

# 第47回 長野県食品問屋連盟定時総会開催

－ 3月2日 －

長野県食品問屋連盟は、平成28年3月2日（水）、松本市のホテルで第47回定時総会を開いた。会員、賛助会員の食品卸やメーカーら88社、90人が出席。小池智会長（丸水長野県水社長）は、「今期は4月の諏訪御柱祭、大河ドラマ『真田丸』などを通じ、長野県に関心が集まっている。観光需要などに訴求し、信州の食を共に盛り上げよう」と述べた。議事では、経営研究や人材育成を促す教育研修事業の充実などを盛り込んだ2016年度（1～12月）の事業計画案、予算案などを、全会一致で承認した。

賛助会員を代表してあいさつした永谷園新潟支店の中村健二支店長は「ローカルスーパー、アップルランドとマツヤの合併や、スーパーセンターを展開する綿半の政策見直しなど、県内市場の変化に業界は課題を抱えるが、製販ともにウイン・ウインの関係を目指し、力を合せていきたい」と述べた。

来賓の日本加工食品卸協会・奥山則康専務理事は流通業界の課題として、17年4月の消費税増税に伴って導入予定の軽減税率への準備や激しさを増す気候変動に応じた「ウェザーマーケティング」の能力向上、大手流通チェーンらが進める地域密着型運営への対応強化などを挙げ、「IoTやビッグデータの導入などを研究し、中間流通機能の効率性や革新的な機能性を創造していくことが重要」と指摘した。

記念講演会では発酵学者、東京農業大学名誉教授で長野県が進める食の全国発信プロジェクト「おいしい信州ふード（風土）」大使も務める小泉武夫氏が、「心と体のための食育学」をテーマに、和食文化が示す日本人に合った食の在り方などを解説した。小泉氏は、日本人の消化器官は欧米人などに比べて肉食には向いていないため、十分な野菜を併せて食べることが重要と指摘。「和食の基本は根茎、菜類、豆、果実、山菜、海藻、穀物の七つ。長野県はいずれの生産量、消費量も全国上位で、これが長寿県であるポイント」と説明した。