エームサービス
社員食堂から発信
和食の日に オリンピック・パラリンピック等経済界協と連携

「みやざき地頭鶏の蜂蜜醤油麹焼き」や「宮城県産〝伊達のぎん〟の塩焼き」など、限定メニューは好評を博した

エームサービスは11月24日の「和食の日」に合わせ、社員食堂から和食文化を発信するイベントを全国展開した。昨年に引き続き、同社が賛助会員である和食文化国民会議と、オリンピック・パラリンピック等経済界協議会と連携し、国内各地の1000を超える社員食堂での実施を目標に、伝統的な和食メニューなどを展開。食育活動の一環として、和食のおいしさ・魅力を再認識する機会を提供した。

同社は昨年から「和食の日」をテーマにした取組みを開始。「一汁一菜」「だし」などを活用した料理を提供するとともに、リーフレットなどで情報発信を行い、727事業所で9万食以上の限定定食を提供した。

今回は東京都千代田区の三井物産社員食堂で、同社が連携協定を結ぶ宮城県と宮崎県の食材を使った限定メニューを提供。宮崎県産ブランド鶏「みやざき地頭鶏」と「日向夏」、宮城県産ブランド魚「伊達のぎん」などを、発酵調味料を活用した定食メニューで販売した。発酵調味料についてのリーフレットや、和食文化国民会議による和食PR動画も流し、食堂全体で「和食の日」の情報発信を行った。

リーフレットや動画などで、「和食の日」に関する情報を発信した

また、東京オリンピック・パラリンピックに向けて、東京2020組織委員会の「応援プログラム」認証をPRした。

同社は全国約3900の事業所で、1日約120万食の食事を提供。11月を「和食月間」とし、各地の受託食堂でさまざまな取組みを目指している。オリンピック・パラリンピック等経済界協議会は、経団連、商工会議所、経済同友会の会員企業約100社で構成され、文化・ムーブメントのソフトレガシー、科学技術・イノベーションのハードレガシーをテーマに、各種プログラムを推進している。（小澤弘教）

豪、米には負けない
マイケル・クリード アイルランド農業大臣

アイルランド政府食糧庁は11月14日、来日中のマイケル・クリード農業・食糧・海産大臣の記者会見を開催した。クリード大臣は今回の来日について、日本の食糧需要に新たな選択肢を加えるためと述べ、アイルランドの食料生産について紹介。オーストラリア、米国が争う食肉市場でも勝つ自信があると述べた。

アイルランドは日本と同様に島国だが、食糧生産の90%を輸出する食の国でもある。現在、世界180以上の国や地域に輸出しているが、主要輸出先だった英国がEU（欧州連合）から離脱することで、大きな影響があると予想されている。

オリジングリーン（サスティナブル認証）を強調

今回の農業大臣来日は、今年7月に大枠合意した日・欧EPA（経済連携協定）を見越して、国内関係者とのパイプをつなぐのが狙いだ。

大臣とともに来日した、同国の酪農・乳業関係者は、世界最高水準の安全基準とトレーサビリティーを確保した生産システム、5年前から国全体で取り組んでいるオリジングリーン活動の有効性を強く訴えた。

オリジングリーンはサスティナブル（持続可能性）を担保する認証システムで、今後ますます増大すると予想される気候変動への対応策として、世界各国も注目している。

実に同国輸出品の90%がオリジングリーン対象で、生産者は1年半ごとに第三者機関から監査を受ける必要がある。調査員は全国800の農場を回っていて、調査結果は年次報告書で全て公開し透明性をクリアしていると説明した。

クリード大臣は、アイルランドは人口450万人ながら食糧供給能力は3500万人と十分余裕があり、日本の高い要求にも十分応えられる。日本の食肉市場は、オーストラリア、米国、メキシコなど食の強豪国がしのぎを削る激戦地だが、質・量・価格とも勝算があると自信を見せた。（三輪周二）

農水省
ミャンマー農業大学で寄付講座 18年第2期始動

農林水産省は11月15～28日、ミャンマーのイエジン農業大学（YAU）で、日本食産業フードバリューチェーン（FVC）寄付講座「日・ASEAN食産業人材育成官民共同プロジェクト」を実施した。今回を最後に、ASEAN10ヵ国における寄付講座第1期（2015～17年）が終了。18年1月から第2期（18～20年）が始動する。

今回は15社・団体が農業、食品加工、流通、外食産業、6次産業化など、FVCに関する幅広いテーマで10日間の短期集中講座を実施。現地の大学生ら約50人が聴講した。

プロジェクトは13年の日・ASEAN友好協力40周年を記念しスタート。この事業で育成した現地の優秀な学生が、日系のASEAN進出企業へ就職することを出口戦略の一つとしている。

15日の開会式で祝辞を述べるイエジン農業大学MyoKyawe学長（中央）

講師派遣企業・団体（カッコ内は講義内容）は次の通り。

▽NECソリューションイノベーター（農業）▽ヤンマー（農業）▽アジア農業協同組合振興機関（農協制度）▽前川製作所（食品加工）▽イオンリテール（品質管理）▽ヤクルト本社（機能性食品）▽ヤマトグローバルロジスティクスジャパン（食品流通）▽吉野家ホールディングス（外食産業）▽キッコーマン（食文化）▽office3.11（環境対策）▽ASEAN食産業人材育成協会（マスコミ）▽三井住友銀行（金融）▽農林中央総合研究所（6次産業化）▽農林水産省（食品安全、食品規格、知的財産）（内田美帆）

三州製菓に新事業育成資金
日本政策金融公庫

日本政策金融公庫（日本公庫）さいたま支店は11月27日、埼玉県春日部市に本社を置く三州製菓に「新事業育成資金」を適用し、設備資金2500万円の融資を実施したと発表した。

三州製菓は、高級米菓や揚げパスタなどの製造を行い、製品は有名テーマパークや高級菓子店・百貨店などで販売されている。

今回の新事業計画は「生産性と品質の向上を実現する業界初の新型自動包装ライン導入」で、ものづくり補助金の交付決定を受けた技術を活用する。テーマパーク向け主力商品である小型せんべいの包装ラインで、手作業で行っている包装機への整列供給を業界初の技術を用いて機械化し、生産性と品質の向上を図る。また、この機械化により、作業の標準化および簡素化が図られ、より短時間・短期間の勤務形態も可能となることから人材募集の幅が広がり、地域雇用の安定化や多様な働き方の推進および高齢者の就労支援などに貢献を図ることで、ダイバーシティ経営の推進、地域活性化を実現する。（青柳英明）

冬の燗酒ガーデン
寒い屋外で〝日本酒〟を
日本盛

日本盛は11月22日、東京サンケイメトロスクエアで「燗酒ボトル缶プレゼンツ・SAKEガーデン」を開催した。10月に発売したホット販売専用の日本酒「燗酒ボトル缶」のPRイベント。翌日の「勤労感謝の日」を前に会社帰りのサラリーマンなどが、燗酒をおでんや焼き鳥、牛煮込みといったおつまみ（全て500円）とともに楽しんだ。会場にはホット什器を載せたキッチンカーが登場。おつまみ購入者に温めた「燗酒ボトル缶」を無料提供（写真）した。「夏のビアガーデンのように、寒い冬に屋外で酒を楽しむイベントとして企画。温かい日本酒のおいしさを広めていただきたい」（同社）（丸山正和）

日本コカ女性活躍支援プロジェクト
5 by 20でシンポ

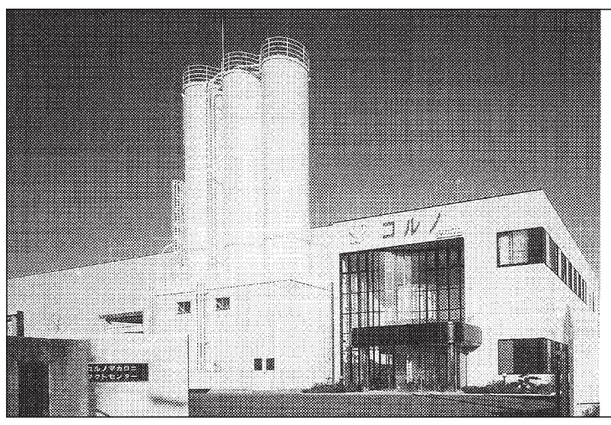
対談する後藤由美副社長（左）と経沢香保子キッズライン社CEO

日本コカ・コーラは、20年までにグローバルでコカ・コーラシステムのバリューチェーンに関わる500万人の女性を支援するという目標から「5 by 20」（ファイブ・バイ・トゥウェンティ）という女性活躍支援プロジェクトを推進している。これは、女性がビジネスに参加することにより、経済的な影響力を高めるとともに、地域や社会のニーズに応えていく取組みとなる。〝持続可能な事業は地域社会の持続可能性に支えられている〟という考えに基づき、女性の活躍支援、持続可能な農業などの取組みを通し、地域社会のサスティナビリティーの実現に寄与していく。

11月16日に東京都港区のベルサール六本木で、同プロジェクトの一環として開催した「第4回5 by 20女性起業家支援シンポジウム」で、後藤由美日本コカ・コーラ広報・パブリックアフェアーズ本部副社長は「コカ・コーラ社のDNAにはイノベーションと起業家精神が宿っている。国内の同プロジェクトは農産物および酪農品に着目したプログラムと女性起業家支援のためのプログラムの二つを柱に展開している。両プログラムとも高校などへの出張事業なども展開し、次世代の育成にも取り組んでいきたい」とした。

今回のシンポジウムは「新しい女性のワークスタイルとシェアリングエコノミービジネスの可能性を探る―新しい起業の姿―」をテーマに、起業に興味はあるものの一歩を踏み出せずにいる女性たちを後押しすることを目的に開催。政府や企業などの女性起業家支援策を「知る」、起業に必要なスキルや情報を「学ぶ」、実際に起業した女性とネットワーキングで「つながる」の三つのプログラムの下、「シェアリングエコノミー」（使用されていない資産を有効活用することで、新しい価値を生み出すなど）分野における女性の起業について、さまざまな意見交換が行われた。

第1部の「知る」では小林史明総務大臣政務官兼内閣府大臣政務官衆議院議員の基調講演後、後藤由美広報・パブリックアフェアーズ本部副社長と経沢香保子キッズライン社CEOによる「日本におけるシェアリングエコノミービジネスの可能性を探る」対談を行った。第2部「学ぶ」では起業家や専門家などによるプレゼンテーションやパネルディスカッション、第3部「つながる」では、講師や参加者同士がネットワーキングを行い、交流を深めた。なお「女性起業家支援プログラム」は、本年11月から、高校生・大学生を対象とした起業家出張プログラムを開始している。（本吉卓也）



コルノ

イタリア・ブライバンティ社の最新鋭スパゲッティ製造機、イタリア・アンセルモ社のマカロニ製造機を導入し、新製品の開発を手掛ける研究開発部門を設けた群馬県甘楽町のプロダクトセンターを生産拠点に「品質の追求」を企業姿勢としている当社は、あらゆるパスタの製造について、お客様のニーズに応える様々な製品をお届けしています。

株式会社 コルノマカロニ
本社 東京都練馬区石神井町4丁目3番地2号 TEL.03-3997-2111 FAX.03-3997-2118
プロダクトセンター 群馬県甘楽郡甘楽町大字白倉686 TEL.0274-74-6511 FAX.0274-74-6634

自然を、おいしく、楽しく。 KAGOME

発売45年目の新事実。
血圧にも、GABAでした。

このたび、カゴメ野菜ジュースが、
機能性表示食品になりました。

機能性表示食品 特定保健用食品とは異なり、消費者庁による個別審査を受けたものではありません。

［届出表示］本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。

○ 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
○ 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

カゴメ野菜ジュース
届出番号 B343 食塩無添加 720mlペットボトル、200ml紙容器

● カゴメ 野菜ジュースのお問い合わせはこちらから。
カゴメお客様相談センター 9:00～17:00（土日祝日を除く） 0120-401-831