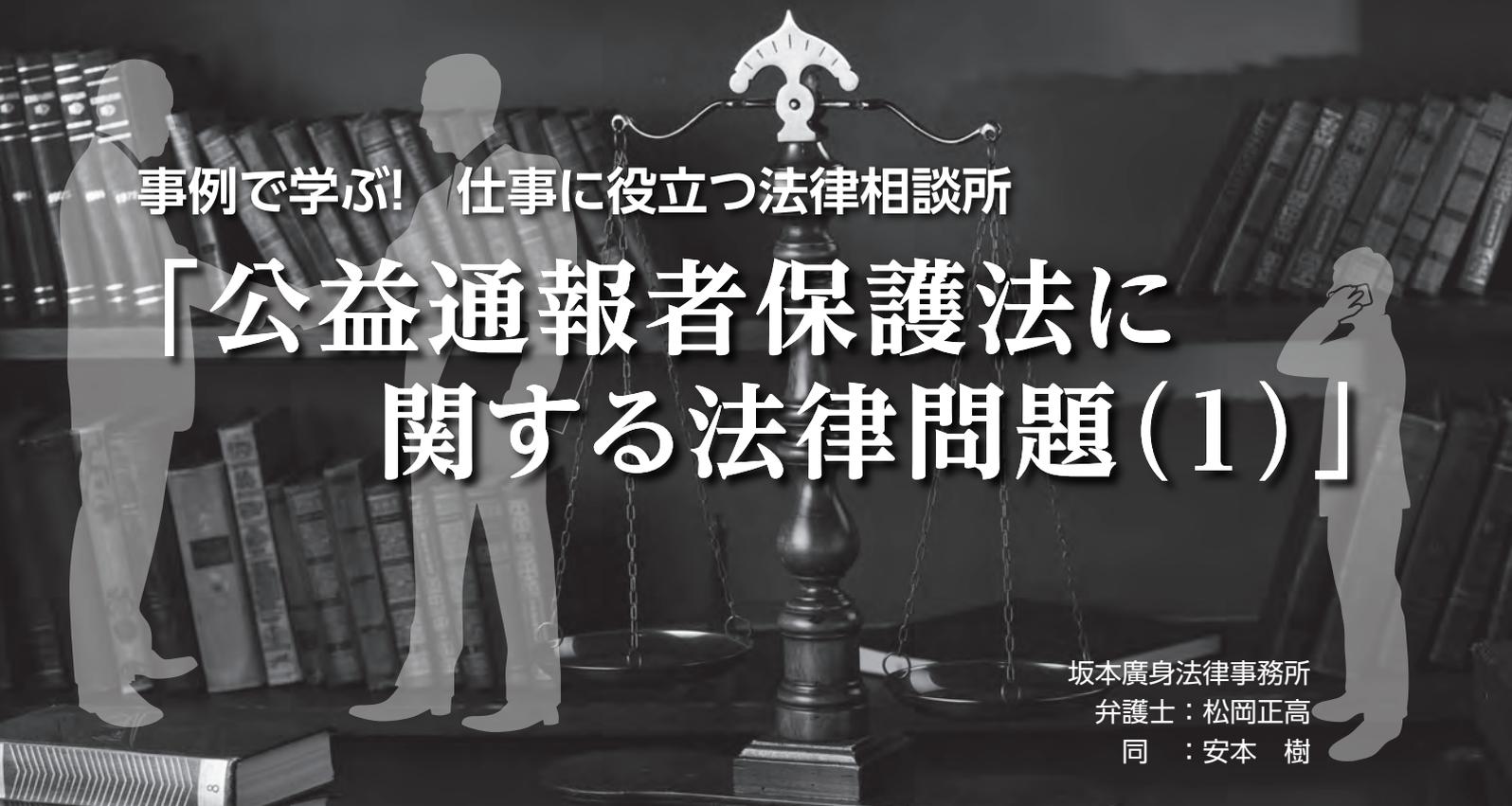
○外国人在留支援センター内外務省ビザ・インフォメーション

電話：0570-011000(ナビダイヤル：案内に従い、日本語の「1」を選んだ後、「5」を押してください。)

一部のIP 電話からは、03-5363-3013

○経済産業省 通商政策局 総務課 水際対策チーム

電話：03-3501-5925(直通)



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「公益通報者保護法に関する法律問題(1)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

前回まで民法の基礎知識について、説明を行ってきたが、今回からは、公益通報者保護法に関する問題をテーマとする。今回は導入的な内容とする。

今般、コンプライアンスという言葉が耳にする機会が多くなっており、コンプライアンスの重要性は年々増加している。

コンプライアンス(compliance)とは、訳すれば、“法令・規範の遵守、遵法”を意味する言葉である。

もっとも、法律が「～してはならない」または「～しなければならない」などと規定している場合、その“法令に違反しない”ということは、当然の要請である。

そのため、現在は、コンプライアンスには法令を遵守することだけでなく、社会倫理や企業倫理、企業の規定する自主ルールなどを守って、誠実に行動するということも含まれる概念として考えられている。

“法令に違反しない範囲であれば何をしてもよい”という時代ではなくなっている。

業務上発生し得る多種多様なリスクを回避するために法令を遵守することは当然のこととし、それぞれの企業が守るべき企業倫理、業務マニュアル、守秘義務、行動指針、社内ルールや業界ルール等を遵守することもコンプライアンスの一環になり、これらを遵守することが、社会からの信頼を勝ち得るために必要になってきている。

■ 2. 「レピュテーションリスク」

コンプライアンス違反によるレピュテーションリスクも、大きくなっている。

「レピュテーションリスク」とは、企業に対する否定的な評判・評価に起因するリスクである。

不祥事が起きた場合、テレビや新聞報道だけでなく、現代ではインターネット上のSNSを介して、一般人である個人も企業に対する評価を下す。

昨今ではむしろ、TVや新聞報道よりも、SNSによる拡散範囲やスピードからして、個人によるSNS上の評価や評判が企業の命運を大きく分ける場合も出てきている。SNS上で大きく話題になったことを発端として、TVなどで取り上げられるという事例もある。

例えば一時期、コンビニやファストフード店などで従業員やアルバイト店員などが、店内の什器・備品・商品などを用いていたずらや悪ふざけを行う様子を動画撮影し、TwitterやYouTubeに投稿して炎上するという、いわゆる「バイトテロ」が話題になった。

これらはSNSで大炎上し、TVなどでも大きく報道され、それぞれの企業が謝罪対応に追われた。

バイトテロ事案によって、ただちにこれらの企業経営が傾くということまでは多くはないのかもしれないが、ひとたび企業が不祥事を起こし、コンプライアンス違反を指摘されると、社会の信頼を失い経営の根幹を揺るがすような大きな事態へ発展する可能性がある。

これがレピュテーションリスクであり、これからの時代留意しなければならないことの一つである。

護法が制定され、最近公益通報者保護法の改正も行われた。次回以降、内部通報制度および公益通報者保護法について見ていきたい。

■ 3.「コンプライアンス促進を目的とした内部通報制度」

以上の通り、コンプライアンスの重要性が高まっているなか、外部からの摘発や指摘によって不祥事が発覚するのではなく、企業の内部で不祥事や不祥事の芽を見つけだし、自らの自浄作用によりコンプライアンスを促進する目的などから「内部通報制度」を取り入れる企業が増えている。企業によっては、ヘルプライン、ホットラインなどの名称を付けている。

内部通報により、従業員が自ら気が付いたことおよび身の回りで発生していること、今後発生し得ることなどについて企業が吸い上げる仕組みである。

「内部通報制度」の拡充を受け、公益通報者保



【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

馬鹿と煙は高い所へ登りたがる。無煙ロースターとはこれいかに。

部外者がくる!!

東海
北陸支部
遠征編



第21回：シンポ(株) 本社ショールーム

本日は
東海北陸支部
遠征編の第2弾!!



無煙ロースター
で有名な
シンポ(株)さんの
本社ショールームに
お邪魔します~♪

おお♡
吸ってる
吸ってる



これが
シェア7割の
無煙ロースター
かー!!

今でこそ
看板商品ですが
ももとは
大失敗から
始まったん
ですよ

森支店長
ゴルフの腕なら
会社イチ(自称)



我が社は70年代初頭に
厨房設備の会社として
スタート



ところが
オープン
1ヶ月後に
ボヤ騒ぎが
起きてしまった

まずは
原因の究明だ
徹底的に
調べるぞ!

考えられる
方法は全部
試そう!

問題を解決するべく
先代社長と現社長の2人で
必死になって対応しました

すると最初はかんかんだった
オーナーさんが、逆に励まして
くださったんです



それだけ
一生懸命
やれるなら
きっと
良いものが
できる

**頑張っ
て
作れ!!**

そこから
改良と努力を重ね
無煙ロースターの
メーカーとして
成長できた



なるほど
最初に失敗
したからこそ
今があると...
ええ、言
ひゃ

そんな経緯もあって
安全対策には
徹底して
こだわっています



火災の
原因となる
油をいかに
除去するか?

堀課長
趣味はマジック
トランプ持たせたら
右に出るもの無し

【取材・マンガ にしかわたく】

焼肉屋さんの良し悪しは、キムチとカルビを食べればわかるらしいですよ。

様々な試行錯誤の結果
たどり着いた答えが
3Dフィルタ!!

油脂回収率は
85%以上!
安全性はもちろん
食洗機で洗えて
お手入れも簡単です



私は平成元年
入社なんですが
ここ30年で
**焼肉の
ステータス**は
ずいぶん
上がりました

シックで高級志向な
焼肉レストランが
発展する一方
家族で行ける
**ファミレス的な
焼肉店**も増えた

どちらも
「煙もくもくが当然」の
昭和の焼肉店のままだったら
ありえなかった進化です

確かに…



さらに、お客様に
定期的にDMをお送りして
ロースターやダクト内の
点検・清掃をお願いし
注意喚起をしています

ここまでやっている
会社はあまりないと
思いますよ

無煙ロースター
の危機管理

ロースターの清掃
シンポにおまかせ



昔の焼肉屋さんは
おじさんの世界
って雰囲気だった
もんな…

そう考えると
日本の焼肉文化に
シンポさんの
無煙ロースターが
果たした貢献って
めっちゃめっちゃデカいっすね~



ところでみなさん
やっぱり焼肉は
お好きですか?

**もちろん
大好きです!!**

…ってゆーか
入社試験で必ず聞かれるので
嫌いな人間はここにはいません



私はここ最近
もっぱら食べるより
焼くのが楽しい
ですね

いかに美味しく
焼くかに
こだわってて
他の人間には
一切触らせない

ひっくり返すのは
お肉が汗をかく直前
一瞬たりとも
お肉から
目を離しては
いけない!!



僕、実は最近
娘が生まれ
まして…

大きくなったら
おいしい焼肉を
いっぱい食べさせて
あげたいな~♡

系聖馬験者

堀江さん
ピッカピカの
入社1年目
親バカ絶好調

最初から
あんまりいい店に
連れてくと
舌が肥えちゃって
後が大変だぞ…



**焼肉は世界の
ディナー!!**
(創業社長が考えたキャッチコピー)

…ってか
こんだけ
焼肉の話して
実食はないの!?
肉くれ肉一!!



Essay



映画の見どころ・台所

第80回

『レイジング・ブル』

(1980年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
齊田育秀



洗濯機は必須!?

デ・ニーロと見る海外の台所事情

『タクシードライバー』などで知られる名匠マーティン・スコセッシ監督の、“ボクシング(拳闘)”をテーマにした名作映画を紹介したい。“ボクシング”と“映画”は相性が良い。「暴力的なものが何で許されるの?」という問いは、それこそ拳闘いや見当違いである。ロープで囲まれた四角いマット上の殴り合いは、一定のルールのもとに繰り広げられており、いわゆる暴力行為ではない。アトラクションであり、エンターテインメントである。

実際にボクシングの試合を観たことがあるが、試合が始まり汗と血しぶきが飛び交うと、自分のテンションが上昇することに気付く。意識下にある闘争本能を刺激されるのだ。ボクシング映画は映像による疑似体験なので、観客はエキサイトし満足を得ることになる。

サイレント映画の時代にチャップリン・キートン・ロイドの3大喜劇王たちも“拳闘映画”を撮っている。チャップリンは『街の灯』『拳闘』『ノックアウト』、キートンは『拳闘屋キートン』、ロイドは『ロイドの牛乳屋』で抱腹絶倒の場面を創り出している。洋画ならアルフレッド・ヒッチコックの『リング』、ロバート・ワイズの『畏』『傷だらけの栄光』、マーク・ロブソンの『チャンピオン』、スタンリー・キューブリックの『非情の畏』、その他『ボクサー』『ロッキー』『チャンプ』『ミリオンダラー・ベイ

ビー』などが思い出される。

邦画では井上梅次の『勝利者』『勝利と敗北』、松尾昭典の『打倒(ノック・ダウン)』、長谷部安春の『あしたのジョー』、寺山修司の『ボクサー』、阪本順治の『どついたるねん』、北野武の『キッズ・リターン』、その他『百円の恋』『あゝ、荒野』などが想起される。

本作は実在のプロボクサーで、1940年代から50年代にかけて活躍したミドル級のチャンピオン、“ジェイク・ラモッタ”の伝記映画である。史上最高のボクサーの一人で「拳聖」と称された、“シュガー・レイ・ロビンソン”を初めて破った人物で、1942年の初戦以来、二人は因縁の宿敵同士。6回戦ってラモッタが1勝5敗という成績だったが、いずれも素晴らしい試合で、その様子は本作で臨場感豊かに描かれている。

そのタフさと打たれ強さで「レイジング・ブル(怒れる雄牛)」と呼ばれているジェイク・ラモッタ(ロバート・デ・ニーロ)は、マネージャーの弟ジョーイ(ジョー・ペシ)とのコンビで次々と相手を倒し、今やタイトルマッチ直前まで勝ち進んでいた。だが、この世界はマフィアの縄張りがあり、ボスのトミー(ニコラス・コラサント)がそれを牛耳っていた。チャンピオン戦には彼の支持が必要で、ラモッタは八百長試合を強いられることになる。

もともとラモッタには気の強い妻がいたが、ある日彼はプールサイドで、美しい娘ビッキー(キャシー・モリアーティ)に一目惚れする。大人びた色気のある彼

女はまだ15歳の娘だったが、彼は高級車で彼女の興味を引き寄せ、両親のために購入した家を案内し、結果彼女をものにして付き合うようになる。

その後、ビッキーと再婚した彼は3人の子どもに恵まれ、1949年6月にミドル級のタイトル戦でマルセル・セルダンを破り、チャンピオンになる。しかし彼には、尋常では考えられない強い「嫉妬心・猜疑心」があり、妻が浮気をしていると思い込んだり、彼女に接するあらゆる男を疑い、拳げ句の果てに弟のジョーイまで疑って、彼を叩きのめす。このパラノイア(偏執狂)的な精神構造が、彼の人生にどのような結果をもたらすのか？ 後は観てのお楽しみだ！

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンはラモッタの先妻との家、両親の家、弟の家、再婚後の家の4カ所に登場する。先妻との家では、キッチンは狭いが独立部屋で、彼が執拗にステーキの“焼き過ぎ”を注意し夫婦喧嘩となり、“テーブル返し”に発展する。ここは観客が、短気で些細なことに執着する彼の性癖と暴力性を知る場所となる。テーブルの「チーズおろし器」が、主人公はイタリア系だと強調しているのが面白い。

ビッキーと再婚した家のダイニングキッチンは、彼の実入りの良さを強調してか、広めでステキだ。アメリカのTV初期のドラマ、『パパは何でも知っている』や『うちのママは世界一』でわれわれが憧れた大型冷蔵庫があり、システムキッチンも当時の最先端のものと思えた。棚に5組のカップ&ソーサーが整然と並び、センス度をアップさせている。このキッチンに未見の大きな器材が異彩を放っており、気になった。調べると“洗濯機”のようで、アメリカでは洗濯機置き場が「日本の水回り」とは異なる設定とのことで、文化の差が興味深い。

多くのボクシング映画を観てきたが、本作は試合場面のリアルさとダイナミックさでは、群を抜く作品である。闘う両者のクローズアップや、ゴングの間の椅子に座る選手へのズームなどは絶品で、打ち合いの音響効果も特筆に値する。ボクシング映画はカットの処理が生命いのちなので、その点、編集技術は見事と言わざるを得ない。

モノクロ映画だが途中でパートカラーになり、ニュース映画のような効果を発揮している。驚くべきは主演のロバート・デ・ニーロが、役作りのため体重を27

kgも増やしたという事実だ。“減量”で苦しむのがボクシングなのに、彼は“増量”で苦しんだ？のが皮肉である。リタイア後の落差を強調したいという「役者根性」には脱帽で、木下恵介監督の『楯山節考』(1958年)で、自分の歯を抜いて熱演した“田中絹代”が彷彿とされた。

栄光・金・幸せな家庭とすべてを勝ち得たチャンプが、異常な“猜疑心”のために妻子にも去られ、弟との関係も修復できないままクラブの芸人となる落差には、唾然とする。そして出番前にファイトポーズで自らを“叱咤激励”する彼に、ある種の“愛着”を覚えつつ、映画は終わる。兄弟の関係をエリア・カザン監督の『波止場』の主人公兄弟にダブらせた“独白”は絶賛ものだが、ラストの新英訳聖書の一文(「H・P・マヌージアン教授(注：監督の恩師)の思い出に」の但し書きあり)は、当方の力量不足でその意味がよく分からないのが残念だ。

本作はアカデミー賞8部門にノミネートされ、主演男優賞(ロバート・デ・ニーロ)と編集賞を受賞し、名だたる映画祭で受賞を重ね、“超秀作映画”としての評価を得ている。ただ、個人的にはよくできているが「評価され過ぎ」と感じている。スコセッシ監督の作品には、力作だが感動がいまいちで面白味を欠く作品が時としてあり、本作はその典型だと思う。

では最後に、拳闘絡みのトリビア(どうしても良い些細なこと)を一つ。だいぶ前の話だが、ある出版記念パーティーで、『あしたのジョー』の原作者“ちばてつや”さんにお会いした。私が「先生の『ちかいの魔球』や『紫電改のタカ』を読んで育ちました」と言うと、先生が「そう、ところでいくつになったの?」、私が「57歳です」と返答。すると先生が「大きくなったね～え!」とおっしゃられ、「あしたのジョー」が「あしたのジョーク」になるほど、皆で大笑いとなった。

『レイジング・ブル』

監督：マーティン・スコセッシ

原作：ジェイク・ラモッタ(ジョセフ・カーター、ピーター・サヴェージ)

脚本：ポール・シュレイダー、マーディク・マーティン

撮影：マイケル・チャップマン

音楽：レス・ラザロビッツ

出演：ロバート・デ・ニーロ、キャシー・モリアーティ

※BD/DVDは現在廃盤

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44回

調理家電の人気ので料理上手が変わるのか

近年、調理家電の人気の高まっています。特に昨年は、自宅で食事をする回数が増えたことから、さらに売れ行きが好調だったとのこと。家電マニアの人も多くなったとか。

売れ筋の傾向は、大きく二つあるように思います。一つは、「これ一つさえあれば！」という便利機器。人気の電気圧力鍋は、煮物、蒸し物、炒め物、汁物まで、あらゆる調理方法を網羅しています。従来の圧力鍋は、蓋が重くて開閉が難儀ですし、加熱中は「シューシュー」という大きな音が出ます。しかし最近の電気式の鍋は、音が静かでボタン一つで調理が任せられるので、ずっと見張ってなくてよいわけです。お豆の煮物もふっくら柔らかく仕上がりますし、イワシなどは骨まで柔らかくなります。

もう一つの流れは、いわば逆の発想で、用途を限定した商品です。例えば、焼き芋を作る機器は、お芋の形をしたへこみ箇所に、スポッとさつま芋を入れて、やはりボタンを押してセットするだけ。機器が勝手においしい焼き芋を作ってくれます。その他、ゆで卵作り専用、ふわふわオムレット専用、食パンの上に生卵を落として焼くと、パンもコンガリ、目玉焼きも落ちずに半熟になるトースター、ビーフジャーキー専用機器など、たくさんあります。

家族で楽しみながら作れる調理器具も人気でした。例えばクレープを作る専用プレートは、果物を乗せたり、チョコやホイップクリームをかけるなど、自分でオリジナルクレープを作れるので、家族の余暇の過ごし方に一役買っています。

他人とシェアをしない傾向が強いため、一人用家電もさらに今年はパワーアップしたようです。一人用の電器鍋は、その鍋がオシャレなデザインなので、鍋ごとテーブルに乗せても見苦しさがなく、そのまま器代わりにも使えるそうです。お鍋の他、煮込みラーメンなどを作ると、「家電

がラーメンどんぶりにもなる」と評判なのだとか。

いずれにしても、調理が楽で失敗しないのが最近の人気家電の傾向かと思います。材料と調味料を入れるだけで誰でも作れる機器の出現により、今後は「料理が苦手」という人はなくなるかもしれませんね。「料理」という昔からやってきた家庭の仕事は、家事を担う人の大半が「楽な方がいい」と思うものに変化しました。と言いますか、昔は楽をする術がなかったですし、そんなことを思うのは「いけないこと」とされていたのかもしれませんが。最新家電愛用者の生徒さんに「でも、自分の味が出せなくなってしまわない？」と尋ねたら、「いえ、自分の味なんて元々ないですから、家電さまざまです！」と言っていました。器具のおかげでストレスが軽減しているのですね。単身赴任や夫婦共働きも多い近年。また、高齢化社会でもあり、火の元を気にせず良いかもしれません。

仕事以外の実生活では、私は最新家電に飛びつくこともなく、長年の機器を使用しています。その時の気分や状況で味付けや調理時間が微妙に変わり、仕上がりが毎回違うのが家庭料理の楽しさでもあり、業務用や店舗との差別化なのではないかと思います。「失敗がない」のも、ちょっと寂しいな、と感じてしまうのですが、それを言う「先生は料理が得意だからですよ」と言われてしまいそうです。料理への感覚は変わり、いわゆる「料理上手」の概念も変化するかもしれませんね。

やるKEY ハサップ HACCP 実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第31回 「そうざい」のHACCP

「そうざい」を漢字で書くと

「そうざい」という音を聞いて、皆さんはどの漢字を頭に浮かべますか。惣菜、総菜、そして平仮名のそうざいかもしれません。惣という漢字は、総と同じで、「すべて、みんな、そうじて、まとめる」という意味で、漢字を置き換えたものです。旧来は惣菜を使っていたのですが、戦後、当用漢字を制定するに当たって惣の字がなく、総に置き換えた経緯があるのです。ちなみに新聞などの出版物では、版元の用字用語規定により、惣菜と書くと総菜に修正されることが多いです。

また食品衛生法を含め、法律では「そうざい」か「そう菜」を使うという曖昧な運用になっています。

今回の記事では、「そうざい」として記述しています。

総菜店の歴史

さてこの「そうざい」ですが、京都流に言えば「おばんざい」、これは番菜と書き、番茶、番傘と同じ普段に使うもの、つまり普段のおかずのことです。江戸時代からの商売で言えば「煮売屋」として行商や屋台での営業、後に店舗を構えていました。煮魚、煮豆、煮しめなど火を通してあり、買ってすぐに食べられるものを扱っていました。

昔ながらの商店街を歩くと、鮮魚店、精肉店、八百屋と並んで、「そうざい」屋が軒を連ね、煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、蒸し物と各種の副菜を調理して提供しています。鮮魚店が煮魚やすし、精肉店がトンカツやコロッケを出しているという場合もありますし、「そうざい」店でも佃煮専門店など専門の店もあります。京都の錦市場のように人の往来が多いところで

は成り立ちますが、人口が減少している地方都市では、これらの業態は激減しています。

スーパーマーケットへのシフト

一方、商店街からシフトして、スーパーマーケットが躍進してきました。ワンストップショッピングが可能という、品揃えの良さや便利さが受けてきたのです。その店内でも、「そうざい」コーナーは人気が高く、生鮮プラス副菜を一品という買い方や、共働きや単身家庭では、「そうざい」だけで完結しているようです。

今年のコロナ禍の巣籠もり需要の際には、肉魚野菜の部門は5%以上伸びがあったのに、「そうざい」部門は5%ほど落ち込んだというデータがありました。「そうざい」を買わず、自宅で調理して食べるお客さんが増えたということでしょう。

ミールソリューション

「そうざい」は、英語圏ではデリカテッセンと呼ばれます。起源はドイツ語で「おいしいもの」という言葉だそうです。日本でも店舗によってデリカ、デリと名称にしています。また、スーパーの「そうざい」売り場を活性化させた、ミールソリューションという言葉があります。直訳すると、「食による問題解決」となるのですが、感覚的には、家庭で食事を作る役割の方は、毎日毎日食事の準備をするのに悩んでおられる。昼食を済ませたら、もう今晚のメニューを何にしようかと悩み始めるのです、そんな方々の悩みを、ポンっと解決して差し上げましょうという、メニュー提案のことです。さらに踏み込んで、調理の簡素化や、栄養管理という

ことも提案していきます。

RTE(そのまま食べられる)、RTH(温めれば食べられる)、RTC(下ごしらえしてある)、RTP(調理のための食材セット)と、加工度にも段階を設けてあり、選ぶことができます。

ホームミールリプレースメント

HMR(ホームミールリプレースメント)という言葉も出てきました。これは、RTEやRTHの食材を提供する、家庭の食事代行という感じでしょか。

ともすれば、店売りの「そうざい」を買ってきて食卓に並べていると、「出来合いのもの」ばかりでという、揶揄したような言い方になっていたものですが、自宅で作るより、手間がかからない、光熱費が浮く、しかもおいしいという理由で、仕事帰りに食材を調達する兼業主婦などに受け入れられ、食卓を豊かにしたいという専業主婦にも人気が出ています。

最近ではスーパーマーケットだけでなく、コンビニエンスストアに小分けした調理済み「そうざい」が並ぶのを見かけます。スーパーより身近で、どこにでもあり、いつでも開いているコンビニがお弁当だけでなく、単品の「そうざい」を販売しているのです。買い物の環境が変わってきているのを感じます。

なかしよく

中食としての位置付け

現在のように共働き家庭や単身家庭が増えている状況では、ますます家庭内での調理時間は短縮され、外食の機会も増えています。かといって外食ばかりでは、コスト面も含め難しい状況です。そこで副菜を中心とした、「そうざい」の購入が増えてきたのです(コロナ禍で一時的に減っていますが)。外食でもない、家庭で作る内食でもない、中食として産業化する動きが進んできました。

日本惣菜協会の設立

一般社団法人日本惣菜協会という団体があります。所轄は農林水産省。1977年に設立され、加盟企業は正会員357社、賛助会員232社、協力会員41社、総計630社となっています(2021年1月1日現在)。基本的に正会員企業には、「そうざい」や弁当類を専門とする企業、セントラルキッチン等を持つスー

パーマーケット、デパ地下などテナントとして入店販売する企業が加盟しています。食品製造業との違いは、その設立趣旨として以下のように書かれています(協会HP^{※1}より転載)。

※1 <http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/greeting/>

食卓においしさと栄養を添える惣菜は、今や国民の豊かな食生活に欠くことのできないものとなり、その市場規模は10兆円を超える産業となりました。しかし、惣菜産業を支える企業の大半は中小零細企業で占められており、生産性を向上し良質・安全な惣菜を提供するためには業界の近代化・合理化が必要であり、これらの課題を解決するため昭和52年5月に任意団体日本惣菜協会が設立され、さらに昭和54年5月農林水産大臣の認可を得て社団法人日本惣菜協会となりました。

日惣協の主要な活動は、業界が一致して次のことを遂行することにあります。

1. 惣菜企業の経営の近代化・合理化を図るための諸施策を推進し、経営力の充実した足腰の強い企業を育成すること。
2. 常に消費者に良質・安全な惣菜を提供して、豊かな食生活の形成と食文化の向上に寄与・貢献するとともに、惣菜に対する評価の高揚を図ること。
3. 行政当局と密接な関係を保ちつつ、これに協力するとともに、また、業界として必要な建議を行うこと。

協会の認定活動

日本惣菜協会の活動として、中食事業者向けにJmHACCP認定を行っています。また、HACCPの制度化に際しては、業界団体としてHACCPの手引き書を作成、厚生労働省のホームページで公開しています。

教育活動として、惣菜管理士、デリカアドバイザー、ホームミールマイスターといった資格制度を作り、「そうざい」製造における専門家の育成をしています。特に惣菜管理士の資格取得者は2万8千人を超えています、食品の開発、製造、加工の現場で活躍しているそうです(今月のKEYワードで紹介)。

小規模な「そうざい」製造工場における手引き書

日本惣菜協会がまとめた手引き書では、「そうざい」

の範囲を、家庭・職場・学校・屋外などに持ち帰って、すぐに食べられる比較的消費期限の短い調理済み食品としています。調理済み冷凍食品や、「そうざい」半製品等、レトルト食品などは含んでいません。また、施設内で調理後、そのまま消費者へ販売・提供するものも含んでいません。手引き書はいわゆる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に当たります。小規模事業者に相当する50人以下の作業員というくくりではなく、頻繁に献立内容が変わる業種として捉えています。

衛生管理計画書の作成

手引き書を参考にして、衛生管理計画書を作成していきます。基本的にはCodexHACCPの7原則12手順に沿っています。

運営体制の確認で、食品衛生責任者の役割を明確にし、管理体制で手順書、記録、教育体制を決定し、手順書を作成していきます。

要求事項は、「一般衛生管理」と、必須管理点の管理に当たる「工程管理」に分かれています。

一般衛生管理の要求事項

一般衛生管理の要求事項は一覧表にまとめてあり、さらに3段階の基準が示されています。

A：文書や記録が必要……文書(手順書、製品説明書など)または記録、もしくは両方の対応が求めら

れている事項

B：記録することが望ましい……文書や記録は求められていませんが、実施の記録をとることにより、適切な運用を証明することが可能な項目です。

C：該当する場合は対応……特定の条件に該当する場合に、対応が必要な項目です。組織によっては該当しない場合があります。

という基準を基本として、自社で必要な管理を判断するようになっています。

一般衛生管理の要求項目は、以下のようになっています。さらに細かい項目が、要求事項として挙げられています。詳細は手引き書を読んでください。

- ・施設環境の衛生管理
 - 1) 施設・設備の衛生管理
 - 2) 使用器具の衛生管理
 - 3) 使用水等の管理
 - 4) ネズミ・昆虫対策
 - 5) 廃棄物・排水の取扱い
 - 6) 食品等の取扱い
 - 7) 検食の実施
 - 8) 情報の提供
 - 9) 回収・廃棄
- ・食品取扱者の衛生管理
 - 1) 食品取扱者の健康管理
 - 2) 食品取扱者の衛生管理

手引き書では、各要求項目事項の詳細な解説が記

今月の KEYワード 惣菜管理士

一般社団法人日本惣菜協会が認定している資格です。三級から一級まで3年かけて履修し、食品の開発・製造・加工についてや、それにとまなう食品衛生・法令まで、幅広い知識を習得できる研修プログラムです。

養成研修や動画セミナーを通信教育で受講し、試験に合格する必要があります。毎年3,500人ほどが資格に挑戦、受験し、既に2万8千人もの資格取得者がいて、惣菜製造の現場で活躍しています。

30年前に管理士資格を設立した背景には、食品製造の現場においてOJTでの実技教育だけではない、食中毒予防や労働安全、栄養面、法的な知識といった体系的な教育が必須との認識があったそうで。社員のレベルアップは、企業風土の改善やモラルアップにもつながっていく相乗効果を生んでいるとのこと。協会会員だけでなく、食品業界各方面からも受講者が増えているそうです。

・日本惣菜協会ホームページ
<http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/training/rmm/>

載されています。実際には、こうでなければならないというわけではありません。

前号で紹介した、JmHACCPの審査における現地調査もこの要求項目に沿って審査されますが、他の手段を持って対応できることが証明できればよいのです。

■ 工程管理の要求事項

衛生管理計画の一つである工程管理についても、一覧表にまとめてあります。これはいわゆるHACCPプランに該当するもので、既の実施しているHACCPプランがあれば、これらの要求事項と整合性を取って修正し、衛生管理計画を完成させるように勧めています。

工程管理診断表にも3段階の基準が設けられており、施設によって段階を決めるようになっています。

・ 工程管理

- 1) 製品説明書の作成
- 2) 惣菜製造の流れ
- 3) 重要ポイント
- 4) 定期的な確認と証拠作り

これらはまさに、CodexHACCPの要求事項に沿って書かれていることが分かります。そしてCCPに該当する重要ポイントについては、

- 1) 加熱しない惣菜(野菜サラダ、リパック品等)
- 2) 加熱後に包装する惣菜(和え物、煮物、弁当等)
- 3) 包装後に加熱する惣菜(ハンバーグ等の袋詰めされた惣菜等)

の三つに分けられています。

・ 管理ポイントとして

- 1) 原材料の殺菌方法
- 2) ラベル貼り付け時の製品確認
- 3) 金属検出器での異物検査
- 4) 加熱時の製品中心温度と加熱時間
- 5) 冷却時の製品中心温度と冷却時間

という、まさにCCP項目として認知されている事項を管理ポイントに設定し、記録することを要求しています。

当然、基準から外れていた場合の対応方法も、あら

かじめ決めておく必要があります。

■ 定期的な確認と証拠作り

衛生管理計画を作成したら、現場での実施状況を定期的に行うことを求めています。

管理状況に不備がなかったか、正しくやっているかの証拠作りとも言えます。

Codexでいうところの、文書化と記録保持の確立ということになります。

手引き書には、文書のひな型も掲載されており、必要な項目をカバーできるようになっています。

手引き書は「そうざい」を製造するに当たり、必要不可欠な事項を網羅し、HACCPプランの自主的な作成運用を手助けするようになっています。

さらに、JmHACCPによって第三者認証取得も可能であり、教育についても惣菜管理士の育成などで、質の高い教育制度ができるようになっています。

■ なくてはならない「そうざい」

「そうざい」は、各家庭においてなくてはならないものになっています。それらの製造について、安定的に衛生管理を保てるように支える仕組みとして、日本惣菜協会が存在しています。

ひな型である手引き書についても、協会会員以外でも使える資料として公開されています。作成には相当な労力と時間、費用がかかっているはずですが。

関連の事業者において、広く有効に使われていくと良いなと感じました。

今回の記事を書くに当たり、一般社団法人日本惣菜協会事業運営本部 薄主任に丁寧なご説明をいただきました、感謝申し上げます。

文中において、惣菜協会関連の内容では、「そうざい」を惣菜と記述しています。

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/>

最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.2 2020年、外食・中食産業の動向

1.はじめに

2020年は、外食産業をはじめとした食産業界は、新型コロナウイルスの影響で大きな打撃を受けた年であった。

要因としては、第1回目の緊急事態宣言の発出である。外出自粛、飲食店等への営業時短要請または休業要請、一斉休校などの措置がとられ、協力金が出たものの、外出自粛により客数が激減し、その上営業時短もあり、業種・業態により異なるが、外食産業全体で売上高が最大、前年より35%程度減少した月もあった。

昨年の外食産業界の閉店、倒産は過去最高となり、このような状態を防ぐため、店内で提供しているメニューのテイクアウトやデリバリーを実施する飲食店も多く出現した。

このテイクアウトやデリバリーの実施により、ファストフードでは、客数が減少したものの客単価が上昇したことで、売上高が増加する外食企業もあった。

しかし大部分の飲食店では大きな打撃を受けており、特に居酒屋では前年実績の90%以上減少した店舗も出てきている。

一般に、既存店売上高が前年実績より10%以上減少すると危険水域と言われているが、それをはるかに凌ぐ減少率となっている。

居酒屋を展開している企業の中には、食事を主体とした業種・業態を開発し展開を始めている企業も出てきており、今回の新型コロナウイルス感染拡大が、外食産業のビジネスモデルを大きく変化させることになりかねない所まで来ている。

昨年の10月、11月以降は、Go Toトラベル、Go To Eatなどの施策もあり徐々に売上高が回復基調にあったが、12月から2021年1月にかけて、書き入れ時の年末年始に水を差された形で売上高が減少する形となっている。

本連載でも何回か新型コロナウイルスの飲食関連への影響を考察してきたが、今回は総務省統計局の家計調査(品目分類)を用いて、2020年の外食・中食(家計調査では調理食品)の消費者の支出額の動向について検討する。

2. 外食支出額の増減率の推移

総務省統計局の家計調査で、外食支出額、世帯人員数で除した世帯一人当たり外食支出額の増減率を見ると、一般外食は、WHO(世界保健機関)が新型コロナウイルスのパンデミックを発表した3月を境に、大幅に減少し始めている。さらに、4月7日から5月6日の1ヵ月間、東京都、神奈川県、千葉県、大阪府、兵庫県、福岡県に第1回目の新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言を発出し、4月16日には、宣言を全国に拡大したことで減少に歯止めがかからない状況となった。

しかし、6月頃から減少率が縮小傾向となり、10月では前年同月より2.8%減少、11月が同14.1%減少まで縮小している。

1~11月の平均では、前年同期に比べて26.7%の減少であった。

詳細に見ると、多くの品目で2020年3月から支出額が減少しており、特に飲酒(外食)の支出額は、大きな減少率となっている。

一方、ハンバーガーでは3月(対前年同月増減率2.1%減少)、6月(同1.9%減少)で減少した他は、増加となっている。

1~11月の前年同期比較では、飲酒が前年同期より47.9%減少している他、大部分の品目で20~30%程度、支出額が減少している。

3. 中食(調理食品)支出額の増減率の推移

外食支出と同様に、調理食品支出額を世帯人員数で除して世帯一人当たり調理食品支出額の増減率を見ると、主食的調理食品とその他の調理食品の合計である調理食品支出額は、外食と異なり、4月(対前年同月増減率0.8%減少)で前年実績を下回った以外には、すべての月で前年実績を上回っている。

主食的調理食品は、おにぎり他(1~11月平均前年同期より6.4%減少)、調理パン(同2.5%減少)で低調な推移をしたことで、3月(対前年同月増減率0.6%減少)、4月(同3.7%減少)、7月(同1.9%減少)、8月(同2.1%減少)で前年実績を下回ったが、1~11月の比較では、前年同期に比べて3.0%増加している。

主に主菜、副菜として利用される他の調理食品は、1月~11月まで、すべての月で前年実績を上回って好調に推移している。

1~11月の平均は、前年同期より3.6%増加している。

詳細を見ると、サラダ(1~11月平均比較、前年同期より0.3%減少)、コロッケ(同0.9%減少)、やきとり(同2.6%減少)で低調であったが、その他の品目では前年同期実績を上回っており、特にうなぎの蒲焼き(1~11月平均比較、前年同期より24.9%増加)、ハンバーグ(同10.1%増加)、冷

凍食品(同11.5%増加)では支出額が2桁の増加率となっている。

4. まとめ

総務省統計局の家計調査で2020年の外食および中食(調理食品)の消費者の支出額の推移を見てきたが、やはり外食への支出が大幅に減少している。

ただ、Go Toキャンペーンの影響で、10月、11月では支出額の減少率は縮小傾向になっていると考えられる。

一方で、食料支出額が10月(対前年同月増減率3.7%増加)、11月(同2.2%増加)で前年実績を上回っている。これは、調理食品の購入や素材購入の増加が影響していることが考えられる。コロナ禍で外出自粛のため家庭内で調理をする、または主食を調理し主菜、副菜は中食商品を購入するような、内食と中食の融合食事形態になっていることが要因ではないかと思われる。

調理食品の支出額を見ると、従来だと他の調理食品の伸び率より主食的調理食品の伸び率が大きくなる傾向にあるが、2020年は他の調理食品の支出額伸び率が主食的調理食品の伸び率を上回っていることから、新型コロナ禍で巣籠もり状態にあったことから、主菜、副菜は購入し、主食は家庭内で調理する傾向にあることがうかがわれる。

	消費支出	食料	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食
2020年 1月	▲ 2.4	1.0	5.5	5.0	13.1	0.2	▲ 11.3	▲ 2.6	1.3
2月	0.9	6.3	4.1	4.1	8.1	4.0	5.3	3.6	2.8
3月	▲ 5.2	▲ 0.7	▲ 30.4	▲ 30.9	▲ 25.1	▲ 22.7	▲ 31.1	▲ 20.5	▲ 24.8
4月	▲ 10.7	▲ 4.3	▲ 64.7	▲ 65.9	▲ 70.5	▲ 61.4	▲ 73.6	▲ 58.4	▲ 62.6
5月	▲ 16.0	▲ 3.1	▲ 58.8	▲ 58.3	▲ 65.8	▲ 51.1	▲ 63.7	▲ 39.2	▲ 54.0
6月	▲ 0.5	0.4	▲ 33.0	▲ 33.0	▲ 30.6	▲ 24.3	▲ 38.9	▲ 13.9	▲ 26.7
7月	▲ 7.0	▲ 0.4	▲ 26.4	▲ 28.0	▲ 20.7	▲ 19.1	▲ 40.4	▲ 20.0	▲ 16.1
8月	▲ 6.8	▲ 0.8	▲ 32.8	▲ 34.4	▲ 34.7	▲ 28.0	▲ 43.1	▲ 23.4	▲ 28.2
9月	▲ 9.9	▲ 1.1	▲ 21.2	▲ 22.8	▲ 20.3	▲ 15.7	▲ 26.6	▲ 9.3	▲ 24.5
10月	2.1	3.7	▲ 3.9	▲ 2.8	▲ 7.3	▲ 0.5	▲ 13.6	15.4	6.0
11月	0.7	2.2	▲ 13.1	▲ 14.1	▲ 5.6	▲ 23.2	▲ 11.0	13.8	▲ 5.9
2019年1-11月	1,078,162	291,685	54,120	51,026	2,014	2,235	812	4,565	7,066
2020年1-11月	1,022,504	292,329	40,082	37,388	1,501	1,730	546	3,863	5,507
増減率(%)	▲ 5.2	0.2	▲ 25.9	▲ 26.7	▲ 25.5	▲ 22.6	▲ 32.8	▲ 15.4	▲ 22.1

図1 世帯一人当たり外食支出額の増減率
資料：総務省統計局「家計調査」(品目分類)

	調理食品	主食的調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食的調理食品	他の調理食品	うなぎの蒲焼き
2020年 1月	5.2	5.6	2.7	6.6	17.5	3.3	4.9	4.9	12.5
2月	10.8	10.9	13.8	7.6	13.1	8.0	12.5	10.8	5.1
3月	3.7	▲ 0.6	▲ 9.6	1.2	▲ 12.0	▲ 5.3	14.3	7.1	26.0
4月	▲ 0.8	▲ 3.7	▲ 5.5	▲ 6.0	▲ 23.5	▲ 16.0	12.8	1.5	26.2
5月	2.7	7.3	16.9	6.8	▲ 17.7	▲ 5.4	11.6	▲ 0.8	20.5
6月	4.6	4.1	4.8	7.4	▲ 9.0	▲ 2.6	7.8	4.9	27.9
7月	1.1	▲ 1.9	▲ 2.0	1.7	▲ 13.1	▲ 6.0	0.8	3.2	20.3
8月	1.8	▲ 2.1	▲ 0.3	▲ 3.5	▲ 10.5	▲ 4.4	1.5	5.0	55.6
9月	2.0	3.2	▲ 1.1	6.7	▲ 4.2	1.7	8.3	1.1	23.7
10月	3.1	6.5	11.2	4.6	2.9	2.4	5.9	0.8	8.2
11月	3.8	5.0	7.6	4.6	▲ 3.9	0.9	7.0	2.9	23.4
2019年1-11月	38,465	16,459	4,739	4,083	1,505	1,727	4,406	22,006	685
2020年1-11月	39,751	16,948	4,885	4,220	1,408	1,685	4,749	22,804	856
増減率(%)	3.3	3.0	3.1	3.4	▲ 6.4	▲ 2.5	7.8	3.6	24.9

図2 世帯一人当たり調理食品支出額の増減率
資料：総務省統計局「家計調査」(品目分類)

中食は、東日本大震災のような自然災害や今回のコロナ危機など、非常事態での食に対しては、非常事態に影響されることなく購入されることが分かった。

2021年に入ってから、1月7日、東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県に第2回目の非常事態宣言が発令され、その後、他の府県にも宣言が拡大している。

今回の非常事態宣言は、主に飲食に絞った形になっており、今年も飲食関連の事業者にとって厳しい状況になっている。

先が見通せない状況が、飲食業界全体を不安に陥れている。

一刻も早い終息を願うのみである。

中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の 主食外食	喫茶	飲酒	単位：円、%
0.5	▲ 6.2	12.2	3.0	6.2	16.3	16.9	
3.8	4.8	21.9	11.6	▲ 3.1	15.3	13.1	
▲ 33.3	▲ 37.7	▲ 22.4	▲ 2.1	▲ 32.0	▲ 27.7	▲ 51.7	
▲ 56.9	▲ 73.7	▲ 75.9	21.4	▲ 64.0	▲ 71.5	▲ 90.0	
▲ 39.6	▲ 62.6	▲ 64.0	41.9	▲ 61.7	▲ 66.8	▲ 88.0	
▲ 13.5	▲ 31.8	▲ 10.0	▲ 1.9	▲ 37.5	▲ 41.5	▲ 62.2	
▲ 29.9	▲ 34.7	▲ 14.3	1.7	▲ 29.7	▲ 35.2	▲ 52.4	
▲ 20.5	▲ 33.0	▲ 27.5	11.6	▲ 38.7	▲ 33.2	▲ 63.4	
5.9	▲ 24.3	▲ 2.2	9.3	▲ 31.2	▲ 26.4	▲ 53.1	
11.0	15.0	39.8	17.9	▲ 8.5	▲ 11.3	▲ 35.5	
▲ 19.2	▲ 6.7	12.3	18.4	▲ 14.3	▲ 20.0	▲ 56.9	
1,486	3,771	2,124	1,406	17,337	2,418	5,793	
1,214	2,714	1,794	1,568	12,114	1,717	3,017	
▲ 18.3	▲ 28.0	▲ 15.5	11.5	▲ 30.1	▲ 29.0	▲ 47.9	

サラダ	コロッケ	カツレツ フライ	天ぷら	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他	単位：円、%
11.7	0.7	▲ 1.8	4.3	0.7	0.1	▲ 8.4	16.1	▲ 0.6	8.3	
13.0	5.3	13.7	9.9	19.2	4.8	15.0	11.8	3.1	13.9	
3.0	3.9	1.5	1.0	12.6	7.8	▲ 3.7	7.1	20.3	8.7	
▲ 7.9	6.1	2.1	▲ 3.1	8.8	7.9	▲ 11.0	13.6	17.0	▲ 42.4	
▲ 11.1	▲ 7.4	0.9	▲ 3.2	▲ 2.0	8.4	4.5	6.6	13.5	▲ 3.3	
▲ 5.7	▲ 3.1	2.9	▲ 2.5	▲ 6.1	2.4	▲ 1.3	7.7	19.6	5.9	
▲ 0.3	▲ 1.5	0.3	0.6	▲ 0.8	3.3	▲ 9.0	21.8	11.9	▲ 2.7	
3.2	▲ 3.5	▲ 1.4	1.3	3.7	2.1	▲ 8.2	9.1	15.8	▲ 0.3	
▲ 0.5	▲ 3.3	▲ 0.3	3.2	0.3	2.1	4.5	11.1	10.4	▲ 2.2	
▲ 2.4	0.1	7.1	3.1	14.0	4.8	5.2	3.1	3.2	▲ 1.0	
▲ 1.2	▲ 6.0	0.0	6.3	1.8	▲ 2.2	▲ 9.2	5.0	14.0	▲ 1.7	
1,628	599	619	3,414	316	637	752	414	2,402	9,595	
1,624	593	633	3,473	331	661	732	456	2,679	9,433	
▲ 0.3	▲ 0.9	2.2	1.7	4.4	3.8	▲ 2.6	10.1	11.5	▲ 1.7	

【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は27件で前年同月の15件に対して180.0%。

(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、13年前に中古の一戸建てを購入した際、油だき温水ボイラーを新品購入し既存の暖房機に接続した。取付直後から暖房の効きが弱く、次のシーズンに電源を入れると不凍液の圧がゼロになり水をたさなくてはならない等不具合が続くので、3回も新品ボイラーと交換し、不凍液も交換したが一向に改善されない。業者は暖房機の温水サーモスタットを有償で交換するよう勧めてきたが、本当に暖房が効くようになるのだろうかの1件。

◇問い合わせは、数10年前に密閉式石油ストーブを設置し、5年に一度点検清掃を受けていたが、今年は部品がないので出来ないと断られた。このまま使用しても大丈夫だろうか等26件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2020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	13	14 (51.9)
事業者	0	0	0	4	4 (14.8)
司法・行政	0	0	0	9	9 (33.3)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(3.7)	26(96.3)	27 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は15件、事故クレーム件数は0件

【3】 主な関係行事

今月は0件。

【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
合計				円

*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いただきます。
- *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	CI-157-□□□L	
	立体炊飯器	CRA2-150NJ	
	フライヤ	CF2-GA18	
		CF2-GA23W	
CF2-GD27			
タニコー(株)	レンジ	THI-3NN	
	テーブルレンジ	TSGR-1532A-J	
		TIH-S555N	
		TSGT-1532-SP	
	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	
日本調理機(株)	立体炊飯器	ENBN-C46S
	回転釜	ARCX-2GT
(株)ネオシス	テーブルレンジ	ARCX-2GT
	フライヤ	DGK-60JSH-D
(株)フジマック	レンジ	NGTNS1575
	テーブルレンジ	NGFR18NB
		FIC304525
	フライヤ	FIC906006TF
FGTNS157532		
(株)マルゼン	レンジ	FGF2723R
		FGF25NB
		MIHX-JS05C
	テーブルレンジ	MIR-127X
		MIR-127XB
		MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
	MITX-S55D	
	ローレンジ	MHIL-10S
	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
		MIF-18D
	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：96 機種、子型式：2,585 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
20. 8. 4	ダブルチェックL型	20-002-0202		06-6222-6711
20. 8. 4	ダブルチェックM型	20-002-0203		06-6222-6711
19. 8. 28	グリースダンパー	19-002-0204		06-6222-6711
16. 4. 27	バツフレッシュ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
20. 8. 4	AFBフィルター	20-002-2607		03-3843-4851
20. 8. 4	ABフィルター	20-002-2608		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) ダスキーン	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
20. 3. 2	セルテックフィルターMK型	20-002-5005		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	03-5533-8840

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. 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
20. 8. 4	チャントルフィルターⅣ	20-002-5804		06-6996-2351
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 鉄 鋼 建 材 (株)	03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		03-5203-6158
20. 3. 2	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー ・ ネ オ	20-002-6002		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
20. 10. 12	アルファフィルターⅡ	20-002-6502	セコムアルファ(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
20. 8. 4	ウ オ シ ユ フ ィ ル タ ー	20-002-7501	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

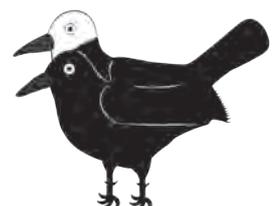
●グリスセパレーター技術基準適合品

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

2019年度 交付ラベル 182,600枚

◆ 2月(如月) ◆

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



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405社

(2021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
東北アイホン調理機(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)

◆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)ウィンター・ハルター・ジャパン
(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)
グリーンテック(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)モリチュウ
ライステクノプロダクト(株)

◆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)SEKITータルライフサービス
イトヤ(株)
(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)
エレトロックス・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
風商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オビニオン(株)
オルガノ(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キストレーディング
北沢産業(株)
キッチンテクノ(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(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商事鉄鋼建材(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)
MEIKO Clean Solutions Japan(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
(株)ラショナル・ジャパン
ワシオ調理工業(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)両津工業

◆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

畑中厨房(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)豊田エイタツ
(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)
高橋金属(株)

◆ 京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

◆ 大阪府

HKI Japan(株)
エレクター(株)大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
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
(株)サミー
(株)サンアクティス
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
タイジ(株)西日本営業所
(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
ヒゴブリラー(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)逢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
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
(株)BSS
ピナン厨器(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)マクロキッチンギフ 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)日本エコテクノ
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)
岡山ガス(株)
(株)オリエンタルランド
関西電力(株)
キッチン・バス工業
九州電力(株)
西部ガス(株)
シーパイエス(株)
四国電力(株)
商工サービス(株)
仙台市ガス局
Daigasエナジー(株)
中央職業能力開発協会
中国電力(株)
中部電力ミライズ(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
公益社団法人日本給食サービス協会
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6
(株)上野製作所	後4
北沢産業(株)	前4
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前6
東京ガス(株)	前5
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
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
フクシマガリレイ(株)	表4
(株)フジマック	後3
ホシザキ(株)	前3
細山熱器(株)	前10
(株)八木厨房機器製作所	前7

(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

●米国でバイデン新大統領が就任したが、支持者が議会にだれ込んで死傷者が出るような米国の黒歴史を招いた前大統領が4年で去ったのは、米国の良心なのか。差別と分断と各種醜聞が続くような政権が8年続いては堪ったものではない。
●『南北戦争の時代』(貴堂嘉之著、岩波書店刊)を引っ張り出してみると、バイデン大統領が就任演説で「私たちは互いを敵としてみるのではなく、隣人としてみる事ができます。私たちはお互いに尊敬と敬意を表することができます。結束しなければ、平和はありません。あるのは苦しみと怒りだけです」と唱えたのは、リンカーンが就任演説で「私たちは敵ではなく友人である」「激情が緊張をもたらすことがあっても、私たちの愛情の絆をきつてはいけません」と述べたことに重なるが、そのリンカーンが奴隷制に反対した共和党所属だったのは、歴史の皮肉を感じざるを得ない。
●バイデン就任早々に米国での新型コロナワクチンの接種計画が白紙だったことが判明し、ゼロから計画を組むことになったという話には慄然とするが、当然それ以外にも失業給付延長、2,000ドル給付の拡大、食料の無料支援等の施策は指示されていて、ワクチンが万事解決するから、冬が過ぎて感染者数が自然減するからと、PCR検査・隔離病棟・医療従事者はもちろん国民各層を対象にした補償は避けるなんてこと考えていないのが頼もしい。
●大阪で好きな名画座・新世界国際が「協力すれども支援無し…終わりの始まり」と辛辣な宣伝文句を看板に描いていたが、某外食チェーン店社長の「ふざけんなよ」発言に代表される飲食店同様、映画館もゲームセンターもその他諸々、十分な補償がなければ、罰則食らっても営業するが、店を畳んで退場する選択が増えるだろう。
●突貫工事で隔離病棟を建設するとか、補償金とロックアウトで封じ込めをすとか、PCR検査を1日何百万件も実施するとか、先進国が進める中、日本でソフトバンクや木下グループの民間検査と地方自治体が踏ん張るのにも限界はあろう。2020年1月に国会で新型コロナ問題が出てから1年経ち、3万人以上が入院できずに自宅待機し、何人も亡くなったり自殺したりする方が増えているのも恐ろしい。
●小松左京『日本沈没』で、黒幕の老人がまとめた対策案に「何もせん方がええ」という案があった事を思い出す。(H)

厨房

2021年2月5日発行
第58巻／第2号
(No.620)

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
伊藤典弘／大内敏弘
高橋篤志／岸大樹
佐藤大輔／桑山俊之
地方編集委員 吉田義一(北海道)
沼野章久(東北)
服部俊男(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

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21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49回 国際ホテル・レストランショー
HOTERES JAPAN

第42回 フード・ケータリングショー

会期 2021. 2/16(火)-19(金)
10:00 ~ 17:00 (最終日は16:30まで)

会場 東京ビッグサイト
西展示棟1~4ホール・南展示棟1~4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!

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、ポストコロナから働き方改革、
SDGsの取組みなど多彩なテーマ構成

案内状請求受付中!

その他多数!

ご来場には事前登録が必要です。

皆様に安心してご来場いただくための新型コロナウイルス感染症対策について

-  ● 症状に該当する方の来場管理(発熱、咳、喉の痛み、倦怠感、息苦しさ、味覚・嗅覚異常などの自覚症状のある方、政府が指定する期間に海外渡航歴がある方等)
-  ● 入場は事前登録制とし、入場手続き時の混雑を回避
-  ● 出展者、来場者、主催者、協力会社のマスク着用の徹底
非着用者への着用依頼
-  ● サーモグラフィまたは非接触体温計等による体温測定
-  ● 会場入り口への消毒液の設置ならびに
共用部の巡回清掃・消毒
-  ● 試食担当者はマスクと手袋の着用 使い捨て容器の使用、
ゴミ袋の密閉廃棄(フェイスシールドの着用を推奨)
-  ● 会場内の十分な換気
-  ● 体調不良者への対応管理(隔離された救護室の設置)
-  ● 会場レイアウト(通路幅等の確保)、列に並ぶ際の間隔の確保
- セミナー会場等 間隔の確保

皆様のご来場をお待ちしています!

詳細はWebをチェック!!

HCJ

検索

<https://jma-hcj.com/>



問い合わせ先

エイチシーエイ

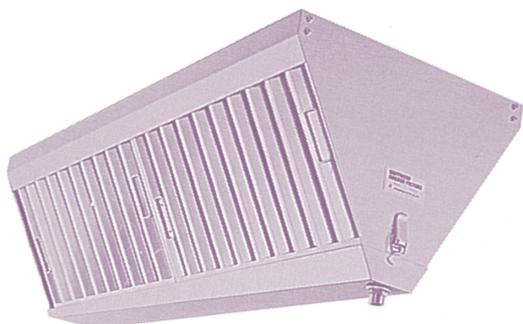
HCJ三展合同事務局

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

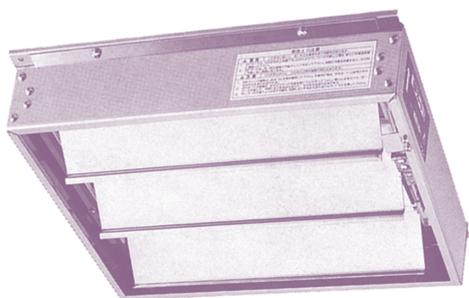
業務用厨房排気グリスフィルタ バッフレッシュⅡ BAFFRESH II



●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
<http://www.sugico.co.jp/sugico/>

東京支店 ☎03(3537)1951代 仙台営業所 ☎022(236)6525代
大阪支店 ☎06(6767)3611代 新潟営業所 ☎025(224)2177代
名古屋支店 ☎052(979)2663代 広島営業所 ☎082(871)0037代
札幌営業所 ☎011(785)9119代 福岡営業所 ☎092(621)2021代



fujimak



70th ANNIVERSARY

株式会社フジマックは、2020年をもちまして創業70周年を迎えました。

これからも「おいしさ」を求め続けるプロフェッショナル達の個性化、多様化する声にお応えするため、

高品質、高性能厨房機器の開発、製造、販売、施工、保守サービスを一貫体制で行い、

総合厨房機器メーカーのパイオニアとして、皆様に高水準な調理環境をご提供してまいります。

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

本社／東京都港区南麻布 1-7-23 03-4235-2200 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 03-3452-7701 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 フードマガリ-事業部 03-5830-8830 海外事業部 03-4235-2250

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。



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



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。



業務用厨房に最適な新しい洗浄除菌液

e-WASH イーウォッシュ

ph12.5のスーパーアルカリイオン水。水から生まれた安心安全な成分で、ウイルスを確実に除去する強力な洗浄除菌液です。



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します。水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能です。

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!!

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



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。

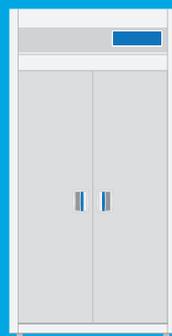
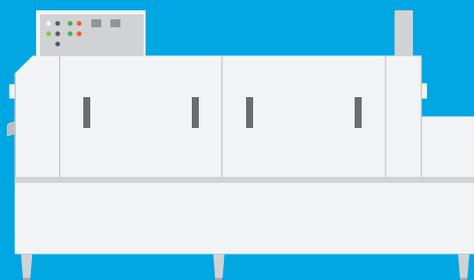
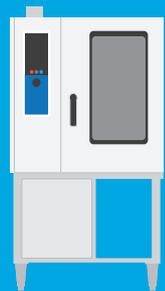
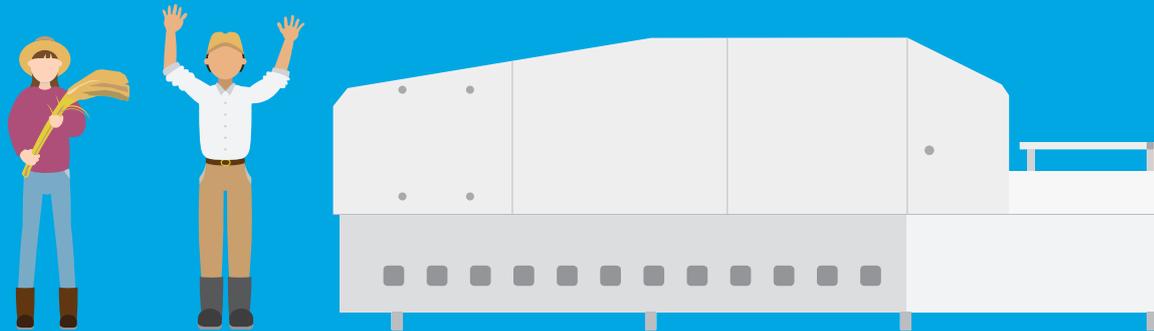
**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

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

“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



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。そのためにもっと便利に、もっと快適に、安全で安心の厨房機器・設備を目指しています。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、理想の厨房づくりをお手伝いいたします。



株式会社 AIHO

www.aiho.co.jp

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

プランニングから施設稼働、メンテナンスまで、キメ細かなサービスを全国ネットで皆様に。

- | | | | | |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 札幌支店 TEL011-581-6088 | <input type="checkbox"/> 釧路営業所 TEL0154-64-1283 | <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"/> 盛岡営業所 TEL019-656-5077 | <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"/> 秋田営業所 TEL018-827-4004 | <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"/> 山形営業所 TEL023-615-2214 | <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 | <input type="checkbox"/> 栃木営業所 TEL028-688-8705 | | | |

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。

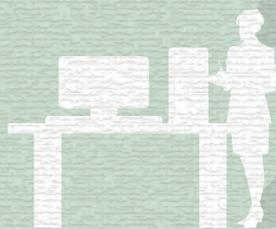
コンサルティング力

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

●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 埼玉 群馬 茨城 栃木 新潟
長野 浜松 三島 岐阜 京都 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

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▶

