

「日清製粉工場見学と新生姜ミュージアム」令和元年九月四日（水）

管外研修旅行見聞録

副会長 天宮 吉久



今回の研修旅行は、天候に恵まれた快適な旅となりました。例年通り会員は、四箇所からそれぞれに乗車となりましたが、一人の遅刻者もなく、すこぶる順調で最終乗車地の金町を定刻の八時の出発となりました。皆様もバス旅行慣れしているせいか、車内は昔のように、酒と歌の騒ぐ様子もなく静かな旅の始まりとなりました。

社内研修の問題は、比較的簡単でしたが解説も分かり易く楽しく勉強できました。マイクはベテランガイドさんに変わりとてとても良かったのでは、と思いました。

昼前に日清製粉ミュージアムに到着。現在は、使用する小麦粉が輸入品という事で製粉工場は殆どが港に隣接しているそうです。その港に隣接した工場では、海外から海路運んできた小麦粉を運搬船から全く人の手が触れることなく直接パイクにて工場に取り込み、完全オートメーション化により袋詰めされる、とのことでした。素晴らしい小生麦粉が製造されていることがわかった次第です。又、六〇年前の映像では、上皇后様のご成婚当時のフィルムを見せて頂き、懐かしく思われた方も多分いらしたと思います。

やがて一行を乗せたバスは栃木に到着、シーズンオフなのでしょうか。至って静かな町並みを散策して「仲乃家」という料亭に列をなして入っていきます。一応、乾杯の後待ちに待ったお食事となり楽しく頂きました。お酒の勢いでワイワイと宴会気分になる人もなく、チョッピリ寂しい気もしましたが、のんびりと楽しい食事でした。近年の傾向です。

空腹が満たされたところで、お買い物コーナーに突入となりました。「岩下の新生姜ミュージアム」そして「道の駅思川」へと続き、それぞれに皆様エネルギーを発散しお買い物を楽しまれたようです。やがてウトウトする間に、帰りの午後六時に予定通り最初の金町に到着、順々に亀有・区役所前・新小岩とバスが周り二次会に寄り道する事無くそれぞれに解散して家路につきました。

上皇・皇后ご夫妻の懐かしい映像、柳が並ぶ古い栃木の町並み、古風な料亭と、わずかな半日の旅でしたが、心の旅路をしたような気持ちでした。

管外研修旅行 工程表

新小岩(7:15発)～区役所前(7:30発)～亀有発(7:45発)金町発(8:00発)～首都高速～東北道～館林「日清製粉ミュージアム」見学～東北道～栃木IC～栃木市内～「仲乃家」(昼食散策)～「岩下の新生姜ミュージアム」(見物見学)～「道の駅思川」(買物)～東北道～首都高速～金町～亀有～区役所前～新小岩

「家庭でワンランク上の衛生管理」を初めて見ませんか？

昨年十月十七日（木）午後一時三十分から健康プラザかつしかにおいて葛飾区消費者懇談会が開催された。この消費者懇談会は、葛飾区保健所・葛飾区食品衛生協会・消費者団体・一般消費者の四者が集まって開催される食品衛生に関するリスコミュニケーションです。

第一部の講演は、東京家政大学教授森田幸雄先生による「家庭での食品衛生管理（ハサップによるアプローチ）」であった。そもそもHACCPは、宇宙食の安全性を確保するために考案された食品衛生管理の手法です。講演では、HACCPの仕組みを分かり易く解説して頂き、調



理作業中におけるチェックポイントを丁寧に教えて頂いた。第二部では、家庭での食中毒予防に役立つ「点検表付きカレンダー」が配られて、その使い方を具体的に解説して頂き、持ち帰っても活用できるように先生と一緒に学習をした。

食品衛生推進員による工場見学・研修

葛飾区食品衛生推進員による施設見学研修会が昨年十一月二十八日（木）に実施された。江戸時代から伝わる「砂糖漬」菓子の製造元「梅鉢屋」の工場見学を行い、調理工程における衛生管理を学んだ。

「砂糖漬」は、新鮮な野菜・果実等を砂糖だけで煮込み風雅な菓子に仕立てた菓子である。大根・人参・牛蒡・生姜・薩摩芋・昆布・椎茸等々の十五種類前後の野菜菓子がある。その調理工程での衛生管理を事細かに学んだ。

江戸時代からの伝統的な製法にて砂糖漬菓子を現在も製造し続けているのは、関東では梅鉢屋さん一軒だけという事です。



執行部会・兼運営委員会を開催

昨年十二月三日（火）午後四時より、各部長・副会長・会長が出席して二回目となる運営委員会を開催した。議題は、一新年賀詞交換会、二食品衛生責任者実務講習会、三所属組合の解散について、四運営委員会を規約に明記、五全委員会への情報提供の方法について、六一会員増強の方法について、七その他である。

各役員から忌憚のない建設的な意見も活発に出されて議論が二時間も続いた。今後このような活発な会議にしていきたい。その後、普段の苦勞をねぎらい自費にて忘年会を開催した。

「運営委員会」の新設

葛飾区食品衛生協会は、新しい審議機関として「運営委員会」を組織内に設置位置付けをして活動を開始しました。従来の執行部会（会長と副会長の九名で構成）のメンバーに各部長の八名を加えて十七名で構成されます。

運営委員会の役割機能は、年間を通しての重要な事業案件と葛飾区食品衛生協会の会員の積極的な増やし且つ組織の維持強化に関する案件を審議決定します。

各部長の八名を加えたのは、一二世代が同席して議論する中で世代間の壁を極力薄め、お互いに切磋琢磨を図り葛飾区食品衛生協会の組織の層を厚くして次世代につなぐ準備をする必要がある。

二各部長は、事業活動を遂行してゆく過程に於いて、本来は先頭に立ち各事業を推し進めてゆく立場となります。その各部長は、協会の運営方針と組織の全体像をある程度把握している必要が有ります。又、協会役員及び役員の思いをも汲み取っていかないと協会の存在基盤が脆弱化する可能性も有ります。

三各部長は、次の副会長、更には会長へと協会の次世代の執行役員となる立場です。前述の一・二の経験と実績を積み上げてゆく過程で執行役員としての資質が備わり、そのキャリアが協会の運営に必要な筋力と成り得ると確信しています。

かつしかフードフェスタ2019開催される！

恒例となったかつしかフードフェスタは、日本晴れの中、多数の来場者を迎えて幕を開けた。令和元年十一月十六日（土）十七日（日）の二日間、わたり新小岩公園の特設会場で開催された。

午前九時三十分にはオープンセレモニーは始まり、青木区長を始め多数の来賓の先生方や主催者側関係者と一般来場者が参列した。会場中央に設置された仮設ステージでは、開会宣言や祝辞、和太鼓による催しなども花を添え華やかに開幕した。

仮設店舗のブースでは、四七店舗のグルメ店舗から様々な食欲をそそる臭いが漂い、会場は人の波が幾重にも重なって移動を繰り返していた。

新小岩・柴又・金町・亀有・堀切等々の各地域からラーメン・唐揚げ・鰻・団子・焼き鳥・ちゃんこ・モツ煮等々の人気の食べ物が割安で食べられるとあって超人気である。早くも人が並び長蛇の列になっているブースもありこち見受けられた。

腕に自信のある食品事業者の方は、是非とも今年はチャレンジしてみたい。



編集後記

平素は格別なるご理解ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。新体制となり新しい取り組みも始めたばかりでございます。出来るだけ迅速に正確に皆様へ情報をお届けしたいと考えております。又、皆様からの「お声」も拝聴したいと存じます。本年も宜しくお願い申し上げます。

発行人 会長 菊地明範

東食生命共済のご案内

① 基本保障

- 万一の時に備えて・・・
- 病気死亡で最高2,000万円保障
- 災害死亡で最高4,000万円保障

② 医療保障特約

- 基本保障にご加入いただいた方のみ加入できます
- 日帰り入院からお支払いの対象です
- 掛金は加入年齢により異なります

- ちょっとうれしいことが・・・満期返戻金の支給
- 月々の負担は無理なく・・・一口 2,000円

- 年齢に関係なく一律保障
- ガン入院の場合 1日 15,000円
- 生活習慣病入院の場合 1日 10,000円
- 入院（傷害または疾病）の場合 1日 5,000円

お店のピンチに

あんしんフード君 登場！！

- 事故・期間中限度額 1億円（最大10口まで加入できます）
- ☆ 提供した飲食物に起因する事故（食中毒を起こしてしまった）
- ☆ 施設に起因する事故（店内でケガ人が出てしまった）
- ☆ 業務遂行に起因する事故（コーヒーをこぼして火傷させてしまった）
- 受託物賠償

1名限度額-50万円、1事故・期間中限度額-1,000万円

- ☆ お客様からお預かりした財物や携帯品に関わる事故（クロークでお預かりしたものを盗まれてしまった。）

お問い合わせは・・・→ 一般社団法人東京都食品衛生協会
東京食品銀座総合事務所 TEL 03-3542-0161

総合食品賠償共済