

第39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> (4点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
かぶしきがいしゃさんわしょくひん 株式会社三和食品	食料品製造業	山形県	<ul style="list-style-type: none"> ○規格外農産物の受入れと冬期間の働く場を提供することで、地域農業者と強い絆で結ばれ、Win-Winな関係を築き、地域農業の活性化に貢献している。 ○平成 26 年に、野菜産地拡大形成を目指す農業者とカット野菜メーカーとの共存共栄モデル事業として、地元農業生産法人(宮城県登米市)と連携し、新たに農業生産法人(株)ベジファクトリーを設立した。モデル事業は順調に推移し、当社の事業拡大と農業者所得の増加を実現している。 ○平成 23 年の東日本大震災による津波被災地の農業再生に向けて、熱意を注ぐ農業者と野菜生産に取り組むとともに、規格外品も積極的に受け入れることにより、被災からの復興を支援してきた。現在も取引しが継続している。 ○山形及び宮城県内の農業者との契約栽培に積極的に取り組んでいる。契約栽培農業者数は 278 者、26 品目に達しており、当社の仕入れの中核を担っている。契約農業者数と栽培面積に変動が少なく、当社購入数量が毎年安定して推移している。今後、拡大が見込める農業者もいる。これは当社事業のサステナビリティ(継続可能性)を支持する農業者がいかに多いかを表している。
かぶしきがいしゃにほんいち 株式会社日本一	鶏惣菜製造小売業	千葉県	<ul style="list-style-type: none"> ○安価で鮮度の高い商品をお客様にお届けすることを可能とした理由は、厳選された素材を同一グループ工場で加工製造し、熟練の販売店スタッフにより店頭で調理・販売している点にある。具体的には、グループ(株式会社日本一・日本一フード株式会社・日本一フード秋田株式会社)全体の連携と、構築されたSCMの効率的運用を実施し、製造から販売までを一貫して行っているためである。 ○価格・鮮度や品質へのこだわりに加え、顧客ニーズを捉えた新たな商品開発などにもチャレンジを続けている。 ○平成 25 年には消費者の「健康志向」と「経済性志向」に対するハーブ鶏(鳳潤ハーブ鶏)を使用した、安全・高品質・低価格な鶏肉加工食品の開発、製造及び販売を目的として、農林漁業者であるニプロ株式会社と連携することにより、経済産業省より農商工連携事業としての認定を受けた。 ○秋田県横手市に、日本一フード秋田株式会社をグループ 3 番目の直営工場として開設した。この工場では、独自製造技術(衛生・品質・温度管理におけるノウハウ及び技術)を更に進化させ、現代消費者の志向に対応した新商品を開発・製造することを目指している。この工場では

			概ね120名の社員を雇用しており、地域経済の活力の一端を担うことにも寄与している。
なかのびーしーかぶしがいしゃ 中野BC株式会社	酒類・食品製造業	和歌山	<p>○当社は、地元和歌山県の梅を加工し、梅果汁、梅エキス、梅酒等を製造販売している。梅果汁に関しては国内シェアの約80%を有する(JAS格付け実績より)。</p> <p>○梅の機能性研究に力を入れ、各研究機関や大学等と共同研究を積極的に行い、梅の健康に関する効果を次々に明らかにしている。</p> <p>○和歌山県はフルーツ王国と言われ農産物が豊富に栽培される県であるため、当社は梅以外にも、みかんや柿(どちらも生産量第一位)にも着目し、機能性を明らかにし、アレルギーやメタボリックシンドローム対策に有効なサプリメントを開発している。</p> <p>○このように、我々はフルーツ王国和歌山の地の利を活かし、和歌山の農産物が持つ機能性を明らかにし、健康に貢献する付加価値商品として世に送り出し、国民の健康維持に資することを目的とした研究開発を行っている。</p>
きよた たねつぐ 清田 種嗣 82歳 (薩摩ハム株式会社)	食肉製品製造業	大分県	<p>○九州食肉原料協議会の会長として、大分県の和牛、交雑肥育農家及び黒豚生産農家への指導・育成活動を通じて、和牛、交雑肥育農家及び黒豚生産農家の経営安定と発展に寄与した。</p> <p>○薩摩ハム株式会社代表取締役社長に就任後は、豚肉等の原料肉を九州産に特化し、良質な素材選びと熟練された製法により、良質な肉本来の旨みを十分に引き出した商品を開発した。</p> <p>○薩摩ハム株式会社代表取締役会長、日本ハム・ソーセージ工業協同組合九州支部長、九州食肉原料協議会長、九州食肉業務用卸協同組合理事長として、約20年に亘り、賀詞交歓会が幅広い情報交換の場となるよう、同会の拡大及び活性化に尽力してきた。氏が委員に就任した当初は100名程度の参加人数であったが、現在では750名程度まで参加する他の地域に類を見ない会となった。</p> <p>○平成26年4月、熊本県下において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認された際には、九州食肉原料協議会の会長として、会員に対して、家きんの肉及び卵の安全性に関する消費者、流通業者及び製造業者等への正確な情報提供に努めるよう周知した。</p> <p>○平成13年9月、我が国において初めてBSEの発生が確認された際には、九州食肉原料協議会の会長として、九州食肉産業界での活動の場において、牛脊柱処理費用負担をめぐる九州のミートパッカーの意見を取り纏めるとともに、関係国会議員や農林水産省、その他関係団体等に対して業界の窮状や牛せき柱処理費用の助成継続を訴え続けるなど、牛せき柱適正管理の推進に尽力した。</p> <p>○平成25年にメニュー表示と異なる食材が料理に使われるなどの不正事案が多数発生した際には、ハム・ソーセージ類公正取引協議会の常務理事として、ハム・ソーセージ類の表示につ</p>

			いて、公正競争規約の遵守を呼びかけた。
--	--	--	---------------------

(1)食品産業部門 <経営革新タイプ①> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
まるよしょくひんかぶしがいしゃ マルヨ食品株式会社	水産系食品製造業	兵庫県	<p>(経営近代化・合理化、生産性の改善工場等)</p> <p>○当社は、兵庫県の北部「香住漁港」近くに会社を構え、兵庫県の日本海側で水揚げされる水産物を中心に食品加工を行っている食品メーカーである。主な商品は、「かにみそ」、「のり佃煮」、「ほたるいか商品」であり、今般の申請にあたっては、「ほたるいか商品」の製造を通じての水産業界の発展に貢献した功績によるものである。</p> <p>○平成 10 年に当社が他社に先駆けて「ほたるいか醤油漬け」の開発、販売に動き出した頃、世間では「ほたるいか」をシンプルにポイルしたものを出荷する「ポイル製品」が主流であり、特に現在のような醤油漬けや佃煮といった加工品は希少であった。</p> <p>○「ほたるいか」が、醤油漬けなどの加工原料としても定着し始めると、佃煮や素干といった加工品の種類や加工業者が増加し、主流であったポイル製品以外の使用量も増加した。加工品の原料として使用するために毎春水揚げされるほたるいかを一年分確保することが必要となったことも買付ニーズが喚起された要因であり、豊漁となった時期でも大きく値崩れすることはなくなった。結果として、一年魚であり安定した漁獲量がある「ほたるいか」に着目し製品開発を行った弊社が、他社や漁業者等関連産業の向上、発展に貢献する形となった。</p> <p>○平成 19 年「ほたるいか醤油漬け」を始めとした『チルド商品(生珍味)』の専用工場(以下「チルド工場」という。)を他社に先駆けて新設し、衛生管理および品質向上に取り組むとともに、拡販に向けた生産体制の構築を図った。</p> <p>○商品「ほたるいかの醤油漬け」は、非加熱製造ながら保存料を使用せずに 60 日の賞味期限を実現した。従来「ほたるいか醤油漬け」生珍味商品は 2 週間程度であったものが、味と品質を保持したまま賞味期限を 60 日まで延長することに成功したことが評価され、平成 18 年第 55 回全国水産加工たべもの展「大阪消費者大賞」を受賞した。また、平成 20 年 3 月には、『但馬特産水産物の付加価値を上げていくことに意義がある。同社の取組によりホテルイカが松葉ガニと並び、山陰海岸を代表する名産品として成長することが期待される。』として、「キラリと世界に輝く技術」部門で但馬産業大賞を受賞した。</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
<p>ゆうざき つねひろ 勇崎 恒宏 57歳 (丸果札幌青果株式会社)</p>	<p>青果卸売業</p>	<p>北海道</p>	<p>○(一社)全国中央市場青果卸売協会の常任理事として、日々変化する市場情勢への対応に向けて、青果物流通業に永年携わってきた知見を活かして同協会の業務推進の中核を担っており、その指導力・行動力は、全国の会員から大きな信頼を得ており、一目置かれる存在となっている。</p> <p>○札幌市中央卸売市場の建替に際し、将来を見据えた施設整備の必要性を主張し、開設者や関連団体に自らが説き、荷受～加工～出荷まで一体化した「安心・安全・安定」な供給体制を構築した。</p> <p>また、札幌市中央卸売市場の拠点市場機能の強化を図るため、もう1つの青果卸会社である札幌ホクレン青果(株)との経営統合を決断し、平成30年4月の経営統合に向けて協議を開始。拠点市場機能の拡大に対して、道内の生産地や各市場等からも大きな期待が寄せられている。</p> <p>○中央卸売市場としての拠点市場機能を活かし、他市場における集出荷難商材の代行集荷や情報共有の徹底等により道内市場間の安定供給体制の構築に尽力した。</p> <p>○(一社)北海道市場協会の副会長として、北海道卸売市場整備基本計画について、市場のあるべき将来像をもとにした整備方針の方向をとりまとめ、道内の市場間連携供給体制の確立等に貢献。また、同体制による地場産生鮮食料品の安定供給のアピールにより観光集客力のアップにも寄与した。</p> <p>○日本青果物輸出入安全推進協会の代表理事として、輸入青果物の安全確保や植物検疫、残留農薬等の検査に関する普及啓発活動に努め、輸入青果物に対する安心・安全の確保と消費拡大に貢献した。</p> <p>○札幌市中央卸売市場青果部運営協議会の会長として、市場内施設を利用した料理教室や料理コンテスト等を通じた食育活動を展開。また、市場フェアの開催等により市民の市場認知度の向上に尽力した。</p> <p>○札幌商工会議所の2号議員として国際経済交流委員会委員を務め、地域の観光力アップ支援事業である「YOSAKOI」「雪まつり」等のイベントに運営協力するとともに、道内市場にも「北海道の食」をテーマに企画提案等を要請し、また、新千歳空港の国際便受入円滑化を図る等、地域経済全体の発展に寄与した。</p>
<p>いわせ いちお 岩瀬 一雄 69歳 (横浜丸魚株式会社)</p>	<p>水産物卸売業</p>	<p>神奈川県</p>	<p>○(一社)全国水産卸協会の副会長として、卸売市場の持続的発展には、基本理念に基づいた将来像の明確化、その実現のための経営戦略と重要課題の設定並びに課題解決施策の実行が重要であることを提唱するとともに、率先して「横浜市中央卸売市場の経営ビジョン」を策定。こ</p>

			<p>れた卸売市場の経営戦略の必要性は、国の卸売市場政策にも反映されるなど、その先見性は高く評価されている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○横浜丸魚(株)の経営に携わるまで長年にわたり横浜銀行に勤務し、メインバンクとして同社の経営に関わり、また、同社の経営者となってからは、新規荷主の開拓による集荷力の強化、販売先の拡大を図るとともに販売先の与信管理の徹底により不良債権の発生を抑制し、同社をより収益性の高い企業へと発展させた。 ○食料・農業・農村審議会食料部会において、中央卸売市場整備計画等について専門的知見をもって意見を述べる等国の政策決定に貢献した。 ○横浜市中央卸売市場開設運営協議会委員、横浜市場活性化協議会副会長として、横浜市場が将来の卸売市場の経営の在り方を展望したビジョンを策定するに当たって、水産物卸売業者の立場から戦略的な市場運営の在り方を積極的に提案するとともに、市場関係者間の意見調整を図るなど主導的役割を發揮した。 ○「お魚マイスター」「お魚かたりべ」の取得を奨励し、これらマイスターを中心に横浜市場が一体となって学校や保育所に出向いて料理教室や講演会を開催するなど実践型食育活動を展開した。 ○毎年10月に開催する「市場祭り」に、産地として繋がりがあった塩竈市に参加を呼びかけるなど、地域活性化と被災地支援の両面から尽力。こうした取組に対し、塩竈市長から市政功労者として表彰されている。
<p>ぜんにっしょくちえん ちゅうごくきょうどうくみあい 全日食チェーン中国協同組合</p>	<p>ボランティアチェーン</p>	<p>広島県</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○中国地区の協同組合として、小売主宰ボランティアチェーン(VC)のメリットである店頭情報を活かしたチェーン運営を推進して加盟店の商業・小売活動を支援し、地域商業の活性化に大きく寄与した。 ○輸送温度帯の異なる商品を同じトラックで運ぶことにより、物流の低コスト化と加盟店への多頻度小ロット・全品適時供給を実現。同時に、環境保護(CO2削減)にも貢献した。 ○受発注、伝票発行、物流への作業指示書作成等を全日食チェーンの「Heart One」システムで行うことにより川上から川下までをサプライチェーン化し、その生産性の向上、ローコスト・オペレーションを実現した。 ○加盟店舗に全日食チェーンのVS-POSシステムを配置してチェーン本部と加盟店間とをネットワーク化し、売れ筋商品の把握、最適な販売価格の設定、適正発注など、加盟店舗と本部との情報共有化による商流の最適化を実現。これにより、加盟店も精度と効率性に優れた店舗運営、負担軽減、人件費の削減等を実現した。 ○中山間地域の多い中国地区には「仕入難民」の中小小売店が数多く存在するが、一括配送により通常ではコスト的に配送困難な規模の店舗にも配達を実現した。 ○地方自治体等と連携して買い物弱者問題への取組活動を展開。食料品店が消失した地区において、地区住民による廃校を利用した店舗経営に対し、全日食のシステムをフル活用して生鮮品等を配送し、市街地のスーパーマーケットと同価格での販売を実現した。

			<p>○生産者・加工業者と連携して、中国地域の良質な農水産物の販路拡大・消費拡大に寄与。また、地域外の良質な農産物についても、共同仕入れにより安定的・継続的な仕入・販売を実現した。</p>
<p>いとう のぶひろ 伊藤 信宏 70歳 (伊藤鮮魚店)</p>	<p>水産物小売業</p>	<p>福岡県</p>	<p>○永年に亘り北九州市で鮮魚小売業に精励しながら、地元の北九州市や福岡県、九州地域での同業者団体、全国団体の要職を歴任し、誠実・温厚な性格と公正な判断力と卓越した企画力・統率力で、各団体の組織強化並びに組合員の社会的地位の向上と経営の安定に尽力した。</p> <p>○水産物は品質劣化が早く、食中毒事故等が発生しやすいため、組合員及び消費者への情報周知と組合員の衛生知識の普及啓発に取り組み、事故発生予防と消費者の不安解消に尽力。また、食中毒事故等が発生した場合に消費者の被害救済と水産物小売業者の経営安定を図るため、賠償責任保険への加入を促進した。</p> <p>○魚離れが指摘される中、一般消費者や高校生等を対象とした料理教室の開催等を通じて、水産物の栄養性や健康的な食生活に不可欠な食材であることへの理解促進や将来を担う子供達への魚食文化の継承に尽力した。</p> <p>○任意団体であった九州鮮魚販売協同組合連合会について、中小企業等協同組合法に基づく協同組合に転換し、九州地域の組合員(鮮魚小売商)の地位の向上と組織強化に尽力した。</p> <p>○地元商店街の理事長として、小学生の職場体験・実習の受入れを続けるなど校外学習に積極的に協力。また、自らの鮮魚店は福岡県が推進している「子育て応援の店」推奨店に登録されており、店にシンボルマークを掲げて子育て支援に取り組んでいる。</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> (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
ゆうげんがいしゃやまちゅうしょくひん 有限会社ヤマチュウ食品	水産加工製造業	北海道	<ul style="list-style-type: none"> ○昭和53年の日本海中部地震と平成5年の北海道南西沖地震で壊滅的な打撃を受けた奥尻島の経済復興に貢献するために、当初は粒ウニ加工会社として設立された。 ○添加物を極力使わず素材を活かした食品造りを強みとして、閉鎖された漁業組合の加工場を買い取り商品開発を進め、現在ではパートを含む31名の従業員に雇用の場を提供している。 ○平成27年度北海道加工食品コンクール最優秀賞を受賞した「昆布みあわび入り粒うに」は、道南地域産のアワビとウニのみを用いた高付加価値商品であり、道南地域において2000件以上の得意先を確保している。 ○また、水産資源における地域優位性を十分に活かした、乾燥あるいは生鮮珍味や会周防化工品の開発などの商品づくりにも取り組み、着実に販路を広げている。
みずたまりしょくひんかぶしがいしゃ 水溜食品株式会社	漬物佃煮類の製造販売業	鹿児島県	<ul style="list-style-type: none"> ○当社は昭和16年の創業以来、産地に立脚する企業として、「美味しさの先に感動を」をキャッチコピーに事業を展開し、鹿児島県と宮崎県の契約農家で栽培された、安心・安全な寒干大根や高菜を使用した「寒干沢庵」、「たかな漬」等の商品を提供している。 ○伝統の製法を守りながら、現代の味覚や健康志向に合わせ、漬物の塩分を3.0～3.5%に抑え、化学調味料等を使わない製品づくりを行っている。じっくりと低温発酵したあとに味付けする「寒干大根」は、色や味、香り高い風味が特徴であり、食物繊維やギャバを豊富に含んでいることから、健康食品としても注目されている。 ○当社は、これまで、安心・安全な食品提供のため、グリーンルームの導入や、トレーサビリティの考えから生産地を明記するなど食品衛生管理の体制強化を図ってきた。今後は、HACCP認証の取得も視野に入れている。 ○また、国内流通だけでなく、海外(米国、欧州)輸出を開始したことから、米国食品医薬品局(FDA)の査察に合格したところである。 ○この他、地域イベント等への積極的な協賛・協力、小学校での出前授業の開催による食育の推進、市職員の工場体験による研修への協力による人材育成への貢献、さらには地元雇用に推進し地域社会振興にも大きく貢献している。

(1)食品産業部門 <経営革新タイプ①> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
どうもうらくのうぎょうきょうどうくみあい 東毛酪農業協同組合	牛乳加工業、 酪農専門農協	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">○牛乳本来の味を壊さないよう、食品の成分、風味、栄養、有用菌を極力損なわない低温殺菌による牛乳製造を、日本の牛乳業界の先駆けとして昭和 57 年から続けている。○この低温殺菌牛乳を地元の学校はもとより、東京都3市への学校給食用牛乳として提供しており、その数は1日当たり約9万本である。学校給食用牛乳を全て低温殺菌牛乳で供給することは全国的にも稀である。○原乳の良さと低温殺菌技術を生かし、ナチュラルチーズを平成6年から製造販売している。○商品ブランドカを高めるため、平成 27 年から大びん、小びん、500ml 紙容器、1000ml 紙容器すべてのパッケージデザインを刷新し、消費者認知度を高めた。○牛乳まつりの開催、管内市町村の農業祭等への積極的な参加を通じた地域交流の推進を通じて、酪農・牛乳生産への理解促進を図っているほか、小学校等の校外学習の場としても工場見学に積極的に協力しており、工場見学は年間 25 校以上となっている。

(2)団体部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
いとう しげのり 伊藤 重範 64歳 (大阪府茶業協同組合)	銘茶卸売業	大阪府	(し界の発展への寄与について) ○大阪府茶業協同組合理事を平成7年から務め、平成23年からは大阪府茶業協同組合副理事長を務めるなど、大阪府茶業界の中でも人望も厚い。積極的に組合員相互の交流を深めるとともに、各種研修会を積極的に開催し、組合員の資質向上に努めるなど大きな指導力を発揮している。 ○競争激化が進む中、非組合員との差別化を図るために組合員を対象にした、麦茶・水出し番茶・優良茶品評会及び入札会を運営し、積極的に商品を購入している。 ○日本古来の食文化の一環として日本茶業の推進に努めている。平成29年には、日本茶の需要拡大の為、新茶時期に大阪城天守閣前広場に出向き、各産地の新茶を広く集め消費者へ試飲啓蒙するよう尽力した。 ○昭和51年以来茶業に専念し、創意工夫と旺盛な研究心から、掛川茶の販売、鹿児島茶の販売店登録、本場の本物シールを貼付した伊勢茶商品等全国各地の話題のある茶を、いち早く消費地である大阪に集め販売し、常に消費者ニーズに即した新しい商品への取り組みを行った。

● 一般財団法人食品産業センター会長賞受賞者一覧

(1)マイスター部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
<p>さとう しんいち 佐藤 進一 78歳 (有限会社佐藤製麺)</p>	<p>乾めん製造業</p>	<p>福島県</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○製めん業界で難しいとされている多加水・熟成方法に改良等重ね、国内産小麦粉、国内産そば粉を使用した独自商品「清鶴麺」と「細うどん」を開発した。 ○乾めんの地場産業・地域特産品としての地位向上を図るために、県内乾めん業者による協同組合福島県清鶴会を組織化し、初代会長に就任した。「清鶴麺」を共同ブランドとしたことで、「清鶴麺」は福島県ナンバーワンブランドとなった。 ○乾めん類JAS工場認定(昭和52年)、高度化基準認証工場認証(平成25年)を推し進め、高度な品質管理・衛生管理を確立した。