

厨房

2022
No.632

2

FEBRUARY

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2022年新春対談

(公社)日本メディカル給食協会 山本裕康 会長

「2022年、メディカル給食業界が望む厨房」

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22回厨房設備機器展」

開催のご案内

にしかわたく「部外者が来る!!」

厨房設備機器展 編

第43回厨房設備通信教育

受講者募集のご案内

2021年版

「業務用厨房機器に関する実態調査」

フードビジネスSDGs魂

「SDGsを食ビジネスの

進化・発展につなげるために」



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
連続投入で大量処理

毎時720食

STEP1 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。

STEP2 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。順次2テボ処理できます。冷水タンクには製氷機の氷が10kg入るので、連続60食以上の締めが可能です。

STEP3 瞬間水切り

テボスイッチで自動的に起動して、真空脱水方式で**1秒**で水切りを行います。

STEP1 から 3 までわずか**12秒**で冷たい*麺ができます

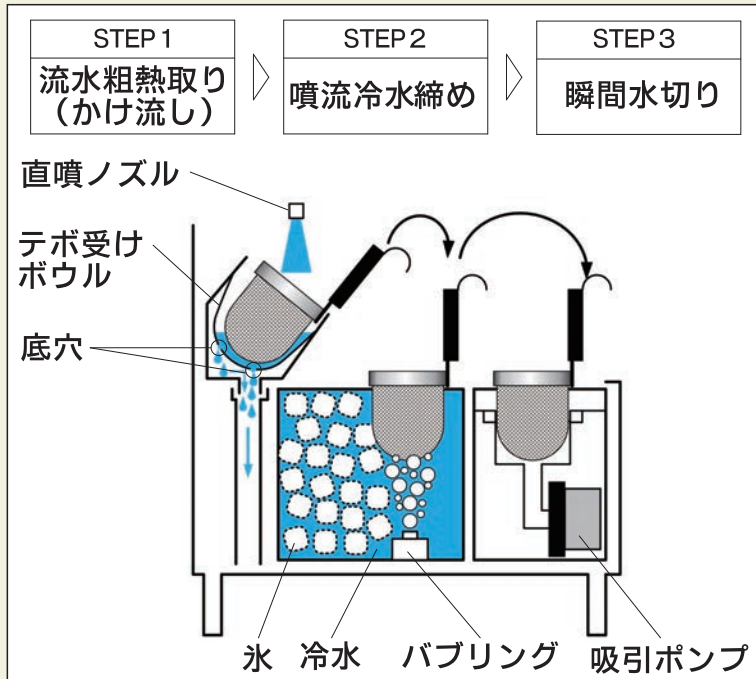
テボスイッチの自動起動なので片手で作業できます。連続投入で**毎分12テボ以上**の処理が可能です。麺に触れる必要がなく作業負担を軽減します。

*そば：5℃以下、うどん：12℃以下



電源 单相100V 0.9kW
 外形寸法 320W×750D×1050H
 冷水タンク容量 20L

<特許出願中>



再加熱した



ご飯が美味しい。

詳しくは動画で。




スチコン式ヒートウォーマーキャビネット



スチコン式再加熱カート

 HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社

全国共通フリーコール ニチワコール
 **0120-218506**

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)
東京支店	〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2	☎03-5645-2691(代)
大阪支店	〒532-0025 大阪市淀川区新北野1-14-2	☎06-6838-5001(代)
名古屋支店	〒465-0054 名古屋市名東区高針台1-701	☎052-701-9851(代)

札幌営業所	盛岡営業所	仙台営業所	埼玉営業所	千葉営業所
横浜営業所	新潟営業所	金沢営業所	長野営業所	静岡営業所
三重営業所	京都営業所	神戸営業所	和歌山営業所	岡山営業所
広島営業所	山口営業所	高松営業所	松山営業所	福岡営業所
熊本営業所	鹿児島営業所			

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

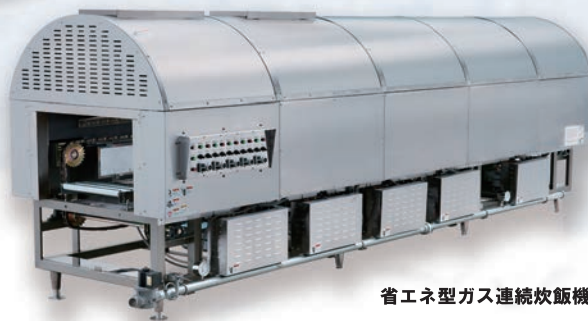
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

《電気式半自動炊飯システム》

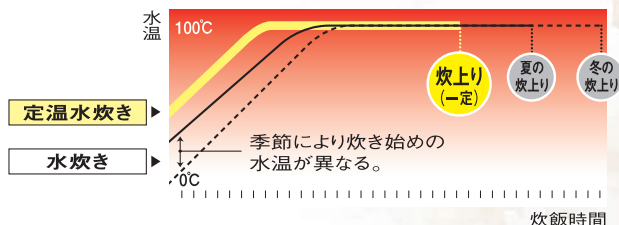


省エネ型ガス連続炊飯機



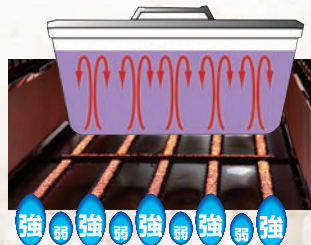
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



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

対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で釜内温度が均一!

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



素材の差ではありません。



理由は動画で

[メニュー_フォンダンショコラ・テリーヌ]

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 大阪市中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

**CALL ME!
HOSHIZAKI**

435 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 (2021年6月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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

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



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で
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

NEW

2022年4月発売

電気瞬間湯沸器
EIWXシリーズ

厨房での
洗い物に



床置キット



シンク下にも設置可能

※配管カバー付の設置イメージです

湯切れしない電気瞬間湯沸器。環境に優しい省エネ給湯機器の最新型

特長

1℃刻みの温度設定可能(30～55℃)
床置キット(別売)でシンク下にも
温度/流量優先機能
対応給水圧力0.1～0.75MPa

加熱能力別の4ラインナップ

型式	電源/電圧	ヒーター(kW)	電流値(A)	号数(号)	希望小売価格(税抜)
EIWX2080A0	単相 200V	8.0	40.0	4.6	¥260,000
EIWX2120A0		12.0	60.0	6.9	¥320,000
EIWX3102A0	三相 200V	10.2	29.4	5.8	¥300,000
EIWX3150A0		15.0	43.3	8.6	¥320,000

別売品：配管カバー¥9,000 離隔取付金具¥21,000 床置キット¥45,000



手洗い専用
EIXシリーズ

業界最小・最軽量の
電気瞬間湯沸器

希望小売価格(税抜)
¥150,000



ちょっとした洗い物に
iHOT14

壁掛貯湯式の電気温水器
設置簡単、給湯簡単

希望小売価格(税抜) ¥98,000



ELECTRIC WATER HEATER
iHOT14
— アイホット14 — EIWM-14N

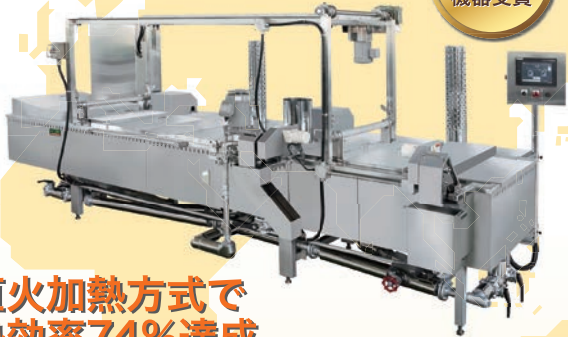
詳細はお問い合わせください

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

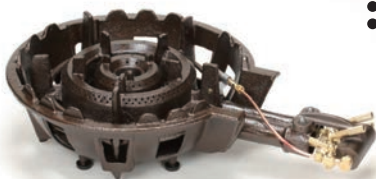
www.hicook.com

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

**GAS BURNER
TACHIBANA**

経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付



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

TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売
株式会社タチバナ製作所

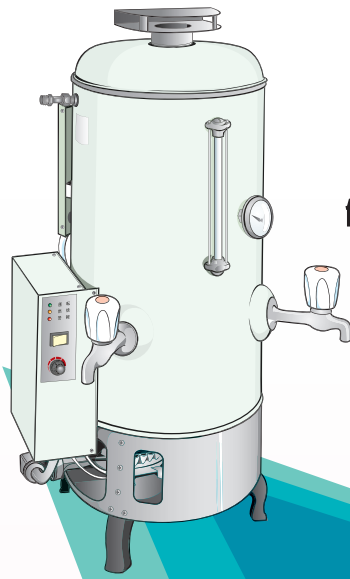
〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262 TEL.0594-74-5080(代) FAX.0594-74-5078
URL: <http://www.e-tachibana.co.jp/> E-mail: info@e-tachibana.co.jp

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



給湯 質

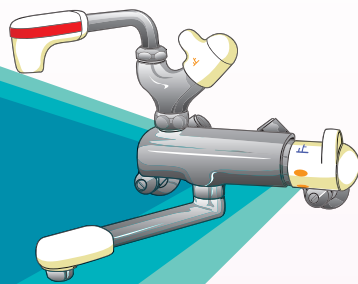
HOSOYAMA



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

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



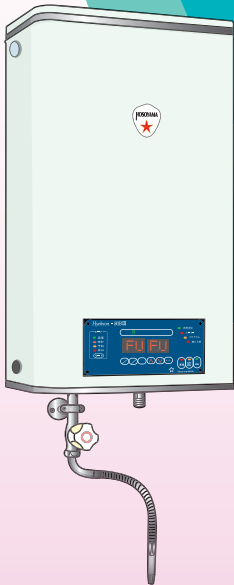
これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

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

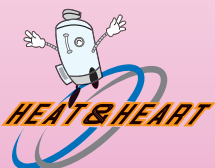
蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



**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

厨房女子 vol.83 が行く!



今月の
ゲスト

四国厨房器製造 株式会社

総務課 主任 三好 恵子さん

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。



三好 学生時代は商業高校で簿記等を学んでいたのですが、できれば事務職で就職をしたいと、ずっと思っていました。短大の先生からのご紹介で、四国厨房器製造(株)へ新卒入社をしました。厨房業界を知ったのは、入社してからになります。もともと食に対する興味はありましたが、本当に業界については何にも知らない状態でした。それにもかかわらず、採用を決めていただいて本当にうれしかったですし、この会社でがんばるんだ!! という気持ちを新たにしてお入社しました。

面接試験の際、緊張し過ぎている私に優しくお気遣いをいただいた方が、現社長でした。びっくりしましたし、私もこんな風に気遣いができる大人になりたいと心新たにしました。

お仕事の内容は? やりがいは?



三好 総務と営業サポートとして業務を行っています。総務の仕事は業務が多岐にわたり、いろいろな役割をこなす、いわば社内の皆の業務が円滑に回るように会社を支える縁の下の力持ち的な役割と捉えて、毎日の業務に取り組んでいます。電話対応が多いのですが、相手の顔が見えない分、私が会社の代表という気持ちを持って、明るく丁寧にハキハキとした対応が心が

けています。機械について、部品について、修理(メンテナンス)について等、毎日さまざまな内容で問い合わせがありますが、まだまだ知らないこともあり、問い合わせして調べたり、確認したり、勉強したりしなければならないこともたくさんありますが、一つ一つの作業が楽しくもあり、達成感を感じています。これからも、一つ一つの事を「丁寧に」「気遣い」「誠実に」の姿勢で、思いを込めて、業務に務めていきたいと思っています。

今後のあなたの夢を教えてください。



三好 会社内でペーパーレス化を進めるため、まず初めの一步で、FAX送受信から電子化を進めています。ペーパーレス化を通して、社内全体の業務が円滑に滞りなく進められるような環境に整えるべく、私自身も臆することなく取り組みたいと思います。身の周りの整理整頓にも役立つかなど……。

今後の夢は、ここ1年くらいで山登りを始めました。まだまだ初心者なので近くの山へ時々登っています。山登りは、登っている途中は、すごく苦しかったり、くじけそうになったりもしますが、頂上まで登った時の達成感は格別です。山の空気もおいしい! そして、何より景色が最高です。いつか富士山へ登ってみたいと思います。その前に、もっと体力を付けないといけないなと思っています。すごくすごく大きな夢ですが……(笑)。

職場の方からエール

面接試験に来られた日の初々しい姿を、今も思い出すことがあります。責任感が強く、頼まれた仕事は自身が納得行くまで調べた上で相手に何を求めているのかを考え、答えを導きだすことができる逸材です。機械部品に関する知識も豊富で、CADも習得したオールラウンダーとして活躍してくれております。今後は、彼女の背を見て後進が育ってくれることを期待しております。

(代表取締役 片岡敦子)



オフィスの三好さん



2022 新春対談



2022年、メディカル給食業界が望む厨房



山本裕康

(公社)日本メディカル給食協会会長



谷口一郎

(一社)日本厨房工業会会長

司会：**中川幹夫**

(一社)日本厨房工業会広報担当副会長



2022年

あけましておめでとうございます

中川 あけましておめでとうございます。2022年の新春対談ということで、よろしくお願ひ致します。私は、(一社)日本厨房工業会広報担当副会長を仰せつかっております、中川幹夫と申します。よろしくお願ひ致します。日本洗浄機(株)という食器洗浄機のメーカーの社長でございます。

谷口 (一社)日本厨房工業会の会長を仰せつかっております、谷口一郎と申します。タニコー(株)という業務用厨房の製作と施工を行う会社の会長でございます。(一社)日本厨房工業会は業務用の厨房に関わる団体で、全国組織で正会員265社・賛助会員31社、準会員も含めて400社以上の会員によって支えられている団体でございます。よろしくお願ひ致します。

山本 私は山本裕康と申します。(公社)日本メディカル給食協会の会長を仰せつかっております。2018年の5

月18日に会長に就任し、今年2022年5月で任期4年を満了する予定です。

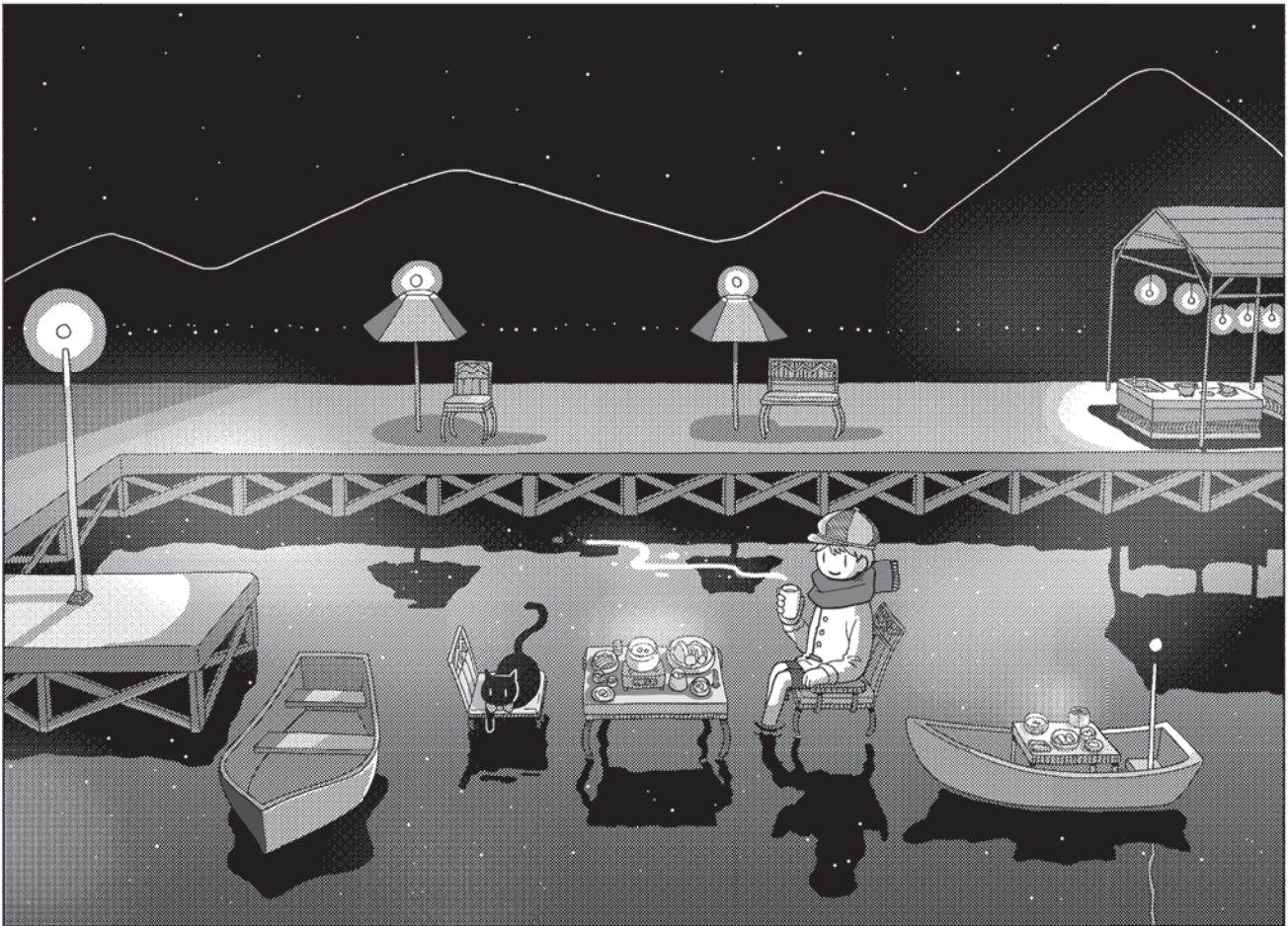
名古屋のメークユー(株)という給食会社の社長をしています。「メディカル給食」協会ですので、本来ならば病院や老人施設をいっぱいやっていなければいけないのですが、そちらは会社の売上げの半分ぐらいで、後は一般の会社、工場、学校給食ということで、いろいろな業態に分散されておりますので、この新型コロナの中でリモートワークなどがかなり始まって、オフィス系や学校を多く受託している会社さんはだいぶ厳しかったのではないかと思います。私どもも、会社・オフィス系の所はやはり売上げが1割以上減っておりますけれども、メディカル関係、学校関係は新規にご契約をいただいたり、今やっと売上げ的には新型コロナ前に近い数値に戻ってまいりました。

中川 すごいですね。

山本 社会保険料が上がるなど、大変な時代になってきたと思っています。今年がちょうど診療報酬の改定年

CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(83) ————— 四国厨房器製造(株)
2022年新春対談	10	2022年、メディカル給食業界が望む厨房 (公社)日本メディカル給食協会 会 長 山本 裕康 (一社)日本厨房工業会 会 長 谷口 一郎 広報担当副会長 中川 幹夫
年 頭 所 感	14	————— 経済産業大臣・萩生田 光一 ————— 国土交通大臣・斉藤 鉄夫
工 業 会 関 係	28	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
	31	「第22回厨房設備機器展」開催のご案内
	34	第43回厨房設備通信教育 受講者募集のご案内
	36	2021年版「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨
法 律 相 談	51	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「個人情報保護に関する問題(2)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
C O M I C	54	部外者がくる!!(33) 【特別編】厨房設備機器展 ————— にしかわたく
E S S A Y	56	映画の見どころ・台所(92) 『アデル、ブルーは熱い色』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	58	小倉朋子の食・心・美 Part.2(56) 「冷凍食品専門スーパーがトレンドに？」 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
社 会 貢 献	59	フードビジネスSDGs魂(5) 「SDGs を食ビジネスの進化・発展につなげるために」 ————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹田クニ
厨房業界関連情報	63	最新外食トレンド2022(2) 「令和2年外食産業市場規模推計値」 ————— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	12	銀河食堂紀行 [惑星ルルーの銀河温泉] ————— 坂月さかな
	13	巻頭によせて[今、“北”の野球がアツい!!] ————— 北海道ガス(株) 五十嵐勝行
	49	工業会回覧板
	50	工業会だより
	66	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	67	図書料金表
	68	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	70	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
	72	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	74	奥付 [広告掲載企業名]



【惑星ルルーの銀河温泉】

惑星ルルーは温泉の多い惑星である。中でも温泉マニアの中で密かに愛好されているのが、ルリルという街の銀河温泉だ。

普段は一般的によくあるような少し白っぽく濁った温泉なのだが、雲のない寒い夜、二つある月が新月になる時だけ、なぜかそのお湯は真っ黒になる。その黒い湯に夜空の星が映り込む様が、地上に現れた銀河のようだ、ということから、銀河温泉と呼ばれるようになったのだそうだ。

銀河温泉にはしっかり体を休められる大きな露天風呂もあるが、一番人気なのは、足湯のある露天食堂である。ここでは満点の星空を眺め、熱いくらいの銀河に足を沈めながら、温かい食事と景色を楽しむことができる。辛いハーブを使った薬膳粥に、金箔を浮かべた黒い星見酒を付けるのが定番の頼み方だ。子どもにはミルクウエイ・コーヒーが人気で、しかしこれはただのコーヒー牛乳である。

銀河温泉は夜明けと共に、ただの白い温泉へと戻る。そして銀河温泉を楽しんだ人々も、それと同時に帰路に着く。しかし足から伝わった温かさや、食事の楽しい思い出は、見えなくなってもずっとそこで輝いている星々のように、体の中にずっと残り続けるのだという。



登場人物紹介

■ムギ
おいしいお店を探して
さまざまな惑星を旅する少年。
スパゲティはフォーク
で巻いて食べる。

■パン
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。
スパゲティは巻く食べる。

■著者プロフィール
坂月さかな。漫画家・イラストレーター。ここではない宇宙を描く。
初の作品集『フラネタリウム・ゴースト・トラベル』（パイインターナショナル）が発売中。



今、“北”の野球がアツい!!

北海道ガス(株) 五十嵐 勝行

2017年、社長年頭訓示にて硬式野球部を設立すると表明した時に、何で今野球なのだろうと思ったことを思い出します。当時スポーツと言えばサッカーであり、冬の厳しい北海道では雪が降ればハンディキャップとなり、土の感触が薄れてしまい実践感覚も低下すれば、全国のレベルに到達することがなかなか厳しい競技とっていました。

2018年に創部し、北海道地区で新たな民間企業チームとして20年ぶりの誕生となり、部員は大卒9人、高卒2人の新卒11人を採用し、社内公募により硬式野球経験者5人が加わった16名で創部されました。目標は2019年から都市対抗予選に出場し、2022年には本大会出場を掲げ、シーズン中、部員は午前には業務を行い、午後は札幌近郊の恵庭、石狩両市にあります公営グラウンドで練習を行う環境からスタートし、シーズンオフは終日業務の形態を行っていました。練習試合や大会でなかなか結果が出なく、2020年は新型コロナの影響を受け、すべての試合が無観客となり、オフシーズンを迎えた時期には多くの部員が去っていきました。

2021年2月に元熊谷組野球部監督の清水氏が監督に就任し、ただちにチーム改革を行い、リーダーシップを生む組織を作るための研修を取り入れ、「強い個人の集合体が助け合って初めてチームワークとなる。とにかく個を強くしよう、個人がいかに強くなるかがチームとして強くなるための絶対条件」を浸透させ、技術面では前足の股関節を軸にした打撃理論を実践しました。6月に初の社会人野球日本選手権大会の本選に出場(1回戦敗退)を果たし、ついに9月に行われた都市対抗野球・北海道予選を勝ち抜き、創部当初に掲げていた全国大会出場を1年前倒しの4年目で実現しました(1回戦敗退)。しかし全国の壁は高く、やるべき課題が多いと実感したことと思います。

今、北海道の野球が盛り上がっていると感じています。元北海道日本ハムファイターズで現役大リーガーのエンゼルス・大谷翔平選手。打者で46本塁打100打点26盗塁、投手で9勝と、野球の神様ベーブ・ルースに引けを取らない活躍であり、2021年流行語大賞「リアル二刀流／ショータイム」の受賞でした。新しく北海道日本ハムファイターズの指揮を執るBIG・BOSSこと新庄剛志監督。3年連続Bクラスと低迷中のチームがどう変わるのか、期待しかありません。

2022年、北海道の野球が盛り上がること間違いなしです。

令和4年経済産業大臣年頭所感



経済産業大臣
萩生田 光一

(はじめに)

令和4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との厳しい戦いを余儀なくされた一年でした。足下では、国内の感染者数は落ち着きを見せておりますが、新たに報告されたオミクロン株が多くの国で確認されるなど、新型コロナウイルスとの戦いは続いています。コロナ禍で傷ついた事業者・国民の皆様への支援や、次なる危機への備えに万全を尽くさなければなりません。

しかし、春の来ない冬はありません。今こそ、新型コロナによる危機を乗り越えた先の新しい社会を見据え、着実に成長の種をまいていく必要があります。社会課題の解決のために企業と政府がともに大胆に投資し、イノベーションを促すことが、その鍵となります。米欧などでは既に、政府が一步前に出て、こうした取組を大規模に支援する動きが強まっており、我が国においても積極的な対応が求められます。

また、二〇五〇年カーボンニュートラル、二〇三〇年度の新たな温室効果ガス排出削減目標の実現と安定的で安価なエネルギー供給の両立や、米中対立・自国優先主義などの国際秩序への懸念への対応、福島復興と東京電力福島第一原子力発電所の廃炉・汚染水・処理水対策など、経済産業行政を取り巻く課題は山積しております。

こうした課題に対し、経済産業省として、一つ一つしっかりと政策を前に進めてまいります。

(コロナ禍で傷ついた事業者・国民への支援と次なる危機への備え)

コロナ禍で傷ついた事業者・国民の皆様に対し、経済対策を最優先で届けます。新型コロナの影響を大きく受けている事業者の皆様が、春までの見通しを立てることができるよう支援する「事業復活支援金」を措置します。

また、政府系金融機関による実質無利子・無担保融資を年度末まで延長するとともに、コロナ禍による新たな事業環境への変化に対応しようとする取組などを、「事業再構築補助金」、「生産性革命推進事業」の拡充によるグリーン・デジタル投資の加速化や、伴走支援によって支えることで、中小企業の事業継続と成長を後押しします。

さらに、原油価格の高騰が、コロナ禍からの経済回復の重荷とならないよう、石油製品価格の時限的・緊急避難的な激変緩和措置を講じます。

次なる危機への備えとしては、将来の感染拡大時に迅速なワクチン製造を可能とするため、平時にはバイオ医薬品を製造しつつ、有事にはワクチン製造に転用できるデュアルユース設備の構築を支援します。この取組は、民の設備を有事には官の要請によって活用するという意味で、「新しい資本主義」の象徴的なプロジェクトとなるものです。

(新しい資本主義の実現)

「新しい資本主義」の実現には、まずは、分配の原資となる力強い成長を実現することが必要です。経済産業省としても、グリーンやデジタル、経済安全保障などの社会課題に応じた積極的な政策対応の在り方について、「経済産業政策の新機軸」として形にしていまいります。

その第一歩として、米中対立の激化や新型コロナの影響で明らかになったサプライチェーン上の脆弱性に対処するため、重要な生産・技術基盤の強靱化等を通じて、我が国の自律性・技術優位性の確保を

強力に進めます。特に、「産業の脳」とも言われる半導体について、国内製造拠点の整備や、次世代技術の開発等を盛り込んだ「半導体産業基盤緊急強化パッケージ」を打ち出し、他国に匹敵する大胆な支援を講じていきます。また、レジリエンスの確保等の観点から、データセンターの地域拠点整備を支援します。

「成長と分配の好循環」を実現するために、成長に応じた賃金を支払うことが重要です。「K字回復」の構図に配慮しつつも、自社の支払能力を踏まえた、最大限の賃上げが期待されます。その上で、給与を引き上げた企業を支援する賃上げ税制について、抜本的に強化します。

また、コロナ禍で苦しむ中小企業においても、原材料費、エネルギーコスト、労務費の上昇分などを適切に転嫁し、支払能力を確保できるよう、下請Gメンを倍増するとともに、「パートナーシップ構築宣言」の取組を強力に推進していきます。

(エネルギー・環境政策)

昨年十月には、第六次エネルギー基本計画を閣議決定し、S+3Eを大前提に、二〇五〇年カーボンニュートラル、二〇三〇年度の新たな温室効果ガス排出削減目標の実現に向けたエネルギー政策の道筋を示しました。

徹底した省エネルギー、再生可能エネルギーの最大限の導入、安全最優先での原子力発電の再稼働に取り組むとともに、非効率石炭火力のフェードアウトや、水素・アンモニア、CCUS等を活用した脱炭素型の火力への置き換えを進めるなど、エネルギー基本計画に基づき、全力を挙げてエネルギー政策を進めてまいります。

また、二〇五〇年カーボンニュートラルに向けては、二兆円のグリーンイノベーション基金による野心的な技術開発・社会実装に加えて、蓄電池の製造拠点整備などの設備投資や電気自動車等の普及を促進してまいります。

さらに、将来にわたって安定的で安価なエネルギー供給を確保し、更なる経済成長につなげるのが重

要です。供給側に加えて、産業など需要側の各分野でのエネルギー転換の方策を検討し、水素、アンモニア、原子力、蓄電池などの分野ごとに、新たな技術開発や将来の具体的な市場規模の見通しなどを示して企業投資を喚起する、クリーンエネルギー戦略を策定します。

(対外経済政策)

自由貿易の旗手として、自由で公平なルールに基づく国際経済体制を主導してまいります。

具体的には、WTOやCPTPP、RCEPをはじめとする経済連携協定等を活用した自由で公正な経済秩序の構築、デジタル経済に関する国際的なルール作りの推進、企業の公平な国際競争を妨げる市場歪曲的措置への対応など、新たな国際秩序の形成に取り組みます。

同時に、米国、欧州、ASEAN等とは、質の高いインフラの整備や相互の投資促進、AETIを通じたエネルギーtransition支援などを実施しつつ、自由で開かれたインド太平洋の実現に向け、連携をより強化してまいります。

また、サプライチェーンにおける強制労働の排除は国際的な課題です。企業が公平な競争条件の下で人権尊重に積極的に取り組めるよう、各国の措置の予見可能性を高める国際協調の実現に向けて、日本として、リーダーシップを発揮してまいります。

(福島復興・廃炉・汚染水・処理水対策)

そして、経済産業省の最重要課題は、福島復興と東京電力福島第一原子力発電所の廃炉・汚染水・処理水対策です。

福島の復興は、一刻の遅滞も停滞も許されないという強い決意の下、確実かつ安全な廃炉の実施、ALPS処理水の安全性への理解醸成、帰還困難区域における避難指示の解除、解除区域における事業・なりわいの再建や新産業の創出、風評対策などに、全力で取り組んでまいります。

(結語)

2025年には大阪・関西万博を迎えます。「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに、最新の技術だけでなく、その技術を活用した、様々な課題解決の具体的事例を集めて、世界中に発信していきます。日本の、そして、世界の課題解決につながる万博のレガシーを作ることができるよう、政府のみならず、自治体や経済界と一致団結して取り組んでまいります。

今年は、十干十二支の「壬寅(みずのえとら)」です。これは、「冬が厳しいほど春の芽吹きは生命力にあふれ、華々しく生まれること」を表しているそうです。春の来ない冬はありません。厳しい状況が続く中にあるからこそ、危機を乗り越えた先の未来がその分明るいものとなるよう、経済産業省の職員一丸となって、職務に邁進してまいります。

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、よろしくお願い申し上げます。

令和4年 元旦

新年の挨拶



国土交通大臣
齊藤 鉄夫

令和4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10月に発足した第1次岸田内閣において国土交通大臣を拝命し、同年11月に発足した第2次岸田内閣においても、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わらぬ御理解と御協力を宜しくお願い申し上げます。

昨年からの新型コロナウイルス感染拡大は、依然として我が国の社会経済や国民生活へ甚大な影響をもたらしております。引き続き感染防止対策を行いつつ、通常に近い社会経済活動と国民の皆様が安心して暮らせる日常を取り戻すため、政府一丸となって全力で取り組んでまいります。

我が国は、気候変動に伴う自然災害の激甚化・頻発化により、毎年のように深刻な被害が発生しています。私自身、平成26年に発生した地元広島市での大規模土砂災害や、平成30年7月豪雨をはじめ、実際に災害の現場に入り、その被害を目の当たりにし、また、被害に遭われた方々の声を聞いてまいりました。この中で、災害により犠牲となる方を少しでも減らすことが政治の役割であるという想いを強く抱き、これを忘れずに政治家として活動を行ってまいりました。今回、国土交通大臣を拝命し、国土交通省の持つ役割、すなわち、災害を防ぎ、国民の生命・財産を守るという極めて重要な役割を前にし、この想いを新たにしております。

また、我が国は、少子高齢化や人口減少に伴い、経

済が停滞したり、生活利便性が低下しかねないという厳しい状況に直面しております。さらに、かつて環境大臣を拝命した際にも取り組ませていただいた温暖化対策は、今や、地球規模での喫緊の課題となっております。

今あらためて、政府として、国民の皆様の将来への不安を解消し、未来への希望が持てるようにすること、国民の皆様に広く成長の果実を行きわたらせること、一人一人の多様性が尊重され、全国津々浦々の地域の多様な魅力が発揮される社会や経済を実現していくことが求められていると実感しております。

このため、今後、政府一丸となって、国民の皆様と丁寧、そして誠実に対話し、小さな声ひとつひとつをよく聞き、真摯に受け止めるとともに、国土交通行政において、現場を持つ強み、技術力を活かして、施策の立案・実行に全力で取り組んでいく所存です。

本年は、特に以下の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 コロナ禍からの社会経済活動の確実な回復
- ② 国民の安全・安心の確保
- ③ 未来を創る経済好循環と明るい希望の持てる社会の実現

① コロナ禍からの社会経済活動の確実な回復

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、コロナ禍中、献身的に尊い使命と責任を果たしていただいている全てのエッセンシャルワーカーの皆様に、心から敬意と感謝を申し上げます。

国土交通省としては、感染状況を常に見極めながら、コロナ禍により深刻な影響を受けている観光と公共交通の確実な復活を図るなど、必要な施策を講じてまいります。

(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ても、感

染予防にご協力いただくよう呼びかけを行っております。引き続き、感染予防対策に万全を期すよう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症などへの水際対策について、今年も引き続き、「水際・防災対策連絡会議」を活用した関係者間の情報共有・連携を進めるとともに、港湾において感染症が発生した場合等において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の策定を支援してまいります。

空港については、これまで、検疫を担う厚生労働省や関係省庁、所管業界と連携し、水際対策の強化等を実施してきました。本年も引き続き、関係省庁等と連携し、感染拡大の防止に必要な水際対策を着実に講じてまいります。

(観光の存続と復興)

観光は、我が国の成長戦略の柱、地方創生の切り札であり、感染拡大防止と経済の回復の両立を実現する必要があると考えております。

新型コロナウイルス感染症の影響により深刻な影響を受けている、全国で約900万人の方が従事する観光関連産業の雇用の維持と事業の継続に関する支援とともに、感染拡大防止と経済の回復の両立の観点から、「新たなGo Toトラベル事業」等による観光需要の喚起を図ってまいります。

加えて、アフターコロナを見据えて、地域の関係者が連携して実施する宿泊施設を中心とした観光地のリニューアルや新たな観光コンテンツの創出、観光地の高付加価値化とともに、国内外の感染状況等を見極めつつ、インバウンドの段階的な回復を戦略的に進めてまいります。

第一に、観光地や地域経済の維持・復興を実現することが必要であることから、今後も観光需要喚起策を進めていくこととし、感染状況等を十分に確認しながら、段階的に、その支援対象となる旅行の範囲を拡大していきたいと考えております。

まず、都道府県が行う、いわゆる県民割について、これまでは県内旅行のみを支援していましたが、昨年11月から、隣県からの旅行も支援の対象に追加しました。また、今後は、感染状況等を踏まえつつ、適切なタイミングで、県民割の支援対象を近隣圏域、いわゆる地域ブロックへ拡大し、その後、年末年始の感染状況等を改めて確認した上で、全国規模での「新たな

Go To トラベル事業」を実施していきたいと考えております。

さらに、インバウンドの本格的な回復までの間に、国内観光の新しい需要の掘り起こしが必要です。コロナ禍で生じた働き方や生活に対する人々の意識変化等の新しい動きも踏まえ、ワーケーション等の「新たな旅のスタイル」の普及促進や、いわば「第2のふるさと」として「何度も地域に通う旅、帰る旅」というスタイルの推進・定着にも取り組んでまいります。

第二に、地方の経済がコロナ禍から力強く立ち直り、成長と分配の好循環や豊かさを実感できる地域を実現するためには、地方創生の牽引役となる観光地の再生が不可欠であり、これを支える観光産業の強化を推進していくことが必要です。

このため、アフターコロナを見据え、観光を通じた地域活性化と観光産業の強化について検討を進めるとともに、観光分野においても、デジタル技術の積極的な活用により、宿泊業における生産性向上、安全・安心な旅行環境の整備、観光地経営の高度化を図ってまいります。

第三に、観光地の顔となる宿泊施設を中心とした、地域一体となった観光地再生・高付加価値化に向けた、宿泊施設の改修や廃屋の撤去等の取組を強力に支援するとともに、地域の稼げる看板商品の創出を図るため、自然、食、歴史・文化・芸術、生業、交通等の地域独自の観光資源を活用したコンテンツ造成から販路開拓まで一貫した支援を実施してまいります。

第四に、外国人旅行者が我が国に入国できない状況が続いておりますが、インバウンドの回復に備え、訪日外国人旅行者の受入環境を整備してまいります。あわせて、地方の経済・雇用に寄与し、所得を上げる等の観点から、高付加価値なインバウンド観光地づくりのため、宿泊施設整備促進や人材育成等の支援を実施してまいります。

加えて、我が国の安全・安心への取組に関する情報のほか、地域の魅力の発信等、旅行消費額増加や地方部への誘客を促進するため戦略的な訪日プロモーションの実施や対面とオンラインを組み合わせたハイブリッド型のMICE開催を推進してまいります。

引き続き2030年6000万人、15兆円等の目標を堅持しつつ、観光立国の実現に向け政府一丸となって取り組んでまいります。

(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)

国内クルーズについては、船内や旅客ターミナルでの感染症対策の徹底により、運航を再開しております。国際クルーズについては、地域の安全・安心を前提とした上で、国内外の感染状況や水際対策の動向等を踏まえながら、必要な取組を進めてまいります。

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、コンテンツの充実や誘客促進に向けた広報活動等を行い、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に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、ポストコロナにおける新たな生活様式への対応や広域的な防災拠点となる「防災道の駅」の機能強化などの取組を進めてまいります。

また、昨年5月に閣議決定された、「第2次自転車活用推進計画」に基づき、私を本部長とする自転車活用推進本部を中心に、政府一体となって、自転車通行空間の計画的な整備、シェアサイクルの普及促進、ナショナルサイクルルート等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、インバウンドにも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、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2020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・安全対策や新飛行経路の固定化回避に向けた取組、丁寧な情報提供を行ってまいります。地方空港においては福岡空港の滑走路増設事業、新千歳空港の誘導路複線化事業などを推進し、ゲートウェイ機能の強化を図ってまいります。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) (略)

(危機に瀕する公共交通の確保・維持等) (略)

(原油価格高騰への対応)

今般の燃料価格の上昇により、トラック、バス、タクシー、海運等の物流・交通業界への影響の拡大が懸念されております。

昨年11月に閣議決定された「コロナ克服・新時代開拓のための経済対策」において、燃料価格の高騰への対応が盛り込まれ、経営に大きな影響を受けている地域公共交通の維持に向けた事業者の取組を支援することとしております。また、「燃料サーチャージ」の導入に向けた荷主企業等への理解と協力の呼びかけや、トラック事業者や内航海運事業者に対する相談窓口の設置などを通じ、引き続き、燃料価格上昇分の価格転嫁を進めてまいります。

あわせて、政府としては、現行の石油備蓄法に反しない形で国家備蓄の一部売却に限らず、産油国に対する増産の働きかけ、さらには燃料の急激な値上がりに対する激変緩和措置などを着実に講じることとしております。これにより、交通・物流事業者の使用する燃料の小売価格の上昇が、適切に抑制されることを期待しております。今後とも、関係省庁と連携しつつ、しっかりと対応してまいります。

(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4年度税制改正において、住宅ローン

減税については、適用期限を4年間延長した上で、控除率を0.7%に、控除期間を13年として子育て世帯等中間層に対する支援を充実させるとともに、借入限度額の上乗せにより環境性能等の優れた住宅への誘導機能を強化しました。

住宅投資を喚起する税制措置等を通じ、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。

(事業者の経済活動と経済回復の後押し)

昨年は、緊急事態宣言等の影響により、経済活動が長期間制限される状況が続き、今なお事業者は厳しい経済状況に直面しており、オミクロン株など先行きも不透明なところがあります。

そこで、令和4年度税制改正においては、土地に係る固定資産税について、商業地等において税額上昇分を半減する措置を講じ、税負担増の緩和を図ることとなりました。

本特例措置により、事業者の経済活動と経済回復を後押しすることで、我が国経済の早期回復につなげてまいります。

②国民の安全・安心の確保

(令和3年7月及び8月の大雨をはじめとした災害からの復旧・復興)

昨年は、7月及び8月の大雨をはじめとする自然災害により全国各地で甚大な被害が生じました。犠牲となられた方々に謹んで哀悼の意を表します。

政府は、昨年7月、一連の災害からの復旧・復興のため、「令和3年7月1日からの大雨に係る支援策とりまとめ」を策定しました。国土交通省としても、廃棄物・土砂の撤去、住宅の再建、風評被害対策、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。

住宅の再建については、公営住宅など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、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。

観光地における風評被害対策については、旅行者の皆様安心して訪れていただけるよう地域と連携し、観光庁ホームページ及びSNSにおいて、観光地や交通機関の現状に関する正確な情報を引き続き発信してまいります。また、宿泊事業者等の不安を解消するため、地方運輸局内に設置している特別相談窓口において、関係省庁と連携し、活用可能な支援策の紹介等を引き続き行ってまいります。

公共土木施設等の応急復旧等については、昨年8月の豪雨により被災した青森県の国道279号の復旧工事等を国が代行し、迅速な災害復旧事業を実施したほか、昨年7月の豪雨で被災した静岡県熱海市の土砂災害等に対して、二次被害防止のための緊急的な砂防工事を国直轄で実施しております。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、各地で発生する自然災害に対し、緊急災害対策派遣隊（TEC-FORCE）を派遣し、被災状況調査や危険箇所の監視、排水ポンプ車による浸水排除、道路啓開支援等、被災地の早期復旧・復興支援に全力で取り組みました。

地域住民の交通手段の確保については、熱海市の土砂災害に伴う国道135号の通行止めの影響を受けた地域における住民の生活に必要な足を確保するため、国道135号の代替路となった一般自動車道について、国道135号の通行規制解除までの間、無料通行を可能としたとともに、運休となっていた路線バスの円滑な代替交通等の運行や125cc以下の自動二輪及び原動機付自転車の通行など道路運送法の弾力的運用を実施しました。

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、現場の声にしっかりと耳を傾け、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。

国が主体となって整備を進めている復興道路・復興支援道路550kmについては、昨年12月18日に全線開通しました。さらに、復興・創生期間内での概成を目指していた常磐自動車道の一部4車線化については、昨年6月までに完成し、今後も残る区間の4車線化及び小高スマートICの整備を推進してまいります。

住宅再建・復興まちづくりでは、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。このほか、東日本大震災からの復興の象徴としての国営追悼・祈念施設については、昨年3月に岩手県、宮城県で整備が完了するとともに、福島県では敷地造成等を実施しました。本年は中核的な施設の整備を進め、令和7年度の整備完了に向けて着実に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するとともに、ALPS処理水の海洋放出による風評への対策として、ブルーツーリズム等の推進に向けて支援を行ってまいります。

（その他自然災害からの復旧・復興等）（略）

（防災・減災、国土強靱化）（略）

（インフラ老朽化対策の推進）（略）

（通学路の安全対策をはじめとする交通安全対策）（略）

（輸送安全の確保）（略）

（戦略的海上保安体制の構築等の推進）（略）

③未来を創る経済好循環と明るい希望の持てる社会の実現

我が国は、少子高齢化や人口減少により、経済の停滞や生活利便性の低下が起りかねない厳しい状況に直面しておりますが、そうした中であっても、国民の皆様が将来への不安を解消し、未来への希望が持てる社会や経済の実現に向け、しっかりと取り組んでまいります。

（戦略的・計画的な社会資本整備）

社会資本整備については、コロナ禍からの社会経済活動の確実な回復と経済の好循環を実現するため、ストック効果の高い事業を戦略的・計画的に進

めることが必要です。

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を行ってまいります。加えて、デジタル化による特車手続の迅速化を進めるとともに、ダブル連結トラックの普及促進等を通じ物流の効率化を促進してまいります。

さらに、グローバル化が進展する世界で競争力を保つため、昨年は優良な民間都市開発プロジェクトの認定を11件行うなど、都市の国際競争力強化に取り組んでいます。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。

整備新幹線、リニア中央新幹線については、地元理解を得つつ、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。

九州新幹線(武雄温泉・長崎間)については、昨年9月に長崎駅構内において、最後のレール敷設工事が完了し、武雄温泉駅と長崎駅間の全線のレールが1本につながりました。沿線地域ではホテル・商業施設・住宅の開発が進むなど地域活性化への期待が高まっており、今年の秋頃の完成・開業を目指し、着実に整備を進めてまいります。

また、現在建設中の北陸新幹線(金沢・敦賀間)及び北海道新幹線(新函館北斗・札幌間)についても、着実に整備を進めるとともに、残る未着工区間の整備について、判明している課題の解決に目途を立てる等、新幹線の全国ネットワークの構築に取り組んでまいります。

リニア中央新幹線の品川・名古屋間については、全長約286kmのうち約9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、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安全かつ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。

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、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も引き続き取り組んでまいります。

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。公共施設等運営事業(コンセッション)については、本年、宮城県において上工下水一体の事業が開始される予定です。引き続き、国土交通省所管分野における公共施設等運営事業等の導入を推進してまいります。あわせて、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分野に係るPPP/PFIの導入検討を行う地方公共団体などを引き続き支援してまいります。

(国土交通分野におけるデジタルトランスフォーメーションの推進)

社会全体のデジタル化は喫緊の課題であり、政府として、デジタル庁の創設やデジタル田園都市国家構想といった政策が進められているところ、国土交通省においても必要な取組を、より一層加速させる必要があります。このため、国土交通行政のDX(デジタルトランスフォーメーション)を推進するため、全省的な推進組織として、昨年12月に「国土交通省DX推進本部」を設置しました。今後、DXを推進する羅針盤となる、長期的な視点にたったビジョンを策定し、所管分野における業務、ビジネスモデルや国土交通省の文化・風土の変革、行政庁としての生産性向上に取り組んでまいります。

インフラ分野においては、公共工事の現場で非接触・リモート型の働き方への転換を図るなど、感染症リスクに対しても強靱な経済構造の構築を加速す

ることが喫緊の課題となっております。このため、デジタル技術を用いて、管理者側の働き方や国民の皆様へ提供するサービス・手続きなども含めて、インフラまわりをスマートにし、従来の「常識」を変革するインフラ分野のDXの取組を進めてまいります。例えば、遠隔での監督検査やデジタルデータを活用した配筋検査等の試行、3Dハザードマップの公開等を進めております。令和3年度中には、施策ごとの今後の工程を明らかにした「アクションプラン」を策定することとしており、令和4年はDXによる変革に果敢に取り組む「挑戦の年」となるよう進めてまいります。

デジタル技術を活用して地域の課題解決、新たな価値の創出を図る「スマートシティ」に関して、関係府省との連携の下、昨年は新たに10地区をモデル事業として選定する等実装を推進しました。加えてそのデジタル・インフラである3D都市モデルを全国約60都市で整備し、様々なユースケース開発の実証実験にも取り組んでまいりました。令和4年も引き続きスマートシティの実装化を推進するとともに、3D都市モデルのユースケース開発の拡充や3D都市モデルの整備促進に向け、地方公共団体による整備・活用を国として支援し、整備・活用・オープンデータ化を一層促進してまいります。

不動産分野は、市場の透明性確保や業務効率化、他業種との連携による新たなビジネスの創出など、DXの効果が期待される分野であり、書面規制の見直しによる不動産取引のオンライン化や取引でのデジタル技術活用、不動産関連情報の連携・蓄積・活用の推進に向けた不動産IDのルール整備の検討など、DXを推進する環境整備に取り組んでまいります。

このようなインフラ分野等におけるDXの取組に関連し、建設現場においては、ICT技術の活用等による建設現場の生産性向上を目指すi-Constructionを推進してきました。これまで対象となる国土交通省発注工事の約8割でICTを活用した工事が実施される一方、地方公共団体や中小企業への普及促進が課題として残っており、ICT施工未経験企業への講習会の実施や3次元測量や3次元設計データ作成等に関する助言を行うアドバイザー制度の全国展開など、地方自治体や中小企業がさらにICTを導入しやすくなるような環境整備を推進してまいります。

物流分野においては、昨今の労働力不足や新型コ

ロonavirus感染症への対応の観点から、サプライチェーン全般にわたって無駄を排し、生産性を向上させることが喫緊の課題となっています。このため、昨年6月に閣議決定した総合物流施策大綱も踏まえ、物流・商流データ基盤の構築等の物流のデジタル化や、物流施設へのロボット導入による自動化、ドローン物流の実用化等の物流分野の機械化による物流DXを推進してまいります。また、物流DXを促進するため、伝票・外装サイズ・パレット等の物流を構成する要素の標準化に向けた取組を進めてまいります。

MaaSについては、移動の利便性を大幅に向上し、地域の公共交通の維持・活性化や移動手段の確保などの地域課題の解決に資する重要な手段であることから、全国各地でモデル構築に取り組んでおります。公共交通等の面的な利便性向上や、ウィズコロナ・ポストコロナ時代における新たなニーズへの対応も含め、移動に求められる様々なニーズに対応できるMaaSを推進し、免許を返納した高齢者、障害者の方々、さらには外国人旅行者も含めて、自らの運転だけに頼ることなく、移動しやすい環境を整備してまいります。

道路分野においては、今般の新型コロナウイルス感染症への対応に代表される社会・経済状況の変化を踏まえ、令和4年3月から高速道路の一部の料金所でETC専用化を開始し、キャッシュレス化・タッチレス化を推進するとともに、道路の賢い利活用を実現する料金制度のあり方を早急に検討してまいります。また、引き続き、ETC2.0等のビッグデータを活用した渋滞状況のきめ細かい把握・整理を進め、効果的なピンポイント渋滞対策を推進してまいります。

鉄道分野においては、ITやセンシング技術等を活用した視覚障害者のホーム転落防止技術の活用促進、レーザーの活用によるトンネル等の異常箇所の検出、踏切がある路線等での自動運転の導入に向けた検討など、駅ホームの安全性向上や現場業務の効率化・省力化に資する取組を進めてまいります。

港湾分野においては、良好な労働環境と世界最高水準の生産性の確保、国際競争力の更なる向上のため、昨年4月に横浜港での本格運用を開始した新・港湾情報システム(CONPAS)の他港への展開等を進めます。また、同じく昨年4月に運用を開始した民間事業者間の港湾物流手続を電子化するプラット

フォームである「サイバーポート」とNACCSとの直接連携等の機能改善を行うとともに、港湾行政手続情報や港湾施設情報等の電子化を令和4年度中に行います。

海事分野においては、船舶産業におけるサプライチェーンの最適化や、デジタル改革により船舶の設計から建造、運航に至る船舶のライフサイクル全体を効率化する「DX造船所」の実現等を通じて生産性向上を図ってまいります。自動運航船等の次世代船舶技術のトップランナーに対する技術開発支援、浮体式洋上風力発電のコスト低減等に向けた環境整備等の施策により、海事産業の国際競争力強化を図るとともに、国際的な安全・環境ルールの策定を推進してまいります。

測量分野においては、自動運転、ICT施工などデジタル化・リモート化社会の実現等に貢献するため、幅広い分野の位置情報が国家座標に準拠し、いつでも、どこでも、誰でも高精度な測位や地図を活用できるよう、「電子基準点網」の耐災害性強化や3次元地図の品質確保・活用促進を実施します。

さらに、国土交通省では、自らが多く保有するデータと民間等のデータを連携し、フィジカル空間の事象をサイバー空間に再現するデジタルツインを通じた業務の効率化やスマートシティなどの施策の高度化、産学官連携によるイノベーション創出を目指し、各種データの横断的活用を資するデータ連携基盤の整備を進めております。令和2年に公開した「国土交通データプラットフォーム」上では各種データを拡充しており、BIM/CIMデータや3次元点群データの表示・検索・ダウンロードが可能になったほか、3D地形図での表示が可能になるとともに、3D都市モデル(PLATEAU)などとのデータ連携を拡充しました。引き続き、省内各分野のデータとの連携を進めるとともに、官民から様々な提案を募り、利活用方策を具体化して発信を行うことにより、プラットフォームを活用した価値の創造を図ってまいります。

このようなデータの活用に関する取組に関連し、気象分野では、ICT(情報通信技術)の急速な進展や災害の頻発・激甚化等により気象業務へのニーズが多様化しており、これらニーズに産学官が一体となって取り組むため、気象情報・データを効果的に共有できる環境の構築やそれら気象情報・データの高度な利活用の支援等、一層のデジタル化(DX)を

進めてまいります。

また、バス・トラックの生産性向上をはじめ、新たな交通サービスの創出に向け、ETC2.0高速バスロケーションシステムや車両運行管理システムの更なる利活用促進に向け、官民連携により検討を推進します。あわせて、AIによる画像解析の活用など、道路ネットワーク全体の情報収集を充実し、人や自転車等を含めた新たな調査体系や共通情報基盤を構築し、地域のモビリティサービスの強化に取り組んでまいります。

海洋状況把握(MDA)の能力強化に向けた取組の一つとして、各関係府省等が保有する広域性・リアルタイム性の高い様々な海洋情報を集約し、民間事業者、行政機関等に共有・提供する「海洋状況表示システム」(海しる)について、海洋関係のデータ連携を着実に進めてまいります。昨年10月にはデータ連携標準規格の試行版を公開するなど、各利活用分野のユーザーニーズを踏まえつつ、更なる掲載情報の充実、機能の拡充といった機能強化を行いました。

国民の利便性向上のため、令和7年までとされている国土交通省の行政手続のオンライン化実現に向け、汎用的な申請システムの構築等の必要な取組を進めてまいります。また、ほこみち(歩行者利便増進道路)制度における道路占用許可及びそれに伴う道路使用許可申請手続のオンラインによるワンストップ化などの取組についてもスピード感を持って進めてまいります。

(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)

近年、気候変動の影響により、自然災害が激甚化・頻発化するなど、地球温暖化対策は喫緊の課題となっております。2050年カーボンニュートラル、2030年度の46%削減目標の実現に向け、政府一丸となって取り組む必要があります。地域のくらしや経済を支える幅広い分野を所管する国土交通省としても、民生・運輸部門の脱炭素化等に貢献してまいります。

このため、国土交通省では、地球温暖化の緩和策や適応策、自然共生等の環境関連施策全般の実施方針を定める「国土交通省環境行動計画」を昨年末に改定いたしました。

脱炭素社会の実現に向けては、住宅・建築物の省エネ対策等を強化することとしています。省エネ

ギー基準の適合義務化や木材利用促進に向け、建築物分野の脱炭素化に資する法案の次期国会提出を目指すとともに、優良な都市木造建築物等の整備や中小工務店等による木造のZEH等への支援を促進してまいります。また、都市のコンパクト・プラス・ネットワークの推進等とあわせて、街区単位での面的な取組など脱炭素に資するまちづくりを推進してまいります。

運輸部門の脱炭素化に向けて、自動車分野では、次世代自動車の普及促進を図ってまいります。関係省庁と連携し、グリーンイノベーション基金を活用した貨物・旅客事業での実証に向けた取組を進めていくほか、燃費規制や税制優遇、導入補助等の取組を進めてまいります。

航空分野では、持続可能な航空燃料(SAF)の導入促進等の航空機からのCO₂排出削減、空港の施設・車両のCO₂排出削減等や再エネ拠点化の取組を推進するとともに、国際民間航空機関(ICAO)におけるCO₂排出削減の議論を引き続き主導します。

鉄道分野では、鉄道車両・施設の省エネ化を促進するとともに、燃料電池鉄道車両の開発の推進やバイオディーゼル燃料の導入の促進等の取組を進めてまいります。

船舶分野では、国際海事機関(IMO)において我が国が米英等と提案した国際海運2050年カーボンニュートラルを目指し、国際ルール作りの主導、水素・アンモニア燃料船の実用化に必要な技術開発を進めてまいります。加えて、ガス燃料船の供給体制整備を推進するとともに、内航海運の省エネ・省CO₂化に取り組めます。

港湾においては、水素・燃料アンモニア等の輸入や貯蔵が可能となる受入環境の整備や、事業者間の連携による水素等の需要創出、供給拡大等を図るカーボンニュートラルポートの形成に向けて取り組んでまいります。

トラックから海運・鉄道へのモーダルシフトや共同輸配送の推進といった取組に加え、ドローン物流の実用化や物流施設の脱炭素化等により、物流分野における脱炭素化を推進してまいります。

建設分野では、直轄工事において企業のカーボンニュートラルに向けた取組を評価するモデル工事等を行い、更なる取組の推進を図ります。

また、再エネの導入拡大に向け、再エネ海域利用法に基づく案件形成や基地港湾の計画的な整備等により洋上風力発電の導入を促進するとともに、道路、空港、鉄道施設、公園等のインフラ空間を活用した太陽光発電の導入拡大等に取り組んでまいります。

さらに、気候変動適応策として、流域治水の推進や線状降水帯等による集中豪雨等の観測体制強化・予測精度向上等に取り組むとともに、生物多様性の保全等の自然共生に向け、グリーンインフラの社会実装等を推進してまいります。

(現場を支える人材の確保・育成等に向けた働き方改革等)

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

建設産業においては、「コロナ禍」を契機に取組が進んでいる非接触・リモート型の新技術の導入やi-Constructionの一層の推進を図るとともに、新・担い手3法も踏まえた工期の適正化や施工時期の平準化等を進めることにより、建設業の生産性向上や働き方改革等を一段と加速してまいります。また、建設技能者の処遇改善に向けて、技能者の資格や就業履歴を蓄積する「建設キャリアアップシステム」(CCUS)の更なる普及・活用を図るため、公共工事におけるCCUS活用工事の拡充や建設業退職金共済制度との連携、建設技能者の技能や経験に応じた賃金支払いの実現に向けた取組を進めてまいります。さらに、ダンピング対策の徹底や下請取引の適正化などを通じ、官民一体となって賃金引上げに向けた取組を進めてまいります。

自動車運送事業では、平成30年5月に策定された政府行動計画を踏まえ、労働生産性の向上、多様な人材の確保・育成、取引環境の適正化等の取組を引き続き推進するとともに、物流機能を安定的・持続的に確保するため、荷主企業や利用者などの理解と協力を得つつ、関係省庁と連携しながら「ホワイト物流」推進運動を進めることにより、働きやすい労働環境の実現等への協力を呼びかけてまいります。また、平成30年12月に成立した改正貨物自動車運送事業法に基づき、トラックドライバーの働き方改革に向けて、荷主への働きかけなどを着実に実施してまい

ります。さらに、同法により昨年4月に告示した標準的な運賃の更なる普及・浸透を図り、取引環境の適正化等を推進してまいります。

自動車整備業では、近年は自動車の高度化に対応した知識・技能を持った方の活躍が進んでいます。引き続き関係業界と連携し、多様な人材へのPRとともに、先進技術に対応した整備士の育成に取り組んでまいります。

海事産業については、国民生活と経済活動の基盤として重要な役割を担っていますが、中韓との厳しい競争にさらされる我が国造船業の事業基盤強化、燃費性能に優れた船舶の導入等による外航海運業の競争力強化、さらに内航の若手船員の定着に向けた働き方改革や内航の経営力・生産性の向上を目的として、昨年5月に造船、海運及び船員の基盤強化を一体的に措置する「海事産業強化法」が成立しました。昨年8月から同法に基づく新たな計画認定制度を開始し、これまで11件の造船事業者が作成した事業基盤強化計画を認定したところ、引き続き積極的な制度活用を促すとともに、海運事業者による安全・環境に優れた船舶の導入の促進も含め、造船・海運の好循環による海事産業の競争力強化を支援してまいります。あわせて、内航海運業においては荷主等との取引環境改善や生産性の向上に取り組むとともに、船員の労務管理の適正化等「船員の働き方改革」等を進めてまいります。

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

(インフラシステムの海外展開)

我が国の持続的な経済成長を実現する上で、世界の旺盛なインフラ需要を取り込み、我が国企業の受注機会の拡大を図ることが大変重要です。

一昨年決定された「インフラシステム海外展開戦略2025」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ました。国土交通省では、この目標の達成に向け、昨年6月に「国土交通省インフラシステム海外展開行動計画2021」を策定しました。行動計画では、海外展開戦略2025を踏まえ、①ポストコロナ社会を見据えたデジタル技術の活用、②地球規模での気候変動

への対応などによる経済と環境の好循環の実現、③「自由で開かれたインド太平洋(FOIP)」への寄与、の3つの課題への取組を強化していくこととしてまいります。

デジタル技術を活用したインフラシステムの海外展開については、「SmartJAMP」によりASEANにおけるスマートシティの実現に向けた取組を引き続き戦略的に推進するとともに、オンデマンド交通やMaaSなどの交通ソフトインフラの社会実装に向けた取組を重点化してまいります。

脱炭素化については、昨年開催されたCOP26の決定文書で、パリ協定の1.5℃努力目標達成のため、今世紀半ばのカーボン・ニュートラル及びその経過点である2030年に向けて野心的な気候変動対策を締約国に求めています。インフラシステム海外展開においても、渋滞解消効果の高い都市鉄道や道路、カーボンニュートラルポート、ダム再生や気象観測システムといった防災インフラ等の海外展開の取組を強化し、この目標の達成に貢献してまいります。

FOIPの実現のためには、地域内の連結性を高め、経済発展の基盤となる「質の高いインフラシステム」の整備が重要であり、ASEANをはじめアジア地域での港湾等の整備、巡視船等官公庁船の供与等を進めるとともに、第8回アフリカ開発会議(TICAD 8)等を通じて、我が国企業のアフリカ進出を支援してまいります。

また、近年、新興国を中心に民間の資金とノウハウを期待するPPP案件が増加する傾向にあります。日本企業の海外ビジネスを後押しするため、株式会社海外交通・都市開発事業支援機構(JOIN)の一層の活用を図るべく、交通・都市開発分野にとどまらず、それらを支援するエネルギー関連施設、通信施設、水道、廃棄物処理施設等の整備・運営等、関連する幅広い分野の事業についても支援対象とし、積極的に民間企業の事業参画を支援してまいります。

さらに、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引き続き行ってまいります。

(共生社会の実現への取組)

共生社会の実現に向けて、鉄道などの公共交通機関、建築物等のバリアフリー化を進めることが重要です。

昨年4月には、バリアフリースイールの適正利用などの心のバリアフリーの推進等を内容とする改正バリアフリー法が全面施行されるとともに、令和7年度までの5年間を目標期間とする新たな整備目標がスタートし、鉄道駅などの旅客施設の段差解消やホームドアの整備、地方部の面的なバリアフリー化の取組等を加速化させることとしております。

また、東海道・山陽新幹線において、6席分の車椅子用フリースペース導入が実現したところであり、今後は、より地域に根ざした在来線の特急車両における導入に向けて、今年度中の基準改正を目指して取組を進めてまいります。

さらに、障害者用ICカードの導入、ウェブによる障害者用乗車券等の予約・決済の実現、精神障害者割引の導入促進といった当事者の方々の利便や負担軽減に資する施策について、事業者に対する要請や実務的な検討を着実に進めてまいります。

国土交通省としては、これらの取組を通じて、引き続き、当事者の方々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。

(安心して暮らせる住まいの確保)

誰もが安心して暮らせる住まいの確保に向け、セーフティネット登録住宅の入居者負担軽減に対する支援や、見守り等の活動に取り組む居住支援法人等への支援など、地方公共団体等と連携して住宅セーフティネット機能の強化等に取り組むとともに、安心して子育てできる環境整備に向けては、子育て世帯の住宅取得・リフォーム支援にも取り組んでまいります。

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、昨年5月に公布された改正長期優良住宅法等に基づき、長期優良住宅の普及促進等による住宅の質の向上や、安心R住宅、住宅瑕疵担保責任保険、インスペクション等の普及促進により、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。

令和2年のマンション管理適正化法及びマンション建替円滑化法の改正を受け、高経年マンションの増加に対応した「マンションの管理計画の認定制度」と「敷地分割制度」が4月1日から施行されます。引き続き、自治体と連携して、新たな制度の周知や管理計画の認定の手続きが円滑に行われるような準備を進めることによって、マンションの管理・建替えに関する新たな取組を強力に進めてまいります。

賃貸住宅の管理業務等の適正化に関する法律が、昨年6月に完全施行され、賃貸住宅管理業について、200戸以上管理する業者の登録、登録業者への業務管理者の設置や重要事項説明の義務化などが措置されました。昨年12月には、登録業者は3000者を超え、申請の約4分の3が電子申請となっております。今後、電子申請等の利便性向上を図りながら、早期の登録申請を呼びかけてまいります。

(2025年の大阪・関西万博、2027年国際園芸博覧会の開催に向けた取組) (略)

(豊かな田園都市国家の形成に向けた国土づくり)

激甚化・頻発化する大規模災害、新型コロナウイルスの感染拡大など、国土を巡る状況に大きな変化が生じていることから、政府のデジタル田園都市国家構想も踏まえ、デジタルを前提とした国土の再構築を進める新たな国土形成計画を策定してまいります。現在、国土審議会計画部会において検討を進めており、本年初夏を目途に中間とりまとめを公表します。

新型コロナ禍を契機として、二地域居住等への関心が高まっており、昨年3月には関係省庁や地方公共団体等と連携して全国二地域居住等促進協議会を設立し、支援施策や先進的取組の情報発信等に取り組んできたところであり、引き続き二地域居住等を推進してまいります。あわせて、ポストコロナに向けた民需主導の好循環の実現のため、新しい働き方・住まい方に対応したテレワーク拠点等を整備し、職住が近接・一体となった柔軟な働き方等に対応したまちづ

くりを推進してまいります。

生活サービス機能と居住を拠点に誘導し、公共交通で結ぶコンパクト・プラス・ネットワークについては、昨年7月末までに立地適正化計画の作成に取り組む市町村が594都市、作成・公表した市町村が398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281都市と着実に増加しております。今後、更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。

このほか、変化・多様化する人々のニーズに対応するため、まちの資源を最大限に利活用し、エリア価値を向上させることにより、ゆとりとにぎわいあるウォークアブルなまちづくりに取り組んでまいります。昨年までに50を超える自治体が、法律に基づく区域を設定し、居心地が良く歩きたくなるまちなかづくりに取り組んでいます。令和4年度においても引き続き、法律・予算・税制等のパッケージによる支援を行い、本取組を推進してまいります。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である、ほこみち(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。

所有者不明土地は、今後も更なる増加が見込まれ、公共事業の実施や民間の土地取引に大きな支障を及ぼすほか、管理が行き届かないことにより周辺地域に悪影響を及ぼす恐れがあることから、その対策は喫緊の課題となっております。こうした中、令和元年に全面施行した「所有者不明土地の利用の円滑化等に関する特別措置法」について改正法案の提出を目指しております。具体的には、所有者不明土地を広場や公民館等の公益性の高い施設として活用可能とする制度の拡充や、所有者不明土地が周辺地域に及ぼしている悪影響を解消する仕組みの創設、また、所有者不明土地などの有効利用に民間の立場から取り組む法人の指定制度の創設などを検討しております。引き続き関係省庁との連携を強化しながら、こうした制度的な対応をはじめ、所有者不明土地の利用の円滑化と管理の適正化に向けた取組を着実に進めてまいります。

離島や豪雪地帯をはじめ、半島地域、奄美群島、小笠原諸島など、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

本年は、ポストコロナの新たな経済社会への転換に向け、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

原田 富雄 室長



新型コロナウイルス感染症拡大の収束がまだ見通せない中、昨年に引き続き本年も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令和4年の年頭に当たり、一言ご挨拶申し上げます。

まず、新型コロナウイルス感染症で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。また、産業界の皆様には、テレワークの推進や時差出勤、職域接種によるワクチン接種の加速など、様々な形で御協力をいただき、改めて感謝申し上げます。

昨年は、先進国を中心にワクチン接種が進み、経済活動の回復の兆しが見えた一方で、東南アジアでロックダウンによるサプライチェーンの混乱が生じるなど、コロナの影響が残る1年でした。

一方で、ポストコロナも見据えた対応も進めていかなければなりません。特に、国際的な脱炭素の流れや人権への関心の高まりなど、サステナビリティに対する認識が強まっているほか、経済安全保障をめぐる国際情勢の変化や、更なるデジタル化の加速など、製造業を巡る環境変化は速度を増しており、官民一体となった取組が必要です。

新型コロナウイルス感染症拡大の影響もあり、リモートワークといった日常生活におけるデジタル化が浸透したことに加え、行政においてもデジタル庁が設置されるなど、社会全体のデジタル化への取組が進んでおります。こうした中、我が国製造業においても、非接触や非対面といった「新たな日常」への対応、そして新たな付加価値の創出に向けて、より一層デジタル技術を活用していくことが求められています。例えば、既に自動車産業は「CASE」と呼ばれる潮流の中にあり、自動運転やシェアサービスなどデジタル技術を生かした価値創造が進んでいます。

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、NEDO補助金を活用し、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構築いただきました。NEDO事業終了後も厨房全体を考えたシステム化を進めるため、貴工業会会員企業をはじめとした各厨房機器メーカー等において実用化、普及に向けた取組を自主事業として継続いただいていると認識しております。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引き続き連携を図っていただくとともに、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につなげていただくことを期待しています。

最後に、貴工業会並びに産業界の皆様の益々の御発展と、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

今村 敬 参事官 (建築企画担当)



令和4年の年頭にあたり、謹んで新春のご挨拶を申し上げます。皆様には、日頃から国土交通行政、とりわけ住宅・建築行政の推進にあたりご支援・ご協力を賜り、誠に感謝申し上げます。

昨年は、年末に新型コロナウイルスの国内における感染者数の減少傾向が見られたものの、新たな種類の変異株が確認されるなど予断を許さない状況が続いております。

国土交通省といたしましても、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を契機とする社会経済構造や生活様式の変化を踏まえ、建築基準法に基づく建築設備等の定期報告における対面手続きの機会を減らすべく、省令改正を行い、令和3年1月1日から定期報告書の押印を不要としています。

同年3月30日には「簡易なオンライン手法による定期報告実施に係る留意事項について(技術的助言)」(国住指第4488号)により、電子メールによる定期報告業務の実施に関する留意事項等をお示ししています。今後も、建築関係手続きのオンライン化の促進に取り組んでまいります。

また、我が国は大規模な自然災害により、毎年大きな被害受けておりますが、こうした災害時においても建築物の機能継続を図ることは重要となります。

国土交通省では、台風等による建築物の浸水被害の発生を踏まえ、経済産業省との連携のもと、学識経験者、関連業界団体等からなる検討会を設置し、検討を行い、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」を令和2年6月に公表しております。

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。一方で、火やガスを使用するものについては、火災等の発生に繋がれば、多くの人の生命や健康に影響を及ぼすこととなるため、より安全な設備の開発、設置が求められます。

国土交通省といたしましては、今後とも建築物・厨房設備に対する安全性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、厨房設備の安全性の確保に引き続き積極的な活動を続けられますことを期待しております。

結びになりますが、日本厨房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

大臣官房新事業・食品産業部 外食・食文化課

須永 新平 課長



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。

谷口会長を始め、日本厨房工業会の皆様には、日頃より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。

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み、業界の発展とさらなる向上に取り組みまれていると承知しております。

昨年6月には、HACCPに沿った衛生管理の徹底が完全義務化されました。貴工業会でも制度化に際し、HACCPを踏まえた厨房設備を計画することの重要性について、月刊誌等を通じて周知いただき、業界間における制度の適切な理解と推進に御協力いただいております。今後も、厨房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期待いたします。

また、かねてより力を入れて取り組まれている厨房整備士の資格認定制度では、試験に合格され、業務用厨房機器の生産や厨房設備の施工に関する高等な知識を持った整備士の方々が活躍されているところです。厨房設備は、外食や中食業界にとっても、食を作り出す場として欠かせないものであり、厨房設備に関して専門的な知識を広めていくことは、消費者への安心・安全な食の提供はもとより、そこで働く方々の安全にも繋がると考えております。引き続き、業界を支える人材育成に御尽力いただきますようお願いいたします。

外食及び中食産業は、既に二年近くにわたり、新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けており、関連産業である厨房業界も大きな影響を受けていることと承知しております。農林水産省含め、政府全体として、引き続き、雇用調整助成金や、実質無利子・無担保融資をはじめとする政策金融や事業再構築補助金などの支援策を講じ、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。

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

第50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43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22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22回厨房設備機器展

2022年2月15日(火)～18日(金)

10:00～17:00(最終日は16:30)

東京ビッグサイト 東1～6ホール



第21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22回厨房設備機器展」を、東京ビッグサイトにて、2月15日(火)～18日(金)の日程で開催する。

この展示会は「第50回国際ホテル・レストランショー」、「第43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 2022と総称され、ホテル・レストラン・給食業界をはじめとした、各業界の有力バイヤーや専門家約2万5千名弱(HCJ2022)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22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、工業会ブースも設置される。

また、本年度についても、工業会主催のセミナーを開

催するので、ぜひご参加いただきたい。

●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：2022年2月15日(火)～18日(金)

◆場所：給食・厨房セミナー会場

◆受講料：無料

◆定員：200名

◆申込方法：事前登録制(定員になり次第締め切ります)。HCJ三展合同事務局ホームページ(<https://jma-hcj.com/>)よりお申し込みください。

◆申込締め切り：2022年2月13日(日) ※定員に余裕がある場合は、当日受付も致します。

※第22回厨房設備機器展(HCJ2022)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。 <https://jma-hcj.com/>

第22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

2021年は、相変わらず新型コロナが猛威を振るい、夏の第五波では医療崩壊が現実のものとなり、飲食店もまた緊急事態宣言の影響でダメージが拡大した年となりました。

今年に入っても、オミクロン株などによる感染拡大が急激に進み、厳しい環境が繰り返されています。

これに加え、円安、物流の増大、ガソリンや食品の価格の高騰、半導体不足によるPCや自動車、給湯器などの品不足といった、われわれの生活を脅かす課題が続き、業界にとっても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ともに、御遺族の方には衷心よりお悔やみ申し上げます。また医療・介護関係者の皆様のご尽力に対し心より感謝申し上げます。

第22回厨房設備機器展では再び東京ビッグサイト・東館に戻り、そういった状況の打破につながる、SDGs、HACCP、IoT、省力化やロボットといった人手不足への対応など、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。

また、日本厨房工業会主催セミナーでは、会員企業10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。

●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 来場者ヘルプデスク

TEL：03-6809-2707

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

※最初に展示会名をお伝えください。



HCJ2022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。

そのため、全参加者と個人の安全の確保、ソーシャルディスタンスの確保、健康と安全対策の促進、混雑緩和策の実行、感染予防策の周知と要請等を柱とした新型コロナ対策を徹底しての開催となります。

第22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15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：電化厨房委員会 インターネット オブキッチン プラットフォーム運営WG 委員 村田 昇、北川 貴博

演題：食品産業のDXを推進するインターネット オブキッチン プラットフォーム活用ガイド

概要：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「インターネット オブ キッチン プラットフォーム」の導入により、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。講演では、本システムの導入メリット、具体的な活用方法などをご紹介します。

②12:10～12:50

講演企業：コネクテッドロボティクス(株)

講演者：代表取締役 沢登 哲也

演題：最新のテクノロジーを用いた、次世代型飲食店の展望

概要：最新のテクノロジーをどのように外食産業に活用していくと、より良い飲食店になっていくのか。最新のテクノロジーと既存の厨房機器との連携、飲食店の具体的な課題に対するアプローチ方法や、未来の可能性に関してお伝えします。

■2月16日(水)

①10:50～11:30

講演企業：(株)コメットカトウ

講演者：東京支店 ソリューション営業課 課長 井川俊正

演題：サスティナブルを実現するスチコン(コンビオープン)の活用方法

概要：給食・中食業務においてエネルギー・時間・労力・美味しさを無駄にしないスチコン(コンビオープン)の使い方を講義いたします。またサスティナブルに進化した当社最新のスチコンコンベクションオープンのご紹介もいたします。

②12:10～12:50

講演企業：タニコー(株)

講演者：柏営業所 営業 高橋 聖也

演題：多様化する厨房のカタチ ～変わるモノ、変わらないコト～

概要：本セミナーでは、今日までの厨房や飲食を取り巻く状況を基にどのような変化があったのか、また、どのような変化への対応策があるのかをご紹介します。厨房の形・提供方法等、物理的な変化をする「モノ」の部分、味・品質・安心安全・衛生管理等、常に飲食に求められている「コト」の部分を重点的に見ていきます。

■2月17日(木)

①10:50～11:30

講演企業：フクシマガリレイ(株)

講演者：MILAB フーズコンサルタント室大阪 課長 豊田 直樹、東京営業六部 営業推進課 熊澤 綾乃

演題：『新しい販路獲得！急速冷却&凍結の活用』と『HACCP支援システム』

概要：新たな取り組みとして、テイクアウトや冷蔵・冷凍品の販売をおこなう事業者が増加しています。安全で美味しい食品を消費者に届けるための、製造工程での留意点をご説明します。またHACCPの考え方を取り入れた温度・衛生管理のポイントや対応製品についてご紹介致します。どちらもこれから始める方は是非ご聴講ください。

②12:10～12:50

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：人手不足・HACCP制度化・脱炭素で加速する電化厨房

概要：「電化厨房」は、時代のニーズに応える形で誕生し、市況や社会情勢の変遷に伴い、その都度発展を遂げてきました。人手不足による生産性の向上、HACCP制度化に対応する為の衛生管理の構築、脱炭素社会を実現させる為の最も効果的な熱源として、改めて電化厨房による効果を共有し、皆様の厨房計画にお役立て頂ければと思います。

■2月18日(金)

①10:50～11:30

講演企業：(株)サイゼリヤ、(株)ハイサーブウエノ

講演者：プロジェクト推進部課長 藤田 宗彦、代表取締役社長 小越 元晴

演題：サイゼリヤの厨房がフラットになった訳 ～日本の厨房設計革命～

概要：「客席と厨房の段差をなくしたい」と多くの店舗設計者が思う事。サイゼリヤは、この段差を無くす事と店舗レイアウト(客席と厨房位置)の最適化が図れるシステムを5年間の実験検証を経て構築した。「食産業の産業化」を経営方針に掲げるサイゼリヤがコロナ禍で窮地の飲食業界へ「フラット厨房」のノウハウを初公開する。

②12:10～12:50

講演企業：(株)フジマック

講演者：設計部 係長 高橋 勇貴

演題：お客様と創る『より良い厨房』

概要：フジマックで厨房設計を行う立場として、働きやすい、長持ちする、使いやすい、そんな厨房を目指しています。現場事例や今後の厨房について、業種にこだわらない形で紹介させていただきます。皆さまにとって、より良い厨房を構えるためのエッセンスとなれば幸いです。

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：コロナ禍より誕生した新型調理機器。より効率化！より美味しく！を御紹介！

概要：昨今のコロナ禍において、食の提供形態や人気メニューにも変化が現れた。また、より一層の効率化、省力化の追求に加え、「より一層美味しくできる」新技術とメニュー開発が調理機器に求められている。スチコンでベーカリー、多品種同時フライ調理、手軽に本格ピッツァ、お芋スイーツなどなど、具体的な最新情報を参加者だけに提案！

④14:50～15:30

講演企業：服部工業(株)

講演者：クックチルセンターセンター長 磯谷 仁美、係長 山元 薫

演題：「コロナ禍で攻める！」自動回転釜を活用した新規事業！そして補助金活用例

概要：コロナに負けず、収益を高める商品の生産・開発、新規事業への展開に活用された回転釜を実例紹介します。新しい商品開発のため、生産性工場のため、人手不足を補うため、様々な目的で導入いただいています。グループの給食センターでは、事業再構築補助金での新規事業を実現し、そのポイントも合わせてご紹介致します。

締切迫る!

2022年度

第43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、などの幅広いニーズを満たす内容となっておりますので、奮って受講いただけますようお願いいたします。

1. 目的 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)2022年4月から2023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 2022年1月7日(金)～2月10日(木)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/>
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21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2022年3月10日(木)までに下記口座へ振込むものとする。
12. 振込先 三井住友銀行 三田通支店(623) 普通 7143043
一般社団法人 日本厨房工業会
振込期日(3/10)厳守(振込手数料は各自負担)
13. 受講承認証 上記手続きが完了した者には、受講承認証、テキスト、レポート問題等を3月下旬に随時送付する。
4月5日(火)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の他、各種ご案内等をお送りする場合に使用いたします。
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

2021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219社・会員外企業79社、合計298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、2021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、2021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

- ・台
- ・シンク
- ・戸棚
- ・ラック

	合 計			会 員			非 会 員		
	調査対象	調 査 票 回答	率(%)	調査対象	調 査 票 回答	率(%)	調査対象	調 査 票 回答	率(%)
北海道	6	4	66.7%	5	4	80.0%	1	0	0.0%
東北	15	10	66.7%	10	8	80.0%	5	2	40.0%
関東	139	91	65.5%	97	73	75.3%	42	18	42.9%
東海北陸	51	34	66.7%	43	32	74.4%	8	2	25.0%
関西	44	28	63.6%	34	24	70.6%	10	4	40.0%
中国	8	5	62.5%	5	4	80.0%	3	1	33.3%
四国	17	9	52.9%	14	8	57.1%	3	1	33.3%
九州	18	15	83.3%	11	10	90.9%	7	5	71.4%
合計	298	196	65.8%	219	163	74.4%	79	33	41.8%

表1 調査票回収実態

- ・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
 - ・真空包装機 ・食用油濾過機
 - ・グリス除去装置
 - ・他に分類されない業務用厨房装
- 10) 厨房機器輸出入台数

(4) 業種別売上高比率

回答企業171社対象(単位:百万円)

- ① 飲食店 …………… 60,350 (34.4%)
※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 …………… 7,995 (4.6%)
※ホテル・旅館等
- ③ 学校・保育所給食 …………… 48,689 (27.8%)
- ④ 弁当給食 …………… 6,902 (3.9%)
- ⑤ 病院給食 …………… 14,598 (8.3%)
- ⑥ 福祉施設 …………… 9,176 (5.2%)
- ⑦ その他 …………… 27,557 (15.7%)
※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
22社(28社)	8,896(13,306)	1.69%(2.53%)

()は2020年版

(6) 同一企業の売上推移<表2-2>

(単位:百万円)

対象企業	2018年	2019年	2020年	2021年
145社	580,853	578,661 (99.62%)	577,106 (99.73%)	498,182 (86.32%)
152社		581,156	578,841 (99.60%)	500,590 (86.54%)
170社			586,832	512,561 (87.34%)

(%)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	
									人数	%
1~9	4	6	27	13	5	4	3	7	69	35%
10~19	0	3	21	5	4	2	1	5	41	21%
20~49	0	0	22	6	13	2	0	1	44	22%
50~99	0	1	13	3	1	1	1	1	21	11%
100~199	0	0	2	2	1	0	0	0	5	3%
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	4	10	92	33	28	9	5	15	196	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196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) …………… 26,364 (5.0%・47社)
- ② 輸入のみ(輸)…………… 7,469 (1.4%・6社)
- ③ 仕入のみ(仕)…………… 27,512 (5.2%・74社)
- ④ 自社生産+輸入(自・輸)…………… 3,400 (0.6%・3社)
- ⑤ 自社生産+仕入(自・仕)…………… 337,229 (64.0%・44社)
- ⑥ 輸入+仕入(輸・仕)…………… 5,019 (1.0%・4社)
- ⑦ 自社生産+輸入+仕入(自・輸・仕) …… 119,607 (22.7%・18社)

(2) 総従業員数……………23,795人

- ① 生産部門関係…………… 5,785人 (24.1%)
- ② 設備工事関係…………… 2,177人 (9.1%)
- ③ 機器販売関係…………… 12,943人 (54.0%)
- ④ その他…………… 3,070人 (12.8%)

(3) 総売上<図1>(単位:百万円) ……526,600

- ① 機器単品販売…………… 345,907 (66.9%)
- ② 設備工事を伴う機器販売…………… 120,552 (23.7%)
- ③ 他の厨房事業…………… 60,141 (9.4%)

※売上非公開の企業は0円として計上しています。

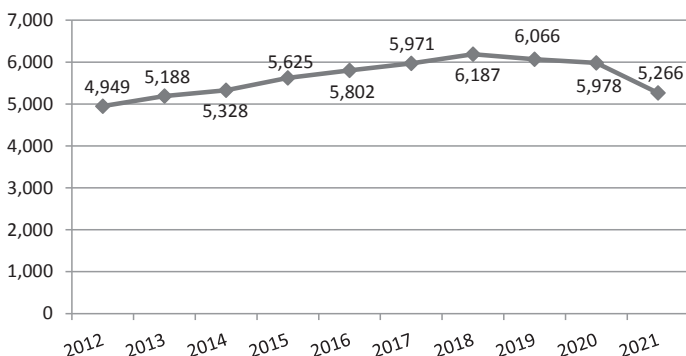


図1 過去10年間の総売上推移

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	727	91	19,837	216	92	9,780	466	21	20,657	1,033	20	294,906	11,796	25
設備工事を伴う機器販売	90	15	6,663	124	70	6,729	449	15	3,403	309	11	101,667	7,262	14
他の厨房事業	111	14	7,732	91	85	3,736	197	19	2,905	171	17	45,657	2,686	17
全体	928	93	36,232	345	105	20,245	779	26	26,965	963	28	442,230	16,379	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	7	88	26	24	25	170
2020年	452	30,368	22,676	27,937	505,399	586,832
2021年	681	27,559	20,245	26,260	437,816	512,561
前年対比率	150.66%	90.75%	89.28%	94.00%	86.63%	87.34%

図2 資本金別売上



図3 資本金別売上割合

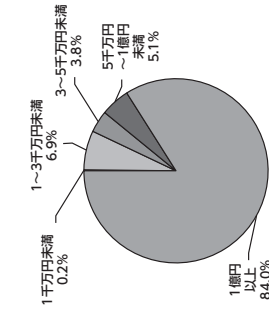


図4 部門別売上割合

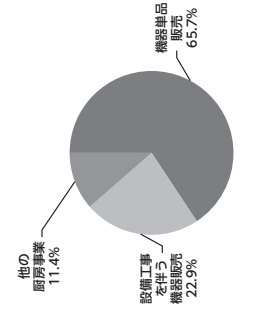


表4 売上高別売上 (単位：社、百万円)

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	933	23	40,1807	90	20	6,965	179	39	22,730	909	25	21,905	1,825	12	7,674	3,837	2	278,686	27,869	10			
設備工事を伴う機器販売	462	17	28,547	36	15	3,193	106	30	4,314	288	15	5,679	437	13	10,747	1,791	6	5,034	5,034	1	90,576	11,322	8
他の厨房事業	407	11	36,941	50	19	2,059	57	36	2,970	165	18	3,793	237	16	8,434	703	12	1,131	566	2	40,406	5,772	7
全体	1,802	28	64,3295	150	22	12,217	298	41	12,491	657	19	32,202	1,288	25	41,086	3,160	13	13,839	6,920	2	409,668	40,967	10

前年対比率

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	56	16	36	17	22	11	2	10
2020年	11,258	3,115	11,971	9,638	28,617	32,080	17,702	472,451
2021年	1,587	2,399	10,760	11,337	28,615	34,356	13,839	409,668
前年対比率	14.10%	77.01%	89.88%	117.63%	99.99%	107.09%	78.18%	86.71%

図5 売上高別売上

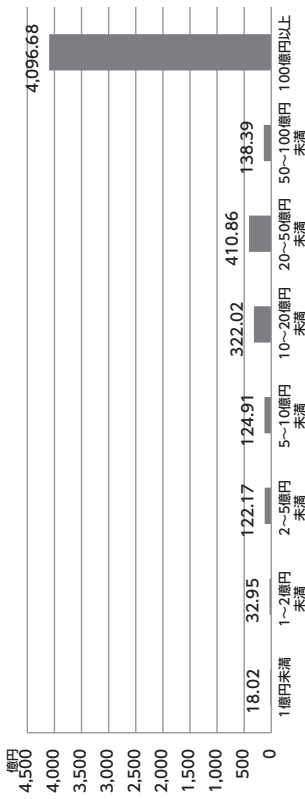


図6 売上高別売上割合

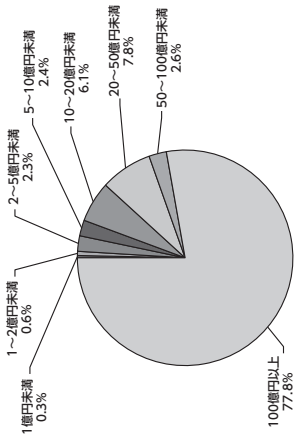


表5 就業者数別売上

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	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	4,125	74	5,845	172	34	18,269	457	40	19,958	1,050	16	3,058	1,529	2	19,705	3,284	6	274,947	30,550	9
設備工事と機器販売	2,466	54	4,641	186	25	11,014	408	27	5,992	856	7	71	71	1	18,209	6,070	3	78,159	11,166	7
他の厨房事業	2,223	44	2,219	67	33	4,843	138	35	4,720	363	13	3,421	1,140	3	15,280	3,056	5	27,435	4,573	6
全体	8,814	128	69,127	310	41	34,126	776	44	30,670	1,534	16	6,550	1,092	6	53,194	7,599	7	380,541	42,282	9

(単位：社、百万円)

前年対比率

就業者数 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
2020年	9,245	59	11,666	34	26,657	38	25,030	17	14,151	6	58,545	7	441,538	9
2021年	7,379	79.82%	10,100	86.58%	32,141	120.57%	22,656	90.52%	6,550	46.29%	53,194	90.86%	380,541	86.19%

(単位：社、百万円)

図7 就業者数別売上

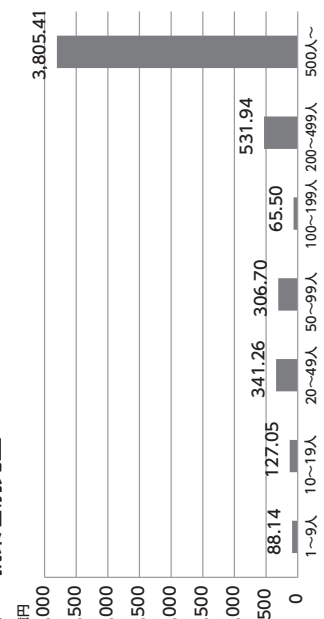
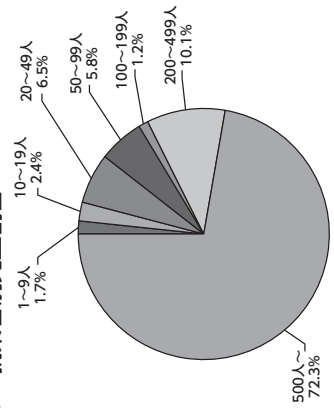


図8 就業者別売上割合





2022 新春対談

2022年のメディカル給食業界が望む厨房

→p.10より

に当たり、介護や保育の方は給料が上がるということでしたので、私たちもその一環として食事などの方も上げていただけるとうれしいですけれども、期待ばかりしていても、ということですね。会員は今、正会員が234社になりまして、賛助会員が53社になりました。協会は平成3年の設立で今年は令和4年ですから、ちょうど31年になります。平成24年に公益社団法人になりました。

資格認定、講習会、代行保証など、幅広い事業の内容

中川 日本メディカル給食協会さまでは、事業を多彩にされてますね。医療関連サービスマークとか。

山本 医療関連サービスマークは(一財)医療関連サービス振興会で、審査といった事業を手伝わせていただいております。日本メディカル給食協会は主に研修会や資格認定等をやらせていただいております、一番大きなものは、患者給食受託責任者資格認定講習会です。

中川 患者給食受託責任者は、日本メディカル給食協会さんが運営されている資格ですか。

山本 そうですね。それから後、患者給食の受託責任者継続講習会、栄養士が中心の栄養研修会など、いろ

いろな活動をさせていただいております。資格認定講習会は先ほどの医療関連サービス振興会から委託をされておりますので、各病院さまなどの責任者が必ず受講して、その資格を取るという形を取っております。二日間の対面講習をやっております、36時間の受講が義務付けられている、けっこうきっちりとした講習会です。毎年6月に、全国の4会場——札幌・東京・大阪・福岡で開催しております。

中川 資格取得後も、継続的に受けるのですか。

山本 はい。後は更新がございます。資格認定講習会には毎年2,000名前後が受講しておりますので、それで全国でお手伝いをしております。

中川 病院に会員企業の社員の方を派遣され、食材も供給される。

山本 それは、病院さまが手配される所もありますし、こちらが手配する所もありますから、一概には言えないのですが、こちらが手配する所の方が比率としては多いと思います。

中川 手間を省くために委託されているのでしょうか、そうですね。

山本 学校給食の場合は、先方の教育委員会がメ



山本裕康(公社)日本メディカル給食協会会長

ニューを立てられて、学校給食会などを使われるケースが多いので、労務派遣が多いです。

谷口 病院さまの場合ですと、メニュー構成やそういったものと一緒に、主体的にされるような形になるのですか。

山本 それは病院さまとの契約によって違います。病院さまがメニューを作られてこちらが調理する場合と、こちらが全部メニューからも請け負ってやる所と。ただ、メニューに関しては先方の栄養士さんのチェックが入ります。本来なら一括で全部やらせていただくのが一番良いので、将来的にはそういう方向になることが良いとは思っております。

中川 あと、代行保証という事業もありますね。

山本 労働争議や火災などがあって、その会社さんが給食調理作業を遂行できない場合に、代わりに日本メディカル給食協会からその地域の方たちの協力を得ながら代行して食事を提供するという制度です。天変地異は除くということにはなっているのですが、現実問題として震災関係が多くなってきていて、代行とは言いませんけれども、協力をさせていただくことはしております。最近、水害で施設が浸かってしまったなどもありますので。

谷口 大規模な水害などがありますからね。

山本 後は今、「完調品」を、メーカーさんがいろいろなものを作られたりしてきましたので、そういうものを応用したりしています。

中川 完調とは何でしょう？

山本 冷凍食品もそうですけれども、調理済食品です



谷口一郎(一社)日本厨房工業会会長

ね。そういうものがかなり整備されてきましたので、応用させていただいたりしています。ただ、代行保証の制度は2004年にできてからかなり経っていますので、見直しを進めています。

中川 それは病院に限った話ですか。

山本 はい、病院福祉ですね。

中川 普通の学校給食なら、災害があったら学校はお休みになりますね。

山本 そういうケースも多いですし、非常食という形でレトルトのカレーなどは、学校給食で保有しております。

中川 しかし医療関係となると他に代替えが効かないから、そういった形できちんとBCP(事業継続計画)を確保していくということですね。

山本 そうですね。2~3日確保できておければ、例えばインフラが回復するまでですとか、他のセントラルキッチンをお持ちの所から供給していただいたりということをやっております。今まで制度ができてから7回、実際に代行保証を実施しました。

中川 130万床ぐらい、会社にご契約されているそうですね。

山本 今、受託病床数が136万ですね。

中川 ちなみに日本の病床数というのは、全部で130万床ぐらいなので、100%代行されているということなのでしょう。

山本 病院と、後は老人施設も入っております。受託施設数としましては1万4,349事業所、受託病床数は136万547床です。その割合としましては、病院が27.2%、



中川幹夫(一社)日本厨房工業会広報担当副会長

診療所が6.1%、老人保健施設が14%、特別養護老人ホームが52.7%ということです。

中川 特養がけっこう多い感じですね。

山本 施設数としては多いですね。矢野経済研究所さんの去年ぐらいの資料ですけれども、2020年の病院給食の市場としては、1兆1,340億円の市場があります。その中で委託をされているのが、44.7%です。地域差はありますが、比較的大都市近郊などは、委託に出している所が多いと思います。

中川 人も集めにくいですし。

山本 そうですね。そういう面では、2020年から医療や介護の現場での給食業務を学びたい海外技能実習生の試験団体として認められましたので、昨年からはちょうど1年経過した人たちの試験を開始し、今年からは3年目の専門職の方も対象に私どもが実施し始めました。

これからも人手不足が間違いなく続きますので、日本で技能を学ぼうという外国の方たちの力を借りないと、病院医療施設も維持できていけないだろうと思います。もちろん、日本の人口も減ってきていますけれども、高齢者はどんどん増えてまいりますので、それに対応していくには、やはり外国人の力を借りないと難しいのではないかと感じています。

後、食事もそれぞれの病院や施設ごとで作っていますが、労働力の不足などを考えていくと、例えばセントラルキッチンなどを活用して調理をし、そこから供給したり、例えば大きい病院さまが新しく建築され直す時にそういう施設を設置されて、近隣の施設に届けたりする

など、いろいろなことを考えていかないといけないのではないかと感じています。

中川 中核地域、中核病院でセントラルキッチン機能を持たせるということですね。

山本 そういう機能を持たせた方が良いのではないかと思います。

中川 学校給食も昔は全部単独だったのが、地域集約していますものね。

谷口 今はもう、そういうシステムを取ることができるのですね。以前は自前でやらなければいけないような所が多々あったと思います。

山本 今はクックチルやいろいろな調理方法も取り入れていますから、いかにそれを活かしていくかということだと思います。

谷口 以前、院外調理ができるようになったとうかがったと思います。

山本 昔は制約があってダメだったのが、今は認められてできるようになりました。セントラルキッチンを作られて実行されている所もあります。病院さまごとに地域で集まって作られたり、これからもっとそういう所は増えていく、そうせざるを得ないのではないかと思います。クックチルなどでしたら、日本厨房工業会さんの専門分野ですね。

谷口 工業会の会員各社の技術課題だと思います。

3食365日、 病院などの給食提供の現場の実際

中川 かなり前からクックチルは提唱しています。それによって朝ごはんを出すために朝何時からやらなければという労力は減り、BCPにも有効ですね。

山本 早いと、朝4時ぐらいからやっている所がありますからね。この人手不足の中で、そういうことがこれくらいまでできるのかという懸念はあります。最近のわれわれの願いとしては、例えば朝食だけでも完調品を使わせてもらって、お昼と夕食は今まで通り作る。後は選択食も、例えばお昼だけや夕食だけにさせていただいたり、労働力との兼ね合いやコストの面で、そういうお願いというか、話し合いをしていかなければと感じています。

谷口 ずっと当たり前のようにお話しされていますけれども、日本メディカル給食協会さんは朝昼晩を受け持っていますものね。

山本 朝昼晩、年中無休ですものね。

谷口 他の一般外食では、朝昼晩はなかなかやらないですね。

山本 しかもメニューが、病院さまによって、栄養士さんによって、それぞれ違いますからね。



谷口 病院さまによって違うだけではなくて、患者さまごとに治療食があるわけですね。例えば減塩にしてくれだったり、減脂肪にしてくれだったり。

山本 カロリーコントロールとか、いろいろあります。入院する人は急性期の場合はだいたい2週間。これは検査して、手術してだから、まる2週間召し上がるわけではないですし、その病態などで決まっていますので、年中同じものでも良いはずです。同じ方が何回も入院されるのはめったにありませんし、病院で生活されるわけではないので、パターンとして決まっていればいいのではないかと思うのですが。給食の場合は、本当に和洋中いろいろなものを全部作りますので。それを毎年毎年見直す必要はないのではないかと、私は思っています。

谷口 病院の食事は日常の時間と違ったり温かくなかったりといった意見が多くて、メニューが良くないというのは、あまり聞いたことがないです。

山本 でも、今は温冷配膳車やけっこういろいろなものが整備されてきたので、温かいものは温かく召し上がっていただけますし、そういう機器を日本厨房工業会さんが用意されているわけですし。

谷口 病院食の質向上を目指す会員各社さんの努力の成果ですね。

山本 極端なことを言えば、今、人が行っている配膳はロボットやAIか何かで応用してやって行けるのではないかと思います。

中川 そういうものも、出てきていますね。

谷口 出てきていますし、これからの課題というか、今、実証実験している所では、配膳車は自動運転できますけれども、エレベーターに自分で乗れなかったですね。

山本 いろいろ規制があるわけですか。

谷口 規制があって、自分で乗って上に行けなかったのですが、「ロボット・エレベーター連携インタフェース定義」など、ロボットとエレベーターが通信連携するための規格なども進んでいるそうです。

山本 車の自動運転も始まるかという時代ですから。それをやっていただけると、けっこう人手不足の解消にもなるのではないかと思います。

中川 治療食等献立・調理技術コンテストという事業もございませぬ。

山本 これは2年に1度実施しているのですが、たまたまコロナで2回延期をして、今年2022年の8月に札幌で実施させていただきます。

中川 糖尿病とか腎臓病とか、お題がある。

山本 はい。そういう課題で治療食を作ります。後は行事食、地域性のあるもの、という三つのコースを設けます。治療食で大体10チームぐらい、後は5チームずつぐらいで腕を競うというものです。まずは、献立審査があります。そこで受かったチームに出場していただくのですが、けっこうレベルが年々上がっておりますので、楽しみです。

「極端なことを言えば、今、人が行っている配膳はロボットやAIか何かで応用してやって行けるのではないかと思います」





「慣れやちょっとした油断で事故が起こりますね。痛い思いをするのは本人ですけども、現場周りも大変ですし、もっと機械の方が感知してくれると」

既に新型コロナ対策は、 毎日の業務で実現していた

中川 メーキュー(株)さんは、厨房関係の会社もありますね。

山本 はい、(株)厨房サービスという関連会社があり、厨房の設計・メンテナンス・設備工事等を担当しています。最近ではスチコンですか。結構便利だと思っていますから、なるべくそれを入れていただいたり、先生にお願いして顧問になっていただいて研修会をやっていただいています。けっこうマニュアル化もされていて、パートさんでもできるようになりますが、スライサーなどの怪我がたまにあるのですよね。安全装置は付いているのですけれども、それでも事故は起きてしまいますので。

中川 メーカーとしては安全装置を付けて取り扱い説明書があれば、事故は起こらないと思っているのですが。

山本 私どももそういうつもりでやっているのですけれども、いざ使っていると、慣れやちょっとした油断で事故が起こりますね。必ずスイッチ切ってからやりなさいと言っているのですが、痛い思いをするのは本人ですけども、現場周りも大変ですし、もっと機械の方が感知してくれると(笑)。

中川 例えばプレスの機械では、スタートボタンが1個だけだと、手を置いたままやってしまう人がいるから、スタートボタンを2個搭載するなどの工夫をしていますね。

谷口 最近ではセンサーが働いて動かないようにしたり、考えられてはいるのですが、まだ追いついていない部分

も残っているかもしれないですね。

山本 後は、異物混入ですね。髪の毛やプラスチックやいろいろあるのでですけども、目を皿のようにしてチェックしても通り抜けて、クレームとして上がってくるものがあるので、そういうのも自動でパッと見つけてもらえるものがあると。

中川 金属探知機というほどのものでもないのであれば、やはり始業前の点検ですね。刃こぼれがないかなど、見ることになっているのでしょうか。

山本 刃こぼれも、本当に自動でチェックできると良いですよ。学校給食とかで、少しおかしいと思えば金属片を探すのですが、探しようがないとその食材は廃棄してしまふ。出してはいけないということでやりますから、その刃が例えば回転している時でも自動的にチェックされて、少しでも刃こぼれのようなものがあれば停止したり、何か表示が出たりすると、私たち使う側の負荷が減ります。

中川 そういうものも含めて、HACCPの母体などは先行してやられていますね。

山本 昨年、(公社)日本給食サービス協会さんと一緒にHACCPのマニュアルも作らせていただきましたが、新型コロナで厚生労働省の方々もチェックされるのが大変で、1年ぐらい延びてしまい、実際の施行と同時のような形になってしまいましたけれども、かなりしっかりしたものができました。

後は、新型コロナが起こっても、私たちはふだんからマスクをしていますし、手洗いや消毒は以前から確実に実



行していますので、新型コロナになったからといって特別な対応は、アルコールの回数が増えたというのはあるでしょうけれども、それほどはなかったと思いますね。施設の中でも厨房は隔離されて区画が別ですので、他であつても厨房の扉からこちらはかえって安全だよ、と。

中川 患者さんなどは出入りしないですよ。

山本 そういう持ち込みはないよということでやってみましたけれども、やはり、家庭内感染は心配の種ですね。

谷口 新型コロナの影響で増えた負荷は大きかったのでしょうか。

山本 衛生上やることは変わらない、調理面では変わりませんが、外との出入りや、その場合にマスクをきちんと着けなければならないのに、それが非常に値上がりしましたね。手袋も、何倍という価格になってコスト負担が増えましたし、一時は手に入らないことがありましたので、日本メディカル給食協会として斡旋をさせていただいたり、皆さんにお願いしたりしてということがあり、そういう意味では大変でした。ふだん私たちはしっかりと衛生対策をやっていて、以前インフルエンザやSARSがはやった時にも、皆さん確実に手洗いなどしていましたので、ノロウイルスも含めて発生を抑えられていましたね。

中川 ノロウイルスもやはり少ないですかね。インフルエンザは激減しているという話ですが。

山本 ノロウイルスも少ないですね。ですから、最近の食中毒で上がってくるのは、ノロウイルスよりも、普通の食中毒菌、ウエルシュ菌などが出てくるニュースの方が多いですね。

厨房での事故を防ぐための 厨房機器に対する要望

谷口 日本厨房工業会としてうかがいたいことがあります。今、新型コロナで医療従事者扱いのような形でやっていたらということですが、なかなか行き届かなくなったことがたぶんあると思います。一つは、メンテナンスが大丈夫だったのか。後は、いろいろ料理コンテストなども最初にお話がありましたけれども、メニュー上などで、こんなことができるようになるか、今は無理でもこういうことができる機器というものがあればお聞かせください。会員各社の開発のヒントとなることもあるかもしれません。

山本 厨房の中を掃除してくれるロボットですかね。特に、フードや手の届かない所、そういう所は自動で清掃していただけるといいかなと。

中川 ありますけれども、新築時に厨房がそれに対応するように施工されていないと。

谷口 現在ラインナップされているものはそうですね。

山本 もっと楽に掃除できるものがあれば。





谷口 良いですね。衛生面は大変気を遣う部分でもあるので。

山本 後は、包丁の消毒保管庫です。その包丁が全部きちんと消毒されているか否かも自動判別できて、使用時にそのまま使える・使えないが明確にされているものがあると。

谷口 そこは今、技術委員会で、厨房機器の用語の定義を明確にしましょうという点を見直しています。まだこれは工業会の課題の一つではありますが、製品の名前が、殺菌庫だったり、各社の基準で命名していたりするわけですね。同じ殺菌庫と言っても、A社とB社で性能が違う、方式が違うというのもあるかもしれないので、そこは業界としてやはり信頼していただかなければいけないというので、基準を決めましょう、と。こういう名前の器具はこういうことをしている、という定義付けは、今取り組んでいるところです。そうしないと、今おっしゃったように、ここに入れておいたらから大丈夫かどうかというのが会社によって違うのも、業界の信頼にかかわりますので。

山本 例えば海外からの技能実習生が増えてきた場合に、自分の国の言葉ならもちろん分かるでしょうけれども、一目見て分かるようなものがあれば良いですね。温度記録、中心温度で計った時の記録などが一番要求されますので、そういうことが自動でできるのであれば。例えば、温度計でも、パッと入れると自動的に温度が記録

されるとか、そういうものがあると良いなど。調理器具とは関係ないかも分かりませんが。

谷口 だんだん出てきてはいると思います。

山本 自動で冷凍履歴を記録できるものがありますね。中心温度確認は今必須なので、機器に自動の中心温度計測機能が付いていて、いちいち作業者が刺さなくても、記録忘れを防ぐためにもセンサーが記録して残してくれるとか。

谷口 そこは機械にやってもらった方が良いですね。人間はどこかで間違えることもありますから。

山本 特にそれが要求されるような所は、ありがたいと思います。

谷口 どんどん新しい機種も出てきていますので、また厨房設備機器展などでご意見をいただきたいですね。

山本 最終的には、予算になってしまいますけれどもね。後は、厨房全体での排水関係や、それも機械の中である程度それは処理されるようなものがあると。グリストラップは当然なければいけないでしょうけれども、外の設備は大変ですものね。うちも今、基準で引っかかっているものがあって、それを今付けなければいけないところで、見積もりを取って進めているのですけれども、費用が予想外で。排水の時点で、グリストラップを出るまでの間にある程度処理できるものがあれば、また違うのかなど。そこで薬品を使ってしまうと、また汚れてしまうでしょうし。





「こういう名前の器具は
こういうことをしている、
という定義付けは、今取
り組んでいるところで
す。会社によって違うの
も、業界の信頼にかかわ
りますので」



谷口 環境保全是どんどん厳しくなると思います。

山本 だから流す前に対応しないとイケないでしょうし、もっと調理機器の段階で処理が終わって、洗浄する時に何かうまくやっていただけるものがあると良いなとは思っています。

谷口 なかなか気が付かない部分のご指摘だと思います。

事故を防ぐためにも、 両団体がさらなる情報交換を

山本 あと、労災関係ですね。今、人手不足でけっこう高齢者の方を採用するので、パートさんでも60歳以上や70代の方もいますので、ちょっと転んでも、すぐ負傷されることが多いので、厨房用の靴とか、いろいろ試してはいるのですが。

中川 滑りやすかったりすると、危険ですね。

山本 出ている管に引っかかって、危なくてつかまったものの端で手を切っちゃったり。

谷口 まだまだ課題がありますね。

山本 本当に労災は大変です。負傷されると、療養期間が長いですね。本人も痛いし、周りも大変だし。後は配膳車で、二人でやりなさいよと言っているのに一人でやって、壁に挟まれたりエレベーターのドアにぶついたり、ドア自体を壊してしまったり。そういう時も、センサーが反応して、ピタッと止まってくれば良いと思います。ある人がセルフのゴルフ場で、カートにぶつけられて負

傷してしまったのです。カートは止まるものだと思っていたのですが、人を感知しても止まらないのです。だから、それと同じことが、病院などでけっこう配膳車をエレベーターに乗せる時や曲がる時に起こっているのです。新しい人が来た時に注意するのですが、それでも挟まって負傷したりすることがたまにあります。

谷口 それこそ、自動にしなければいけないかもしれませんが。扱う方の安全は大きな課題であり、永遠の課題かもしれません。

山本 フライヤーなどでもいろいろあります。

中川 油の処理の問題ですか。

山本 それに加え、閉める所を閉め忘れて油を流してしまったり、水と一緒にしてしまったり、何でそんなことするのか。それらが自動的に防げると、本当にありがたいと思います。車だと少しでも危ないと、ピピピッと警告が出ますが。私たちは厨房機器を使わせていただく方だから、毎年毎年いろいろなものが出てきて便利になっていくのは間違いないと実感しています。

谷口 そう言っていただけると、ありがたいです。

山本 施設側が、それらの新しい厨房機器をいかに導入するかということが問題で、どうしても10年以上経過しないと、替えていただけないケースが多々ありますから。

谷口 全般的にまだ厨房の機器は長年使われているものが多くて、なかなか新しいものに入れ替わらないです。

中川 収益部門ではないですね。



山本 それは収益とは無関係みたいですが、本当に設備が問題で辞めてしまうことがけっこうありますので、人手不足の状況でそうなると大変ですよ、と訴えてはいるのですが。これから人口が減ってきて、医療とその給食関係に影響が出てくるのは間違いないですし。

中川 国全体のことを考えたら、このまま医療費がどんどん増えていくわけにもいかないですものね。

山本 その時に、やはり便利な機器を出していただいて、現場が導入していただければ、みんなが良い状況になりますね。

谷口 われわれももっとがんばらなければいけないと思いますね。今のお話ではないですが、なかなか強く製品のセールスポイントを打ち出せていない部分もあると思いますので。

山本 厨房機器も、どんどん変わっていていることは間違いないですね。

谷口 今まさに厨房業界で、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「インターネット オブ キッチン プラットフォーム」、IoKと呼んでいるのですが、2月の厨房設備機器展でも、厨房の中の新しい管理方法の提案の

セミナーや展示をする予定にはなっています。そういう面では、もっとアピールしないといけないかもしれませんね。

中川 もっとアピールして、それで採用していただければ、それだけ安く作れるようになります。

谷口 本当にそうだと思います。ここがあればいいという現場の意見が反映されないと、よけいな機能までてんこ盛りにしてコスト的に選択するのが難しくなったりしますし、もっと情報を交換して相互に連携して行くことはできると思います。

山本 病院、介護施設において「患者さま、療養者さまから喜ばれる安心、安全な食事」を提供するための新開発機器の情報を提供してほしいです。病院・介護施設給食は、3食365日の提供です。人間が生きるために喜びとを感じる食事を提供するため、共に協力してまいりましょう。

中川 本日はどうもありがとうございました。景気後退やら新型コロナやら自粛要請やらで、病院・介護施設の給食、中食・外食といった飲食業は厳しい状況ですが、本年が日本メディカル給食協会さん、日本厨房工業会、各業界で携わる人たちに反転と実り多き年になることを祈念しつつ、新春対談を終わらせていただきます。



12.28

【中小企業庁からの周知依頼につきまして(「パートナーシップによる価値創造のための転嫁円滑化施策パッケージ」について)】

中小企業庁事業環境部取引課でございます。

政府は、新しい資本主義の考え方にに基づき、「成長と分配の好循環」の形成に取り組んでいます。

我が国企業の持続的成長を図るためには、取引先とのパートナーシップの構築を進めることで、長期的な企業価値を最大化することが必要です。

現在、新型コロナウイルス感染症の影響を受け、製造業などは、コロナ前の水準又はそれ以上に回復する一方で、悪影響が続いている業種もあり、業績回復に差が生じております。このため、本日(令和3年12月27日(月))、政府は閣議において、中小企業が労務費・原材料費・エネルギーコストの上昇分を適切に転嫁できるよう、別添の閣議了解を行いました。今後、この閣議了解に基づき、政府一体となった対応を実施していきます。

この度、各関係事業者団体の皆様におかれましては、別添の閣議了解について、以下の御協力を御願ひたく連絡させていただきました。

①会員企業の皆様に対して、閣議了解の「パートナーシップによる価値創造のための転嫁円滑化に関する事業者団体に対する要請」について、御周知いただくよう御願ひします。

②併せて、政府としての価格転嫁の円滑化に向けた取組である「パートナーシップによる価値創造のための転嫁円滑化施策パッケージ」についても、会員企業の皆様に対して御周知いただくよう御願ひいたします。

このような年末のタイミングで申し訳ございませんが、可能な限り、年内に会員企業の皆様宛に御連絡いただきますよう御願ひいたします。

(参考)本日開催したパートナーシップによる価値創造のための転嫁円滑化会議について

https://www.cas.go.jp/jp/seisaku/atarashii_sihonsyugi/partnership/dai1/gijisidai.html

1.18

【第22回厨房設備機器展の開催、及び留意事項について】

1.第22回厨房設備機器展の開催について

第22回厨房設備機器展は、予定通り2月15日(火)～18日(金)の期間において東京ビッグサイト東展示棟にて開催すべく、準備を進めております。

関係各所と緊密な連携を取り、感染症のリスクを抑えながら展示会を開催することで、経済活動の継続、サービス産業界の振興に寄与してまいり所存ですので、会期に向けて引き続きよろしく御願ひいたします。

また、ご来場予定の皆様および業界関係者の皆様の安全を確保する為にも、日本展示会協会「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」、および東京ビッグサイトが定める「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、運用してまいりますので、会期中の運営につきましてもご協力をお願い申し上げます。

上記ガイドラインや対応指針等に変更が生じるなどして、出展企業様に新たな対応をお願いすることが必要となった場合には、日本能率協会・日本厨房工業会から速やかにその内容をご連絡いたしますので、重ねてご協力をよろしく御願ひ申し上げます。

政府・自治体からBtoB展示会開催に対して自粛要請などの指針が発出された際は、延期または中止の判断をすることも考えられますが、この場合においても関係各所と調整し速やかにご案内いたしますので、ご理解を賜りますようお願いいたします。最新情報は本展公式ホームページに加え、Twitter、Facebookでも発信しております。ぜひこちらも併せてご確認ください。

公式HP：<https://jma-hcj.com/>

Facebook：<https://ja-jp.facebook.com/jmahcj/>

Twitter : <https://twitter.com/hcjsecretariat>

2. 第22回厨房設備機器展に関する留意事項

①出展者ブースでの試食・試飲について

出展者ブースでの試飲・試食は禁止しません。試飲・試食を含め、現時点では展示会における感染防止のガイドラインに変更などはありませんが、変更が生じた場合には日本能率協会よりメールにてその内容についてお知らせするとともに、「出展者マイページ」にも同じ情報を掲載いたします。

試飲・試食は自社ブース内もしくは自社ブース前にて行い、食べ歩きはしないよう来場者様に徹底くださいますようお願いいたします。

②東京ビッグサイト館内レストラン・コンビニ営業状況

2月の東京ビッグサイト館内レストラン・コンビニ営業状況については、1月下旬に東京ビッグサイトのホームページに掲載されます。

1月下旬以降、以下のページをご確認くださいようお願いいたします。

<https://www.bigsight.jp/visitor/news/2022/>

キッチンカーについては、営業内容が確定次第、別途お知らせいたします。

3. その他

本お知らせは、出展企業様だけでなく、全会員企業様にお送りしています。

1.18

【農林水産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の感染急拡大が確認された場合の対応について)】

新型コロナウイルス感染症対策に関して、1月14日に厚生労働省より、添付のとおり事務連絡「新型コロナウイルス感染症の感染急拡大が確認された場合の対応について」(令和4年1月5日(令和4年1月14日一部改正))が発出されました。

本事務連絡では、厚生労働省から各都道府県等に対し、

- ・オミクロン株の濃厚接触者の待機日数がこれまでの14日間から10日間に短縮
- ・エッセンシャルワーカーに限り、10日を待たずに検査で陰性が確認されれば待機が解除
- ・事業者がエッセンシャルワーカーに該当するかについては、基本的対処方針の「事業の継続が求められる事業者」に掲げる事業を参考に自治体が判断

等について通知されております。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000881571.pdf>

工業会だより

12月16日~1月20日

12.17

第2回教材検討委員会。飯田委員長、樋田、高橋(ZOOM参加)、白井、大山各委員、川村オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室・Web併催)

12.23

インターネットオブキッチンプラットフォーム運営WG。由利事務局局長。(Web開催)

1.19

衛生機器に関するWG。嵐田、有田、上岡、小栗、岡野、和中、各メンバー、宮地オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野課長。(厨房機器会館6階会議室・Web併催)

※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。



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「個人情報保護に関する問題(2)」

坂本廣身法律事務所

弁護士：松岡正高

同：安本 樹

■ 1. 総論

個人情報保護法は、個人情報の有用性に配慮しつつ、個人の権利利益を保護することを目的とした法律(第1条の目的規定参照)であることは前回解説した通りである。

そこで今回は、個人情報保護法の定める義務を遵守しなければならない「個人情報を取り扱う事業者」の定義について述べる。

■ 2. 「個人情報取扱事業者」

「個人情報取扱事業者」とは、個人情報データベース等を事業の用に供している者のうち、国の機関、地方公共団体、独立行政法人等、地方独立行政法人を除いた者をいう(個人情報保護法第2条5項)。

ここにいう「個人情報データベース等」とは、特定の個人情報をコンピュータを用いて検索することができるように、体系的に構成した個人情報を含む情報の集合物をいう。また、コンピュータを用いていなくとも、紙面で処理した個人情報を一定の規則(五十音順など)に従って整理・分類し、特定の個人を容易に検索することができるよう、目次や索引、符合等を付して、他人によっても検索可能な状態に置いているものは、個人情報データベース等に該当する。

ただし、

①不特定かつ多数の者に販売することを目的として発行されたものであって、かつ、その発行が法または法に基づく命令の規定に違反して行われたものでないこと。

②不特定かつ多数の者により随時に購入することができ、またはできたものであること。

③生存する個人に関する他の情報を加えることなくその本来の用途に供しているものであること。

のいずれにも該当する場合には、利用方法から見て個人の権利利益を害するおそれが少ないと考えられるため、個人情報データベース等には該当しない。

上記説明だけを読むと少々判別が難しいが、以下に示す「個人情報データベース等」に該当する事例、該当しない事例を見ると、少しイメージが湧くと思われる

【個人情報データベース等に該当する事例】

①電子メールソフトに保管されているメールアドレス帳(メールアドレスと氏名を組み合わせた情報を入力している場合)

②インターネットサービスにおいて、ユーザーが利用したサービスに係るログ情報がユーザーIDによって整理され保管されている電子ファイル(ユーザーIDと個人情報を容易に照合することができる場合)

③従業者が、名刺の情報を業務用パソコン(所有者を問わない)の表計算ソフト等を用いて入力・整理している場合

④人材派遣会社が登録カードを、氏名の五十音順に整理し、五十音順のインデックスを付してファイルしている場合

【個人情報データベース等に該当しない事例】

①従業者が、自己の名刺入れについて他人が自由に閲覧できる状況に置いていても、他人には容易に検索できない独自の分類方法により名刺を分類した状態である場合

②アンケートの戻りはがきが、氏名、住所等により分類整理されていない状態である場合

③市販の電話帳、住宅地図、職員録、カーナビゲーションシステム等

か、非営利であるかは問わない。また、法人格のない、権利能力のない社団（任意団体）または個人であっても、個人情報データベース等を事業の用に供している場合には、個人情報取扱事業者に該当する。

すなわち、マンションの管理組合、NPO法人や自治会、同窓会、ボランティアサークルなどの非営利組織、また個人事業主であっても、紙やデータ等により個人情報を管理・使用する者は、すべて個人情報保護法の適用対象となるので注意が必要である。

さらに、個人情報データベース等の利用が、常時であるか、随時であるかは問われないため、日常的に業務に使用していないとしても、個人情報取扱事業者に当たる。

■ 3. 「事業」

また、個人情報取扱事業者の定義である「個人情報データベース等を事業の用に供している者……」の「事業」とは、一定の目的をもって反復継続して遂行される同種の行為であって、かつ社会通念上事業と認められるものを言い、営利である

■ 4. 中小企業の適用について

改正前（平成29年5月30日に改正法施行）の個人情報保護法においては、5,000人以下の個人情報しか保有していない中小企業や小規模事業者

【顧問契約先】

坂本廣身法律事務所
〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目13番4号 長山ビル5階
電話番号：03-3542-3661（代表）FAX番号：03-3546-0443
ホームページ：http://www.sakamotohiromi.com

【相談内容例】

- ・債権回収
- ・契約書、定款等のリーガルチェック
- ・従業員の個人的な相談等、法的な知識を必要とする相談であればどのような相談も可能です。
ただし、渉外事務所ではないので、外国法にかかわる案件については回答できない場合があります。

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

- ・相談内容についてアドバイスをいただくことは原則、無料です。
- ・訴訟提起や書面作成等を依頼される場合は、別途料金が発生します。
その都度、弁護士事務所で契約書を作成いたします。
- ・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

は、個人情報保護法の適用対象外となっていた。しかし、平成27年9月に公布され、平成29年5月30日に施行された改正個人情報保護法により、当該規定は廃止され、個人情報データベース等を事業の用に供するすべての事業者に適用されることになった。

■ 5. 結語

次回からは、個人情報取扱事業者が遵守すべきルール等について解説していきたい。



厨房設備士資格認定試験の 受験講習会廃止のお知らせ

当工業会では、毎年1回、業務用厨房機器の生産や厨房設備の設計施工に関する高度な専門的技術とその応用能力を備え、企画・研究・設計・評価・施工を行うほか、前述の関連分野にて作業管理および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために厨房設備士資格認定試験を行っております。

この試験は、事前に各会場で受験講習会を開催しており、受験生には受講を必須としていました。しかし、2022年度の講習会はオンライン上で開催し、参加（視聴）は任意と致します（視聴しなくとも受験可能）。また、2023年度以降は受験講習会を廃止する予定です。

なお、次年度の試験の詳細は4月中旬に当工業会ホームページおよびTwitterで発表予定です。



一般社団法人日本厨房工業会
設備士資格委員会

バーミヤンの杏仁豆腐を口にするたび、天使の姿が見えるのは私だけですか…？

部外者がくる!!



第33回・【特別編】 厨房設備機器展

毎年2月
東京ビッグサイトで
開催される
ホスピタリティと
フードサービスの
商談専門展
「HCJ」!!

この業界の
展示会としては
東洋一の規模!!

本日はそんな
巨大イベントを仕切る
展示会実行委員
のお話を伺いまーす♪



日本厨房工業会が主催する
「厨房設備機器展」
はその三枚看板の一つで
2022年で**第22回**を数えるのだ!!



展示会実行委員会委員長
古口さん



広報担当副会長
中川さん

厨房設備機器展は
工業会では年間最大の
お祭りですね?



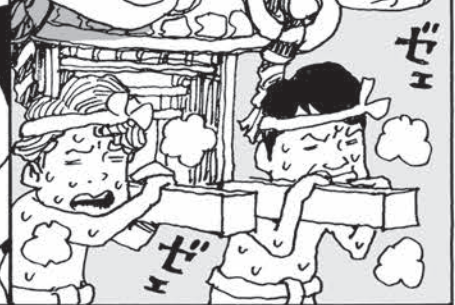
言わばお二人の
晴れ舞台!!

絵にするなら
こんな感じ
でしょーか!?

いやいや
神輿に乗るのは
出展企業の
皆さんで
僕たちは裏方!

どっちかと言うと
こっちです

りよ
了解っス…



展示会実行委員会
って、具体的には
何をしてるん
ですか?

例えば
展示会のテーマや
ポスターのデザインを
決めたり

会期中に
開かれる
セミナー
の準備も
我々の仕事

会員企業様から
希望者を募って
講演してもらう



出展に関して
各企業さんの
意見をまとめて
要望を出したりします



最近は内容もさらに
面白くなったとの
評判で
お客さんも
増えてきました

【取材・マンガ にしかわたく】

『純ちゃんの応援歌』の再放送が永久に終わらない世界線を生きていきたい。

ちなみに出展料はこれぐらい♪

「早割」もあるし
会員企業さんは割引料金です!!

来場するのは基本的にすべて登録した**宿泊施設、飲食店、給食施設の関係者!!**

ふむふむ…要はビジネスに直結しやすいってワケだ♪

なるほど…

皆さん毎年この額を支払って出展するということは…?

もちろんそれだけ**大きなメリット**があるから!

イベント名に「商談専門展」とある通り**直接お客様と相対して**お話をすることができます!

じゃあ来場者側にはどんなメリットが?

それは何と言っても普段はなかなか見られない各メーカーの**厨房機器を大規模展示で一挙に見られる**こと!

各ブースでは**調理の実演が行われプロの説明を**直接詳しく聞くことができる

このタイミングに合わせて**新製品**を発表するメーカーさんも多く業界の「今」が一望に見渡せる

もちろん展示は新型コロナ対策を始めHACCP、SDGs、IoT、ロボットなど**最新のトレンド**に対応してます!

日本の厨房機器業界はこのイベントを中心に回っていると言っても過言ではありません!

あそこでは毎年**でっかい夢**を見せてもらえるんですよ…

なんか**ポエム**始まった!!

そうやって大きな商談がまとまることもあれば**盛大に空振り**することもあるんですけど…

日頃ではちょっとありえない出会いが起こりうるのも厨房設備機器展ならではのです!!

巨大飲食チェーンの社長さんだったりグローバル企業のアジア担当役員だったり

来場者の中には思わず名刺を二度見するような**ビッグネーム**もいらっしやる

この**機械**3000台ぞ

見積りをくれ系合え♪

そんなV.I.P.から**大口の見積もり**を頼まれた時のワクワク感と言ったら!

今年も**いい夢が見られます**ように…!!

Essay



映画の見どころ・台所

第92回

『アデル、ブルーは熱い色』

(2013年：フランス)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

画家の家のキッチンは 隠れた才能と編集ミスが現れる場所

2013年5月の第66回カンヌ国際映画祭で、コンペティション部門の審査委員長“スティーヴン・スピルバーグ”が大絶賛した作品である。その映像表現があまりにも大胆でリアル過ぎたため大きな議論を呼び、日本公開時は映倫からR18+に指定された(TV放映はR15+)。原作はフランスのコミック作家ジュリー・マロの『ブルーは熱い色』で、女性同士の愛“レズビアン”の話である。日本でも翻訳版のコミックが発売されている。

映倫の指定年齢が高く上映館が少なかったことで、リアルタイムで観た方は多くないと思われるが、昨今はLGBT(L:レズビアン[女性同性愛者]、G:ゲイ[男性同性愛者]、B:バイセクシュアル[両性愛者]、T:トランスジェンダー[心と体の性が一致していない人])を扱ったメジャーな作品が顕著になってきたこともあり、丁寧で“濃密かつ極上”の仕上がりとなっている本作を紹介してみたい。

この手の先駆けは、リリアン・ヘルマン(『ジュリア』)の原作をオードリー・ヘプバーン、シャーリー・マクレーンが共演し、名匠ウィリアム・ワイラー(『ローマの休日』『ベン・ハー』)が監督した『噂の二人』(1961年)が有名だ。ワイラーはこの原作を1936年に『この三人』で映画化したが、アメリカですら当時は受け入れ難かった。ところが現在ではこの種のテーマが堂々と論じ

られる時代で、近年の旺盛な取り上げ方には驚嘆するのみだ。

高校生のアデル(アデル・エグザルホプロス)は、パスツール高校・文系の2年生で、いわゆる文学少女である(高校生なのに喫煙・飲酒が常態化で、フランスの実態にビックリ!)。ある日彼女は、髪をブルーに染めたボーイッシュな女性とすれ違い、一瞬“強烈な”印象を受ける。一方で同じ高校の3年男子で理系のトマ(ジェレミー・ラウールト)は彼女に好意を持っており、二人は結ばれるが、アデルには何か“釈然としないもの”が残った。さらに彼女は友人の女子ベアトリス(アルマ・ホドロフスキー)にキスをされ、自分の“同性愛感情”がうごめいたが、翌日、本人から「同性愛の感情ではない」旨を告げられる。

その後、友人に誘われたアデルはゲイやレズビアンがたむろするバーで、あの気になった女性エマ(レア・セドゥ)と偶然出会い、話し込む。彼女は美術学校の4年生で、後日アデルの学校にやって来て彼女を連れ出し、公園で彼女の素描を始めた。翌日学校で友人たちから「何かあったのか?」と詰問されたアデルは、その一人と取り組み合いの喧嘩となった。

アデルはエマと親密度を増し、デートをしたり一緒にデモに参加。二人は互いの両親に相手を紹介するが、エマは「彼氏は商売をやっている」と嘘をつく。エマ宅では白ワインに生ガキが、アデル宅では赤ワインとスパゲティ・ボロネーズが供され、エマ家はフランス系? アデル家はイタリア系? かということが想像された。

その後二人は結ばれるのだが、3分間にわたる場面描写のリアル感がすご過ぎて、当時カンヌの会場は騒然となったとのことである。ただ、冷静に観れば「子供の制限」は必要だが、少し騒ぎ過ぎだろう。それよりも丁寧過ぎる3分の描写は本当に必要だったのか？ また、そもそも2時間59分という上映時間自体が長過ぎるという感は否めなかった。そして時が過ぎ、アデルは幼稚園の先生となり、“同性愛”の二人は同棲を始める。しかし、“愛し愛され”の幸福に満ち満ちていた二人の関係に亀裂が生じ、激高したエマにより、アデルは家を追い出されてしまう。さて二人の行く末は？ それは観てのお楽しみである。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。キッチンには、二人が同棲しているエマの家に出てくる。それは一部屋まるごとのスペースがあり、画家の家らしく素敵な造りである。室内の壁沿いに冷蔵庫があり、大きなボックス型レンジ、コンロへと続く。作業台ではアデルがパーティー用の料理を一人で作り、チキン・ツナと小エビの入った「ラビオリ」が包み込まれ油で揚げられている。一瞬！ オープンレンジの上に、今までなかった電子レンジが置かれているショットが挿入され、編集ミスが露見している。庭にはエマの友人が多数おり、シャンパンが抜かれ、アデルの作った「ラビオリ」が絶賛され、さらに大きなステンレス皿に盛られた「スパゲティ・ポロネーズ」がこれまた好評である。スパゲティの上にこんもりとかけられたポロネーズ・ソースの上には、バジルの葉と黒オリーブが飾り付けられている。

フランス映画なので、本場イタリアと同様、スパゲティはフォークだけで食べている(アメリカ映画では、時折りスプーンも使用)。ただよく見ると舌を使わず、フォークとスプーンでサーブしているが、一瞬フォークとフォークでの場面が挿入されている。辻褄が合わない2度目の編集ミスだが、よくある話で、マニアはこのような場面を見つけるのが楽しい。キッチンは、主人公アデルの「料理上手」という思わぬ才能を発揮する場所として輝いていた。

映画に戻ると、パーティーの場でアデルは妊婦のリーズ(モナ・ヴァルラヴェン)を紹介されるが、彼女はエマの元カノだ。ここでアデルは、参加者の前でエマより「私の美の女神で、創造の源泉。今日の料理も全部彼女が作ったもの」と紹介され、乾杯の祝福を受ける。実は彼女は、エマの裸婦モデルでもあった。エマの友人は富裕なインテリが多く、彼女には少々違和感が残った。その後、エマはリーズとの共同作業が多くなり、ア

デルは寂しさから、数回同僚の男性と関係してしまう。結局それがエマにバレて、二人の関係は破局と相成るのである。

経験的に？ いや！ 巷の本によれば「男女の関係は3年が一つの区切り」とある。要は“永遠の恋愛”は「同性間」でもほとんど成立しないということだ。その後、二人はレストランで再会し和解をするが、この場で二人が燃えそうになるのには参った。日本には昔「同伴喫茶」というのがあったが、ここは普通のレストラン。「フランスと言えど常軌を逸した演出！」と言わざるを得ない。そしてある日、アデルはエマの個展に招待され、彼女がモデルの絵が褒められるが、身の置き場のない彼女は会場を去る。知人の男性が後を追うが、帰路、角を曲がり歩いて行く彼女に観客は、“過去への決別と新たな旅立ち”を感じる。この時の服装がまさに“鮮やかなブルー”で、映画は髪の色に始まり、服の色で終わるわけだ。

全体がドキュメンタリータッチで撮影され、アデルを演じたアデル・エグザルホプロスが可愛かったり、鼻水を出してのブス顔だったりと変化が面白い。エマ役のレア・セドゥ(『美女と野獣』)ともども大熱演で、カンヌ国際映画祭では、作品に対するだけでなく二人にも特例でパルム・ドールが贈られた。ちなみにエマの庭のパーティーで上映されていた映画の女優は、「ボブ・ヘア」で有名な“ルイズ・ブルックス”で、“グレッタ・ガルボ”などとの同性愛が話題になった女優である。まあ“愛の形”にはいろいろあるが、「同性愛」も「どうせ(い)愛だろ！」ということを知り・理解・納得せねばならない時代である。

『アデル、ブルーは熱い色』

監督・脚本：アブデラティフ・ケシシュ

原作：ジュリー・マロ 脚本：ガリア・ラクロワ

撮影：ソファニ・エル・ファニ

出演：アデル・エグザルホプロス、レア・セドゥ、サリム・クシッシュ、モナ・ヴァルラヴェン、ジェレミー・ラウールト、アルマ・ホドロフスキー

※ 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56回

冷凍食品専門スーパーがトレンドに？

2022年のトレンドワードにも選ばれている「冷凍食品専門スーパー」は、実際に増えつつある。冷凍食品は、需要が新型コロナの前から今日まで伸びており、コンビニ各社も冷凍食品の棚面積を増やしている。「何となく外食」の「何となく」をしなくなった昨今、手軽においしいものを食べたいという欲求の他、冷凍技術の発達によりクオリティの高い冷凍食品が食べられるようになったことも背景にあるだろう。冷凍のマイナスイメージは払拭されて、むしろ「冷凍ならではのおいしさ」が強調されつつある。「冷凍食品だから鮮度が良い」、「冷凍食品だからオシャレ」といったイメージもある。

2016年に日本1号店をオープンした「Picard(ピカール)」は、しゃれた冷食専門店の先駆的存在だ。フランス発というブランド力を味方に、キャビアオードブルやサーモンのパイ包み、エスカルゴのバター焼きブルゴーニュ風など、フランス料理の定番メニューが揃う。開店当初、洗練された店舗内装も話題となった。家にいながらにしてフランス旅行や外食の気分を味わえるため、新型コロナ禍にて売上好調だ。

福島県を中心に食品スーパーを約70店展開するリオン・ドールコーポレーションは、冷凍食品を中心に扱う新業態「みんなの業務用スーパー リンクス」を2021年11月に出店した。約810㎡の売り場面積には約2,500品目商品があり、約1,300品目が冷凍食品だ。冷凍ケースが平台タイプで店内を見通せるため、開放感のある空間を生み出している。カット野菜や生鮮素材、総菜、パンなど日常食品の他、地元の人気レストランの味をリンクス向けに冷凍商品化した商品や、「成城石井」の商品を扱うなど、他店スーパーにはない品揃えを実現している。

急速冷凍技術の「凍眠」で凍らせた食品のみを取り

扱う冷凍食品専門店として、横浜にオープンした「TÔMIN FROZEN」は、約500品目を取り揃え、イートインスペースも併設している。

「凍眠」は液体凍結という凍結処理を行った急速冷凍の手法で、冷凍処理による食材からの「ドリップ」が出ないため、食材の細胞を壊さず栄養やうま味を保てるのが特徴とのこと。そのため、地方の新鮮な魚介類や、飲食店のシェフの料理などの品を揃え、高い品質や希少性を追求している。中でも売れ筋は、意外なようだが「パン」なのだとか。

クオリティの高い冷凍食品を購入できる場が増えることによって、今後は家庭内食の選択肢のうち、「冷凍食品」の比率が増えるかもしれない。おいしさを保ち冷凍するのは案外に難しい場合もあるため、冷凍してあることが利点なのだ。保存性も高いため、さまざまな客層に訴求できそうだ。

今後は、フランス発祥のピカールのように、国別、さらには細分化されて県別など、地域性の高い冷凍食品専門店ができるかもしれない。そうなれば自宅にいながらにして世界の食を楽しむこととなり、家庭の食事が新たなステージに入るかもしれない。例えばTÔMIN FROZENでは、搾りたてのフレッシュな生酒を瓶詰めした冷凍酒も販売していて、蔵元ツアーさながらに現地の味を楽しむことができる。取り寄せ商品のような送料やデリバリー手数料がかからないのも、利点だ。

また、こうしたアイテムは生産者の下支えにもつながる。冷凍食品専門店に限らず、進歩した冷凍技術を全国の生産者が利用することができるようになれば、食品ロスの軽減にもつながる。そして流通業界との連携によって、無駄のない仕入れや品揃えの可能性も増えるかもしれない。

SDGs 魂

第5回 SDGsを食ビジネスの
進化・発展につなげるために

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹田 クニ

キッチンスタッフの厳しい労働環境

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会専務理事の竹田クニと申します。

私は外食マーケティングコンサルタントとして「業界の進化と発展に貢献する」をミッションに活動しておりますが、近年は、人口減少から来る市場漸減、労働人口減少、消費の主役世代交代、消費者の価値観変化など、外食を取り巻く環境が激変しており、その課題解決のためのマーケティングやテクノロジー活用についてお話をしてきました。

新型コロナウイルスによる「コロナ禍」は「未来を加速させた」と言われますが、その未来において重要な「価値」の考え方として注目されるのが、SDGsであると思います。

本連載では4回にわたり、SDGsの考え方やフードビジネスの課題について解説してまいりましたが、5回目の今回はそのまとめとして、外食産業の進化と発展のためのSDGsを考えたいと思います。

「価値」の在り方としてのSDGs

— 20世紀とは異なる競争環境

外食産業は20世紀に大きな発展を遂げましたが、背景にあったのは、経済成長、所得向上、人口増加、外食率の上昇などでありました。市場に投入される商品・サービスに重要視されたのは「新しさ」「トレンド」、そしてチェー

ン店など規模拡大を志向するビジネスを支える「コスト」「スピード」「供給体制」でありました。

近年の競争環境はどうでしょうか？

増えすぎた店舗は同質化・価格競争を招き、消費者にとっての価値の陳腐化・マンネリ感は、集客難につながりました。また中食(スーパー、コンビニ)の進化と販売チャネルの増加は、外食中食内食の垣根を超えたボーダレスな競争となっています。

— SDGsは「価値」の在り方につながる

SDGsは今後の重要キーワードですが、それは経済成長の頃の「トレンド」や「流行」といったものではなく、また、対応しなければならない「規制」でもありません。

SDGsは、人々が、世界を感じる「価値」のあり方につながる課題と考えます。

今の時代に人々が感じる(べき)課題があり、その解決や支援につながる取り組みが、「価値」として認識されると言うてよいでしょう。

「価値」は何によって決まり、変わるのか？

多くの人が“共感する”価値には、一定の傾向があります。

— 時代

例えばまだ「モノ」が満ち足りていなかった1970年代

頃。人々は家電製品や自家用車、大型テレビなど、多くの国民が「モノ」で生活が豊かになることを志向しました。続く1980年代では、ブランド品や高級レストランでの食事など、人と差別化できることが豊かさでありました。この時代は「モノ消費」の時代と言われます。

1990年代半ばの“バブル崩壊”以降の時代は、長引く景気低迷の中、「モノを売るのではなく、“体験”を売る」ということが提唱されました。消費によって得られる目的……人との交流やエンターテイメントなど、消費行動の「目的」に着目することが重要と言われました。こうした考え方が「コト消費」であり、“モノ消費からコト消費へ！”ということが当時盛んに言われました。

そして近年の消費はどうでしょうか？

近年叫ばれているのは、環境問題や格差問題、平等、健康etc.……消費の対象のモノや消費によって起きる現象に対しての責任意識や貢献を問う考え方に、多くの人が共感し重要視しています。

いわば消費の意味・意義やあり方が問われているわけで、私はこれを「イミ消費」と呼んでいます。

一世代

「世代」というのは単に年齢だけでなく、生まれ育った時代の経済、社会情勢によって育まれる共通の価値観や行動特徴として現れ、経済活動に影響を与えます。

① 団塊世代(75歳以上)、ポスト団塊世代(65～70代前半)、バブル世代(50代後半)

景気の良かった時代を社会人として過ごした世代は、会社宴会や打ち上げなど団体行動志向、飲酒志向も高く、ブランド志向は商品だけでなく企業や学校といったものにも表れ、“世の中の多くが認める”成功モデルに人々が集まる傾向があります。

② 氷河期世代

その下の世代は好景気だった少年時代から一転、社会人デビューからは長引く不況という境遇の世代。団塊Jr.世代(40代後半～50歳)、ミレニアル世代前期(30代半ば～40歳)がここに含まれ、なかなか上がらない収入、ポストレス、将来不安を抱えている、といった特徴があります。昭和の成功モデルの崩壊を目の当たりにし、ブログやSNSという自己表現手段がさまざまに登場したことから、「多様性」を重んじる傾向が強い。

		仕事、生活	消費のメンタリティー	象徴的な食行動	時代が求めた行動原則	
団塊世代 72～75歳 ポスト団塊世代 60代後半 バブル世代 53～60歳		エコミックアニマル タフな企業戦士 24時間戦えますか？ カタカナ職業 トレンドイ	消費で表現される幸せ 記号的ステイタスの獲得 Ex)家、車、ブランド	<ul style="list-style-type: none"> ● 仕事帰りの一杯 ● はしご酒 ● 会社宴会 ● 接待 ● 合コン <メディア> TV 雑誌	成功モデルへの集合 有名大学 大企業 ブランド 外国製 チェーン etc.	
	氷河期世代 35 50歳 団塊Jr 45～50歳 ミレニアル世代 25～40歳	いつまでたっても中堅 ポストレス 勝ち組負け組 マイブーム 自己投資(exカッター)	バブル消費へのアンチテーゼ 堅実消費とご褒美消費 不安な時代に抗する自己投資	<ul style="list-style-type: none"> ● 女子会 ● 肉会 ● オフ会 ● クチコミ ● SNS映え <メディア> グルメサイト ブログ SNS		「個」の分散 スマホ SNS オンライン購買 リモート
	Z世代 24歳以下	公務員人気 大企業より起業 SDG's 連携と同調	社会正義、社会貢献 競争のないハッピーライフ 結果をさとり、高望みしない 自分らしいスモールコミュニティ 所有よりシェア	<ul style="list-style-type: none"> ● 忘年会スルー ● ノンアル <メディア> LINE youtube tiktok		

図1 「世代」によって生まれる消費行動の違い
©2022年 株式会社ケイノーツ

③ミレニアル世代後期、Z世代

Z世代は2021年の流行語にもノミネートされましたが、その少し上の世代を含む“若者世代”は、また異なる特徴を持っています。

ソーシャルグッドに高い関心……将来に向けた不安を持ち、今日の社会の歪みを生み出した諸問題に対して、関心・正義感を持っています。またネット社会であふれる情報の中生活し、炎上などリスク感受性も高いため、自分らしいスモールコミュニティを好む傾向があり、安定志向も高いと言われます。

SDGsは、今世界が大切に考えるべき課題を明らかにしました。

今後の消費の主力世代は②と③=氷河期世代、ミレニアル世代、Z世代。

彼らが重視する多様性やソーシャルグッドの考え方は、SDGsにまさに当てはまり、SDGsに対応した「価値」を持つことが、彼らの消費行動につながることは明らかです。

単にその商品・サービスが持つ機能や性能・品質だけでなく、SDGsに対応した「価値」をまとめていることが、彼らが購入する動機となり、多少価格が高くても買いたいという行動にもつながるわけです。

「価値」を創り、対価に変える取り組み ～外食企業としての取り組み～

こうした時代・世代の価値観を踏まえた取り組みが、これからの企業活動に極めて重要となります。

モノ消費 (70年代 ～90年代中頃) = have	おいしいものを作れば売れる 流行に乗れば、儲かるフォーマットを 拡大すれば儲かる ----- 3種の神器、イタ飯、ブランドのバッグ	高度経済成長長期 バブル期
コト消費 (2000年代初頭～) = do	モノを売るんじゃなくて、体験を売る 特別な体験や人間関係を深めるため ----- イベント、女子会、オフ会	90年代後半～ “失われた20年”
イミ消費 (2010年代～) = be	健康維持、環境保全、地域活性、他者支援 歴史や文化への共感 自分のライフスタイルを表現 ----- イートグッド、無農薬・無化調、手作り、食品ロス ふるさと納税、寄付付き商品、クラウドファンディング、カーボンオフセット、フェアトレード	特に震災以降

図2 モノ→コト→イミ消費へ
©2022年 株式会社ケイノーツ

それは①商品・サービスだけでなく、②企業理念、戦略、③PR、と企業活動全体に及びます。

商品サービスがSDGsの考え方に沿ったものであることはもちろんですが、例えばフードロスや資源保全に対する具体的な活動を行っている、あるいは人事において差別がなくコンプライアンスなど具体的で正しい行動規範が実践されている、そしてそういった活動を行っていることをステイクホルダーに理解共感してもらえるPR活動を行っている……。

こうした取り組みすべてが、消費者の利用動機や企業評価に直結するのです。

外食企業そして外食企業を支える産業の私たちは、互いに協働しながらこうした「企業価値」を高めていかねばなりません。

「20世紀の成功体験」からの脱却、 そして「新たな食ビジネスの再興」へ！

規模と効率を追求し発展を遂げた20世紀の外食産業は、世界に誇れるものであり、日本の食文化は世界で高く評価されています。

しかしながらこれからの時代、SDGsが提起する新たな課題に対応した「価値」作りを日本の外食産業は進めていかねばなりません。

20世紀の成功体験だけにすぎることなく、環境、平等、健康……これからの時代と世代が求める「価値」を創ることへ、官民挙げて取り組むことが重要なのです。

新たな「価値」作りは、企業が単独で成し遂げられるものではありません。

外食企業と、食材メーカー、卸、設備、工事、販促、コンサル……外食企業を支援する企業が手を携えて、高いモチベーションで挑んでいくテーマなのだと考えます。

本連載の題名は「フードビジネス SDGs魂」。

魂と志をもって、“新しい価値”を実現していきましょう！

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



業務用厨房の設計と施工には、さまざまな法令が関係しています。本書は、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、総務省、文部科学省、環境省、農林水産省、財務省の各種法令から、厨房の設計・施工に際して必要とされる法律・政令・省令・条例・通達などを収録した書籍です。安全・安心な厨房の設計・施工のために、必携の一冊です。

- 第1章 厚生労働省関係……食品衛生法(抄)、健康増進法(抄)他
- 第2章 経済産業省関係……ガス事業法(抄)、電気事業法(抄)他
- 第3章 国土交通省関係……建築基準法(抄)、下水道法(抄)他
- 第4章 総務省関係……消防法(抄)、火災予防条例(例)(抄)他
- 第5章 文部科学省関係……学校給食法(抄)、学校給食衛生管理基準他
- 第6章 環境省関係……環境基本法(抄)、水質汚濁防止法(抄)他
- 第7章 農林水産省関係……食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(抄)他
- 第8章 財務省関係……減価償却資産の耐用年数等に関する省令(抄)

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

最新

外食トレンド 2022



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.2 令和2年外食産業市場規模推計値

1.はじめに

令和3年末、(一社)日本フードサービス協会附属機関外食産業総合調査研究センターが令和2年(暦年)の外食産業市場規模推計値を公表した。

この外食産業市場規模は、外食企業の経営方針や戦略に重要な指標である。また、食品メーカー、食品卸売業、食品小売業などの外食と関連の深い業種の他、銀行、証券会社等の金融機関でも活用されている。

この市場規模を基にして食の外部化率や外食率、食全体のマーケット、外食産業の食材仕入額の推計等、作成される指標も多くあり、食関連の重要な指標の一つでもある。

さらに、今回は新型コロナウイルス感染拡大により外

食産業が、どの程度影響を受けたか注目されるところである。

そのことは、外食産業のマーケットが、フードシステムの中に介在する経済主体の中でも大きなフィールドを形成していることによる。

今回は、公表された令和2年外食産業市場規模推計値について検討することとする。

2. 令和2年外食産業市場規模推計値

外食産業市場規模とは、日本国内に存在する外食企業が当該年1年間に日本国内で売り上げた合計金額である。一方、消費サイドから見ると、当該年1年間で日本国内にいる人が外食に支払った金額の合計となる。

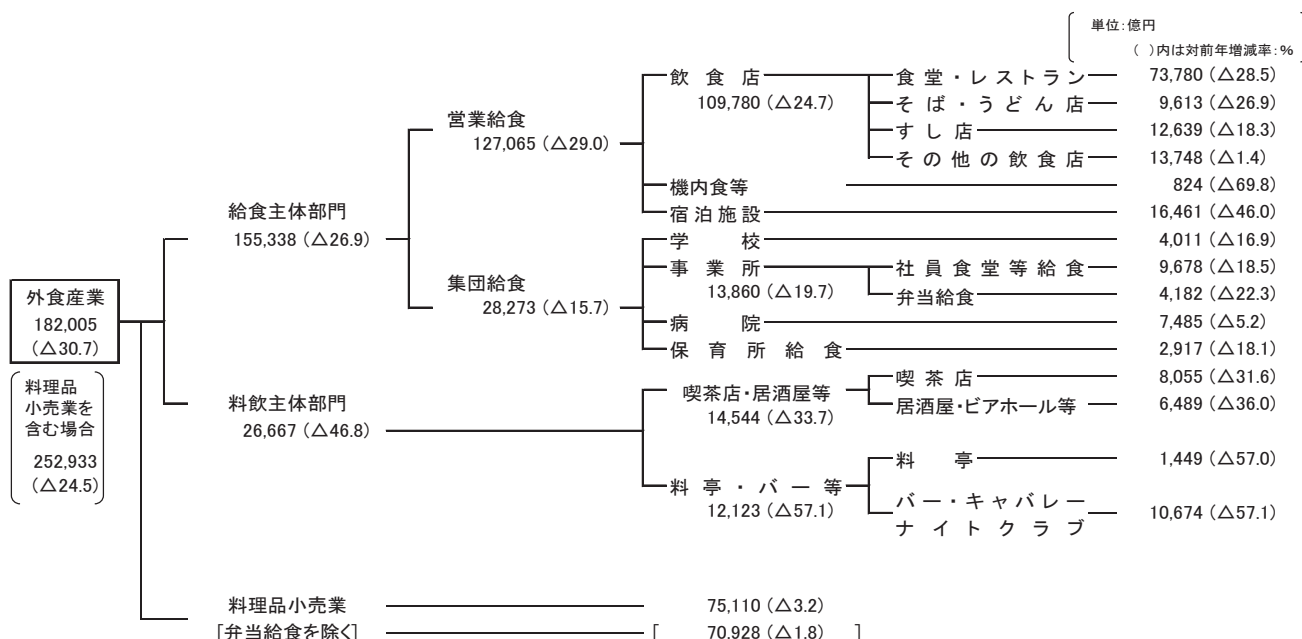


図1 令和2年(2020年1~12月)外食産業市場規模推計値
資料: (一社)日本フードサービス協会の推計による

その令和2年の外食産業市場規模は、新型コロナウイルス感染症の発生で、消費者の外出自粛行動に加え、政府の緊急事態宣言の発令、各自治体の営業時間短縮要請などの他、海外からの入国制限でインバウンド需要がほぼなくなったことなどが影響し、市場規模が前年より30.7%減少と過去に例がない減少率で、18兆2,005億円と推計した。20兆円を下回り18兆円台は、昭和59年の18兆4,783億円とほぼ同水準となっている。

外食産業市場規模は、平成24年から前年実績を上回り、今回で8年連続の増加となっていたが、新型コロナウイルスが、外食産業界に大きな影響を及ぼす形となった。

3. 業種別の動向

外食産業市場規模を業種別に見ると、すべての業種で前年実績を大きく下回っている。飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は市場規模全体の85.3%を占め、前年より26.9%減少し、15兆5,338億円となった。

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は全体の69.8%を占め、前年より29.0%減少の、12兆7,065億円であった。

「飲食店」の市場規模は前年より24.7%減少し、10兆9,780億円となった。

その内訳を見ると、ファミリーレストランや一般食堂、専門料理店等を含む「食堂・レストラン」(対前年増減率28.5%減少)、「そば・うどん店」(立ち食いそば・うどん

店を含む、同26.9%減少)、回転ずしを含む「すし店」(同18.3%減少)、ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店などを含む「その他の飲食店」(同1.4%減少)のすべての業種で前年実績を下回った。

ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、外国人旅行者等の大幅な減少によりインバウンド需要が令和2年3月以降ほぼなくなる状況になり、前年より46.0%減少し、1兆6,461億円となった。

「集団給食」の市場規模は、市場全体の15.5%を占め、前年より15.7%減少し、2兆8,273億円であった。

その内訳を見ると、「学校給食」は新型コロナウイルスによる休校などの影響もあり、前年より16.9%減少し、4,011億円であった。また、「社員食堂等」は、テレワークの増加など働き方の変化などがあり、前年より18.5%減少し9,678億円、「弁当給食」は前年より22.3%減少し4,182億円となり、「事業所給食」全体では、前年より19.7%減少し1兆3,860億円となっている。

「保育所給食」は、新型コロナ禍での登園自粛要請に従った所もあり、前年より18.1%減少し、2,917億円であった。

ドリンク主体の「料飲主体部門」の市場規模は、市場規模全体の14.7%を占め、前年より46.8%減少と大場な減少となり、2兆6,667億円となっている。その中で「喫茶店」は、前年より31.6%減少し8,055億円、「居酒屋・ビヤホール等」は、前年より36.0%減少し6,489億円、「料亭・バー等」は、前年より57.1%減少の1兆2,123億円となった。

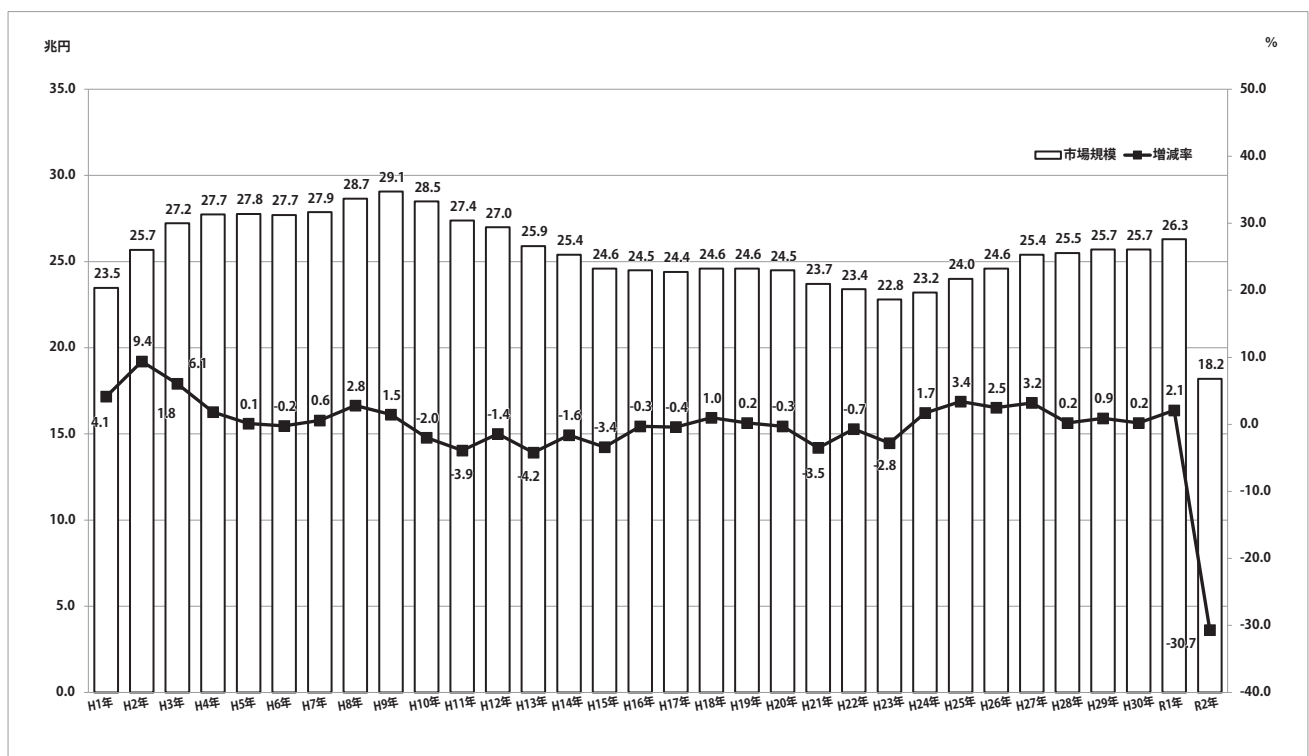


図2 外食産業市場規模の推移
資料：(一社)日本フードサービス協会附属機関外食産業総合調査研究センター

以上のように、飲酒主体の飲食店で新型コロナの影響が甚大であることがうかがえる。

4. 外食産業市場規模の推移

平成元年からの外食産業市場規模の推移を見ると、平成バブル時の、平成元年、2年、3年では、毎年2兆円程度の増加を示している。この2兆円という数字は、化粧品業界の年間販売額に相当する規模であり、バブルの頃は急速に拡大していることが分かる。

しかしバブル経済が崩壊すると、各外食企業は低価格のメニューを投入し、客数増加策を図るも効果がなく、増加率が急速に低下し、昭和50年から右肩上がりが増加していた外食産業市場規模が、平成6年に初めて減少(対前年増減率0.2%減)し、約27兆7千億円となった。

その後は増加に転じ、平成9年には29兆702億円と、外食産業市場規模の推計を開始した昭和50年以降、外食産業のマーケットは最大となった。

しかし、平成10年(対前年増減率2.0%減少)以降、平成17年(同0.4%減少)まで8年連続前年実績を下回って推移していた。このことは、今まで右肩上がりが増移してきた外食企業の経営戦略が通用しなくなったことを意味していることであり、各企業はその対策を考える

時期に来ていると思われる。また、消費者の外食消費に何らかの構造変化があると考えられる。

ただ、東日本大震災の翌年(平成24年)から8年連続、前年実績を上回って推移したが、新型コロナウイルスの影響で、令和2年は30.7%の大きな減少となっている。

5. まとめ

令和2年の外食産業市場規模は、前述したように新型コロナウイルスの影響で、過去に例がないほどの減少率(対前年増減率30.7%減少)となっている。

外食産業の産業構造は中小・零細飲食店が多く、多くの零細飲食店では撤退、閉店等の状況になっていると思われる。

特に、酒類を提供する飲食店では経営環境が一段と厳しい状況となっている。

令和3年の第5波以降は規制が緩和され、外食産業は一息ついた形であったが、直近の令和4年1月には新種株、オミクロン株が猛威を振るいだし、第6波の兆しとなっている。

いくつかの自治体では、まん延防止等重点措置が適用され始めており、飲食店への規制が始まった感で、予断を許さない状況となっている。

Yes! Chubou!!



工業会会員企業の皆さまの、新製品やイベント情報を月刊厨房で紹介しませんか？
単独では難しい、貴社の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。今すぐ工業会ホームページにアクセスし、貴社の情報をご投稿ください！

貴社の情報を全国誌でご紹介！

一般社団法人 日本厨房工業会
JFEA Food Service Equipment Association

厨房の明日を見せよう

Information

ツイート

2020年9月18日、新型コロナウイルス感染症が世界で拡大し、日本の経済活動が停滞している状況下で、日本厨房工業会は日本を元気づける世界経済

日本厨房工業会
ホームページ
<http://jfea.or.jp/>
のここです！

一言から
言って
きたはずだ

2020年9月18日

一般社団法人 JFEA
2020年9月7日(金) ボタンを押さ

2020.7
2020年度厨房設備士資格認定試験受入事項をアップ致しました(申込期間は本日(9月7日) (金)18時まで)。なお、申込受付時間は、平日の

Yes!Chubou!!
工業会
会員限定
月刊厨房
情報提供
フォーム

Copyright©1988 Japan Food Service Equipment Association. All rights reserved.

【1】 相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は14件で前年同月の27件に対して51.9%。

(2) 特 徴

- ◇事故クレームは0件。
- ◇品質クレームは、5年ほど前に購入した石油ファンヒーターのスイッチを入れたところ、燃焼と同時に温風吹出口から大きな炎が噴き出した。拡大被害がなかったためメーカーは故障として有償修理を勧めたが、事故につながる危険があるのではないかの1件。
- ◇一般相談は、購入したばかりのカセットこんろを移動した際、本体上部の部品を外し指をかけて持ち上げたところ鋭利なふちで指を切りかなり出血した。傷は完治したが、購入した販売店で販売中の在庫同製品にも同様の危険があることが確認されたため、情報提供したいの1件。
- ◇問い合わせは、ガス湯沸器のリモコンに888が表示されたのでメーカーに連絡したら「有料点検を受けないと解除できない。リセット方法は教えられない」と言われた。点検を受ける受けないは使用者の責任で判断すべきことなのに、メーカーが半強制的に有料点検を受けさせることに納得できない等12件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2021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	1	0	7	8 (57.1)
事業者	0	0	0	4	4 (28.6)
司法・行政	0	0	1	1	2 (14.3)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	1(7.1)	1(7.1)	12(85.8)	14 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は27件、事故クレーム件数は0件

【3】 主な関係行事

- (1) その他 : がん具煙火安全管理委員会 (12/1 日本煙火協会)

【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2021年版	5,500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)	4,400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
※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				※注)送料 円
				合計 円

※「業務用厨房設計事例集(2002年発行)」は、2022年2月28日をもって、販売を終了させていただきます。何卒ご理解・ご了承を賜りますようお願い申し上げます。

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

- *発送は入金確認後になります。
- *請求書は、発行しておりません。銀行振込、郵便振替のお振込控えを領収書に換えさせて頂いております。
- *お申し込み後、3ヶ月経過しても入金が確認できない場合は、申込書を処分させていただきます。
- *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ください。お振込名義とお申込者名が異なる場合は、お知らせください。)

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)

いずれも口座の名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



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

会社名	分類	親型式(シリーズ)
ニチワ電機(株)	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
	蒸し器	NES-650N-9-J
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機(株)	立体炊飯器	ARCX-2GT
	回転釜	DGK-60JSH-D
(株)ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGFR18NB
(株)フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
		FGF25NB
(株)マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
		ローレンジ
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
		MXF-046C
		MXF-046FC
		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
21. 8. 24	バップレッシュII	21-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
21. 2. 1	ファイヤーグリスフィルター	21-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
21. 2. 1	ファイヤープルーフIII型	21-002-1502	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
21. 2. 1	JGZグリスフィルター	21-002-2004	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)
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
21. 12. 6	ニューオンリーワン(薄型)	21-002-2804		0766-28-8100
21. 8. 24	EXグリスフィルター	21-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
21. 8. 24	EXグリスフィルターPタイプ	21-002-2903		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
21. 10. 19	スーパークリーンフィルターII	21-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
21. 10. 19	スーパークリーンフィルターIII	21-002-3903		048-222-6187
21. 5. 11	カルミックグリスフィルターGF-F	21-002-4001	日本カルミック(株)	03-4586-5588
21. 5. 11	カルミックグリスフィルターGF-L	21-002-4005		03-4586-5588
21. 8. 24	グリスフィルターL8型	21-002-4201	(株) ダスキーン	06-6821-5186
21. 8. 24	グリスフィルターL3-III型	21-002-4204		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
21. 2. 1	チャントルフィルターⅢ	21-002-5803		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 プ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
21. 2. 1	E C O ウ ェ ー プ α	21-002-5902		03-5545-1691
21. 8. 24	プ ラ ス ワ ン	21-002-4401		0480-36-1431
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001	(株)日工テクノ	0480-36-1431
20. 3. 2	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー ・ ネ オ	20-002-6002		0480-36-1431
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201		(株)ダイフィル
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
21. 12. 6	H I フ ィ ル タ ー	21-002-7101	(株)アルテック九州	0944-85-5011
21. 8. 24	C D フ ィ ル タ ー	21-002-7102		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	ウオッシュフィルター	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75	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

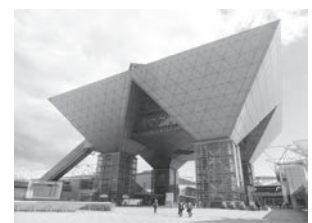
●グリスセパレーター技術基準適合品

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
21. 10. 19	アクアクリーンシステム	21-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
21. 5. 11	ぶくぶくジェット	21-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
21. 8. 24	バブルフィルター	21-003-1604	ホーコス(株)	084-922-2855
21. 5. 11	ミストロン	21-003-1801	サンタ(株)	076-268-2941
17. 3. 22	ミストロン mini	17-003-1802		076-268-2941
21. 5. 11	N D C ぶくぶくジェット	21-003-1901	日本ドライケミカル(株)	03-3599-9500
19. 12. 19	バブルクリーンフード KC5-75FU型	19-003-2001	(株)クリエ	053-401-5881

2020年度 交付ラベル 131,800枚

◆ 2月(如月) ◆

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1日(火) テレビ放送の日 | 15日(火) 第22回厨房設備機器展開催(18日まで) |
| 2日(水) バスガールの日、頭痛の日、夫婦の日、
二日灸(如月灸) | 16日(水) 寒天の日 |
| 3日(木) 節分 | 19日(土) プロレスの日 |
| 4日(金) 立春 | 20日(日) 歌舞伎の日、アレルギーの日 |
| 5日(土) プロ野球の日 | 21日(月) 食糧管理法公布記念日 |
| 6日(日) 海苔の日、抹茶の日 | 22日(火) 猫の日、食器洗い乾燥機の日、世界友情の日 |
| 7日(月) 北方領土の日 | 23日(水) 天皇誕生日、ふるしきの日 |
| 8日(火) 針供養、御事始め | 24日(木) 月光仮面の日 |
| 9日(水) ふくの日、服の日、福の日、肉の日 | 28日(月) ビスケットの日 |
| 10日(木) 左利きの日、ふきのとうの日 | |
| 11日(金) 建国記念の日、万歳三唱の日 | |
| 14日(月) 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

(2022年1月31日現在)

●北海道支部

エレクター(株) 札幌オフィス
(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) 仙台オフィス
(株)大穂製作所 仙台営業所
北沢産業(株) 仙台支店
(株)コメットカトウ 仙台営業所
タニコー(株) 東北事業部
東北アイホー調理機(株)
(株)TOSEI 東京支社 東北営業所
(株)中西製作所 東北支店
ニチワ電機(株) 仙台営業所
日本洗浄機(株) 仙台営業所
日本調理機(株) 東北支店
パナソニック産機システムズ(株) 東北支店
フクシマガリレイ(株) 南東北支店
(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

エスキー工業(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

◆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
仲産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)モリテック
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)ISEKITO-タルライフサービス
イトヤ(株)
(株)上野製作所
エース工業(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
凰商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オピニオン(株)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)キシ・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)
コネクテッドロボティクス(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
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)コールドチェーン事業本部
(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
(株)ラックランド
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)
クールフライヤー(株)
(株)三栄コーポレーションリミテッド
(株)ゼロカラ
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 静岡事業所
 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) 名古屋オフィス
 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

◆ 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
 エレクトラックス・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
 押切電機(株) 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
 ヒゴグリラー(株)
 (株)ヒロ・インターキッチン
 フクシマガリレイ(株)
 (株)フジマック 近畿事業部
 (株)扶洋
 (株)達光エンジニアリング
 細田工業(株)
 細山熱器(株) 大阪営業所
 ホパート・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
 後藤ステンレス産業
 (株)シヨウワ
 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
 ビナン厨器(株)
 (株)福井厨房
 フクシマガリレイ(株) 岡山支店
 (株)マルゼン 岡山営業所
 山県化学(株)

◆ 広島県

エレクター(株) 広島オフィス
 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 松山営業所
 ホシザキ四国(株)

◆ 愛媛県

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

◆ 高知県

(株)丸三

● 九州支部**◆ 福岡県**

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

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

◆ 佐賀県

(株)中島製作所

◆ 長崎県

(株)長崎日調

◆ 大分県

(株)中栄工業

◆ 宮崎県

(有)丸一厨房

◆ 鹿児島県

ホシザキ南九(株)
 メイワ冷熱工業(株)

◆ 沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
 S-TEC(株)
 岡山ガス(株)
 (株)オリエンタルランド
 関西電力(株)
 キッチン・バス工業会
 九州電力(株)
 西部ガス(株)
 シーバイエス(株)
 四国電力(株)
 商工サービス(株)
 仙台市ガス局
 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7
(株)上野製作所	後4
北沢産業(株)	前4
(株)日本イトミック	前6
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前7
東京ガス(株)	前5
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
日本洗浄機(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8

(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

●2月7日は北方領土の日である。異論は許さぬ国是になっていた四島一括返還が、突然二島返還になって、いつの間にかロシアの領土割譲禁止で終止符を打たれた最近の流れは、『消えた四島返還』(北海道新聞社 編・刊)でその背景が流れるように語られているが、そりゃ根拠のない思い込みと万能感を止められる人がいなければそうなるわなという印象しか残らない。●第六波が冬に来ると言われていた新型コロナも、根拠のない安心感をよそにオミクロン株のおかげで年末年始から急拡大、1月は昨夏の第五波を突破して、東京だけで1日の感染者1万7,000人突破と、ワーストレコードを塗り替えて行く有り様である。●林外相が「(在日米軍が)感染拡大の要因の一つである可能性は否定できない」と述べたように(在日米軍は日本を出国時はPCR検査をしていたが、日本入国時は検査をしていなかったという)、水際作戦は完全に失敗していたのが残念である。それでも検査と治療体制が確立しているなら良いが、昨年11月に首相が「必要な方が確実に入院できる体制を作ります」「感染拡大時には、ワクチン接種者を含め、無症状者でも無料で検査を受けられるようにいたします」と明言していたものの、前者は早々に入院拒否で自宅放置者が都内だけで2万6000人以上(厚労省は、第五波の時期に全国で自宅でも少なくとも202人が死亡したと報告している)、後者は大行列なうえ、検査キット不足に陥っている。新型コロナ上陸から2年、昨夏の第五波から3か月以上経ってようやくこの状況である。拳句に「みなし陽性」「食糧支援なしの個人準備だけで」自主療養とは。●ワクチンの3回目接種は後手後手で一般人は春になりそうだし、そもそも東京医師会は「ワクチンを2回打てば大丈夫というのは、オミクロンでは通用しない」と明言し、実際2回接種後の人間が感染・死亡した例が報告されており、こちらも過信は禁物である。●新型コロナによる「ブレイン・フォグ」などの神経症状は「新型コロナ後遺症(ロングCOVID)」と呼ばれてトイの木馬に例えられており、感染後よりも予防が重要なのだが。●重ねて2018年から始まった景気後退が新型コロナで加速しており、都庁前の無料の食品配布会では500人を超えたそう。ロイターは円安で実質実効為替レート(REER)が過去50年間で最安値に落ち込んでおり、消費者の購買力低下を招くと指摘している。4月からは年金支給が下がりコンビニなどのプラスチックスプーンやストロー、宿泊施設の歯ブラシやかみそり、クリーニング店のハンガーなどが有料になれば、レジ袋有料化によって国内の買い物袋の大手メーカーが経営悪化したような事態が連鎖する可能性もある。●医療や介護、保育、鉄道やバス、工場、ゴミ収集といったライフラインにも影響がはじめているのは、どうなるか。●オミクロン株は足が速いので拡大も急激だが、収束するのも速いという見方もあるが、個人でできる対策には限界がある。根拠のない思い込みと万能感を気を抜かないよう、要注意である。(H)

厨房

2022年2月5日発行
第59巻／第2号
(No.632)

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／伊藤典弘 大内敏弘／高橋篤志 佐藤大輔／桑山俊之 白井納／荻原靖
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 440円(本体400円+税10%) 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22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

第50回

国際ホテル・レストランショー

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第43回

フード・ケータリングショー

会期

2022. 2/15(火)-18(金)
10:00 ~ 17:00 (最終日は16:30まで)

会場

東京ビッグサイト
東展示棟1~6、8ホール

外食・給食・中食・宿泊・サービス業界に特化した専門展示会



毎回好評! 150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の動向や改正食品衛生法、
厨房の多様化など業界注目の最新テーマ!

トレンドセミナー

フードダイバーシティ、生産性向上、SDGsの
取り組みなど幅広く多彩なテーマで開催!

ご来場には事前登録が必要です。



その他多数!

※案内状のご請求はこちらから

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)
- 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
- 入場は事前登録制とし、入場手続き時の混雑を回避
- 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)
- 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
- 会場内の十分な換気
- サーモグラフィまたは非接触体温計等による体温測定
- 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!

最新情報はWebをチェック!!

HCJ

検索

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



問い合わせ先



HCJ2022

エイチシージェイ

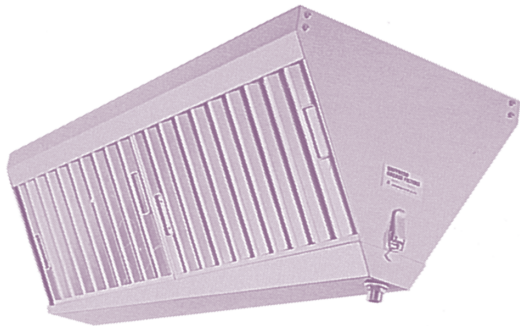
HCJ三展合同事務局

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

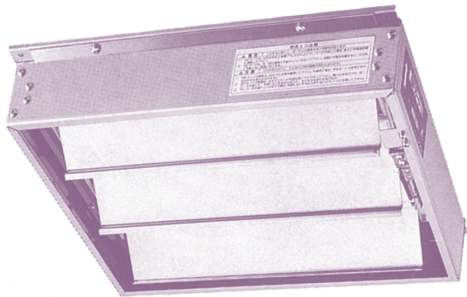
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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もありません。

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

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



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元

本社 ☎0256(86)3711代
<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



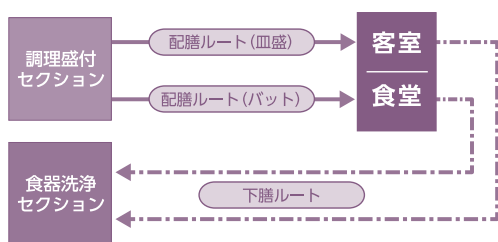
『自律移動搬送ワゴン』

省コスト設計の『自律移動搬送ワゴン』が店舗内や厨房内の省人化や作業の効率化にお役に立ちます。



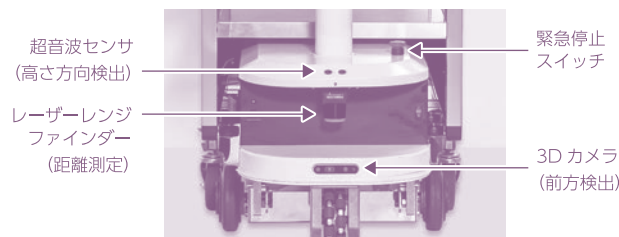
■ 配膳・下膳作業を自動化

ホテル・旅館、病院・福祉施設、レストランなどでの配膳・下膳作業を自動化することは、人手不足の解消や作業者への負担軽減になり、人員を他のサービスへ配置できるなど、生産性の向上にも繋がります。



■ 人や障害物を自動認識

走行ルートに想定外の障害物や人の飛び出しなどがあった場合は、センサが認識しその場で安全に停止。障害物を避けて、また、人がいないことを確認してから再度走行を開始します。緊急停止スイッチも搭載し、万が一の事故やトラブルにも対応。常に安全を確保します。



■ 設定した目的地へ自律移動

目的地までの地図を設定し(手動設定/測域センサにより認識)、作成された地図情報に従って、確実な走行が行われます。分かりやすいタブレットで操作が可能です。侵入禁止エリアや優先ルートも設定できます。



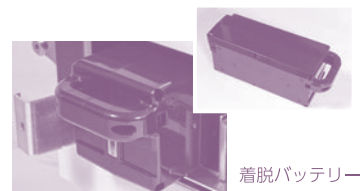
■ 省コスト設計

事前に記録された地図情報を基に走行するため、専用レールや走行ガイドなどの設置は必要ありません。

■ 高効率な配膳・下膳

ワゴンとロボットは手動で簡単に切り離して使用が可能です。複数のワゴンと1台のロボットで共有できるので、効率的に搬送ができます。

また、着脱できる充電式バッテリーを搭載。予備バッテリーを用意することで連続した走行が可能になります。



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。**

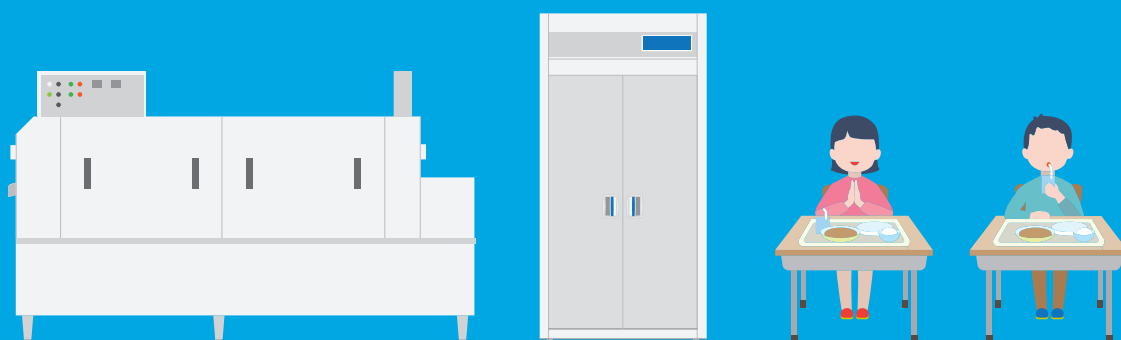
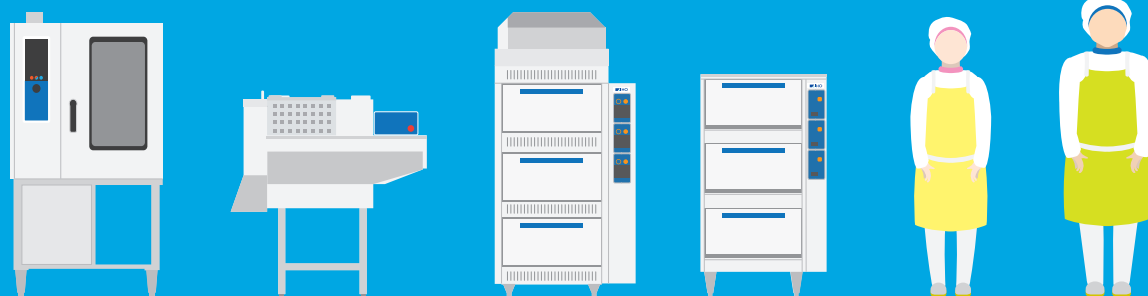
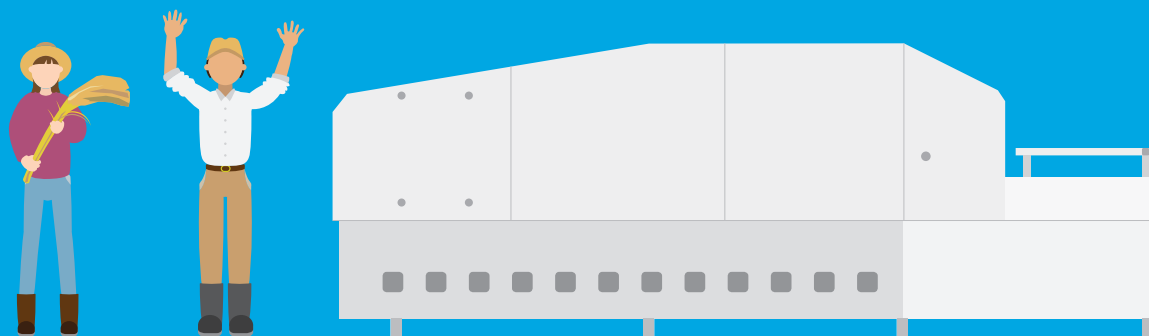


厨房設備士証は、
知識の証。

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

Japan
Food Service
Equipment
Association

“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 | | | |



The future Kitchen
Performance
confidence

トレイバックシステムは、 自社開発・製造の NITCHOオリジナル。

1986年にトレイバックシステムを開発してから35年以上、
蓄積した実績とノウハウを持つ日本調理機だから実現できる
抜群の製品力。



Tray back system since 1986



日本調理機株式会社





を

超えた挑戦。

Dramatic Future 2050

いのち 暮らし
ミライの「地球」と「温度」をまもりたい

食を通して人々の「いのち」と「暮らし」を守ってきた私たちの、次の使命。それはミライの「地球」と「温度」を守ること。

冷やす技術を培ってきた私たちは、この課題に立ち向かうため、今までの領域を飛び出して、 $^{\circ}\text{C}$ を超えた挑戦を始めます。
これから先も、ワクワクする地球であり続けるために。

ゴールに見据えるのは2050年。まずは2030年、SDGsの実現に向け、さまざまな取り組みがスタートします。

誰もがワクワクするミライを拓く、ガリレイグループは70周年。



ガリレイグループのSDGsの取り組みはこちら
www.galilei.co.jp/sustainable

GALILEI

Be cool, Be alive.

フクシマガリレイ株式会社
大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18