

第38回食品産業優良企業等表彰
功績の概要

一般財団法人食品産業センター
公益財団法人食品流通構造改善促進機構

●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> (5点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
くれーどるしょくひんかぶしきがいしゃ クレードル食品株式会社	食料品製造業	北海道	<p>○当社は、北海道の広大な大地で育った農産物の付加価値向上を創立理念として、1961年設立された。当時、この理念のもと乾燥野菜であるマッシュポテトフレークの生産から始め、現在ではコロッケを中心とした調理冷凍食品の生産が大半を占めるようになった。</p> <p>○創立時の出資者の事業分担は、加工技術を「クレードル興農株式会社(クレードルの名はこの会社から頂いたもの)」、農産原料提供を美幌町農業協同組合、女満別町農業協同組合、津別町農業協同組合(その後、オホーツク網走農業協同組合が入り、現在4JA)、設備・販売を東洋棉花株式会社(トーマン⇒豊田通商⇒豊通食料(株))である。</p> <p>○現在でもその理念は継続されており、農産原料全体のうち北海道産の比率は94.7%、また、地元株主JA産の比率は42.2%となっている。この様に当社は、地元JA資本と商社資本によって地元農産物の付加価値向上や雇用拡大並びに地域活動により地域農業・地域社会の発展に大いに貢献している。</p>
かぶしきがいしゃまるはち 株式会社マルハチ	漬物製造業(農林水産物の加工及び販売)	山形県	<p>○企業理念である「地域・農業者との協働」を実践するための「マルハチ協働ファーム」構想を設定。農業者の所得向上策や漬物作り体験を通じた食育事業の推進、伝承野菜の栽培拡大を核とした地域食文化の継承等に注力した事業展開を長年に渡り継続している。</p> <p>○上記構想を実践するためには、新商品・新技術の開発・進化を常に心がけ、地域機関・団体と連携し、競合他社がつかれない商品を市場に提供し続けることで農産物の拡大が実現すると考え、業界初の技術商品を上市してきた。特に、合成3品(合成着色料・保存料・甘味料)を一切使わない技術を開発・全商品に適用することを当社の差別化戦略・農産物拡大策としている。</p> <p>○農作物の栽培技術指導のために社内に栽培指導組織をつくり、専門スタッフによる農家支援のための体制づくりと施策を長年実施している。また、当社が構築している社員づくりのための各種制度を活用した「地域のリーダーづくり」を視野に、地域活性化に必要な「人づくり」を推進し、「企業・農家・地域」が一体となった6次産業化の実践事業形成を目指している。</p>

<p>えむ・しーしーしょくひんかぶしきがいしゃ エム・シーシー食品株式会社</p>	<p>調理加工食品(缶詰、レトルトパウチ、冷凍食品)の製造・販売</p>	<p>兵庫県</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○当社は、他社に先駆けて15年以上前から業務用冷凍食品のスパゲティソース「ジェノベーゼソース」を開発し、製造販売している。主原料の「バジルペースト」は、アメリカから輸入していたが、「ジェノベーゼソース」の販売拡大とともに、より安全・安心かつ美味しい商品づくりを目指すため、原料の「バジル」を兵庫県で栽培することを計画した。 ○当社は、「バジル」の栽培について、ノウハウは無かったため、兵庫県や関係団体に協議し、兵庫県たつの市にある集落営農組織「ささ管農」と連携し、生産に取り組むことになった。営農組合員は、「バジル」栽培が初めてのため、営農組合の婦人を対象に「バジル」についての勉強会や料理講習を開催し、理解を深めてもらい、生産に取り組んだ。初年度(平成16年)は生葉の収穫量は、わずか340kgであった。しかし、それから生産者と当社の試行錯誤の結果、10年後(平成26年度)には生葉の収穫量が約40tと大幅に増加した。 ○「バジルペースト」は、たつの市で収穫された「バジル」の生葉をその日のうちに、神戸市の工場に運び「バジルペースト」に加工していた。生葉の生産量が増加したこと、より鮮度の良い状態で加工するために、バジル栽培の現地であるたつの市にバジル加工場を建設した。これにより、品質の良い「バジルペースト」が確保でき、また、栽培面積増による農場従事者が増えるとともに、工場での新しい雇用が確保されることにより200名の以上雇用拡大を実現することができた。 ○「兵庫県産バジル」を核とし、農業生産者と食品企業と行政の連携により、農産物の栽培から加工、販売までのプロセスを作り上げ、6次産業化を実現することができ、この取り組みは、兵庫県下におけるモデル的な取組みとして高く評価をされている。これまでの経験・実績を踏まえ、第2、第3の「ジェノベーゼソース」の開発を目指し、産・学・官・民の連携を強化することで、新しい農産物の創造、地域農業の活性化を目指していきたい。
<p>かぶしきがいしゃ かわしまほんけ 株式会社 河島本家</p>	<p>漬物の製造・販売</p>	<p>和歌山県</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○当社の大根漬物商品は、全て国産大根を原材料として使用している。また、これらの原材料大根の97%を、全国各地域の農家との協働による契約栽培により調達している。 ○本県特産の「紀州大根(和歌山ダイコン系品種)」は、柔らかな肉質と瑞々しい歯ごたえでダイコンの王様と呼ばれるのにふさわしい品質を有しており、主力商品原料として使用してきたが、通常の原料大根に比べ秀品率が約6割に低下するなど、原料の安定的な確保並びに農家の所得安定の両面において大きな課題となっていた。このため、当社と地元種苗事業者、生産農家等が連携して品種の改良に取り組み、従来品種に比べ秀品率が約4割向上する品種を開発した。なお、遠方の産地については、原料大根は産地において一次加工の塩漬けまで実施し、その取り扱い並びに使用資材の統一等加工手法についても詳細な指導に努めている。これらの一次加工の取り組みは一部契約農家にも実施してもらっており、農家収益の向上にも貢献する取り組みとなっている。 ○新商品の開発においては、醤油や味噌、酒粕等といった和食文化を支える様々な食材を活かした商品作りに取り組んでおり、消費者から高い評価を得ている。さらに、漬物の持つ発酵食品

			<p>としての機能性を有効に活かすため、27年度から和歌山県工業技術センターと研究契約を交わし、2年後の商品化を目途に開発を進めるなど、多様化する消費者ニーズにマッチした新商品の開発に積極的に取り組んでいる。</p> <p>○平成 25 年 5 月から現在に至るまで、当社代表取締役社長が和歌山県漬物組合連合会理事長、全日漬物協同組合連合会常務理事等として、県内外の漬物業界の発展に尽力している。</p>
<p>かぶしきがいしゃ そうわかじゅえん 株式会社 早和果樹園</p>	<p>みかんの生産・出荷・加工・販売</p>	<p>和歌山県</p>	<p>○当社は有田みかんの会社。みかん栽培から加工・販売まで「みかん農業の 6 次産業化」を実践。平成 12 年、7 戸の農家が立ち上げた「みかん農業の会社」として、担い手不足と高齢化による斜陽化必至のみかん産業を盛り上げ、地域活性化に貢献したいと考えている。15 年みかん加工を始め、現在自社生産（全取扱量の 1 割）と有田みかんの生産者の栽培したみかんを仕入れ、青果みかんとして約 500 トン販売するとともに、加工みかん約 1200 トンを使用しており、原料すべて有田みかんに特化した、100% ストレートジュースを始め、みかん加工品 27 アイテム約 170 万本の商品を製造・販売している。</p> <p>○デフレ経済の中、平成 12 年会社設立後、みかん加工品の売上が右肩上がり伸びてきた。とことんみかんを深掘りし、加工により付加価値を高め、全国・海外へ販路を拡げ、当地域最大の特産物「有田みかん」を「儲かるスマート農業」として生まれ変わらせたいと考えている。自社の直営農場では、マルドリ方式や富士通と 4 年間にわたる実証実験に取り組んだ ICT 農業システム、光センサーで美味しさを選別するなど、栽培管理から取り組んでいる。協力している生産者には、マルチ栽培など高品質化生産を勧め、高糖度みかん栽培に取り組んでもらっている。県果樹試験場、JA ありだ技術指導員、青果市場の協力を得て、剪定・摘果講習会の開催、生産者大会、栽培技術研究会・セミナーを開催している。経験や勘だけに頼る農業だけでなく、「ICT 農業システム」を活用してデータに基づいた栽培、コスト管理の徹底など「儲かるスマート農業」を提唱し、青果みかんのみかん加工品を組み合わせ、農業所得。向上に努めている。早和果樹園は有田みかんのリーディングカンパニーを目指している。</p> <p>○生まれ育った和歌山に貢献したいという地元志向の学生の受け皿として、また、これから増えていく元気な高齢者の働き場として雇用の拡大を図っている。法人化した平成 12 年は従業員 16 名（内役員 8 名）で始まった。現在、60 名（内役員 7 名）と大きく人員が増え、地域の数少ない雇用先となっている。数年前から新卒大学生に当社の人気が高くなり、一昨年 5 名、昨年 4 名、本年 4 名の新卒入社があり、来春入社内定者が現在 4 名である。主に県内出身学生の Uターンであるが、大阪など近畿圏内の学生の応募もある。一方、高齢者雇用についても取り組んでおり、最高齢 80 歳、平均年齢 70 歳の 7 名のおばあちゃんが取締役を務める「(株)早和なでしこ」を完全子会社として 27 年 3 月に設立した。繁忙期には有田市のシルバー人材センタ</p>

一からも大勢の応援を受けており、27年12月の最大繁忙期には、113名が働いていた。

(1)食品産業部門 <経営革新タイプ③> (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
あさひまつしょくひんかぶしきがいしゃ 旭松食品株式会社	食品の製造販売(練り豆腐、即席みそ汁及びスープ類、味付け油揚げ、介護食(カットグルメ))	大阪府	<p>(栄養・健康に配慮した食品の開発・普及)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○こうや豆腐(凍り豆腐)の製造において、伝統的な製法では製品が硬く、柔らかく炊き上げるのが難しく、調理に時間がかかる食材であった。このため、製造工程の解凍時にアンモニアや重曹(炭酸水素ナトリウム)を膨軟剤として使用することにより、これらの欠点を解消できたが、残留するアンモニア臭の除去が必要であったり、製品中の塩分(ナトリウム)が高くなる結果となった。 ○今回、それまで膨軟加工で添加されていた重曹(炭酸水素ナトリウム)を炭酸カリウムに変更する新たな製法の開発に成功した。このことにより、従来品よりもナトリウム含量を約95%低減、カリウム含量を25倍以上にすることを実現し、抗高血圧という意味でより健康な食生活をサポートする食品となった。 ○当社のこうや豆腐の年間生産量は約2億枚以上であり、炭酸カリウムを使用することにより重曹を使用していた時より食塩相当量が1枚0.2g減となり、年間約40tの塩分の抑制に寄与するとみられる。なお、炭酸カリウムを使用した本製造法については、現在特許申請中である。
いむらやかぶしきがいしゃ 井村屋株式会社	食品製造販売(菓子、食品、デューチルド他)	三重県	<p>(栄養・健康に配慮した食品の開発・普及)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○高齢者人口が増え、今後要介護者の割合が増加することが予想される。高齢者の健康寿命が益々重要であり、その延伸が望まれている。当社は、食品メーカーとして、食が細くなりつつある高齢者に対し、少量でカロリー及びたんぱく質を摂ることができる食事を提供し、健康寿命延伸の為の一助になればと考えている。 ○当社が持つ豆腐製造技術を生かし、高齢者の低栄養に着目した「高カロリー豆腐」を開発し27年11月に発売した。これは、豆腐本来の美味しさを維持しながら、通常の倍のカロリーが摂取できるもの。豆腐は元々高タンパクで、食感のやわらかい食品ではあるが、カロリーが低く、日持ちがしにくいという短所もあった。ロングライフ技術をベースに、普通の油よりすぐに消化吸収され、エネルギーとなる中鎖脂肪酸を配合し、通常の豆腐の2倍のカロリーを持つ「高カロリー豆腐」を開発した。現在、TV、料理雑誌等のメディアやSNSを活用し、広く特長や使用用途を紹介しており、三重県をはじめとした高齢者施設を中心に販売して

			<p>いる。</p> <p>○高カロリー豆腐の開発に当たっては、三重県内の病院(医師、管理栄養士、薬剤師)、大学、地元原料メーカー、三重県庁関連部署とで協議会を作り、連携体制を組んだ。病院に通院する在宅の高齢者を対象に、食事介入試験を実施し、エビデンスとして、体重・筋肉量の向上、アルブミン量の増加、QOLの向上等のデータが得られ、学会発表もされている。現在も同じ考え方で、デザートを開発を行っており、更に地元の介護施設の協力も得て、産学官との連携をとっている。</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
みわ みつゆき 三輪 光行 67歳 (株式会社うおいち)	水産物卸売業	大阪府	<p>(企業・団体における活動及び発展への寄与)</p> <p>○卓越した指導力により、水産物流通業界が抱える諸問題、特に、食の安全・安心に関する諸問題の解決に率先して取り組み、水産物流通における安全・安心の確保に多大な貢献。例えば、平成24年頃から生じた豆アジやシラスにフグの稚魚が混入したまま流通する事案について、水産物卸売業界も消費者の信頼を得るための行動を起こすべきと提唱し、平成25年8月には「フグ混入防止」のためのパンフレットを作成するとともに、各都道府県の衛生・水産所管部署に対し混入防止のための協力を依頼し、同時に、会員に対しては混入防止策の徹底を指示・要請する等、主導的に対策に取り組んだ。また、大学の研究者に実態解明に繋がる調査を依頼し、その結果、「仮にフグ稚魚の混入したシラスを食しても健康被害はない」との調査結果が学術誌に発表される等の学術成果を得た。</p> <p>○水産物卸売業者の立場から、供給面では水産加工・流通施設の整備、資源の保全と持続的利用の推進に尽力し、需要面では、同会(魚食普及センター)と「おさかな普及協議会」との活動である小学校おさかな学習会や学術セミナー、料理教室、Fish-1(フィッシュ・ワン)グランプリの開催等を通じて、水産物の消費拡大と魚食普及に貢献。各種施設のHACCP認定の促進を通じて、水産物輸出の飛躍的拡大に尽力。</p> <p>○「水産物の安定供給を通して人々の暮らしを支える」との基本理念の下、高度な情報収集力と分析力、年月をかけて築き上げた信頼関係により、多様化する消費者ニーズに迅速に応え、また海外にも目を向ける等、変化に即時に対応することにより、企業としての収益性を高め、同社の健全な発展に多大な貢献。永年の経験に裏打ちされた高い見識から、同社が卸売業者として営業している5市場(大阪中央卸売市場本場、同東部市場、大阪府中央卸売市場、和歌山市中央卸売市場、大津市公設地方卸売市場)がともに発展していくためには、各市場が他の市場にはない特色を発揮することが重要として、市場開設者や水産仲卸業者、売買参加者に働きかけ、それぞれの特色を打ち出した市場作りを牽引。</p>

			上記5市場の活性化を図るため、自社が有する産地情報や消費動向を各市場の仲卸業者や売買参加者に積極的に提供する等によりネットワーク作りを推進し、市場における公正な取引環境の確保、市場経由率の拡大等を図ることにより、市場全体の健全な発展に貢献。
しまはやしまさゆき 嶋林 政行 67歳 (嶋林食品センター株式会社)	業務用食品総合 卸売業	滋賀県	<p>(企業・団体における活動及び発展への寄与)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○会長を補佐して本連合会の運営に携わるとともに、総務委員長として、会員である地域協同組合や本連合会の組織改革の一環として、関係法令の改正等を踏まえた定款、諸規程の整備等などに尽力。特に、本連合会の組織強化に積極的に取り組み、未組織であった東北・北海道地区の組織化を指導・支援。その結果、平成27年8月に(協)北日本給食会が設立認可され(同年9月設立登記)、同連合会の全国組織化・完全広域化を実現。設立後の(協)北日本給食会には、全国給食事業協同組合連合会を通じて学校給食用資材の提供を行い、北日本地区の食品流通に新たな道筋をつけている。 ○近畿地区(2府4県)の学校給食用食資材の卸売事業者で組織する(協)近畿給食会の理事長として、協同組合法の目的である相互扶助の精神に基づき、組合員企業のために積極的に経済事業を推進。特に共同購買事業にあっては、理事会及び事業委員会において組合員ニーズの高い商品について食品メーカーとともに協議・検討を行い、共同購買品目としての選定及びその支払条件等を取り決めるとともに、代金支払いについても、同給食会の保証の下に1ヶ月毎に一括して行うなど、食品流通の合理化とサービスネットワークの整備に尽力。組合員企業のための教育事業として、①全国給食事業協同組合連合会と日本給食品連合会との共催による若手社員を対象とした研修会に、組合員企業の従業員を積極的に参加させることにより、社員教育、メニュー提案、温度・品質管理、衛生指導などについて、組合員企業の従業員の能力開発とスキルアップに寄与。②研修会を毎年開催し、専門知識の習得・普及や、技能向上を図る等、組合員企業における専門知識の習得・普及や技能向上に尽力。 ○昭和54年に設立された(協)近畿給食会に創業時から参加し、同会の共同購買事業を積極的に推進する中で、流通経路の合理化、大量一括仕入によるコスト削減を実現。また、平成2年に、滋賀県栗東市に配送センターを新設し、冷凍冷蔵庫、冷凍車7台を保有して、低温食品流通の安全性確保、衛生管理の徹底を図るとともに、平成6年、コンピュータシステムを導入して、受注・発注管理、出荷、配送、納品、顧客管理、情報共有などをシステム化し、事務処理の高度化と食品流通の近代化に尽力。こうした努力により、現在、国産商品を中心とした安全・安心な食材を、主に学校給食に提供。(滋賀県下学校給食関係9割、その他産業給食・病院食等関係1割)

<p>ぶんご こうせい 豊後 厚成 62歳 (広印広島青果株式会社)</p>	<p>青果卸売業</p>	<p>広島県</p>	<p>(企業・団体における活動及び発展への寄与)</p> <p>○平成21年5月の常任理事に就任以来、同協会の方向性等を検討・決定する理事会や正副会長等会議(正副会長、常任理事、専務理事で構成)などにおいて、永年に亘って一貫して青果物流通業務に携わってきた経験と知識を活かして、中央市場を取り巻く情勢や諸課題への対応に向けて、自己の地域情勢に拘らず全国的視野に立って、常に積極的に的確な意見を開陳する等、会長等を補佐して同協会の業務推進をリード。その信念と見識、指導力等から同協会会員からの信頼度が極めて高い存在となっている。同協会の下部組織である中国四国地区中央市場青果卸売会社協議会(6都市13社)の会長として、会員各社の協調・連携の確保に努めるとともに、その卓越した実践活動力と牽引力により、地域全体の青果物の安定供給と取引の合理化、市場の近代化を図るなど、地域市場の発展に大きく貢献。</p> <p>○第10次卸売市場整備基本方針(平成28年1月)の「卸売業者同士の統合大型化を含む卸売業者の経営の近代化」目標に先駆けて、平成27年10月に自社(広印青果(株))と同じ市場内卸売会社(広果広島中央青果(株))との対等精神に則った経営統合協議開始を公表し、平成28年4月に現在の新会社「広印広島青果(株)」を合併設立。統合大型化による卸売業者の経営の近代化を実現。この間、自ら、仲卸組合や買参人組合はもとより、各出荷団体や開設者など幅広い市場関連者等に対し、地域拠点市場としての将来を見据えた合併の目的・重要性を繰り返し説いて回り、市場全体が一体となって賛同する形での統合合併を実現。上記合併と並行して、市場機能の高度化(コールドチェーン整備)を実現するため、自社での検討内容に偏らず、仲卸組合や買参人組合、さらには出荷元の各産地の意見・要望も積極的に聞き、その上で、既存の低温売場の全面改装にとどまらず、高機能低温売場2カ所(計1,500㎡)を新設し、鮮度・品質の管理を徹底強化。また、最大保管可能パレット数を従来の約2.3倍に拡大。その結果、市場から小売まで高品質保持での流通が確立したことから産地での信頼度が高まり、集荷力が向上し、市場全体の取扱量(特に夏場の葉物類や軟弱野菜等)が増大するとともに、鮮度・品質が向上したことから、量販店を中心に小売業者からの引合いが増える等、当該市場の拠点市場としての位置づけに大きく貢献。同時に、場内卸売場の照明をLED化し、仲卸業者や買参人を含めた場内作業効率を向上させ、高機能低温売場と併せて、産地・買参人双方から高い評価を得ている。</p>
<p>こいけ やすゆき 小池 保之 76歳 (小池鮮魚店)</p>	<p>水産物小売業</p>	<p>静岡県</p>	<p>(企業・団体における活動及び発展への寄与)</p> <p>○生鮮魚介類は品質劣化が激しく、一部には寄生虫が存在し、食中毒などの事故が発生しやすいため、組合員に対し、不慮の事故により食中毒等が発生した場合の自衛策として、消費者の食中毒等被害の救済や水産物小売業者の経営安定を図るため、本連合会が行っている賠償責任保険への加入促進を指導し、水産物小売業者の社会的信用の確保</p>

に貢献。平成21年から毎月10日を「魚(とと)の日」として、魚の日統一ポスター等により魚食の普及啓発に尽力。また、「天然刺身まぐろマグロキャンペーン事業」((一社)責任あるまぐろ漁業推進機構と共同実施)において、会員が店頭でチラシ等を配布し、適切な資源管理に基づき天然マグロが安定的に供給・消費されるよう、普及啓発活動を展開。東日本大震災(平成23年)や熊本地震(平成28年)などの災害時には、全国の会員とともに義援金などの支援に積極的に取り組み、本連合会及び会員の社会的評価の向上に寄与。

○静岡県内の12組合(会員数641名)を水産物小売商団体として取りまとめながら、水産物の消費動向等についての情報の組合間での交流・共有と組合員への周知を図り、また、消費者と身近に接する「まちの魚屋」の立場を活かして、日々の食生活に欠かせない水産物を安定供給すること等により、各組合の振興・発展と組合員の社会的地位の向上に尽力。このことは、水産王国と称される静岡県の漁業振興や水産物の消費拡大にも貢献。

偽装表示等の問題が発生する中、水産物の販売にあっては、計量の正確さが販売店の信用に直結するとの信念から、水産物の全流通過程(水揚げ～卸売市場～小売店)を通じて、正しく計量・取引されるよう、静岡県内の各卸売市場に提唱。その取組は、行政による指導にまで発展し、改善が進められるなど、正確な計量と公正な取引の確立に大きく貢献。

食料品流通を担う者として、衛生管理と情報開示の重要性を強く認識し、常に安全・安心な水産物の提供と食品衛生の確保について尽力。例えば、0-157 やサルモネラ菌食中毒事故の発生時には、組合員と消費者に対する情報の周知徹底等を図り、正確な情報の提供により消費者の不安解消に尽力するとともに、衛生管理の徹底と再発防止に尽力。

また、食品衛生に関する研修会を開催し、衛生知識の普及・啓発を図るとともに、ショーケースや冷蔵冷凍施設の整備を指導する等、水産物販売業者の経営の近代化と衛生水準の向上に大きく貢献。全国水産物商業組合連合会の会員の相互理解と組織強化を図る全国大会について、その指導力と統率力をもって静岡県と関東ブロックの関係者の意思統一を図り、静岡大会(平成28年11月)を開催。同大会の開催を通じ、郷土の食文化の発信と組織強化に尽力。

○卸売業者、仲卸業者及び売買参加者(組合員)との売買代金の精算を行う「組合代払い」に替えて、売買参加者の取引分について本組合が精算業務を行う売買代金精算システムを平成18年度から開始し、同時に、取引銀行の集約化、オンライン化、一部伝票類の電子化を推進。また、平成19年11月には、清水鮮魚小売商業協同組合との事業統合を実現し、清水地区にある地方卸売市場の開設者(清水魚(株))との精算代行業務もオンライン化。これにより、本組合及び組合員の精算業務が大幅に改善されるとともに、債権回収や与信管理の安全性が高まり、組合の財務の強化と卸売市場での取引の円滑化に大きく貢献。こうした取組は、市場関係者に高く評価されている。統一的な水産物消費拡大日として毎月10日を「おさかなデー」として設定するとともに、魚食普及の手段として魚の特売を積極的に実施。また、水産物の生産、流通、消費、栄養等に関する講演会、調理師との交流・研修会、料理講習会、料理コンクールなどを展開するとともに、市場内施設を利用し

			た組合員を講師とする料理教室の開催、静岡市内の高校への出前授業への講師(組合員)派遣などを通じて、魚食の普及や食育の食材として魚の利用促進に尽力。卸売市場の役割・機能などについて消費者の理解を深めるため、毎年、静岡市中央卸売市場において、開設者(静岡市)や卸業者、仲卸業者等とともに「市場祭り」を開催し、水産物の販売などを通じて消費者との交流に尽力。
--	--	--	---

(3)環境部門 <食品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
たいしよくひんかぶしきがいは とわだこうじょう 太子食品工業株式会社 十和田工場	納豆、豆腐、 油揚げ等の 大豆加工品と 蒟蒻、ところてん の製造	青森県	<ul style="list-style-type: none"> ○当工場は、昭和46年に操業を開始したが、平成12年頃から全員参加によりロスを削減し生産システムの効率化を追求するTPM活動を通して、食品廃棄物の抑制・リサイクルの取り組みを行っている。 ○工場で発生する廃棄物のうちオカラ(年間発生量 4,337 トン)については、畜産用飼料及び堆肥用として再利用率100%を達成している。さらには、付加価値の高い飼料としての利用を推進するため、オカラのサイレージ化を図り(1,870 トン)、遠距離農家への販路拡大を行っている。 ○油揚げ製造で発生する廃食用油(650トン)についても、製造工程で使用する蒸気を賄うボイラー燃料の重油と混合して使用することで、100%の再利用率を達成している。 ○排水処理場から発生する有機性汚泥は、14年、肥料の登録を行い、発生量の67%が野菜の肥料として再利用(年間販売量 2,300トン)されている。 ○環境管理委員会(工場長、管理課長、工務課長、製造課長で構成。廃棄物の発生抑制、再利用、適正処理、計画的な管理運営等の実施が目的)を設け、定期的に廃棄物の削減目標を策定、その取り組みの進捗状況を確認し、発生する問題点についても随時検討している。

(3)環境部門 <省エネ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
<p>きりんびーるかぶしきがいはほっかいどうちとせ こうじょう 麒麟ビール株式会社北海道千歳工場</p>	<p>ビール・発泡酒・そ の他酒類の製造</p>	<p>北海道</p>	<p>○当工場は、1975年に清涼飲料工場として製造を開始し、1986年にビール工場として稼働を開始。工場従業員一体となった省エネルギー活動の取組みによる改善や、高効率エネルギーシステム。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビールの仕込の麦汁沸騰工程で発生する蒸気を回収して、洗浄・圧縮し、沸騰工程で再利用する蒸気再圧縮システム ・製造工程から発生する排水を処理する嫌気処理設備を導入し、発生するメタンガスを回収、バイオガスボイラーで蒸気を発生させ、製造工程で利用 ・2016年に従来のトップランナー変圧器を上回る省エネ性能を持つ「超効率型変圧器」を主要系統に導入し、67%の電力削減 <p>等の導入により、エネルギー原単位を2003年比23%削減するとともに、温室効果ガス(CO2)排出量を2003年比55%削減(CO2排出原単位として36%削減)した。</p> <p>○1998年よりゼロエミッションを達成。ビールや発泡酒の製造工程で発生する仕込粕は、牛の飼料や肥料などへの有効利用、ならびに、余剰酵母は健康食品への再利用する等、資源の有効利用を図るとともに、廃棄物の減量化を促進している。</p> <p>○水源の森(国有林)における下草刈りや植林、間伐作業を実施するとともに、近隣企業等と共同した工場周辺の清掃活動等、地域と連携して環境保護・環境保全に積極的に取り組んでいる。</p>

●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①> (3点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
かぶしがいいしゃきたしょくひん 株式会社菊田食品	豆腐・油揚げ・こんにゃく製造業(製造・販売)	北海道	<p>○平成18年に、北海道江別市で「国産大豆サミット」が開催されたことをきっかけとし、江別産大豆を用いた新たな地域ブランドの創出を目的として、平成19年7月に「江別大豆プロジェクト協議会」が設立された。当協議会にはJA、大豆生産者、地元大豆加工業者、江別商工会議所、酪農学園大学、江別市等多様な主体が参加し、地域を挙げてのネットワーク組織となっており、江別産大豆の増産とこれを原料とした商品開発と販売促進に努めてきたが、当社は会長が協議会会長を務め協議会活動に貢献してきた。</p> <p>○当社は、当協議会活動を通じて地元農家との契約栽培に積極的に取り組み、大豆原料のうち北海道産大豆の使用割合が従来1割だったものを江別産、北海道産47%に引き上げた。</p> <p>○当社は、江別の大豆で作ったシリーズとして、「江別の大豆で作った豆腐・生揚げ」、「江別産大豆使用オリゴノール寄せ豆腐」、「江別産大豆使用ヘルシーDo-Fu」などの商品開発を進め江別産大豆製品のブランド化に貢献している。</p> <p>○昔ながらの手作り製法にこだわり、地元大豆を使った美味しい豆腐・油揚げを消費者に届けるために直営店を立ち上げ、豆腐職人による豆腐製造を見てもらったり、試食販売等を行うため、江別市内に1店、札幌市内百貨店に3店舗を運営している。</p>
まるともかいさん まるとも海産	加工業(釜揚げしらす、ちりめん、ちりめん山椒、しらす佃煮、いかなご等)	和歌山県	<p>○1899年(明治32年)創業以来、伝統の製法である天日干しの技法を守り、原料は可能な限り地元産を使用している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しらす:年間約65トン 湯浅港漁業協同組合産100% ・山椒:年間約150kg 地元有田川産100% ・生姜:年間約20kg 和歌山市産100% ・醤油: 湯浅町産100% <p>○県内産農産物を使用した商品開発に取り組んでおり、和歌山県と共同で完熟赤山椒を使用したちりめん山椒を開発したほか、ジャバラちりめん、ゆずちりめんの開発を進めている。</p> <p>○衛生管理体制の強化に努めており、27年、和歌山県食品衛生管理認定制度(一般的衛生管理プログラム推進営業)の認定を受けた</p>

<p>なんかいしょくひんかぶしがいしゃ 南海食品株式会社</p>	<p>魚肉練製品製造、 卸、販売</p>	<p>鹿児島県</p>	<p>○さつま揚げの主原料である魚肉は、製造を開始した当初は鹿児島近海で水揚げされた鮮魚を使用していたが、漁獲量の減少や枯渇などにより、安定した原料の確保ができなくなったことから、現在は、安定確保が可能な北海道産の冷凍魚肉すり身のほか、タイや北米といった海外産を使用し、県内有数の規模のさつま揚げ製造事業者となった。</p> <p>○しかし、さつま揚げの副原料(調味料、野菜)については、可能な限り鹿児島産を使用するとともに、鹿児島県産黒豚肉を使用した「炭火焼黒豚の焼豚」を主力商品に育てた。</p> <p>○当社は、顧客ニーズや要望など、納入業者を通じて生産者との情報交換を行っており、原材料規格書の提出、産地証明書の発行を求めるとともに、加工指導等を定期的実施し、生産者の生産技術等の向上に寄与している。</p> <p>○当社は長年培ってきた製法技術と国産素材の優れた品質をマッチングすることによる商品開発にも取り組んでおり、「鹿児島産鰻入りさつま揚げ」、「九州産あわびと有明産海苔の磯辺巻き」、「鹿児島産伊勢海老入りさつま揚げ」、「京野菜入りさつま揚げ」などの商品を開発した。本商品は、期間限定・数量限定販売にもかかわらず、シーズン中に完売し、消費者から高い評価を受けている。</p>
--------------------------------------	--------------------------	-------------	---

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ①> (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
かぶしがいいしゃたてばやしうどん 株式会社館林うどん	乾麺製造・販売及び食堂経営	群馬県	<p>(経営近代化・合理化、生産性の改善向上等)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○当社は、毎日の気候状況の変化に合わせて、加水量、乾燥湿度・温度を調節し、乾燥中の温度・湿度を複数個所で常にモニタリング・記録し、品質管理の徹底を図っている。 ○当社の工場は、平成25年、全国乾麺協同組合連合会による高度化計画の認定を受けるとともに、食品安全方針(HACCP システムに基づいた食品安全マネジメントシステムを構築・維持し、継続的な改善を行い、常に安全・安心な製品をお客様に提供できるように努力します)を定め、従業員一丸となって安全管理に努めている。 ○うどんの栄養バランス改善のため、東洋大学食環境科学部と共同で、麺に野菜の粉末を練り込んだ6種の野菜うどん(ゴーヤ、人参、ほうれん草、パンプキン、生姜、パプリカ)を開発・商品化した。野菜の栄養分を損なわないよう真空凍結乾燥して粉末化し、小麦粉に5%の割合で練り込んでいる。 ○群馬県富岡市の富岡製糸場の世界文化遺産登録を記念して、同じ群馬県の企業として何か応援出来ないかと考え、繭型スチロール容器を使い、群馬県産小麦粉にシルクパウダーを練り込んだうどん「繭娘麺(まゆこめん)」を開発した。 ○日本の伝統食であるうどんを海外に発信すべく、海外の展示会などにも積極的に参加。IFEロンドン国際食品見本市や最近では香港フードエキスポ、シンガポールの Oishii_JAPAN にも毎年出展している。
かぶしがいいしゃ はたなか 株式会社 はたなか	その他食料品製造	福岡県	<p>(経営近代化・合理化、生産性の改善向上等)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○当社の主力は、「オフィスランチ 日替わり弁当」であるが、「とことんお客様のニーズに応える企業でありたい」との信念を持ち、小型専門工場(隣接した6工場)を作ることによって、それぞれのニーズに特化した1日約2万食の特色ある弁当・惣菜の生産を各工場で行っている。 ○一般的には、大型工場による大量生産方式をとっているが、専門工場化することにより、①各工場が製造を分担することにより、短時間で多種類の生産が可能 ②事業所給食、仕出し、幼稚園、中高校生向けに特化した弁当の提供が可能 ③学校が休みの時期には当該工場の人員を繁忙期の工場に振り向ける等効率的な人員配置を実現 ④万一、食品事故が発生した場合専門工場の分社化により、製造停止を限定し、リスク回避、低減が図れる等のメリットがある。 ○これらのメリットを生かし、①小学生に対するお弁当作り(盛付体験を含む)を通じた食育活動 ②企業の小規模食堂におけるお弁当バイキングという新たな業態開発 ③料理を一つ一つカップに入れて提供するカップオードブルの開発による新たな付加価値の提供に積極的に取り組んでいる。

			<p>○従業員教育では、①外部講師を招き幹部育成経営塾(毎月1回)の開催 ②食品の基本である安全衛生に対する全従業員の資質向上を図るため安全衛生委員会が中心となって指導を行うとともに、年4回の衛生講習会を開催し、福岡市食品衛生協会により21年連続食品衛生模範店の認定を受けている。その他、料理長、管理栄養士等によるメニュー開発や、大学との産学連携による食育活動を行い地域貢献にも努めている。</p>
--	--	--	---

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ②> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
かぶしがいしゃ あきも 株式会社 アキモ	漬物の製造及び 販売並びに惣菜 の販売	栃木県	<p>(新技術の開発・実用化又は新製品の開発)</p> <ul style="list-style-type: none">○国内漬物業界の製造販売額は 1998 年をピークに毎年右肩下がり需要が減少し、市場環境は少子高齢社会、核家族、単身世帯増に着実に向かい国民の野菜摂取量不足も深刻化してきた。当時大容量袋物漬物が主流であった平成15年、業界初となる個食漬物「浅漬小分けパックシリーズ」を開発し、商品化した。当時の浅漬は、巾着型の袋の形状で内容量 200～300g のものが主流だったが、ドイツ製深絞り包装機を用い、食べ切りサイズの内容量 80gに適し、かつ手に取りやすい「かまぼこ型」の独自容器を成型し、見た目にも革新的な商品を開発。しかし、個食漬物は注目されたが、都内中心の販売でPR不足や高めのユニット価額が影響し思うように販売は進展しなかった。○その後、旬の国産野菜を使ったバランスのとれた具材と味付けの研究、単身及び2人世帯の食事を想定した浅漬の喫食糧調査を行い 80gを基準とするとともに、専用ラインを設置し、生産進捗カウンターの設置によるタクト管理等の改善を進め、生産性の向上を図り、販売価格を低廉化した。また、数度の容器改良にも取り組み、キューブ型のリブ入りで調味液が切り易く、液の飛び跳ね軽減の新技術を開発し、「浅漬小分けプチカップシリーズ」7 商品を製造販売したところ、販売額が飛躍的に伸びた。○「個食漬物(小分けパック漬物)」は、2009 年度以降現在に至るまで、毎年 110%以上の販売金額を伸ばし、2015 年度の販売金額は 2010 年度対比で 8 倍に拡大。年間販売額約 4.1 億円の基幹商品に成長した。○当社のプチカップのシリーズ展開により、減少傾向の漬物業界に「個食」という新しい市場の存在を示し、近年では浅漬メーカーだけに留まらず、古漬メーカーにおいても小容量のカップ商品が増えつつある。

(1)食品産業部門 <経営革新タイプ③>(1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
かぶしがいいしゃくろわっさん 株式会社クロワッサン	パン製造業・卸・ 小売業	福岡県	<p>(栄養・健康に配慮した食品の開発)</p> <ul style="list-style-type: none">○医療機関や塩分摂取制限のあるお客様が必要としている無塩・低塩パンを製造し、病院等への安定供給を実現した。○無塩・低塩パンは、保存が難しく大量に作る事が出来なかった。また、小ロットであったり大ロットであったりバラバラで更には塩の分量をグラム単位で変更と生産管理・納品管理が非常に細やかであり、通常のパンと低塩・無塩パンを同一ラインで製造した場合、生地や焼成後の見た目で見分けることが難しく、医療関係に納品するには、混在する可能性があるため、危険度が高い。これに対し、大手パン製造メーカーでは、大量生産を行っており、グラム単位でわかれている低塩パンを小ロットで生産することができない、また、小規模のパン製造会社では、無塩・低塩パンだけを作る専用のラインを持っていないが、当社では初期のパン製造段階から通常のパンとは別の専用ラインで行ってきた。○防腐効果のある塩分に使用制限があるため、通常は日持ちしないが、温度管理と乳酸発酵による抗菌効果で保管と安定運用を可能とした。○無塩・低塩パンは、病気の方が食べる事が多く、その方たちは常に味気のないものを口に運んでいる事が多く、当社では美味しく、体に良い、安全、安心をモットーに開発を続けて、今では、無塩と有塩の味の違いが殆どないところまでできており、喜ばれている。

(2)食品流通部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
ぜんにっしょくチェーンながのきょうどうくみあい 全日食チェーン長野協同組合	ボランティアチェーン	長野県	<p>(食品流通の高度化・近代化の推進)</p> <ul style="list-style-type: none">○本組合は、平成12年から、全日食チェーンの13番目の地区本部として、8企業12店舗でボランティアチェーン活動を開始。卸主宰などの各種ボランティアチェーンが衰退していく中、全国チェーン組織のメリットを活かし、小売主宰のボランティアチェーン化を進め、平成28年3月末現在、長野県内を中心に、山梨、群馬の一部地域を含む3県内の20組合員29店舗が加盟するまでに成長。○全品供給体制を基本とする中、温度帯の異なる商品を同じトラックで運ぶことにより、生鮮品・日配品は2個以上、グロッサリー・日用品は3個以上であればバラで出荷対応するという多頻度小口

			<p>ット配送を実現。これにより、トラックの積載効率が向上し、配送コストを削減。加盟店にとっても、全カテゴリーの商品が一度で納品されるため、荷受け・品出しが1回で済み、運営コストの削減に繋がっている。全日食物流の納入は店舗の開店前を基本とする深夜納品となっているため、渋滞がなく配送時間が短縮。加盟店舗にとっても、朝には全商品が揃っており、作業効率が向上。</p> <p>○VC-POSシステムは、全国の加盟店が販売するすべての商品が登録され、売上管理等を一括処理しており、これによる売れ筋情報や販売予測が各店舗で活用されている。すなわち、本システムによるビッグデータを活用すること等により、「厳選得価」(より多くの店舗で取り扱いがあり、多くの店舗で売れている商品)を売上げの軸として販売を強化。また、本システムの自動発注、欠品防止などの機能は、精度と効率のよい店舗運営に活用されている。加盟店と本部の間では全日食チェーンシステムが構築されており、取引先との受発注は本部が店頭情報を踏まえて一括して行うことにより、加盟店の負担軽減、商流コストや人件費の削減が行われている。</p> <p>○全日食の長野チルドセンター(松本市)を物流拠点とするとともに、グロッサリー商品は首都圏センター(坂東市)から、生鮮商品は新潟チルドセンター(長岡市。新潟地区と共同運営)から横持ち・集荷し、長野チルドセンターでそれらを混載して加盟店舗に配送。これにより、物流の低コスト運営と加盟店舗への小ロットでの全品適時供給体制を実現。山に囲まれた地形から加盟店が点在する中、組合員以外の店舗も員外店舗として共同配送することで配送費を軽減。</p> <p>○加盟全店に本部ホストサーバーに接続されるパソコンを無料配布し、本部・加盟店間、加盟店同士の情報共有化、ネットワーク化を図っている。また顧客アンケートと顧客データを販売戦略に活用するとともに、顧客満足度の高い店舗作りを目指す取組も開始。</p>
--	--	--	---

(3)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
あじのもとぜねらるふーずかぶしきがいしゃ 味の素ゼネラルフーズ株式会社	飲食料品の製造 販売	東京都	<p>○当社は、平成 24 年春より、ボトルコーヒーに使用するペットボトルに、ペットボトルからペットボトルに再生して使用する資源循環型リサイクル技術の導入を開始したが、当社の主力ボトルコーヒーはホット充填で製造されるため、耐熱タイプのPET樹脂を使用する必要があった。しかし 24 年当時は、再生PET樹脂には非耐熱タイプのものしか存せず、耐熱タイプの石油系PET樹脂も併用せざるえないことから、耐熱タイプのペットボトルの再生PET樹脂の使用率は 50%にとどまっていた(非耐熱タイプについては 24 年より再生PET樹脂の使用率 100%を実現)。</p> <p>○今回、世界唯一の革新的なペットボトルのケミカルリサイクル技術によって、耐熱タイプの再生PET樹脂が開発されたため、当社は、28 年春いち早くこれを取り入れ、耐熱ペットボトル使用の全商品に再生耐熱PET樹脂を 100%使用し、「完全循環型リサイクル」を実現した。これにより、原料として年間約 2,000 トン相当(概算)の石油資源使用量を削減する事が可能となった。この 100%化は世界の飲料メーカーの中でも唯一当社だけが行う取り組み。</p>

○27年春より、独自の環境マークである「ほっとするエコ」マークを商品パッケージに順次展開し表示している。再生PET樹脂を使用しているペットボトル商品には「再生プラでエコ」のマークを記載し、消費者に「環境にやさしい(=エコ)」を理解してもらい環境への取り組みが一目でわかる情報として発信している。

(4)団体部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
かいないてるまさ 海内 暉正 74歳 (富山県パン・学校給食米飯共同組合)	パン製造業	富山県	<p>(し界の発展への寄与について)</p> <p>○平成2年に、父が就いていた富山県パン・学校給食米飯協同組合の監事を引き継ぎ(6年まで)、その後10年間理事を務める。監事・理事の職にあるとき、総会時には議長を務め理事長の仕事に補佐し理事長を支えた。平成18年5月には、理事の職から理事長に推挙された。理事長に就いてからは、学校給食のあり方や、円滑な運営に尽力してきた。</p> <p>○富山県産コシヒカリの米粉を使用した米粉パンの製造、普及に取り組み、特に米粉用米を使用したパン給食の導入に尽力し、今では、県下の殆どの小中学校で米粉パンが使われている。(年間25トン)</p> <p>○製パン技術の向上のため、製粉製造関係・酵母製造関係企業等から講師を招聘し技術取得のための講習会や販売促進に関する講習会等を毎年実施している。また、衛生対策、事故防止あるいは食品の安全対策、表示問題などに早くから取り組み、会員への啓発、指導、助言など業界全体の振興発展に大きく寄与している。</p>