

食品産業事業者の新型インフルエンザ対策・事業継続計画 (BCP) 実践講習会開催

“新型インフルエンザ発生時の安定的な食料供給と事業継続を両立させるために”

－ 9 月 8 日 －

9月8日（火）午前10時より茅場町の東京証券会館において「新型インフルエンザ対策」事業継続計画(BCP)実践セミナーを開催した。当日は会員卸15企業28名が参加した。

最初に主催者を代表して奥山専務理事が、次のように挨拶した。

「今回のセミナーは、私どもの所管庁である農林水産省のご協力のもとに社会機能維持者である私ども加工食品卸売業者が「新型インフルエンザ対策の事業継続計画」の策定促進を目的に開催したものであります。

新型インフルエンザにつきましては、今回の政権移行に関しても最優先課題として現状確認、引継ぎがなされております。また厚生労働省の流行シナリオによりますと早ければ今月下旬にもピークを迎える可能性が高いと大変危惧されております。私どもは社会機能維持者として流行時も事業を継続することが望まれておりますので本日の講習を参考に計画の策定を急いでいただきたいと思っております。

先日の私どもの調査によりますと詳細版、簡易版含めて事業継続計画が策定済みとお答えいただいた企業がまだ2桁に届いていない状況で、現在策定中、検討中というのが大変多いというのが実情です。ただ我々は中間流通業としての業務特性もあり我々だけでは計画がなかなか立てにくいという側面があるかと思いますので、本日は質疑も含めて課題を整理していただき皆様方の計画策定が促進できればと考えております。」

ついでご臨席いただいた農林水産省総合食料局 総務課政策推進室課長補佐 田中和也様にご挨拶をいただき後、このセミナーのプログラムを実践していただく(株)損保ジャパン・リスクマネジメントBCM事業部のコンサルタントの皆さんから講義を受けた。



農林水産省
総務課 政策推進室 課長補佐
田中和也氏 ご挨拶

BCP実践講習会会場

以下に当日の資料から抜粋して加工食品卸売業の事業計画策定の留意事項を掲載する。

事業継続計画（簡易版）取り組みの全体像

1. 基本方針の策定

- (1) 企業が新型インフルエンザ発生時の対応を検討する際に拠り所とするもの
- (2) 人命安全(従業員、家族、関係者)、社会的な供給責任、自社の経営の維持、という3つの側面を含めて策定
- (3) 経営層が策定に関与し、社員に周知徹底することが重要

2. 危機管理体制の整備

- (1) 発生時の意思決定・対策実施のための責任者の役割分担や体制を明確化し、代行者も選任
- (2) 情報の収集・分析を行うとともに、収集した情報を対策実施の基本情報として整理
- (3) 対策本部が迅速に機能するよう、意思決定手順と情報連絡ルートを確認

3. 感染防止のための措置

- (1) 従業員やその家族に対し、新型インフルエンザに関する基本的な知識を周知・徹底
- (2) 職場の感染リスクに応じた感染防止策を検討
- (3) 社内で感染者が発生した場合の対応を検討
- (4) 感染防止策等の実施に備え、計画的に準備

4. 重要業務継続のための措置

- (1) 社会的な要請等の観点から、自社が行っている業務のうち重要業務を選別
- (2) 感染の状況等にに合わせて、重要業務の継続目標を決定
- (3) 重要業務を実施していくために不可欠な人、物、その他の要素を洗い出し、課題を把握
- (4) 重要業務を実施する上で必要となる課題ごとの対策を検討・決定し、順次、実行

並行して実施

食品産業事業者の事業継続計画策定に係る相談窓口の設置

新型インフルエンザ対策に関し、食品産業事業者の皆様方の事業継続計画（BCP）策定に係る疑問・質問に、よりの確にお答えするため、補助事業の一環として、株式会社損保ジャパン・リスクマネジメントにも相談窓口を開設しましたのでお知らせします。

なお、本取組みにつきましては、食品産業事業者を対象とすることから農林水産省HPにはアドレスは公開しませんのでその旨御留意願います。

1. 送付先

電子メールアドレス：shokuhin-bcp@sjrm.co.jp

開設期間：平成21年6月1日～平成22年3月23日

内容：事業継続計画（BCP）策定に係る疑問・質問等

〔 上記以外の一般的な質問については、農林水産省の相談窓口
(sou_p-promotion@nm.maff.go.jp) にて引き続き受け付けております。 〕

2. 送付における注意事項

件名：新型インフルエンザ対策相談

(異なると受け付けられない場合があります)

本文：質問内容

所属（事業者名、所属、担当者名、担当者の電話番号、業界団体名）

(所属に係る事項は、必ず明記して下さい)

環境数値算定標準化協議会開催

－10月5日－

10月5日（月）15時より日食協会に於いて環境数値算定標準化協議会を開催した。

この協議会は、昨年「環境自主行動計画」の実効性を上げ、業界として環境法令への対応を図るべく業界の統一ルールづくりとASP型の共同利用システムの開発に向けての調査研究を目的に立ち上げ活動を行ってきた。

共同システムの開発研究は、各企業の環境に対する事情と件を網羅するといかにも重装備なものになり、システム開発コストや運用コストが共同利用してもコスト高になるというシュミレーションができたので現段階においては、環境数値把握のシステムツールは各企業の選択に委ねるものとするという結論を今期の初めに出している。

環境システムツールの方向性としては、①基幹系システムと連動したシステムタイプ ②スタンドアローンで簡易ソフト活用タイプ ③インターネットを利用したASPタイプ等が考えられる。

したがって共同システムの開発研究は中止し、協議会の主たる活動としては、環境行政からの産業界に対するCO₂削減要請が益々厳しくなることが予測されることから、業界としての対応方針の検討を主体に行う事になっている。

また環境問題対応W・Gと連動して業界の環境数値をとりまとめ、実務的課題があれば環境問題対応W・Gに実務的対応は委ねる考え。

当日の議題は、①「2009年環境自主行動計画についての調査票」の回答を所管の農林水産省総合食料局食品環境対策室に提出するにあたり、提出する環境数値の確認等を行い、また来年度から実施される事業場部門の環境数値の業界としての原単位のあり方等について検討した。

②環境問題対応W・Gが主体となって作成した『「省エネ法」再改正への対応ガイドライン』について行政との検討事項を交えて実務委員から要点を説明し、今後このガイドラインを用いての普及啓発について検討した。

2009年度 (社)日本加工食品卸協会の環境自主行動計画についての 調査票提出の内容骨子

(2008.4～2009.3) (提出先：農林水産省食品環境対策室)

－環境数値標準化協議会・環境問題対応W・G－

・団体の会員数	正会員	150名
	事業所会員	148名
	賛助会員	133名
	団体賛助会員	3名
	合 計	434名

- ・フォローアップに参加している（特定荷主）企業数及び売上高（倉出他）
12社 66,385億円
（旭食品・伊藤忠食品・加藤産業・国分・日本アクセス・日本酒類販売・マルイチ産商・三井食品
明治屋商事・ヤマエ久野・菱食・リョウショクリカー）
- ・フォローアップカバー数 正会員の8.0%（12社／150社）

I. 温暖化対策（CO₂排出抑制対策）

1. 自主行動計画における目標

各企業活動に伴うエネルギー消費量・原単位を基準年度2006年度に対し、2011年度に於いて事業所毎に95%の水準にすることを目標とする。

2. 目標達成のための取り組み

- (1) 目標達成のためのこれまでの取り組み
 - ・排ガス規制指示の遵守
 - ・省エネ機器、環境対応危機及び消耗品の優先的使用
- (2) 2008年度に実施した対策の事例
 - ・エコドライブの推進
 - ・車輻装備変更に伴う燃費の向上
 - ・物流センターの統廃合
 - ・着荷主との取引慣行の見直し
- (3) エネルギー消費量・CO₂排出量の実績＊（輸配送部門）

	2006年	2007年	2008年
・生産高(倉出売上高他)	55,546億円	65,355億円	66,385億円
・エネルギー消費量(原油換算kl)	130,200kl	142,576kl	137,952kl
・エネルギー消費量原単位(原油換算／億円)	2.34	2.18	2.08
・CO ₂ 排出量(t-CO ₂)	345,786	378,371	366,226
・CO ₂ 排出原単位(t-CO ₂ ／億円)	6.23	5.79	5.51

＊（事業場部門）

特定荷主企業のうち10企業に協力いただき1年前倒しで環境数値を把握し報告

エネルギー消費量（原油換算kl）138,167kl ・CO₂排出量 278,462(t-CO₂)

（旭食品・伊藤忠食品・加藤産業・国分・日本アクセス・日本酒類販売・三井食品・明治屋商事
・菱食・リョウショクリカー）

(4) クレジット等の活用状況と今後の取得予定

- ・現状なし

(5) CO₂排出量増減の要因分析

①1990～2008年度のCO₂排出量増減の要因分析

- ・全体基調としては、得意先要請による多頻度少量定時配送の対応によりエネルギー（燃料）使用量が増加した。

② 2008年度の排出量増減の理由

- ・2008年度においては加工食品卸売業界として経営的危機感を共有化した経営環境の改善に取り組み、コストを含めた不採算取引の縮小や拠点の再編統合により全体としては規

模の拡大は維持しながら経営の合理化、効率化によりエネルギー消費量の絶対量が減少に転じた。

Ⅱ. 廃棄物対策

(1) 自主行動計画における目標

事業所毎に発生する廃棄物の発生量を抑制して、減量化し、一層の再資源化を進めて、排出物の削減に努める。

(2) 目標達成のための主要な取り組み

- ・事務消耗品の廃棄物（特に書類）の発生を極力抑制
- ・コピー紙の両面印刷及び縮小使用による使用量の削減、書類の裏面再活用や社内封筒の複数活用の推進
- ・電子化による紙類の使用減を図る
- ・分別収集による資源リサイクルの推進
- ・過剰梱包材・配送資材の廃止依頼
- ・流通管理による商品の不良化防止と廃棄処分の減量化

(3) 2008年度に実施した廃棄物対策の事例、効果

- ・2007年度に弊協会が作成した「改正食品リサイクル法への対応ガイドライン」
「産業廃棄物の処理について」の改訂版を活用した啓蒙・普及活動

(4) 廃棄物・再資源化量の実績

- ・廃棄物排出量（OA用紙使用量）数値提出企業7社合計

2007年度実績 870.9t

2008年度実績 984.0t

（伊藤忠食品・加藤産業・国分・三井食品・明治屋商事・ヤマエ久野・菱食）

以 上

「中間流通業の環境の取り組み」について

－株式会社日本アクセス 人事・総務本部 環境管理部長 奥山 利一氏－

弊社は中間流通業に位置する、総合食品卸です、環境に関しては製造業界・小売業界に比較いたしますとまだまだの感があり、卸はさほど環境に悪影響を与えていないと思っておりました。

しかしここ数年、我々が所属します日食協（日本加工食品卸協会）にて、環境をテーマにし討議が行われ、卸は環境にどんな影響を与えているのが分かってきました。

弊社の活動は、当初廃棄物処理法の対応がメインでしたが、近年環境法の改正が続き努力義務から、報告義務となり、現在ではさまざまな取組を進めています。



一番取組が必要とされるのは、食品リサイクル法です。

2008年度の発生量をカウントしました所、大量に発生しておりその内の、抑制・リサイクルの量は満足いく数値では有りませんでした。

私共のメインの取扱商品は加工食品であり、性質上リサイクル（飼料化、堆肥化、熱回収化）が難しく現在の大きな課題として取組をしています。

2008年6月に、「産業廃棄物管理票交付等状況報告書」の作成報告にあたり、全国の数値を集計しました、

全国に約300拠点あり、どこで・何が・どのくらい廃棄されていたが分かりました。

我々のセンターの廃棄物の中で、6割を占めていたものが廃プラでした、これは納品時に品物が崩れないようにするためのラップであり、箱を止めるPPバンドです。

この6割を占める廃プラを、リサイクル化できる様に努めています、

現在関東から始まり、全国へ広がりを見せています。段ボール、古紙に続く廃プラのリサイクル化が進みますと、処理費用の削減、CO₂の削減に役立つと考えます。

1980・90年代に、卸売業は小売業様と共同配送物流を進めてきました。

これまでは、取引先毎であった納品車を、商品を共同配送センターに集結混載することにより、基本1店舗1台の配送車対応となりました。

これにより、トラック台数の削減、納品指定時間による店舗での待ち時間ロスの削減が出来ました。しかし、当時は環境よりも取引拡大、経費の削減がメインでしたが、今思いますと卸売業界最大の環境取組であったと思います。

現在、取扱い商品の温度帯（常温、チルド、冷凍）別に点在しておりましたセンターの集約化による環境負担軽減化を実施しており、新センターでは、省エネ機器（冷蔵、冷凍庫）、省エネ照明（LED等）冷凍庫の自動倉庫化などによるエネルギー削減を進めています。

弊社では2007年に専門部署として、環境管理部が新設となり、全拠点の廃棄物契約書、マニフェスト、処理費用、有償化物の確認を行い、同時に環境関連法の説明を全国のセンターに対し実施。契約書の記載内容チェック、マニフェスト回収、有償化商品の分別、環境法の認識を強化しました。

弊社は本社組織にてISO14001の認証取得をしており、各部署毎に環境目標を設定し活動を行っています、各部よりエコリーダーを選出、外部の講師を呼び、エコリーダー研修会を毎年開催、環境に対する認識を深めています。

2007年より毎年「環境スローガン」を全従業員から募集し、優秀作品3品を選出、ポスターとして全拠点にて掲示しています。

オフィスより発生する紙ごみ（段ボール、OA用紙、MIX古紙、新聞紙）を「リサイクルボックス」にて分別回収しリサイクル、ペットボトルのキャップ、使用済み切手、使用済みブリペイドカードを専門ボックスにて回収各関係団体へ寄付を行っております。

弊社ではこのような環境活動に取り組みながら、さらに勉強し全社全社員へ拡大したいと思っています。

第5回環境マネジメント研究会
事例発表会から転載

情報システム研究会 流通EDI動向研究会開催

－10月3日－

10月3日（土）情報システム研究会は、和歌山市紀三井寺にある株式会社サイバーリンクス社（以下CL社）を訪問し、流通EDIの動向について課外研修会を行った。

情報システム研究会は流通BMS対応等流通のEDI化促進研究に取り組んできているが、早くから卸売業向けEDIに取り組んだCL社にて、IDCセンター見学と流通標準化に向けてのEDIの動向等を研究すべく研究会を開催した。

CL社は、流通業に機軸をおいた総合情報サービスを提供し流通BMSのASP（各種アプリケーションをインターネットを通して提供するサービス）を事業展開している企業である。当日は、情報システム研究会座長の稲垣 登志男氏（(株)菱食）の司会進行で、冒頭日食協を代表して奥山専務理事が開会の挨拶として開催の御礼と現状それぞれの企業が経営の合理化、効率化を追求して中間流通業としての地位の向上を図らなければならないが、本日の研究会のように外部資源も多いに活用してEDIを一段とレベルアップすることが重要だと述べた。

ついで 株式会社サイバーリンクス代表取締役社長 村上 恒夫氏が、「品質は事業の命である」との経営方針や情報処理コストの低減にはアウトソーシングによる共同利用が有効な手段であり、アウトソーシングは共同利用と新技術によるローコスト運用を可能にすると挨拶された。続いてCL社のCDE開発室室長 水間 乙允氏から「サイバーリンクスの技術戦略や流通EDIサービスを支える仮想化技術（＝クラウド基盤）」について説明が行われ、説明後実際に同社のデータセンターを見学、南海地震を想定した災害対策、常時のセキュリティ対策、障害時のバックアップ体制等の説明を受けた。休憩後、検討第1部として流通EDIにおけるシステム現況、課題、対応方針について各社から発表がなされ意見交換を行った。また、稲垣氏（(株)菱食）より同社でのASPを利用した自動化実績について報告がなされた。

【流通EDIの課題】

- ・ 色々なデータ受送信パターンが増える可能性がある
- ・ 「基本形Ver. 1.0」と「生鮮Ver. 1.0」を別プログラムにて運用中で「基本形Ver. 1.3」で統合された際に、システム見直しが必要。
- ・ 流通BMS実施に伴い、データ処理費用が増加傾向にあり、削減方法の検討が必要。
- ・ センター事業における流通BMSが拡大した場合のASPサービス費用増大の懸念。
- ・ 通信全般の監視・チェック体制の構築。
- ・ 得意先個別対応のシステム開発・保守からもたらされる高コスト体質の改善。
- ・ 得意先より要望される災害対策（BCP）の対応。
- ・ 得意先別の個別システム対応による開発・



情報システム研究会 会場

保守の負荷軽減対策。

- ・レガシー（JCA等）から新EDI（流通BMS等）への切り替えによる二重運用対応。
- ・Web受注における手作業によるデータ送受信の運用。
- ・BMSの証明書更新方法。
- ・BMSが急速に展開の場合のTEST等対応。
- ・相手先毎のバージョン管理。

続いて、検討第2部としてCL社のSCM推進室室長 秀 祐而氏から「共同利用型の受注センターへ向けての可能性について」最後にCDE開発室課長松山 浩士氏からは「現状サービスと今後の展開について」の説明がなされた。

情報処理コストの削減に向けて「EDIシステムの共同利用の可能性」など活発な意見交換が行われ多いに見識を広めることができた研修会となった。



(株)サイバーリンクス社データセンター見学

【株式会社サイバーリンクス概要】

- ・所在地 和歌山市紀三井寺849-3
- ・設立 1964年5月
- ・資本金 366百万円
- ・従業員数 266名
- ・代表取締役社長 村上 恒夫
- ・資格 総務大臣認可一般電気通信業者
品質マネジメントシステムISO9001認証取得
情報セキュリティマネジメントシステムISO/IEC27001認証取得
プライバシーマーク認証取得
和歌山県知事許可特定建設業
労働大臣許可一般労働者派遣業者

商品画像情報 動き出す授受効率化

ー情報システム研修会商品画像専門部会ー

今年度の情報システム研究会の重要課題である加工食品のメーカー各位に業界データベースへの標準仕様画像の登録を求める活動については、研究会の下部組織として商品画像専門部会を設置して精力的に取り組んでおりますが、その活動内容について食品新聞に報道されましたので転載します。（食品新聞：平成21年9月25日付・28日付）

商品画像

《前編》

動き出す授受効率化

メーカー卸間の商品画像 10月1日からのデータベ

像授受の効率化に向けた動きが活発化している。去る7月23日、卸業界の共通情報基盤「ジャパン・インフォレックス（JII）」およびアイテマイスに参加する有力卸13社は、都内でメーカー向け合同説明会を開

有力卸13社

メーカーに提供改善要請

DB活用本格化へ

備。大手を中心に153社の営業幹部を集め、統一のルールによる商品画像データの自主作成と業界共通データベースへの適切な登録を要請した。

ニーズの高い画像分野で期間で大幅に変わる可能性がある。

※ ※ ※

仕様と授受フローを一本化し、メーカー・卸双方の個別業務の抑制と精度アップにつなげるのが狙いだ。説明会の席上、卸13社は今年

にある。メーカー、卸が小売業に提供する商品案内書への画像添付もほぼ必須だ。通販業態の台頭や既存小売業のネットスーパー分野への進出加速もあり、今後商品画像の利用場面は確実に広がっていく。

しかし、メーカー卸間の画像提供・収集業務は共通フローによる合理化が大幅に遅れていた。現在でも

品マスタ向けテキスト情報への授受フローは飛躍的に改善された。同社はスタート当初からファイネットの業

界商品データベース「FDB」に登録された商品情報は、FDBに登録された商品情報と同一形式で移行させていくことにある。

これに先立ち、日本加工食品卸協会は07年の段階で、食品流通業界の利用実態に合わせて適正な画像サイズや背景色を定めた標準仕様（酒類・加工食品業界画像標準Ver.2.0）を制定。昨年

前半にはFDBとJIIが同仕様による

個々の卸がメーカーから画像を取得、あるいは撮影用サンプルを集めて自社内で撮影・加工するケースが多い。データベースを活用し、カン、日本アクセス、三井食品、菱食）がこのFDB-JII方式への移行を完了。日本酒類販売も近く普及推進に乗り出したのは、完成した共通基盤の活用を一気に加速させるため

（つづ）

商品画像

《後編》

動き出す授受効率化

卸13社による7月の合同説明会は、メーカーに業界データベースへの標準仕様画像の登録を求めたもの（商品案内などに活用）と向けテキスト情報と同様に、FDB加入メーカーは面・右側面など）の2項FDBに、その他のJII参加メーカーはJIIに商

品画像を適時登録すればよい。登録された画像は、JIIを通じて今回の画像スキャンに参加する卸13社に確実に提供される。

13社はこの方式で標準画像を登録したメーカーに対し、画像や撮影用サンプルを各卸から個別に要請しないことを確約している。イにもよるが、商品正式発表

ンフラと授受フローを一本化して卸側の画像収集業務が一般的だ。メーカー大手を抑制しつつ、メーカー側

手小売間の棚割商談はこれ

卸13社

重複依頼払拭へ

メーカーは新ルール対応急げ

により主体作成が前提となる。画像は流通上の必須情報項目になりつつある。商品改定時などに正確な画像を流通各層が確実に使用していくためにも、メーカーが画像を自社責任で作成・管理し、業界全体で活用する流れを作り出すことは重要といえる。

ただし、メーカーの中には登録を本格化させた。像を得意先に個別に提供するのは自社内に画像作成機能を持たないケースも多い。これを展開する同社の場合、年間の画像公開が欠かせない状況だ。JII未参加の地域卸や小売業を含む数字は、卸側のニーズをある程度満たせるはずだ。(JII社長井口泰夫氏)。

(高橋細・外観・棚割用)と、1アイテムにつき半日程度を要する。外部に任せようとするメーカーは、卸13社がFDB・JII方式による画像授受の効率

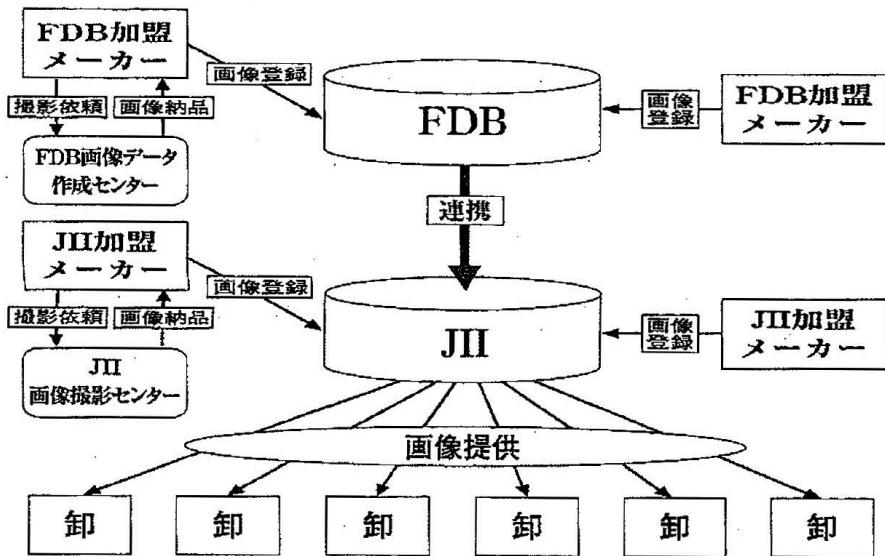
台で撮影・提供する仕組みを用意した。現在、FDB画像データ作成センターの利用メーカー数は約30社。以前から棚割画像の作成にサイバーリンクスに依頼していた明星食品も、今年からFDB画像データ作成センターの活用を開始し、FDBへの画

た方が有利だ。(明星食品営業企画部管理・支援チーム課長齊藤英氏)。その結果、現在は同社のほぼすべてのFDB登録アイテムに標準仕様の画像データが登録されている。ただし、FDB登録とは異なる、現時点では営業担当に巻き込んでいくのが理想的だ。それにはメーカーがデ

より早い時期に行われる。ただし、メーカーの中には登録を本格化させた。像を得意先に個別に提供するのは自社内に画像作成機能を持たないケースも多い。これを展開する同社の場合、年間の画像公開が欠かせない状況だ。JII未参加の地域卸や小売業を含む数字は、卸側のニーズをある程度満たせるはずだ。(JII社長井口泰夫氏)。

(高橋細・外観・棚割用)と、1アイテムにつき半日程度を要する。外部に任せようとするメーカーは、卸13社がFDB・JII方式による画像授受の効率

FDB・JIIを活用した商品画像授受



活用卸=国分、菱食、日本アクセス、加藤産業、伊藤忠食品、三井食品、日本酒類販売、旭食品、明治屋商事、ヤマエ久野、トーカン、カナカン、丸大堀内

データベースへの画像登録体に対して標準フローの利用企業が必要になるだろう。(おわり)

一般社団法人日本卸売協会に加盟

(社) 日本加工食品卸協会

弊協会は、平成21年7月に卸団地で構成される「日本卸売協会」(会長：尾池 良行氏)加盟した。同協会は全国の商業団地をまとめる全国卸商業団地協同組合連合会(商団連)に事務局を委嘱していたが、小売業の活性化にはそれを支える卸売業界のレベルアップ向上が不可欠と判断し、今年の6月に一般社団法人化し、事務局を(財)流通経済研究所に(理事長：宮下正房氏)移管して体制の刷新を図った。

従来は各地の卸売団地のメンバーが中心だったが、今後は、業種別の卸関連団体を幅広く包含した「オール卸」の団体として、卸売業の近代化・合理化ならびに流通における卸売機能の高度化に資する事業活動を推進することになる。

尚、日本卸売協会は商店街、商業者の活性化をサポートする「全国商店街支援センター」の委託を受け、卸業界で初めて「リテールサポート士」の資格制度設立を検討している。業界レベルで優れた小売サポートのできる人材育成の仕組みを用意することで、卸、小売の相互発展や地域活性化などを目指す。この活動には弊協会も最大限協力し、食品卸売業界の質的向上に努めていきたい。

一般社団法人日本卸売協会事業概要

一般社団法人 日本卸売協会 沿革

- 日本卸売協会は、平成8年6月、全国の卸売業の近代化・合理化を図り、経済社会の発展と国民生活の安定に寄与することを目的に、任意団体として発足しました。任意団体設置後平成20年度まで十余年にわたり、協会は事務局を全国卸商業団地協同組合連合会(商団連)に委嘱し、事業運営を行ってきました。
- 今日わが国の卸売業界はかつてない厳しい環境下に直面し、その経営改革が急務の課題となっています。一方、卸売業の得意先である中小小売業等に対するリテールサポートが地域経済の活性化の観点から、重要性を増しています。
- 上述の課題解決ならびに社会的役割を遂行するため、日本卸売協会は平成21年度より体制を刷新いたしました。平成21年4月には財団法人流通経済研究所に事務局業務を移管し、事業推進力を強化するとともに、6月に一般社団法人への資格を取得いたしました。
- 日本卸売協会は、卸売業の近代化・合理化ならびに流通における卸売機能の高度化に資する事業活動を積極的に進めてまいります。

沿 革

平成 8年 6月 7日	任意団体 日本卸売業協会 設立 全国卸商業団地協同組合連合会に事務局を委嘱
平成21年 4月 21日	名称を「日本卸売協会」に変更 財団法人流通経済研究所に事務局を移管
平成21年 6月 10日	一般社団法人 日本卸売協会 設立 任意団体の資産・組織を一般社団法人へ移管

組織概要

- 名 称 一般社団法人 日本卸売協会
- 代表者 会 長 尾池 良行
理事長 宮下 正房
- 設 立 平成21年6月10日（一般社団法人登記届け出日）
任意団体設立日は平成8年6月7日
- 所在地 東京都品川区西五反田7-23-1 第3TOCビル

役員（理事・監事）一覧

役 職	氏 名	所 属
会 長（代表理事）	尾池 良行	全国卸商業団地協同組合連合会会長
理事長（代表理事）	宮下 正房	財団法人流通経済研究所理事長
副会長	大西 隆	協同組合関西ファッション連合会長
副会長	関口 快流	全国菓子卸商業組合連合会理事長
副会長	神戸 厚	全国卸商業団地協同組合連合会副会長
専務理事	加藤 弘貴	財団法人流通経済研究所専務理事
常任理事	佐藤 泰三	東京金物卸商協同組合理事
常任理事	塩本 昇	全国酒類卸売業協同組合専務理事
常任理事	上原 征彦	明治大学大学院教授
理 事	成田 恭一	協同組合米子総合卸センター理事長
理 事	富木 昭光	協同組合金沢問屋センター理事長
理 事	福井 弘	協同組合ベイタウン尾道理事長
理 事	奥田 潤一	協同組合仙台卸商センター理事長
理 事	岡村 晶夫	高崎卸商社街協同組合理事長
理 事	俣野富美雄	日本タオル卸商連合会理事長
理 事	中村 幸夫	全国家庭用品卸商業協同組合理事長
理 事	吉木 学	協同組合新大阪センイチシティー理事長
理 事	小正 芳史	鹿児島総合卸商業団地協同組合理事長
理 事	国分勘兵衛	社団法人日本加工食品卸協会会長
理 事	馬場久萬男	財団法人食品流通構造改善促進機構会長
理 事	馬場 彰	東京商工会議所 商業卸売部会会長
監 事	滝 幹夫	協同組合一宮繊維卸センター理事長
監 事	大久保政一	協同組合熊谷流通センター理事長
監 事	井澤 武尚	社団法人大阪卸商連合会会長

日本卸売協会の事業内容（定款規定）

- 当法人は、わが国の卸売業の近代化、合理化ならびに卸売機能の高度化を図り、もってわが国経済の発展と国民生活の安定と向上に寄与することを目的とし、その目的に資するため、次の事業を行う。
 - (1) 卸売業ならびに卸売機能に関する調査研究
 - (2) 卸売業ならびに卸売機能に関する情報の収集と提供
 - (3) 各種卸売機能（情報機能、物流機能、マーチャンダイジング機能、リテールサポート機能、その他卸売機能等）の高度化に関する推進、指導

- (4) 商店街活性化と卸売機能に関する調査研究、指導
- (5) 卸売業ならびに卸売機能の高度化推進のための人材育成の推進
- (6) ボランタリーチェーン等小売組織化に関する推進、指導
- (7) 卸売団地等卸売集団における機能高度化に関する調査研究、指導
- (8) 卸売業ならびに卸売機能の共同化、統合化、合併の推進、指導
- (9) 卸売業に関連する商慣行の改善、合理化の推進、指導
- (10) 卸売業ならびに卸売機能をめぐる環境問題やリサイクル問題など社会的課題への対応
- (11) 卸売業の雇用、労働条件の改善に関する推進
- (12) 卸売業ならびに卸売機能に関する関係省庁、関係団体等に対する要望、調整
- (13) その他上記に関連する必要な事業の推進

第26回 異業種交流委員会開催

－10月9日－

平成21年10月9日（金）午後3時より、台東区柳橋にある東プラ健康保険会館第2会議室において、当番幹事の全国化粧品日用品卸連合会の主催で異業種卸7団体が出席して異業種交流委員会が開催された。

今回から新しく全国米穀販売事業共済共同組合（全米販）が参加した。

主要な議題としては、(社)日本医薬品卸業連合会から ①「返品削減問題」、全国化粧品日用品卸連合会から ②平成20年度「返品に関するアンケート調査」の結果報告、全国米穀販売事業共済協同組合から③「平成20年度取引実態調査の結果報告」、全国医療品卸商連合会から④「消費者庁の設立に際して、卸売業が留意すべき事項」についてそれぞれが説明し意見交換を行った。どの業界においても返品は「古くて新しい問題」となっており環境問題、資源問題としての社会的課題として商慣行の改善に取り組む必要があるとあらためて認識した委員会であった。

弊協会からは、業種別の卸関連団体を幅広く包含した「オール卸」の団体として新発足した「日本卸売協会」について意見交換を求めた。

次回開催予定は、弊協会が当番幹事になって平成22年2月5日（金）に開かれる。

【異業種交流委員会参加卸団体】

- ① (社)日本加工食品卸協会
 - ② 全国菓子卸商業組合連合会
 - ③ (社)日本医薬品卸業連合会 大衆薬協議会
 - ④ 全国家庭紙同業会連合会
 - ⑤ 全国医療品卸商連合会
 - ⑥ 全国米穀販売事業共済協同組合
 - ⑦ 全国化粧品日用品卸連合会
- 尚、東京金物卸商協同組合は現在休会中

フクシマフーズ(株)の工場見学研修

— 東北支部 —

平成21年9月15日(火)(社)日本加工食品卸協会東北支部が主催して福島県伊達郡桑折町大字成田にあるフクシマフーズ(株)の工場見学研修会を実施した。

これは昨年の(株)マルハニチロ食品大江工場の見学研修に引き続き、支部活動の活性化策として東北支部長の堀内琢夫氏(丸大堀内(株))の企画、また賛助会員の東洋水産(株)のご協力で開催されたものである。

当日は12時30分に、参加者13名が現地集合した後、幹事役の網倉正巳氏(国分(株))の進行で研修会の全体内容確認を行い、続いて堀内東北支部長が参加者を代表して今回の工場見学の御礼と研修会の意義等について述べられた。

ついでフクシマフーズ(株)会長兼社長 井上 安雄氏からご挨拶と会社の概要について説明を受けた。

昼食後、最初にNHKで放映された環境にやさしい熱資源に切り替え具体的にCO₂の排出権取引に取り組んでいる当工場の様子をビデオで鑑賞した。

続いて工場見学の衣服に全員着替えて2班に分かれて①レトルト米飯・無菌包装米飯②流動食③即席麺工場内部を見学させていただいた。

「安全で安心な食品を安定してお客様に提供する」をモットーに安全性を重視した製品作りの現場であることを認識した工場見学研修であった。



参加者を代表し挨拶する東北支部長
堀内琢夫氏

・ 会社概要

社 名	フクシマフーズ株式会社
所在地	福島県伊達郡桑折町大字成田字二本木ー 1
創立年月日	昭和32年 3 月 1 日
資本金	22270万円
従業員数	249名(男子124名 女子125名)
代表取締役会長兼社長	井上 安雄

御挨拶するフクシマフーズ(株)
会長兼社長 井上安雄氏



・会社沿革

昭和32年 3月	伊達食品株式会社として設立し果実缶詰の製造を開始。
昭和46年 3月	東洋水産株式会社の子会社となり商号を福島東洋株式会社と改め即席麺の製造を開始。
昭和51年11月	レトルト米飯の製造を開始。
平成 9年 7月	商号をフクシマフーズ株式会社に変更。
平成13年 7月	無菌包装米飯の製造を開始。
平成14年12月	ISO9001品質マネジメントシステム認証取得
平成17年 3月	ISO環境マネジメントシステム認証取得

・主要製品

- 即席麺 業界の熾烈な競争の中で、根強い人気に支えられ業績を伸ばしてきた「マルちゃんブランド」（東洋水産(株)）を製造。最新技術の自動ラインの現場から「赤いきつね」「激めんワントンメン」「でかまる」「屋台十八番なまの味」などのお馴染みの製品を出荷している。
- 米飯 「マルちゃんブランド」の「味の一品」シリーズ、「あったか」シリーズとして赤飯、五目釜めし、白飯などが主力製品。米飯部門は以下の2種類。
 - *レトルト米飯は、パウチに蒸煮米を充填、密封後にレトルト（加圧加熱）殺菌します。
 - *無菌包装米飯は、トレイに生米を充填、加熱殺菌処理を行い、無菌的に密封します。
- 流動食 医療機関向けの高栄養・高カロリーの流動食やレトルトカレー、お粥などを製造。



フクシマフーズ(株)にて参加者全員で記念撮影

(株)ナガノトマトならびに(株)おびなた 企業訪問

－東海支部－

平成21年9月16日（木）に、(社)日本加工食品卸協会東海支部（永津邦彦支部長）は、中部食料品問屋連盟（永津邦彦会長）と共催して「商品研修会」を開催。日食協東海支部会員ならびに中食連正会員44名が参加して、(株)ナガノトマトならびに(株)おびなたを企業訪問した。

この商品研修会は、中部食料品問屋連盟が卸売業として小売業に対して商品価値の訴求によって売り負けないように「商品知識の深耕」をテーマとして「生きた商品知識を習得する事」のできる勉強会を目的に平成16年より毎年開催している。

日食協東海支部は、『食の安全・安心』を脅かす不祥事が頻発して後を絶たず、消費者の食品に対する不信感が極大化するなかで、製造業の原料から製品化に至るまでの過程と開発に対する姿勢、社会貢献についての取り組みなどを勉強することによって、自らの取り扱う商品に自信を持って販売していくため、商品知識の習得を目的に昨年より参画している。

長野県松本市の「(株)ナガノトマト松本工場」では、キリンビバレッジの缶、PET飲料の総合飲料工場を見学。同工場は、97年にPETボトルを工場内で成形し、無菌充填を行なう「インラインブロー無菌充填システム」を日本で最初に導入し、02年には同システムのマルチラインを稼動。08年には大型PETラインを最新設備にリニューアルしている。環境活動への取り組みは、07年にボイラー燃料を重油から天然ガスへ変更した事によりCO₂排出量を25%削減し、副産物や廃棄物のリサイクル率は05年から99%に達している。

長野県長野市の「(株)おびなた本社」は、戸隠村の奥深い山間に所在し、献上蕎麦「霜下そば」の栽培から製粉、製麺まで独自の一貫生産を行っている。この「戸隠工場」の石臼ラインを始めとした乾麺工場と直営そば農場の見学、美味しい蕎麦の3要素である「挽きたて」「打ちたたて」「茹でたて」を体験する「そばであい館」での蕎麦打ち体験と、自身で打った蕎麦の試食を実施した。



(株)おびなた「そばであい館」での蕎麦打ち体験



(株)ナガノトマト松本工場にて中部圏支店支店長見澤孝之氏から工場の概要説明を受ける

移動時間を含めると13時間に及ぶ長時間の研修であったが、生きた商品知識の習得と、製造業の原料から製品化に至るまでの過程と開発に対する姿勢、社会貢献についての取り組みなどを勉強する事のできる有意義な研修会となった。



(株)おびなた本社にて参加者全員の記念撮影

関連省庁・団体からのお知らせ

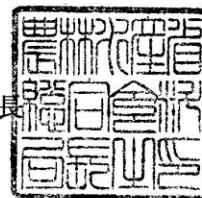
新型インフルエンザ感染者の増大に備えた「基本的対処方針」の改定等について



21 総合第1212号
平成21年10月6日

社団法人 日本加工食品卸協会 会長 殿

農林水産省総合食料局長



国内での新型インフルエンザ感染者の増大に備えた「基本的対処方針」の改定、
「新型インフルエンザ（A／H1N1）ワクチン接種の基本方針」の決定及び
「医療の確保、検疫、学校・保育施設等の臨時休業の要請等に関する運用指針」
の改定に関する情報提供について

新型インフルエンザ（A／H1N1）対策については、これまでも貴団体に対し、「基本的対処方針」等について情報提供し、感染拡大の防止のための措置の徹底について対応をお願いしているところです。

今般、最近までの状況の変化を踏まえ、平成21年10月1日に、政府の第5回新型インフルエンザ対策本部において、「基本的対処方針」の改定、「新型インフルエンザ（A／H1N1）ワクチン接種の基本方針」の決定が行われるとともに、厚生労働省から「医療の確保、検疫、学校・保育施設等の臨時休業の要請等に関する運用指針」の改定についての報告が行われ、公表されましたので、これらの文書をお送りいたします。

貴団体におかれましては、これらの内容を御了知の上、貴団体において適切に対応されるとともに、貴団体から傘下事業者等の皆様方に対してこれらの情報を提供し、感染拡大の防止のための措置等の実施に御協力いただきますようお願いいたします。

また、既に、貴団体及び傘下事業者の皆様方には、新型インフルエンザ対策として事業継続計画の策定等を進めていただいておりますところ、今後、感染者数が大幅に増大する等の事態に備えて、従業員等の人命安全、企業経営の維持、社会的な供給責任等の観点から、引き続き取組を進めていただきますようよろしくお願いいたします。

新型インフルエンザ対策に関連する方針が改定されましたので、
情報提供いたします。貴団体において感染拡大防止のための措置等
の実施に御協力いただきますようお願いいたします。

改定のポイントは以下のとおりです。

- ・「基本的対処方針」の改定
- ・「新型インフルエンザ（A/H1N1）ワクチン接種の基本方針について」の決定
- ・「医療の確保、検疫、学校・保育施設等の臨時休業の要請等に関する運用指針」の改定

～改定のポイント～

1 基本的対処方針（5/22 版からの変更点）

- 感染の拡大状況を踏まえ、症例についての新たな知見を記述するなど表現を修正
- 感染防止策など流行に備えて各人が行うべきことを国民に周知し広く注意喚起を行うことを追加
- 事業者等に要請する感染機会を減らすための工夫の例として、発熱者に休暇取得を促すことを追加

2 新型インフルエンザ（A/H1N1）ワクチン接種の基本方針（新たな決定）

- 目的は死亡者や重症者の発生をできる限り減らすこと及びそのために必要な医療を確保すること
- ワクチンの優先接種対象者を決定
 - ① インフルエンザ患者の診療に直接従事する医療従事者
 - ② 妊婦及び基礎疾患を有する者
 - ③ 1 歳～小学校低学年に相当する年齢の者
 - ④ 1 歳未満の小児の保護者及び優先接種対象者のうち身体上の理由により予防接種が受けられない者の保護者等
- 順に優先的に接種を開始。小学校高学年、中学生、高校生に相当する年齢の者及び 65 歳以上の高齢者も優先
- 国内産に加えて、不足分は海外企業から緊急輸入しワクチンを確保
- 費用負担については、接種を受けた者より実費相当額を徴収

3 医療の確保、検疫、学校・保育施設等の臨時休業の要請等に関する運用指針 （6/19 版からの変更点）

- 大規模な流行を想定し、死亡者・重症者がさらに増加することを前提とした運用指針に改訂

基本的対処方針

政府においては、新型インフルエンザの発生は、国家の危機管理上重大な課題であるとの認識の下、その対策に総力を挙げて取り組んでいるところである。

今回の新型インフルエンザ（A/H1N1）については、既に本格的な流行期に入っており、引き続き感染が拡大している。8 月 15 日には、国内初の新型インフルエンザ確定患者が亡くなられた。今後、国内で感染者数が大幅に増大するにつれて、さらに重症例、死亡例が発生する事態に備え、必要な対策を実施していく。

今回の新型インフルエンザは、

- ① 感染力は強いが、多くの感染者は軽症のまま回復していること、
- ② 抗インフルエンザウイルス薬による治療が有効であること等、

季節性インフルエンザと類似する点が多い。

他方、季節性インフルエンザとの最大の違いは、季節性インフルエンザでは、高齢者が重篤化して死亡する例が多いのに対し、今回の新型インフルエンザでは、基礎疾患（ぜんそく、糖尿病等）を有する者を中心として、また現時点では数が少ないものの健常な若年者の一部においても、重篤化し、死亡する例が見られることである。

今回のウイルスの特徴を踏まえると、①国民生活や経済への影響を最小限に抑えつつ、感染拡大を防ぐとともに、②重症者や重篤化しやすい基礎疾患を有する者等を守るという目標を掲げ、対策を講じることが適当である。

国内で感染が拡大している中で、感染者の急激な増大を可能な限り抑制し、社会活動の停滞や医療機関の負担を可能な限り減らし、重症者への医療を確保するため、国、地方公共団体、医療機関、事業者や関係団体、国民がそれぞれの役割の下に、的確な対応を行っていく必要がある。

政府としては、地方公共団体、医療機関、事業者や関係団体と連携・協力し、国民の協力を得ながら、当面、次の措置を講ずることとする。

一、国内外の情報収集と国民への迅速かつ的確な情報提供を行う。

- （一）国際的な連携を密にし、WHO や外国の対応状況等に関する情報収集に努力する。

- （二）国内の感染状況について、サーベイランス事業等を有効に活用し、その動向を適切に把握するとともに、国民に迅速かつ的確な情報提供を行う。

- （三）感染防止策や発症した場合の医療機関への受診方法等流行に備えて各人が行うべきことを国民に周知し、広く注意喚起を行う。

二、地域や職場における感染拡大を防止するため、次の措置を講ずる。

- （一）外出に当たっては、人混みになるべく避けるとともに、手洗い、うがい等を呼びかける。咳等の症状のある者には、感染拡大を防ぐために、なるべく外出を避けるとともに、咳エチケットの徹底、混み合った場所でのマスク着用を呼びかける。

- （二）事業者や学校に対し、時差通勤・時差通学、自転車通勤・通学等の容認、発熱者に休暇取得を促すこと等、従業員や児童・生徒等の感染機会を減らすための工夫を検討するよう要請する。

- （三）集会、スポーツ大会等については、主催者に対し、感染機会を減らすための工夫を検討するよう要請する。

- （四）学校・保育施設等の臨時休業の要請については、学校・保育施設等で患者が発生した場合等において、都道府県等は、当該学校・保育施設等の設置者等に対し、必要に応じ臨時休業を要請することとし、その詳細については、厚生労働大臣が別途運用指針を定める。（「医療の確保、検疫、学校・保育施設等の臨時休業の要請等に関する運用指針」参照。）

- （五）事業者に対しては、事業運営において感染機会を減らすための工夫を検討するよう要請する。

三、感染拡大を防止し、基礎疾患を有する者等を守り、患者に対する適切な医療を提供するため、次の措置を講ずる。

- （一）重症者の救命を最優先とし、発生動向に応じた外来診療体制の整備や重症患者の増加に対応できる病床を確保するよう、関係機関に医療体制の整備を要請し、支援を行う。

- （二）ワクチンの確保、接種等については別途方針を定める。（「新型インフルエンザ（A/H1N1）ワクチン

接種の基本方針」を参照。)

(三) 抗インフルエンザウイルス薬、検査薬、マスク等の円滑な供給を関連事業者に要請する。

(四) 医療の確保については、上記(一)を踏まえ、その詳細については、厚生労働大臣が別途運用指針を定める。(「医療の確保、検疫、学校・保育施設等の臨時休業の要請等に関する運用指針」参照。)

四. 患者が急増した地域等における国民生活の維持を図る。

(一) 電気・ガス・水道、食料品・生活必需品等の事業者に対する供給体制の確認や事業継続に向けた注意喚起を行う。

(二) 従業員の子ども等が通う保育施設等が臨時休業になった場合における当該従業員の勤務について、事業者に対し、配慮を行うよう要請する。また、医療従事者等の子ども等が通う保育施設等が臨時休業となった場合、保育等を確保するための方策を講ずる。

(三) 在宅の障害者や高齢者等について、必要に応じ状況を踏まえて支援を行う。

五. 水際対策として次の措置を講ずる。

(一) 検疫については、入国者に対する感染防止や発症した際の医療機関への受診を引き続き周知徹底することとし、その詳細については、厚生労働大臣が別途運用指針を定める。(「医療の確保、検疫、学校・保育施設等の臨時休業の要請等に関する運用指針」参照。)

(二) 海外発生国の状況に応じた感染症危険情報を適宜発出するとともに、海外発生国の在外邦人に対する支援を行う。

六. 必要に応じ、次の措置を講ずる。

(一) 食料品・生活必需品等の購入に当たっての消費者の適切な行動を呼びかける。

(二) 社会混乱に乗じた各種犯罪の取締り等治安の維持に当たる。

(三) 国連及びWHOの要請を受けて、途上国における新型インフルエンザ対策に対する支援を行う。

新型インフルエンザ（A/H1N1）ワクチン接種の基本方針

1. 目的

死亡者や重症者の発生をできる限り減らすこと及びそのために必要な医療を確保することを目的とする。

2. 各事業実施主体の役割

- (1) 国は、新型インフルエンザ（A/H1N1）ワクチン（以下「ワクチン」という。）の生産量に限りがある中で、臨時応急的かつ一元的にワクチンを確保するとともに、接種の優先順位を設定する。また、ワクチン接種を行う医療機関と委託契約を締結し、希望者に対してワクチンの接種を実施する。このように、今回の事業は、地方自治体との役割分担のもと、国が主体となって行うものである。
- (2) 都道府県は、国が示す標準的な実施時期等を参酌し、具体的な接種スケジュールを設定するとともに、医療機関の在庫状況等を把握して、ワクチンの円滑な流通を確保する。
- (3) 市町村は、ワクチン接種を行う医療機関（受託医療機関）を確保するとともに、住民に対し、接種時期、受託医療機関等を周知する。また、ワクチン接種に係る費用負担について、国及び都道府県による財政支援のもと、必要に応じ低所得者の負担軽減措置を講じる。
- (4) 受託医療機関は、国と委託契約を締結し、窓口で対象者の確認を行い、優先順位に従って希望者に対してワクチンを接種するとともに、市町村及び都道府県を通じて、必要な報告を行う。

3. 優先的に接種する対象者

- (1) 当面、確保できるワクチンの量に限りがあり、その供給も順次行われていく見通しであることから、死亡者や重症者の発生をできる限り減らすこと及びそのために必要な医療を確保することという目

的に照らし、

- ① インフルエンザ患者の診療に直接従事する医療従事者（救急隊員を含む）
- ② 妊婦及び基礎疾患を有する者（この中でも、1歳～小学校低学年に相当する年齢の者の接種を優先）
- ③ 1歳～小学校低学年に相当する年齢の者
- ④ 1歳未満の小児の保護者及び優先接種対象者のうち身体上の理由により予防接種が受けられない者の保護者等

の順に優先的に接種を開始する。

（２）さらに、小学校高学年、中学生、高校生に相当する年齢の者及び65歳以上の高齢者についても、優先的に接種する。

（３）なお、優先的に接種する者以外の者に対する接種については、優先的に接種する者への接種事業の状況等を踏まえ、対応することとする。

4. ワクチンの確保

（１）今後の感染の拡大やウイルスの変異等の可能性を踏まえると、上記の優先的に接種する者以外における重症例の発生があり得るため、健康危機管理の観点から、国内産に加えて、海外企業から緊急に輸入することを決定し、ワクチンを確保する。

（２）国は、3. の接種対象者に順次必要なワクチンを供給できるようにするため、今年度末までに、国内産ワクチン2,700万人分程度を確保するとともに、海外企業から5,000万人分程度を輸入することとし、既存の新型インフルエンザ対策予算を活用した上で予備費を使用し、これらのワクチンを購入する。

（３）輸入ワクチンの確保のため、今回の輸入ワクチンの使用等に伴い生じる健康被害等に関して製造販売業者に生じた損失等について国が補償することができるよう、速やかに立法措置を講じる。

5. 接種の実施

（１）国は、受託医療機関との間で、予防接種に関する委託契約を締結する。

- (2) 受託医療機関は、国との委託契約に基づき、卸売業者からワクチンを購入し、優先接種順位に従い、優先接種対象者であることを確認のうえ、原則として予約制により接種を実施する。
- (3) 市町村は、都道府県と連携し、地域の実情に応じて、受託医療機関に要請し、保健センター、保健所等を活用して接種の機会を確保する。

6. 費用負担

- (1) 今回のワクチンの接種については、その目的に照らし、国は、予防接種法の定期接種に準じて、受託医療機関を通じてワクチンの接種を受けた者又はその保護者から、実費相当額（ワクチン代、輸送費及び接種に要する費用。原則として全国一律の額）を徴収する。
- (2) 優先的に接種する者のうち低所得者の費用負担については、予防接種法の定期接種に準じて、市町村民税非課税世帯を念頭に、市町村がその費用を助成する措置を講じる。その際、当該措置に要する財源の1/2を国が、1/4を都道府県が補助する。

7. ワクチンの安全性及び有効性の確保と健康被害の救済

- (1) 今回、接種に用いようとするワクチンについては、今回の新型インフルエンザに対して初めて製造されたものであり、安全性や有効性に関しては十分に検証されていないことから、今後もデータの収集、分析を行うなど、十分に安全性や有効性の確保に努めるとともに、その安全性や有効性について、医療関係者、国民等に幅広く情報提供する。
- (2) ワクチンによる重篤な副反応について、受託医療機関等からの報告など国が迅速に情報を把握するとともに、当該情報を専門家により評価する仕組みを構築し、速やかに対応する。
- (3) 今回のワクチン接種に伴い健康被害が生じた場合の救済については、現行の予防接種法に基づく季節性インフルエンザの定期接種に関する措置を踏まえて必要な救済措置を講じることができるよう検

討を行い、速やかに立法措置を講じる。

8. 広報

- (1) 国は、接種事業の趣旨、内容、ワクチンの安全性や有効性に関する知見等について周知する。
- (2) 都道府県は、新型インフルエンザについて既に設置している相談窓口等の充実を図る。
- (3) 市町村は、都道府県と連携し、住民に対し、接種が受けられる時期、受託医療機関等を周知する。

9. 今後の検討等

- (1) 今回の新型インフルエンザワクチンに関しては、今後、新たな知見等が得られた段階で、適宜、これを見直していくものとする。
- (2) 国は、今回の臨時応急の対策を踏まえ、新型インフルエンザの予防接種の位置づけ等について専門的見地から検討を行い、その結果に基づき、必要に応じ立法措置を講ずる。
- (3) 国は、今後、国産ワクチンによりインフルエンザワクチンの供給が確保されるよう、国内生産体制の充実等を図るものとする。

平成 21 年 10 月 1 日
厚生労働省

医療の確保、検疫、学校・保育施設等の臨時休業の要請等に関する運用指針（二訂版）

1. 基本的考え方

平成 21 年 6 月 19 日付け厚生労働省「医療の確保、検疫、学校・保育施設等の臨時休業の要請等に関する運用指針（改定版）」について、諸外国の患者発生状況、これまでの我が国の患者発生状況等にかんがみ、以下のように改定する。

（今回の改定の背景）

① 国内における新型インフルエンザ（A／H1N1。以下同じ。）の感染の拡大

我が国における感染の状況について、全国約 5,000 箇所の定点医療機関で行うインフルエンザサーベイランスの調査結果によれば、定点医療機関当たりのインフルエンザの患者報告数が、平成 21 年第 33 週（8 月 10 日から 8 月 16 日まで。）時点で全国平均 1.69 となり、季節性インフルエンザにおける流行開始の目安としている 1.00 を上回り、更にその後増大している。インフルエンザウイルスサーベイランスの結果と合わせ、その大部分は、新型インフルエンザウイルスの感染患者であると考えられ、今回の新型インフルエンザについては、既に流行期が開始となり、感染が拡大しつつある状況にある。

② 死亡や重症例の報告の増加

今回の新型インフルエンザは、多くの感染者が軽症のまま回復すること、抗インフルエンザウイルス薬の治療が有効であることなど、季節性インフルエンザと類似する点も多いが、他方、その特性として、基礎疾患を有する者等は重症化の可能性が高いとの報告がある。実際に、8 月 15 日には新型インフルエンザ確定患者の死亡が国内で初めて確認され、基礎疾患を有する者の死亡や小児の脳症や肺炎

による重症例は、目下少数例にとどまっているものの、報告数として増加しつつある。

③ 冬期の南半球における感染拡大と医療機関の混乱等の発生

今回の新型インフルエンザについては、世界保健機関（WHO）がWHOフェーズ分類を6とし、世界的なまん延状況にあると宣言した後、WHOの集計感染者数は増加し、感染地域も世界的に拡大している。特に既に冬を迎えた南半球においては、多くの者が感染し、死亡者や医療機関の混乱が報告されている国もある。WHOは加盟国に対し、引き続き警戒を求めるとともに、感染拡大は完全には阻止できないことを前提に感染者の重症化防止に向けて、社会経済的混乱を招かないことを視野に入れつつ、各国の状況に応じてワクチン対策、医療体制の確保等について柔軟に対応することを求めている。

④ 死亡・重症例の更なる増加及び医療機関が混乱するおそれを想定した対処

我が国の感染状況、南半球における経験を踏まえれば、今後冬期を迎える我が国においても、感染拡大により、死亡者・重症者が更に増加し、医療機関が混乱するおそれがあることを想定して対処する必要がある。

（基本的考え方）

上記のような状況の変化を踏まえ、以下のような基本的考え方に基づいて、下記2以下に述べる対策を速やかに講じるものとする。

- ① 大規模な流行が生じた場合においても患者数の急激な増加に対応できる病床の確保と重症患者の救命を最優先とする医療提供体制の整備を進める。
- ② 適切な院内感染対策の実施や積極的な広報の展開等により基礎疾患を有する者等の感染防止対策の強化を行う。
- ③ 急速に感染が拡大する情勢にあることから、患者数の大幅な増加の端緒となる事例や全国的な傾向を的確かつ速やかに探知する体制

から、重症患者・死亡者の把握、ウイルス性状の変化の探知に重点を移した体制及び定点サーベイランスに移行しており、これを更に円滑に進められるようにする。

- ④ 社会影響とのバランスを考慮した公衆衛生対策の効果的な実施により、急激な患者の増加を防止するとともに、患者数増加のピークをできるだけ抑制し、社会活動の停滞や医療供給への影響を低減させ、国民が安心して生活できる環境を維持していく。

2. 地域における対応について

(1) 発生患者と濃厚接触者への対応

① 患者

発熱、呼吸器症状等のインフルエンザ様症状を有する者のうち、基礎疾患を有しない者については、本人の安静のため及び新たな感染者をできるだけ増やさないために外出を自粛し、抗インフルエンザウイルス薬の内服等も含め医師の指導に従って自宅において療養する。

基礎疾患を有する者等*については、軽症であっても早期にかかりつけ医等に電話をし、又は医療機関を受診して、抗インフルエンザウイルス薬の内服等も含め医師の指導に従って療養する。

なお、感染が疑われた場合は簡易迅速診断の結果が陰性であっても、あるいは結果を待たずに速やかに治療を開始する。

また、基礎疾患の有無によらず、重症者及び重症化するおそれを認める者については、医師の判断により入院治療を行う。このとき、医師が必要と認める場合にはPCR検査等のウイルス検査の実施について保健所に依頼することが可能である。

なお、医師の判断に資するため、厚生労働省において、医療関係者に対して、随時、最新の科学的知見等を情報提供することとする。

また、速やかな受診につなげるため、国民に対して重症化の兆候及び受診の方法について周知する。

② 濃厚接触者

抗インフルエンザウイルス薬の予防投与については特段の理由がない限り、推奨しない。その一方、基礎疾患を有する者で、患者と濃厚に接触するなどして感染を強く疑われる場合は、医師の判断により抗インフルエンザウイルス薬の予防投与を行うことができる。

インフルエンザ患者に対応する医療従事者については、基本的な防御なく明らかにウイルスに曝露した場合においては、抗インフルエンザウイルス薬の予防投与を実施することも検討し、本人の同意に基づき、医師が投与の要否を判断する。この場合、予防投与の有無に関わらず、職務の継続は可能であるが、職務の形態を工夫したり、マスクの装着や手指消毒の励行、発症が疑われた際の早期治療・休業等により院内感染の予防に十分に注意する。

＊ 基礎疾患を有する者等：新型インフルエンザに罹患することで重症化するリスクが高いと考えられている者をいう。通常のインフルエンザでの経験に加え、今回の新型インフルエンザについての海外の知見により、以下の者が該当すると考えられる。

妊婦、幼児、高齢者、慢性呼吸器疾患、慢性心疾患、慢性腎疾患、慢性肝疾患、神経疾患・神経筋疾患、血液疾患、糖尿病、疾患や治療に伴う免疫抑制状態、小児科領域の慢性疾患を有しており治療経過や管理の状況等を勘案して医師により重症化へのリスクが高いと判断される者等

（２）医療体制

外来部門においては、今後の患者数の増加に対応するために、原則として、通常もインフルエンザ患者の診療を行っているすべての一般医療機関において診療を行う。

院内での感染予防のため、新型インフルエンザが疑わしい発熱患者とそれ以外の患者について医療機関内の受診待ちの区域を分ける、診療時間を分けるなど発熱外来機能を持たせるよう十分な配慮することが望まれるが、その程度については、医療機関が対応可能な範囲で判断する。

また、慢性疾患等を有する定期受診患者については、感染機会を減

らすため長期処方を行うことや、発症時には電話による診療でファクシミリ等による抗インフルエンザウイルス薬等の処方ができることについて、都道府県等は関係機関に周知する。

夜間や休日の外来患者の急激な増加に備えて、都道府県等は、地域医師会と連携して、救急医療機関の診療を支援する等の協力体制についてあらかじめ調整する。さらに、患者数が増加し医療機関での対応が困難な状況が予測される場合には、公共施設等の医療機関以外の場所に外来を設置する必要性について、都道府県等が地域の特性に応じて検討する。

入院部門については、重症患者の増加に対応するため、感染症指定医療機関以外の一般入院医療機関においても入院を受け入れる。その場合も、医療機関は院内感染防止に配慮した病床の利用に努める。都道府県は、地域の実情に応じて病床を確保する。都道府県等は、入院診療を行う医療機関の病床数及び稼働状況、人工呼吸器保有台数及び稼働状況並びにこれらの実施ができる人員数などについて確認し、必要に応じて患者の受入調整等を行う。特に、透析患者、小児、妊婦等の重症者の搬送・受入体制について整備する。

すべての医療機関は、対応可能な範囲で院内感染対策に最大の注意を払う。特に、基礎疾患を有する者等へ感染が及ばないよう十分な感染防止措置を講ずる。

発熱相談センター等の電話相談窓口は、受診する医療機関が分からない人への適切な医療機関の紹介、自宅療養している患者への相談対応等、電話による情報提供を行う。電話相談窓口の具体的な運用については、地域住民がどのような情報を必要としているか等に応じて都道府県等において決定する。

都道府県は、特に新型インフルエンザに感染した際のリスクが高いと考えられる者を守るため、都道府県の判断により発熱、呼吸器症状等のインフルエンザ様症状を有する者の診療を原則行わない医療機関（例えば透析病院、がん専門病院、産科病院等）を定めることができる。

(3) 学校・保育施設等

学校・保育施設等の臨時休業については一定の効果があつたところであり、引き続き、学校・保育施設等で患者が発生した際には、都道府県等が感染拡大防止等公衆衛生上必要であると判断した場合、当該学校・保育施設等の設置者等に対し臨時休業を要請する。

また、感染拡大防止のため特に必要であると判断した場合、都道府県等は、患者が発生していない学校・保育施設等を含めた広域での臨時休業の要請を行うことが可能である。

なお、臨時休業の要請がない場合にあっては、学校・保育施設等の設置者は必要な臨時休業を行うことができる。

厚生労働省は、臨時休業に係る判断に資するため、基本的考え方の提示など必要な情報提供を行う。

大学に対しては、都道府県等は、必要に応じ、休業も含め、できる限り感染拡大の速度を遅らせるための運営方法の工夫を要請する。

3. サーベイランスの着実な実施

(1) 重症化及びウイルスの性状変化の監視

入院した重症患者の数や病状を把握するとともに、あらかじめ定められた病原体定点医療機関からインフルエンザ患者の検体提出を受け、地方衛生研究所及び国立感染症研究所において、ウイルスの性状、病原性や薬剤耐性など、ウイルスの性状変化に対する監視を実施する。その結果、性状の変化が見られた場合には、その結果を公衆衛生面、医療面等における対応への確に反映させるとともに国民に情報提供を行う。

(2) 全体的な発生動向の把握

あらかじめ定められた定点医療機関におけるインフルエンザ患者の発生状況の保健所への報告に基づき、全体的な発生動向を把握し、医療関係者や国民へ情報提供する。

(3) 地域における感染拡大の早期探知

地域において放置すれば大規模な流行につながる可能性がある集団的な発生の端緒を早期に把握し、感染の急速な拡大の防止を図る。

このため、保健所は、すべての患者（疑い患者を含む。）を把握するのではなく、放置すれば大規模な流行を生じる可能性のある学校等の集団に属する者について、重点的に把握を行う。また、同一集団内で続発する患者についても把握を行う。

4. 検疫

全入国者に対して、新型インフルエンザに対する感染予防に留意するよう周知するとともに、発症した場合には医療機関を受診するよう引き続き周知徹底する。また、国内対策との整合性を踏まえ、検疫時に基礎疾患等を有することが確認できた発熱、呼吸器症状等のインフルエンザ様症状を有する者については、早期に医療機関を受診するよう勧奨する。

5. 更なる変化に備えて

重症患者の発生と死亡をできる限り回避するため、重症化のリスクの高い者についての検討を進め、重症化を防止するための早期発見と治療の考え方について周知する。

サーベイランスについては、更に患者数が大幅に増加した場合は、感染拡大の早期探知の取組を停止するとともに、ウイルスの性状に変化が見られ、病原性の増大や薬剤耐性の獲得が生じた場合は、直ちに現地調査等を行って情報分析を進め、専門家による評価を行った上で、必要に応じ本運用指針の見直しを行う。

新型コロナウイルスに備えた 家庭用食料品備蓄ガイド



農林水産省

はじめに

新型インフルエンザとは

新型インフルエンザとは、動物、特に鳥類に感染あるいは保持されているインフルエンザが人に感染し、人から人へと効率よく感染できるようになったものをいいます。人が今まで遭遇したことのないタイプであることから、誰も免疫を持たず、世界的な大流行（パンデミック）を発生させることが恐れられています。

日本でも、約 3,200 万人（人口の約 25%）が感染し、約 17~64 万人が死亡するおそれがあると想定されています。

なぜ食料品備蓄が必要か

新型インフルエンザへの感染を避けるためには、感染者との接点を極力減らすため、不要不急の外出をしないことが重要です。また、発生直後などは、食料品の需要が一時に集中し、思うように手に入らないおそれもあります。

このガイドに紹介する方法などを参考に、計画的に食料品の備蓄に取り組みましょう。

新型インフルエンザに備えるための留意点

新型インフルエンザの流行の周期（流行開始から小康までの期間）は 2 ヶ月間程度に及ぶと考えられています。この間、食料品を買う機会はあると考えられますが、できる限り長期間分、最低でも 2 週間分の食料品を備蓄することが推奨されます。

一方で、地震災害とは違い、新型インフルエンザが発生（流行）しても電気、ガス、水道といったライフラインを確保するよう対策が進められていますから、通常は熱源や水を使った調理が可能と考えられます。備蓄スペースとして冷蔵庫も活用できるでしょう。

ただし、政府の想定では「保守・運用の従業員不足により地域的・一時的に停電等が生じるおそれ」があることも指摘しています。このため、ある程度の期間の停電等に対処する方策についても合わせて考えておく必要があります。

もくじ

- 1 備蓄食料品リスト…………… P2
- 2 備蓄の取組み方…………… P3
- 3 電気、ガス、水道の供給が停止した場合への備えについて …… P5
- 4 このガイドでのエネルギー補給の考え方…………… P6
- 5 備蓄をはじめるためのワンポイントアドバイス…………… P7
- 6 万全さん一家の実践例 …… P8
- 7 万全さん一家の実践例を基にした献立の一例 …… P9

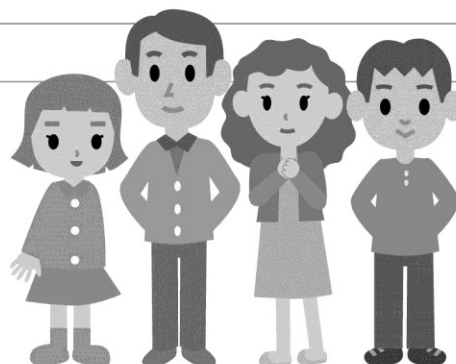
1

備蓄食料品リスト

このリストは、家族4人（両親、男の子、女の子の場合）が2週間生活するのに必要な食料品の一例です。
このリストを目安に、ご家庭ごとに工夫して食料品の備蓄に取り組んでください。

このリストでは、2週間分の備蓄例を紹介していますが、できるだけ長期間分を蓄えておくようにしてください。

※より詳しい購入例は、8ページ以降をご参照ください。



備蓄の柱：お米 10kg 以上

主食

米（もち・無菌包装米飯を含めても可）…………… 少なくとも10kg
その他主食食品（うどん、そば、パスタ、シリアル類等）…………… 400g入り6袋
（中華麺、インスタント麺、パン等）…………… 16食

主菜・副菜

野菜類（玉ねぎ、じゃがいも、ごぼう、さつまいも等）…………… 各1~2kg
豆類（あずき、大豆等）…………… 適宜
卵…………… 10個
缶詰（魚介類、肉類）…………… 30缶
缶詰（野菜・きのこ類：コーン、トマト、たけのこ、マッシュルーム等）…………… 20缶
レトルト食品（カレー、パスタソース、ハンバーグ等）…………… 30食
冷凍食品（市販品その他、家庭で冷凍した魚介、肉、野菜、料理等を含む）… 500g入り換算10袋
乾燥食品（切り干し大根、しいたけ、高野豆腐、ひじき、わかめ、こんぶ等）…………… 各2袋

汁物

スープ類（みそ汁、わかめスープ、コーンポタージュ等）…………… 12食

乳製品

乳製品（チーズ、ヨーグルト、スキムミルク等）…………… 各1~2箱

果物

缶詰（果物類：もも、みかん、パイナップル、みつ豆等）…………… 10缶

調味料・嗜好品・その他

調味料（砂糖、塩、みそ、しょうゆ、食用油）…………… 1kgあるいは1ℓ
（酢、だしの素、コンソメ、バター等）…………… 適宜
嗜好飲料（緑茶、コーヒー、紅茶、ココア等）…………… 適宜
菓子類…………… 適宜
その他（ふりかけ、のり佃煮、ジャム、マーガリン、はちみつ等）…………… 適宜

※ 乳幼児、高齢者、病人等で育児用調製粉乳（粉ミルク）、医療用食品等特別な食料品が必要となる場合は別途準備してください。

2

備蓄の取組み方

1

「お米」を中心とした備えをしましょう。

お米は保存性の高い食品です。また、栄養的にもエネルギーの供給源となり、調理のしやすさ・多彩さ、費用、保存スペースのどれをとっても優れていますので、備蓄の柱としましょう。

備蓄には、食味・風味を維持するために日光のあたる場所を避け、涼しいところで保管します。より長期間用の備蓄にもお米を多めに買い置くことで、的確かつ簡便に対応できます。さらに、普段からごはん食中心の食生活を心がけ、消費量を高めておけば食味・風味の維持と買い置き量の確保を両立させることができます。



2

野菜の備えもしましょう。

野菜はビタミン・ミネラルの補充ができるだけでなく、食卓を色彩豊かなものにすることができる食品です。じゃがいも、玉ねぎ、かぼちゃなど、比較的持ち持ちする野菜も普段から多めに買っておきましょう。

冷凍や冷蔵で保管したゆで野菜や調理済みの料理、市販の冷凍食品も野菜の備えの大きな要素となります。冷蔵庫・冷凍庫の容量と相談しながら野菜や肉、魚を上手に備えましょう。



野菜の保存方法

野菜は種類によって適した保存方法が異なります。何でも冷蔵庫に入れるのではなく、それぞれに適した環境で保存することで長持ちさせることができます。

- | | |
|--------------|--|
| じゃがいも
玉ねぎ | 気温が高い夏場以外は、新聞紙に包んで風通しのよい冷暗所で保存します。じゃがいもは、一緒にリンゴを入れておくと、より長持ちします。 |
| さつまいも | 低温に弱いので、新聞紙に包んで常温で保存します。 |
| かぼちゃ | まるごと保存する場合は、冷暗所で保存します。カットしたら、種とワタを取り除き、ラップで包んで冷蔵庫に入れて保存します。 |
| ごぼう | 泥がついたものは新聞紙で包んで冷暗所で保存します。洗った場合はポリ袋に入れて冷蔵庫に入れて保存します。 |

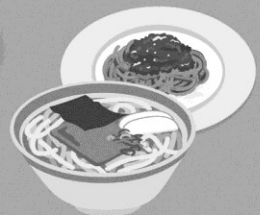
ほうれん草や小松菜などのいわゆる青菜野菜は、さつとゆでて適当な大きさに切り、かたくしばって小分けにしてラップで包み、トレイに乗せて冷凍したあと密閉容器に入れて保存すると、約2週間（目安）保存できます。にんじん（せん切り）やねぎ（小口切り）についても冷凍しておく、料理の必要に応じて使用でき、便利です。

3

バラエティーに富んだ食事づくりを心がけましょう。

お米はちょっとした工夫でいろいろな食べ方ができ、飽きにくいですが、普段の食生活とあまりに違う状況も望ましくありません。バラエティーに富んだ食事にするために、加工食品も適宜活用しましょう。加工食品にはそれ自体に様々な食品が用いられていますし、家庭の味付けとは少し違った味付けを楽しめます。

お米を補う形で保存性のよい乾めん（パスタ、うどん、そば、インスタント麺等）を用意し、主菜や副菜とするための保存性のよい缶詰、レトルト食品、冷凍食品なども上手に取り合わせて備えるようにしましょう。



調味料も忘れずに備えておきましょう。

一般的に、調味料は賞味期限が長いものが多く、開封しなければ品質も大きく損なわれません。砂糖、塩、みそ、しょうゆ、食用油などは、常に1瓶・1袋多めに買っておきましょう。



砂糖のはなし

砂糖は、非常に長持ちする食料品です。エネルギーの補給、疲労回復に、また甘味料などとして、普段から1袋多めに買っておくと便利です。(氷砂糖なら飴の代わりにもあります。)

備蓄できる食料品は普段から多めに購入し、常に「買い置き」をしましょう。

缶詰や防災用の保存食ばかりを大量に購入する方法も一つの考え方ですが、費用がかさんだり、食事が単調になりがちです。まずは、お米など、通常購入している保存性のよい食料品を少し多めに「買い置き」をし、その後、賞味期限などを考えながら計画的に消費し、消費した分を新たに買い足すようにするだけで、かなりの備蓄ができます。

買い足しながら消費することが難しいご家庭では、適宜、缶詰などの長期間の保存に適した食品の割合を高めるとよいでしょう。



お米の買い置き

10kg程度の買い置きで、4人家族が2週間に必要とするエネルギーのおおよそ1/3を供給することができます。5kg入りのお米を3袋買い、1袋目がなくなりかけたら新しい袋を買い足せば、常に2袋(10kg)を手元に確保することができます。

チェックリストを作りましょう。

ご家庭にあった備蓄内容が決まったら、いつの間にか消費してしまっていることがないよう、チェックリストを作って定期的に確認しましょう。裏表紙に備蓄食料品チェックリストを掲載しましたので、活用してみてください。

備蓄食料品	4人分の一割	我が家の備蓄量	月 日現在		月 日現在	
			量	日持ち	量	日持ち
米(もち・無農薬米飯を食べても可)	10kg					
小麦製品等	うどん	400g入 6袋				
	そば					
	パスタ					
	シリアル類等					
	中華麺					
	インスタント類					

3

電気、ガス、水道の供給が 停止した場合への備えについて

「はじめに」でも述べたように、新型インフルエンザが発生した場合には、電気やガスも地域的・一時的に供給が滞ることも考えておく必要があります。
このガイドでは3日間程度、電気、ガス、水道が使えない場合に対処するための備えも紹介しています。



水と火が確保できれば、防災用の特別な食料品でなくとも、一般のカップ麺やレトルト食品で十分対応できそうです。調理したあとの洗い物用の水までは確保できませんが、非常時には湯煎だけで十分です。

飲料水については、1日1人あたり3リットルが目安となります。4人家族では12リットル。2リットルペットボトル6本入りの段ボール箱1箱が1日分の目安です。3日分であれば、3箱あれば安心です。ペットボトル入りの水の賞味期限は2年程度ですので、普段から消費し、買い足しておけばよいでしょう。



電気、ガス、水道が使えない場合でもすぐに食べることができるものとして、乾パンを備えておくに重宝します。このとき、氷砂糖入りのものであれば、エネルギーの補給、疲労回復、甘みの補完にも役立ちます。



火元は、カセットコンロ用のボンベが役に立ちます。1日3食分の調理用としてボンベ2本、3日分なら6本あると安心です。



次のリストは、地震防災用備蓄食料品（4人家族3日分）のリストの一例です。これを2ページの備蓄食料品リストの内3日分と置き換えることで、地震災害と新型インフルエンザの2つに同時に備えることができます。（ただし、非常時用ですので、エネルギーは1日1人あたり1,500kcal程度としています。）

主食

- 缶詰
- レトルトごはん
- アルファ米
- 乾パン、パンの缶詰
- クラッカー
- 餅

計 36 缶・袋

副食

- レトルト副食（各種）

18 袋

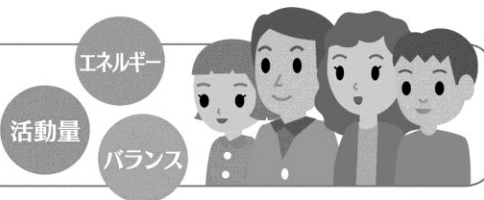
汁物

- みそ汁、豚汁、ラーメン缶詰、粉末スープ

計 24 缶・袋

4 このガイドでのエネルギー補給の考え方

このガイドでは、下のチャートを基に平均的なエネルギー量を 2,000kcal として備蓄量を算出しています。



- 新型インフルエンザが流行している際は、外出を控えることとなり、活動量は少なくなりますので、必要とするエネルギー量を少なめに設定しています。
- 新型インフルエンザが流行している間は、どのような食事がとれるか十分予測することができません。このため、備蓄食料品リストでは食事バランスを重視して栄養が過不足にならないよう配慮しています。
- ただし、生鮮食料品は長期保存には不向きなものが多いため、それらによるエネルギー量の不足分は主食、特にお米で補っています。
- 備蓄食料品リストはあくまでも目安です。ご家族の年齢、体格、活動量、食欲などを考慮して、適宜調節することが大切です。

適量チェックチャート

(農林水産省「毎日の食生活チェックブック」から)

男 性	エネルギー (Kcal)	主 食	副 菜	主 菜	牛 乳 乳製品	果 物	女 性
6~9才 70才以上	1800 ± 200	4~5 7~8	5~6 4~5	3~4 3~4	2 1	2 1	6~9才 70才以上
10~11才 活動量低い※	2200 ± 200	5~7 8~10	5~6 4~5	3~5 3~5	2 1	2 1	10~17才 18~69才 活動量低い※
12~17才 18~69才 活動量普通以上※	2600 ± 200	7~8	6~7	4~6	2~3	2~3	活動量普通以上※

#1: 単位 (SV) : SV は、サービング (食事の提供量) の略です。

詳しい内容は、「毎日の食生活チェックブック」を参照してください。▶ http://www.maff.go.jp/j/balance_guide/b_taiken/pdf/check_book.pdf

#2: 各欄の下段に、赤い数字で示した SV (サービング) を基準に主食などの配分を計算しました。

※活動量の見方

「低い」: 1 日中座っていることがほとんど。(パンデミックの際は、これに該当します。)

「普通」: 座り仕事を中心だが、歩行、軽いスポーツなどを 5 時間程度は行なう。

乳幼児・高齢者に関する留意事項

■ 乳幼児、高齢者、病人などは、一般の人と比べて、噛む力・飲み込む力が弱いので、必要に応じて飲料水を多めに備蓄したり、ジュースや半消化態栄養剤を備蓄するとよいでしょう。

■ 「おやつ」は生活に楽しみを与えると同時に、3 回の食事ではとりきれない栄養を補う効果があります。飴・ビスケット・チョコレートといった「おやつ」も適宜、備蓄するとよいでしょう。

5

備蓄をはじめるための ワンポイントアドバイス

Q

災害（地震・新型インフルエンザなど）の緊急事態に備えて、意識して食料品備蓄をしていますか。

意識としては準備しないと、思いつつ、延ばし延ばしになっています。

必要はあると思うが、今度時間があるときにとるだけで、そのまま忘れてしまっています。

いいえ

はい

72%

28%

備蓄をしていない人の中には「備蓄のことまで気がまわらない」という声が多いようです。

「食料品備蓄を進める上で、障害と感ずることは何ですか。」という問いに対して、多く挙げられた声を参考に、ワンポイントアドバイスを提供します。

備蓄なんて面倒です。

41.0%

多めに買い入れて、消費した分を買い足していくだけ。簡単です。
裏表紙の備蓄食料品チェックリストを活用すれば、備蓄量や日持ちの管理も簡単！

うちには備蓄するスペースがありません！

33.9%

玄関や階段の下などにスペースがないか、もう一度チェックしてみてください。意外と気付いていない有効スペースがあるものです。また、冷蔵庫への収納もちょっと工夫するだけで、ぐんぐん入る量が変わります。

¥

備蓄のためにまわすお金がないんです。

37.0%

お米を中心に少し時間をかけて備蓄していくとお財布への影響も小さくすみませす。チェックリストできちんと管理すれば、無駄使いも減り、むしろ経済的！レトルト食品や冷凍食品の代わりに普段少し多めに作った料理を冷凍保存しておくのも一案です。

*数字は「複数回答可」とした結果です。

6 万全さん一家の実践例

では、実際に4人家族の万全さん一家の例を詳しく見てみましょう。

万全さんの家では、「備蓄食料品リスト」を参考に、お米を備蓄の柱として常に10kg以上を買い置きしています。お米以外には下の表のような食品を備蓄するようにしています。



備蓄の柱：お米 10kg 以上

4人家族（両親・男の子・女の子の場合）の最小限の備蓄量です。

	乾 物	缶詰・レトルト	冷凍・冷蔵	その他
主 食	スパゲティ (400g) 4袋 うどん (400g) 2袋 マカロニ (150g) 4袋		食パン (冷凍) 2斤 中華麺 4人前	切り餅 (400g) 2袋 インスタントラーメン 4食
主 菜	高野豆腐 (165g・10枚) 1箱 乾燥おから 40g 桜えび (20g) 2袋 大豆 (250g) 2袋	あさり水煮 (225g) 4缶 さば味付け缶 (200g) 4缶 いわししょうが煮缶 (100g) 4缶 ツナ缶 (165g) 4缶 カニ缶 (150g) 2缶 鮭フレーク (180g) 2瓶 うすら卵缶 (320g) 2缶 牛大和煮缶 (125g) 4缶 ランチョンミート缶 (340g) 1缶 コンビーフ缶 (190g) 1缶 ホワイトソース缶 (280g) 4缶 レトルトカレー 8食 レトルト牛丼 8食 レトルトハンバーグ 8食	卵 8個 銀だらみそ漬 (100g) 8切れ スモークサーモン 240g 魚肉ソーセージ (200g) 2袋 ウインナー (120g) 2袋 ベーコン (80g) 1パック 豚ロース薄切り (冷凍) 480g 鶏もも肉 (冷凍) 240g うなぎ蒲焼 (冷凍・たれ付) 8人前 油揚げ (冷凍) 6枚 牛肉コロッケ (冷凍・60g) 8個 クリームコロッケ (冷凍・60g) 8個 鶏から揚げ (冷凍・300g) 2袋	
副 菜	海藻サラダ (10g) 4袋 乾燥わかめ (12g) 2袋 ひじき (50g) 2袋 こんぶ 12g とろろこんぶ (30g) 1袋 春雨 (60g) 1袋 切り干し大根 (80g) 2袋 きくらげ (20g) 2袋 干しいたけ (50g) 1袋 味付け海苔 8袋 乾燥ねぎ 1袋 乾燥パセリ 1瓶 白ごま 1袋 削り節 (5g) 2パック	たけのこ缶 (300g) 2缶 トマト水煮 (400g) 4缶 なめこ缶 (85g) 2缶 マッシュルーム缶 (90g) 4缶 ホールコーン (85g) 4缶 グリーンピース缶 (85g) 2缶 コーンポタージュ缶 (300g) 2缶	こんにゃく (250g) 2パック ほうれん草 (冷凍・200g) 3パック アスパラガス (冷凍・200g) 2パック インゲン (冷凍・250g) 3パック	かぼちゃ (1kg/個) 1個 ごぼう (200g/本) 4本 さつまいも (250g) 2個 さといも (70g/個) 6個 じゃがいも (140g/個) 8個 玉ねぎ (200g/個) 10個 にんじん (200g/個) 8本 ねぎ (100g/本) 4本 にんにく (60g/個) 1個 しょうが (60g/個) 1個 山菜水煮 240g ふき水煮 320g メンマ (100g) 2瓶 福神漬 (120g) 1瓶 らっきょう (120g) 1瓶 紅しょうが (60g) 1パック
汁 物				わかめスープ (インスタント) 8袋 コーンポタージュ (インスタント) 4袋
乳製品			クリームチーズ (個包装・100g) 2箱 プロセスチーズ (個包装・150g) 1袋 とろけるチーズ (スライス・20g/枚) 8枚 ヨーグルト (400g) 2パック	スキムミルク (250g) 2箱
果物ほか		杏仁豆腐缶 (300g・5号缶) 2缶 パイン缶 (250g) 2缶 フルーツ缶 (250g) 2缶 みかん缶 (250g) 2缶 みつ豆缶 (250g) 2缶		レーズン (80g) 2袋
調味料	砂糖・塩・しょうゆ・みそ・酢・料理酒・ケチャップ・だしの素・コンソメスープの素・中華スープの素・麺つゆ・マヨネーズ・ドレッシング・こしょう・七味唐辛子・チリパウダ・食用油・バター等			
飲み物	お茶・コーヒー・紅茶・ココア等			
おやつ	チョコレート・飴・クッキー等、普段から食べているおやつ			
その他	ジャム・ハチミツ・メープルシロップ・ところてん等			

余分に1袋
(パック)
買い置き

7 万全さん一家の 実践例を基にした献立の一例

万全さん一家の実践例（p.8）で、7パターンを2回繰り返しての、2週間分の献立を考えてみました。
工夫によってバランスと楽しさを両立させた献立が実現できそうです。

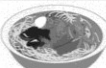
● 献立1					主な食材
朝食					●みそ汁:さといも、インゲン(冷凍) ●高野含め煮:高野豆腐、干しいたけ ●かぼちゃサラダ:かぼちゃ、クリームチーズ、レーズン
昼食					●山菜うどん:山菜水煮、ほうれん草(冷凍)、 うすら卵(缶)、乾燥わかめ、乾燥ねぎ ●鶏から揚げ:鶏から揚げ(冷凍)、レモン
夕食					●カレーライス:レトルトカレー、らっきょう漬、福神漬、 プロセスチーズ ●アスパラサラダ:アスパラガス(冷凍)、 カニ(缶) ●フルーツヨーグルト:パイナップル(缶)、ヨーグルト

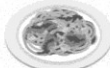
● 献立2					主な食材
朝食					●チーズトースト:プロセスチーズ ●トースト:バター ●オムレツ:卵、コンビーフ(缶) ●にんじんサラダ:にんじん、レーズン
昼食					●鮭チャーハン:玉ねぎ、マッシュルーム(缶)、 鮭フレーク、グリーンピース ●わかめスープ:わかめスープの素 ●みつ豆:みつ豆(缶)
夕食					●みそ汁:じゃがいも、玉ねぎ ●さば煮魚:さば味付け(缶) ●ごぼうサラダ:ごぼう、 にんじん、白ごま ●フルーツ:みかん(缶)

● 献立3					主な食材
朝食					●みそ汁:油揚げ(冷凍)、ほうれん草(冷凍) ●スモークサーモンオニオン添え:スモークサーモン、 玉ねぎ、レモン ●かぼちゃ含め煮:かぼちゃ
昼食					●スパゲティボンゴレ:あさり水煮(缶)、 マッシュルーム(缶) ●チリコンカン:大豆、ベーコン、 ランチョンミート(缶)、玉ねぎ、にんじん、トマト水煮(缶)
夕食					●魚みそ漬け:銀だらみそ漬け ●インゲンしょうが和え: インゲン(冷凍)、しょうが ●さつまいもバター煮:さつまいも、 バター ●ひじき炒め煮:ひじき、にんじん、油揚げ(冷凍)

● 献立4					主な食材
朝食					●雑煮:切り餅、鶏肉(冷凍)、さといも、にんじん、ねぎ ●こんぶ豆:大豆、こんぶ、しょうが
昼食					●牛丼:レトルト牛丼 ●みそ汁:乾燥ねぎ、なめこ(缶) ●切り干し大根ボン酢:切り干し大根、ねぎ、桜えび
夕食					●ビーフコロッケ:ビーフコロッケ(冷凍) ●クリーム コロッケ:クリームコロッケ(冷凍) ●卵の花:乾燥おから、 ツナ(缶)、干しいたけ、にんじん、ねぎ ●たたきごぼう:ごぼう

● 献立5					主な食材
朝食	 ごはん	 みそ汁	 いわししょうが煮	 大豆五目煮	● みそ汁:かぼちゃ ● いわししょうが煮: いわししょうが煮(缶) ● 大豆五目煮:大豆、ごぼう、 にんじん、干しいたけ、こんぶ
昼食	 マカロニグラタン	 コーンサラダ	● マカロニグラタン:玉ねぎ、ツナ(缶)、ウインナー、 ホワイトソース(缶)、グリーンピース(缶)、ピザ用チーズ ● コーンサラダ:ホールコーン(缶)、玉ねぎ		
夕食	 ごはん	 八宝菜風	 こんにゃくみそ煮	 杏仁豆腐	● 八宝菜風:豚ロース薄切り(冷凍)、たけのこ(缶)、 干しいたけ、きくらげ、にんじん、玉ねぎ ● こんにゃくみそ煮:こんにゃく ● 杏仁豆腐:杏仁豆腐(缶)

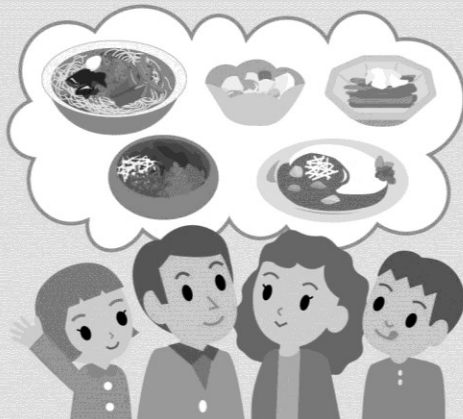
● 献立6					主な食材
朝食	 ごはん	 野菜炒め	 ぶどう豆	 味付け海苔	● 野菜炒め:魚肉ソーセージ、インゲン(冷凍)、玉ねぎ、マッシュルーム(缶) ● ぶどう豆:大豆、しょうが
昼食	 ラーメン	 中華海藻サラダ	 フルーツ		● ラーメン:ねぎ、きくらげ、メンマ、うすら卵(缶)、ほうれん草(冷凍) ● 中華海藻サラダ:海藻サラダ、ところてん ● フルーツ:フルーツ(缶)
夕食	 ごはん	 ポタージュスープ	 ハンバーグ、にんじんグラッセ	 ポテトサラダ	● ポタージュスープ:コーンポタージュ(缶)、スキムミルク ● ハンバーグ:レトルトハンバーグ、にんじん ● ポテトサラダ:じゃがいも、玉ねぎ、ツナ(缶)、グリーンピース(缶)

● 献立7				主な食材
朝食				● 牛大和煮:牛大和煮(缶) ● 切り干し大根煮物:切り干し大根、にんじん、油揚げ(冷凍)
	ごはん	牛大和煮	切り干し大根煮物	
昼食				● スパゲティアラビアータ:玉ねぎ、マッシュルーム(缶)、トマト水煮(缶) ● あさりチャウダー:あさり水煮(缶)、じゃがいも、ホワイトソース(缶)、スキムミルク ● フルーツ:フルーツ(缶)
	スパゲティアラビアータ	あさりチャウダー	フルーツ	
夕食				● うな丼:うなぎ蒲焼(冷凍) ● すまし汁:とろろこんぶ、乾燥ねぎ ● 煮物:ふき(水煮)、たけのこ(缶)、削り節
	うな丼	すまし汁	煮物	

ビタミン・ミネラルや食塩の摂取について

ここに例示している献立は、1日に必要なエネルギー量や栄養バランスについて考慮したものです。しかし2週間にわたる、備蓄食料品のみでの食生活は、野菜を十分に摂ることが難しく、ビタミンやミネラルが不足することが推測されます。そこで、野菜ジュースなどを利用して不足分を補うとよいでしょう。その際に、エネルギー量の摂り過ぎとまらないよう注意しましょう。

また、備蓄食料品での食生活は、普段と比べて缶詰やレトルト食品の利用頻度が高まることで、食塩の摂取量が多くなります。そのためうどんやラーメンのスープは残すなどして、食塩を摂りすぎないように注意することが大切です。



備蓄食料品チェックリスト

備蓄食料品		4人分の一例	我が家の 備蓄量	月	日現在	月	日現在
				量	日持ち	量	日持ち
米（もち・無菌包装米飯を含めても可）		10kg					
小麦製品等	うどん	400g入 6袋					
	そば						
	パスタ						
	シリアル類等						
	中華麺	16食					
	インスタント麺						
	パン等						
野菜類（玉ねぎ、じゃがいも、ごぼう、さつまいも等）		各1～2kg					
豆類（あずき、大豆等）		適宜					
卵		10個					
缶詰（魚介類、肉類）		30缶					
缶詰（野菜・きのこ類：コーン、トマト、たけのこ、マッシュルーム等）		20缶					
レトルト食品（カレー、パスタソース、ハンバーグ等）		30食					
冷凍食品（市販品の他、家庭で冷凍した魚介、肉、野菜、料理等を含む）		500g入 10袋					
乾燥食品（切り干し大根、しいたけ、高野豆腐、ひじき、わかめ、こんぶ等）		各2袋					
スープ類（みそ汁、わかめスープ、コーンポタージュ等）		12食					
乳製品（チーズ、ヨーグルト、スキムミルク等）		各1～2箱					
缶詰（果物類：もも、みかん、パイナップル、みつ豆等）		10缶					
調味料	（砂糖、塩、みそ、しょうゆ、食用油）	1kg あるいは1ℓ					
	（酢、だしの素、コンソメ、バター等）	適宜					
嗜好飲料（緑茶、コーヒー、紅茶、ココア等）		適宜					
菓子類		適宜					
その他（ふりかけ、のり佃煮、ジャム、マーガリン、はちみつ等）		適宜					

※「量」の欄には、目標とする備蓄量を満たしていれば「○」、足りなければ「×」をつけましょう。

※「日持ち」の欄には、買い換え時期が迫っているものには「△」、買い換え時期が来ているものには「×」をつけましょう。

※「△」や「×」がついた項目は、新たに買い足しをし、「△」や「×」の上から「○」を書き加えましょう。

平成21年3月発行

■監修：女子栄養大学栄養学部教授 本田佳子 ■献立作成：虎ノ門病院栄養部部長 今寿賀子 ■協力：東京海上日動リスクコンサルティング株式会社

■発行（お問合せ）：農林水産省 大臣官房 食料安全保障課 ☎03-3502-8111（代）

「食品関連産業の将来展望研究会」開催について

－農林水産省－

我が国における食品製造業は、自動車、一般機械について大きな産業部門であり、事務所数、従業員数では自動車産業を上回る産業となっています。しかしながら、国内市場における少子高齢化に伴う市場規模の縮小や、安全、環境などに対応するための管理コストの上昇、調達リスクの高まりなど多くの課題がある。

他方、近隣のアジア、オセアニア地域は経済成長、人口増加などに伴って市場拡大を続けており、これらの市場への参画が今後の産業成長の鍵になっている。

このため、農林水産省ではこれらの食品関連産業を取り巻く情勢や課題について分析し、今後の食品関連産業の方向性に関する提言をとりまとめるための研究会（フードチェーンの関係者と学識経験者で構成）を開催することになった。

第1回が9月4日（金）に開催され年内11回の会議が予定されている。

「食品関連産業の将来展望研究会」委員予定者

秋山 隆司	国分株式会社 取締役 GSM事業部長 兼 SM・生協事業部長
浅田 博	イオンリテール株式会社 取締役 食品・デリカ商品本部長
上垣 清澄	株式会社柿安本店顧問
大橋 弘	東京大学大学院経済学研究科准教授
貝塚 寛雪	伊藤忠商事株式会社食料カンパニー食料経営企画部長
竹田 利明	株式会社イトーヨーカ堂取締役常務執行役員商品本部長 兼 食品事業部長
土肥 一史	一橋大学大学院国際企業戦略研究科教授
林 俊秀	株式会社Tedy代表取締役
深川由起子	早稲田大学政治経済学術院教授
藤田 雅規	日清製粉グループ本社 企画本部長補佐 GS（国際化）中国室室長
松本 洋一	サントリー食品株式会社常務取締役食品事業部副事業部長・食品事業部企画部長
柳川 範之	東京大学大学院経済学研究科・経済学部准教授
山下 裕子	一橋大学大学院商学研究科准教授
吉峯 英虎	味の素株式会社執行役員食品カンパニー外食デリカ事業部長

（敬称略：50音順）