

●農林水産大臣賞受賞者一覧

(1)食品産業部門 <農商工連携推進タイプ> (3点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
株式会社米沢食肉	畜産食料品製造業	山形県	<p>(農商工連携の推進)</p> <p>○国産農林水産物の利用等 同社が製造する加工食品の原料となる米沢牛については、米沢牛銘柄推進協議会が主体となり、米沢牛の定義、規格統一、飼育者認定、枝肉共励会・共進会の開催、生産飼育技術研修会、宣伝PR等の事業を実施している。同社の枝肉セリ市場が米沢牛銘柄推進協議会の指定市場となっており、米沢牛のと畜と枝肉については、およそ8割が同社を経由して、常にその信頼性、安全性向上を意識し事業に取り組んでいる。置賜産豚についてもJAおきたま等と連携し、安全性の確保に向けた生産事業等に取り組んでいる。</p> <p>○農林水産業への支援 同社と米沢牛・置賜産豚の生産者及び生産者団体は、生産・食肉処理加工・食肉加工品の製造販売など、米沢牛・置賜産豚の生産・加工・販売事業を一貫して展開しており、いわば地域全体で、米沢牛・置賜産豚の銘柄維持とそれに基づく付加価値の高い加工製品の開発等に取り組み、地域全体として6次産業化に取り組んでいる。</p> <p>○国産農林水産物を利用した新商品開発 加工食品の開発にあたっては、県内の農林漁業者・JA等の生産者団体と連携し、6次産業化関連事業や農商工連携事業を活用し、県産の農畜産物の利活用にこだわりながら展開している。</p>
株式会社梅干食品	野菜漬物製造業	和歌山県	<p>(農商工連携の推進)</p> <p>○国産農林水産物の利用等 同社が製造する製品のうち、原材料となる梅の約60%は最高級品種の紀州南高梅を使用、主に地元生産者から、最も等級が高いA級品を毎年約450+余り仕入れている。</p> <p>○農林水産業への支援 和歌山県の梅干は、生産者が収穫後塩漬け、天日干しなどの一次加工を行い、梅干製造事業者がそれぞれ工夫をこらした味付け等の二次加工を行って販売しているため、生産者の品質管理が最終製品の品質に大きく影響することから、とくに重点的に生産現場での品質管理、衛生管理、異物混入防止対策等の指導を行い、生産者と二人三脚で梅干の品質向上に努めている。また、みなべ梅干協同組合と紀州田辺梅干組合で組織する紀州梅干PR推進委員会において、梅干の選別基準についての検討を行い、規格ポスターを</p>

			<p>作成、地元生産者に配布し指導の基礎とすることで、さらなる梅干の品質向上に努めている。</p> <p>○国産農林水産物を利用した新商品開発</p> <p>平成14年に遠赤外線で梅干を焼き上げた焼き梅の製造販売を開始、平成23年に梅酒「永久の雫」の製造販売を開始した。また、みなべ町、紀州みなべ梅干協同組合と株式会社ロッテとのタイアップによる新商品開発プロジェクトに参画し、梅の消費拡大に努めている。</p>
かごしませいちゃわかぶしがいしゃ 鹿児島製茶株式会社	製茶業	鹿児島県	<p>(農商工連携の推進)</p> <p>○国産農林水産物の利用等</p> <p>明治36年の創業以来、同県での栽培がほとんどない玉露・抹茶を除き、ほとんどすべての原料茶葉は同県産を使用している。県産茶葉仕入量は、2009年：約1.600t、2010年：約1.500t、2011年：約1.700tと推移している。また、慣行栽培農家に加え有機栽培農家との契約栽培も積極的に行っている。</p> <p>○農林水産業への支援</p> <p>生産者との関係を重視した経営を展開しており、同社が中心となって発足した「南九州緑茶研究会」や「鹿児島県有機栽培茶供給力増強協議会」では、相互の連携を強化することで技術力の向上や販路拡大に努めている。また、消費者の安全安心への関心が高まる中、平成19年11月には九州で最も早くISO22000を取得、平成24年11月にはFSSC22000の認証を取得してかごしま茶の安全性の高さをアピールしており、また、9名の日本茶インストラクターと38名の日本茶アドバイザー資格を持つ社員が「かごしま茶」の魅力を国内外に向け発信している。</p> <p>○国産農林水産物を利用した新商品開発</p> <p>若者を中心とした幅広い年代にお茶の魅力を再発信するため、県産茶葉「さえみどり」のみの品種を使用した緑茶ペットボトルの開発に取り組んだ。急須で入れたお茶に近い味わいを追求し、メンバー8名が1年以上試行錯誤を繰り返し平成24年5月に完成した商品は、一時生産が追い付かなくなる程の反響があり、現在では、「お茶の美老園本支店」や本県の一部ストアでも定番商品として確立しつつある。今後は、リーフ茶への関心を高めてもらうための宣伝媒体としても、この緑茶ペットボトルを重要商品と位置付けていく。</p>

(2)食品流通部門 (4点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
かさい のぼる 笠井 昇 72才 (前橋青果株式会社)	青果卸売業	群馬県	氏は、豊富な現場経験と卓越した指導力や行動力、着眼点、人脈等には絶対的な定評があり、なかでも群馬県や関係農業団体、市場関係者の信頼は厚く、業界全般の各種調整役や業務推進を各時日に実践・実行させてきた。また、社長時代に農家、生産者の立場を強かに打ち出し、自ら現場のリードオフマン役を実践していた姿は、役職員や生産者等幅広い層より支持され、高い人望を得ていた。
ほり たけお 堀 健雄 72才 (中部水産株式会社)	水産物卸売業	愛知県	氏は、人格円満、情誼に厚く、寛大にして包容力に富み、水産業界のみならず、広く一般にその人徳が慕われている。業務遂行に当たっては、強固な意志に基づく実行力の下に、長年に亘り水産業界全体を通じての経験に裏打ちされた見識を持って、常に将来を見据え、創造的・先駆的な役割を果たし、水産業界の地位向上と水産物流通の合理化に大きく貢献している。
いわぬま とくえ 岩沼 徳衛 58才 (全国水産物商業協同組合 連合会)	水産物小売業	宮城県	氏は、資性温厚にして責任感厚く、実直勤勉、誠実にして人望があり、統率力、実行力、指導力に富み、団体の運営及び事業の推進に当たっては、その豊富な知識経験、適時的確なる判断と明晰なる洞察力及び卓越した指導力を発揮し、近年の社会経済の急激な変化の中にあつて、業界及び組合運営の振興発展に努力していることに対し、関係業界からの信望は大なるものがある。また、氏は、食品関係事業者並びに地域住民からの信頼が厚く、常に先頭に立って献身的に社会活動に努め、多くの人から厚い信望を集めている。
ぜんにつしよくちえーん 全日食チェーン しこくきょうどうくみあい 四国協同組合	飲食料品小売業 (ボランティアチェーン)	徳島県	(食品流通の高度化・近代化の推進) ○ 共同事業の推進 同組合の前身は徳島の地場卸が主催するボランティアチェーンであったが、その生き残りを図るため、全日食チェーンと合体し四国本部として稼働。昭和60年に四国協同組合が設立され、組合事業を開始。 当組合における主たる共同事業は、中小企業者が互いに協力し、助け合いの精神に基づき経営の近代化・合理化と経済的地位の向上・改善を図るため共同仕入れ、共同配送、共同販促、情報化の推進及び教育訓練等毎年取組を強化。取り分け共同仕入れでの小分け(小ロット)による全品供給体制を構築、共同配送では定時一括による納品体制を確立。 ○ 新たな物流システム・技術への取組 平成6年に現在の場所に移転して以降、組合員60企業に対し、徳島市の総合配送セ

			<p>ンターを拠点に愛媛県西条市のチルド配送センターと併せ生鮮・ドライ・チルド商品の安定的供給を四国全土と兵庫県淡路島について実施。これにより組合員は1日1回の配送ですべての商品が納品されるため、店舗オペレーションの効率化につながる。また、平成22年4月に生鮮加工センターが稼働。生鮮加工設備のない組合員や加工した商品の少量供給(1パックから)が可能となり、組合員は市場への買出しを免れ、環境負荷も経費負担も軽減された。</p> <p>更に、組合員への配送ルートも最適化して効率化を図っている。</p> <p>○ 新たな商流システム・技術への取組</p> <p>平成15年組合員全店へのパソコン導入実施。これによりPCからの発注、情報の共有化などすべてを電子化したことにより組合員と本部間の連絡ミス、経理関係人件費削減が可能となる。また、オンラインPOSレジ導入組合員はPOS分析情報が閲覧できる。取引先との受発注も電子化され、効率化。</p> <p>○ 流通コストの低コスト化・需給の安定化への取組</p> <p>流通コストの引下げと需給の安定化は、組合員・本部の共通課題。流通コストについては、1日1回配送の実現、ノー検品で人件費、環境負荷を軽減。需給安定については、POSデータを基に売れ筋、死に筋の商品情報の案内、データ解析による在庫の適正化を図る。情報化により精度を高め、自動発注制度を全店に推奨。平成18年から19年にかけては山間部や離島に相次いで3店舗を開店。遠隔地、離島の組合員に対しても物流費の増額負担なく商品供給を行い、適正価格での販売に努める。</p> <p>○ その他</p> <p>平成15年より全組合員へPC導入を開始。これによりリアルタイムの商品企画情報、商品発注機能、商品台帳閲覧機能、発注履歴照会、棚卸機能、請求情報機能などの利用、閲覧が可能となる。</p>
--	--	--	--

(3)CSR部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
株式会社大里畜産	畜産食料品製造業	三重県	<p>全国で初めて、7ヵ所の養豚農場、その衛生を管理している家畜診療所、精肉、ギョウザ、ハム、ソーセージ等の製造、品質保証(検査)、営業、物流管理、農場管理を含む会社管理、直売店に至る総ての部門において、統括的にISO22000を平成24年3月13日に認証取得した。このシステムが認証されたことにより、全従業員の家畜衛生や食の安全に対する</p>

			意識が飛躍的に高揚し、健康で高品質な肉豚の生産、安全で美味しい製品製造を行うことができるようになった。これにより、恒常的に各種豚精肉及び豚肉を使った製品の安全性が高いレベルで担保されるようになり、多くの消費者に美味しさに加え、安全、安心を提供できるようになった。
--	--	--	---

(4)環境部門 <食品リサイクル推進タイプ> (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
味の素株式会社 川崎事業所	食料品製造業	神奈川県	<p>同事業所が製造している大豆由来の液体調味料については、製造時に発生する残渣(ヒューマス)に、食塩や水分を多く含んでいることから、従来、飼料化、肥料化、燃料化が困難であったため、リサイクル率は34%にとどまっていたが、ろ過洗浄技術を向上させることで、食塩濃度と水分量の低減を実現し、バイオマス燃料として供給を開始するに至った。この取組により、従来は廃棄物として扱われていた食品残渣が燃料として扱えるようになり、バイオマス発電所への供給が実現している。(2011年度はバイオマス発電所へ3,200t供給、その発電量は約420万kwh(約700世帯分の電力)にあたる。)</p> <p>また、職場毎に食品廃棄物の削減目標を設定し、生産設備の安定稼働などによる廃製品の発生抑制や、社員食堂においては残さず食べてもらえるような味付けや調理、盛り付けの工夫を行い、廃棄量の削減努力を続けている。平成23年度は約12,000トンの食品廃棄物が発生し、再生利用としては、肥料、飼料、炭化による還元剤などの用途がある。2011年度は還元剤用途の増加に取組み、リサイクル率は43%まで増加した。</p>
ユニー株式会社	総合スーパー	愛知県	<p>平成13年に食品リサイクル法が施行されて以来、同社は再生利用事業者、農業者とともに全社を挙げて食品リサイクル推進に努め、平成19年には、全国初の再生利用事業計画の認定を受け、第1回食品リサイクル推進環境大治賞最優秀賞を授与された。廃棄物排出者である小売事業者が再生製品を販売するリサイクルループは、再生資源の有効活用と環境に配慮した循環型農業が両立していると考えられる。現在、店舗所在地すべての県下でリサイクルループを構築し未利用食品の再生利用と、再生製品である野菜、果実、生肉、肉加工品、鶏卵を店舗で販売し、消費者に喜んで購入していただくことができ、農業者と消費者との交流も実施している。構築したリサイクルループは15件(1府19県下)、現在まで10件が国の認可を受けている。この実績は、食品関連事業者ではトップランナーであり、今後も全てのループの認定を目指している。</p>

(4)環境部門 < 容器包装リサイクル推進タイプ > (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
味の素ゼネラルフーズ株式会社	食料品製造業	東京都	<p>同社は、2012年2月よりブレンディボトルコーヒーの主力商品全てに、PETボトル toPET ボトルリサイクル方式を採用した環境配慮型の新PETボトルを本格的に導入した。同社は、このケミカルリサイクル技術を採用した PET ボトルの導入により、原料としての石油資源を年間で約60%削減可能とするとともに、廃棄に至るまでのエネルギー負荷を約20%削減可能とし、持続可能な資源循環型社会の構築に貢献している。この技術(ケミカルリサイクル)は、回収されたPETボトルを分子レベルまで戻し、精製して再生PET樹脂を作り、高品質を保ちながらPETボトルに戻す技術であり、耐熱PETボトルではこれまで実用化されていなかった。ボトルとしての安全性はもちろんのこと、耐熱性、密封性、圧縮強度などを保持するためにボトル試作評価を繰り返し行い、耐熱ボトルとしては世界初の商品化を実現した。また、同社はこれまでも容器包装の軽薄短小、ボトルコーヒーのラベルを剥がしやすくする為のWミシン目採用、インスタントコーヒーやクリーミングパウダーの袋と瓶のペアパック販売による詰め替え提案、瓶製品の剥離ラベル採用など継続的に包材の環境対応を進めている。</p>

(4)環境部門 < 省エネ等環境対策推進タイプ > (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
ほくりく北陸コカ・コーラプロダクツ株式会社	清涼飲料水製造業	富山県	<p>平成23年5月から稼働した無菌充填ラインの設置にあたり、環境配慮を徹底した。コンセプトは、モノブロック型ボトル成形・充填機であり、プリフォームからボトルに成形し、充填までを一つの機械として合体させた。これにより、ボトル搬送のエネルギーを削減するとともに、コンパクトな機器であることから、空調エネルギーを大幅に削減することができた。また、容器の殺菌にEB(エレクトロンビーム:電子線)を使用することにより、殺菌剤の使用量と、殺菌剤を熱処理するためのエネルギーの削減が図られた。また、コカ・コーラシステムでは、水も重要な資源であると捉えているが、殺菌剤をすすぐ水が不要になることから、水も大幅に削減することができた。</p>

(6)マイスター部門 (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
菅嶋 望 61才 (農事組合法人 共働学舎新得農場)	乳製品製造業	北海道	昭和59年、ブラウンスイス種の生乳を使用したチーズ作りを開始し、以来、消費者の多様な志向に対応できるよう多種類の個性豊かなチーズ作りを行っており、国内外のチーズコンクールで多くの受賞の栄に浴してきた。また、その人脈を活かしてフランスのAOC(原産地統制名称)チーズ協会会長やフランス国内屈指の製造技術者を講師として招き、研修会等を開催することで、道内の30を超えるチーズ工房の指導者として技術レベルの向上に貢献するとともに、北海道酪農製品の高付加価値化に尽力してきた。
しまかわ じゅん 嶋川 淳 66才 (日本海味噌醤油株式会社)	味噌製造業	富山県	大正13年創業の県内有数の味噌製造加工業である日本海味噌醤油株式会社に入社以来、富山県の伝統的な「米こうじ味噌」の製造に携わり、伝え継がれた技を研磨するとともに、新たな技法を加えた「淡色系浮きこうじ味噌」製造技術を開発し、多くの新商品を製造・販売するなど、全国の味噌製造業者での評価は高く、こうじ味噌造りの第一人者である。また、社内のみならず県内外の同業者の若手技術者育成のために、技術研修会・講演会等の講師として自らの技術を公開し、こうじ味噌の技術普及に尽力する姿勢は食品製造業界の模範である。

●農林水産省食料産業局長賞受賞者一覧

(1)食品産業部門 <農商工連携推進タイプ> (3点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
かぶしがいしゃ 株式会社 しぜんのおえんぐるーぷ 自然農園グループ	酒製造業	北海道	(農商工連携の推進) ○国産農林水産物の利用等 地元の農家と連携して、地元で収穫されたブドウやベリー類等の農産物を加工しアイスクリームやワイン等を製造、販売しており、地元産の原料が占める割合は、平成23年度にはアイス製品では20%、ワイン65%となっている。また、それらの製品を北海道の新特産品として日本全国に、そして海外に向けてPRしている。

			<p>○農林水産業への支援</p> <p>同社及び関連会社は、地元農家等の依頼を受けて近隣の10数戸より農地を購入し荒廃地を再生させ或いは果樹はそのまま利用し、約30haの日本でも有数のベリー農園を整備した。この取り組みが周辺農業の牽引役となり、多くの新規就農が実現し、同社事業に参画している。また、全国から6次産業化の将来性、ベリー等の栽培方法についての見学等を数多く引き受けている。</p> <p>○国産農林水産物を利用した新商品開発</p> <p>地元産の果樹又はブルーベリー果実等と各種葡萄を搾汁混和し、同時発酵させ、それぞれの風味の調和がとれた新しいタイプのワインや、地元産果実と北海道産原乳を使用した5種類のアイスクリームを開発した。さらに山羊乳・羊乳の利用について実験中である。</p>
竹徳かまぼこ株式会社	水産加工食品製造	新潟県	<p>(農商工連携の推進)</p> <p>○国産農林水産物の利用等</p> <p>同社製品の原料のうちエビ、サケ、イカは、県内水揚げ品を使用。特にエビについては新潟県内の名立漁港、新潟漁港と連携して新潟のトップブランドである南蛮エビを使用した「エビしんじょう」を製造しており、新製品開発当時は600kgであったものが現在では1,000kg近く(同社すり身の15%)を使用している。</p> <p>○農林水産業への支援</p> <p>JA 弥彦と連携して、超極早生枝豆「弥彦おすめ」を練り込んだ枝豆しんじょうを試作。平成19年より弥彦の特産として提供を行っており、さらに改良研究を進めている。また、五泉市の能代川サケ・マス増殖組合と連携して、遡上をサケ活用した「つみれ」やソーセージ、板蒲鉾、テリーヌ等の試作品の開発を行い、商品化に向けた指導を行っている。</p> <p>○国産農林水産物を利用した新商品開発</p> <p>新潟のご当地おでんを開発するため、新潟県蒲鉾組合が定めた基準に則り、県内で生産される南蛮エビ、めぎす、酒粕、大根等を使用した「新潟雪国おでん」を、県内の企画会社、酒蔵、生産者等と連携して企画、製造、発売し、地域振興と地元食材の有効活用に貢献している。</p>



(1)食品産業部門 <経営革新推進タイプ> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
かぶしきがいしゃ 株式会社ヤマヨ	水産食料品製造業	青森県	<p>(経営の近代化及び合理化)</p> <p>○新たな事業活動の展開による経営の向上</p> <p>魚介類の消費減少が続いている中、「食卓にもっと水産品を」をコンセプトに、「ご飯に合う商品づくり」、「おかわり!シリーズ」、「お魚屋さんのギョーザ」等の新製品群を開発してきた。また、青森県らしい商品づくりの一環として、県内のワイン製造業者、農業者、味噌製造業者等と連携して「八戸前沖銀鯖贅沢りんごワイン煮込み〜特性味噌仕立て〜」を開発し、商品作りを強化した。</p> <p>○設備導入、工程見直し等による生産性の向上</p> <p>八戸港の近くに立地しており、より新鮮な食材を仕入れることができることから、鯖については競売前での目利きと粗脂肪計により安定した品質のものを選別し、買い付け後はソックスレー検査により品質を確認、そのデータを活用することで加工時の品質維持に役立っている。また、(社)大日本水産会によるHACCP認定を目指し、製造工程上の安全性確保に向けた意識統一に努め、認定に向けて取組んだ結果、3工場で、イカ、鯖加工品、練製品を対象に認定を受けることができた。現在は各フロアに責任者をおき、新任者に指導できる体制をとっているほか、各商品に関わる全ての作業工程を把握できるようにしている。</p> <p>○新製品開発による市場開発</p> <p>平成20年7月に「八戸沖前さばブランド推進協議会」が同社を含む地域の関係者により組織され、オリジナル商品の開発について積極的に取り組んでおり、販売拡大につながっている。また、外食向け商品を強化し、飲食店への販売を開始した結果、生珍味類の取引が増加しており、さらに新たな販路として、輸出に向けた商品の改良に取り組み、輸出の増加につながっている。</p>

(2)食品流通部門 (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
かぶしきがいしゃ 株式会社 キョクイチ	生鮮食品卸売業	北海道	<p>(食品流通の高度化・近代化の推進)</p> <p>○昭和24年の創業以来「買って喜ばれ、売って喜ばれる」を商売の理念として、生鮮食料</p>

		<p>品の流通に携わり、道北、道東、道央の拠点市場として活動。流通事情の変化に対応してグループ企業の充実や全国と同業各社との連携に取り組む。</p> <p>○ 共同事業の推進</p> <p>平成 17 年度国の卸売市場連携物流最適化事業により北海道内 5 卸売市場において、共同による情報システムの開発導入を行い、道外産地組合、卸売市場と連携し、道外地場産品等の共同仕入れや共同配送で低コスト化を実現するなど、食品流通システムの高度化・効率化に中心的役割を果たしている。また、大消費地東京市場と北海道産地市場を結びつける物流ネットワークづくりの役割も積極的に担い、広く卸売業や食品産業界の振興発展をリードしてきた。</p> <p>○ 企業グループの充実による流通ネットワークの展開</p> <p>キョクイチグループ企業 14 社によるネットワークづくりを行い、物流一元化に努め、北海道旭川市を拠点に全国展開を行い、グループ総取扱高 1000 億円、総従業員数 1100 名を超える一大グループを形成、地域経済や雇用に貢献。</p> <p>○ 新たな物流システム・技術への取組</p> <p>生鮮食料品の全国的な情報ネット、集荷配送の物流機能を持った生鮮食料品の物流拠点センター(21 世紀を担うフルタイムロジスティクスセンター)を設置し、効率的な需給体制の構築、タイムリーな商品サービスの提供を可能にしている。このセンターは、全体を定温管理し、24 時間体制で生鮮食料品の集出荷を行うことができ、特に出荷場には外気を完全遮断する抗菌ドックシェルターを備えている。また、大型トラックの発着の際には、荷の積み下ろしを容易にするためトラックの荷台の高さに合わせて調節できる油圧式発着場を導入、作業の効率化や衛生管理の向上に努力。このセンターにより、旭川市を始め道北、道東、道央更には東京などの多様かつ高度な要求(品質、鮮度など)にこたえ、これら地域の消費者に鮮度最優先の生鮮食料品を届ける物流拠点として活用される。また、早くから微粉碎の氷と水を混合し、氷結点温度で青果物を包むことができるベジタブル・アイス・インジェクション機を導入。商品劣化を防ぎ、高鮮度保持を可能とし、特に道外への遠隔地輸送システムの品質管理の高度化・効率化が促進された。</p> <p>○ 市場内に食品検査室を設置して、取引先からの細菌検査(食中毒検査)等の依頼を受けて、商品クレームなどの問い合わせをサポートするとともに、安全・安心な食品の提供に努力。(業界や社会への貢献)</p> <p>○ 北海道における卸売市場を巡る諸問題、具体的には卸売会社の経営安定や卸売市場の再編、産地や量販店の価格交渉力の強まりに対する対応、輸入食品増大対策、食品を巡る不祥事等による消費者の安全安心意識の高まりなどの問題に率先して取り組み、卸売市場の経営合理化や体質強化に貢献。また、道北、道央の拠点的総合卸売市場</p>
--	--	--

			として、青果物の集荷力を強化し、地域における青果物の安定供給のみならず、業界や農業の発展に尽力、更には地域の中核的企業として経済団体の活動にも積極的に参画するなど地域経済の振興・発展に尽力。
熊本大同青果株式会社	青果卸売業	熊本県	<p>(食品流通の高度化・近代化の推進)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ コールドチェーンの推進 平成15年から売場にカーテン式予冷庫を配備し、コールドチェーン推進と安定した品質管理に取り組む。また、平成22年度には農山漁村6産業化対策事業関係補助金交付を申請し、果実売場にカーテン式予冷庫(162㎡)の設備追加を行い、整備。</li> <li>○ セリ場入力システムの導入 平成22年度にはセリの現場入力システムを導入。これにより①買受人への当日請求書発行時間が約2時間早くなる、②セリ時点で販売金額を入力するため、買受人へお買上げ速報を提供できるようになる、③セリ現場入力を女性事務員が行えるようになり、女性を戦力化できるようになると同時に、長時間労働の改善にも寄与する、などの効果を上げている。 (顧客サービス等の充実)</li> <li>○ 荷下ろしサービスの導入 平成21年度より、生産者が持ち込んだ青果物の荷下ろしサービスを開始。生産者の高齢化が進む中、労力が軽減されたと喜ばれている。</li> <li>○ 自動倉庫システムの整備 出荷者及び買受人より売り場を広くしてほしいとの要望があり、4階建ての自動倉庫システムを設備する。これにより売場の有効活用と買受人の荷捌きの効率化を実現。</li> </ul>

(5)団体部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
北海道缶詰協会	同業団体(水産缶詰・瓶詰製造業)	北海道	戦前・戦後の缶詰技術情報を積極的に提供するとともに、現在では主流となっているアルミ缶の普及に尽力した。また、地域における農畜水産物を原料とする商品の創出に力を入れており、併せて、安全性の向上を図るため平成8年度より日本缶詰協会及び(社)北海道食品産業協議会と連携して講習会、研究会を実施する等水産缶詰の製造工程にHACCPを取り入れる取組を行い、会員企業間に普及させた。