

目次

巻頭言	1
特集 「力を合わせて」	
総論「外の発想取り入れを」	2
お店探訪	3～8
せいえい短信	9
センターにゆうす	
春の勲章・褒章受章者一覧	10
受章の喜び	11
景気動向調査	12～13
消費生活相談の現場から	14～15
厚生労働省健康局から	16～18
特相員だより	19
センターをたずねて	20～21
ほっとブレイク 連載「医飲同源のススメ」	22
最近マナー事情／パズル	23
編集室から	24



雨が似合うアジサイの花

(岐阜・美濃加茂市の「みのかも健康の森」で)

原稿・情報をお寄せください

- ☐ お店探訪 (3～8ページ)
ユニークな経営、集客、地域活動などを行っている生衛業関係のお店をお知らせください。自薦・他薦を問いません。
- ☐ せいえい短信 (9ページ)
中央・地方、団体・個人を問わず、生衛業に関する情報・話題をお寄せください。
- ☐ センターにゆうす (10～11ページ)
都道府県の各生活衛生営業指導センターで計画中、あるいは実施した特色ある企画や活動など。
- ☐ 特相員だより (19ページ)
生衛業の開店・融資・経営などの相談にまつわる成功・失敗談やエピソードなど。
- ☐ その他、ご意見や提言
- ☐ 投稿方法
郵送、Fax、E-mailで。郵便番号、住所、氏名(匿名希望の場合はその旨を)、電話番号などの連絡先を明記してください。
- ☐ 送り先
〒111-0051
東京都台東区蔵前3-15-1 エスピービル
菅原印刷株式会社 生衛ジャーナル制作部
Tel: 03-5687-2211(代) Fax: 03-5687-2310
E-mail: journal@sugawara-p.co.jp

イルカの学校 燃える命の“カマド番”

今年も、横浜のボランティアセンターでイルカの学校を開講しました。私の主宰する学校はこれまで10年間で延べ200人を東京都御蔵島に案内し、子供たちと一緒にイルカと泳ぐ体験を積んできました。

さらに、私は2年前、水産大学の大学院を修了と同時に会社を辞め、人とイルカと環境に関する市民活動を支援するための新会社を設立しました。とはいえ社員は私と妻の二人。会社の屋号にはボランティア名「人と動物の絆の会」のHABをそのままつけ、社長の私は大学などの講師を務めながら絵本などを出版。総合企画の販売に挑戦しています。

その拠点（ハブ）となるのが、御蔵島、和歌山県太地やカンボジアに開校したイルカの村です。現地のイルカの学校を、「だれが生徒か先生かわからない。イルカの魔法がかかったディズニーランドですよ」と説明しています。

動物と泳ぐのは実に楽しい。川と海の子ども時代の泳ぎ相手は犬とイルカでした。鹿児島県の里山の川と海が私の泳ぐところでしたが、家で飼っていた犬は泳ぎ仲間でもありました。私が川に飛び込めば、犬も飛び込みました。向こう岸まで泳げば、犬かきでついてきました。泳ぎ疲れば、草むらに寝転がり空を眺めました。思い出しても楽しい経験でした。子どもにとって至福のときだといってもよいでしょう。

各学校にプールが行き渡った今、犬やイルカ



イルカ研究家、東大大学院農学生命科学研究員

岩重 慶一

と泳いでいる子どもはいるでしょうか。私はこれまで10年間、イルカと泳ぐ経験を子どもたちにさせてきましたが、今年の夏も、御蔵島で「イルカの学校」を開く予定です。

イルカと泳ぐことは、ヒトの感性と集中力が高まる効果が見られます。さらに、イルカと一緒に泳いだ子どもたちの心に与えられた衝

撃と感動は計り知れないものがあります。

さて、私の海外でのこれからの活動はカンボジアのメコン川に棲むイルカの保護とエコツーリズムへのNGO活動です。一昨年の6月、私財で建設したイルカの学校は、イルカ棲息地カンピー村に近いクラチェ市にあります。今年もイラク戦争が始まる前に学校を訪れ、村の人々が昔から持ち続けている心情を大切にすることにつながる村おこしを手伝っています。イルカや鳥などを守りながら、カンボジア政府とエコツーリズムによる国興しを目指しています。

市民と民間団体が主体となる様々な私塾は、不登校、自閉症、閉じこもりの子どもたちにも素直に「場」を提供することができると思います。イルカの学校もローカルではありますが、大人自身があるがままに在るということを認識し、燃える火を見守るカマド番となり、生徒の意欲を引き出すことだと思っています。そこで、子ども自身が感動することから感性を高め集中力をつけ、興味のある科目を選択し習得していけたらいいなあ—とっております。

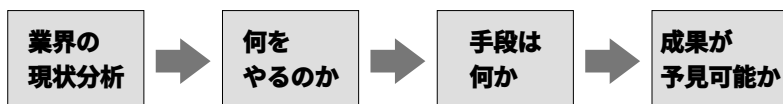
特集 「力を合わせて」

一人の知恵を外部に開放し、
外の異質な発想も取り入れる。
すると、地域の活性化も見えてくる

日本大学経済学部講師 池田 光男

生衛業の各業界は、「大企業の進出による競争の激化」、「利用者の好みの変化」など業界外部からの圧迫感が年々強まり、閉塞状態に陥っている業者が少なくない。世の中が複雑、多様化してくると、業界内部や個店単独の知恵、行動だけでは対応策を打ち出すのに限界がある。個店の域から抜け出した同業者同士の力の結集や、他業種など外部からの異質性を取り込んだ開放型への転換が求められている。

力の結集や外部の異質性の活用で大事なことは、まず業界の現状の直視、それを踏まえての目的の明確化、さらに、手段の選択である。そして欠かせないのが成果の予見である。ただし、計画を実行に移すのには、行動力に富んだリーダーの存在が不可欠である。



東京・目黒食肉組合のケースは、組合員の結束力と、豚肉の生産者の協力で生産者の顔の見える商品開発が「食の安全性」を高めたという点で評価されよう。千葉・八千代市の蕎麦屋「さわ田茶家」の事例は、地元商店街の衰退を直視し、商店街の再生を目的に行動を起した一商店主が、外部からの異質性を積極的に取り込んだことに意義がある。強力なリーダーシップとそれを支えた異業種、同業の商店主の協力が、立ち上げに大きく貢献している事例であるといえよう。商店主の個性の発揮を一つのテーマでまとめあげれば、異質性を取り込んだ地域の共同化事業となる。京都・宇治市の「街かどギャラリー」などは良い事例である。

いまや、自分の殻から脱皮し、外に向けての力の発揮、外部の力の受け入れが重要視される時代を迎えている。一人の知恵より、大勢の知恵の活用こそが、力を合わせる原点である。



▲今日も地域に根ざしたサービスを売る

安全な肉を売る

「いつか時代が来る」と

組合仲間を説得し

産直果たして四半世紀

自主開発カレーにも

消費者の厚い支持



お店探訪

東京・目黒区の住宅街にある、地域密着型の精肉店「肉のうらべ」と仲間の店は、安全で美味しい豚肉を売り物にしている。「いつか自分たちの時代が来る」との信念に基づき、生産者の顔が見える商品を提供しようと始めた産直事業。茨城産の「ローズポーク」が、四半世紀を経て、「うらべ」を始め組合店の救世主になりつつある。（文中敬称略）

「肉のうらべ」（浦辺三十三経営）では、老人ホームや保育園、近くのそば店などへの肉の配達で一日が始まる。妻の美代子と息子は、お昼の弁当の惣菜作りで忙しい。

コロッケやハンバーグ、それに「東山名物メンチカツ」などが入った手作り弁当は近所でも評判で、毎日60個は売れる。

店を営んで50年の浦辺が目指すのは、小さ

食肉販売店「肉のうらべ」

東京都目黒区上目黒5-1-2

店長 浦辺三十三さん

☎ 03-3713-3269

営業時間 8～20時（定休 日曜・祝日）



開業50年、
仕込みにも
余念がない

◀浦辺三十三さん

い店ならではの「細かい気配りの出来る店」。そして味と品質を追求する。「東洋的な親切を大切に、コロッケ一つを買いにくるお客さんでも笑顔で接します」と浦辺の目が輝いた。

その「うらべ」の店先に、毎月第2金曜日午前2時、茨城県からローズポークを積んだトラックが停まる。まだ暗い中、伝票をチェックして仲間の店への仕分けをする。浦辺と数人の仲間が手早く仕分けし、それぞれの店先に配達して回る。

冬の身を切るような寒さの中でも、豪雨の中でも、この作業は続く。「未明からトラックが停まって配送作業するので、近所にも気を使います」と浦辺は言う。「最初は本当に大変でした」と、実直そうに当時を振り返る。

全国の生産者を訪ね歩き、茨城県の牧場でようやく浦辺たちの目をうならせる豚肉に出会った。茨城県銘柄豚振興会が7世代にわたり選別した系統豚を大麦飼料で育成したその豚肉は、茨城県の県花であるバラから「ローズポーク」と命名された。生産者、飼料、そして販売店を限定し、美味しさと安全性を追求した逸品だ。

「生産している人と直接接し、人柄がわかって始めて肉の品質が保証されるのです」。問屋で枝肉として並んでいる肉より大きな信頼

が、ローズポークにはある。

浦辺と仲間は、ローズポークの共同購入を目黒支部の事業として発足させようと、25年前、区内にあった精肉店全165軒を訪ねて説得して回った。共同購入に踏み切るには、それまで各自が問屋で確かめて仕入れていた店の抵抗もあった。現在では、区内で50店にまで減ってしまった肉の専門店中、34店がローズポークを取り扱っている。

ローズポークは、食肉業界が主催する2002年「食肉産業展」の「銘柄ポーク好感度コンテスト」で最優秀賞を受賞しただけあり、地域の消費者の評判も上々だ。「この事業は現在では支部活動の柱になっている」と浦辺は言い切る。

ローズポークの産地直送事業は、発足当時から消費者対策事業として目黒区の助成を受けている。スーパーが増え、低価格の肉に消費者が集まる時代になると、値引き合戦が加速した。そうした状況でも本当に消費者のためになる、安全な肉を提供することが事業の目的だ。

助成があるおかげで、消費者は、本来の値段の3割引で購入することができる。東京23区のほとんどが、消費者対策として産直事業に取り組んではみたが、現在も続いている例はあまりない。目黒の場合、最も注目されるのはその持続力だ。「これまでやってこられたのは、的を射た事業であったこと。そして何より、目黒のお肉屋さんが団結し、いい仲間恵まれたからです」と、浦辺は満足そうに語る。

組合こそって“勝ち組”めざす

昨年暮れから、ローズポークの25周年記念事業として、組合店でレトルトカレーの販売が始まった。デザイン、価格、発売日、生産個数、そして宣伝。これまでやったことのない企画に、失敗や苦労を重ねながらも皆で知恵を出し合った。その苦労が実り、「めぐろ限定・目黒食肉組合店のポークカレー」（300円）の評判は広まり、全国の消費者や小売店から購入の申し込みが舞い込んでいる。今では毎月約1800食の



▲浦辺夫妻

常に笑顔
を絶やさず
好評の
ポーク
カレー

◀ポスター



売り上げがある。最近は大手スーパーチェーンからも引き合いがあり、近く販売が始まる。

「うらべ」や組合店の試みについて、同組合目黒支部長の芹田光司は、減少する精肉店の店主たちが自ら立ち上がって厳しい状況に対応しようとする姿勢が大切だと感じている。

「日々勉強して、“勝ち組で行く”という姿勢が大切で、守ったらダメ。攻めの商売をしていかなければいけない。我々は“勝ち組”です」。個別店にとっては、「売り上げが伸び」たり、「消費者の反響があった」りしないと、団結するのは難しいと芹田は考える。

消費者の理解を深めるため、年1回、茨城県の生産者を訪ねる見学会が企画されている。定員約100人に対し、5、6倍の応募があるほどの人気ぶり。現地では、生産者からローズポークに使う飼料や豚の飼育状態の説明を受ける。

地域密着型の店として何ができるか。目黒支部では、区が母子家庭や子供の多い家庭向けの企画を検討しているのに協力、そうした家庭への特典をサービスするなど、各加盟店独自のプランを模索している。



喫茶店・ターボの「動物ギャラリー」でアヒルのちいちゃんと触れ合う親子連れ

喫茶店「ターボ」

京都府宇治市宇治妙楽60

経営者 藤原 篤(44)

☎ 0774-21-2685

営業時間 10〜23時

従業員 家族2名(次男、次女、

アルバイト1名

定休日 なし

お店探訪

店の秘蔵“展示中”

街かどギャラリー

笑店街に、ただいま8カ所

アヒルのちいちゃん一番人気

十円玉でおなじみの平等院や『源氏物語』クライマックスの舞台・宇治川のおひざ元、京都の宇治橋通商店街。同商店街のテーマは、「生活を切り口にした面白さ」。アマチュア作品しか展示しない「街かどギャラリー」。店のウィンドウなどを利用した「街かど博物館」には、商店街の各店秘蔵の面白いものや珍しいものが並ぶ。同

商店街は「笑」店街というわけだ。昭和初期の品ながら今も現役の“大きな古時計”や、茶所・宇治を象徴する骨董の茶道具、懐かしい五つ玉の大そろばん…。なかでも子どもからお年寄りまで、にぎやかな笑い声やほほ笑みが絶えないのが、今回お邪魔した喫茶店・ターボの店先だ。

(文中、敬称略)

シルバーカーを押した老婦人が「あんた、今日も元気やね」と、ひと声かけて笑顔でゆき過ぎる。ランドセルをはずませて、ここにちょっと立ち寄るのが日課の小学生たち。「おっちゃん、頭なけてもええ？」

ターボが披露する秘蔵の品(?)は、店主の藤原篤(44)が飼っている小動物たちだ。名づけて「動物ギャラリー」。一番人気は元気にガアガア鳴いているあひるのちいちゃん。うさぎが4羽に、かもが3羽。犬のすずは器量よし。ガラスケースの奥にのっそり鎮座しているのは、体長1メートルのイグアナだ。

藤原は、知る人ぞ知る“動物博士”。警察から「変わった動物を収容したんやけど、これ、何やる？」と電話を受けることもしばしばだという。昨年から店を手伝っている次男の剛(19)と、今春、高校を卒業して店に入った次女の由(18)が子どもの頃、野原でつかまえてきた蛇やトカゲが弱るのを見かねて、あちこちに聞いたり本で調べたりしているうちにこうなった。

今、道ゆく人たちを楽しませている動物たちの多くは、警察が収容したものの引き取り手がないとか、ペットショップで買い手がつかないなどのため、頼まれて藤原が引き受けたものだ。

喫茶店だけに、衛生には気を使っている。厨房に出入りするときの手洗い・消毒はもちろん、動物のケージや床は、副業の水道工事業で



④店先で（左から）アルバイトの女性、次女の由さん、店主の篤さん、次男の剛さん⑤宇治橋通商店街の入り口



使っている業務用の塩素で消毒する。

25年前、藤原は大正時代から続いたうどん屋を閉めて、喫茶店を開業した。短時間で回転する喫茶店は、時間に追われる現代人にふさわしいだろうと考えたからだ。しかし今、人々はあひるやうさぎを相手にすることで、自分の時間を取り戻そうとしているように藤原には思える。

「子どもさんは何時間でも遊んでるから、待ってる親のためにベンチを置いたんやけど…」と、藤原は商売っ気がない。「関東から来たらしい若い女性の2人連れが、ベンチに腰かけて長いことちいちゃんの相手をしてたこともあったね。『宇治に行ったら、あひるがいたわ』、それでええんです。何かちょっと優しい気持ちになって帰れるでしょう」。

「そこが大事なんや」と、同商店街理事長の中西敏（55）が引き取って、力を込める。中西は、くだんの「笑店街」の仕掛け人。観光と日々の買い物が共生するには、生活を切り口にするというのが持論だ。

観光客が、ターボの店先であひると写真におさまる。写真を見た友達が「宇治まで行って、なんであひるなの？」と聞けば、そこで話題が生まれる。ついでがあれば「あのあひ

る、どうしてるかな？ちょっと寄ってみようかな」となる。

イベントを打って大勢の人が来ても、それは一過性の集客に過ぎない。中西はいう。「それぞれの店が持っている、生活に根付いた技術や店主個人のユニークな趣味を浮きぼりにすることで、新しい顧客を創造するのが狙い。

藤原君の動物に関する知識や愛情は、まさにそれ」。

そんな中西が理事長に就任した2年前、藤原は「本気でやるなら手伝う」と告げた。商店街から会話が失われていくことに危機感を覚えていた藤原は、親しみのある笑店街を目指すという中西の強力なサポーターだ。この2

年で賛同者が少しずつ広がり、「動物ギャラリー」などギャラリーは8か所になった。「前に来た時、こんなあった？」「ずっと宇治に住んでるけど、こんな知らなかったわ」と、客と店主とのやりとりも広がっている。

もちろんターボでも。コーヒーを飲みながら、自分の飼っている動物の相談をもちかける人。「ちいちゃんの絵葉書、作ったらどうや？」と提案する人。いきなりうさぎの耳をつかんでぶら下げる子どもには、藤原は「ボクの耳、どこや？」と遠慮なく耳を引っ張って、「ボク、痛いやろ？うさぎがボクのこと怖がってるよ」「ごめん、分かった。優しくするから抱かして」。

日焼けした顔をほころばせて、子どもたちとあひるやうさぎとのエピソードを次々に語る藤原。若い頃、長野県で救命の仕事に携わった経験をもち、「命あるものが一生懸命生きている瞬間に触れ合えることは、人の心に優しさを生む」という藤原にとって、子どもたちのそんな反応は何よりの喜びなのだろう。

取材を終え、知らず知らずのうちにちいちゃんに手を振ってターボを辞し、帰路につきながら思った。笑店街は、笑顔の素敵な店主に会える街でもある。



日本蕎麦「さわ田茶家」

千葉県八千代市萱田町 595

経営者 澤田 政道

☎ 0474-86-3311

営業時間 11～22時

定休日 月曜日

従業員（パートを含む） 22人

お店探訪

同業者と“味コンペ”

互いに切磋琢磨

市民講座や演奏会も

2度の“一言”で発奮

他人のひと言がその人のターニング・ポイントになることは、よくある。かつて宿場町として栄えた千葉県八千代市の成田街道沿いにある蕎麦屋「さわ田茶家」の店主・澤田政道の場合は、その一言が2度、巡ってきた。そして2度にわたるひと言が、自分の店だけが繁盛すればいいという考えから地域の活性化へと目を向け、地域の経営者たちと、さらには蕎麦同業者と力を合わせたイベントを立ち上げ、現在、全力投球中だ。

（文中、敬称略）

澤田が八千代市内で経営している商事会社は、その傘下に飲食店4店、フランチャイズの洋菓子店2店、それに麻雀店1店を率いている。その7店を、彼の姉4人と末っ子である彼の親戚一族がスクラムを組んで切り盛りしている。

一族の今は、13年前、79歳で亡くなった実母・とみの存在なくして語れない。とみは澤田が幼児のとき離婚、子ども5人を育てるとみの苦労が始まった。昭和24年、京成大和田駅の真ん前の土地で、東京へ向う行商のおばさんたちや通勤客相手に小さな蕎麦屋を始めた。

「女手ひとつで育ててくれたおふくろの後ろ姿を見るにつけ、グレちゃいけないって…。おふくろは商売が上手だったから、門前の小僧よろしく経営のノウハウを学んだ」

経営は軌道に乗り、多少の蓄えもできた。

澤田が中学3年のとき、とみは不動産業をしていた前の夫と復縁。東久邇宮稔彦王（戦後最初の首相）の別邸が売りに出ているのを伝え聞いて買い求め、今の「さわ田茶家」がある土地に移築して自宅とした。

5年前、最初の一言を耳にする。

当時、とみが開いた蕎麦屋が区画整理の対象となっていたことから、澤田は行く末に漠然とした不安をいただいていた。そこで八千代商工会議所が経営者を対象として開いた「やちよ・やる気塾」の一期生に応募、毎月の講座を熱心に受講した。講師の一人だった神奈川県葉山町の

名門料理店「日影茶屋」の十代目当主・角田庄右衛門社長が「にぎわいのある街にするには、一つ一つの店がこだわりを持つことだ。その1軒で街が変わることがある」と話すのを聞いて、これまでのモヤモヤが吹っ切れた。

「そのころ、私の頭の中には区画整理に伴って店を大型店化する考えしかなかった。角田さんの話を聞いて、新しい店をやるなら今だ、と思った」。地域あつての店という発想が、澤田の頭の中にすでに芽生えていた。

新たな店は、由緒ある実家の建物、業種はその重厚なたたずまいを生かした日本蕎麦屋しかないと思った。実家を約8,000万円かけて改装、70席の民芸調の店にした。手打ち蕎麦のほか、四季折々の懐石料理と地酒を出した。

「さわ田茶家」は当たった。「これで街を変えることができるかな」と思った。

が、そんな高慢な澤田の頭に冷水が浴びせられた。2度目の一言だった。懐石料理を食べた親友が何気なく口にした。「この懐石、1回食べれば、もういいな」。

母から受け継いだ“頑張り遺伝子”をいたく刺激した。1,200万円かけて厨房を改装し、食材も器も本物をそろえ、大阪の老舗料亭の板長を料理長に迎えた。こうして、リピーターは確実に増えた。

澤田にとっての次の仕事は「地域あつての自分の店」の考えを踏まえた地域興しだった。というのも、京成大和田駅の乗降客に頼っていた商店街は、店をはさんで反対側に都心直通の東葉高速鉄道が開通すると、商業ゾーンが新線駅に移っていった。澤田が属する商店街は寂れつつあった。

彼が最初に手をつけたのは、文化事業を大和田地区商店街の活性化の起爆剤にすることだった。商売の原点はお客様に感動、夢を与え、非日常の世界に浸ってもらう空間事業だ。「店の空間を利用してファンづくりをやろう」

学習塾から講師を招き、月1回のペースで昨年まで2年間、江戸文化を学ぶ「自主市民



従業員と、右端が店主の澤田さん

講座」を開いてきた。手打ち蕎麦と地酒を楽しむながらの気軽な貸切講座で、「ファンづくり」は成功した。今年は音楽シリーズを企画、店内でハワイアン、シャンソン、フルート演奏などの公演を開いてきた。

実は近くに“友軍”がいた。喫茶店「ル・フルーレ」はジャズライブや相撲甚句教室を、「天婦羅丸花」は寄席を開いた。昨年4月、八千代商工会議所の肝入りで、「大和田文化発信振興会」をスタートさせた。

さらに昨年6月、市内の蕎麦屋店主たちが蕎麦の普及と地域活性化を目的とした「やちよ蕎麦の会」を結成、11店主が毎月1回、勉強会を始めた。かき揚げの作り方を競い合ったり、蕎麦汁の研究をしたりしている。

同業者の連携はさらに発展した。

今年3月1日から5月31日までの3か月間、市内の同業者19店が参加し、お客の投票で決める「蕎麦グランプリ」を企画。投票用紙を兼ねたカードには3店のスタンプを押す欄があり、お客はスタンプ3個が揃うと投票できる。グランプリに推す参加店のメニューを書き込んで投票。投票者には抽選で乗用車をはじめいろんな賞品が当たる。「業者が自店の味だけにこもる時代じゃない。お互いが切磋琢磨して、いいところを吸収し合わなければ、この厳しい時代を乗り切れない」。

「いい店があれば、人は遠くからでも足を運ぶ。そんな店をつなげればいい」「自分の生業をレベルアップすれば、それが街づくりへの貢献になる」澤田は元気に、そう言い切った。

名前は「ひょう吉」

大阪氷卸協同組合が募集していた「大阪純氷」キャラクター＝イラスト＝の名前が、「ひょう吉」と決まった。3月25日～4月18日のキャンペーン中に481人から応募があり、宮城県岩沼市の応募者からの名前が、「吉をもたらししてくれる」との評から最優秀賞を獲得、ユニバーサルスタジオジャパン（USJ）のプラ



チナ・パス2人分が贈られた。

「純氷」は、「より純粋に」「より透明に」を目指して作られるもので、製氷機の氷との違いは、結晶体が大きいこと。硬い上に透明度の高い氷になるという。

キャンペーンでは、ほかに優秀賞として、さいたま市の応募者からの名前「じゅんぺい」が選ばれ、USJ ゴールド・パス2人分が送られた。

クリーニング事故防止へ

全国クリーニング生活衛生同業組合連合会が、アパレル、検査協会と三位一体となって組織する日本繊維製品・クリーニング協議会による「クリーニング事故防止システム」の会員登録が4月から始まった。

クリーニング、アパレル、流通、販売、検査、消費者相談窓口などから幅広く集めた、クリーニングに関係する繊維製品の事故情報を、会員にオンラインで公開するもの。

事故情報を閲覧することで、消費者に対する適切な助言や品質改善に役立てることを目指している。

せいいい短信

江戸そば、人気トップ

全国麺類生活衛生同業組合連合会のホームページで、消費者の投票による「そばランキング」を行っている。

5月上旬時点のトップ10は、①東京・江戸そば②福島・寒晒そば③秋田・稲庭うどん④香川・さぬきうどん⑤山形・板そば⑥山梨・ほうとう、長野・戸隠そば⑧愛知・きしめん⑨福井・おろしそば⑩新潟・へぎそば——の順。

地域の特徴などを添えたコメントも紹介されている。投票は、<http://www.nichimen.or.jp/cgi-local/rank/mesganq.cgi> だけでなく参加できる。

シネコン戦争、北上

3月末現在の全国の映画館数は、2,635スクリーンで前年比50スクリーン増となった。

全国興行生活衛生同業組合連合会の「日本興行ニュース」によると、10年前に登場したシネコンは、この間に1,740スクリーンが開館、860スクリーンが閉館して、差し引き880スクリーンが増えた。

全映画館の53%に当たる1,396スクリーンがシネコンで、

興行収入シェアは60%を占めている。

シネコンは現在、174サイトあるが、“シネコン戦争”、“シネコン銀座”などといわれた福岡県や愛知県周辺などでは、すでにシネコンも減り始めており、今後は、東京とその周辺、仙台を中心とする宮城県で増加が見込まれるという。

宮城県内のシネコンは、既に仙台2か所、利府町、大河原町、石巻にあるほか、3月に富谷町にもオープンしたばかり。

この頁の情報は、生衛関連団体のホームページなどから集めました。

平成15年 春の勲章・褒章受章者

政府は2003年春の叙勲（4月29日付）と褒章（同28日）の受章者を発表しました。受賞者は、勲章が4,598人（女性297人）、褒章が810人（同153人）。このうち、生活衛生営業関係（環境衛生功労）の皆様を掲載しました。

◆勲章（敬称略）

◇…勲五等・双光旭日章…◇

▽**大蔵 満彦**＝現・全国興行生活衛生同業組合連合会会長（東京都品川区上大崎3-14-16）

▽**大平 良三**＝現・長野県そば商生活衛生同業組合理事長（長野市南長野南石堂町1248）

◇…勲五等・瑞 宝 章…◇

▽**池田 滋**＝元・滋賀県理容環境衛生同業組合理事長（大津市馬場3-15-52）

▽**井上 武猪**＝現・高知県クリーニング生活衛生同業組合理事長（高知市潮新町1-16-26）

▽**伊原 要**＝元・千葉県麺類業環境衛生同業組合理事長（千葉県松戸市中矢切624-2-412）

▽**猪原 種夫**＝現・大分県食肉生活衛生同業組合副理事長（大分市坂ノ市1562-1）

▽**内田 重郎**＝現・愛知県ホテル・旅館生活衛生同業組合理事長（愛知県知多郡南知多町大字内海字山尾75-7）

▽**川添 定**＝現・全国飲食業生活衛生同業組合連合会副会長（福岡市南区平和4-1-20-110）

▽**北地 秀之**＝元・香川県理容業環境衛生同業組合理事長（高松市観光町607-28）

▽**関根 利夫**＝現・埼玉県鮨商生活衛生同業組合理事長（さいたま市北区日進町2-788）

▽**林 徳男**＝現・愛知県公衆浴場業生活衛生同業組合理事長（名古屋市中村区太閤5-18-19）

▽**若月 豊登**＝現・山梨県鮨商生活衛生同業組合理事長（甲府市善光寺1-12-7）

◇…勲六等・単光旭日章…◇

▽**浅井 英二**＝元・栃木県クリーニング業生活衛生同業組合理事長（栃木県栃木市本町8-7）

▽**江浪 信一**＝元・香川県食鳥肉販売業環境衛生同業組合副理事長（高松市屋島西町1717-1）

▽**沖原 庄蔵**＝現・東京都ホテル旅館生活衛生同業組合副理事長（東京都品川区東五反田2-9-5）

▽**木村 信**＝元・宮城県公衆浴場業環境衛生

同業組合理事長（仙台市太白区長町4-3-24）

▽**櫻井 亮平**＝元・静岡県美容業環境衛生同業組合副理事長（静岡市駒形通3-3-11）

▽**関 清吾**＝元・富山県クリーニング環境衛生同業組合理事長（富山県高岡市伏木東一宮7-35）

▽**永嶋 八郎**＝元・東京都理容生活衛生同業組合副理事長（東京都大田区東糀谷2-1-19）

▽**丸岡 文男**＝元・兵庫県公衆浴場業生活衛生同業組合理事長（神戸市兵庫区上沢通1-1-8-701）

▽**水野光次郎**＝現・岩手県飲食業生活衛生同業組合副理事長（盛岡市大通2-4-18）

◆褒章（敬称略）

◇…藍綬褒章…◇

▽**阿部 博**＝現・山形県麺類飲食生活衛生同業組合理事長（山形市本町2-3-21）

▽**川添 晃**＝元・鹿児島県喫茶業環境衛生同業組合理事長（鹿児島市東千石町14-15）

▽**小中 晃司**＝現・京都府公衆浴場業生活衛生同業組合理事長（京都市山科区東野南井ノ上町9-8）

▽**小林 弘昌**＝現・新潟県料理生活衛生同業組合理事長（新潟県見附市今町2-4-38）

▽**坂口 哲夫**＝現・岡山県飲食業生活衛生同業組合理事長（岡山市倉富494-16）

▽**櫻井 政幸**＝現・生活衛生同業組合埼玉県映画協会理事長（埼玉県川越市連雀町6-7）

▽**高橋 元彰**＝現・全国公衆浴場業生活衛生同業組合連合会理事長（東京都港区芝5-23-16）

▽**竹澤 明則**＝現・福井県公衆浴場業生活衛生同業組合理事長（福井市順化1-18-8）

▽**西井十六勝**＝現・石川県美容業生活衛生同業組合理事長（金沢市栗崎町ワ123-1）

“パイ”の拡大へ全力

勲五等・双光旭日章を受章

全国興行生活衛生同業組合連合会会長 **大藏 満彦さん**

昭和7年生まれ。6代目の「全興連」会長だが、生衛関係の会長としてはかなり若い方だ。「大藏映画（株）」グループを率い、全国に13の単独館を擁する。

一時、映画製作に携わった、異色のキャリアを持つ。尊父は、小さな“小屋”から大興行主となり、映画会社「新東宝」の経営にも手を染め、空前のヒットを呼んだ映画「明治天皇と日露戦争」を世に出して同社を再興した、故大藏貢氏である。

当時、満彦青年は右も左も分からないまま映画製作業界に飛び込み、見習として辛酸を味わった。だから、世に言う「坊ちゃん2代目」の面影はない。その苦労が今、業界を鳥瞰的な視野から捉え、「全興連」を率いる強固なバックボーンとなっている。

連合会への加盟率は生衛業有数の90%を超える。団結力も強い。その背景には、映画産業の不振と、新たな業態「シネコン（シネマコンプレックス）」の台頭という危機意識がある。

「千と千尋の神隠し」「ハリー Potter」など間歇的な大ヒットはあるものの、単独館の苦戦が続いている。昨年、全スクリーン数は2,635と前年比50増えたが、113スクリーンが

廃館に追い込まれている。一方、シネコンが1,396を数え、全スクリーンの53%と半数を突破した。

ただ嘆いてばかりいても問題は解決しない。

大藏氏率いる「全興連」は、次々と手を打っている。映画産業団体連合会の協力を得て観客市場調査、後継者育成のための講演会、高齢者への割引入場などを実行した。

「Eシネマ実証実験」も追求している。デジタル化などで変容の激しい上映機器・設備のハード・ソフト両面での勉強は欠かせない。

「単独館VSシネコン」という二律背反的な図式は好まない。「限られた観客という“パイ”の争奪戦に目の色を変えることをやめ、パイを広げ、両方が共存共栄できる余地はある。これからは周囲の方々のお力を得て、その道を探っていきたい」と力強く結んだ。



勲章を胸に、奥様の万智子さんと

生活衛生業の皆様へ

お店の繁栄に「生活衛生融資」を……

くわしくは最寄の支店窓口または相談センターでご相談下さい。

相談センター：東京03(3270)4649、名古屋052(211)4649、大阪06(6536)4649

飲食店営業



喫茶店営業



氷雪販売業



食肉販売業



食鳥肉販売業



旅館業



浴場業



クリーニング業



興行場営業



理容業



美容業

- お店の新築
- お店の増改築
- 設備・機械
- お店を賃借する場合の①入居保証金
- 店舗等の買取り
- 土地に要する資金
- 運転資金
- ②敷金・権利金



大きな明日へ いざいざ融資

国民生活金融公庫

ホームページアドレス(URL)
<http://www.kokukin.go.jp/>

生活関連企業の景気動向等調査概要

— 平成15年1～3月期 —

国民生活金融公庫 生活衛生企画部 調査課 杉山 孝一

この調査は、国民生活金融公庫が財団法人全国生活衛生営業指導センターに委託して、生活関連企業の景気動向や設備投資動向などを把握するため、四半期ごとに実施しているものです。今回は、平成15年1～3月期の調査結果の中から一部をご紹介します。

～依然として厳しい生活関連企業の景況～

(概況)

「業況」「売上」の各DIをみると、今期は、前期に比べて業況DIが大幅に低下し、売上DIはほぼ横ばいとなりました。個人消費低迷等の影響を受けて、各DIは長期に渡り低い水準にとどまっており、生活関連企業の景況は依然として厳しい状況が続いています。

来期は、業況、売上DIともに大幅に上昇する見通しとなっています。

(1) 業況

平成15年1～3月期の業況DI（前期より「好転」企業割合－「悪化」企業割合）は▲60.1と、前期に比べ12.7ポイントの大幅な低下となり、4年ぶりに▲60台の水準に下降しました。前回調査では、例年季節的な要因で業況が低下する時期にあたるため今期（1～3月期）のDI見通しを▲51.2としていましたが、実際はその見通しをさらに下回っています。

来期については、衣替えなどの要因で業況が上昇する季節にあたり、また、業況回復への期待から、▲34.8と今期に比べ25.3ポイント上昇する見通しとなっています。（図1）

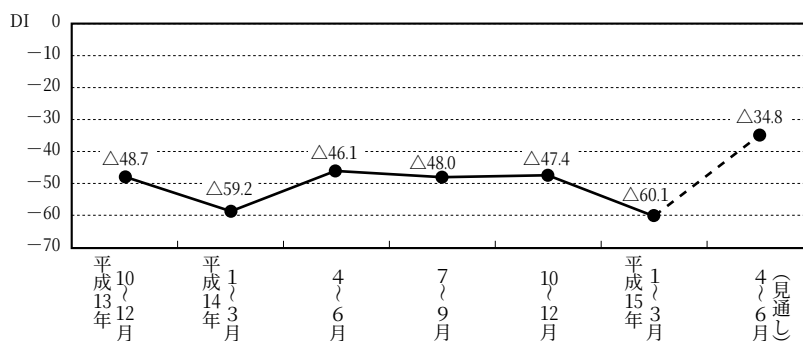


図1 業況DIの状況（全業種計、前期比）

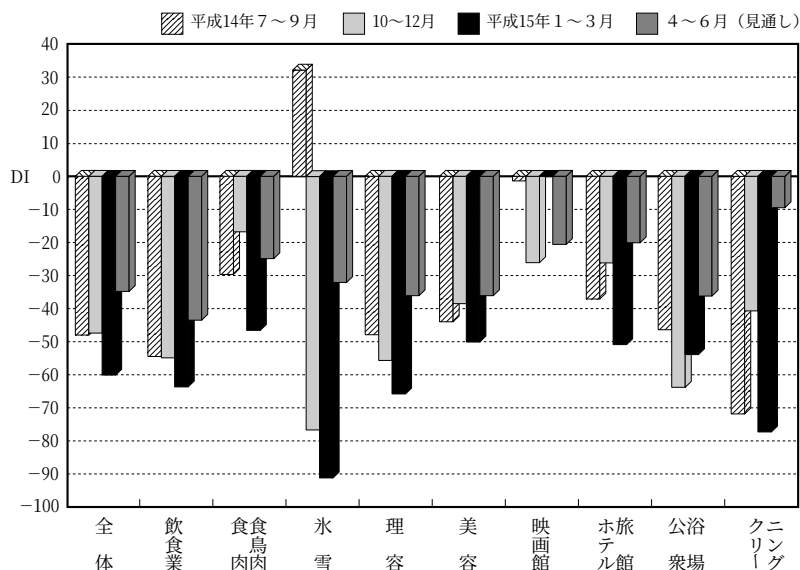


図2 業種別業況DIの推移（前期比）

業種別にみると、「映画館」及び「公衆浴場業」の2業種が上昇しています。一方、「飲食業」「理容業」「クリーニング業」などの7業種が低

下し、「映画館」を除く全ての業種でD Iが▲40以下となっており、ほとんどの業種で業況が厳しい状況にあることがわかります。

来期は、「映画館」を除く8業種で上昇を予想しており、その上昇幅もほとんどの業種で20ポイントを超えています。(図2)

(2) 売上

15年1～3月期の売上D I（前年同期より「増加」企業割合－「減少」企業割合）は、▲53.5と前期に比べわずかに0.2ポイント低下しています。前回調査では、今期のD Iは、業況回復への期待から上昇を見込んでいましたが、前期とほぼ同水準に低迷しています。

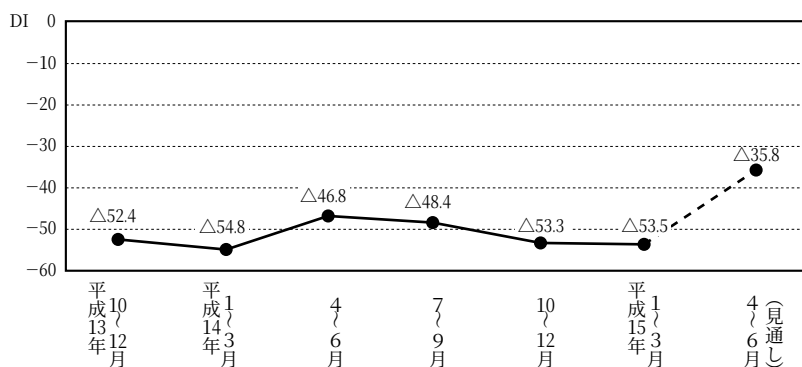


図3 売上DIの状況（全業種計、前年同期比）

来期については、今期と比べ17.7ポイント上昇する見通しとなっており、低水準の状況が続くなか、需要回復への期待が強く込められています。(図3)

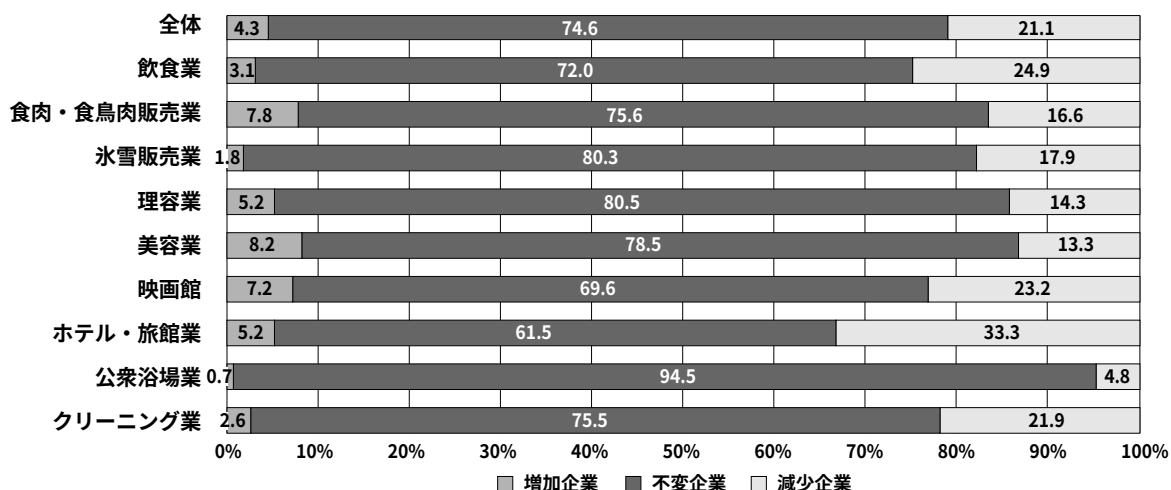
当調査の14年度特別調査として、厳しい景況が続く生活関連企業における従業者（雇用期間6カ月未満のパートを除く。）の動向について調査しています。1年前と比べて従業者数が増加した企業割合は、生活関連企業全体では4.3%であるのに対して、減少した企業割合は21.1%と増加した企業割合の約5倍となっています。

業種別にみると、減少した企業割合では「飲食業」「映画館」「ホテル・旅館業」「クリーニング業」で全体の割合を上回っています。これらの業種のうち「映画館」を除く3業種は、デフレ現象が続く経済状況下で低価格化の影響による売上減少が顕著な業種であり、従業員の削減による人件費の圧縮努力で企業維持を図っていることが推測されます。(下記「トピックス」参照)

〔トピックス〕

生活関連企業における従業者数の増減（対前年比）

「飲食業」「映画館」「ホテル・旅館業」「クリーニング業」における減少が目立つ。



「安全・安心の外食」に強い期待

〈全国消費生活相談員協会消費生活専門相談員 吉川 萬里子〉

外食費の支出割合は増加

バブルがはじけ、低迷が続ける日本経済。未だに明るい見通しが立たず、総務省の家計調査によるとサラリーマンの1世帯当たりの年平均1ヶ月の実収入は、平成9年の595,214円をピークに平成14年の531,268円まで連続して減少を続けています。この金額は約10年以上遡った平成2年の実収入(521,757円)に近いものです(表1)。そこで収入に見合う支出ということで食料費の支出をみると平成4年の83,445円をピークに多少の増減をしながら、平成14年には72,979円に減少しています。ちなみに実収入に占める食料費の割合は平成2年は79,993円で15.3%であったのに対し、平成14年は13.7%(72,979円)となっており、平成2年より食料費の支出割合が抑えられています。

このような状況の中で外食費が食料費全体に占める割合をみ

ると、平成2年には16.7%(13,365円)だったものが、平成14年には19.2%(14,003円)と増加しています。ただ、外食への支出金額そのものは平成10年をピークに減少しています(表1)。

多くの人は外食が好き

昨年1月に当協会で「外食に関する消費者の意識と動向について」のアンケート調査を2000人(回収率78.8%)に実施しています。

調査では、「外食は好きですか」と尋ねています。「好き」と答えた人が62.8%(990人)に達しており、特に女性は男性に比べて外食が「好き」と答えた人の割合が多くなっていました(表2)。年代別でみると、「好き」と答えた人の割合が多いのは20代と30代でそれぞれ76.0%(184人)、73.7%(188人)となっていました。40代、50代、60代と年代が高くなるにつれ、

「好き」と答える人が減っています。70代になると好きと答えた人の割合が増えてい

ました。自由記述の中で「高齢になって食事作りが大変億劫になった」とのコメントがいくつか見受けられましたが、こうしたことが外食が「好き」との思いにつながっているのでしょう。

外食が好きと答えた人が主に食事作りを担っている女性の場合は、家事からの解放を外食に求めていることも記述内容からうかがえました。

外食が好きと答えた人にその理由を聞いていますが、一番多くあげていた項目は「家庭で食べるのとひと味違った料理が食べられる」、ついで「手軽」、「美味しい」、「食べたいものがある」、「雰囲気が好き」などでした。一方で「外食はどちらかというと好まない」という人のその理由は「家庭で食べる方が好き」と「割高感がある」をあげていました。好まない具体的な理由として「食材の安全性に疑問」とか「栄養のバランスに不満」など品質へのこだわりを見せていました。

消費者が外食に求めるもの

外食といっても「いつ」、「何処で」、「誰と」、「何の目的で」利用するかによって、消費者が期待するものは一様ではありません。アンケートでは朝食、昼食、夕食の別に色々な項目について質問を行っています。アンケートの結果、「外食」は①日

表1 1世帯当たり年平均1ヶ月間の収入と食費(勤労者世帯)

総務省「家計調査」より作成

年	実収入	食費	外食	「外食/食費」		
				外食/食費	一般外食	学校給食
平成2年	521,757	79,993	13,366	16.7%	11,849	1,517
3	548,769	83,051	13,970	16.8%	12,445	1,525
4	563,855	83,445	13,970	16.7%	12,429	1,541
5	570,545	82,477	13,929	16.9%	12,418	1,511
6	567,174	81,513	13,963	17.1%	12,452	1,511
7	570,817	78,947	13,947	17.7%	12,508	1,439
8	579,461	78,131	14,166	18.1%	12,778	1,388
9	595,214	79,879	14,560	18.2%	13,155	1,405
10	588,916	80,169	14,604	18.2%	13,192	1,412
11	574,676	78,059	14,514	18.6%	13,053	1,461
12	560,954	74,889	14,160	18.9%	12,751	1,409
13	551,160	73,180	13,989	19.1%	12,503	1,486
14	531,268	72,979	14,003	19.2%	12,586	1,414

表2 「外食が好きか否か」男女別

	男性		女性		合計	
	人	%	人	%	人	%
好き	412	57.2	578	67.5	990	62.8
好まない	233	32.4	195	22.8	428	27.2
どちらとも言えない	71	9.9	81	9.5	152	9.6
無回答	4	0.6	2	0.2	6	0.4
合計	720	100	856	100	1576	100

＜平成13年度生活衛生営業進行調査研究事業＞
「外食に関する消費者の意識と動向について」より

常的なできごと（勤労者の昼食・単身者や高齢者の朝昼夜の3食としての外食）と ②非日常的なできごと（家族や親族の記念日や祝いごとのある日・日常から離れた特殊な時間と空間の場としての外食）という相反する二つの意識で捉えられていました。それぞれに求めるものが下記のように異なるのは当然ですが、共通して求めているのは「身体に良い材料が使われていて、栄養のバランスのとれた健康的な食事がしたい」、「好みのものを好みの量だけ食べたい」ということでした。

①日常的なできごととして外食に求めるものは

- ・勤労者や単身者は「早さ」、「価格（安さ）」、「ボリューム」を、高齢者は常食しても飽きず、健康や味覚や量にも配慮した「高齢者向きメニュー」
- ・勤労者・単身者・高齢者いずれも共通して求めているのは「家庭の味」で、健康や味覚（辛すぎず甘すぎず）に配慮された食べ飽きないもの

②非日常的なできごととして外食に求めるものは

た調理に気配りが感じられるもの」など高品質な料理、その場にあった「雰囲気」や「豪華さ」といった「プロのサービス」を求めるとともに「価格」も手頃なもの（要求度が高い）。

今後の外食のあり方について

アンケートでは「主に利用する飲食店に期待することは？」と尋ねるとともに、「外食についての希望」として自由意見を求めました。寄せられた多くの意見をまとめると以下ようになります。キーワードは「安全・安心」ということでしょう。今後の外食のあり方を示唆したのになっています。

- (1) 安全・安心の確かな品質の確保（原材料・調理方法などすべてが信頼できるもの、また正しい情報開示の必要性）。外食であっても健康管理が可能（塩分・糖分控えめなど）な料理や栄養バランスに配慮したメニューの提供。
- (2) 接客・サービスの充実（高齢者などへの配達サービス

の提供も）。

- (3) 高齢者や弱者に配慮した店内外の環境整備の充実（店舗内の分煙・禁煙コーナーなどの導入やバリアフリー設計も不可欠）
- (4) 衛生管理の徹底（食材そのものの安全性の確保と店舗内の衛生管理の徹底）
- (5) 妥当な価格（品質に見合う価格）・手ごろな価格

今後、男女の別なく働くことがさらに当たり前になり、また高齢化社会が進むなか、食の外部的化はこれまでより進むのは間違いないと思われます。家庭で作るのと同じような調理が行われ（食品添加物などの使用は最少限に）、素材も含めて安全で安心を基本にした食事がリーズナブルな価格で提供されるようになれば、「我が家」で作ることにこだわることなく「外食」を多いに利用したいと思うのは私だけではないはずです。

このところ、食品業界では生産者から消費者に届くまでの履歴が確認できるトレサビリティシステムの導入が推進されています。

今後、外食も食材や調理方法などについての情報開示は不可欠なことと思われます。業界全体で表示制度の導入など、消費者に信頼される安全性の確保のための制度作りに取り組まれることを希望します。

建築物における衛生的環境の確保に関する法律

(略称：建築物衛生法)関連告示の改正について

建築物衛生法は、オフィスビルなどの多数の人が利用する大規模な建築物について、環境衛生上必要な維持管理についての基準を「建築物環境衛生管理基準」として定め、建築物の所有者等がこれを遵守することで、建築物内の衛生水準の維持及び確保を図っている法律です。

この法律が施行されてから30年余が経過し、建築物の大規模化・複雑用途化が進むなど、建築物を取り巻く状況が変化してきたため、昨年の10月と12月に建築物環境衛生管理基準の見直しなどを主な内容とした建築物衛生法関連政省令の改正が行われました。

また、今年の3月には、本政省令の改正を受けて、建築物環境衛生管理基準のうち、より細かな技術的事項が規定されている関連告示の全部改正が行われたところです。

2003年1月号には、当該政省令改正の内容をご紹介したため、今回はその後の関連告示の改正内容を掲載いたしました。

なお、本改正告示は4月1日から施行しています。

空気調和設備等の維持管理及び清掃等に係る技術上の基準（昭和五十七年厚生省告示第百九十四号）
（最終改正：平成十五年三月二十五日）

第一 空気調和設備及び機械換気設備の維持管理は、次に定める基準に従い行うものとする。

一 空気調和設備の維持管理

- 1 空気清浄装置について、ろ材又は集じん部の汚れの状況及びろ材の前後の気圧差等を定期的に点検し、必要に応じ、ろ材又は集じん部の性能検査、ろ材の取替え等を行うこと。
- 2 冷却加熱装置について、運転期間開始時及び運転期間中の適宜の時期に、コイル表面の汚れの状況等を点検し、必要に応じ、コイルの洗浄又は取替えを行うこと。
- 3 加湿減湿装置について、運転期間開始時及び運転期間中の適宜の時期に、コイル表面、エリミネータ等の汚れ、損傷等及びスプレーノズルの閉塞の状況を点検し、必要に応じ、洗浄、補修等を行うこと。
- 4 ダクトについて、定期的に吹出口周辺及び吸込口周辺を清掃し、必要に応じ、補修等を行うこと。
- 5 送風機及び排風機について、定期に送風量又

は排風量の測定及び作動状況を点検すること。

- 6 冷却塔について、集水槽、散水装置、充てん材、エリミネータ等の汚れ、損傷等並びにボールタップ及び送風機の作動状況を定期的に点検すること。

- 7 自動制御装置について、隔測温湿度計の検出部の障害の有無を定期的に点検すること。

二 機械換気設備の維持管理

- 一の1、一の4及び一の5の規定に従い行うこと。

第二 飲料水に関する設備の維持管理は、次に定める基準に従い行うものとする。

一 貯水槽（貯湯槽を含む。以下同じ。）等飲料水に関する設備の維持管理

1 貯水槽の清掃

- （一）受水槽の清掃を行った後、高置水槽、圧力水槽等の清掃を行うこと。

- （二）貯水槽内の沈でん物質及び浮遊物質並びに壁面等に付着した物質を洗浄等により除去し、洗浄を行った場合は、用いた水を完全に排除するとともに、貯水槽周辺の清掃を行うこと。

- （三）貯水槽の清掃終了後、塩素剤を用いて二回以上貯水槽内の消毒を行い、消毒終了後は、消毒に用いた塩素剤を完全に排除するとともに、貯水槽内に立ち入らないこと。

- （四）貯水槽の水張り終了後、給水栓及び貯水槽内における水について、次の表の上欄に掲げる事項について検査を行い、当該各号の下欄に掲げる基準を満たしていることを確認すること。基準を満たしていない場合は、その原因を調査し、必要な措置を講ずること。

一	残留塩素の含有率	遊離残留塩素の場合は百万分の〇・二以上。結合残留塩素の場合は百万分の一・五以上。
二	色 度	五度以下であること。
三	濁 度	二度以下であること。
四	臭 気	異常でないこと。
五	味	異常でないこと。

- （五）清掃によって生じた汚泥等の廃棄物は、廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和四十五年法律第百三十七号）、下水道法（昭和三十

十四年法律第七十九号)等(以下「関係法令」という。)の規定に基づき、適切に処理すること。

2 貯水槽等飲料水に関する設備の点検及び補修等

(一) 貯水槽の内面の損傷、劣化等の状況を定期的に点検し、必要に応じ、被覆その他の補修等を行うこと。

(二) 塗料又は充てん剤により被覆等の補修を行う場合は、塗料又は充てん剤を十分乾燥させた後、水洗い及び消毒を行うこととし、貯水槽の水張り終了後、1の(四)と同様の措置を講ずること。

(三) 貯水槽の水漏れ並びに外壁の損傷、さび及び腐食の有無並びにマンホールの密閉状態を定期的に点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。

(四) 水抜管及びオーバーフロー管の排水口空間並びにオーバーフロー管及び通気管に取り付けられた防虫網を定期的に点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。

(五) ボールタップ、フロートスイッチ又は電極式制御装置、満減水警報装置、フート弁及び塩素滅菌器の機能等を定期的に点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。

(六) 給水ポンプの揚水量及び作動状況を定期的に点検すること。

(七) 貯湯槽について、循環ポンプによる貯湯槽内の水の攪拌及び貯湯槽底部の滞留水の排出を定期的に行い、貯湯槽内の水の温度を均一に維持すること。

二 飲料水系統配管の維持管理

1 管の損傷、さび、腐食及び水漏れの有無を定期的に点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。

2 衛生器具の吐水口空間の保持状況を確認することにより、逆サイホン作用による汚水等の逆流又は吸入のおそれの有無を定期的に点検し、必要に応じ、適切な措置を講ずること。

3 管洗浄について、次の各号に定めるところに従い行うこと。

(一) 管洗浄を行う場合は、洗浄に用いた水、砂等を完全に排除し、かつ、これらに関係法令の規定に基づき、適切に処理すること。

(二) 管洗浄の終了後、給水を開始しようとする

ときは、一の1の(四)と同様の措置を講ずること。

4 防錆剤の使用は、赤水等の対策として飲料水系統配管の布設替え等が行われるまでの応急対策とし、使用する場合は、適切な品質規格及び使用方法等に基づき行うこと。

第三 雑用水に関する設備の維持管理は、次に定める基準に従い行うものとする。

一 雑用水槽等雑用水に関する設備の維持管理

1 雑用水槽の清掃

(一) 雑用水槽の清掃は、雑用水槽の容量及び材質並びに雑用水の水源の種別等に応じ、適切な方法により、定期的に行うこと。

(二) 雑用水槽内の沈でん物質及び浮遊物質並びに壁面等に付着した物質を洗浄等により除去し、洗浄を行った場合は、用いた水を完全に排除すること。

(三) 清掃によって生じた汚泥等の廃棄物は、関係法令の規定に基づき、適切に処理すること。

2 雑用水槽等雑用水に関する設備の点検及び補修等

(一) 雑用水槽の内面の損傷、劣化等の状況を定期的に点検し、必要に応じ、被覆その他の補修等を行うこと。

(二) 雑用水槽の水漏れ並びに外壁の損傷、さび及び腐食の有無並びにマンホールの密閉状態を定期的に点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。

(三) 水抜管及びオーバーフロー管の排水口空間並びにオーバーフロー管及び通気管に取り付けられた防虫網を定期的に点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。

(四) ボールタップ、フロートスイッチ又は電極式制御装置、満減水警報装置、フート弁及び塩素滅菌器の機能等を定期的に点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。

(五) 給水ポンプの揚水量及び作動状況を定期的に点検すること。

二 雑用水系統配管等の維持管理

1 管及びバルブの損傷、さび、腐食、スライム又はスケールの付着及び水漏れの有無を定期的に点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。

2 衛生器具の吐水口空間の保持状況を確認することにより、逆サイホン作用による汚水等の逆

流又は吸入のおそれの有無を定期的に点検し、必要に応じ、適切な措置を講ずること。

- 3 管洗浄を行う場合は、洗浄に用いた水、砂等を完全に排除し、かつ、これらを関係法令の規定に基づき、適切に処理すること。

第四 排水に関する設備の維持管理は、次に定める基準に従い行うものとする。

一 排水に関する設備の清掃

- 1 排水槽内の汚水及び残留物質を排除すること。
- 2 流入管、排水ポンプ等について、付着した物質を除去すること。
- 3 排水管、通気管及び阻集器について、内部の異物を除去し、必要に応じ、消毒等を行うこと。
- 4 清掃によって生じた汚泥等の廃棄物は、関係法令の規定に基づき、適切に処理すること。

二 排水に関する設備の点検及び補修等

- 1 トラップについて、封水深が適切に保たれていることを定期的に確認すること。
- 2 排水管及び通気管について、損傷、さび、腐食、詰まり及び漏れの有無を定期的に点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。
- 3 排水槽及び阻集器について、浮遊物質及び沈殿物質の状況、壁面等の損傷又はき裂、さびの発生の状況及び漏水の有無を定期的に点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。
- 4 フロートスイッチ又は電極式制御装置、満減水警報装置、フート弁及び排水ポンプの機能等を定期的に点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。

第五 清掃並びに清掃用機械器具等及び廃棄物の処理設備の維持管理は、次に定める基準に従い行うものとする。

一 清掃

- 1 床面の清掃について、日常における除じん作業のほか、床維持剤の塗布の状況を点検し、必要に応じ、再塗布等を行うこと。
- 2 カーペット類の清掃について、日常における除じん作業のほか、汚れの状況を点検し、必要に応じ、シャンプークリーニング、しみ抜き等を行うこと。洗剤を使用した時は、洗剤分がカーペット類に残留しないようにすること。
- 3 日常的に清掃を行わない箇所の清掃について、六月以内ごとに一回、定期的に汚れの状況を

点検し、必要に応じ、除じん、洗浄等を行うこと。

- 4 建築物内で発生する廃棄物の分別、収集、運搬及び貯留について、衛生的かつ効率的な方法により速やかに処理すること。

二 清掃用機械器具等清掃に関する設備の点検及び補修等

- 1 真空掃除機、床みがき機その他の清掃用機械及びほうき、モップその他の清掃用器具並びにこれら機械器具の保管庫について、定期的に点検し、必要に応じ、整備、取替え等を行うこと。
- 2 廃棄物の収集・運搬設備、貯留設備その他の処理設備について、定期的に点検し、必要に応じ、補修、消毒等を行うこと。

第六 ねずみ等の防除は、次に定める基準に従い行うものとする。

- 一 ねずみ等の発生場所、生息場所及び侵入経路並びにこれらによる被害の状況を調査し、当該調査の結果に基づき、建築物全体について効果的な作業計画を策定し、適切な方法により、防除作業を行うこと。

- 二 食料を取扱う区域並びに排水槽、阻集器及び廃棄物の保管設備の周辺等特にねずみ等が発生しやすい箇所について、二月以内ごとに一回、その生息状況等を調査し、必要に応じ、発生を防止するための措置を講ずること。

- 三 防そ防虫網その他の防そ防虫設備の機能を点検し、必要に応じ、補修等を行うほか、ねずみ等の侵入を防止するための措置を講ずること。

- 四 殺そ剤又は殺虫剤を用いる場合は、使用及び管理を適切に行い、これらによる作業員並びに建築物の利用者及び利用者の事故の防止に努めること。

- 五 ねずみ等の防除作業終了後は、必要に応じ、強制換気や清掃等を行うこと。

特相員だより——街の知恵、地域の心



客の食指向を敏感にとらえ／情報を生かして繁盛店に

□徳島県すし商生活衛生同業組合・特相員□

平島 輝正

「組合員から融資の申し込みがあったので、ちょっと寄ってあげてよ」——理事長の電話で、特相員の仕事が始まる。

申し込み用紙を持って組合員宅を訪ねる。「お元気そうですね」と言葉を交わしつつ、営業状態など近況を聞く。書類の記入法などを説明、確定申告書、納税証明書を各2期分、見積書、営業許可書のコピーなどが必要であることを伝える。

後日、推薦書を作成するため再訪し、研修で教えられた注意事項に気を遣いながら、推薦書を作成し、指導センターに提出。この間、約10日。

「うち、借りられるかいな」

初めて融資を申し込む方の不安顔。経営内容を聞き出すことに神経を遣う。「借入金があったら正直に話して下さい」と念を押す。「面倒くさいけど、帳面つけるようにしてよ。どれくらいもうけ

があるかもわかるし、レジを締める時に帳面をつけといたらバッチリじゃ」——10年ほど前まで、こんなことがよくあった。

客の立場で組合員の店を見ると、繁盛しているか、停滞しているか、その空気の違いが感じられる。グルメ指向のテレビ番組が多い最近では、客の食指向を敏感にとらえ、メニュー構成を考えなければ、時流から離れてしまう。

徳島県のすし店は、80%が父ちゃん母ちゃんの店。店を構えると外に出なくなり、提供する料理は、変化も工夫もなくなってしまう。

情報化時代のいま、インターネットを利用して全国のすし店や他のレストランのメニューや店舗の雰囲気などを調べて自店と比較し、その情報を経営に生かすことができれば、時流に遅れることなく繁盛店にする道が開けると思う。

生活衛生関係営業 法令通知集

■監修：生活衛生関係営業研究会
■A5判・1,442頁 ■定価 本体8,500円（税別）

2003年
3月発行

業種ごとの法令、基本通知、解釈通知を わかりやすく体系的に収載

生活衛生関係営業（理容業、美容業、クリーニング業、興行場営業、旅館業、公衆浴場営業）に必要な法令だけでなく、振興指針、営業約款ならびに細部にわたる運用通知、疑義照会通知を網羅しました。個別法ごとに法規・通知を体系的に整理し、関係行政機関・業界団体の利便に基えうよう構成した、生活衛生関係営業の運営・振興をはかるうえで必携のハンドブックです。

主要目次

- 第1編 総則
Ⅰ法令編（生活衛生関係営業の運営の適正化）
Ⅱ通知編
- 第2編 理容師・美容師
Ⅰ法令編 Ⅱ基本通知編 Ⅲ解釈通知編
- 第3編 クリーニング業
Ⅰ法令編 Ⅱ基本通知編 Ⅲ解釈通知編
- 第4編 興行場
Ⅰ法令編 Ⅱ基本通知編 Ⅲ解釈通知編
- 第5編 旅館業
Ⅰ法令編 Ⅱ基本通知編 Ⅲ解釈通知編
- 第6編 公衆浴場
Ⅰ法令編 Ⅱ基本通知編 Ⅲ解釈通知編
- 第7編 参考法令

生活衛生関係 営業ハンドブック2003

生活衛生関係営業資料

2003年
3月発行

■編集：生活衛生関係営業研究会
■B5判・334頁
■定価 本体各3,700円（税別）

主要目次

Ⅰ 総論編
Ⅱ 各論編
第1 興行場
第2 旅館
第3 公衆浴場
第4 理容所
第5 美容所
第6 クリーニング
第7 飲食店
第8 食肉販売
第9 水産販売
Ⅲ 参考

興行場営業、旅館業、公衆浴場業、理容業、美容業、クリーニング業、飲食店営業、食肉販売業、水産販売業など、市民の生活に深い関わりのある生活衛生関係営業。本書では、生活衛生関係営業の概要と関係法令、国の税制や公庫融資制度、また、業種別の施設数や経営実態を、図表を織り交ぜてわかりやすく収録しています。関係団体等の一覧、理容師・美容師養成施設一覧なども収録しました。生活衛生関係行政機関・生活衛生同業組合関係者、事業主など必携の書です。

中央法規出版

TEL.03-3379-3861 FAX.03-5358-3719

〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-27-4

■ホームページ <http://www.chuohoki.co.jp>

■中央法規オンラインショッピングサイト <https://www.e-books.chuohoki.co.jp/chp.e-books/>

鹿児島県生活衛生営業指導センター

鹿児島市加治屋町11-2
理事長 谷川 栄一氏
事務局長 宮田尚男氏
職員数 5人
(うち経営指導員3人)

指導センターがある鹿児島市は、南九州の拠点として発展しています。平成16年春には九州新幹線鹿児島ルート（西鹿児島～新八代間）が開業。人・物・情報の流れが大きく変わり、産業活動や観光など様々な分野での交流の拡大が図られると見込まれています。指導センターは1980年10月に発足、10業種組合の6060人（2003年4月現在）が組合員です。また、鹿児島県の理容、美容、社交飲食業の理事長は全国組合連合会の理事長も兼ねるなど、全国へ向けて常に情報を発信し続けています。

■経営相談指導事業

衛生施設の改善や経営の健全化のため、経営・融資・税務などの相談指導をセンターで行っています。

■融資相談・貸付状況

2002年度は、相談件数764件で、業種別では、料飲171件、クリーニング164件、喫茶152件などとなっています。現状維持のための設備投資はありますが、新規の設備投資は減少傾向にあります。

平成16年春の九州新幹線開



センター事務所内での執務風景

業に伴い、新駅舎も16年秋には完成予定で、近くにはホテルや飲食関係、また、複合映画館などの建設も予定されており、今後融資の相談も徐々に増えてくるものと見込んでいます。



谷川栄一理事長



宮田尚男事務局長

■標準営業約款

登録件数は、2002年度末で理容544件（登録率50.2%）、美容871件（50.4%）、一般クリーニング店117件（41.5%）、クリーニング取次店5件。こちらも不景気の影響か、クリーニング業の登録件数が減少傾向にありますが関係組合、県市町村を通じてSマークの普及、登録推進の広報に努めています。

■衛生環境激変対策特別融資

運転資金確保の為、2003年3

月末までの生衛業特別融資の申し込みは44件、総申し込み額は31,340万円でこの貸付制度は一応活用されました。

■小企業等設備改善資金特別貸付審査事業

2002年度は74件で、喫茶20件、クリーニング業18件、料飲業16件、社交料飲業10件などとなっています。

■研修会・講習会

国民生活金融公庫担当者、税理士、中小企業診断士などを講師に迎え、生活衛生営業経営特

「まちおこし」へ異業種交流 一段と



広報誌「生衛かごし」

別相談員等研修会を定期的に開いています。クリーニング師・同業務従事者講習会も県内3カ所で毎年実施しています。

■広報事業

センター広報誌「生衛かごし」

■まちおこし推進事業

生衛業者が地域住民とともに生活圏を単位とした活動を行うことにより、地域社会のまちおこしに寄与するために、平成12年度から始めた「せいえいフェスティバル」が14年度は9月23日から11月10日まで、各業種別に開かれました。美容ではヘアアドバイスコーナーを設け、各種のビューティーショーを実施。理容は毛髪診断コーナーやヘアスタイルのアドバイスコーナーを設置しました。クリーニングはカッターシャツの仕上げ方の実演。

公衆浴場業は、11月3日に行われた鹿児島市の「おはら祭り」会場で公衆浴場のマップの配布や入浴券の進呈。食肉は食肉の格安セール。すし商は、まき寿司や握り寿司の作り方の実演と講習会。ホテル旅館は有田焼等を格安提供しました。

ま」を年2回、各1000部発行し、県の行政情報、当センター事業のお知らせ、生衛業種の活動状況などを掲載。各組合の組合員加入促進のため、融資申込み相談時などに組合加入をすすめています。



センターが入っているビル

また、喫茶飲食ではコーヒー豆のつかみ取り大会や苗木をプレゼント。社交飲食業は焼酎フェスティバルと題して街頭での焼酎のカクテルの作り方などを実施。

料飲業は、地場の特産物による料理の実演と講習会を実施する等、各組合とも消費者の組合への理解と消費拡大へ向けて盛んにPR活動を展開、「まちおこし事業」を通して異業種交流を進めました。

平成15年度もこのイベントを成功させようと、まちおこし推進事業の検討委員会も準備を進め、異業種の交流が一段と広がり始めているところです。

鹿児島が本来もっている特色を全国に発信しようとする取り組みがここ数年活発化しており、鹿児島県の各生衛組合も活性化を図る努力を続けています。

せいえいフェスティバル



ビューティーフェスタ



ビューティーショー



すしの作り方の実演



ホテル旅館感謝デー



焼酎フェスティバル

医 飲 同 源 の ス ス メ

by 中村 健二



①

医食同源という言葉があります。中国四千年の歴史から生まれた「日常の食物に健康保持、病氣治療の方法を求める」思想を言います。この「医食」を

「医と飲料」に置き換え、酒の歴史、作り方、効用などについて述べてみたいと思います。バーテンダーの拙いお話ですが、杯を傾けながら、しばしお付き合いください。



私たち人類は、お酒を一万年前から飲んでいたようです。適量なら大変体に良いと言われるお酒は人類の歴史とともに発達しました。アペリティブとかアペタイザーなどと称される食前酒は、これから食べるものを、より一層美味しくするために飲むものです。

例えば欧米のパーティーではマンハッタン、マティーニ、アレキサンダーといった、辛口、中辛口、甘口の三つのお酒をお

ヘルシー&セクシーに

お客様に飲んでいただいて、それからディナーに入るといふ食習慣があります。食欲を増すお酒を飲むことで唾液と胃液の分泌を盛んにしておく、ということなのです。

お酒を飲むことでヘルシーになり、セクシーにもなります。セクシーとは、肉体的な意味ばかりでなく、いい意味の男の色気、女の色気が滲み出る様を言います。会話の内容が潤沢に、そして人間関係がスムーズになる。これこそ、お酒の効用の一

銀座のバー「絵里香」で



中村健二氏略歴 1936年、奈良市生まれ。54年、東京・銀座にバー「絵里香」開業。バーテンダー歴48年。80年、81年、「サントリー・トロピカル・カクテル・コンクール」に連続優勝。現在、社団法人日本バーテンダー協会名誉会員・相談役、東京都中央区食品衛生協会副会長。著書に「カクテルの贈り物」（主婦の友社刊、共著）など。

番大きな利点だと思っています。

さて、お酒は醸造酒（ワイン）、

蒸留酒（スプリッツ）、それに混成酒（リキュール）の三種類に大別できます。

醸したお酒、つまり醸造酒の仲間にはワイン、ビール、日本酒があります。

蒸留酒は、ワインを入れた蒸留釜を加熱することで造られます。こうして得られたのがウィスキー、ジン、ブランデー、ラム、テキーラ、ウォッカ、アラック、焼酎というわけです。酒精が最低でも二十五度から一番強いもので九十六度まであります。蒸留酒はラテン語でアクア・

ヴィタエ、つまり「生命の水」と呼ばれていました。「医飲同源」そのものだったわけですから、混成酒、つまりリキュールは蒸

留酒を基酒として、そこに草・根・木皮・花・果実・実を何種類も調合して造ります。例えば、まだ若いブランデーに、オレンジの苦い皮と甘い皮、それに糖分を加えて造られたのがコアントローというリキュールです。私たち日本人にとって、もっともポピュラーな混成酒と言え、焼酎に青梅と氷砂糖を入れ寝かせて造る梅酒でしょう。「医飲同源」が狩猟民族と農耕民族の違いによって独自の発達を遂げたこと、さらに当時、錬金術師より受け継いだ修道院のお坊さんたちによって「生命の水」がますます発達したことにあつては、次回のご来店の際にお話しすることにします。

マイペース”自酌“の風潮を歓迎

最近、同年代の人たちとお酒を飲みに行つて、ふと気づいたことがある。互いにお酌をしなくなったということだ。

「とりあえずビール」ではないけれど、最初のビールだけは乾杯のために、互いにグラスに注ぎ合うことはあつても、あとはマイペース。自分の好きな酒を自分のペースで好きなだけ飲んでゐる。「まあ、一杯」といつつ、どんどんつがれることはなくなったようだ。

一応、宴会と呼ばれる席でさえ、こんな形で酒を飲む人が増えた。あまりお酌をしない。これも、最近の宴席でのマナーなのかもしれない。

思えば、二十年近く前、ある企業に入社し、最も苦痛だったのが宴席だった。まだ男性社員が圧倒的に多い時代で、宴席には独特の雰囲気があつた。

お酌をしなければならぬいし、お酒を注がれれば飲まざるをえなかった。苦手の日本酒をおちよこに注がれ、そのままにしておいたら、「俺の酒が飲めないのか」と怒られたことがあつた。

最近マナー事情



逆にお酌をしないと、「気が利かない」といわれ、なんだか理不尽な気がしたし、何より楽しくないと思つたものだ。

当時、お酌をするのも、つがれたお酒は必ず飲むというのも、宴席での一種の「マナー」だった気がする。

お酒は強い人とそうでない人とはつきり分かれ、苦手な人にとっては苦痛以外のなにものでもないだけに、マナーを守るといふのも、つらいものだった。

マナーとは、互いに快適に過ごすための一種の約束事だとすれば、お酌などが必ずしも心地よいとはいえない。

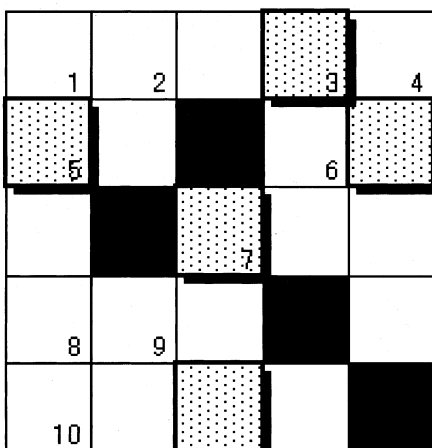
最近では、好みの酒を注文し、でてくるたびにお金を払う。だから、みんな好きな酒が飲めるし、お酌の必要などない。自分のペースで、好きなお酒が飲めるのは何とも言えずいいものだと思つた。

お酒は人間関係の潤滑油となるものだが、その量やペースは人それぞれ違う。最近広がりつつある新しいマナーがもつと広がってこれれば、と期待している。

ジャーナリスト 山元 彩

小さなクロスワードパズル

模様付きの枠に入る文字を並べ替えて言葉を作りましょう。



【よこのかぎ】

1. 水の上をスイスイと…。
5. こんな医者には診てほしくない…。
6. 城の周りを囲みます。
7. 三振で…。
8. 水面に輪を描くように広がります。
10. 中には何も入ってません。

【たてのかぎ】

1. 左手首に触れて測ります。
2. 大雨に振られて〇〇濡れに。
3. 不思議な…。
4. こぶた→たぬき→きつね→ねこ…。
7. ほっと胸をなで下ろし…。
9. 一〇〇打尽。

季節の うつろい

アユ釣り解禁で水面に糸を
垂らす大公望たち（栃木県
の思川で）



(財)全国生活衛生営業指導センター賛助会員 (50音順、5月25日現在)

アメリカンファミリー生命保険会社

〒163-0237 東京都新宿区西新宿2-6-1 新宿住友ビル37階

AIU 保険会社

〒130-8560 東京都墨田区錦糸1-2-4 AIGタワー

株式会社サンエイチ

〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-6-4 千代田ビル7階

株式会社ダイワサービス

〒550-0011 大阪市西区阿波座1-5-16 大和ビル

株式会社トーコン・システムサービス

〒113-0033 東京都文京区本郷1-18-6 トーコンビル

株式会社ユニバーサルファミリー

〒164-0012 東京都中野区本町4-45-9 ユニバーサルビル

芝サン陽印刷株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1-22-13

社団法人日本サウナ協会

〒102-0085 東京都千代田区六番町1 番町一番館ビル2階

菅原印刷株式会社

〒111-0051 東京都台東区蔵前3-15-1

第一生命保険相互会社

〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-13-1

タカラベルモント株式会社

〒107-0052 東京都港区赤坂7-1-19 タカラ椅子会館内

中央法規出版株式会社

〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-27-4

日本ハム株式会社

〒108-0074 東京都港区高輪3-25-23 京急第二ビル

日本標識株式会社

〒143-0011 東京都大田区大森本町2-4-9

山下理事長が「旭二」受章

全国生活衛生営業指導センターの山下真臣理事長は、4月29日発令の春の叙勲で厚生行政事務功勞により勲二等旭日重光章を受章しました。

山下理事長は昭和25年厚生省に入省、同57年厚生事務次官、同60年から平成4年まで環境衛生金融公庫理事長、同9年社会福祉法人恩賜財団済生会理事長、同13年12月当センター理事長に就任。

熊本県出身、75歳。

生衛ジャーナル

5月号 平成15年5月発行 通巻342号 定価420円（本体価格400円）

■編集・発行 財団法人 全国生活衛生営業指導センター 編集長 亀川 潔 編集主幹 今村 寛
〒105-0004 東京都港区新橋6-8-2（全国生衛会館2階）TEL 03(5777)0341 FAX 03(5777)0342

■制作 菅原印刷株式会社
〒111-0051 東京都台東区蔵前3-15-1 エスピービル TEL 03(5687)2211 FAX 03(5687)2310
<http://www.sugawara-p.co.jp> E-mail: journal@sugawara-p.co.jp

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。