支部活動

業界として生産性向上を進める取組みを

— 北海道支部 —

定時総会で挨拶する
村山支部長

北海道支部は8月7日（火）14時より京王プラザホテル札幌に於いて定時総会に先立ち常任幹事会を開催し、この後行われる定時総会の議案内容と懇談会の内容について確認を行った。15時より定時総会並びに懇談会を開催。事務局の濱　幸利氏（（株）スハラ食品）の司会進行で始まり、最初に支部長の村山圭一氏（（株）スハラ食品）が開会の挨拶を行い、「北海道はインバウンド効果が観光業などには追い風となっているが、個人消費などは伸びが見られず、小売業は前年並みの数字を維持することが精一杯な状況になりつつある。また異常気象による天候不順から北海道の農水産物にも影響が出始めており大変危惧している。業界としては人手不足や物流コストの高騰が喫緊の経営課題となっている。本部の事業計画の中にある業界の生産性向上に協力して欲しい。と述べた。ついで事務局が定足数を確認して、議案の審議入り、平成29年度支部事業報告、平成29年度支部決算報告及び監査報告、平成30年度支部事業計画（案）、平成30年度支部事業予算（案）について審議しいずれも原案どおり拍手で承認され総会は終了した。引き続き懇談会が行われ、支部活動状況報告をWGメンバー代表の小島　亨氏（日本アクセス北海道（株））が行い、続いて奥山則康専務理事が「日食協本部活動報告」を行った。休憩後講演会に入り、日食協軽減税率対応システム専門部会座長三菱食品（株）情報システム本部長付（兼）連結事業管理オフィス部長大久保敏男氏が「消費税軽減税率制度企業間取引の手引き～消費税軽減税率制度に対応する業界の準備状況～」と題して解説した。終了後懇親会を行い、開会挨拶を賛助会員世話人代表高橋敏博氏（北海道味の素（株））が行い開宴し、中締めを副支部長の布施和博氏（日本アクセス北海道（株））が行い閉会した。

講演する大久保講師

北海道支部定時総会会場

第11回商品セミナー開催

— 東海支部 —

開催の挨拶をする
西山徹常任理事

日本加工食品卸協会東海支部は、中部食料品問屋連盟と共催で「第11回商品セミナー」を8月22日、名古屋市内で開催。会員企業56社129名が参加した。

開催に先立ち、西山徹常任理事は「昨今の食品業界では、ネット販売やインバウンド需要といった様々な変化が見られる。また最低賃金の上昇やドライバー不足といった社会環境の変化も著しい。このなかで会員各社も様々な情報の収集に努めており、今回のセミナーで得た情報を参加者の今後の仕事に役立ててもらいたい」と挨拶した。

セミナーは2部構成で行われ、第1部はポッカサッポロフード＆ビバレッジの福本未来氏が「レモンのチカラセミナー」とした講演を行い、レモンに含まれる成分やその機能、カルシウムを溶けやすい形に変える作用などのほか、レモンラッシーやレモンしょうゆといったメニュー提案の戦略について語った。第2部は日清食品の引場晋氏を講師に「ロングセラーブランドを活性化させるマーケティング施策について」の議題で、同社の取り組む若年層向けのマーケティングやサイバー戦術、商品作りでのブランドコミュニケーションなどが説明された。

講演を行う
ポッカサッポロフード＆ビバレッジ
福本未来氏

講演をする
日清食品 引場晋氏

セミナー会場

ハラスメントへ対処、近畿支部実務研修会開催

—近畿支部 —

日食協近畿支部は、8月7日（火）大阪市都島区の太閤園で大阪府食品卸同業会と共催で実務研修会を開催した。正・賛助会員計約100人が出席した。西日本豪雨被害の復興支援への寄付が報告されたほか、弁護士の今川忠氏を講師に招き「～セクハラ・パワハラにどのように対処するか～ハラスメントーその防止・対策に関する対応」と題して講演が行われた。大阪府食品卸同業会の魚住直之会長（伊藤忠食品（株）は「本来なら会員の皆様にご承認を得なければならないが事務局と相談し、公益財団法人毎日新聞大阪社会事業団へ西日本豪雨のお見舞金として大阪府食品卸同業会から30万円の寄付をしたことを報告したい。来年の総会で皆様に承認をいただきたい。また先月まで私ども卸が、毎週のように展示会を開催し、メーカーの皆様には支援、協力をいただきありがたい。講演が皆様にとって有意義な時間となることを期待したい」と挨拶した。講演では今川氏がセクハラ・パワハラの実例などを紹介しながら、「パワハラは業務上の指導との線引きが難しい。セクハラは主観ではなく相手がどう感じるかで決まる。特効薬となる対策はない。ハラスメントを起こさないような環境を作る義務がある。そのためには何がハラスメントかというのを理解しなければならない」と強調した。

講演する今川弁護士

第54回 関東支部商品研修会開催

— 関東支部 —

関東支部流通業務委員会は、9月20日（水）第54回商品研修会を行い、日清オイリオグループ株式会社磯子事業場とキリンビール株式会社横浜工場を訪問し研修をさせていただきました。当日は8時半に日本橋三越本店横に関東支部会員卸企業8社19名と事務局3名総勢22名が集合してバスに乗車し、まずは最初の訪問先日清オイリオグループ磯子事業場に向った。

高速道路の渋滞もなく予定どおり9時40分に横浜市磯子区にある横浜磯子事業場に到着し、食品事業本部営業推進部長大場克仁氏他事業場幹部の方のお出迎えを受けた。最初に磯子事業場の概要説明を受け、敷地面積は約233，100㎡（横浜スタジアム9個分の大きさ）、サイロ貯蔵能力は大豆換算で約111，000tを有し、原料の荷揚げから搾油、精製、充填までを一貫して行っている事業場であることを認識。広大な敷地の事業場のため乗ってきたバスに再度乗って事業場内をご案内いただいた。最初に原材料の荷揚げを行っている埠頭に行き、カナダから12日間かけて入船した貨物船がキャノーラ（菜種）の荷揚げを行っている様子を見学した。荷揚げには3日間を要するような大型船であった。その後圧搾機で油を採取している装置や絞った原油をパイプラインで窒素ガスの入ったタンクに貯蔵される状況を見学。最後は厳しい品質検査の後に容器に充填された製品が物流倉庫に格納される過程を見学した。食用油の工場はまさに装置産業というスケールの大きさを感じた。その後「オイルと健康のおいしさ」と題して食用油講座を研修した。特にオリーブオイルについては健康性と風味の特性を製造方法による違い、産地による違い、香り、タイプによる分類等について試食を含めて興味あるお話を伺うことが出来た。

日清オイリオグループ磯子事業場にて記念撮影

日清オイリオグループ磯子事業場にて
「オイルと健康のおいしさ」と題する食用油講座を受講

午後からの研修は同じ横浜市にあるキリンビール横浜工場。この工場の見学コースは、2年前にリニュアルされ新しい施設での研修であった。最初にオリエンテーションシアターで迫力ある映像で一番絞りができるまでを研修し、ついで工場内を見学。まずは素材にこだわる麦とホップを吟味し、ついでおいしさの秘密である一番搾り製法の一番絞り麦汁の製造過程を見学した。その中で幸運にも10月に発売される新商品に使われるホップが投入寸前の銀色の冷凍袋状態でたくさん見ることが出来た。極めて珍しい光景とのことでした。終了後工場でしか飲むことが出来ない一番絞りプレミアムを含めて試飲しフレッシュな味を楽しんだ。その後キリンビールの創業時やビールにかかわる文化の座学を行い研修会を終えた。

キリンビール横浜工場にて
創業時やビールにかかわる文化講座を受講

キリンビール横浜工場にて記念撮影