

新春賀詞交歓会

2023年は国民の食を支え
発展させる役割を果たす

「第23回厨房設備機器展」
開催のご案内

2022年版

「業務用厨房機器に関する実態調査」

厨房

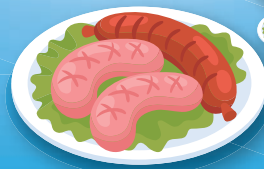
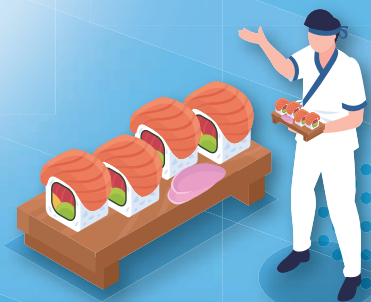
2023
No.644

2
FEB

第44回厨房設備通信教育
受講者募集のご案内

図書および送料の価格改定のお知らせ

映画の見どころ・台所
「メン・イン・ブラック」



卓上型 無沸騰噴流パスタボイラー UM264A

ムラなくゆでる平置き4カゴ卓上パスタボイラーを 強力無沸騰噴流で間口480にスリム化しました

強力噴流で省スペース卓上機を実現

パスタボイラーの小型化は、麺がくっついてしまうので困難だと思われていました。そこで従来比2倍の強力噴流で麺を踊らせることで調理品質を大幅に向上。茹でカゴをスリムにして卓上パスタボイラーのコンパクト化に成功しました。

沸騰方式と比べて電力使用量半減

本機では湯槽を沸騰させずに98℃に保つよう温度調節します。調理時だけ沸騰噴流の代わりにポンプで噴流を起こし、麺を踊らせて調理するため、電力使用量は半分以下で済みます。

自動給水だから誰でも節水

調理タイマーと連動して使った分だけ自動的に給水されるので、常に一定水量を保ち湯の汚れを防ぎます。

湯気上がりが少なく環境改善

沸騰させないため調理中でもほとんど湯気上がりがなく、調理室の換気・空調負荷を軽減しクリーンに保ちます。

UM264A 電源:三相200V 5.6kW



卓上型 パスタ水切機 DM12A

DM12A

テボを載せると自動スタート 2秒の急速水切り

独自の気水分離構造で卓上機を実現

本体奥に吸引ポンプを配置した独自気水分離構造で高さを極限まで抑え卓上機を実現しました。(業界初)
卓上型パスタボイラーUM264Aと並べて設置できます。

角カゴに最適な傾斜セット方式

乾麺パスタ専用のスリム角カゴ用に開発した、傾斜セット方式で効率良く、安定した水切り作業ができます。

場所を取らない間口200のスリム型

麺が冷めない真空脱水方式

オールステンレスで定評のある耐久性



DM12A

UM264A

DM12A 電源:単相100V 850W

洗 自動化フードサービス機器の専門メーカー
www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社 東京都大田区鵜の木2-43-14 ☎03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX 052(772)7307
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX 022(243)4663
新潟営業所 新潟市東区はなみずき1-13-5 ☎025(273)2331 FAX 025(273)2438
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX 092(513)9623

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

※「スチコン式再加熱カート」はニチワ電機株式会社の登録商標です



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

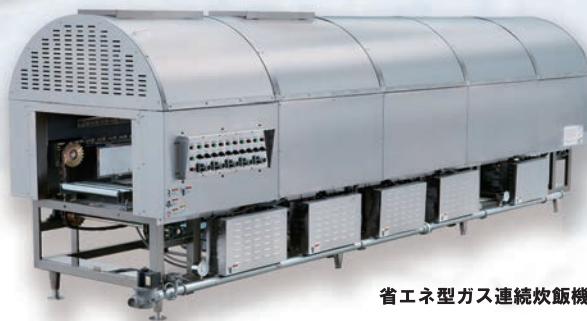
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「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》

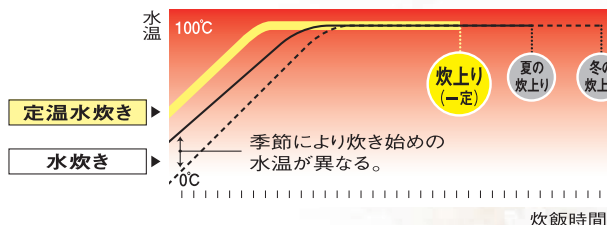


省エネ型ガス連続炊飯機



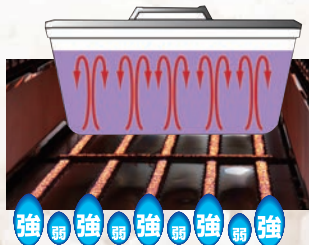
四季を通じて美味しく省エネ

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。



株式会社
中 西 製 作 所

株式会社
中 西 製 作 所

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

中西製作所

検索





素材の差ではありません。



理由は動画で
[メニュー_ローストビーフ]



2/3ホテルバン5段タイプ 1/1ホテルバン6段タイプ 1/1ホテルバン10段タイプ

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

PCはコチラから
https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio_movie/

HOSHIZAKI

www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

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

 **CALL ME!**
HOSHIZAKI

437 カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2022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 ホシザキ京阪株式会社 (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

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

仕事の始めは**まず**換気

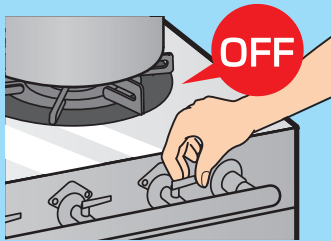
換気扇
ON!



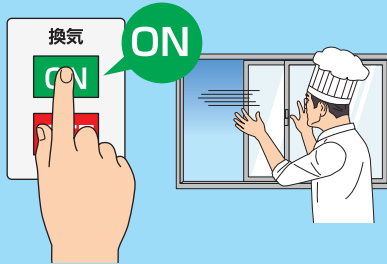
換気を行わないと、
CO中毒になる
おそれがあります。



業務用換気警報器が鳴った時は



1 ガス機器を
すぐに止める



2 換気を行う



3 ガス会社に
連絡する

安全で安心の暮らしに都市ガスエネルギー

一般社団法人

 **日本ガス協会**

業務用厨房設備をご使用の方へ

 検索



大切なお客さまと仲間 そしてお店を守りましょう!!

東京ガスに オーダーください。

飲食店開業サポート MENU

開業相談

- 事業計画相談
- 店舗設計者紹介
- 居抜き物件
確認同行

メニュー づくり

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

店舗設計

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

店舗運営

- エネルギーコストの見直し
- 東京ガスの安心サービス

お店のことならなんでも！

厨BO! 相談室
CHU-BO

飲食店開業準備を
フルコースで支援します！

事業計画
づくり

資金調達

物件のご相談

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」

飲食店向けセミナーも開催中！
<https://eee.tokyo-gas.co.jp/lp/inshoku-kaigyo-sien-service.html>



あなたとずっと、今日よりもっと。

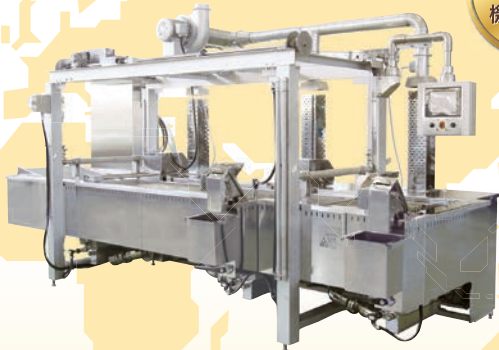
TOKYO GAS

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ~食品加工調理機械のトータルプランナー~



Fryer 高効率ガスフライヤー
DOBC-B型



優秀
省エネルギー
機器受賞

- 排熱を回収して有効利用
- 燃焼排気ガス温度が 100°C以下に
- 輻射熱を抑えて作業環境も向上
- コンベヤ内部を簡単に洗浄
- 吊下げ式タッチパネルで作業性アップ



Oven 過熱水蒸気オーブン
BSCE型



- 過熱水蒸気で美味しくジューシーに
- 独自の内部循環システムで省エネ調理
- 多彩な調理条件を設定可能
- 余分な油や塩分を落としてヘルシー
- 熱風オーブ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

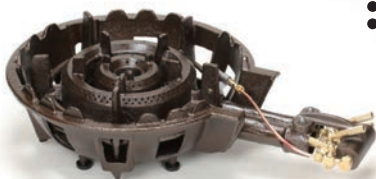


全てがハイクォリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

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。



厨房設備工学入門

第9版

2023年4月
発売

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
- 構成・文章・レイアウトを見直し、より分かりやすく
- 豊富な写真・図表で知識を視覚的に整理
- SI単位系における定義の見直しを反映

会員：8,800円 非会員：13,200円（いずれも税込・送料込）



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

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

新刊
発売

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,176円(税込) のところ、

JFEA会員の方は 1割引*

3,758円(税込) 送料が別途
かかります

お申し込み方法

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

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

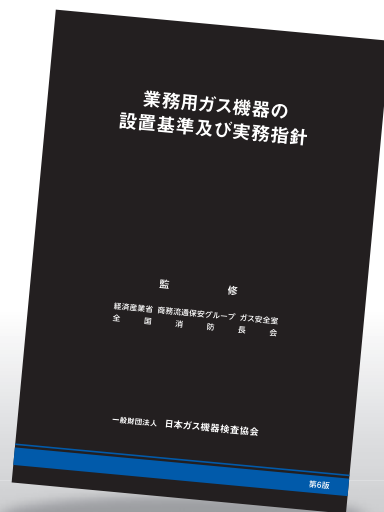
記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本 第6版 発刊!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

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

厨房女子 vol.95 が行く!



今月の
ゲスト

アサヒ装設 株式会社

営業部 吉田 彩華さん



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。

吉田 広報の仕事を探していた時に、弊社の広報募集の広告を見つけました。本社工場の壁面には、弊社のロゴマークのコックさんが描かれていて、高速道路からとっても目立って見えるんです。HPを見た時に「あ！ このコックさん見たことある！」がきっかけで、弊社にとっても親近感が湧き、入社を決意しました。厨房業界という業界も詳しいことは知らないまま、面接で、食べることは好き？と聞かれ、大好きです！と答えたことを覚えています。入社してからは広報部として、カタログ作りや展示会の運営をはじめ、ノベルティの作成やリニューアルした社外報である『HI-COOK Café』の企画、会社初のCM企画・作成など、たくさんのことに取り組んできました。カッコ良い弊社のCMはInstagramで見られるので、ぜひご覧くださいね！



お仕事の内容は？ やりがいは？

吉田 現在は、営業部に異動し、広報部での経験を生かした営業資料作りに取り組んでいます。また、お客さまからの部品注文やお見積り依頼を承る営業事務としての仕事にも慣れてきました。会社を大局的に見ることが多い広報部と、最前線でお客さまに対応する営業部では同じPRでも手法がまったく違い、日々学ぶことがたくさんです。2020年の展示会で作成したノベル



社外報の表紙撮影に臨む吉田さん

ティのコットンバッグは、社内外からとても好評で、今でも社内で使ってくださいの方がたくさんいらっしゃって、私の

やりがいを感じた仕事の一つです。自分が企画したことや作り出したものが、誰かの役に立っていると考えると、とてもうれしい気持ちになります。



今後のあなたの夢を教えてください。

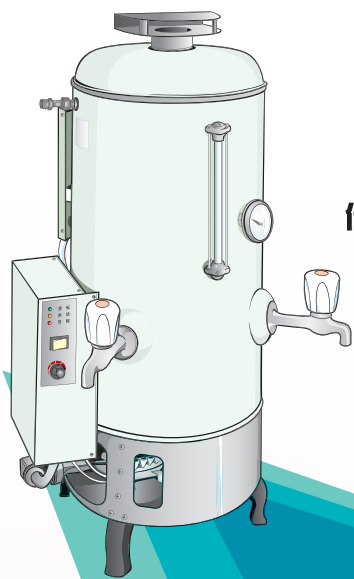
吉田 よりたくさんの人にアサヒ装設や、機械の良さを知ってもらい、会社に貢献していくことです。新型コロナ禍でも「食べる」ことは止められない、ある種のインフラだという社長の言葉を聞いて、仕事に対する使命感が強くなりました。アサヒ装設で働く社員の人を改めて見ていると、そんな「プロ意識」を持って仕事をしている人たちがばかりです。とてもカッコ良く、つい私も背筋が伸びてきます。そんな風に、私も誰かにカッコ良いと思われるような社員になるのが夢です。後は、やっぱりアサヒ装設の機械で作ったおいしい料理を多くの人に食べてほしいですね！少し前に、社長と一緒に機械のポテンシャルを引き出す調理実験を行いました。そこでできた料理はとってもおいしく、いつか直接たくさんの人に振る舞える機会があれば良いかと、改めて思いました。個人的には、調理した食材をよりおいしく生かせるように、料理の腕を磨いていきたいと思っています。

職場の方からエール

入社して約3年、本社広報部から東京営業所に来て約1年。東京に来てすぐに在宅勤務になり、コミュニケーションも取りづらい状況だったのに、短期間で溶け込んだのは見事でした。営業部の仕事もまだ分からないことも多いのですが、何となく見ていて安定感があって、安心できる仕事ぶりです。営業補助や事務仕事等、やるのがいっぱい忙しいとは思いますが、どんどんスキルアップしてオンリーワンを目指してもらえればと思います。分からないことはどんどん聞いてください。いずれ私の方が教えてもらうことが多くなるかもしれません(笑)。(東京営業所 所長・大川健一)

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

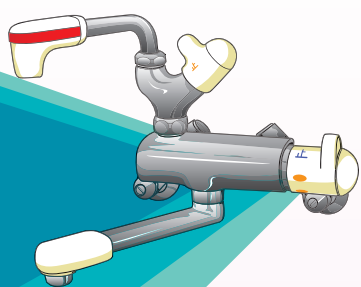
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

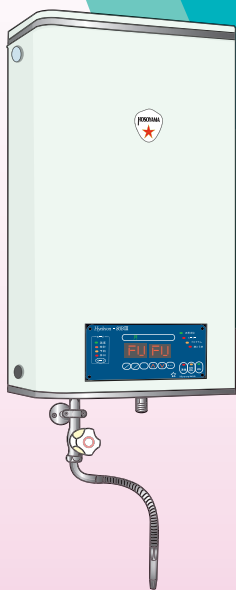
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



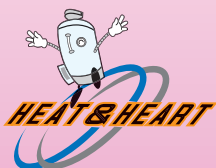
これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

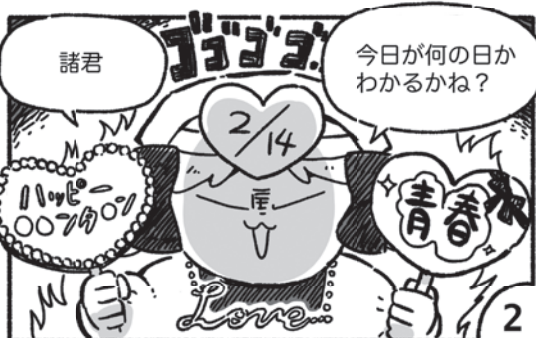
CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(95) ————— アサヒ装設(株)
年頭所感	14	————— 経済産業大臣・西村康稔 ————— 国土交通大臣・斉藤鉄夫
工業会関係	32	2023年は国民の食を支え発展させる役割を果たす ————— 令和5年新春賀詞交歓会
	35	「第23回厨房設備機器展」開催のご案内
	38	第44回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
	40	2022年版「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨
	44	図書および送料の価格改定のお知らせ
関連団体情報	34	新調理システム推進協議会主催 ビジネス&情報交換会
法律相談	46	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「物権変動に関する事例(3)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	48	部外者がくる!!(45) ホーコス(株)本社 ————— にしかわたく
ESSAY	50	映画の見どころ・台所(104) 『メン・イン・ブラック』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	52	小倉朋子の食・心・美 Part.2(68) 「世界の鍋料理」 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	54	今から始める企業のためのSDGs実践講座(11) 「SDGsに関連する用語&情報解説(後編)」 ————— IRIS Research & Service／アイリス行政書士事務所 森 健人
厨房業界関連情報	58	最新外食トレンド2023(2) 「中食マーケットのそう菜品目構成比と消費者の中食購買行動」 ————— かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 堀田宗徳
	12	たんぽぽ食堂 [今日はなんの日?] ————— 小崎彩子
	13	巻頭よせて [私の3箇条] ————— アサヒ装設(株) 山本康太
	45	工業会回覧板
	60	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
	61	工業会だより
	63	図書料金表
	64	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	66	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
	68	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	70	奥付 [広告掲載企業名]

2月
たんぽぽ食堂
～今日はなんの日?～



ポポ：食堂の料理長。恋愛絡みのイベントには疎い。



ピー太：配達員の少年。チヨコより魚が好き。

ポポの 今月のメニュー～

たら鱈のみそ汁

煮干しの出し汁に鱈、長ねぎ、とうふを加え、最後にたっぷりの大根おろしをのせた豪華なお味噌汁。冬の寒さに凍えるからだにじんわり染み入る味わいです。

な～んたすっか～

作者：小崎彩子(おざきあやこ)漫画家、イラストレーター。ちょっと不思議な世界や、おいしい風景を描いています。今までに描いた漫画の本→<https://koutya5k211u1g.booth.pm> メール→canalbooks1125@gmail.com



たあ子：マイペースなポポの姉。チヨコが大好きなので、毎年バレンタイン当日はハイテンション。

私の3箇条

アサヒ装設(株) 山本康太

2019年12月から始まった新型コロナウイルスとの戦いも、はや4年目に入りました。ちょうど私が代表取締役役に就任したのが、2019年の6月ですので、新型コロナウイルスの流行と共に、経営者としての道を歩み始めました。初めましての方も多いと思いますので、私の考えをお伝えすると共に、一つでも何かヒントになればと思い、私が大切にしている3箇条をご紹介します。

まず一つ目は、門戸を最大限に広げる、というよりは、門戸をなくすこと。情報や知識という点はもちろんですが、人と会うことに対しても同様にしています。もちろん、自発的に情報や知識を入手したり、人に会いに行ったりすることは実施していますが、それはあくまでも「私の関心」というフィルターを通った後のものに対して。それだけでは、「私」という域を出ることはできないと思い、フィルターを通る前のものも受け入れるようにしています。特に、人と会うことについては、意外と取捨選択しがちですが、まずは会ってみることが大切だと私は考えています。会わないと何も始まらない！

二つ目は、一つ目に付随することですが、会った人に語るということ。立場上、さまざまな方とお会いします。大抵、仕事の話は最初の20分くらいで終わります。後は雑談。相手にも合わせますが、健康の話や、経営課題の話、技術的な悩みなど、ジャンル分け隔てなく話してしまいます。その中で大切なのは「理想・希望」を語ること。こうなったらすごいよね、楽しいよね、と、目を輝かせて(輝いているかは存じ上げません)語るのです。これを続けていると、どこからともなく、いい情報や人が寄って来てくれると信じています。

そういえば、社長就任前に、「経営後継者研修」という研修に参加しておりましたが、プレゼン時に「安定のタイムオーバーだね」とよく言われたことを思い出しました。語ると話が長くなりがちですので、ご注意ください。

最後は、エンジニアとしての本質を忘れないこと。私自身エンジニアとして、素晴らしい功績を残しているわけではありませんし、誰かより秀でていると思ってもいません。しかし、エンジニアの本質を忘れて仕事をしてはいけないと思っています。私の考えるエンジニアとしての本質は、技術力を通じて、人の悩みを解決し、豊かにすること。当社はフライヤーやオーブンなどの食品加工機械を製造販売しておりますが、あくまでもこれは一つの手段であり、エンジニアとしてできることがあれば、取り組んでいきたいと考えています。

門戸をなくし、人・情報・知識と会い、語ることで、今ある手段だけにとらわれずに、エンジニアとしての本質を追求していく。それがメーカーとしてのあるべき姿と思い、追い求めていきたい。エンジニアって楽しいですね！

令和5年経済産業大臣年頭所感



経済産業大臣
西村 康稔

(はじめに)

令和5年の新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。

昭和60年に通商産業省に入省したときの、日本の経済、日本の将来のために働きたいという初心と、入省後約15年働いた後に政治を志し、より大きな立場で日本の将来のこのために働きたいという初心、この二つの初心をもう一度思い起こし、改めて日本が抱えている様々な課題を乗り越え、日本の発展のために全力を尽くしてきたところですが、更に取組を進めていきたいと決意を新たにしているところです。

今、世界は時代の転換点を迎えています。気候変動、コロナ禍、ロシアによるウクライナ侵略という3つの危機に加え、特に日本においては、地域にも大きな影響を与える少子高齢化・人口減少という課題への同時対応が求められています。

(物価高・エネルギー高への対策)

こうした局面を乗り越え、強靱で柔軟な経済を構築するため、昨年臨時国会で成立した補正予算を速やかに執行し、足下の危機に対応するとともに、日本経済を将来に向けた成長軌道に乗せていくための大胆な投資を後押しします。まず、エネ

ギー価格高騰に対して、電気・ガス料金や燃料油価格の激変緩和措置を講じます。併せて、LNG等の安定供給の確保や、省エネルギー対策の抜本強化を進め、エネルギー危機に強い経済構造への転換を進めます。

(GXの推進)

脱炭素社会の実現に向け、日本の経済・社会、産業構造のグリーン・トランスフォーメーション、GXを進めます。GX実行会議のとりまとめを踏まえ、安定供給を大前提に、再生可能エネルギーや原子力といった脱炭素エネルギーを将来にわたる選択肢として強化するためのあらゆる方策を講じてまいります。

再エネの導入拡大に向け、系統整備と出力変動への対応や次世代再エネ技術の開発、地域との共生に取り組めます。また、水素・アンモニアの大規模かつ強靱なサプライチェーンを構築すべく、必要となる制度の準備を早期に進めます。

原子力については、これまでと同様に安全性の確保を大前提としながら、原子力発電所の再稼働を進めます。次世代革新炉の開発・建設について、廃止を決定した炉の次世代革新炉への建て替えの具体化を進め、また、運転期間の延長については、現行制度と同様に、運転期間は40年、延長を認める期間は20年との制限を設けた上で、追加的な延長を認めることとし、更には、最終処分の実現に向けた国主導での取組の抜本的強化など、バックエンドの課題にも正面から取り組むことを含む基本方針案を取りまとめました。こうした新たな方針案について、立地地域や国民の皆様の御理解が得られるよう、粘り強く取り組んでいきます。

また、今後10年間で150兆円超の官民の投資を実現すべく、ロードマップに基づいて、GX経済移行債を活用した20兆円規模の大胆な先行投資支援や、カーボンプライシングの導入について方針を予め示すこと等を通じて、予見可能性を高め、民

間投資を後押しします。企業が自主的に排出量の取引を行うGXリーグについては、実証事業やルール形成を進めているところです。

(対外経済政策)

国際秩序の根幹が揺らぐ中であっても、分断ではなく協調が重要であり、自由で包摂的な経済秩序の構築を我が国が主導します。デジタル経済に関する国際ルール作りを含め、インド太平洋経済枠組み(IPEF)、日米経済版2+2、経済連携協定やWTOといった枠組みを活用してまいります。

加えて、今年、日本がG7の議長国を務め、日ASEANが友好協力50周年を迎える重要な年です。現地の持続可能な経済社会の実現に貢献し、同時に成長の果実を取り込むため、日ASEAN経済共創ビジョンの策定、サプライチェーンの強靱化やスタートアップ企業などによる協業の促進など、協力の具体化を進めます。あわせて、今年3月のアジア・ゼロエミッション共同体(AZEC)閣僚会合の開催などを通じて、アジアのGX実現に貢献します。

サプライチェーンにおける人権配慮を促すため、ガイドラインの普及や、予見可能性を高めるための国際協調を推進します。また、先端技術の輸出管理での対応に向けて同志国と連携します。

(中小企業政策)

引き続き厳しい事業環境にある地域の中小企業の資金繰り支援に万全を期してまいります。コロナ関連融資の借換えの円滑化に加え、新たな資金需要にも対応する信用保証制度を創設します。

サプライチェーン全体の共存共栄を目指す「パートナーシップ構築宣言」については、大企業での更なる拡大と実効性の確保に取り組みます。価格交渉促進月間の結果を踏まえた下請振興法に基づく親事業者への指導・助言の実施など、公正取引委員会とも連携し、取引適正化・価格転嫁

対策を実現していきます。

併せて、逆境下においても、グリーンやデジタルなどの新たな取組に挑戦する中小企業を後押しするため、事業再構築や生産性向上、輸出拡大に向けた支援に取り組みます。こうした取組を進めることで、賃上げの原資を確保し、所得向上に貢献してまいります。

(成長投資)

足下の日本企業の設備投資計画は過去最高水準の伸び率であり、企業の投資意欲がこれまでになく高まっています。この変化の兆しを逃さず、投資を加速し、日本がしばらく忘れていたアニマルスピリットを取り戻したいと考えています。

昨年末には、官民を挙げて国内における成長投資を拡大させていくため「国内投資拡大のための官民連携フォーラム」を開催いたしました。産業界から過去最高水準の毎年100兆円の設備投資という心強い見通しも示されたところです。

日本の全ての企業、地域、人々が果敢に挑戦をしなければならないときです。政府の大胆な支援によって、民間の投資を呼び込み、イノベーションによって生産性を上げ、所得を向上させる。いわば、「投資とイノベーションと所得向上の3つの好循環」を実現していきます。

このスイッチを押すものが、今般の補正予算です。政府全体で、7兆円規模、かつ、複数年にわたる、戦略的な投資支援を盛り込みました。今こそ円安の機会を捉え、産業界が半導体、蓄電池やバイオの国内生産拠点の整備など、成長のための国内投資に取り組めるよう大胆な支援を行います。経済安全保障の観点からも、これら重要物資の安定供給確保や、先端技術の研究開発を大胆に推進します。

また、中長期的な日本経済の成長に向け、イノベーションの担い手となるスタートアップ支援のた

め、1兆円規模の予算の確保と、強力な税制措置を行うなど、あらゆる政策資源を総動員しエコシステムを発展させます。日米共同での次世代半導体の技術開発を進めるとともに、創薬・バイオ、量子・AI、グリーンなどの支援の強化など、科学技術への投資も拡大します。クラウド、サイバーセキュリティ等の産業基盤確保や、デジタル時代の社会インフラ整備に向けた長期計画の策定、半導体・蓄電池分野を含めたデジタル人材育成など、デジタル社会の実現に向けた取組を進めます。

同時に、「人への投資」として、人的資本経営の推進とともに、リスクリングから転職までを一気通貫で支援します。賃金の伸びが低く留まってきた正社員の労働移動も円滑化することで、正規・非正規、社内・転職問わずキャリアアップできる環境を整備し所得向上へのスイッチを押します。

このように、予算だけでなく制度面も含め、日本全体で挑戦していくための政策を「経済産業政策の新機軸」として推進し、この中で、成長志向型の資源自律経済の確立、Web3.0への対応も図ります。

基幹産業である自動車については、100年に一度の大変革を勝ち抜くべく、産業界との対話を深め、モビリティを軸とした成長の実現に取り組めます。

さらに、令和7年に開催される大阪・関西万博の成功に向け、取組を進めます。

(福島復興)

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・処理水対策は、経済産業省の最重要課題です。

廃炉に向け、燃料デブリ取り出しや、ALPS処理水の海洋放出への準備などを進めます。安全性確保、風評対策、漁業者の方々が安心して漁業継続

できるよう基金による対策や、昨年末に立ち上げた「魅力発見!三陸・常磐ものネットワーク」を通じた「三陸・常磐もの」の魅力発信・消費拡大などに全力で取り組みます。皆様においても、ぜひネットワークへの積極的な参加・消費拡大をお願いいたします。

昨年、避難指示が解除された特定復興再生拠点に加え、残る拠点も解除に向けた取組を進めます。拠点外についても、帰還意向のある方が帰還できるよう対応してまいります。

事業・なりわいの再建や新産業の創出、交流人口拡大、福島国際研究教育機構における研究、映像・芸術等を活用した新たなまちづくりなど、福島復興に全力で取り組みます。

(終わりに)

今年は、十干十二支の「癸卯(みずのとう)」であり、これまでの努力が実を結び、勢いよく成長し飛躍するような年になると言われています。大きな耳で様々な音を聞き分け素早く飛び跳ねるうさぎのように、よく聞き俊敏に行動する、そのような一年にしたいと思います。日本が挑戦し変革していく姿を国内外に発信できるよう、新しい一歩を踏み出しましょう。

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5年 元旦

新年の挨拶



国土交通大臣
齊藤 鉄夫

令和5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8月に第2次岸田改造内閣が発足し、引き続き国土交通大臣の任に当たることとなりました。本年も国土交通行政に対する皆様の変わらぬ御理解と御協力を宜しくお願い申し上げます。

現在、我が国は、国難とも言える状況に直面しています。

少子高齢化や人口減少に伴う国内需要の減少、労働力不足等の厳しい状況に直面する中、令和2年からの新型コロナウイルス感染拡大は、我が国の社会経済や国民生活へ甚大な影響を及ぼしました。

また、ロシアによるウクライナ侵略を契機として、世界的な物価高騰、円安が進行し、経済に大きな影響を与えているほか、エネルギーの安定供給が脅かされるなど、外交・安全保障環境も一層厳しさを増しています。

さらには、気候変動に伴い、自然災害が激甚化・頻発化しています。

こうした難局を乗り越えるためには、政府一丸となって、あらゆる政策を総動員し、着実に実行していく必要があります。

新型コロナウイルス感染症については、感染状況を見極めつつ、地域経済を支える観光の本格的な復興の実現、地域の暮らしや産業に不可欠な公共交通の確保等に取り組んでまいります。また、水

際対策の緩和など「ウィズコロナ」という新たな段階に向けて、明るい兆しも見られることから、円安を活かした地域の「稼ぐ力」の回復・強化を図ってまいります。

物価高騰については、国土交通省の行政分野でも、資材価格や住宅価格、自動車・船舶・航空機等の燃料価格の高騰など、現に影響が生じています。国民生活や事業活動を守る観点から、関係省庁としっかり連携し、迅速かつ着実に必要な対策を進めてまいります。

気候変動に伴う自然災害の激甚化・頻発化により、昨年も、8月、9月に発生した大雨や台風により、全国各地で甚大な被害が生じました。被害に遭われた方々に謹んで哀悼の意を表します。

私は、災害により犠牲となる方を少しでも減らすことこそ、政治の役割であるという想いをもって、政治家としての活動を行ってまいりました。その想いのもとに、災害を防ぎ、国民の生命・財産を守るという国土交通省の持つ極めて重要な役割を果たすべく、事前防災対策の更なる強化を含め、防災・減災、国土強靱化を強力に推進してまいります。

今後も、国民の皆様と丁寧に、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、総合力を活かして、施策の立案・実行に全力で取り組んでいく所存です。

引き続き、特に以下の3つの柱に重点を置いて諸課題に取り組んでまいります。

- ①国民の安全・安心の確保
- ②コロナ禍からの経済社会活動の確実な回復と、経済好循環の加速・拡大
- ③豊かで活力ある地方創りと、分散型の国づくり

①国民の安全・安心の確保

(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きた復興道路・復興支援道路550kmについては、令和3年12月18日に全線開通しました。引き続き、常磐自動車道における暫定2車線区間の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・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である国営追悼・祈念施設について、一昨年整備が完了した岩手県・宮城県においては引き続き適切な管理を行うとともに、福島県においては令和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、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、岩手県・宮城県・福島県・茨城県の沿岸部に対し、ブルーツーリズムの推進について支援を行ってまいります。

(自然災害からの復旧・復興等)

昨年は、8月の大雨や9月の台風第14号及び台風第15号等の自然災害が発生し、全国各地で河川の氾濫及び内水等による浸水被害や土砂災害による被害等が生じました。記録的な勢力を保ったまま九州に上陸した台風第14号では、過去最多となる129のダムでの事前放流の実施や防災・減災、国土強靱化のための5か年加速化対策等による河道掘削等のこれまでの対策の効果が見られました。一方、降雨量があと少しでも増加すれば氾濫するところまで水位が上昇した河川も多く、今後、気候変動による降雨量の増加も予測されていることから、更なる事前防災対策の必要性を改めて認識したところです。

昨年発生した自然災害により被災した地域に加え、平成28年熊本地震、令和2年7月豪雨等で被災した地域も含め、被災者の方々のお気持ちに寄り添いながら、引き続き、生活再建の支援に向けて、必要な取組に注力してまいります。

公共土木施設等の応急復旧等については、昨年8月の大雨により被災した山形県の国道121号や、台風第14号により被災した宮崎県の国道327号の仮橋等による応急復旧を国が代行したほか、二次被害防止のための緊急的な砂防工事の支援を実施しました。また、令和元年東日本台風や令和2年7月豪雨等、過去に被災した9つの一級水系において策定した「緊急治水対策プロジェクト」に基づき、ハード・ソフト一体となった再度災害防止対策を推進しているところであり、昨年被災した河川についても、国、県、関係市町村が連携しつつ、対策を早急に講じてまいります。このほか、令和3年8月の大雨等で被災した自治体管理道路の復旧工事を国が代行し、迅速な災害復旧事業を実施しております。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。

鉄道分野においては、昨年3月に発生した福島県沖を震源とする地震による東北新幹線の脱線及び施設被害を踏まえ、学識経験者等による検証委員会を設置し、脱線・逸脱防止対策や構造物等の耐震対策等、これまで進めてきた新幹線の地震対策について検証を進めています。このうち、構造物等の耐震対策については、昨年12月に中間とりまとめを公表し、今回の地震で顕著な被害が発生した橋梁と同様の構造の箇所については、前倒しで耐震補強を進めることといたしました。被災路線の復旧に関しては、熊本地震で被災した南阿蘇鉄道について本年夏の運転再開に向けて復旧工事を進めているところであり、令和2年7月豪雨で被災したくま川鉄道についても、令和7年の全線運転再開に向けて復旧工事を進めているところです。また、同じく令和2年7月豪雨により被災した肥薩線については、昨年3月に、国と県が共同でJR肥薩線検討会議を立ち上げ、復旧後の肥薩線の在り方や具体的な復旧方法などについて検討を進めています。さらに、昨年8月の大雨により被災した路線については、橋梁倒壊や盛土流出等の被害によりJR東日本の4路線において運転を見合わせていますが、一部の路線は早期復旧に向けて復旧工事を進

めており、残る路線についても、少しでも早く復旧の見直しをお示しできるよう調整を進めています。

港湾分野においては、令和3年8月に発生した海底火山「福德岡ノ場」の噴火に由来するとみられる軽石漂着について、港湾施設における軽石除去を概ね完了し、回収した軽石の埋立処分等に取り組んでいるところです。また、昨年3月に発生した福島県沖を震源とする地震については、大きな被害を受けた相馬港等の港湾施設の復旧工事を進めています。

国土交通省としては、被災された地域の一日も早い復旧・復興に全力を尽くすとともに、これらの災害から得られた教訓を風化させることなく、災害に強い国づくりを進めてまいります。

(防災・減災、国土強靱化)

激甚化・頻発化する豪雨災害、切迫化する大規模地震、いつ起こるか分からない火山災害から国民の命と暮らしを守ることは国の重大な責務と認識しています。国土交通省としては、防災・減災、国土強靱化のための5か年加速化対策により、中長期的な視点に立った計画的な取組として、「激甚化する風水害や切迫する大規模地震等への対策」、「予防保全型インフラメンテナンスへの転換に向けた老朽化対策」、「国土強靱化に関する施策をより効率的に進めるためのデジタル化等の推進」について、重点的かつ集中的に実施してまいります。また、5か年加速化対策後も、中長期的かつ明確な見通しの下、継続的・安定的に国土強靱化の取組を進めていくことが重要です。このような認識の下、政府において、国土強靱化基本計画の改定に向けた検討を行っているところであり、国土交通省としても関係府省と連携しつつ、しっかりと取り組んでまいります。5か年加速化対策を含め、今後、ハード・ソフトの施策を総動員することで、防災・減災、国土強靱化の取組をしっかりと進めてまいります。

今後も懸念される気候変動の影響による降雨量の増大等を踏まえ、河道掘削や堤防、ダム、遊水地等のハード整備に加え、利水ダムの事前放流、官

民による雨水貯留、居住誘導や住まい方の工夫など、あらゆる関係者が協働して行う「流域治水」を本格的に実践し、スピード感をもって取り組んでまいります。治水計画の見直しについては、これまで5つの一級水系で河川整備基本方針の見直しを行ったところであり、今後、全国の河川で見直しを進めてまいります。また、令和3年11月に全面施行された流域治水関連法に基づき、特定都市河川の指定拡大を進めるなど、流域治水の取組の実効性の確保に努めてまいります。

安全でコンパクトなまちづくりの推進のため、立地適正化計画の居住誘導区域等において防災・減災対策を定める「防災指針」については、令和2年9月の制度創設から昨年7月までに、すでに99都市において作成・公表しています。国土交通省としては、引き続き、防災指針の作成を支援していくとともに、指針に基づく各都市の防災まちづくりの取組に対して、省庁横断的な連携体制の下、重点的な支援を行ってまいります。あわせて、先行事例の横展開を図り、全国的な取組を促進してまいります。また、災害ハザードエリアにおける開発を抑制するため、令和2年6月の都市計画法改正により措置した開発許可制度の見直しについても、引き続き、地方公共団体が安全なまちづくりの実現を図れるよう支援してまいります。このほか、従来の水害ハザードマップに加え、浸水範囲と浸水頻度の関係をわかりやすく図示した水害リスクマップ（浸水頻度図）を全国109の一級水系で整備し、防災まちづくりや企業の立地選択等での活用を促進してまいります。また、ハザードマップのユニバーサルデザイン化や、適切な避難行動・判断につながる防災情報の改善、「防災用語ウェブサイト」によるメディア・住民向けの用語解説の充実など、国民に伝わりやすい形での水災害関連情報の充実・発信に努めてまいります。

線状降水帯による災害から命を守るため、線状降水帯の予測精度向上に向けた取組についても着実に進めることとしており、本年から「迫り来る線状降水帯による大雨災害の危険性」については、従来よりも30分程度早く情報提供を行います。そ

の後も、大気の3次元観測機能などの最新の観測技術を導入した静止気象衛星「ひまわり」の後継機の製造に着手するなどの観測の強化に加え、スーパーコンピュータの機能強化や予測技術の開発等を早急に進めていくことにより、昨年6月から開始した「線状降水帯による大雨の半日程度前からの呼びかけ」の対象地域をより細かい単位でお知らせするなど、防災気象情報の改善を順次進めてまいります。

大規模災害に備えた体制の強化も重要です。平成20年4月に創設されたTEC-FORCEは、東日本大震災をはじめ、昨年までの災害に対して、延べ13万5千人を超える隊員を派遣し、被災状況の早期把握や道路啓開、排水ポンプ車による浸水排除など、全力で被災自治体の支援にあたってまいりました。今後も、人材や資機材を確保するとともに、デジタル技術も活用し、TEC-FORCEの体制・機能の拡充・強化に努めてまいります。また、大雨等の災害が発生した際には、气象台から地方公共団体に「気象庁防災対応支援チーム(JETT)」を派遣し、災害対応に必要な気象情報の解説・助言など、現場の状況に応じた支援を行っていますが、今後も迅速なJETT派遣が可能となるよう体制の確保に努めてまいります。加えて、地域の気象と防災に精通する「気象防災アドバイザー」の拡充を進めるとともに、地方公共団体の防災対策に役立てていただくための取組を一層推進してまいります。

自然災害が激甚化・頻発化する中で、無電柱化は、台風や地震等の被害を最小化するものであり、災害に強い道路づくりや電力の安定供給の観点からも重要な施策です。令和3年5月に策定した無電柱化推進計画に基づき、関係省庁や関係事業者と連携し、積極的に無電柱化を加速してまいります。

短期間の集中的な大雪の傾向等を踏まえ、冬期の道路交通の確保に向けて、来年度を初年度とする「積雪寒冷特別地域道路交通確保五箇年計画」を策定するほか、「人命を最優先に、幹線道路上で大規模な車両滞留を徹底的に回避する」という考

えの下、ハード・ソフトの両面から必要な対策を進めてまいります。

このほか、災害時に迅速な代替輸送の実施を図るため、拠点となる貨物駅において、コンテナホームの拡幅等の機能強化を推進してまいります。また、盛土を含めた土地の形状に関する災害リスクの把握や災害対策に資するため、地形分類情報や航空レーザ測量による高精度標高データの整備を実施します。

さらに、日本海溝・千島海溝沿いの巨大地震対策について、昨年5月に日本海溝・千島海溝地震特措法が改正されたことを受け、昨年11月に「国土交通省日本海溝・千島海溝周辺海溝型地震対策計画」を改定しました。この計画には、「応急活動計画」、「発生に備え推進する対策」とともに、「積雪寒冷地特有の課題を考慮した対策」、「後発地震への注意を促す情報の発信」などの対策も位置付けています。今後も、地震・津波対策にしっかりと取り組んでまいります。

(インフラ老朽化対策の推進) (略)

(盛土対策) (略)

(通学路の安全対策をはじめとする交通安全対策) (略)

(輸送の安全の確保) (略)

(海上保安能力の強化等) (略)

(経済安全保障法) (略)

(水道整備・管理行政の移管)

昨年9月の新型コロナウイルス感染症対策本部において、厚生労働省が所管する水道整備・管理行政が、国土交通省及び環境省へ移管されることが決定されました。

水道整備・管理行政における現下の課題である、水道事業の経営基盤強化、老朽化や耐震化への対応、災害発生時における早急な復旧支援、渇水への対応等に対し、国土交通省が、施設整備や下水道運営、災害対応に関する能力・知見や、層の厚い地方組織を活用し、水道整備・管理行政を一元的に担当することで、そのパフォーマンスの一

層の向上を図ってまいります。

国土交通省としては、令和6年度に予定されている事務の移管に向けて、厚生労働省・環境省とも連携し、準備を進めてまいります。

②コロナ禍からの経済社会活動の確実な回復と、経済好循環の加速・拡大

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、コロナ禍の中、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、心から敬意と感謝申し上げます。

(原油価格・物価高騰等への対応)

一昨年より続く燃料価格の高騰により、鉄道、トラック、バス、タクシー、内航海運、航空、倉庫等の交通・物流業界を取り巻く経営環境は、厳しい状況にあります。このため、政府として、昨年1月下旬より、燃料油価格の激変緩和事業を実施するとともに、国土交通省においても、タクシーの燃料であるLPガスについて、燃料油価格の激変緩和事業に準じた支援を行い、これらの事業の延長・拡充などを図ってまいりました。また、昨年10月に閣議決定された「物価高克服・経済再生実現のための総合経済対策」において、来年度前半にかけて、これらの激変緩和措置を講じることが盛り込まれており、引き続き、経営に大きな影響を受けている公共交通・物流事業者を支援することとしています。あわせて、トラック運送事業、内航海運業及び倉庫業において、燃料等の価格上昇分を反映した適正な運賃・料金收受のための荷主等への周知や、法令に基づく働きかけ等を実施してまいります。

建設資材の価格高騰への対応についても重要な課題であると認識しており、政府としても、骨太の方針や総合経済対策において、現下の資材価格の高騰等を踏まえ、適切な価格転嫁が進むよう促した上で必要な事業量を確保する旨を位置付けているところです。国土交通省では、直轄工事におい

て、適正な請負代金の設定や契約後の状況に応じた契約変更に取り組むとともに、地方公共団体や民間発注者等に対しても、適切な価格転嫁を行うよう要請を行ってまいりました。引き続き、資材価格の高騰が適正に工事価格に反映されるよう、しっかりと取組を進めてまいります。また、必要かつ十分な公共事業予算の安定的・持続的な確保にも取り組んでまいります。

さらに、エネルギー価格が高騰している局面において、省エネ投資を下支えするため、昨年12月に成立した補正予算において創設した「こどもエコすまい支援事業」により、エネルギー価格の高騰による影響を受けやすい子育て世帯等に対し、ZEH水準の省エネ性能を有する新築住宅の取得を支援してまいります。また、住宅の省エネ改修等に対しても幅広く支援することとしており、経済産業省や環境省が行う高断熱窓や高効率給湯器の設置への支援と連携して、ワンストップで利用できるようにいたします。

下水汚泥資源を肥料として活用することは、持続可能な食料システムの確立や資源循環型社会の構築にも資する取組です。昨年9月に開催された食料安定供給・農林水産業基盤強化本部では、今後の検討課題の一つとして、下水汚泥等の未利用資源の肥料としての利用拡大が掲げられました。これを受けて、下水道・農業の関係団体や学識経験者、自治体が参画する官民検討会を農林水産省と共同で設置し、肥料利用の拡大に向けた推進策の方向性を取りまとめたところです。国土交通省としては、引き続き、農林水産省等と緊密に連携し、汚泥肥料の流通経路の確保等に向けたマッチングや施設整備への支援、安全性のPR、肥料化のためのコスト削減等に資する技術開発等を進めるなど、肥料の国産化と肥料価格の抑制につなげるべく、下水汚泥資源の肥料利用を大幅に拡大してまいります。

(観光立国の復活)

観光関連産業は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により最も深刻な影響を受けている産業

の一つですが、観光は、人口減少が進む我が国にとって成長戦略の柱、地域活性化の切り札として期待されている重要な分野です。

昨年10月11日からは、いよいよ内外の観光需要を本格的に回復させ、観光立国の復活を図っていく局面となりました。

国土交通省としては、

- ①全国旅行支援や第2のふるさとづくりなどによる「国内交流拡大戦略」
- ②消費額増加や地方誘客の促進等を図るための「インバウンドの回復戦略」
- ③観光地や宿の高付加価値化の計画的・継続的支援などによる「高付加価値で持続可能な観光地域づくり戦略」

という3つの戦略を総合的かつ強力に推進していきたいと考えています。

第1に、「国内交流拡大戦略」として、全国旅行支援を昨年10月上旬から12月下旬まで実施してまいりました。全国旅行支援の実施により、日本人の国内延べ宿泊者数がコロナ禍前を上回るなど、高い需要喚起の効果が現れているものと認識しています。昨年に引き続いて、本年も、閑散期となる1月の3連休明けの10日から実施することとしており、今後も、需要動向や感染状況を踏まえつつ、全国的な旅行需要の喚起を着実に進めてまいります。加えて、近年の働き方や住まいのニーズの多様化等を踏まえ、テレワークを活用したワーケーションの推進や、何度も通う旅、帰る旅を定着させる「第2のふるさとづくり」、ユニバーサルツーリズムといった国内における新たな交流市場の開拓に取り組んでまいります。

第2に、「インバウンドの回復戦略」として、円安のメリットも活かして、速やかに訪日外国人旅行消費額5兆円超を達成することを目指します。具体的には、大都市だけでなく、地方も含めた全国各地で特別な体験の提供や期間限定のイベント等を実施するとともに、日本各地の魅力を全世界に発信する「観光再始動事業」をはじめ、関係省庁の施策も総動員して集中的な取組を行ってまいります。その際、旅行者の意識変化を踏まえながら、インバウン

ドの消費額増と地方誘客促進に向けた取組を進めるとともに、観光消費の旺盛な高付加価値旅行者の誘客に向けた地方における高付加価値なインバウンド観光地づくりについても、しっかりと取組を進めてまいります。

第3に、「高付加価値で持続可能な観光地域づくり」の取組を進めてまいります。現在、観光地・観光産業の再生・高付加価値化に向けて、宿泊施設や観光施設のリノベーションなどの取組を支援しているところですが、更なる取組の推進のため、単年度ではなく複数年度にわたる事業実施を可能にすること、新たに面的DX化の取組を支援対象に追加すること等の制度拡充を図ったところです。また、地球環境に配慮した旅行を推進するとともに、自然や文化等の地域の観光資源を保全・活用したコンテンツの造成・工夫、受入環境整備等を通じて、持続可能な観光地域づくりを進めてまいります。これらの取組を通じて先進的なモデル地域を形成し、観光SDGsの取組を世界に向けてアピールしてまいります。

これら3つの取組に加え、昨年10月に開催された観光立国推進閣僚会議における岸田総理からの御指示も踏まえ、2025年をターゲットに、我が国の観光を持続可能な形で復活させるため、新たな「観光立国推進基本計画」を本年3月までに策定します。

引き続き、観光立国の復活に向けて、しっかりと取組を進めてまいります。

(各分野における観光施策)

昨年11月に、関係業界団体によって国際クルーズ運航のためのガイドラインが策定されたことを受け、昨年12月から本邦クルーズ船社による国際クルーズの運航が再開されました。また、本年3月からは外国クルーズ船社による運航再開を予定しています。クルーズの本格的な再始動に向け、関係者間で連携し、安心してクルーズを楽しめる環境づくりを一層推進してまいります。

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に対する支援を引き続き進めてまいります。

本年は、「道の駅」は制度創設から30年を迎える年であり、2025年までの「道の駅」第3ステージも折り返しとなります。地方創生・観光を加速する拠点へ「道の駅」の進化を目指すモデルプロジェクトや、施設の老朽化等の全国的な課題に対する支援を進めてまいります。

また、令和3年に閣議決定された、「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、シェアサイクルやサイクルトレイン等の普及促進、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、訪日外国人旅行者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、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カード等の利用環境整備、大型荷物置き場の設置等の取組を進めてまいります。

(IRの整備) (略)

(地域交通のり・デザイン) (略)

(物流政策の推進)

トラック運送業界の2024年問題等、昨今の労働力不足の観点から、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。これらを踏まえ、物流DX・GXの推進に取り組むほか、関係省庁と連携して、着荷主を含む荷主や一般消費者等の理解や協力の促進、非効率な商習慣の是正等、持続可能な物流の実現に向けて必要な取組を進めてまいります。さらに、物流行政とトラック行政を一体的に運用する体制を整備することにより、物流政策を強力に推進してまいります。

(航空ネットワークの維持・確保等) (略)

(戦略的・計画的な社会資本整備)

社会資本整備については、我が国の持続可能な経済成長を確実なものとするため、将来の成長基盤となるストック効果の高い事業を戦略的・計画的に推進してまいります。その際、現下の資材価格の高騰等を踏まえ、必要な事業量を確保してまいります。

道路分野においては、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図ってまいります。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や中継輸送の普及促進等を通じて、物流の効率化を促進してまいります。

鉄道分野においては、整備新幹線、リニア中央新幹線について、地元の理解を得つつ、着実に整備が進められるよう、必要な取組を行ってまいります。現在建設中の北陸新幹線(金沢・敦賀間)については、工期・事業費ともに新たな計画の範囲内で順調に進捗しており、令和5年度末の完成・開業に向けて最大限努力してまいります。北海道新幹線(新函館北斗・札幌間)については、予期せぬ自然条件への対応・着工後に生じた関係法令改正や経済情勢の変化等への対応による影響を精査するため、有識者会議を開催し、昨年12月にとりまとめがなされました。引き続き、必要な財源を確保し、着実な整備に努めてまいります。残る未着工区間の整備について、北陸新幹線(敦賀・新大阪間)については、従来、工事実施計画認可後に行っていた調査も含め、従来の施工上の課題を解決するための調査を先行的・集中的に実施してまいります。九州新幹線(新鳥栖・武雄温泉間)については、九州地域、西日本地域の未来にとってどのような整備のあり方が望ましいか議論を積み重ねることが重要と考えており、今後も、関係者との協議を進めてまいります。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。また、名古屋・大阪間については、本年から環境影響評価に着手するための準備が進められているところであり、国土交通省としては、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。このほか、本年3月に開業予定の相鉄・東急直通線（羽沢横浜国大～日吉）、福岡市地下鉄七隈線（天神南～博多）など、国際競争力の強化に資する都市鉄道ネットワークの整備についても着実に進めてまいります。

港湾分野においては、近年、アジア諸港におけるコンテナ取扱量の急増、コンテナ船の更なる大型化及び新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響による世界的な国際海上コンテナ物流の混乱等により、国際基幹航路の寄港地の絞り込みが進み、日本への寄港が減少傾向にあります。このため、我が国への国際基幹航路の寄港を維持・拡大し、日本に立地する企業のサプライチェーンの安定化等を通じて我が国産業の国際競争力強化を図るべく、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。特に、国内外からの集貨を一層促進するため、既存ストックを活用しつつ、コンテナターミナルの更なる利便性向上に向けて取り組んでまいります。また、引き続き、国際バルク戦略港湾を拠点としたバルク貨物輸送の効率化に取り組んでまいります。加えて、地域の基幹産業の競争力強化のための港湾の整備やトラックドライバー不足に伴うモーダルシフトの受け皿にもなる内航フェリー・RORO船の輸送網の強化に取り組むとともに、農林水産省と共同で、産地と港湾が連携した農林水産物・食品の輸出促進を図ってまいります。

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

ては、第三滑走路の整備等に向けて、地元自治体等の関係者と連携するなど、機能強化の実現に最大限取り組んでまいります。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・落下物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。また、拠点空港としての機能拡充に向けて、羽田空港アクセス鉄道の整備等を実施します。近畿圏空港については、関西空港の容量拡張等に向け、地元自治体等の関係者と連携し、関西空港等の飛行経路の見直しについて検討を行うなど、引き続き、2025年大阪・関西万博等に向けた機能強化を推進してまいります。地方空港については、福岡空港の滑走路増設事業、那覇空港の国際線ターミナル地域の機能強化、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。

民間の資金や創意工夫を活用するPPP/PFIは、効率的かつ効果的で良好な公共サービスを実現するとともに、新たな雇用や投資を伴う民間のビジネス機会を拡大するものです。本年は、昨年改定されたPPP/PFI推進アクションプランに基づき、空港・下水道等の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、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おいて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するとともに、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は大変重要です。

2020年に経協インフラ戦略会議にて決定された「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ています。

国土交通省では、昨年6月に追補された政府全

体の方針を踏まえ、同月に「国土交通省インフラシステム海外展開行動計画2022」を策定しました。行動計画においては、トップセールス等の政府間対話を本格的に再開することとした上で、①O&M(運営・維持管理)の参画推進による継続的関与の強化、②「技術と意欲のある企業」の案件形成・支援、③国際標準化の推進と戦略的活用、④デジタル・脱炭素技術の活用の4点を強化すべき重点分野と位置づけたところです。

O&Mの参画推進による継続的関与の強化については、単なるインフラの整備にとどまらず、維持管理や運営事業に参画し、事業に継続的に関与することで、相手国との密接な関係を構築していくため、ODA(政府開発援助)の案件形成の段階から、O&Mを視野に入れた働きかけを行うほか、管理委託契約等により我が国企業がO&Mに参入することを政府間で予め確認する「O&Mパッケージ型」の案件形成の取組を促進すること等を通じて、我が国事業者のO&M事業への参画を推進してまいります。

「技術と意欲のある企業」の案件形成・支援については、株式会社海外交通・都市開発事業支援機構(JOIN)による中小・スタートアップ企業向け支援の強化や、現地でのプロモーション・マッチングの実施に取り組んでまいります。

国際標準化の推進と戦略的活用については、国際標準の獲得、相手国での採用の働きかけ、日本規格のデファクトスタンダード化を行うことを柱とし、在外公館、政府機関の現地事務所、コンサル等との連携を深め、相手国での働きかけを一層強化してまいります。

デジタル・脱炭素技術の活用については、「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、AIオンデマンド交通やMaaSなどの交通ソフトインフラにおける我が国企業の海外展開を推進してまいります。加えて、JOINによる、デジタル・エネルギー分野への支援を強化してまいります。

(国土交通分野におけるGXの推進)

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、地球温暖化対策は世界的に喫緊の課題となっており、我が国においては、2050年カーボンニュートラルを目標として、GX(グリーントランスフォーメーション)の実現に政府を挙げて取り組んでいるところです。地域のくらしや経済を支える幅広い分野を担ってい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するため、住宅・建築物や公共交通・物流等における省エネ化、インフラを活用した太陽光や水力、バイオマス等の再エネの導入・利用拡大(創エネ)、輸送・インフラ分野における非化石化等を推進してまいります。

脱炭素社会の実現に向け、住宅・建築物の省エネ対策等を強化することとしており、昨年成立した改正建築物省エネ法に基づき省エネ基準適合の全面義務化を進めるとともに、優良な都市木造建築物等や中小工務店等が建築する木造のZEH等に対する支援を行ってまいります。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の効率的なエネルギー利用に向けた施設整備等の取組、都市空間の緑化などの脱炭素に資するまちづくりを推進してまいります。さらに、緑と自然豊かな民間都市開発や都市公園整備、道路緑化等を通じてグリーンインフラの社会実装を推進することにより、都市部におけるCO²吸収源対策やヒートアイランド現象の緩和等を効果的に進めるとともに、環境を重視した民間投資の拡大を促進してまいります。

建設施工分野においては、直轄工事において省CO²に資するコンクリート等の建設材料の現場試行を実施するなどの取組を推進します。

このほか、近年の気候変動の影響による水害の激甚化・頻発化を踏まえた治水対策とともに、2050年カーボンニュートラルに向けた取組を加速させるため、治水機能の強化と水力発電の促進を両立させる「ハイブリッドダム」の構築に向けた取組を進めています。治水と発電の双方に利益のある形で進めていけるよう、取組の方法や進め方等

の具体化を図ってまいります。

下水道分野においては、本年度に創設した「下水道脱炭素化推進事業」等を通じた下水道の脱炭素化に資する事業に対する財政的な支援や、技術開発を推進するとともに、温室効果ガス排出量の見える化など、下水道管理者や民間企業等が効率的な取組を進めるための環境整備等も実施してまいります。

運輸部門の脱炭素化に向けて、財政支援や財政投融资等の拡充を進めています。こうした支援策を通じて、交通分野においては、EV車両や充電器設備の導入、その運用を可能とするためのエネルギーマネジメントシステムの構築など、交通GXを推進してまいります。

物流分野においては、コンテナ専用車両の導入支援等によるトラックから海運・鉄道へのモーダルシフトや共同輸配送といった取組を着実に推進するとともに、物流施設における再エネ施設・設備等の一体的な導入支援を行うことなどにより、物流施設の脱炭素化を推進します。

自動車分野においては、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。

航空分野においては、改正航空法に基づき昨年12月に策定した航空脱炭素化推進基本方針に基づいて、持続可能な航空燃料(SAF)の導入促進、空港の再エネ拠点化等により、脱炭素化の取組を推進し、国際民間航空機関(ICAO)において採択された2050年までのカーボンニュートラル目標の実現を目指します。

鉄道分野においては、鉄道アセットを活用した再エネの導入や、鉄道車両・施設等の脱炭素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。

船舶分野においては、国際海運2050年カーボンニュートラルの実現に向け、ゼロエミッション船の

技術開発支援を行っており、アンモニア燃料船については2026年、水素燃料船については2027年の実証運航開始を目指します。また、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世界共通の目標とすべく、本年夏の「GHG削減戦略」の改定や、ゼロエミッション船の導入を促すための経済的手法や規制的手法など国際ルール作りを主導してまいります。加えて、ガス燃料船の供給体制整備を推進するとともに、内航海運の低・脱炭素化に取り組めます。

港湾分野においては、昨年12月に港湾における脱炭素化の推進等を図る「港湾法の一部を改正する法律」が施行されました。今後、今回の改正法に基づき、我が国の産業や港湾の競争力強化と脱炭素社会の実現に貢献するため、脱炭素化に配慮した港湾機能の高度化や、水素等の受入環境の整備等を図るカーボンニュートラルポート(CNP)の形成を推進してまいります。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してまいります。

このほか、引き続き、気候変動の適応策を推進するとともに、昨年12月にカナダのモントリオールで開催されたCOP15において、「昆明・モントリオール生物多様性枠組」が採択されたことを受け、グリーンインフラの取組等により生態系ネットワークの保全・再生・活用、健全な水循環の確保等を図り、2030年までに海と陸の30%以上を保全する目標の達成に貢献してまいります。

(国土交通分野におけるDXの推進)

国土交通省の所管分野において新たなサービスが創出され、生産性向上が実現するようDXの普及を促進するとともに、申請者負担の軽減を図るため、許認可等の行政手続自体のデジタル化に強力に取り組んでまいります。

インフラ分野においては、建設現場の生産性向上に向け、調査・測量から設計、施工、維持管理・更新までの全てのプロセスにおいてICTの活用等

に取り組む「i-Construction」を推進しています。例えば、直轄工事においては、ICT施工を経験した建設企業の割合について、大手企業では9割を超え、また、中小企業では約5割まで拡大しています。これに加えて、i-Constructionを中核に、工事書類のデジタル化等を含め、デジタル技術を活用して、事業全体の変革を目指す「インフラ分野のデジタル・トランスフォーメーション」を推進しており、昨年3月には、DX実現に向けた各施策の「目指すべき姿」、「工程」等を実行計画として取りまとめた「インフラ分野のDXアクションプラン」を策定しました。さらに、インフラ分野のDXアクションプランのネクスト・ステージとして分野網羅的、組織横断的な取組を推進するため、建設現場の生産性の飛躍的な向上等を実現する「インフラの作り方」の変革、維持管理や利用に関する「インフラの使い方」の変革、データのオープン化等の「インフラまわりデータの伝え方」の変革に取り組んでいます。本年をDXによる変革を一層加速させる「躍進の年」とするため、引き続き、必要な施策に取り組んでまいります。

データのオープン化に関する取組として、国土交通省が保有するデータと民間等のデータを連携し、一元的に検索、表示、ダウンロードを可能とすることで業務の効率化や施策の高度化、産学官連携によるイノベーションの創出を目指す「国土交通データプラットフォーム」の整備を進めています。令和2年には一般公開を開始し、順次連携データを拡充しており、現在では工事の電子成果品や地質データ、3D都市モデル(PLATEAU)等、様々なデータと連携しています。今後は、プラットフォームの操作性や検索性の向上等を進めることで、データの利活用による新たな価値の創造に向けて取り組んでまいります。

道路分野においては、AIやICT等の新技術の導入等により、道路の維持管理や行政手続きの効率化・高度化、データの利活用の高度化等を推進してまいります。また、昨年3月から首都圏及び近畿圏の高速道路の一部の料金所でETC専用化を開始したところです。今後も、運用状況等を踏まえ

ながら、順次拡大し、料金所のキャッシュレス化・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。このほか、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な把握・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。

発災時の迅速な災害対応や早期の避難等を可能にするため、本川・支川が一体となった洪水予測による予測の高度化等に取り組むほか、夜間・悪天候時においても利用可能な人工衛星やドローン等を用いた迅速かつ安全な情報収集や、三次元管内図の整備、施設操作の遠隔化、災害復旧における手続きの簡素化など、デジタル技術も活用しながら、流域治水の取組をハード・ソフトの両面から強力に推進してまいります。さらに、防災・減災対策等の飛躍的な高度化・効率化を実現するため、河川情報や水害リスク情報のデータ提供に取り組むほか、オープンイノベーションを促進する基盤として、デジタル空間上に流域を再現し、予測技術等を実証できるデジタルテストベッドの整備に着手してまいります。

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、不動産取引のオンライン化や取引でのデジタル技術の活用、各不動産の共通コードである「不動産ID」による不動産関連情報の連携・活用の促進、土地・不動産関連情報を地図上に分かりやすく表示する土地・不動産情報ライブラリの整備など、DXを推進する環境整備に取り組んでまいります。

建築・都市の分野においては、デジタル技術を活用して、都市開発・まちづくりのスピードアップを図るとともに、建物内部から都市レベルまでシームレスなデジタルデータを整備し、これをオープンにすることで、様々な分野での新サービス創出に取り組むことが重要です。このため、個々の建築物に関する情報の3次元デジタル化を図る建築BIM、都市全体の空間情報と都市計画情報等の3次元デジタル化を図るPLATEAU、これらの情報と官

民の様々なデータとの連携のキーとなる不動産IDを一体的に進める「建築・都市のDX」に強力に取り組んでまいります。

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」に関しては、昨年、関係府省と連携し、合同で公募・審査を行い、スマートシティ実装化支援事業として先進的な都市サービス等の実装化に取り組む14地区を選定しました。引き続き、官民連携プラットフォームを活用した好事例の横展開や「スマートシティモデル事業等有識者委員会」を通じた先進的な取組の知見整理等を実施するとともに、本年は都市マネジメントの高度化等の先進的な取組を行う地域に重点的な支援を行うなど、スマートシティの実装化を一層推進してまいります。

交通分野においては、地域交通が極めて厳しい状況にあることから、財政支援や財政投融資等の拡充により交通DXを推進することで地域交通の持続可能性と利便性・生産性の向上に取り組めます。具体的には、MaaSの実装や交通分野でのキャッシュレス決済手段の導入、自動運転の実証調査等を推進してまいります。特に、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等の地域課題の解決に資する重要な手段であることから、現在、全国各地でモデル構築に取り組んでいるところです。引き続き、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て、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、移動しやすい環境を整備してまいります。また、地域交通の移動サービスにおいては、自動運転の活用が期待されているところです。昨年より自動運転による地域公共交通実証事業を全国9つの地方自治体で実施しており、本年は更に対象地域を拡大して自動運転の実用化につなげてまいります。また、交差点等の車載センサだけでは検知困難な道路交通状況を把握するため、道路インフラから適切な情報提供支援に取り組むこととしています。引き続き、レベル4自動

運転の実現に向けた環境整備など、自動運転の高度化や自動運転サービスの全国展開に向けた取組を推進してまいります。

物流分野においては、令和3年6月に閣議決定した総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。

鉄道分野においては、踏切がある路線等での自動運転の導入に向けた要素技術の開発、VR空間上での軌道検査や工事・作業の計画策定、地上設備の削減を可能とする地方鉄道向けの無線式列車制御システムの開発等、ICT技術等を活用した現場業務の効率化・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、国際競争力の更なる向上のため、良好な労働環境と世界最高水準の生産性を有する「ヒトを支援するAIターミナル」の実現や、新港湾情報システム(CONPAS)の利用拡大、港湾における新技術の開発を推進するための取組等を進めてまいります。また、港湾の電子化を実現する「サイバーポート」については、物流分野(民間事業者間の港湾物流手続)において、本年3月中にNACCSとの直接連携を開始するとともに、来年度中の管理分野(港湾行政手続等)、インフラ分野(港湾施設等情報)との一体運用に向けた取組を推進します。

海事分野においては、デジタル技術を活用した船舶産業のサプライチェーン全体にわたる関係事業者間の連携強化や、造船業のDXに向けた技術開発・実証事業への支援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。

このほか、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リアルタイム性の高い情報も含めて、様々な海洋情報を広域的に集約し、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、昨年2月にデータ連携の標準的な規格を新たに公開し、各利活用分野でのデータ連携をさらに推進しました。引き続き、海洋関係のデータ連携を着実に進めてまいります。

これらの取組に加え、DX社会が進展する中、気象情報・データが社会のソフトインフラとしてより一層活用されるため、民間事業者等による予報業務等に関する制度の見直しや、気象情報・データを効果的に共有できる環境の構築等の取組等を進めてまいります。

(現場を支える人材の確保・育成、生産性の向上)

所管分野における担い手の確保や生産性の向上に向け、労務費や燃料費等を適切に転嫁できる環境の整備等による取引環境の適正化を図りつつ、賃金の引き上げに向けた取組を進めます。

建設産業においては、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、建設業の働き方改革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)は、登録技能者数が100万人を突破しました。今後、登録技能者の処遇改善を着実に進めるため、技能・経験に応じたレベル別に賃金目安を示し、職種ごとにレベルに合わせて賃金が上昇していくよう促してまいります。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て、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。

自動車運送事業においては、労働生産性向上のための取組や、人材の確保・育成に向けた二種免許の取得支援等のほか、荷主や消費者等も巻き込んだ「ホワイト物流」推進運動を進めること等により、働きやすい労働環境の実現等を推進してまいります。また、改正貨物自動車運送事業法に基づく荷主への働きかけ等の法的措置の実施や、「標準的な運賃」の更なる普及・浸透にも引き続き取り組んでまいります。

自動車整備業においては、関係業界とも連携し、自動車の先進技術に対応できる人材の確保・育成のため、自動車整備士の魅力向上等に取り組むとともに、自動車整備事業者の生産性の向上を支援すること等を通じて、引き続き、人手不足の解消に向けた取組を推進してまいります。

海事産業の競争力強化については、令和3年に施行された海事産業強化法に基づいて、生産性向上や品質確保に取り組む造船・船用事業者が作成する「事業基盤強化計画」の認定を進めており、これまでの認定実績を合計すると1,000億円を超える設備投資が計画されています。また、海運事業者等が作成する「特定船舶導入計画」の認定を進め、安全・環境に優れた船舶の導入を支援しており、昨年10月には、当該認定を受けた硬翼帆式風力推進装置(ウィンドチャレンジャー)搭載船舶が就航しました。加えて、海事産業の競争力強化と経済安全保障の早期確立の観点から、税制優遇措置を通じて、日本の船主による船舶保有と造船事業者による建造促進を進めてまいります。内航海運業においては、荷主等との取引環境の改善、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や行政手続きのデジタル化の推進等を通じて、「船員の働き方改革」等を進めてまいります。さらに、独立行政法人海技教育機構における教育内容の高度化等に取り組み、今後とも優秀な船員の養成を安定的・持続的に実施してまいります。

航空分野においては、空港での地上支援業務(グラウンドハンドリング)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で連携して取り組んでまいります。

(スタートアップへの支援)

スタートアップは、社会的課題を成長のエンジンに転換して、持続可能な経済社会を実現する「新しい資本主義」の考え方を体現するものであり、建設現場の生産性向上や安全・安心で快適な交通社会の実現に向けて、スタートアップが生み出す革新的技術を社会実装へと繋げることが重要です。

このため、国土交通省では、昨年11月に決定された「スタートアップ育成5か年計画」を踏まえ、研究開発関連補助金の拡充、表彰制度の充実等に取り組み、スタートアップへの支援を推進してまいります。

(2023年のG7交通大臣会合・都市大臣会合の開催に向けた取組) (略)

(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)

③豊かで活力ある地方創りと、分散型の国づくり (豊かな田園都市国家の形成に向けた分散型国づくり)

個性ある文化や豊かな自然環境を有する多様な地域から成り立つ我が国において、人々が地域に誇りと愛着を持って、安心して暮らし続けられる国土を次世代に引き継いでいくことが重要です。このため、総合的かつ長期的な国土のあり方を示す新たな国土形成計画を今年夏頃に策定します。今後、国土審議会において、デジタルを活用し、リアルの地域空間の質的な向上を図る新たな地域生活圏の形成など、次期計画の重点テーマについてさらに検討を進め、未来を担う若い世代が夢を持つ国土の将来ビジョンを示してまいります。

また、近年の社会情勢の変化を踏まえ、食や観光に加え、脱炭素化についても高いポテンシャルを持つ北海道の生産空間の維持・発展を図り、国の課題解決に北海道が果たすべき役割を強化するため、新たな北海道総合開発計画を策定してまいり

ます。現在、国土審議会北海道開発分科会計画部会において検討を進めており、来年度内を目途に取りまとめます。

このほか、二地域居住等の普及促進に向けて、引き続き、関係省庁や全国二地域居住等促進協議会と連携して、関連施策や取組事例の情報発信等に取り組むとともに、新たな働き方・住まい方への対応として、職住近接・一体の生活圏を形成するなど、豊かで暮らしやすい「新たな日常」を実現するため、テレワーク拠点整備等を推進してまいります。

(コンパクトでゆとりとにぎわいのあるまちづくりや都市再生の推進)

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・ネットワークのまちづくりについては、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634都市、作成・公表した市町村が460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336都市と着実に増加しています。今後、都市の骨格となる公共交通の確保や都市圏全体でのコンパクト化の推進等を図る支援施策の充実等に取り組み、持続可能な多極連携型まちづくりを推進してまいります。

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、エリアの価値を向上させることにより、ゆとりと賑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70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。国土交通省としては、引き続き、法律・予算・税制等のパッケージによる支援を実施してまいります。加えて、多様化する道路空間へのニーズに対応するため、賑わいのある道路空間を構築するほこみち(歩行者利便増進道路)制度の普及を促進するとともに、道路空間の柔軟な利活用による地域の魅力向上、賑わい創出を推進してまいります。

都市の国際競争力の強化に向け、昨年は、9件

の民間都市開発事業を認定し、金融・税制支援を行いました。引き続き、これらの支援により民間投資を喚起するとともに、重要インフラ等の整備への支援を行ってまいります。また、地方都市のイノベーション力の強化に向け、地方都市と大都市の連携を促進してまいります。これらの取組を通じ、都市再生を推進してまいります。

(土地政策の推進) (略)

(安心して暮らせる住まいの確保) (略)

(共生社会の実現への取組)

誰もが安心して参加し、活躍することができる共生社会の実現に向けて、公共交通機関や建築物等のバリアフリー化などのユニバーサルデザインの街づくりや、心のバリアフリーを推進することが重要です。

このため、令和3年度からの5年間を目標期間として策定したバリアフリー整備目標に基づいて、地方部を含めた旅客施設のバリアフリー化や、基本構想等の策定促進による面的なバリアフリーの街づくり、高齢者障害者等用施設の適正利用などの心のバリアフリーの取組等を推進してまいります。

また、鉄道車両のバリアフリー対策については、一昨年に改正された新幹線車両に関する基準に続いて、在来線の特急車両に関する基準も改正し、本年4月以降に新たに製造される車両に対して、列車定員に応じた席数の車椅子用スペースを設けるよう義務づけたところです。

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性向上や負担軽減に資する施策についても、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、引き続き、当事者の方々の御意見を伺いながら、これらの取組を通じて、ハード・ソフトの両面からのバリアフリー化に全力で取り組んでまいります。

(活力ある地方創り)

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

「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や民族共生の理念に共感していただけるよう取り組んでまいります。

令和元年10月の火災により焼失した首里城は、沖縄の誇りであるとともに、国民的な歴史・文化遺産として極めて重要な建造物です。昨年11月には首里城正殿復元整備工事の起工式を行いました。復元している首里城正殿は、令和8年秋に完成予定であり、国土交通省としても、引き続き、一日も早い復元に向けて、沖縄県や関係省庁と連携し、全力で取り組んでまいります。

さいごに

統計の不適切処理に関する問題につきまして、昨年8月に再発防止策となる「国土交通省統計改革プラン」を取りまとめました。公的統計に対する信頼回復に向け、「開かれ、使われ、改善し続ける統計」を基本原則に、このプランを着実に実施してまいります。

本年も国土交通省の強みである現場力・総合力を活かして、国土交通行政における諸課題に全力で取り組んでまいります。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。

2023年は国民の食を支え発展させる役割を果たす 新春賀詞交歓会を3年ぶりに開催



谷口一郎会長



(一社)日本厨房工業会は2023年1月18日(水)、東京ドームホテル・地下1階「天空B」で、新春賀詞交歓会を開催した。会員をはじめ、関係省庁、関連団体、報道等、218名の参加者を得て開催された交歓会は、司会の由利事務局局長の進行で16時より開会となった。

まず挨拶に立った谷口一郎会長は新年の挨拶と懇親会参加者へのお礼を述べた後、「この3年で、業務用厨房の売上高は新型コロナ前のピークの85%となったが、外食・宿泊業界は回復してきた。一方で人手不足が顕在化して、業務用厨房への期待が高まっているが、素材やエネルギーの高騰、部品不足等の課題が続いている。工業会は皆さまの発展に寄与するという目的を達成するために活動を行っていく。今日お伝えしたいことは四つある。①2月7日～10日に、東京ビッグサイトで第23回厨房設備機器展を開催するので、多くの皆さまのご来場をお待ちする。②スチームコンベクションオープンのグリス除去装置との離隔距離について総務省消防庁・東京消防庁らと協議し、総務省消防庁より通知が行われ、ユーザーの安全確保に貢献した。③環境保持への貢献として、カーボンニュートラルの見学会などを実施している。業務用厨房は食を支え、食文化の発信をする拠点であり、人・モノ・エネルギーの流れがすべて集まる重要な場所である。日々進化する技術と制度を知る、カーボンニュートラル促進を支援できる人材を育成し、設計や機

器開発の展開への取り組みを進めていく。④工業会のホームページを、業界や工業会の活動を一般に理解されやすいようにリニューアルした。このように、本年も主要事業を中心に、活動していく。広く会員の声を集め、提言していきたい。薄く、広くのご協力をお願いしたい。本年も工業会はさまざまな事業活動を推進し、広く国民の食を支え発展させる役割を果たすよう取り組んでいく。皆さまのご支援ご協力を賜りたい、一日も早く疫病が収まり、皆さまが発展し良い年となるよう祈念する」旨を述べた。

続いて、原田富雄・経済産業省製造産業局 生活製品課 住宅産業室室長から新年の挨拶が述べられ「昨年ロシアによるウクライナ軍事侵攻を背景とする国際的原油・物価高騰や歴史的な円安などの危機に直面した。わが国の製造業は半導体をはじめとした部素材の供給途絶やエネルギー価格高騰に影響を受けていると承知している。そんな中、国内企業の設備投資意欲が高まっているのは明るいニュースだ。昨年には国内の成長投資を拡大していくための官民連携フォーラムが開催され、産業界からは令和9年には毎年100兆円の設備投資という見通しも示されている。昨年成立した第二次補正予算で7兆円規模の複数年の戦略的投資支援が盛り込まれており、投資・イノベーション・所得向上の好循環を図るとしている。取り引き適正化や価格転嫁の実現も重要な



課題だ。そのためにパートナーシップ構築宣言推進を通じ、下請け取り引きの適正化にも全力を挙げる。外食産業は回復の兆しが見え始めていると認識している。厨房従業者の安全安心・省エネ化・生産性向上などを考慮した厨房設備機器の開発および標準化の促進、厨房設備士資格認定など業務用厨房のプロフェッショナルの育成、厨房女子会などの業界活性化の活動、厨房の作業効率化、厨房設備機器の販路開拓などを期待している。福島復興について、昨年「魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク」を立ち上げたので、活用・協力・参加をお願いしたい。今年は干支のうさぎにあやかり、勢い良く成長し飛躍する年にしたい。工業会ならびに業界の発展と繁栄、皆さんのご健勝を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

次いで、須永新平・農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課 課長から新年の挨拶と日頃の協力への謝辞と各種活動による貢献への敬意が述べられ、「飲食業は人の動きが大きく影響する、本日のように多人数が集まれるようになったことは感慨深い。飲食業界などの活況が戻りつつあると承知している。昨年は個人のビザなし渡航が解禁され、今年5月には広島G7サミット、2025年は大阪関西万博が開催される。今後訪日外国人が増え、日本国内の食文化への需要が伸び、国内の食産業と農林水産業に好況をもたらすと、毎年言っているが、今年こそはと期待している。今後も原料高と人手不足で舵取りの難しい経営環境が続くと思う。今後は不透明だが、こういう時こそ厨房業界の皆さまの出番だ。今までのような変化に対応して生き伸びられる方々と手を携えて、われわれの食文化を次の世代につないで行ってほしい。ニーズに対応したバラエティに富んだ



経済産業省・原田富雄室長



農林水産省・須永新平課長



岡田望副会長

商品開発、生産性向上につながる機器・設備の開発によって飲食店の努力を支え押し上げてほしい。企業物価は上がっているが消費者物価は上がっていない。消費者の財布をこじ開けるために、皆さまの協力で飲食店の需要を元に戻すのが何よりだ。昨年の予備費に続き、補正予算、来年度予算で、機器の導入、原材料の切り替え、新商品の開発等の対策を織り込んでいる。補助金に頼るだけでなくいろいろなチャレンジをしてもらいたいので、気軽にお声がけいただきたい。そして輸入食料・輸入原材料に過度に依存せず、日本にあるもので効率良く生産する産業構造が大切だと思う。身近にあるものの付加価値を引き出して諸外国にアピールしていくことが需要拡大への近道だ。そういった構造転換を進めていきたい、皆さんと手を携えていきたいと思っている。工業会の益々の発展と、皆さまにとって発展の年になることを祈念する」旨、挨拶が述べられた。



そして岡田望副会長からは「今日は3年ぶりのビューフェスタイルなので、思う存分情報交換と懇親を行っていただきたい。皆さまのご活躍と企業さま発展を祈念す

る」旨の挨拶の後、乾杯が行われ、歓談の時間となった。

会場内では新年の挨拶と談笑が繰り返され、活気に満ちたひとときとなった。

中締めは齋藤有史副会長

が行い、閉会の挨拶の後、三本締めで散会となった。



齋藤有史副会長



関連団体情報

令和5年の外食産業界の食品インフレ、食糧危機にそなえて ビジネスセミナー&情報交換会

新調理システム推進協会 主催

セミナー

今年日本厨房工業会賀詞交歓会来賓のご挨拶をされた農林水産省外食・食文化課長須永新平氏のセミナーです。令和5年の我国の外食産業界の光明のお話を是非にご参加ください。

「2020年以降の食品産業をめぐる事情」

農林水産省 外食・食文化課長
須永 新平氏

「日本の食料安全保障を考える」

資源・食糧問題研究所 代表
柴田 明夫氏

ご賞味会

サステナブルフードによるフランス料理フルコース

ホテルメトロポリタンエドモントご賞味会 限定30名様

持続可能な社会に向けた取り組みの重要性が、世界的にますます高まっている今日。「食」の分野では「食品ロス」削減の取り組みをはじめ、自然環境や社会にできる限り負荷をかけずに生産される「サステナブルフード」が注目されています。この度のご賞味会では、本格的なフランス料理をお召し上がりいただきながら、食のサステナビリティを身近に感じていただける特別コースにて開催いたします。

日時 2023年2月22日(水) 14:30~18:30(予定)

会場 ホテルメトロポリタンエドモント
〒102-8130 東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号

会費 協会会員 12,000円 / 非会員 15,000円
セミナー参加費・フルコース・飲み放題付き



詳細・お申し込みは
協会HPをご覧ください

新調理システム推進協会

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

第51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44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23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23回厨房設備機器展

2023年2月7日(火)～10日(金)

10:00～17:00(最終日は16:30)

東京ビッグサイト 東1～8ホール



第22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23回厨房設備機器展」を、東京ビッグサイトにて、2月7日(火)～10日(金)の日程で開催する。

この展示会は「第51回国際ホテル・レストランショー」、「第44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 2023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2万8千名強(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23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。

●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：2023年2月7日(火)～10日(金)

◆場所：東1ホール特設会場

◆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：2023年2月3日(金)正午まで※定員に余裕がある場合は、当日受付も致します。

※第23回厨房設備機器展(HCJ2023)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23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

2022年は、新型コロナが猛威を振るい続け、年末の第八波では世界有数の感染者・死者数となりましたが、行動制限などが行われなかったことで、飲食店はゆるやかに回復した年となりました。

とはいえ、従来からの人手不足に加え、円安やウクライナ事変などによる、ガソリンや食品価格の高騰は留まるところを知らず、今後はインボイス制度や増税など、業界のみならずわれわれの生活を脅かす課題が続きます。

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。

2023年の第23回厨房設備機器展では、そういった現状課題に対応し、SDGs、HACCP、IoT、省力化やロボットといった人手不足対策など、外食・中食業界の再生につながる、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

9:30 ~ 18:00(土日・祝日を除く)

TEL : 03-6809-2707

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

※最初に展示会名をお伝えください。

HCJ2023は、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、ご参加される皆様の安全を確保するため、感染対策に関する取り組みを定め、運用してまいります。展示会は所管官庁、自治体、展示会場など、関係各所と緊密な連携を取りながら開催して参ります。

第23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7日(火)

①11:00 ~ 11:40

講演企業：ニチワ電機(株)

講演者：営業本部 コンサルティング部 専務取締役 西 耕平

演題：激変する外食産業界、これから求められる厨房
概要：2008年度の調理師免許交付数は42,000名、2020年は28,000名に激減した。この深刻な調理師不足に世界的なコストプッシュ型インフレがもたらす食材や建築資材ははじめエネルギーコストの高騰は、厨房においても未だかつて経験のない厳しい時代を迎えました。この度のセミナーでは「これから求められる厨房」と題し、SDGsへの転換含め生き残りに導く厨房システムをご提案します。

②12:10 ~ 12:50

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、吉岡 克己、北川 貴博

演題：誰でも簡単導入！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：HACCP制度化に対応した業務用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、本システムの概論から新規参入のための具体的な開発のポイントまで解り易く解説します。

■2月8日(水)

①11:00～11:40

講演企業：(株)フジマック

講演者：営業本部 市場開発部 プロダクトマネジメント部 部長 青木 仁

概要：厨房業界、つまり飲食業界・ホテルレストラン業界・病院介護施設等は、昨今の社会情勢より人手不足が深刻化している業界の一つであり、今後益々の省人化・省力化が課題となってきました。当社が提供するロボット・IOTを使ったソリューションで、厨房のみならず、フードサービスをトータルでサポートしている事例をご紹介します。

②12:10～12:50

講演企業：タニコー(株)

講演者：官需部 係長 森下 由美子

演題：実は間違っている!?日常のちょっとしたその作業～正しい衛生管理3つのポイント～

概要：「手袋をしたままの会計」「店先に仕入れ食材を置きっぱなし」など、そのちょっとした作業が衛生管理の観点から考えるとNGかもしれません！

セミナーでは、日々の作業に潜む危険性を、実例を踏まえてわかりやすく解説。制度化されたHACCPへの取り組み方も含め、衛生管理の「これでいいのかな?」を解決いたします。

■2月9日(木)

①11:00～11:40

講演企業：フクシマガリレイ(株)

講演者：エンジニアリング事業部 東日本営業課 主任 山森 悠示、東京営業六部 営業二課 主査 重藤 桜子

演題：高品質を生む「凍結・保管・解凍」～食品、用途に合った最適な方法～

概要：冷凍食品は、現在あらゆる分野で高い注目を集めていますが、その凍結方法や保存、解凍方法により製品の品質に大きな違いが生まれます。今回はいくつか食品の例をあげながら、その特徴についてご紹介させていただきます。外食や中食、大規模の食品工場まで、ユーザーの皆様のお役に立てる情報発信の場になれば幸いです。

②12:10～12:50

講演企業：(株)コメットカトウ

講演者：ソリューション営業課 主任 野中 彩菜

演題：業務用厨房機器を活用したアレルギー対応食

概要：入社後、150以上のアレルギー対応レシピを開発した、管理栄養士・クッキングアドバイザーが、業務用厨房機器、主にスチコンを活用したアレルギー対応食の調理法や小麦・乳・卵の代替レシピを作成する際の考え方やコツをお伝えします。

■2月10日(金)

①11:00～11:40

講演企業：東京ガス(株)

講演者：都市エネルギー営業部 ビジネスカスタマー営業部 課長 荻原 靖、都市エネルギー営業部 厨房相談室 室長 加瀬 富美二

演題：脱炭素社会の実現に向けた取り組みと、業務用厨房で今できること

概要：東京ガスからは、全世界的に大きな課題となっている脱炭素について講演いたします。まず前編では脱炭素についてカーボンニュートラル(CN)という考え方の内容をそして、主にガス業界で取り組んでいるCNについてご案内いたします。後編では、実際の厨房実務においてまずできる手法についてご説明いたします。

②12:10～12:50

講演企業：(株)CSsT、(株)ノムラアークス、(株)ハイサーブウエノ

講演者：(株)CSsT 執行役員 藤田 宗彦、(株)ノムラアークス 営業推進1部部長 植田 素希、(株)ハイサーブウエノ 代表取締役 小越 元晴

演題：店舗から3Kをなくす！

概要：「食堂業の産業化」を進めるためには、店舗の3K作業、「汚い」「危険」「きつい・臭い」をなくす必要がある。従業員が最も嫌がる「グリストラップ清掃」を楽にすることに成功。厨房と客席の段差をなくすことにより、従業員は働きやすくなり、配膳ロボットにも対応した店舗設計も可能に。チェーン店の導入事例をお伝えします。

③13:20～14:00

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：更なる効率化を追求したIH調理機器、及びIH加熱の応用を御紹介！

概要：昨今の社会情勢下、更にもまして調理機器に対する一層の効率化が求められている。弊社では早くにIH加熱原理の技術取得を図ったことで、調理メニューや加熱体に応じたIH機器開発を活発化している。当セミナーでは、IH加熱を応用したトレンドな調理機器等も紹介し、皆様にとっての効率化の一助となることを願いたい。

④14:30～15:10

講演企業：服部工業(株)

講演者：営業部 エリア長 山元 薫、厨房主任

近藤 真紀

演題：作業効率を上げる最新機器の購入→使いこなせない現実

概要：コロナショック・人手不足・カーボンニュートラルと時代の変化に伴い、補助金を利用して自動化の設備投資された企業が増えました。しかし、導入後本当に高価な機器の性能を使いこなせているのでしょうか。弊社クックチルセンターの失敗事例を参考に今後の運営に我々をご活用ください。

締切迫る!

2023年度

第44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)2023年4月から2024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)が不要となる。
(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 2023年 1月12日(木) ~ 2月8日(水)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。 <https://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16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2023年3月8日(水)までに下記口座へ振込むものとする。
12. 振込先 三井住友銀行 三田通支店(623) 普通 7143043
一般社団法人 日本厨房工業会
振込期日(3/8)厳守(振込手数料は各自負担)
13. 受講承認書 上記手続きが完了した者には、受講承認書、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6日(木)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

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町 2-2-5 翔和須田町ビルII 8階
TEL 03-5244-4834 FAX 03-5244-4835 通信教育担当

2022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

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、2022年8～10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、2022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(表1)

7. 集計結果のまとめ方

前回に引き続き、機器分類ごとの生産台数、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

- ・従業員数
- ・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
- ・かくはん混合機
- ・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	3	50.0%	5	3	60.0%	1	0	0.0%
東北	15	10	66.7%	10	7	70.0%	5	3	60.0%
関東	140	96	68.6%	99	78	78.8%	41	18	43.9%
東海北陸	51	31	60.8%	43	29	67.4%	8	2	25.0%
関西	43	30	69.8%	34	27	79.4%	9	3	33.3%
中国	17	8	47.1%	14	8	57.2%	3	0	0.0%
四国	8	3	37.5%	5	2	40.0%	3	1	33.3%
九州	18	14	77.8%	11	9	81.8%	7	5	71.4%
合計	298	195	65.4%	221	163	73.8%	77	32	41.6%

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
 - ・飲用ディスペンサー ・その他のディスペンサー
 - ・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 ・食用油ろ過機
 - ・グリス除去装置
 - ・他に分類されない業務用厨房装置
- 10) 厨房機器輸出入台数

(4) 業種別売上高比率

回答企業172社対象(単位:百万円)

- ① 飲食店 …………… 70,380 (34.7%)
※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 …………… 8,107 (4.0%)
※ホテル・旅館等
- ③ 学校・保育所給食 …………… 52,675 (25.8%)
- ④ 弁当給食 …………… 6,743 (3.3%)
- ⑤ 病院給食 …………… 15,465 (7.6%)
- ⑥ 福祉施設 …………… 10,176 (5.0%)
- ⑦ その他 …………… 40,256 (19.7%)
※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
25社(22社)	12,728(8,896)	2.15%(1.69%)

()は2021年版

(6) 同一企業の売上推移<表2-2>

(単位:百万円)

対象企業	2019年	2020年	2021年	2022年
145社	576,923	574,939 (99.66%)	496,608 (86.38%)	558,288 (112.42%)
159社		581,156	507,644 (87.25%)	571,174 (112.51%)
171社			514,223	579,279 (112.65%)

(%)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	3	7	31	11	4	4	2	6	68	35%
10~19	0	2	23	5	4	2	0	4	40	21%
20~49	0	0	18	7	14	1	0	2	42	22%
50~99	0	1	15	1	2	0	1	1	21	11%
100~199	0	0	2	2	2	0	0	0	6	3%
200~499	0	0	1	3	2	1	0	1	8	4%
500~	0	0	6	2	2	0	0	0	10	5%
全体	3	10	96	31	30	8	3	14	195	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195社対象

(1) 機器取扱企業別売上高(単位:百万円)

- ① 自社生産のみ(自) …………… 39,222 (6.6%・51社)
- ② 輸入のみ(輸)…………… 5,562 (0.9%・5社)
- ③ 仕入のみ(仕)…………… 28,339 (4.8%・73社)
- ④ 自社生産+輸入(自・輸)…………… 11,318 (1.9%・4社)
- ⑤ 自社生産+仕入(自・仕)…………… 362,581 (61.3%・42社)
- ⑥ 輸入+仕入(輸・仕)…………… 10,293 (1.7%・6社)
- ⑦ 自社生産+輸入+仕入(自・輸・仕) …… 133,936 (22.7%・14社)

(2) 総従業者数……………25,216人

- ① 生産部門関係…………… 6,261人 (24.8%)
- ② 設備工事関係…………… 2,326人 (9.2%)
- ③ 機器販売関係…………… 13,385人 (53.1%)
- ④ その他…………… 3,244人 (12.9%)

(3) 総売上<図1>(単位:百万円) ……591,253

- ① 機器単品販売…………… 394,805 (66.8%)
- ② 設備工事を伴う機器販売…………… 134,409 (22.7%)
- ③ 他の厨房事業…………… 62,039 (10.5%)

※売上非公開の企業は0円として計上しています。

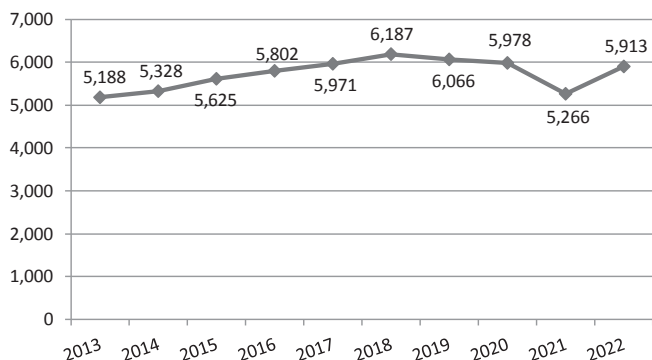


図1 過去10年間の総売上推移 (●)総売上(億円)

表3 資本金別売上 (単位：社、百万円)

部門別	1千万円未満		1~3千万円未満		3~5千万円未満		5千万~1億円未満		1億円以上	
	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数	売上	平均 企業数
機器単品販売	1,499	115	20,016	253	10,001	435	23	28,977	1,207	24
設備工事を伴う機器販売	362	36	7,181	114	63	7,245	15	6,432	495	13
他の厨房事業	267	22	7,591	100	76	3,323	158	7,500	395	19
全体	2,128	142	34,788	374	93	20,569	791	42,909	1,384	31

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	5千万~1億円未満	1億円以上	全体
対象企業数	9	88	23	25	26	171
2021年	1,095	32,059	17,464	25,771	437,834	514,223
2022年	1,543	33,537	19,577	35,775	488,847	579,279
前年対比率	140.91%	104.61%	112.10%	138.82%	111.65%	112.65%

図2 資本金別売上

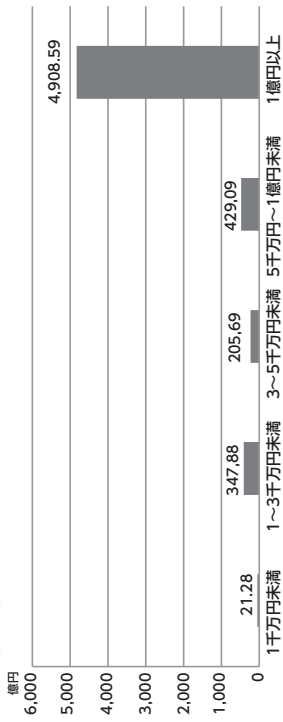


図3 資本金別売上割合

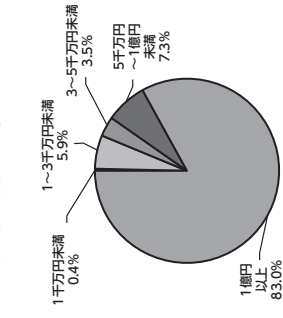


図4 部門別売上割合

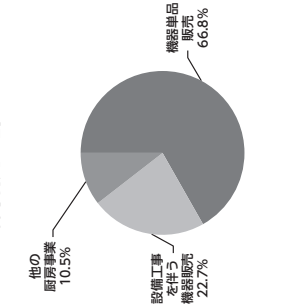


表4 売上高別売上 (単位：社、百万円)

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	893	25	36,2006	91	22	7,381	189	39	5,860	326	18	17,559	924	19	25,990	1,856	
設備工事を伴う機器販売	391	15	26	722	52	14	3,368	112	30	4,778	299	16	5,517	460	12	10,125	1,266
他の厨房事業	450	15	30	767	40	19	3,179	79	40	3,893	195	20	4,473	280	16	8,755	673
全体	1,734	30	57	3,495	159	22	13,928	317	44	14,531	692	21	27,549	1,312	21	44,870	2,991

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	49	17	40	18	19	13	5	10
2021年	1,830	2,672	11,721	11,328	21,872	32,433	22,698	409,669
2022年	1,665	2,747	12,834	12,212	25,318	39,357	33,936	451,210
前年対比率	90.98%	102.81%	109.50%	107.80%	115.76%	121.35%	149.51%	110.14%

図5 売上高別売上

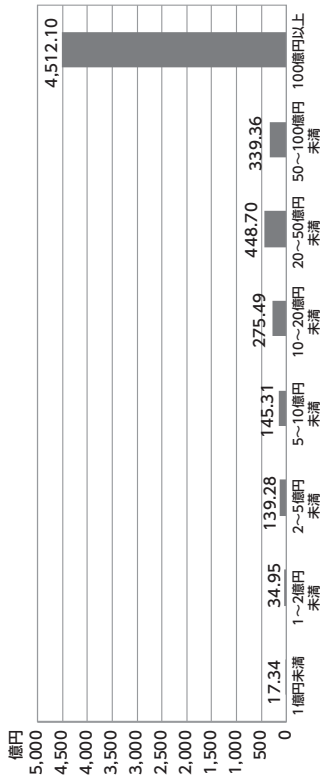


図6 売上高別売上割合

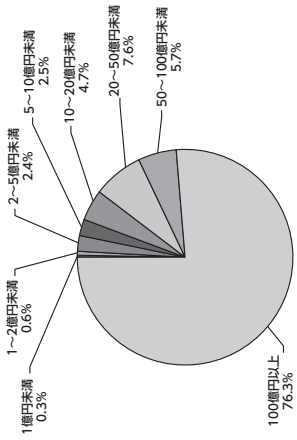


表5 就業者数別売上

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	3,668	66	5,299	166	32	17,151	490	35	21,128	1,174	18	6,232	1,558	4	30,491	3,811	8	310,836	31,084	10
設備工事を含む機器販売	3,031	66	4,718	197	24	6,036	262	23	12,913	1,174	11	3,475	1,158	3	23,869	7,956	3	80,367	11,481	7
他の厨房事業	2,020	39	2,854	86	33	6,308	186	34	6,942	496	14	4,222	844	5	9,034	1,506	6	30,659	5,110	6
全体	8,719	128	12,871	322	40	29,495	702	42	40,983	1,952	21	13,929	2,322	6	63,394	7,924	8	421,862	42,186	10

(単位：社、百万円)

前年対比率

就業者数	1~9人	10~19人	20~49人	50~99人	100~199人	200~499人	500人以上
対象企業数	57	35	37	19	5	8	10
2021年	6,904	10,739	25,410	29,423	6,550	53,194	382,003
2022年	6,744	12,307	26,730	36,853	11,389	63,394	421,862
前年対比率	97.68%	114.60%	105.19%	125.25%	173.88%	119.18%	110.43%

(単位：社、百万円)

図7 就業者別売上

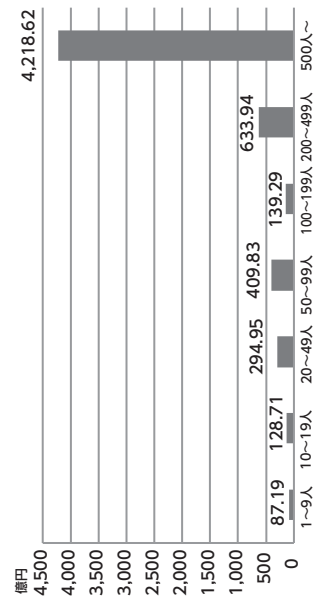
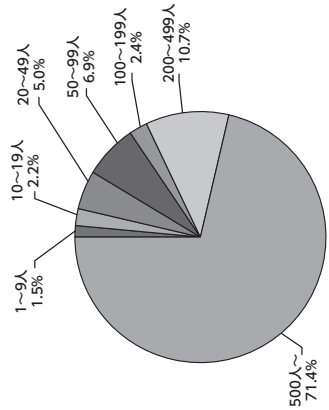


図8 就業者別売上割合



図書および送料の価格改定のお知らせ

諸般の事情により、2023年4月1日から図書および送料の価格を下記の通り改定させていただきます。なお、現行の販売価格および送料が適用されるのは、3月24日(金)までにお申込みおよびご入金 completed した場 合となります。

上記につきましてご理解賜りますよう、何卒よろしくお願 しいた します。

その他、ご不明な点は下記フォームよりお問い合わせください。

<https://www.jfea.or.jp/contact/contact.html>

記

1. 図書の価格について(税込価格)

図書名	変更前	変更後
業務用厨房関係法令集2021年版	¥5,500	¥6,600 (内、消費税 ¥600)
(会員企業価格)	¥4,400	¥5,500 (内、消費税 ¥500)
厨房設備工学入門 第9版	—	¥13,200 (内、消費税¥1,200)
(会員企業価格)	—	¥8,800 (内、消費税 ¥800)
会員名簿	¥2,500	¥8,800 (内、消費税 ¥800)
業務用厨房機器に関する実態調査	¥5,500	¥11,000 (内、消費税¥1,000)
(会員企業価格)	¥3,300	¥5,500 (内、消費税 ¥500)

※「月刊厨房誌」の価格に変更はございません。

※「厨房設備工学入門 第9版」は、2023年4月1日より販売を開始いたします。

それに伴い、「厨房設備工学入門 第8版」は3月24日で販売を終了いたします。

※2023年度厨房設備士資格認定試験では、「厨房設備工学入門 第9版」から出題予定 定です。

2. 送料について

変更前：2冊までは¥500(税込)、3冊以上の場合は実費(要問合せ)

変更後：送料 無 料(ただし、海外への発送は別途送料を頂戴 しま します)

12.23

【「プラスセーフティ」マークの表示依頼につきまして】

東京ガス・大阪ガス・東邦ガスの都市ガス3社様から「プラスセーフティ」マークの表示に関する情報提供がございました。

ご興味のある会員様は、資料をご覧になり、資料中のメールアドレスにお問い合わせいただけますようお願いいたします。

----- 安全高度化ガス機器に対する「プラスセーフティ」マークの表示依頼について -----

東京ガス株式会社・大阪ガス株式会社・東邦ガス株式会社の都市ガス3社は、安全性の高いガス厨房機器の普及促進のために、「プラスセーフティ」マークを製作し、現在、カタログ等PRツールやショールームにて「プラスセーフティマーク」の紹介や対象機器への表示をし、PRを行っています。

既に実施いただいている会員メーカー様もいらっしゃいますが、お客さまへの安全性の訴求・一層の普及推進を図るため、本マークの対象機器への表示を改めて依頼させていただきます。ご検討・ご協力のほど何卒よろしくお願いいたします。

記

1. 「プラスセーフティ」マーク概要



日本ガス機器検査協会 (JIA) 認証を受けた業務用ガス厨房機器の内、

- ◆JIA業務用ガス厨房機器検査規定の立ち消え安全装置基準に適合するコンロ・レンジ
- ◆JIA業務用ガス厨房機器不完全燃焼防止装置検査基準適合機器
- ◆換気扇連動機能を有する機器

のいずれかに該当する機器に表示することが可能です。

2. ご依頼事項

- ◆カタログ等の該当機器への本マーク表示
- ◆該当機器への本マーク表示 (シール等による貼付)

上記により、お客さまへの営業機会等で安全性の高い機器であるという付加価値を加えた提案をしやすくすることにより、安全性の高いガス機器の普及を目指します。

3. マーク使用申込みについて

下記宛先に、メールにてお申込みをくださいますようお願いいたします。

東京ガス株式会社 荻原

ogiwaray@tokyo-gas.co.jp

※お申込み頂ける場合、東京ガス株式会社 (幹事会社) と使用許諾契約を締結していただく予定とされていることから、上記宛先にご連絡頂戴できれば幸いです。使用許諾契約締結後、本マークの画像データをお渡しさせていただきます。



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「物権変動に関する事例(3)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

初回の前回に引き続き、民法の物権変動に関する事例である。相続との関係について触れる。

■ 2. 事例①

Aは、不動産(土地と建物)を有している。Aは亡くなり、長男Bと次男Cが、Aの相続となった。

Aの配偶者は既に死亡しており、法定相続分は、BとCで2分の1ずつである。しかし、Bが当該不動産を自己名義にして、Dに売却してしまった。

Cは、自己の持ち分である2分の1を、Dに対して、登記なくして対抗することができるのかが問題となる。

■ 3. 解説①

この点、判例は、共同相続人の一人は他の共同相続人に対して、自己の持ち分を登記なくして対抗することができる」と解釈している。

その理由は、Bは、Cの共有持ち分について、まったくの無権利者であるから、Dは、Cの共有持ち分について、無権利者から購入したことになる。そして、無権利者であるから、CとDは、対抗関係に立たないからである。

この点、遺産共有状態は、共有物に完全な所有

権を持っていることを重視し、CがDに対抗するためには、登記を必要とするという反対説もある。

■ 4. 事例②

事例①の事例で、Aの相続人は、BとCである。

Bは、Aから生前に援助を受けているということからCから指摘されたため、相続放棄を行った。しかし相続放棄をしているにもかかわらず、当該不動産を自己名義にしてDに売却してしまった。

Cは、Bの相続放棄により、相続人は自分一人であると思っていたものの、Dに売却が済んでしまっていた。CはDに対して、登記なくして対抗することができるか。

■ 5. 解説②

この点、対抗要件の問題であり、登記の先後で決するとも思える事実関係である。

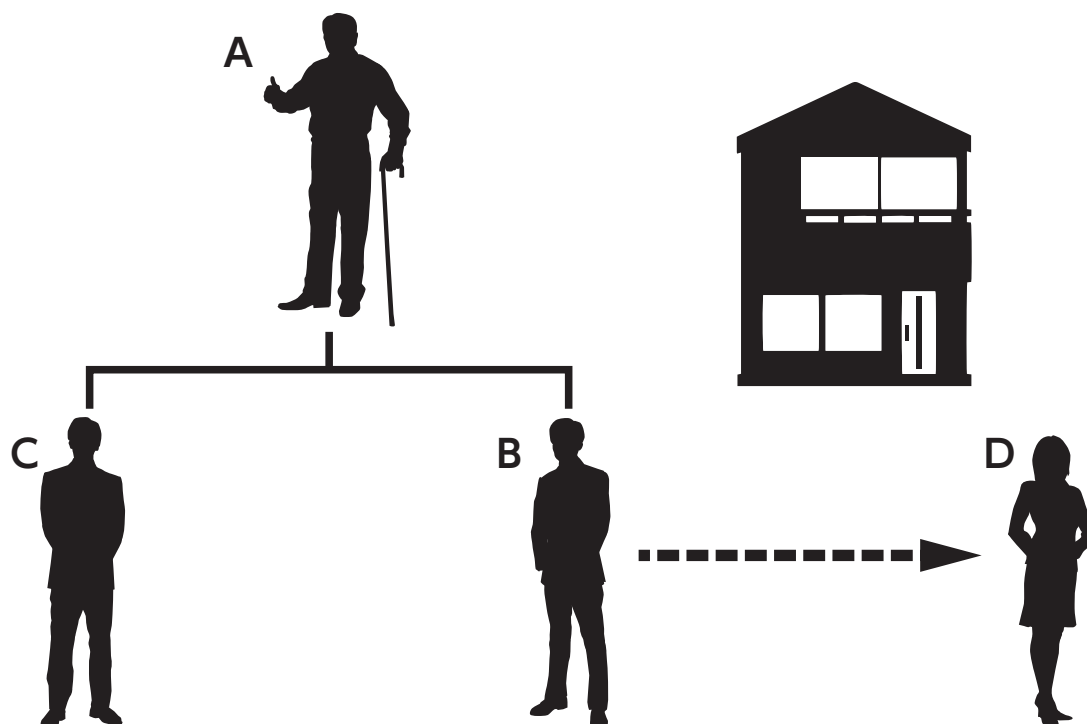
しかしながら、判例は、相続放棄の遡及効(相続発生時、被相続人の死亡時に初めから相続人でなかったことになる)は絶対的な効力であり、登記等なくしてその効力を発生できることを理由に、他の共同相続人は、相続放棄者から持分権を譲り受けた第三者に対して、登記なくして相続財産の主張をすることができる」と判断した。

学説も、相続放棄の有無は、家庭裁判所で確認

することができるから、この点からも第三者（今回の事例のD）を保護する必要性が低いことを理由としている。

■ 6. 結語

次回も、同様に事例に沿った説明をする。



【顧問契約先】

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

【相談内容例】

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

【相談方法】

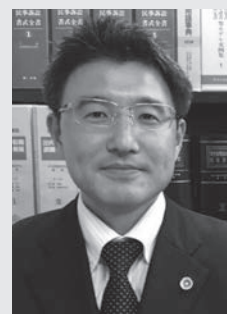
Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

- 相談内容についてアドバイスをいただくことは原則、無料です。
- 訴訟提起や書面作成等を依頼される場合は、別途料金が発生します。
その都度、弁護士事務所で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：03-5244-4834 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

福山といえは福山城…JR福山駅が城の敷地内に建っていることはご存じでしょうか。

部外者がくる!



第45回：ホーコス(株)本社

中四国支部遠征編

本日は**広島県福山市**の**ホーコス(株)**さんにやってまいりましたー!!

本社ビルでかっ!!

ちなみに最寄りのバス停は…

ホーコス本社前
HOKOS CORP. Honsha mae

ドーン!!

社名が「ホーコス」になったのは1990年

ギリシャ語で「契約」を意味します

ちなみに旧社名は「**報国機械**」

時代を感じますね…

建築設備機器営業部 **藤田さん**

1940年の創業当時は**なえ縄機**などを作っていました

2022年5月**新本社ビル**の完成に伴いそれぞれ別の事務所だった4部門が統合・集約

従業員総勢787名(※)皆で力を合わせての再出発になりました

直接見た方が早いのでこちらへ♪

えっ ここって…**社員食堂!?**

工作機械部門
環境改善部門
産業機械部門
建築設備部門
集塵機
マシニングセンタ
マサージマシン
グリーストラップ

えーと「グリーストラップ」ってどういう…?

エレベーターで6階へ…?

実はここで**自社製品の**実証実験をしてるんです

これがオーソドックスなシンダー埋込の**浅型グリーストラップ**

こちらはシンク下に置く**床置型**

めっちゃ小さいですね

リニューアルや居抜き物件…お店の事情は様々

より融通の効くグリーストラップの必要性が高まっているんです

油湿じりの排水で配管が詰まらないように飲食店や病院の厨房には必ず設置されています

水面上に油脂が溜まっていくので1週間に1回以上すくってもらう

新発売のGS3-N15F型です

小型かつ高性能を目指して色々試しています

ちなみに日本のグリーストラップ業界では

うちがシェアナンバー1!!

ふーん…

【取材・マンガ にしかわたく】

(※) 2022年4月現在

社食のメニューは定食A・Bに日替わりの丼と麺。スペシャルメニューは品切れ必至。

排気フードとグリースフィルターもうちの製品です

グリースフィルターは日本厨房工業会が認定試験している奴ですね

フィルターに水を当てることで油の付着量を劇的に減らす**バブルフィルター**

(株)レオック
谷本さん

この厨房実際に使ってみてどうですか？

←調理を担当してる

他と比べて**すごく涼しい**ですね

これは**給排気一体型**

エアーカーテンで囲い込むことで蒸気や煙だけを効率的に排気する高性能機種です

清掃頻度が**すごく少なく**て済みます

高機能なフードがめっちゃめっちゃ設置されてるので♡

あと、こいつが**すごく便利**ですね
グリース吸着マット「らくスイ」

手も汚れないので**掃除の大変さがぐんと減ります**

ここだけの話初めての取り組みで**気合が入りすぎてちょっとやりすぎた感**が…

グリーストラップに入れておくだけで浮いてきた油を吸い取ってくれる

最後は丸ごと捨てれば良い

みんな汚い作業はやりたくないですもんね～

グリーストラップは定期的に掃除することで初めて機能するので**メンテのしやすさ**がすごく重要

こうやって実際に使ってみて気づいた点を製品に反映させるんです

【社食横のバルコニー】

下に見えるのが本社工場奥の青い屋根が旧本社です

このバルコニーから見たら最高じゃないですか♡

わー！いい眺め！川があるんスね！

それが当日はだいたい休日か祝日なので…

芦田川です毎年、お盆には**花火大会**が…

せっかくの特等席なのー!!

使っている人の感想をいつでも聞けるのは心強いですね

みなさんだいたい「**厨房機器ならこのメーカーが好み**」というのを持ってるっしょ

だからこそ**現場の人たちが少しでも使いやすい**工夫をすることで

オーナー様にホーコス製品の良さをわかってもらいたいです

…という訳で及ばずながら部外者も実験に協力させていただきます！

背脂たっぷり尾道ラーメンの濃厚ギトギト残り汁を…♡

勝手に何やってるんですかー!!

そのための実証実験なんです！

だけどグリーストラップはそうやって比べられる機会自体がなかなかない

Essay



映画の見どころ・台所

第104回 『メン・イン・ブラック』

(1997年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
齊田育秀

🎬 ハラルの上に行く多様性？ 異星人向けに活躍する台所

缶コーヒーBOSSのCMでおなじみ、宇宙人ジョーンズこと「トミー・リー・ジョーンズ」と、ドル箱スター「ウィル・スミス」のコンビが、悪漢のエイリアンと闘う大活劇コメディである。強面だがハーバード大学卒というインテリ男優のトミーと、2022年のアカデミー賞授賞式で司会者を平手打ちし、「10年間アカデミー賞の行事には出席不可」の罰を食らったウィルは、共に何度も来日している“日本大好き俳優”という共通点がある。

“エイリアン”ものというと、一見グロテスクで怖いというイメージが先に立つが、どっこい！ 本作ではグロは笑いの中に封じ込められる場合が多く、さほど気にならない。スピーディーな運びのドンパチ映画だが、アイデア満載の上、映像処理がハイレベルで、見応え十分だ。アカデミー賞にも美術・作曲・メイクアップ(受賞)賞でノミネートされている。

スタートは、星空をトンボが飛んでいる。これが走行中のトラックのフロントガラスに当たり、破体し？ 体液がガラスに付着する。「バグ(虫けら)め！」との台詞が吐かれるが、これが映画全体のキーワードになる。本作は虫のエイリアンと人間との、壮絶な戦いを描いた物語なのだ。トラックはメキシコからアメリカへの密入国者を10人ほど乗せており、国境警備隊に制止を食らう。すると大型の乗用車がやって来て「移民局員」を名乗る二人が、密入国者の一人を隔離。隔離されたのは

何とエイリアン(宇宙人)で、即退治される。「移民局」の二人は、「M・I・B(メン・イン・ブラック)：地球でのエイリアンの動きを監視する機関」のK(トミー・リー・ジョーンズ)とD(リチャード・ハミルトン)であった。

話は一転！ ジェームズ・エドワード(ウィル・スミス)は、抜群の身体能力・口撃力を持つニューヨーク市警の刑事である。ある日、建物の壁を容易によじ登り、人間とは思えない瞬発力や反撃力を持つ男(エイリアン)を追うが、その男は墜死する。この話はなかなか信じてもらえないが、Dの後釜として新たな相棒を探しているKが、彼にアプローチをかけて来る。

その後、Z(リップ・トーン)が統率する「M・I・B」の選抜試験を通過したジェームズは、過去を消され“J”という名をもらい、Kとコンビを組んで活動を始める。まるで『48時間』(1982年)のニック・ノルティとエディ・マーフィのコンビのようだ。地球上には亡命宇宙人が1,500ほど潜んでおり、大半はマンハッタンで(人間の姿で)真面目に生活し、「M・I・B」では本来の姿をしたエイリアンが、人間と共に働いているという設定だ。

並行して、とある田舎の一軒家の庭に飛行物体が激突。亭主(ヴィンセント・ドノフリオ)ができた穴を覗くと、一瞬で引きずり込まれ皮膚以外を食べられ？、皮膚の服を着たエイリアンにとって代わられる。「まるで漫画だ！」。それもそのはず、本作の原作はエアセル・コミック(現マーベル・コミック)から刊行された『The Men in Black』(1990～91年：ローウェル・J・カニンガム)なのだ。

亭主エドガーになったのはバグ(ゴキブリ)で、まさに「ゴキブリ亭主」だ！ このバグ(エドガー)が、宝石商に化けているある星の要人を殺害し、彼が守っていた「銀河」を略奪したことで戦争が予告される。「銀河」は原子エネルギーの宝庫であり、バグに奪われたので万事休す！ 地球は攻撃の対象となった。「銀河」を取り戻すのに与えられた時間は、1時間である。バグはエイリアンの存在を確信している女性検視官・ローレル(リンダ・フィオレンティーノ)を、宇宙逃亡時の食料にしようとして誘拐。二人を追うKとJのコンビとの間で奇想天外で壮絶な闘争が繰り広げられるが、「後は観てのお楽しみ！」ということになる。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。まずはエドガー家のキッチンである。田舎のボロい一軒家では、雑然とした一部屋がダイニング兼キッチンである。ここでは亭主の皮膚をまとったバグが、まるでゾンビのような顔と歩き方で侵入。妻に大量の砂糖を入れた「砂糖水」を作らせ飲んでいる。カブト虫などの昆虫を飼った方なら一目瞭然！ 「砂糖水」は昆虫のエネルギー源であり、バグ・エイリアンがそれを踏襲しているのがバカバカしくておかしい。

続いて「M・I・B」のオフィスのキッチンだが、観客はビックリ！ 70cmほどの細身のエイリアンが数匹で、コーヒーを入れて飲んでいる。電子レンジや洒落たコーヒーメーカーがあり、CG処理されたエイリアンのリアルな動きに、観客は2度ビックリである。彼らのサイズに合わせたコーヒーの紙コップなど、細部にまで行き届いたこのキッチン作りには感心する。

さて、殺された異星の要人の顔の中には瀕死のエイリアンがおり、「銀河系の場所はオリオンのベルト？」と言い残す。「大銀河」はオリオン座のベルトラインかと思われたが、飼い猫オリオンの首ベルトの「首飾り」の中にあり、超大宇宙が極小域に閉じ込められた哲学的アイデアは見事だ。一方、バグは「劣等感が強く気性が激しい」という設定である。地球脱出用円盤に逃げようとするバグに、「てめえらは新聞紙のシミになるのがオチだ」と罵声を浴びせ、仲間のゴキブリを踏み潰すと、逃げるのを中断して襲いかかってくるのが面白い。

ところでSF映画でエイリアン(宇宙人・異星人)という言葉が定着するのは、リドリー・スコット監督の『エイリアン』(1979年)からである。スイスの前衛画家“H・R・ギーガー”が創作した異様な生命体の造形が、“エイリアン=グロテスク”のイメージを決定付けた。

本作の起点はこの辺りにあり、SF映画史上の名作の

影響を受けながら完成に至ったと考えられる。まず具体的には原作本自体に、リドリー・スコット監督のレプリカント(人造人間)の専任捜査官の話、『ブレッドランナー』(1982年)からのアイデア借用がうかがえる。また、本作の総指揮を執ったスティーブン・スピルバーグ監督の、『未知との遭遇』(1977年)や『E.T.』(1982年：友好的異星人)、さらにティム・バートン監督の『エド・ウッド』(1994年)や『マーズ・アタック!』(1996年：反友好的残虐異星人)などの影響も見られる。

トンボが大きな月を横切るのは『E.T.』が意識されており、大イカの足にJが巻き込まれるのは『エド・ウッド』(大タコ)や、その元ネタ映画『怪物の花嫁』(1955年：エド・ウッド監督)へのリスペクトであり、パロディーになっている。なお、アメリカでは1950年代から「U・F・O」や「異星人」の話題が真剣に検討され始め、都市伝説ではそれを監視する組織が実際にあり、その制服が黒のスーツで「メン・イン・ブラック」とのことだ。

なお、本作は世界中で大ヒットし、続編の『2』『3』とスピンオフの『インターナショナル』が製作され、日本では東洋水産が“イカスミ”入りの「麺・イン・ブラック」というカップ麺を発売し、話題を呼んだ。最後に本作の小道具で最高傑作は、“記憶を瞬時で消せる”大型ペンシル様の「ニューライザー」である。私も使いたい、まずウクライナで戦火にあった人々に使いたい。いや！ それより戦争を始めた当人に使うのが一番効果的だ。戦争前のプーと膨らんだ野望を“チン(鎮)静化”させるには最適のようだからね。

『メン・イン・ブラック』



監督：バリー・ソネンフェルド
原作：ローウェル・J・カニンガム
脚本：エド・ソロモン
撮影：ドン・ピーターマン
音楽：ダニー・エルフマン
出演：トミー・リー・ジョーンズ、
ウィル・スミス、リンダ・
フィオレンティーノ、ヴァイン
セント・ドノフリオ、リップ・
トーン、トニー・シャルーブ、
シオバン・ファロン、マイク・
ナスバウム

デジタル配信中
Blu-ray：2,619円(税込)、DVD：1,551円(税込)
発売・販売元：ソニー・ピクチャーズ エンタテインメント

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68回 世界の鍋料理

世界には数多くの鍋があり、海外のお鍋も個性豊かです。ヨーロッパでいうと、例えばスイス料理の「チーズフォンデュ」は乳製品がおいしい国ならではの鍋で、鍋の中で加熱して溶けた状態のチーズに好きな食材を絡めて食べます。スイスには「オイルフォンデュ」もあり、これは水の代わりに油を鍋で熱する油鍋です。食材を素揚げさせてスパイシーなソースを付けて食べます。フランスの鍋の中で日本でも知られているのは、ポトフとブイヤベースではないでしょうか。ポトフはバラ肉やソーセージなど肉類や野菜を大きく切って入れて、コトコト時間をかけて煮込みます。火にかけたらそのまま食材が柔らかくなるまで煮込むだけなので、手間のかからない冬の定番料理です。昔は暖炉の上で加熱したそうです。ブイヤベースは海老や貝類など多くの魚介類をつゆで軽く煮て、たっぷりのつゆごと具だくさんスープのように食べる料理です。ポトフには香草、ブイヤベースにはサフランを入れるのも特徴で、香りを重んじるフランスならではの鍋だと思います。フランスはシェアをする食習慣はありませんから、鍋と言っても、最初から各自にサーブされます。

日本では、鍋料理は水分が伴うと考えられていますが、海外はそうではありません。ブルガリアの「ギェヴェチ」は、同名の鍋の中に野菜や肉類を入れて蒸らし焼きをさせます。スペインやポルトガルなども、専用の鍋で蒸し煮や蒸し焼きにした料理が鍋です。ヨーロッパでは「水なし」鍋の国が大半です。水が豊富な国とそうではない国があり、料理はその土地の環境を背景に生まれることが分かります。

アジアにもさまざまな個性あふれる鍋があります。韓国^{サムゲタン}の参鶏湯は、一羽の鶏肉の中に黒米やナツメなど薬膳に通じる食材を詰めて煮込むので、滋養強壮に良

いとされ、夏バテ防止のために真夏の暑い時期に食べます。鍋が冬の定番料理である日本とは、違う視点ですね。

その他、韓国は、チゲ鍋などの辛味の効いた鍋や、日本のすき焼きのようなプルコギなど、多くの鍋が存在します。鍋料理の最後に、ご飯ではなくラーメンを入れることも珍しくありません。それは、ダシに辛い味噌やニンニクなどのインパクトのある薬味を入れるため、中華麺でも対応できるのです。日本の鍋だと、ラーメンの方がつゆに勝ってしまうので、やはりご飯やうどんの方が合いますね。韓国の一一般の家庭に伺った時に、ラーメンと共に、鍋全体を覆うほどに大量なノリを投入して置いていて、驚いた記憶があります。シェアをする食習慣ですが、取り箸を使用するのはマナー違反で、じか箸がエチケットになるのも、日本とは真逆です。

中国は大国なので、地域ごとにさまざまな鍋があります。四川の主な地域は良い食材があまりないので家畜を使ったり、冬が極寒なので、辛味の効いた鍋を食べたりして体を温めます。

その国の鍋料理を食べると、その国の風景にも触れた気がします。元は地域の食材廃棄を減らす料理として生まれた側面もある料理なので、冷蔵庫にある食材を入れてもおいしくできますから、家庭の食品ロス軽減にも役立ちます。

2022年は新型コロナ禍の影響で、自宅用の鍋つゆが豊富に発売されました。ヒットの一つに焼肉味の鍋汁があり、鍋ではない料理の味を鍋に転換することでヒットとなっています。自宅用の鍋つゆは一人用からあり、利便性に富むものが主流です。もはや、鍋料理は「皆で食べる料理」ではなくなっているのかもしれませんが。

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
 - 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
 - クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止
- を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

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

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



※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

一般社団法人 日本厨房工業会
東京都千代田区神田須田町2-2-5
翔和須田町ビルⅡ8階

TEL 03-5244-4834 FAX 03-5244-4835

今から始める企業のための
SDGs実践講座第11回 SDGsに関連する用語
&情報解説(後編)

IRIS Research & Service/アイリス行政書士事務所代表 森 健人

今回も前回に引き続き、SDGsに関連する用語と情報についての解説、ご紹介をしていきます。

ダイバーシティ/インクルージョン

ダイバーシティ(Diversity)は、日本語では主に「多様性」と翻訳される言葉です。経営に関わる用語としては、人種、国籍、信仰、思想信条、性別/性的指向、年齢、心身障がいの有無等の違いを持つさまざまな人材を採用し活用することで自由な発想を生み出し、競争力を向上させようとする「ダイバーシティ経営」の文脈で使われます。

インクルージョン(Inclusion)は、日本語では「包含」「包括」等と翻訳される言葉ですが、SDGsに関しては、主に「包摂(包摂性)」という表現で使われます。多様性を持つ人々を否定せず受け入れ、尊重し、差別することなく協働することを目指す考え方として、ダイバーシティと統合的に使われます。

ダイバーシティとインクルージョンは共に、SDGsとその大元である国連の持続可能な開発に関する実施計画「2030アジェンダ」(連載第1回参照)の思想的な支柱となっている考え方です。

DX/GX/SX

「DX」という言葉は、おそらくほとんどの方が聞いたこ

とがあるのではないのでしょうか。「デジタル・トランスフォーメーション(Digital Transformation)」の略で、経済産業省の定義では「企業がビジネス環境の激しい変化に対応し、データとデジタル技術を活用して、顧客や社会のニーズを基に、製品やサービス、ビジネスモデルを変革するとともに、業務そのものや、組織、プロセス、企業文化・風土を変革し、競争上の優位性を確立すること」とされる考え方です。

Digital Transformationがなぜ「DX」と略されるかですが、「移動」や「移行」を意味する“trance”が、交差するという意味を持つ「cross」と語源を同じくするため、慣用的に「X」が使用されています。

同じく「X」=Transformationを使う言葉として「GX」と「SX」がありますので、併せて覚えておきましょう。

「GX」は「グリーン・トランスフォーメーション(Green Transformation)の略で、気候変動対策のための取り組みを成長の機会としてとらえ、温室効果ガス排出量の削減と競争力の向上を両立させるために経済や社会の仕組みの変革を目指す考え方です。

「SX」は「サステナビリティ・トランスフォーメーション(Sustainability Transformation)の略で、企業の持続可能性(収益性)と社会の持続可能性を同期化させるための経営や対話を行っていくことが重要であると考え、それを実現するための変革を目指す考え方になります。

一つ一つの用語に関わる運用の詳細は省略しますが、理解の方向性としては「X」すなわちTransformationという言葉に注目していただくといでしょう。

Transformationは、日本語の「変身」「変化」等に翻訳される言葉ですが、元の姿を残さないくらいの「完全な変化」という意味合いを持っています。したがって、これらの用語は、ただ単に「デジタル」「グリーン」「サステナビリティ」の取り組みを求めているのではなく、これらの価値観を主軸としてかつ複合的に取り組むことによって、組織や社会のありかたそのものをまったく新しいものに作り替えることを企図するものとなっています。

“新しい考え方”への接し方

「X」が象徴するように、ダイバーシティ、インクルージョン、DX、GX、SXといった新しい考え方に共通するのは、社会の価値観の変容を機会と捉え、経営や事業、ひいては社会そのもののあり方を変革すると共に、経済的な成長との両立を図るという考え方です。

本連載を通じて、SDGsが政治的機能や経済的機能（連載第1回参照）を有しており、私たちの経営環境を大きく変えるものであるとお伝えしてきましたが、これらの新しい考え方も、持続可能性という観点で方向性を同じくするものであることは言うまでもありません。

したがって、SDGsの取り組みに際しては、これらの新しい考え方を避けて通ることは不可能と考えていただくべきです。

もちろん、厨房設備事業者さま、特に中小企業さまの事業形態を鑑みると、これらの価値観や施策を取り入れるということへの難しさも多々あると考えられますが、これらの言葉、または、おそらく今後も登場する新しい言葉が内包する考え方や価値観を注視し、自社のSDGs戦略に反映することが望まれます。

SDGsの取り組みに関わる 公的認定制度(例)

①えるぼし認定制度(厚労省)

女性活躍推進法に基づき女性活用に関する行動計画を提出した企業のうち、優良な取り組みを行っている企業を認定する制度です。認定は「えるぼし」3ランクと、特

に優れた成果を生んでいる企業に与えられる「プラチナえるぼし」があります。えるぼしの「える」には、Lady(女性)、Labor(働く)、Lead(手本)等の意味があり、女性が星のように輝く社会の実現への願いを込めて「えるぼし」とネーミングされています。

②くるみん認定制度(厚労省)

次世代育成支援対策推進法に基づき仕事と子育ての両立を図るための行動計画を策定した企業のうち、一定の目標を達成した企業を認定する制度です。子どもを包む「おくるみ」と、会社「ぐるみ」で仕事と子育ての両立を推進するという二つの意味で、「くるみん」とネーミングされています。認定には、取り組みの達成状況に応じた「トライくるみん」「くるみん」「プラチナくるみん」の3ランクがあります。

③ユースエール(厚労省)

若者雇用促進法に基づき新卒・第2新卒者の採用・育成を積極的・計画的に行っており、離職率、労働時間等において一定の要件を満たしている企業を認定する制度です。若者(ユース)を応援する(エール)という意味で、「ユースエール」とネーミングされています。

若年者の雇用に関わる施策ではありますが、有給休暇、育児休業、キャリアコンサルティング、女性管理職割合等についても評価の対象となりますので、全年齢層にとって働きやすい環境を整備することが求められる制度となっています。

えるぼし認定、くるみん認定、ユースエールの各制度は基本的な考え方や認定スキームが共通していますので、統合的に取り組むことも有効でしょう。

④安全衛生優良企業公表制度(厚労省)

従業員の安全確保や健康増進のための施策に積極的に取り組み、法令遵守や労働災害の発生状況等において一定の基準を満たしている企業を認定する制度です。健康増進とある通り、安全面に限らず、過重労働や受動喫煙対策といった要素も考慮されますので、企業における安全で快適な職場環境・労働環境作りを総合的に評価する施策となっています。

⑤健康経営顕彰制度(経産省)

「健康経営」とは、経営の重要な要素として従業員の健康管理を位置付け、従業員の健康増進のための取り組みを戦略的に実践することを意味しています。この制度は、「日本再興戦略」等の一環として、健康経営に関して優れた取り組みを行っている企業を選定・認定するものです。

東証上場企業から選定される「健康経営銘柄」とそれ以外の企業を認定対象とする「健康経営優良法人」の二つの制度があり、それぞれの選定・認定フローも異なります。

⑥事業継続力強化計画(経産省)

中小企業強靱化法に基づき自然災害、パンデミック、サイバー攻撃等に関わるリスクについて防災・減災のための事前計画を策定した企業を認定する制度です。いわゆるBCPの考え方に基づく施策ですが、事業継続“力”というネーミングは、東日本大震災の経験を踏まえ、計画よりも実際に何らかの行動をする実行力に重きが置かれていることが理由となっています。そのため、従来型のBCPで求められていたマニュアル作成等の要件はなく、中小企業での取り組みやすさが重視された施策となっています。

⑦DX認定制度(経産省)

情報処理の促進に関する法律に基づき、DXに関して経営者に求められる対応を取りまとめた「デジタルガバナンス・コード」を基にした取り組みを推進する体制が整っている企業を認定する制度です。

「体制が整っている」と書きましたが、この制度は取り組みの実績ではなく、DXにより自社の事業を変革させる「準備ができてい」企業を認定するものとなっています。この状態を「DX-Ready」と呼び、上位制度として、認定企業の中から優れた取り組み実績のある企業を選定する「DXセレクション」「DX銘柄」制度も用意されています。

認定制度の活用の仕方

今回ご紹介した各制度は、各省庁が積極的に普及に取り組んでいますので、工業会会員企業さまにおいても、既に認定を取得されている企業さま、検討されている企業さまも多いことかと思えます。

これらの制度は、「SDGs認証登録等制度」(連載第9回参照)とは異なり、SDGsやサステナビリティといった価値観を直接的にうたうものではありませんが、SDGsを構成する17の目標のどれか、または複数に資する施策であるということをご理解いただけることでしょう。既に認定を取得されている企業さまであればSDGsに関する立派な実績となりますし、これから取り組まれるのであれば、SDGsに関する目標となり得ることも、本連載を通じてお伝えしてきた通りです。

認定マーク等の使用により、自社の取り組みに関する客観的な評価を外部に示すことができますので、SDGsに関わる説明責任やコミュニケーション(本連載第8・9回参照)の観点からも有効な施策と言えます。

とはいえ、どの施策も中小企業を対象に含んではいますが、前述の新しい考え方への取り組み同様、組織形態や事業規模により、認定取得まで取り組むことは難しいという企業さまも決して少なくないでしょう。

そのような場合であっても、これらの制度を参照することや、SDGsの取り組みの手引き、マニュアル等として使っていただくことをおすすめします。

前述の通り、これらの制度は、SDGsの17の目標に関わる要素を必ず持っています。したがって、これらの施策の認定要件や求められる成果は、SDGsの取り組みについての「型」を構成するものとなっています。例えば総合評価として認定には至らないとしても、各制度で評価の対象となる要素やその基準を参考にして自社のSDGsの取り組みを決定していただくだけでも、非常に有用であることは間違いありません。

また、「SDGs認証登録等制度」のご紹介の際にもお伝えしたように、公的制度を活用する経営上のメリットとして、公共調達での加点評価、税制上の優遇措置、補助金/助成金の支給、低金利での融資/保証枠の拡大等の支援施策を活用できることが挙げられます。

今回ご紹介したすべての制度にも、何らかのインセンティブが用意されています。

本連載では「SDGs実装型経営」としてお伝えしてきましたが、SDGsへの取り組みにおいては、企業に求められる新しい価値観への対応を通じて事業の体質強化を図ると共に、働きやすい環境を作ることを積極的に推進すべきです。SDGsの取り組みの「経済的目的」(本連載第3回～参照)として位置付けて、認定制度と優遇措置を積極的に

活用することを考えてみましょう。

筆者プロフィール：

IRIS Research & Service / アイリス行政書士事務所代表
自動車関連企業等にて安全環境専門職を経験後独立。中小企業を中心に安全環境活動・行政手続等の支援を行う。

また、ISO 審査員として中小企業から上場企業までの審査を担当している。SDGs 関連では「SDGs 実装経営コンサルタント」としてセミナー・企業支援を軸に活動中。著書『ものづくり中小企業のためのSDGs入門』。

■Web サイト <https://irism.jp>

■SDGs実践のポイント⑪

- SDGsや持続可能性に関わる新しい言葉、考え方について調べてみましょう。
- 自社のSDGsの取り組みに役立つ公的認定制度がないか調べてみましょう。

【17の目標：取り組み方のヒント⑪】

身近なダイバーシティ/インクルージョンを考える

日本企業、特に工業系企業における共通の悩みとして「人材」が挙げられます。

日本の労働人口に関して、例えば総務省統計局「労働力調査」の結果では、2021年の60歳～69歳の就業率は50.3%で、2011年前と比べて約14ポイント上昇しています。

また、2020年の国勢調査結果では、就業人口における外国人比率は約1.95%となっており、2010年からの10年間で約0.5ポイント上昇しています。外国人材の今後に関しては、在留資格「特定活動」取得者の増加により、雇用の流動化が進むことも予想されます。

この結果を見るまでもなく、日本の労働市場が変容を続けており、企業における対応が進められてきたことは、皆さまが一番感じているところだと思いますが、SDGsへの取り組みを通じて、ダイバーシティ/インクルージョンという観点で自社の就業環境を見直してみましょう。

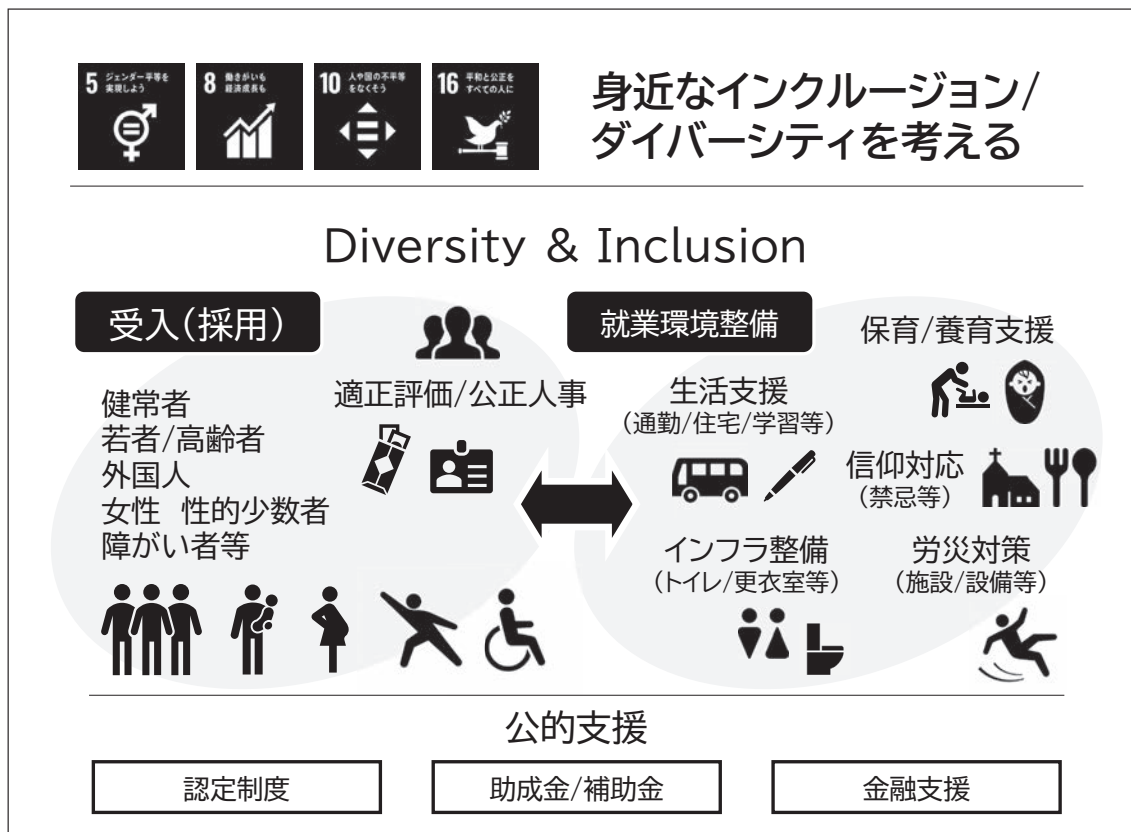


図1 身近なインクルージョン/ダイバーシティを考える

最新 外食トレンド 2023



かなざわ食マネジメント専門職大学
フードサービスマネジメント学部教授

堀田 宗徳

No.2

中食マーケットのそう菜品目構成比と 消費者の中食購買行動

1.はじめに

2020年1月に日本国内で初めて新型コロナウイルスの感染者が発生してから、3年、経過している。新型コロナウイルスは変異を繰り返し、現在までに第8波を迎えている。ただ、2022年に入ってから飲食店に対する規制がなく一般的な営業を行っていることもあり、前年より売上高は増加している企業が多くなっている。

しかしまだ、中小の飲食店の中には廃業や倒産に追い込まれている事例なども出てきている。

大手外食企業でも、出店の抑制や撤退を実施している企業や、新業態開発を実施しこの危機を乗り越えようと企業努力を行っている企業がある。

その中であっても、中食は外食に比べて健闘している。従来から中食は、阪神・淡路大震災、東日本大震災の自然災害では外食が低迷する中、売り上げを伸ばしてきた、今回の新型コロナウイルスのパンデミックでは5%

程度マーケットが縮小したが、外食の大幅な減少とはなっていない。

今回は、中食マーケットの品目構成比と消費者の中食購買行動について、日本惣菜協会の惣菜白書を参考に検討する。

2. そう菜(中食)市場規模での品目別構成比

本連載でも紹介したが、日本惣菜協会推計のそう菜市場規模は、2020年が9兆8,195億円で10兆円を割り込み、11年ぶりに前年実績を下回り、前年より4.8%減した。

しかし翌2021年には10兆1,149億円と、10兆円の台に回復し、前年より3.0%増加している。

この2年間のそう菜類品目の構成比が高い品目は、両年とも米飯類であり2020年が4兆2,395億円で構成比43.2%、2021年が4兆4,429億円で構成比

単位：比率は%

品目	2020年		2021年		前年増減率
		構成比		構成比	
米飯類	4兆2,395億円	43.2	4兆4,429億円	43.9	4.8
調理パン	4,916億円	5.0	4,629億円	4.6	-5.8
調理麺	7,998億円	8.1	7,975億円	7.9	-0.3
一般そう菜	3兆4,490億円	35.1	3兆5,284億円	34.9	2.3
袋物そう菜	8,396億円	8.6	8,832億円	8.7	5.2
合計	9兆8,195億円	100.0	10兆1,149億円	100.0	3.0

図1 そう菜の品目別マーケット
資料：日本惣菜協会「2022年版惣菜白書ダイジェスト版」

単位：割合は%

順位	全体	割合	男性	割合	女性	割合
1位	弁当	49.8	弁当	54.1	弁当	45.6
2位	おにぎり	45.5	おにぎり	49.8	おにぎり	41.1
3位	鶏の唐揚げ	42.5	鶏の唐揚げ	45.0	にぎりずし、巻きずし	40.4
4位	にぎりずし、巻きずし	39.0	コロッケ	39.0	鶏の唐揚げ	40.0
5位	コロッケ	38.8	にぎりずし、巻きずし	37.5	コロッケ	38.5
6位	サンドイッチ	33.8	サンドイッチ	35.4	サンドイッチ	32.3
7位	うどん、そば、ラーメン	30.1	うどん、そば、ラーメン	35.3	野菜サラダ	29.3
8位	野菜サラダ	29.5	ギョーザ	31.0	うどん、そば、ラーメン	24.9
9位	ギョーザ	27.1	野菜サラダ	29.7	ギョーザ	23.2
10位	ポテトサラダ	24.5	豚カツ	26.5	ポテトサラダ	22.9

図2 最近半年間での男女別そう菜類購入頻度ベスト10（半年間で3回以上購入した人の割合）
資料：日本惣菜協会「2022年版惣菜白書ダイジェスト版」

が43.9%となっている。次いで、一般そう菜（2020年3兆4,490億円・35.1%、2021年3兆5,284億円・34.9%）、パウチ入りポテトサラダ、肉じゃが等の袋物そう菜（2020年8,396億円・8.6%、2021年8,832億円・8.7%）、調理麺（2020年7,998億円・8.1%、2021年7,975億円・7.9%）、調理パン（2020年4,916億円・5.0%、2021年4,629億円・4.6%）の順となっている。

また、2021年で伸びている品目は、袋物そう菜が5.2%と最も高く、次いで、米飯類（対前年増減率4.8%増加）、一般そう菜（同2.3%増加）、調理麺（同0.3%減少）、調理パン（同5.8%減少）の順であった。

中食マーケットの中では、やはり主食の米飯類やおかずの一般そう菜のウエイトが高いことが分かる。また、伸び率が高い袋物そう菜は注目される。

3. そう菜類購入頻度ベスト10

最近半年間で3回以上そう菜類を購入したベスト10の割合を見ると、男女合計の全体では、弁当が49.8%と最も高く、次いで、2位がおにぎり（45.5%）、3位が鶏の唐揚げ（42.5%）、4位がにぎりずし・巻きずし（39.0%）、5位がコロッケ（38.8%）、6位がサンドイッチ（33.8%）、7位がうどん・そば・ラーメン（30.1%）、8位が野菜サラダ（29.5%）、9位がギョーザ（27.1%）、10位がポテトサラダ（24.5%）の順となっている。

男性のそう菜類購入頻度ベスト10は、1位から3位までと、6位のサンドイッチ（35.4%）、7位のうどん・そば・ラーメン（35.3%）は全体順位と同じであるが、4位にコロッケ（39.0%）、5位ににぎりずし・巻きずし（37.5%）、8位にギョーザ（31.0%）、9位に野菜サラダ（29.7%）と順位の変動があり、10位には豚カツ（26.5%）が入っている。

女性のそう菜類購入頻度ベスト10は、1位弁当（45.6%）、2位おにぎり（41.1%）、5位コロッケ

（38.5%）、6位サンドイッチ（32.3%）、9位ギョーザ（23.2%）、10位ポテトサラダ（22.9%）は全体順位と同じであるが、3位にはにぎりずし・巻きずし（40.4%）、4位に鶏の唐揚げ（40.0%）、7位に野菜サラダ（29.3%）、8位にうどん・そば・ラーメン（24.9%）と順位の変動があった。

4. まとめ

今回はそう菜（中食）マーケットの中で、品目構成比と消費者の購買行動について見てきたが、マーケットでの品目構成比は米飯類の割合が高く、それが購買行動の、1位弁当、2位おにぎりに連動している。

消費者のそう菜類の購買行動は、極力、主食とおかずがセットになったそう菜類を購入する傾向が見受けられる。

また副菜にしても、単品でおかずが成立する品目を購入する傾向にあり、唐揚げ、コロッケなどが購入頻度上位に来ており、野菜サラダなどは下位になっている。

今回は購入金額まで説明できなかったが、簡単に述べておくと、月平均そう菜類購入金額は、全体では1,000円未満が29.7%と最も高く、男女別に見ると、女性の割合が9ポイント程度高くなっている。

次いで、全体では1,000～2,000円未満が高く23.6%あり、2,000～3,000円未満が17.8%など、購入金額が高くなるほど割合が低くなる傾向となっているが、5,000円以上では10.9%と高くなっている。

これは、5,000円以上では男性が14.7%あり、女性の倍近くの割合になっており、このことが影響しているものと考えられる。

今後の食の中で、食の外部化率が進展することにより、ますます中食が注目され、食環境が大きく変化していくものと考えられる。

【1】相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は24件。

(2) 特 徴

- ◇事故クレームは0件。
- ◇品質クレームは0件。
- ◇一般相談は24件。

- ・昨年11月にガステーブルこんろを購入したが、五徳に載せた鍋が傾き料理が片側に寄るので困っていた。6月にメーカーに見てもらい、天板に若干ひずみがあり傾いていることが原因として新品交換となった。しかし交換後も、まだ傾きが気になったため再度メーカーに連絡したところ、今回は傾きを「許容範囲」だとしてそれ以上の対応はしてくれなかった。この機器は欠陥品ではないのか。また、最近ニュースでガステーブルこんろのリコール情報を見た記憶があるが、今回の件と関係はないかとの相談。

天板のひずみに関しては、JIS規格で高低差が5mm以内との定めがある。相談者の話では5mmも差はなかったとのことなので、規格範囲内であり、欠陥品とは言えないだろう。また、申出内容についても、安全性ではなく使い勝手の問題であるため、これ以上の対応をメーカーに求めることは難しいと思われる。ガステーブルこんろのリコール情報も確認したが、相談者の指摘したリコール内容は他社製品の点火不良についてのものであり、今回の天板傾きとは関係ないと回答。当該製品の安全性に問題はないため、不服とは思いますが工夫してご使用いただくようお願いし、相談者が納得されたため終了とした。

- ・今年の10月に、韓国製アウトドア用石油ストーブを購入したが、使用3回目で安全装置についているボールチェーンが切れ、安全装置が機能しなくなった。使用した時間はせいぜい5時間程度で、取扱説明書通り使用し、特に乱暴な扱いもしていない。ボールチェーンが細過ぎるので容易に切れてしまうと思われる。安全性に問題のある製品なのではないか。購入店にはすぐ連絡し、店を通じ、もっと太いチェーンと交換修理するようメーカーと交渉してもらったが、同じチェーンに交換すること以外はできないと拒否された。同じものに交換してもまた切れると思われるため怖くて使えない。交換できないのならば返金返品に応じるよう要求しても全く応じない。こんな危険な製品を販売しても良いのかとの相談。

当該メーカー製品は、屋外専用機器として販売されており、屋内品としての安全基準を満たしたPSCマーク（特定製品）適合品ではない。基準に照らし合わせて製品の安全性を判断することができず、監督省庁からの指導もできないのが現状。ただし、製品に問題があるのであれば、今後は法整備の対象に入れるよう動きがあるかもしれない。情報提供の意味も含め、監督省庁である経済産業省の消費者相談窓口にご相談してみたいと助言した。

- ・最近、飲食店や夜店でトーチバーナーで焦げ目をつけている食品をよく見かける。ガスを燃料とするトーチバーナーで食品に焦げ目をつけることは身体に悪影響はないのか。最近、焦げ目のある食品が増えているので心配だとの相談。

トーチバーナーによる食品の焦げ目が身体に及ぼす影響について、当PLセンターには情報がないためわからない。また現在、トーチバーナーの法的安全基準は定められておらず、販売においても製品安全検査の義務付けは行われていない。そのため、法的安全基準に基づく製品安全性の判断ができないことを説明し、相談者が納得したため終了とした。

【2】受付実績合計

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	計 (前年実績)	累計 (前年累計)
消費者	0	0	16	16 (8)	106 (88)
事業者	0	0	1	1 (4)	36 (39)
司法・行政	0	0	7	7 (2)	38 (39)
その他	0	0	0	0 (0)	0 (0)
計 (前年実績)	0 (0)	0 (1)	24 (13)	24 (14)	180 (166)
累計 (前年累計)	0 (2)	2 (3)	178 (161)	180 (166)	

※累計は1-12月

【3】主な関係行事

今月は0件。

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

12月度の未解決案件処理件数は0件。

工業会だより

12月11日~1月20日

12.14

2022年度第2回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、井川、白井納、白井雅裕、西垣、渡邊各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(工業会会議室・Web併催)

12.19

2022年度第5回グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、末光、富永、金野各委員、佐藤オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(Web開催)

12.21

第4回電安法JIS開発 WG4。小出、松本各委員、由利事務局局長、石川職員。(Web会議)

1.13

キッチンバス工業会 賀詞交歓会。大畑専務理事、由利事務局局長。(東京會館 丸の内本館)

1.18

(一社)日本能率協会 新春の集い。谷口会長、中川副会長、大畑専務理事。(帝国ホテル・孔雀の間)

1.18

当工業会 令和5年新春賀詞交歓会。(東京ドームホテル・天空B)

1.19

(公社)日本給食サービス協会 新年賀詞交歓会。谷口会長、大畑専務理事、由利事務局局長。(大手町サンケイプラザ・四階ホール)

1.20

(公社)日本メディカル給食協会 新年賀詞交換会。谷口会長、大畑専務理事。(明治記念館・曙の間)

1.20

電安法JIS開発_性能規定化WG。由利事務局局長。(Web会議)

●本会に対する代表者等の変更

(株)TOSEI 東京支社 東北営業所(東北支部)

【本会に対する代表者】荻野 耕次 部長

【住所】〒984-0075 宮城県仙台市若林区清水小路6-1 東日本不動産仙台ファーストビル11階

【電話】022-778-5106 【FAX】022-778-5107

(株)HALTON(関東支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】近藤 成 代表取締役社長

サンデン・リテールシステム(株)(関東支部)

【本会に対する代表者】須藤 敏夫 コールドチェーン事業部 事業部長

※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。

2021年の法 改訂

HACCP、働き方改革、喫煙・禁煙・分煙。

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。

内 容

■本書の構成とその読み方

■目 次

- 第1章 厚生労働省関係
- 第2章 経済産業省関係
- 第3章 国土交通省関係
- 第4章 総務省関係
- 第5章 文部科学省関係
- 第6章 環境省関係
- 第7章 農林水産省関係
- 第8章 財務省関係



業務用厨房関係法令集 2021年版

■A4判・322頁

図書申込書

FAX03-5244-4835

(FAXにてお申し込みください)

図書名	税込価格	送料	申込数	料金
月刊厨房 (半年)	2,640円	不要	冊	円
// (年間)	5,280円	不要	冊	円
// (厨房設備士・年間)	3,300円	不要	冊	円
業務用厨房関係法令集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
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 : https://www.jfea.or.jp				※注)送料 円
				合計 円

※各図書の価格・送料等が4月1日以降変更になります。詳細はp.44をご覧ください。

■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、発行していません。銀行振込、郵便振替のお振込控えを領収書に換えさせていただきます。
- *お申し込み後、3ヶ月経過しても入金の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、全国一律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。

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-2-5 翔和須田町ビルII 8階
一般社団法人日本厨房工業会 TEL03-5244-4834

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	
		CIH-157-□□□T	
		CI-157-□□□L	
	ローレンジ	CIH-157-□□□L	
	立体炊飯器	CRA2-150NJ	
	フライヤ	CF2-GA18	
		CF2-GA23W	
		CF2-GD27	
タニコー(株)	レンジ	THI-3NN	
		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	コンベアタイプ洗浄機	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)フジマックネオ	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
		RGT-S127B
	ローレンジ	MHIL-10S
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
		MXF-046C
		MXF-046FC
		MIF-18D
	蒸し器	MUS-066D
		MUSE-066B1
	麺ゆで器	MREK-44
		MRLN-03C
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
		MDDTB8E
	台	BH-157
		BWD-157
		DBW-159W
		MH-157X
		MWD-157X
	シンク	BSM2-156R
		DBS2-159W
MM2-156RX		
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	
吊戸棚	BCS9-1835S	

親型式：99 機種、子型式：2,608 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
22. 9. 2	ダブルチェック	22-002-0201	(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	バツフレッシュ 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) フカガワ	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
22. 7. 6	ファイヤープルーフ IV 型	22-002-1504		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	J G Z 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
22. 10. 31	トップフィルター 01	22-002-2606		03-3843-4851
20. 8. 4	A F B フィルター	20-002-2607		03-3843-4851
20. 8. 4	A B 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	E X グリスフィルター	21-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
21. 8. 24	E X 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 L 8 型	21-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
21. 8. 24	グリスフィルター L 3-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	045-859-9041
22. 9. 2	ソーレ II 型	22-002-4904	日之出 (株)	0532-31-2237
22. 2. 7	セルテックフィルター L 型	22-002-5001	(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	S K グリスフィルター II	17-002-5103		(株) サニクリーン
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
22. 2. 7	J フィルター	22-002-5401	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	F C ' 0 9	19-002-5501	(株) H A L T O N	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
21. 2. 1	チャントルフィルターⅢ	21-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
20. 8. 4	チャントルフィルターⅣ	20-002-5804		06-6996-2351
22. 2. 7	E C O ウ ェ ー プ	22-002-5901	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	(株)日工テクノ	0480-36-1431
22. 10. 31	プラスワン・スーパー	22-002-6001		0480-36-1431
20. 3. 2	プラスワン・スーパー・ネオ	20-002-6002		0480-36-1431
22. 9. 2	D F フィルター	22-002-6201	(株)ダイフィル	06-6746-3773
19. 8. 28	D V S フィルター	19-002-6203		06-6746-3773
20. 10. 12	アルファフィルターⅡ	20-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
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
22. 4. 19	グリスカット	22-002-7201	(株)クリエ	053-401-5881
20. 8. 4	ウォッシュフィルター	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

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

22. 9. 2	エアロ・ウェイ	22-003-0201	(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
22. 4. 27	ミストロン mini	22-003-1802		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

2021年度 交付ラベル 137,800枚

◆ 2月(如月) ◆

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



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から沖縄まで、
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402社

(2023年1月30日現在)

●北海道支部

(株)AIHO 札幌支店
エース工機(株) 北海道営業所
エレクター(株) 札幌オフィス
北沢産業(株) 札幌支店
㈹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

エスキー工機(株)
(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

◆福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

◆茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

◆群馬県

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

◆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
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)日エテクノ
(株)フカガワ
(株)扶洋 関東支店
(株)モリチュウ
ライステクノプロダクト(株)

◆千葉県

(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

◆東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)上野製作所
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトラックス・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)加藤厨房設備
(株)キシトレーディング
北沢産業(株)
キッチンテクノ(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
(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)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)
(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
マッハ機器(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)ラショナル・ジャパン
(株)ラックランド
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

◆神奈川県

(株)エイエル工業
エイシン電機(株)
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
三和厨理工業(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)コメントカトウ
(株)CEK
シーケーグリーンアド(株)
シンボ(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

(株)AIHO 大阪支店
アサヒ装設(株) 大阪営業所
エース工機(株) 大阪営業所
ACE厨設(株)
HKL Japan(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪支店
エレクター(株) 大阪支店
エレクロープ・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)コメントカトウ 大阪営業所
(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

後藤ステンレス産業
(株)サミー
(株)ショウワ
ニチワ電機(株)
(株)明城製作所

◆ 奈良県

シンコー(株)

● 中四国支部

◆ 鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

◆ 島根県

ホクサン厨機(株)

◆ 岡山県

(株)AIHO 岡山営業所

(有)オリエンタル物産

(株)食品環境研究所
(株)創研厨房
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
(株)BSS
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)ケーターエススチール
タニコー(株) 中国四国事業部
(株)TOSEI 関西支店 広島営業所
(株)中西製作所 中四国支店
ニチワ電機(株) 広島営業所
日本調理機(株) 中四国支店
パナソニック産機システムズ(株) 中四国支店
広島アイホー調理機(株)
フクシマガリレイ(株) 広島支店
(株)フジマック 中四国事業部
(株)フロムシステムダイレクト
ホーコス(株)
ホシザキ中国(株)
(株)丸八

◆ 徳島県

(有)東四国厨房設備

◆ 香川県

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

◆ 愛媛県

北沢産業(株) 松山支店
(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンギブ 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)
エース工機(株) 九州営業所
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)コメントカトウ 九州営業所
タニコー(株) 九州事業部
(株)TOSEI 九州支店
(株)中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株) 福岡営業所
(株)日本エコテクノ
日本洗浄機(株) 福岡営業所
日本調理機(株) 九州支店
パナソニック産機システムズ(株) 九州支店

フクシマガリレイ(株) 西日本支社

(株)フジマック 九州事業部
(株)フジマックネオ
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株) 福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン 福岡支店

◆ 佐賀県

(株)中島製作所

◆ 長崎県

(株)長崎日調

◆ 大分県

(株)中栄工業

◆ 宮崎県

(有)丸一厨房

◆ 鹿児島県

ホシザキ南九(株)
メイワ冷熱工業(株)

◆ 沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
S・TEC(株)
岡山ガス(株)
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)
(一社)日本エレクトロヒートセンター
(一財)日本ガス機器検査協会
(一社)日本ガス協会
(公社)日本給食サービス協会
(一社)日本能率協会
(一社)日本フードサービス協会
(公社)日本メディカル給食協会
(一社)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
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前7
東京ガス(株)	前6
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
日本洗浄機(株)	表2
(一社)日本ガス協会	前5
日本調理機(株)	表3
(一社)日本能率協会	後1
フクシマガリレイ(株)	表4
(株)フジマック	後3
ホシザキ(株)	前3
細山熱器(株)	前10
	(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 03-5244-4834

編集後記

●新型コロナに関するWHOの集計で、12月26日から1月1日までの週間感染者数は、日本が94万6,130人で世界最多となり、1日の死者数が1月14日は503人となり(超過死亡や全数把握停止の影響は不明)、この3年前後(1月25日)の累計死者6万6,297人のうち、12月1日に5万人を超えてからの2カ月弱で1万6千人以上が死亡しており、世界有数の米国医療情報サイトMedscape他海外メディアでも、日本の新型コロナの死者数急増を問題視する報道がなされていた。●ゼロコロナ政策を断念した中国への水際対策は進んでいるが、濱田篤郎・東京医科大学特任教授は、新型コロナウィルスのオミクロン株のXBB.1.5について「日米間の水際対策はかなり緩和されており、今後、このウィルスが日本に入ってくることは前提にしなければならない。このウィルスの流入で今の第8波が長引くことも懸念される」と指摘している。●伊藤博道・王子神谷内科外科クリニック院長は、発熱外来不足による受診の遅れ、病床逼迫によりすぐに入院までたどり着けないことなどを拡大の原因としており、「多くの医療機関が発熱外来同等の機能を果たしたり、入院患者の受け皿を増やすなどの対策強化を早急に埋める必要がある」としている。●昨秋に米国の研究チームが、感染者はアルツハイマー病を発症するリスクが高まるとの結果をまとめているが、そこまで行かなくても、原田耕治・豊橋技術科学大准教授は「持続的な感染が新型コロナウイルスの特徴」で、風邪のように上咽頭にとどまることなく、免疫よりも早く全身に感染を広げていくので感染が継続し、持続的に新型コロナウイルスが感染する原因なので、療養解除8日目以降も自身の免疫に負担をかけない生活と周りに感染させない対策が必要、としての行動制限や入院勧告などができる法的根拠がなくなり入院・診療、投薬や検査などの自己負担増が懸念される5類への変更が実施され、新型コロナに対応する医療機関への補助が減れば、診療拒否・受診控えが増えることも懸念されていて、さまざまな影響が拡大していく可能性が高い。マスクレスの前に、先進国のように検査と医療体制を整備するのが最優先だろう。●国技館名物の焼き鳥が、鶏肉の仕込み工場の従業員寮で新型コロナウイルスの感染が相次ぎ、工場での作業ができなくなって販売中止になったりしているが、これにロシアのウクライナ侵襲の影響やアベノミクスに喘を発する円安が加わり、給食のパンの製造会社が原材料や光熱費の値上がりで不採算と人手不足で提供できなくなったという問題も報道されている。1,000円理髪店がついに4月から1,350円になるとか、宿泊施設が人手不足を理由に空室があっても予約を受けない「売り止め」が常態化しており、調理場の人手不足のおかげで食事を提供しない素泊まりを中心とする宿泊施設もあるという報道もある。こんな状況で防衛予算倍増の増税だの社会保障削減だのしていたら、若い労働力が介護や育児に持って行かれてますます人手不足が慢性化するのだが。放置された畑に作物が実らないのと同じで、もはやお金を出しても誰も担い手がいない、という事態は避けたいが。大きな原因である少子化に対策するのなら、10年前に潰した所得制限のない子ども手当を完全復活すればいい話である。●日本は2016年にGDPの算出方法を変更して従来より上方修正できているはずだが、それでも早ければ今年ドイツに抜かれ、4位に転落する可能性も報じられている。失われた30年はまだ続くのか。●せっかくなので、衛生管理、生産性向上、人手不足、これらの課題のヒントや解決策を、是非厨房設備機器展で見つけてほしい。(H)

厨房

2023年2月5日発行
第60巻／第2号
(No.644)

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 荻原靖／黒澤雄希
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
〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-2-5
翔和須田町ビルⅡ 8階
TEL (03) 5244-4834 FAX (03) 5244-4835

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・複製を禁じます。
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23回

厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第51回

国際ホテル・レストランショー

第44回

フード・ケータリングショー

会期

2023. 2/7(火)-10(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1～8ホール

外食・給食・中食・宿泊・サービス業界に特化した専門展示会



毎回好評! 100セッション以上のセミナーを開催! (予定)

給食・厨房セミナー

時短と省人化、HACCP対応と衛生管理
フードロス、非接触化など業界注目のテーマ

トレンドセミナー

外食店舗の出店戦略、食材高騰への対応、ポストコロナの観光マーケット、SDGsの取組み、最新鋭のホスピタリティなど多彩なテーマ構成

最新情報のご案内

ご登録いただくと、HCJの来場登録、セミナー、キャンペーンのご案内をお届けします
展示会へのご来場には事前登録が必要です。
※案内状のご送付および事前登録受付は12月ごろを予定しています。



その他多数!

皆様に安心してご来場いただくための新型コロナウイルス感染症対策について

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

※感染状況を鑑みて適切な対策を講じてまいります。

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



Instagram



Twitter



Facebook

問い合わせ先

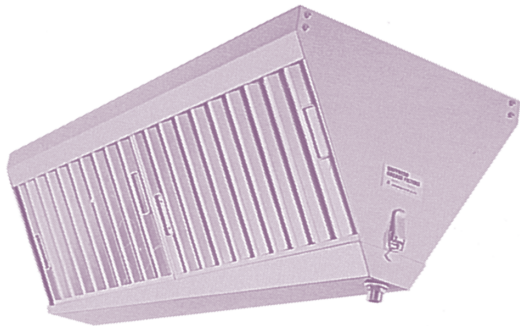
エイチシーエイ

HCJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL:03-3434-1377(土日・祝日を除く 9:00～17:00)

E-mail: hcj@jma.or.jp

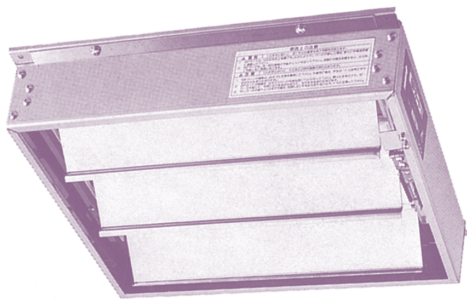
業務用厨房排気グリスフィルタ バッフレッシュⅡ BAFFRESH Ⅱ



●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

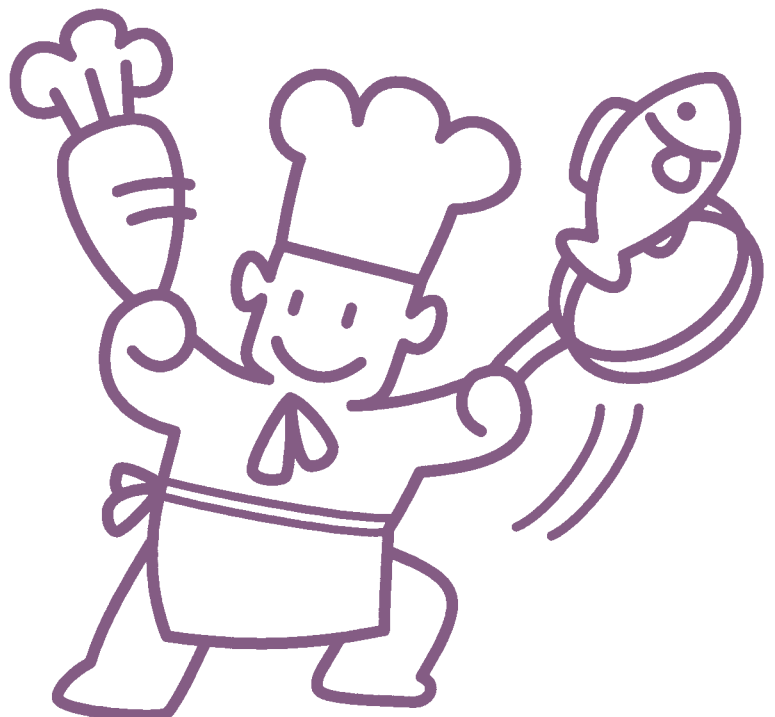
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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://sugico.co.jp>

東京支店 ☎03(3537)1951代
大阪支店 ☎06(6767)3611代
名古屋支店 ☎052(979)2663代
札幌営業所 ☎011(785)9119代

仙台営業所 ☎022(236)6525代
広島営業所 ☎082(871)0037代
福岡営業所 ☎092(621)2021代



fujimak

「フードビジネスの トータルサポート企業」を目指して

フジマックは、

さまざまなフードビジネスのニーズにお応えするため

総合厨房機器メーカーとしてあらゆる厨房の開発、提案、設計から
製造、施工、アフターサポートまで、トータルにサポートしています。

お客様の声にしっかりと耳を傾け

求められている厨房のイメージを実際のカタチへ導くため

厨房のプロフェッショナルである私たちの技術を融合し

ベストソリューションを提案いたします。



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…

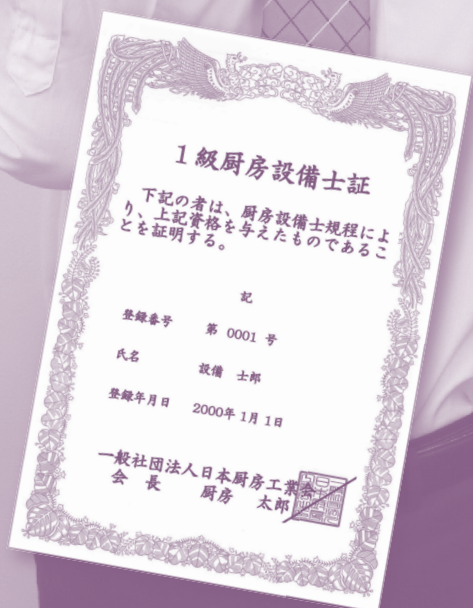
一般社団法人 **日本厨房工業会** 本部 〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-2-5 翔和須田町ビルII 8階
TEL.03-5244-4834(代) FAX.03-5244-4835

業務用厨房に関するご用命は、 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、業務用厨房に関する民間資格です。一般社団法人日本厨房工業会が行う厨房設備士資格認定試験に合格し、厨房設備士の登録をした者に与えられます。厨房機器の生産、レイアウト設計、設備施工、保守管理、衛生管理、関連する設備(空調・電気・ガス・給排水等)、法令など、広範囲にわたり専門的な知識を有します。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**

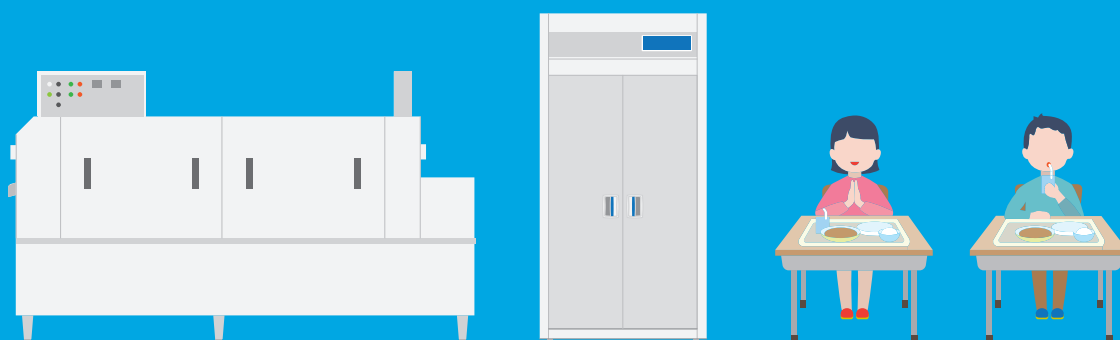
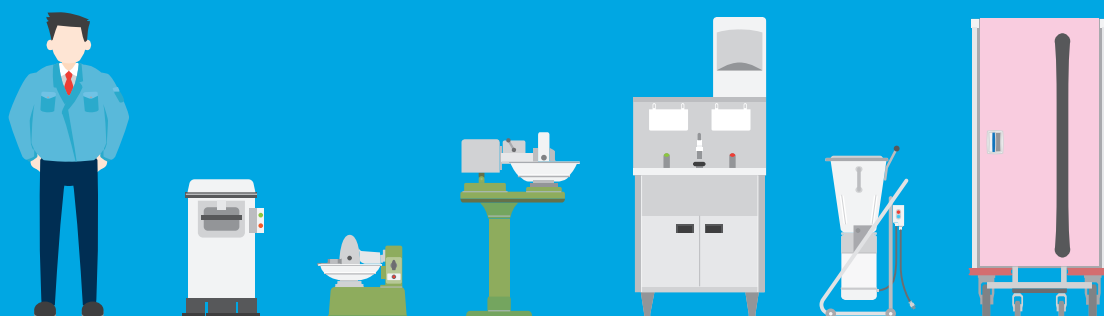
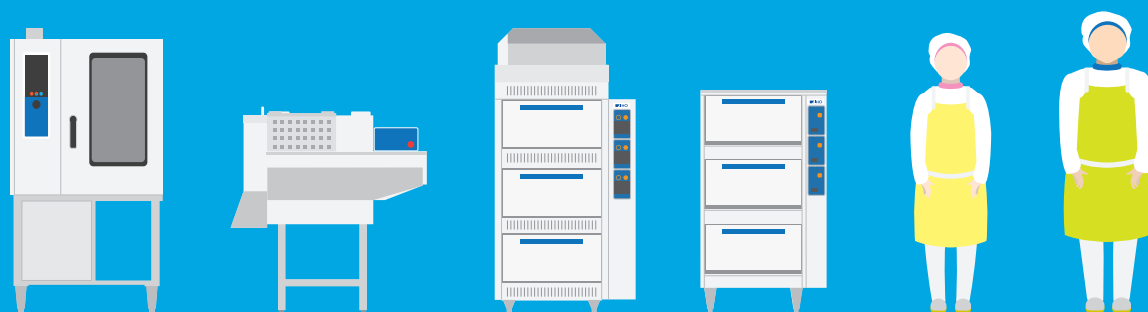
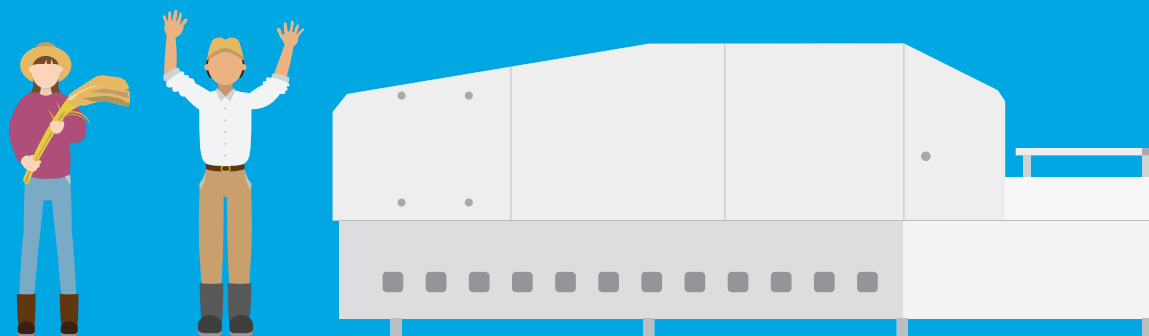


厨房設備士証は、
知識の証。



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

“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



おいしいごはんが明日をきっと良くする。そう信じて毎日安心して食べられる“おいしい”食づくりを支えています。そのためにもっと便利に、もっと快適に、安全で安心の厨房機器・設備を目指しています。調理・炊飯・加熱・冷却・消毒・保管、あらゆる厨房機器を取り揃え、理想の厨房づくりをお手伝いいたします。

IHO 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。



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