2020年（令和2年）
1月21日
（第三種郵便物認可 昭和23年4月15日）
（毎週火曜日発行）

今号の特集

▷健康食品特集 ④～⑤面
▷中部地区新春の催し ⑧面

tabete
国分グループ本社株式会社
http://www.kokubu.co.jp/

中部飲食料新聞社ホームページ
http://chuin.net/【業界情報発信中】

第3357号
発行所
中部飲食料新聞社
名古屋市中村区名駅5－18－9
電話（052）571－7116代表
FAX（052）571－7118
東京支局
東京都中央区日本橋横山町1-4 203
電話（03）5614－7531
FAX（03）5614－7532

中部飲食料新聞

大正から 食を伝えて100有余年

イオン 社長に吉田氏選出

23年ぶりとなる社長交代

イオンは3月1日付で代表執行役社長に吉田昭夫氏（現代表執行役副社長ディベロッパー事業担当兼デジタル事業担当）が就任、現取締役兼代表執行役社長の岡田元也氏が取締役兼代表執行役会長に就く人事を発表した。これにより代表執行役会長と代表執行役社長の経営体制に移行する。なお、同社の社長交代は23年ぶりとなる。

同社は絶えず革新し続ける企業集団として挑戦を続け、変化に柔軟に即応する企業風土を重視してきた。イオン誕生から51年目となる20年度のスタートにあたり組織体制を刷新し、新しい環境変化に即応した経営スピード、多様性を重視した自律的運営によるグループ総合力の持続的成長を目的として社長交代を決定した。

吉田氏の略歴

▽1960年5月26日生まれ▽83年ジャスコ㈱（現イオン㈱）入社▽05年東北開発部長▽09年イオンリテール㈱関東開発部長▽11年イオンモール㈱中国本部中国開発統括部長▽14年常務取締役営業本部長兼中国担当▽代表取締役社長（現任）▽16年イオン㈱執行役ディベロッパー事業担当▽19年代表取締役副社長ディベロッパー事業担当兼デジタル事業担当

業界団体新年会開催

全国清涼飲料連合会

「新年会」を1月9日に都内で開催し、冒頭に堀口英樹会長が挨拶した。

堀口会長 昨年は年初の九州での豪雨や秋の度重なる大型台風などの自然災害が起き、7月の梅雨明けの遅れや10月の消費税増税など業界にマイナスとなる出来事が多くあった。これらの影響により5年ぶりに生産量はマイナスとなった。また「海洋プラスチック」や「フードロス」などの問題もクローズアップされた。このなかで、全清飲は環境課題への対応を中心に活動を展開。昨年5月には業界をあげクリーンアップ活動を拡大し環境省から野心的な取組みとして高く評価（CEチャレンジ）された。また自動販売機リサイクルボックスを通じた容器リサイクルの効果・効率の向上として、東京や名古屋エリアで56万枚の啓発ステッカーの貼付活動を実施。さらに業界協働回収モデル事業の検証を環境省の支援の下、実施した。30年度PETボトルの100％有効利用に取り組む「清涼飲料業界プラスチック資源循環宣言」の実現に向け、お客様、政府、自治体、関係団体等と連携し、大きな輪に育てていきたい。

前回の東京五輪開催の1964年と比べ、20年は清涼飲料の総生産量が約20倍、一人当たりの消費量は15倍に拡大した。東京五輪が行われる今年も、環境対応や食品表示法対応、HACCP対応への支援、インバウンドをはじめ清涼飲料水の供給やコミュニケーション、さらに気候変動データの活用など、様々な課題への対応や業界の健全な発展に貢献していきたい。

日本昆布協会

「新年の例会」を1月10～11日に兵庫県の有馬温泉で開催し会員65名が参加した。

会の冒頭に大西智明会長（西兵庫・社長）が「19年度から日昆の新年例会と商談会を開催することになった。今シーズンの昆布業界は大減産となり、主力である19年度の北海道産昆布生産量が戦後最低となる1万2千t強での着地が濃厚となってきた。この原因として産地での天候不順のほか、生産者の後継者不足及び高齢化に伴う生産量の減少が挙げられ、危機感を抱いている。これに対して、増産に向けた取組みを産地は進めて欲しいと願う」と19年度の昆布供給量が過去最低となる予想を述べた。また日昆の活動について「今年度の輸入昆布は北海道産が大きく減産となるなかで、中国・韓国・ロシアからの輸入量を前年度よりも増加させた。消流活動は昆布食育教室のほかBS放送でのCM投下などに取り組んだ」と語った。

その後の商談会では原料事情が厳しいなかで参加者の買い気も高く活発な商談が散見され、数量で約7千kg、金額も一千万円を超えた。

キーコーヒー「創業100周年」記念メッセージやサイト

キーコーヒーは今年8月24日に「創業100周年」を迎える。これを記念し、100周年のメッセージやロゴマークを新たに制定したほか、記念サイトを公開している。

100周年のメッセージは「情熱を世界へ、感動を未来へ。」とし、これまで取り組んできたコーヒーへの情熱を日本のみならず世界にも発信し、おいしいコーヒーに出合う感動を絶えず提供していく同社の想いを込めた。またロゴマークは、これからの100年に向けた希望と活力を訴求すべくメインカラーとしてイエローを採用した。

記念サイトでは100周年のメッセージのほか、同社の100年の歩みを当時の写真とともに振り返る歴史ページを掲載。今後、100周年に関する商品やイベント等の情報を順次公開する予定。

このほか1月末、2月上旬に東京ドームにて行われる「第19回東京国際キルトフェスティバル」と「テーブルウェア・フェスティバル2020」にて期間限定のカフェを出展。アニメーションやパネルによる歴史の紹介、創業当時の味わいを再現した「創業ブレンド」の提供を行った。

日清オイリオG 横浜市からブルーカーボンのクレジット譲受

日清オイリオグループは成長戦略を支える重要な施策としてESGを重視した経営に取り組んでいる。今回、横浜市から植物の「アマモ」の〝ブルーカーボン〟によるクレジットの譲渡を受けたと発表した。

同社は01年にスタートした横浜市金沢区の海の公園のアマモの生育場「アマモ場」を再生する活動に、04年よりボランティアとして協力している。横浜市は14年、削減や吸収ができたCO2の量を算出し、クレジットとして認証。譲渡を受けた（購入した）企業や団体は自らのCO2排出量からその譲渡分を相殺できる「横浜ブルーカーボン・オフセット制度」を施行。19年9月にはブルーカーボン（吸収できるCO2量）を算出しクレジットとして認証した。

今回、横浜市は日清オイリオグループを含む2企業にこれを譲渡（販売）。これにより、日清オイリオグループは19年度のCO2排出量から6.2tをカーボン・オフセットできたこととなった。

同社では「豊かな海づくりによる温暖化対策の取組みを支援できた意義は大きい」とコメントした。なお、アマモのブルーカーボンによるカーボン・オフセットは日本初。

アサヒ飲料 カルピス賞で未来の研究者の卵を支援

アサヒ飲料はESGへの取組みの一環と「カルピス」ブランド100周年を記念した施策として、㈱リバネスが運営する中高生を対象とした未来の研究者の卵をサポートする研究助成プログラム「サイエンスキャッスル研究費」に参加。優れたチームに「アサヒ飲料社『カルピス』賞」の採択を決定、12月15日には同社東京本社にて研究成果発表会が行われた。

「アサヒ飲料社『カルピス』賞」は、同社が掲げた募集テーマに沿った研究テーマを応援するもの。選出された7チームには研究費用の助成や同社の研究員らが相談を受け付ける。今回は「乳酸菌などの微生物を使った『健康』『環境』『コミュニティパートナーシップ』などの社会課題に役立つ研究」をテーマに募集し、53件の応募があった。発表会では、秋田県立秋田高等学校の「放射線耐性菌を用いたセシウムの回収」、宮城県気仙沼高校の「海洋性乳酸菌を使った芳香剤開発に向けた研究」、市川学園市川高校の「乳酸菌の増殖を促す植物由来機能性物質の探索」など受賞7チームの研究発表が行われた。

日本うま味調味料協会 郷土料理コンテストで減塩「五平餅」優勝

味の素社、ヤマサ醤油、新進が会員となる日本うま味調味料協会は、「第4回うま味調味料活用！郷土料理コンテスト2019表彰式」（農林水産省、日本栄養士会後援）を12月14日、神奈川県川崎市の味の素グループうま味体験館で行った。

同コンテストは、うま味調味料を活用して郷土料理本来の特徴を活かしつつ〝おいしく減塩〟など食文化や健康面に優れたレシピを発掘、発信しる次世代に継承することを目指すもの。今回も栄養学や調理学・食文化を学ぶ学生や管理栄養士、地域の食に関わる活動をしている人など幅広い応募があった。

優勝には愛知県の管理栄養士・栄養士の仲間で形成する【りん・だら・じゃん】の、うま味調味料を用いて46％減塩（食塩1.2g／人）した「五平餅」が選ばれ、表彰式後に行われたプレゼンテーションで代表者が五平餅の歴史や作り方、さらにごはんを炊くときと味噌だれにうま味調味料を使うことで大幅に減塩できることなどが述べられた。

このほか、準優秀賞には沖縄の汁物郷土料理「グー汁」を29％減塩したレシピ、江戸の伝統賞に日本女子大学チームの22％減塩したあさりや江戸の伝統野菜（千住葱、内藤唐辛子など）を用いた深川丼「うまじゃ」、SDGs賞に日本大学のチームによる30％減塩した鶏肉や大根など野菜の煮物「けんちょう」、うま味活用賞に36％減塩した魚を焼いてすり身にした「さつま」、優美賞に香川調理製菓専門学校／福岡女子大学による76％減塩した「ざくろなます」が選出、表彰された。

冒頭の挨拶で日本うま味調味料協会の岩本保会長は「うま味調味料は日本、海外で多く生産、使用され、世界的な調味料として広く親しまれている。当協会はうま味調味料の正しい知識の啓蒙や上手な使い方普及拡大などを目指し活動し、昨今では〝うま味を活かしておいしく減塩〟する広報活動にも取り組んでいる。今回も多くの応募があり、さらなるうま味調味料の上手な活用を広めていきたい」と述べ、日本栄養士会の中村丁次会長は「郷土料理は各土地に長い間食べられ続け食文化になったもの。ただ、食塩の摂取量が多いものが郷土料理に多くあり、うま味調味料の上手い活用、いわゆる〝文化と科学〟の融合により、さらに多くの人に豊かで健康的な生活に貢献できればうれしい」と述べた。

街角経済

歩きながら食べる

今冬の気候は暖かい。スーパーでは冬の人気商品である鍋物関連商品がまだ盛り上がらないと聞くし、スキー場では暖冬不況に備えなければならない商売もあるような、温かい？令和初の大寒に入っている（1月20日）。

寒さが遅れているためか逆に人の外出は盛んなようで、観光地や街中歩きを楽しむ人は多いようだ。その中心が「食べながら歩ける街」である。今の時代「食べ歩きは恥ずかしい」といったマナーは後退しているのである。

シャッター通り化は商店街の衰退を表す代名詞だが、この再生は物販販売の店だけ頑張っても難しい。そこには『食べ歩き』の出来る街の構造と雰囲気創りが重要なのである。

外食店が主役で商店街を引っ張ることが出来なければ街の活性化など無理である。年末年始に各地の商店街を歩いてみても、食べ物の評判の良い店が繁盛している地域にはお客さんは集まっているのである。（大橋隆士）

MINOKYU CO.,LTD. SINCE "309" 1875
アメリカ育ちの アメリカンマスタード
AMERICAN MUSTARD
からし製造本舗
株式会社 美ノ久
愛知県一宮市萩原町戸刈字本郷前24-1
TEL 0586-69-0309㈹ 〒491-0375