

組合員研修会を開催しました(6/5~7)

6月5日(木)

- 岐阜羽島駅で下車して、貸切バスにて「ノンカップ麺」のトーエー食品(株)さんへ。大手メーカーの下請けとしてスタートしましたが、工場見学に来た主婦の「ゴミが大るのでカップに入っていない麺があればいいのに」との声を受け、さまざまな試行錯誤の末にノンカップ麺が誕生したそうです。
- バスにて「岐阜城」へ移動。ロープウェイで上まで上がり、さらに歩いて20分程かかりました。
- バスで移動して閑観光ホテルにチェックイン。
- 夕食はホテルにて「鮎づくし」。夕食後は隣の長良川で舟に乗って「鵜飼」を見学しました。



トーエー食品

岐阜城

6月6日(金)

- バスでホテルを出発して、アピ(株)の池田工場さんへ
賛助会員の(株)タケイさんご紹介いただき、サプリメンの工場を見学させていただきました。養蜂事業からはじまり健康食品や医薬品へと事業を拡大し、OEMメーカーとして成長しています。
検品などは手作業で目視されていました。

- 昼食は「四季旬彩ニュー池田」で、みなさんとご一緒しました。
- 「郡上八幡城」を見学。こちらも山の上にあり徒步20分程山道を歩きました。お留守番組は「郡上八幡博覧館」で郡上踊りを見学できました。
- チサングランド高山にチェックイン。
- 夕食会場の「高山飛驒牛専門レストラン 味の与平」まで徒步にて移動。15分程かかりました。



郡上八幡城

郡上八幡博覧館

6月7日(土)

- 朝食前に、市場などを散策。
- 「飛驒の里」に行く人はタクシーに分乗して行き、合掌作りなどを見学。
残りの人はホテルでゆっくりされたり、近くを散策されたり。
- 昼食は「飛驒産そば」で十割そばをいただきました。
高山から名古屋駅まで電車で移動し、そこから東京へ。
今年も15名と多くの方にご参加いただきました。2日間とも、午前中にメーカーさんを訪問、午後は観光することができました。
昼食はメーカーさんと一緒にできて良かったです。どちらもメーカーさんおすすめのお店でした。観光はどちらも山の上の城でしたので、行くのが大変でした。
夜の「鵜飼」も貴重な体験となりました。
お天気にも恵まれ、有意義な3日間となりました。



飛驒の里

飛驒そば

協同組合 JASMEQ

第49号

発行日 2025/8/1

〒169-0072

東京都新宿区大久保2-3-4

出光新宿ビル 4F

Tel: 03-6205-6677

Fax: 03-6457-6759

最寄駅

副都心線 東新宿駅より徒歩5分

西早稲田駅より徒歩5分

発行責任者

専務理事

中村 洋



理事会から（第21期）

（第21期）

第4回（2025年5月22日）

第1号議案

「協同組合JASMEQ20周年記念式典並びにお祝いする会」の予算の件
9/24(水)に嘉ノ雅茗渓館にて開催される、式典と関連費用を210万円以内とすることが承認されました。

財務状況、商品供給事業、品質・衛生管理サポート事業、一般業務について、各担当から報告しました。

（第21期）

第5回（2025年7月17日）

第1号議案

賦課金徴収変更の件

賦課金を年2回の分割から、年1回の一括納入に変更することが承認されました。

第2号議案

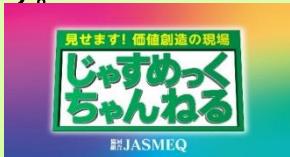
東京都中小企業団体中央会会長表彰の候補者推薦の件

田中参与と坂本職員を推薦し承認されました。

財務状況、商品供給事業、品質・衛生管理サポート事業、一般業務について、各担当から報告しました。

◆次回第21期第6回の理事会は、
2025年9月5日に開催予定です。

YouTubeの「じやすめっくちゃんねる」のいいね＆チャンネル登録よろしくお願ひいたします。



HACCPリーダー養成講座と 54回WEBセミナーを開催しました



監物

中村

2025年「HACCPリーダー養成講座(3日間)」の開催

- 日 時: 2025年6月24日(火)25日(水)Webセミナー方式。
7月2日(水)パルシステム連合会第2会議室でリアル方式
- 受講者: 16社・19名 (パルシステム協力会会員を中心に案内)
- 講師 国際HACCP同盟リードインストラクター (株)フーズデザイン 加藤 光夫氏
獣医学博士・元東京顕微鏡院調査研究部長 中川 弘氏
食品製造工場品質管理室長 小谷 正史氏
協同組合JASMEQ顧問 監物今朝雄、中村 優
- 講座内容



6/24(火)Web開催

- ・加藤光夫講師による講義「一般的衛生管理の現場での構築と実施」
- ・「HACCPの7原則12手順について」
- ・「HACCPはこうすればできる」事例

6/25(水)Web開催

- ・加藤光夫講師の講義「CCP、OPRP製品事例・ISO、FSSCの追加要求について」
- ・中川弘講師による講義「食品製造における微生物管理」
- ・自主演習「受講レポート」「製品説明書」「製造工程フロー」他、作成

7/2(水) パルシステム連合会会議室でリアル開催 (ワークショップ)
・グループ作業による「製品説明書」「フローダイアグラム(製造工程)」「平面図:動線、衛生管理区画等」「製造工程管理総括表」作成と発表
・小谷正史講師による講義「現場でのHACCP実践事例」
・修了証授与

受講者は昨年より増え、3日目のグループ作業も4チーム(4~5名)で行い、全体の発表も各チームの特色が出ており、リアル開催できたことは参加者の評価も好評でした。

第54回 品質管理Webセミナー開催

- 日 時: 2025年4月18日(金)14:00~15:30
- テーマ: 「工場点検で気になること」
(従業員の皆さんと衛生意識のギャップがないでしょうか)

- 講師: JASMEQ アドバイサー 佐藤 邦裕
JASMEQ アドバイサー 伊藤 佳和

- 参加者: 39社・生協 67名

講習の内容

1. 佐藤講師

- ①管理ルールの目的や仕組みが従業員さんに正しく理解されているか
 - ・従業員さんに管理ルールの目的、意味合いをきちんと説明していますか
- ②頭でっかちのお題目になってはいないか
- ③点検はどこまでやるの?・形だけの点検になってないか



佐藤講師

2. 伊藤講師

- 点検者の視点の心得として、どこを見るのか
- ①四角な座敷を丸く掃く
 - ・隅々に注意を配らず、いいかげんに済ませていないでしょうか
- ②一事が万事
 - ・一つの指摘に対してその部分の対策だけでなく、同様の状況が他に無いか確認してみましょう
- ③「割れ窓理論」から:
 - ・一つのこともほっておくと、他に広がってしまいます



第55回 品質管理Webセミナー開催予定(6月20日中止に伴う延期開催)

- 日 時: 2025年9月12日(金)14:00~15:30
- テーマ: 「工場点検で気になること」 内容はWebセミナー53回と54回の補足版+αとなります
(従業員の皆さんと衛生意識のギャップがないでしょうか)

講師: JASMEQ 佐藤・中村

おすすめ商品の紹介

ぜひご利用下さい(^_-)☆



内山



パルシステム【オーガニックチラシ】

国産有機にんにく、国産有機米みそ、国産有機しょうがなどを使用し自社醸造の有機純米酢で造った有機JAS認定の焼肉のたれ。

有機焼肉のたれ 175ml



パルシステム【食楽広場】

五島列島産の鯛をじっくりと煮込んで出汁をとり、まろやかな味わいに。具材が入っていないのでお好みの具材とあわせて。パエリアやうどんなどアレンジにも。



五島のやさしい鯛だしカレー(プレーン) 160g

(写真は、パルシステムカタログから転用しました)

時の話題 その29

令和の米騒動について

「令和の米騒動」とは、2024年から2025年にかけて日本で発生した米不足問題を指す言葉です。この米不足は、米の価格高騰や入手困難な状況を引き起こし、国民生活に大きな影響を与えました。そして現代の農業政策や社会構造の問題が浮き彫りになったことから、「令和の米騒動」と言われるようになりました。

米不足と価格高騰の主な原因

- 異常気象による不作
猛暑や大雨、日照不足、大型台風などの影響により、稻作に大きなダメージを与えたため
- インバウンドの需要の増加
コロナ禍の収束に伴い、訪日外国人観光客が増加し、外食産業を中心にお米の需要が増えたため
- お米の流通構造
農家⇒農協⇒卸業者⇒小売業者といった複数の段階を経るため、供給量の調整が難しく、価格の変動が起きやすいため
- 国による減反政策
過去にお米の過剰生産を抑制するために、減反政策を実施してきたため
- 他の主食の価格高騰
ロシアとウクライナの戦争による穀物高騰を受け、パンや麺などの小麦製品が値上がりしているため
- 家庭での備蓄
南海トラフ巨大地震などの情報により、家庭でお米を備える家が増えたため

備蓄米とは

- 食料の安定供給や災害などの非常時に備えて、日本政府が計画的に備蓄しているお米のこと
- 災害などの緊急時に安定した食料供給を行うため
- 米の価格が暴落した際の市場調整
- 食料安全保障の一環としての備え

- 古米：収穫から1年以上経過
- 古古米：2年以上
通常の炊飯で多少のパサつきや風味の変化を感じことがある。調理法に工夫が必要。
- 古古古米：3年以上
そのままタクト硬さや匂いが気になるケースがある。混ぜご飯やチャーハン向き。
- 古古古古米：4年以上
調理よりも加工用に回されることが多い。



政府は米不足対策として、今回初めて市場に備蓄米の放出をしました。古くても保存方法や炊き方を工夫すれば美味しく食べられるようです。そして何より安いのが魅力です。備蓄米放出後は、少しづつお米の値段も下がってきました。

今後は農家に増産していただき、消費者もきちんと「買い支える」など、持続可能な農業ができるような支援が必要です。

輸入米も増加すると思いますが、日本の美味しいお米の輸出もますます増えそうですね。



坂本

株式会社富士忍野食品さんをご紹介します

富士忍野食品は、正面に富士の靈峰を仰ぐ自然に恵まれた環境に立地し、名水の誉れ高い富士山の伏流水を使用して厳選された国産大豆と天然にがりを使って、豆腐、油揚げ、豆乳を作っています。

排水処理で発生した汚泥を肥料として再利用したり、おからや廃油を乾燥させて鶏の飼料として利用していただいている。

<http://fuji-oshino-food.jp/>



油揚げ

所在地: 山梨県南都留郡忍野村
設立: 1995年4月14日
代表者: 渡邊 功一郎
資本金: 1,000万円
社員数: 38名(含派遣社員)
事業内容: 豆腐・油揚げ・豆乳の製造販売
関連会社: 共生食品株式会社

章男の出張日記



小野

今回の出張は、中村専務理事が阿波市場さん(組合員)へ初めて就任のご挨拶のために同行したことと、新規取引先の取材を兼ねて徳島県を訪問しました。

<仲野産業株式会社>

徳島県は日本有数のれんこん生産県ですが、地元産れんこんを中心に関連品の製造する会社でした。訪問した板野工場はHACCP管理システムを導入して運営しています。

その他に一般市販品として、れんこんを粉末化してスイーツ類や麺に練り込んだ商品も扱っています。

<https://nakanosangyou.jp/>



<株式会社 阿波市場>

本社及び塩蔵わかめ加工場と乾燥わかめの加工場と、乾燥わかめの新工場(黒崎工場)の視察を行いました。



7/10(木)～(金) 徳島

<株式会社服部製糖所>

阿波和三盆糖はよく知られた高級(高額)干菓子としてよく知られています。当社は元治元年(1864年)創業の和三盆糖を在来の“竹糖”を自社及び契約農家で栽培した原料のみで製造販売。干菓子の他、和菓子(写真は無添加のおはぎ:画像の色鮮やかに見えるのは合着ではありません、野菜の餡で色を出しています)、クッキー類の甘み原料として砂糖を使わずに無添加のスイーツ類を自社で製造販売。

[こだわり | 阿波和三盆糖 服部製糖所](#)



三人兄弟の三男坊が15代目



これはおはぎです

編/集/後/記

広報紙『JASMEQ』第49号をお届けします。
ホームページもぜひご覧ください。

ホームページ : <http://jasmeq.com/>
メールアドレス : m.sakamoto@jasmeq.com
TEL : 03-6205-6677 FAX : 03-6457-6759



富永

ドキュメンタリー映画「たべるってなに」上映会

遠忠食品さんの会議室で開催された、沖縄やんばる発のドキュメンタリー映画「たべるってなに？」の上映会に参加しました。元NHKディレクターの白田一生さんが家族と沖縄に移住したことをきっかけに、食べること・作る人のこと・人とのつながり・自然のことなどについて考え、地域の方たちから学んだことを映画化したものです。

白田監督のお母さんで、良品工房の代表である白田典子さんとは同工房の商談会で何度もお目にかかる機会があり、お付き合いでしたので、お会いするのを楽しみにしながら参加しました。

遠忠食品の宮島社長からのお説明もあり、気楽な気持ちでの参加でした。

しかしながら、たべるという単純なことから自分とは何か。人とのつながりとは何か。自然とともに生きることとは。そして社会や地球のこれからについてなど考えさせられる、底の深い50分の映画でした。

終了後は、沖縄の白田監督とリモートでつないでの意見交換会がありました。懇親会の中で一番印象に残ったのは「これからは売る側が買う側を選ぶ時代になるかもしれないね」という言葉でした。いつでも簡単に物が手に入る時代は、私たちの生き方次第では終わってしまうかもしれません。

