

● つながる会議

● 立ち上げの趣旨

「FCPつながる会議」は、従来のプロジェクト活動では知り合える機会が少ない方々がつながる場、交流の場として立ち上げた活動です。FCP情報共有ネットワークに新しく加入・参加される方々向けに、1回完結で、消費者からの信頼確保や食品企業の取組み・課題等について考え、情報共有・意見交換し「顔の見える」交流・つながりを深め、お互い気付きを得、ひいては社内での活動をやすくすることを目的とします。

● 取組内容

会員同士の交流を広げたり、FCP活動を普及、または掘り下げるために食品事業者の課題についてトピック的にとり上げ、情報共有又はグループディスカッションで議論します。

回	開催日	議事次第
第2回	平成 27 年 10 月 30 日(金)	1. 開会挨拶 2. フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)概要 3. フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)ワークショップ 4. グループディスカッション 論点:・ワークショップで完成させたシートの相互評価 ・FCP活動で今後やりたいこと 5. 事務局連絡
第 1 回	平成 27 年 7 月 17 日(金)	1. 開会挨拶 2. FCP説明 及び つながる会議説明 3. コーディネーターより挨拶・ガイダンス 4. グループディスカッション① 5. 発表・講評・選考 6. グループディスカッション② 7. 事務局連絡

食品初耳学！

人に話したい 食に関する業界の常識

平成27年度第1回FCPつながる会議まとめ



この冊子は……

食品業界では常識として行われている、
食材や食の安全に関する事柄で一般の消費者
にあまり伝わっていないだろうと思われるものを
「食品初耳学！」としてまとめたものです。

この冊子を通して食品に関わるエピソードや
事業者の取組が消費者のみなさんに
伝わることで今まで以上に安心して食品を
食べられるようになればと願っています。

フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)って？

消費者の「食」に対する信頼を高めることを目的として、農林水産省が
提供するプラットフォームの下に、食品関連事業者が主体的に食品の
安全、消費者の信頼確保のための取組等を進めるプロジェクトのことです。

食品初耳学！

ペットボトルの口部は
白いものと透明な
ものがある



【解説】

ペットボトル飲料は、内容液を高温殺菌後に高温のままボトルに充填する場合、口部の変形を防ぐために、あらかじめ加熱して結晶化させ耐熱性をあげています（口部は白）。常温近くまで冷却された内容液を充填する場合は熱変形の心配が無いので透明な口部のボトルを使用します。ちなみにどちらもリサイクル可能です。

食品初耳学！

賞味期限の記載が 必要のない食品が ある



【解説】

水分が少なく経時劣化しにくい食品（でん粉、ガム、冷菓、アイスクリーム、塩、酒類など）は、法律（食品表示基準）で賞味期限の表示が省略することができるとされています。

食品初耳学！

無洗米は意外と 高くない！？

～しかも環境に優しい～



【解説】

お米の値段を見ると無洗米の方が1kgあたり20円程度高いことが多く、割高に感じますが、実は5kgの精白米と無洗米を比較すると精白米には約0.15kgの肌ぬかがついていてため食べられる部分は約4.85kgとなります。しかし、無洗米なら5kgそのまま使用できます。また、精白米を3合(約450g)とぎ洗いする際に使用する目安である約4.5ℓの水を節約できます。年間にすると2ℓのペットボトルで800本強の節約になります。そして、とぎ汁にはリンや窒素が多く含まれこれらが赤潮やアオコの発生原因ともなり水質汚染につながります。よって、とぎ汁のでない無洗米は環境にも優しいのです。

食品初耳学！

ペットボトルのキャップ
には、すじ状の切込み
が入った
ものがある

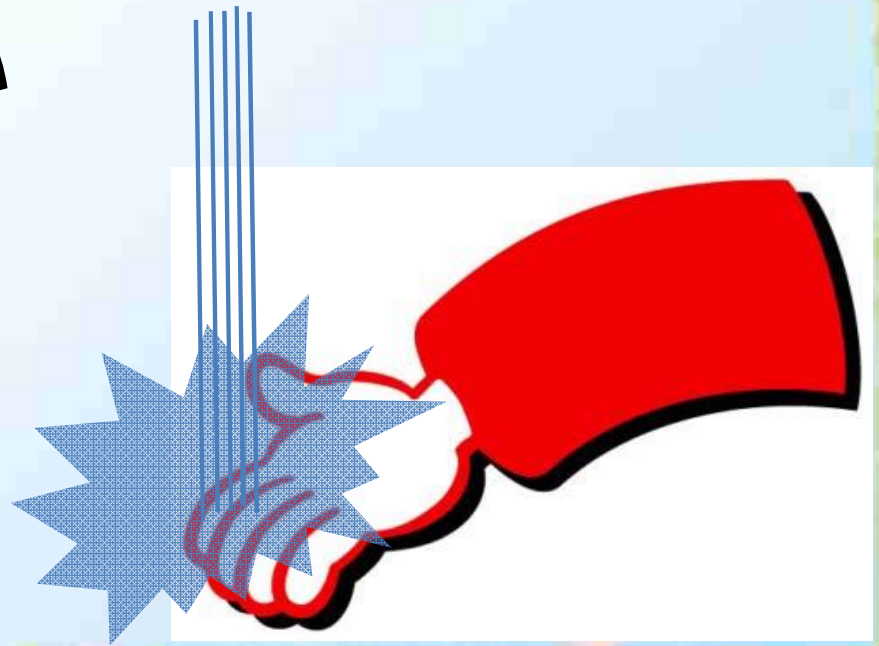


【解説】

この切込みは、「ヴェントスリット」と呼ばれています。
ボトルに中身を充填しキャップをした後で
飲み口を温水で洗浄するためについています。
温水は、切込みからキャップの内側に入り、
ボトルの口部表面とキャップの内側表面の間を
スクリュー状に伝い流れて汚れを洗い流します。
ちなみに、密閉性には影響ありません。

食品初耳学！

利き手ほど 洗えない

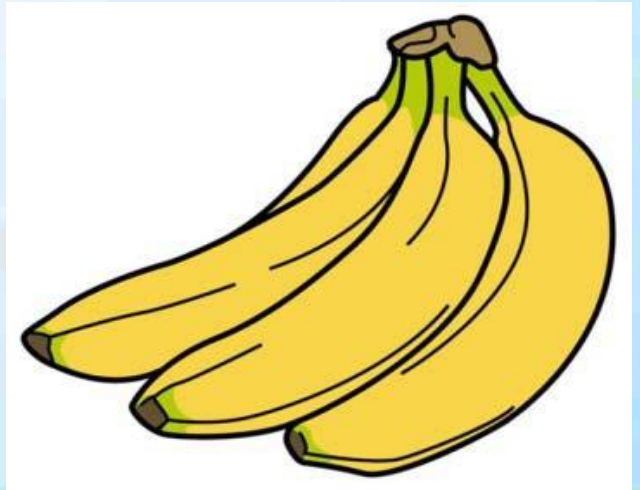


【解説】

手洗いで、洗い残しがある部分は、
親指・指の間・指先・手首・手の甲など
ですが、その中でも利き手は洗えていない
ことが多いといわれています。
これは、利き手では利き手を洗えないからで、
意識的によく洗うことが必要です。

食品初耳学！

黄色いバナナの 輸入は禁止 されている



【解説】

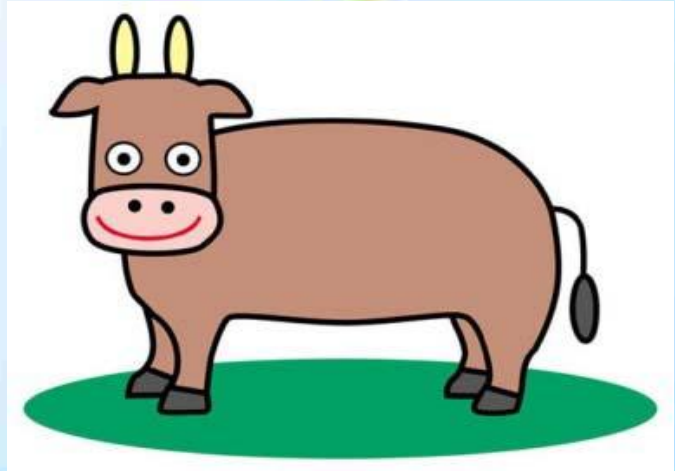
バナナは通常黄色い状態で売られていますが実は、輸入するときは緑色の状態で国内に入ってきます。

熟した黄色い状態のバナナを輸入すると日本では生息していない虫と一緒に侵入する可能性があるため、禁止されています。

国内に入ってからムロと呼ばれる施設で温度やエチレングスの濃度などを管理して黄色く追熟させてから出荷します。

食品初耳学！

すべての国産牛が
出生からと畜・流通・販売
に至るまでの情報を
追跡できる

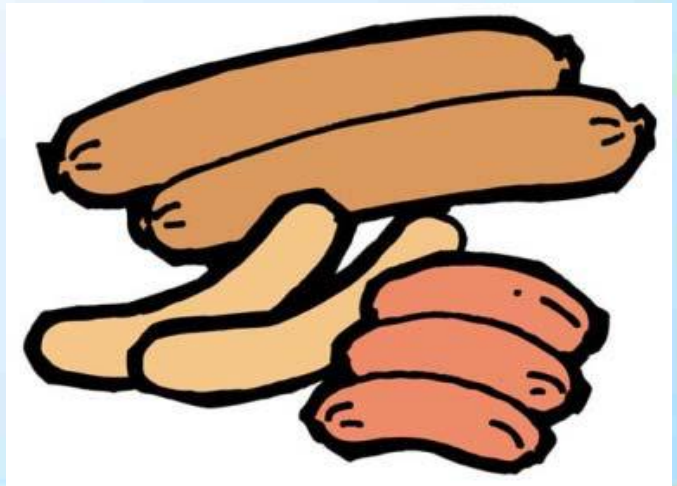


【解説】

国内で飼養されるすべての牛の両耳に十桁の
個体識別番号を表示した耳標がつけられています。
この番号により、生産から流通・小売にいたるまで
追跡することができる仕組みが
牛トレーサビリティ法によって制度化されています。

食品初耳学！

無塩せき(むえんせき)
でも塩漬けをしている

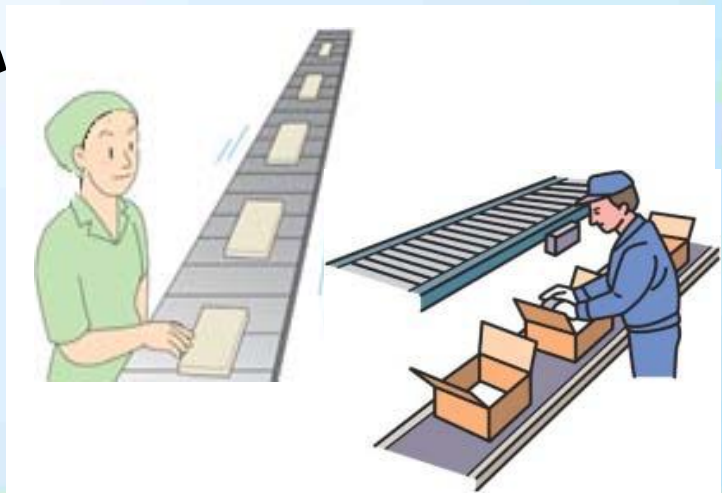


【解説】

ハム・ソーセージ・ベーコンには「塩せき」(えんせき)と呼ばれる工程がありますが、これは、原料肉に塩と発色剤などを加えて漬ける工程のことで、「無塩せき」とは発色剤を使用せず塩漬けしたもののことです。
よって「無塩せき」でも塩は使用しています。

食品初耳学！

食品の製造現場では
作業服の色分けを
している所が
ある

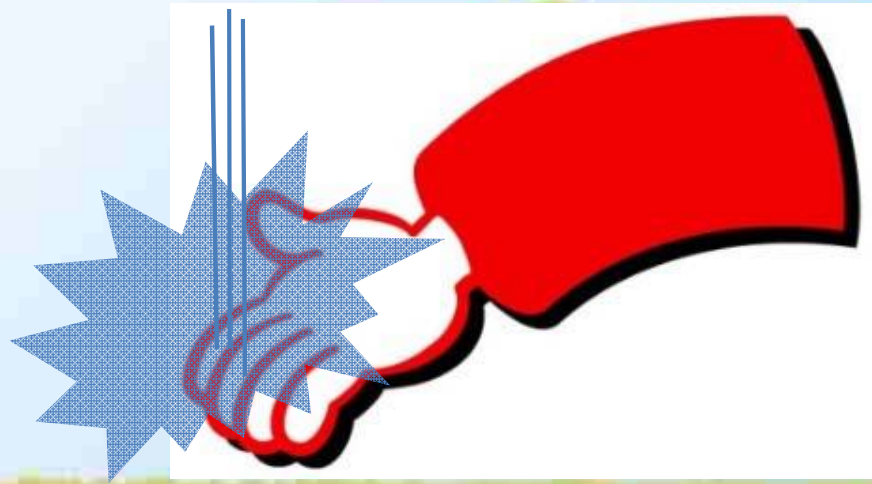


【解説】

シューズ・フード・手袋などを製造現場ごとに色分けすることで従業員の持ち場が一目瞭然となります。受け持ちの場所を離れることを抑制し作業に無関係な人を簡単に見分けられるようにすることで意図的な異物混入などのリスク低減につながります。

食品初耳学！

時間をかけた1回
手洗いよりも短時間の
2回手洗いの方が
有効である



【解説】

手洗いの時間を延ばしても有効性が向上しないことが指摘されています。1回の手洗いで除去された微生物は、石けんの泡と共存しており、除去の程度はすすぎの善し悪しに左右されます。洗い残しのない手洗いが必要ですが、短時間なら2回手洗いした方が有効です。

食品初耳学！

食品工場に鏡があるのは、異物混入防止のためである



【解説】

食品工場には更衣室や製造室の入り口に鏡を設置しています。この鏡はお化粧用ではなく身だしなみや毛髪のはみ出しを確認するためのものです。この確認により毛髪などの異物が入ることを防ぎます。

また、鏡には飛散防止フィルムが貼ってあったりステンレス製であったりして、割れて破片などが混入することも防いでいます。

食品初耳学！

冷凍食品は
冷蔵保管しては
いけない



【解説】

冷凍食品は冷凍保存を前提としているため
保存のための特別なことをしていません。
解凍された状態で長期間経過したものは
細菌の増殖の恐れがあり、品質が保証
できないため食べないようにしてください。

食品初耳学！

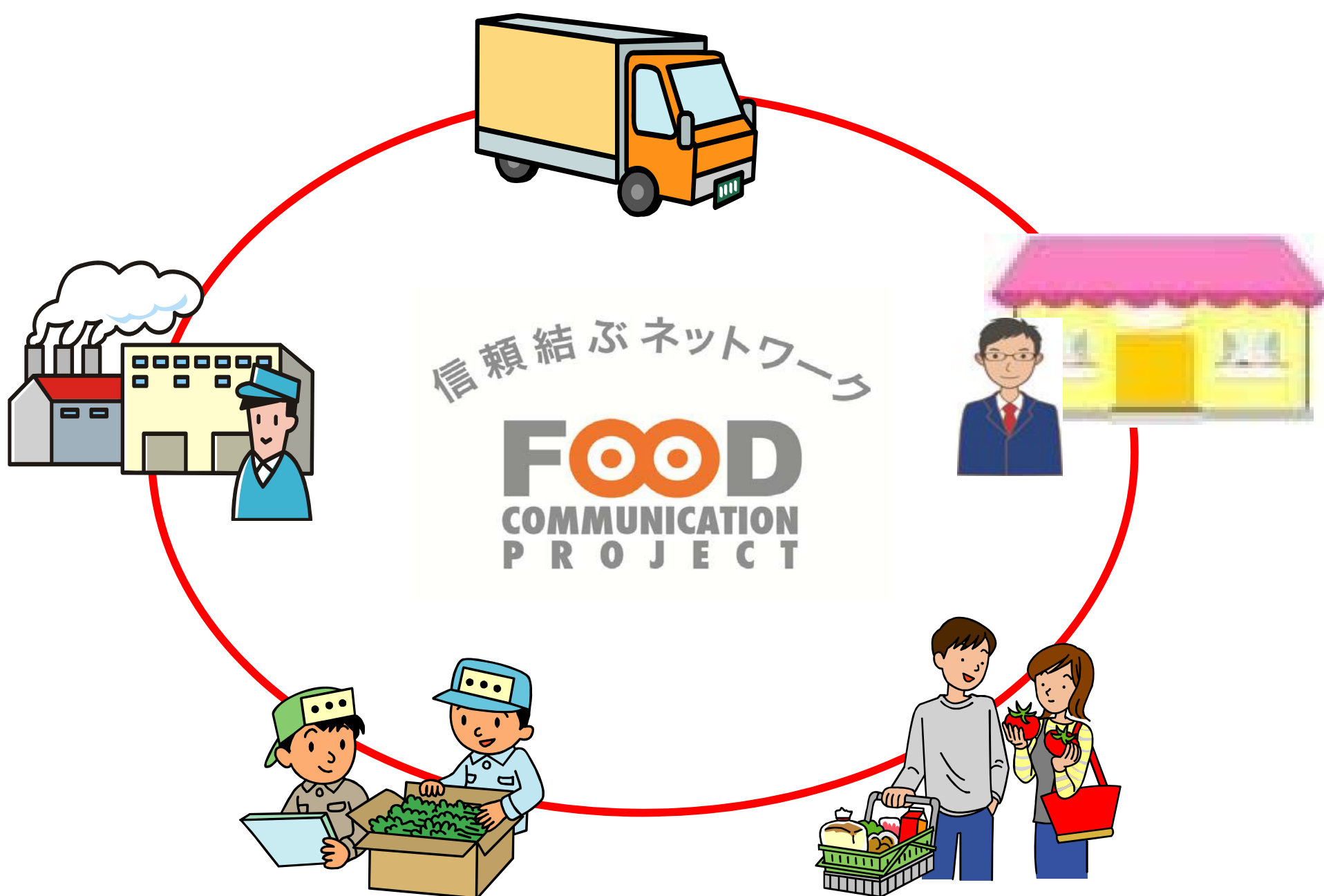
1カップの量(約150g)に対し
小さじ1杯の食酢を入
れると食中毒菌の増殖を
抑えられる



【解説】

1カップ(約150g)に対し小さじ1杯の食酢
(酢酸濃度0.1%)を加えることで、サルモネラ菌
黄色ぶどう球菌、大腸菌などの食中毒菌
への静菌効果(菌の増殖を抑制して菌を減らすこと)
があります。

おにぎりの手水をお酢にしたり、ハンバーグの
挽肉150gに小さじ1杯の食酢を入れると
細菌類の増殖を抑えられます。



発行

農林水産省 食料産業局 企画課
食品企業行動室 フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局

フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)についての詳細は・・・

<http://www.food-communication-project.jp/>

フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）

第 1 回つながる会議

身近なところから食の信頼ネットワークを広げるには？
～「食品初耳学！ 人に話したい食に関する業界の常識」～

議事次第

日 時：平成 27 年 7 月 17 日（金） 14:00～17:30

場 所：農林水産省本館 7 階 共用第 10 会議室

議 事 次 第

- | | |
|---|-------------|
| 1. 開会挨拶 | 14:00～14:05 |
| 2. FCP 説明 及び つながる会議説明 | 14:05～14:25 |
| 3. コーディネーターより挨拶・ガイダンス
株式会社 スコラ・コンサルト 元吉 由紀子 様 | 14:25～14:45 |
| 4. グループディスカッション①
論点：食品初耳学！の項目出し | 14:45～15:45 |
| 休憩 | 15:45～16:00 |
| 5. 発表・講評・選考 | 16:00～16:50 |
| 6. グループディスカッション②
論点：選ばれたアイデアのブラッシュアップと伝わりやすい形への仕上げ | 16:50～17:25 |
| 7. 事務局連絡 | 17:25～17:30 |

配 布 資 料

資料 1：第 1 回つながる会議 次第（本紙）

資料 2：第 1 回つながる会議 参加名簿

資料 3：フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）概要
及びつながる会議について

資料 4：平成 27 年度第 1 回「つながる会議」について

平成27年度 「つながる会議」 第1回 参加者名簿

資料2

2015.7.17 (金) 14:00～17:30

No.	企業名	氏名	No.	企業名	氏名
1	一般社団法人 ALFAE	木下 綾子	21	ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社	中島 千絵
2	一般社団法人 ALFAE	山野 由季代	22	Mizkan Partners	有富 菜穂子
3	伊藤ハム株式会社	眞島 明日香	23	三菱商事株式会社	杉本 暢子
4	株式会社 ウエハラ	上原 正行	24	楽天株式会社	石川 愛子
5	株式会社 ウエハラ	大武 ひとみ	25	楽天株式会社	櫻井 瑛子
6	A-Girl Creative	伊藤 淳子	26	菱熱工業株式会社	岡安 晃一
7	エグジビジョンテクノロジーズ (株)	白勢 晴香	27	菱熱工業株式会社	芝田 奈央
8	エグジビジョンテクノロジーズ (株)	宮應 光世	28	株式会社 レジェンド・アプリケーションズ	賀集 知都
9	花王株式会社	阿部 千明	29		
10	K-OFFICE	角田 啓子	30		
11	(株)ケーアイ・フレッシュアクセス	青野 理沙子	31		
12	(株)ケーアイ・フレッシュアクセス	伊東 里菜	32		
13	(株)江東微生物研究所	嶋津 伸明	33		
14	一般社団法人国際バイオマスセンター	斎藤 米司	34		
15	昭和産業株式会社	山根 典子	35		
16	東京サラヤ株式会社	村松 寿代	36		
17	株式会社 日清製粉グループ本社	山下 敦子	37		
18	株式会社 日清製粉グループ本社	渡邊 亜紀	38		
19	日本水産株式会社	大石 洋	39		
20	ハラダ製茶株式会社	大谷 咲紀	40		

※敬称略／企業名五十音順

<本日ご欠席>

No.	企業名	氏名	No.	企業名	氏名
1	株式会社なかしま	中嶋 務	6	株式会社 高島屋	宇野 章子
2	Human Delight 株式会社	野田 万起子	7	株式会社 立花屋	樋口 実
3	B S I ジャパン	井上 正昭	8	日本ケロッグ株式会社	青木 亜砂子
4	伊藤ハム株式会社	米田 愛子	9	株式会社富士通エフサス	福田 紘子
5	エグジビジョンテクノロジーズ (株)	川野 亜耶	10		

※敬称略／企業名五十音順

<事務局>

No.	企業名	氏名	No.	企業名	氏名
1	コーディネーター 【株式会社 スコラ・コンサルト】	元吉 由紀子	6	農林水産省 食品企業行動室	佐藤 一博
2	農林水産省 食品企業行動室長	横田 美香	7	農林水産省 食品企業行動室	榎並 智行
3	農林水産省 食品企業行動室 課長補佐	田邊 浩之	8		
4	農林水産省 食品企業行動室 課長補佐	添野 寛	9		
5	農林水産省 食品企業行動室	森 建太	10		



フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）概要 及びつながる会議について

農林水産省

食料産業局 企画課 食品企業行動室
フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局

Copyright (C) 2015 MAFF All Rights Reserved.

フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）

消費者の「食」に対する信頼を高めることを目的として、農林水産省が提供するプラットフォームの下に、食品関連事業者が主体的に食品の安全、消費者の信頼確保のための取組等を進めるプロジェクト。

FCP【情報共有ネットワーク】

- FCPでは、情報共有ネットワークを作成し、食品安全、品質管理、取引先や消費者への情報提供等について **標準化・共有化するとともに、人材育成支援** や関係者間の **情報共有** を行っています。

食品関連事業者:1,736社/団体が参画(H27.4.7時点)

フードチェーンの各段階の事業者・団体

農林水産省:プラットフォームの提供



★ 工場監査
項目等の共有化・標準化等の取り組みを通じて、**社内の人材育成に活用**

Copyright (C) 2015 MAFF All Rights Reserved.

3

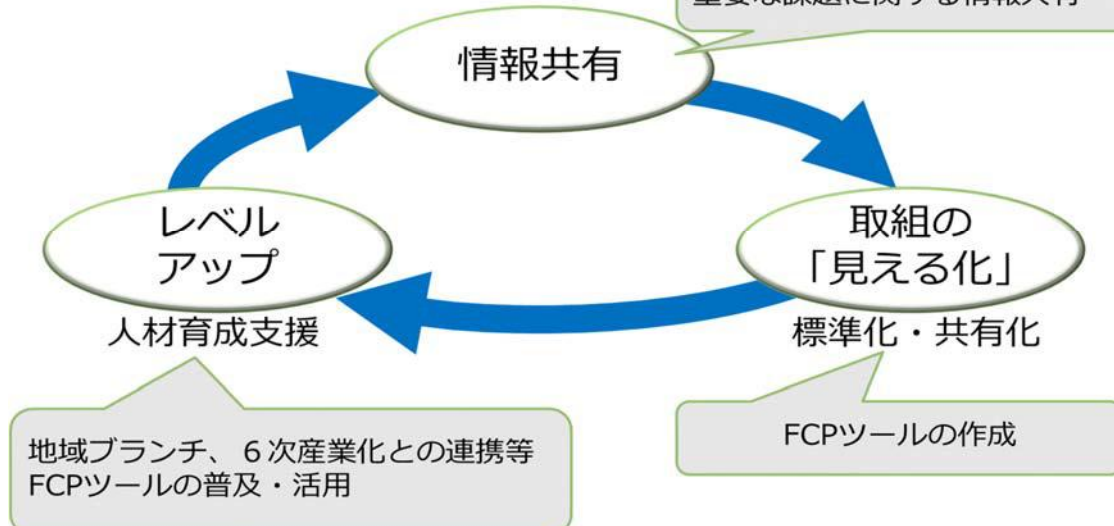
FCP活動のねらい

目標

- 消費者の信頼向上
- 食品安全の向上・食品事故の減少
- 企業コンプライアンスの向上
- 取引の活発化

中小事業者の底上げ！

FCP参加事業者間の意見交換、重要な課題に関する情報共有



Copyright (C) 2015 MAFF All Rights Reserved.

4

企業・商品の「見える化」のためのFCPツール

● ベーシック16・協働の着眼点

食品事業者が取り組むべき事項。業務を振り返り自社の体制強化につなげたり、取引先の状況を確認する。



● FCP共通工場監査項目

工場監査を行う側・受ける側の双方にとって対応の効率化を図るため、監査のチェック項目を共有化。



● FCP展示会・商談会シート

「出展者」の効率的・効果的な商品の売込みと、「購入者」の効率的な商品発掘のための統一フォーマット。



● FCP企業力アッププログラム

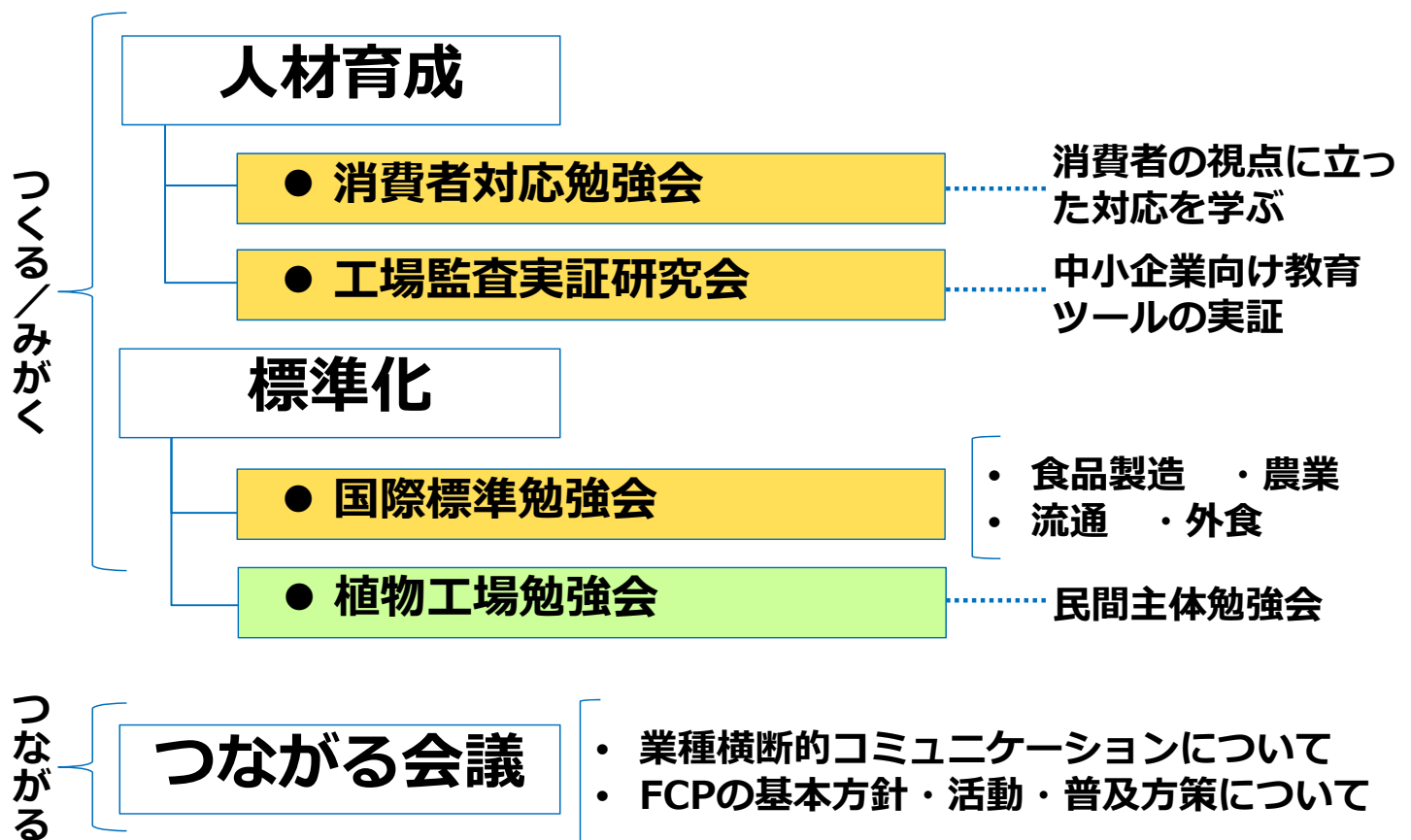
企業活動全般の改善、事業展開のためのトレーニングツール。等



Copyright (C) 2015 MAFF All Rights Reserved.

5

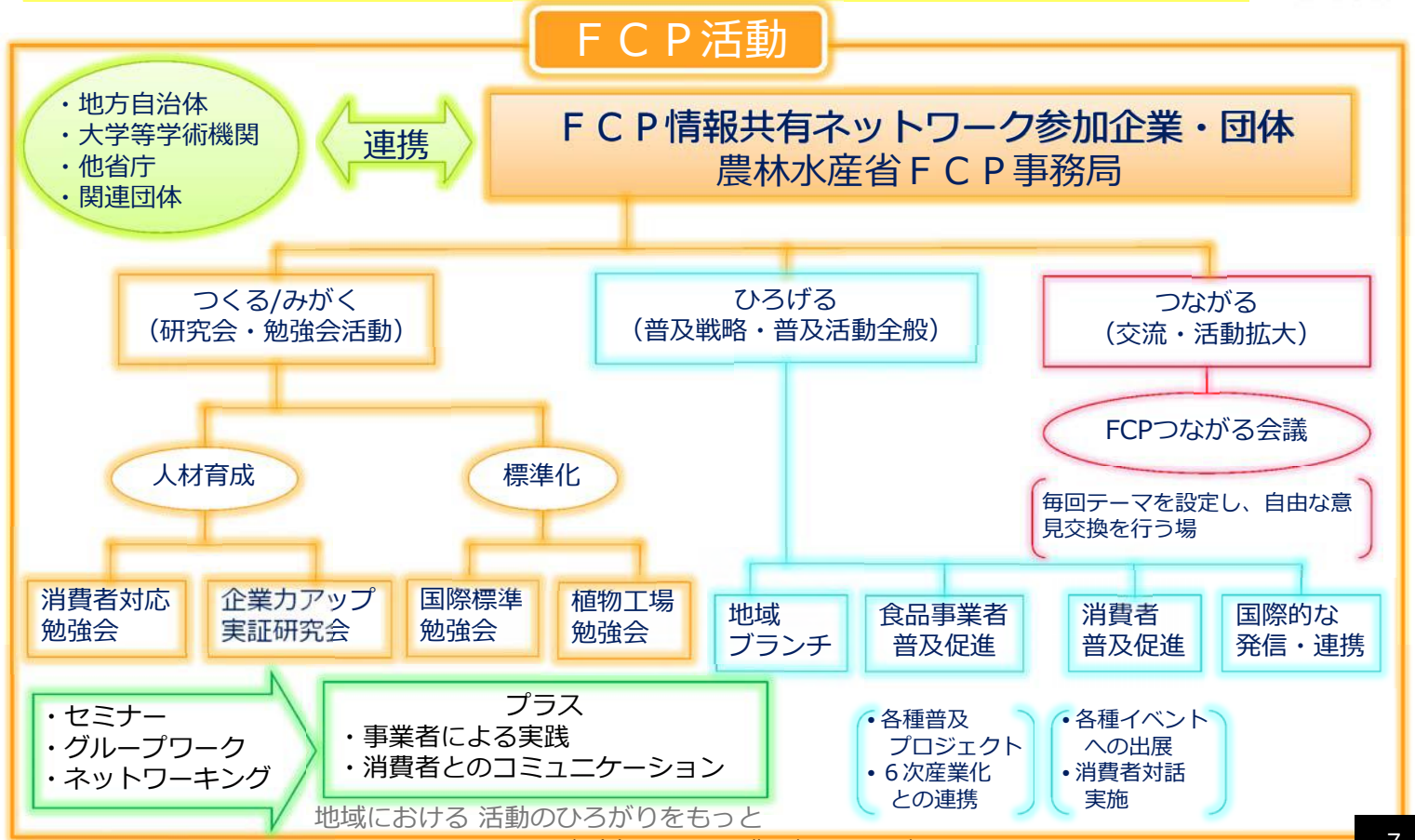
平成27年度 FCP研究会・勉強会活動



Copyright (C) 2015 MAFF All Rights Reserved.

6

平成27年度 F C P 活動図



Copyright (C) 2015 MAFF All Rights Reserved.

7

F C P 研究会・勉強会 スケジュール

平成27年

平成28年

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
I		↔ 現地監査		① (7/21)			↔ 現地監査			②		
II	F C P 活動説明会		① (6/5)		② (8/25)	③	④		⑤		F C P 成果報告会	
III		① (5/28)			② (8/4)	③		④		⑤		
IV				① (7/17)			②					
V			① (6/12)			②	③			④		

(○ 囲み 数字 は 開催 回数)

- I 工場監査研究会
- II 消費者対応勉強会
- III 国際標準勉強会
- IV つながる会議
- V 植物工場勉強会

※ このほか、F C P 活動として、食育推進全国大会 (6/20~21)、子ども霞ヶ関デー (7/29~30) に参加。

F C Pつながる会議について

「F C Pつながる会議」について

- 「F C Pつながる会議」は、従来のプロジェクト活動では知り合える機会が少ない方々がつながる場、交流の場として、平成25年度に立ち上げた活動。
- F C P情報共有ネットワーク参加者も1,700企業・団体を越えましたが、新しく加入された方々、新しく参加される方々向けに、1回完結で、消費者からの信頼確保や食品企業の取組み・課題等について考え、情報共有・意見交換し「顔の見える」交流・つながりを深め、お互い気付きを得、ひいては社内での活動をしやすくすることを目的とする。
- これによりF C Pの活動の活性化を目指す。

「FCPつながる会議」の進め方

(1) テーマは、以下のような目的でその都度設定。

- ① 会員同士の交流を広げる。
- ② FCP活動を普及、または掘り下げる。
- ③ 食品事業者の課題についてトピック的にとり上げ、情報共有又は議論する。

(2) 会議ではFCP事務局等からのリードオフの後、グループに分かれて、テーマについてグループで議論し、発表し合うことを基本とする。

(3) なお、議論に当たっては、個人として、自由な意見交換を行うことを前提とする。

「FCPつながる会議」 テーマ案

【第1回】

身近なところから食の信頼ネットワークを広げるには？

(7月17日金曜日)

参集範囲：女性中心

【第2回】

FCPの基本方針・活動・普及方策について

(10月予定)

参集範囲：FCP会員全て ※大阪での開催を予定しています。

平成 27 年度 第 1 回 「つながる会議」について

1. テーマ

「身近なところから食の信頼ネットワークを広げるには？」
～「食品初耳学！ 人に話したい食に関する業界の常識」のまとめ～

2. 内容

- ・ 女性はプロ仕事師の目線と消費者の目線を併せ持ち、いち早く情報をキャッチして伝える口コミ力がある。このため、今回は“女性中心のつながる会議”とし、「身近なところから食の信頼ネットワークを広げるには？」をテーマとして議論します。
- ・ 食材や食の安全に関する事柄は、世間で話題にされやすい事柄であるものの、意外と知られていないことが多いと思いませんか。そこで、食品業界では常識だけど一般の消費者には伝わっていない初耳であろう事柄（「食品初耳学！ 人に話したい食に関する業界の常識」）について、参加者の皆さんで持ち寄り、内容を精査し、消費者とコミュニケーションをとる際に利用できるよう、FCP ツールの一つとしてとりまとめます。
- ・ 参加者の皆さんには、事前に、自分の業界では当たり前に行っていること・知識で他の業界や消費者が知らないであろう事柄を考えて持ち寄っていただいています。これについて、参加者で議論を行い、まとめていきます。
- ・ 今回は、提示された参加者の皆さんの「食品初耳学！」のアイデアについて、参加者で投票を行い、投票が多く優秀なアイデアに、農林水産省食料産業局長による表彰状をお渡しします。

第2回つながる会議

開催日時:平成27年10月30日(金曜日) 13:00~16:30

開催場所:東産業会館 311・312会議室

出席者:29事業者/団体、33名

<議事次第>

1. 開会挨拶

食料産業局食品製造課食品企業行動室 室長 横田 美香

2. フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)概要

3. フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)ワークショップ

食料産業局食品製造課食品企業行動室 佐藤 一博

(休憩)

4. グループディスカッション

論点:・ワークショップで完成させたシートの相互評価

・FCP活動で今後やりたいこと

5. 事務局連絡

<議事概要>

最初に、食料産業局 食品企業行動室 横田室長から、開会のご挨拶をさせていただき、その後FCPの概要として以下のポイントを中心に説明を行った。

- ・FCP立ち上げの経緯(食品事故の増加を受け、規制ではなく自発的な取組へ)
- ・FCP活動のねらい(消費者の信頼向上や食品安全の向上・食品事故の減少)
- ・協働の着眼点(消費者の信頼を高めていくために着目すべき「食品事業者の行動のポイント」16項目)
- ・本年度FCP研究会・勉強会の概略(内容とスケジュールの紹介)

ワークショップでは、「企業力アッププログラム プログラムⅠ」を使用し、FCPの基礎を説明するとともに実際に「展示会・商談会シート」を記入していただいた。

その後そのシートについて相互評価及びFCPで今後やりたいことについてグループごとに議論し、グループ代表者より発表していただいた。

<グループディスカッションまとめ>

A班

①ワークショップで完成させたシートの相互評価

- ・消費者は知らないことが多いので情報を詰め込んだ方がよい
- ・ターゲットの「主婦」は層が多いため層によってデマンドが異なる
- ・商品のPRだけでなく、バックグラウンドをもっと書けると思った

②FCP活動で今後やりたいこと

- ・品質管理の分野について勉強になったので定期的に勉強会を開催して欲しい
- ・大阪での定期開催を希望
- ・手荒れしない手洗いの方法の実践

B班(人数調整のためD班と合同)

①ワークショップで完成させたシートの相互評価

- ・商品特徴の訴求や企業アピールが弱い
- ・工程の要点を明確化する必要がある
- ・同じフォーマットのシートを使用することで比較が容易である
- ・さらに詳しい話への入り口となる
- ・展示会でのこのシートの採用を増やして欲しい

②FCP活動で今後やりたいこと

- ・フードチェーン全体が協働の着眼点をもっと強化できるような勉強会の開催
- ・FCPの活動成果を消費者に対しアプローチする→フードチェーンの事業者の自発的な改善意欲につながる
- ・微生物の変質化・進化に対応するため予防の観点で研究

C班

①ワークショップで完成させたシートの相互評価

- ・利用シーンの書き方がわかりにくかった
- ・アレルギー表示の部分に絵文字などがあるとよい
- ・ハラール対応も将来必要

②FCP活動で今後やりたいこと

- ・リードタイムの適正化→食品偽装の防止につながる
- ・産業保護の為に適正価格の設定

E班

①ワークショップで完成させたシートの相互評価

- ・品質管理情報にデリバリーの項目があってもよい(輸送中の温度管理など)
- ・品質管理情報に一般より優れている事項の記入欄があるといい
- ・アレルギーについてコンタミネーションの情報もいるのでは?
- ・衛生関係向けなど製造以外のシートもあるといい

②FCP活動で今後やりたいこと

- ・食品ロスへの取組
- ・納品期限1/3ルールの見直し
- ・物流業者の参画
- ・消費者教育(例:異物に対する認識)
- ・小規模、零細企業への参加要請

F班

①ワークショップで完成させたシートの相互評価

- ・GMOや栄養機能食品などへの対応もあるといい
- ・認証工程は企業間で差があるので鵜呑みにされると危険

②FCP活動で今後やりたいこと

- ・業界のレベル差を埋めるためにFCP活動を広めたい
- ・HACCPとの関係をまとめたシートもあるとよい

配布資料

- 資料1:第2回つながる会議 次第(本紙)
- 資料2:第2回つながる会議 参加名簿
- 資料3:フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)概要
- 資料4:フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)ワークショップ
- 資料5:FCP企業力アップ プログラム「プログラムⅠ」
- 資料6:ベーシック16
- 資料7:FCP共通工場監査項目 指摘事例集(事例で学ぶ工場監査)
- 資料8:展示会・商談会シート