

この生衛ジャーナルは宝くじの普及宣伝事業として作成されたものです

生衛ジャーナル

編集・発行 財団法人 全国生活衛生営業指導センター

年間テーマ

「広げよう 元気の輪、地域の輪」

- 特集「お客様を楽しませる」
- 時の話題「皮膚から万能細胞」
- 働く女性のこだわり日記

2006

9



C O N T E N T S

巻頭言	1
特集 お客様を楽しませる	
総論	2
お店探訪	3～9
時の話題「皮膚から万能細胞」	10
センターにゆうす	
生衛関係営業指導職員研修会	11
厚生労働省から	12～13
景気動向調査	14～15
消費生活相談の現場から	16～17
特相員だより	18
せいえい短信	19
センターをたずねて	20～21
ほっと ブレイク	
連載「ぶらり旅・きまま旅〈9〉」	22
働く女性のこだわり日記	23
編集室から	24



高知県 桂浜

原稿・情報をお寄せください

☐ お店探訪 (3～9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。

☐ センターにゆうす (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 (18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

衛生基準で困惑する ロスの寿司職人



5月1日、ロスの中心街は不法滞在者の取り締まりを強化する移民法改正に反対するデモで埋まった。報道では65万人のヒスパニック系(ラテン系)アメリカ人が動員された、という。

アジア系移民も近年増え続け、2000年センサスでは全米2億8千万人のうち約1000万人で全米人口の4%、これがカリフォルニア州だけ見るとアジア系は11%にのぼる。

こうした多民族都市ではエスニック料理が楽しい。中でも健康食として注目されている日本食、特に寿司が大変な人気だ。現在、全米の日本食レストランは9000店。地方都市でも日本食レストランがあり、寿司が食べられるようになった。ニューヨークでは「MASA」「EN」「NOBU」「MATSURI」「GEISHA」といった超高級日本食レストランが急増、予約を取るのが大変という繁盛ぶりで高価な地酒が飛ぶように売れている。

ところが寿司がアメリカ人に普及するには思わぬ障害があった。BSE問題で日本がアメリカ牛肉の輸入を禁止したことが外交問題に発展したことは耳新しいが、食品衛生に対する認識の差がいろんな問題を惹起する。

1997年にCBSがレストランの衛生状況の特集、レストランの調理場を隠し撮りして、その非衛生ぶりを告発、批判した。これに対しロサンゼルス郡環境衛生局(日本の保健所に相当する役所)は、翌年、食品衛生基準を改正し、衛生管理を強化した。例えばいかなる食品も華氏41(摂氏5.0)度以下か135(同57.2)度以上でないと食品を保存してはいけない、というレギュレーションとなった。そして、レギュレーションの順守程度によって店にA、B、C...のラ

ンクを付け、客にその店の衛生状態が分かるよう店頭表示を義務付けた。

寿司飯は常温に近い状態が美味しい。ところがアメリカ人検査官が突然やってきて飯桶に温度計を突き刺す。温度は華氏で41度を超えている。違反だ、としてその場で寿司飯を棄てさせた。中には寿司飯の釜を封印していった者もいた。

華氏41度以下といえは冷蔵庫内の温度、寿司飯は冷え切って全く美味しくない。135度以上なら“熱い寿司”となってしまう。検査官に説明しても彼らは取り合わない。衛生管理の検査官からすればいちいち料理の中身や調理法を聞いて基準を変える、なんてことは事実上できない。科学的に研究してもっともバクテリアの発生しやすい環境(華氏41度~135度)で食品を保存することを禁止したにすぎない。

ニューヨークでは不潔だといって一時、寿司を握る職人にプラスチックの手袋をはめることを義務づけたことがある。これも誤解で、寿司ネタを変える度に手袋を変えるなんてことは不可能、同じ手袋でいろんなネタを握ればかえってその方が不潔なのだ。

日本人の寿司職人たちは自衛上、日本レストラン協会を設立して郡環境衛生局と交渉、4時間ルールという基準を認めてもらった。飯を炊いて温度が135度以下に下がってから4時間以内なら常温においても違反にならない、というルールである。また「PH(ペーハー)4.6以下の飯(酢を混ぜればこの基準をキープできる)」なら常温保存も1日は認める、ということになった。

日本もやがてこうした問題が惹起してくるかもしれない。もって^{めい}瞑すべし。



特集 お客様を楽しませる

真髓は「醍醐味・感動・いい気分させる」
チャレンジ精神が差別化につながる
他店が追従できない高いレベルの追求

日本大学経済学部講師 池田 光男

今号のテーマは「お客様を楽しませる」である。

ところで、今年の夏の全国高校野球大会は、各試合とも白熱した試合で、日本中の野球ファンを楽しませてくれた。接戦に次ぐ接戦を勝ち抜いたのは早稲田実業であった。結果から見れば、早実は甲子園で4試合以上戦ったチームの投手陣の防御率（1試合当たりに換算した投手自身の責任による失点）は1.17点であり、49代表校平均4.44点に比べ抜群に低い。“ハンカチ王子”こと斉藤投手のスライダーが決め球として威力を発揮したからである。これが、早実を優勝に導く一つの原動力となり、野球ファンに感動を与えた。

ひるがえって、生活衛生関係営業の各業種とも、夏の高校野球大会に負けず劣らずの白熱した競争を連日展開している。この競争に打ち勝つためには、斉藤投手のように“決め球”を有効に生かさなければならぬ。決め球のひとつに該当するのが、「お客様を楽しませる」ことである。

それには、次のものがあげられる。

- ①醍醐味、つまり本当の面白さを感じさせること。
- ②お客様を感動に浸らせること。
- ③店全体から醸し出される雰囲気、お客様を心底からいい気分させること。

「すし春」の事例は①に該当する。出前落語と同時にすしの提供は、落語好きで、しかもすし好きにとっては、醍醐味が十分堪能できる。

②に当てはまるのは、レストランバー「ビストロ庵」だ。フレア・バーニング世界第一人者のカクテルを作る際の動作だけで、お客様の目を酔わせることは、お客様に大きな感動を与えるからだ。

日本水業は③に該当する。熟練を要する刺身用の「ミニかまくら」は宴会の席の雰囲気を盛り上げ、また、球形の水は酒場を盛り上げるなど、お客様をいい気分させるのに効果を十分に発揮するからである。

ただし、同じことを続けていたのでは、お客様からは「また、あれか」と言われかねない。お客様のリピーター率を高めるためには、ある期間を置いて新しい技を追加することが不可欠である。事例の3企業は、新しいものの開発に積極的だ。すし春では、夫婦（めおと）漫才に乗り気である。

これらをまとめていえば、その企業だけが有する、他店が簡単に真似できない高い水準の技術や商品、サービスなどを提供して、お客様の心を動かすことである。それが「お客様を楽しませる」決め球となり、リピーター確保に結びつくといえよう。

当店だけの「決め球づくり」に執着



醍醐味、感動、いい気分させる方法の模索



他店が追従できない高いレベルへ挑戦



リピーター率の維持には、さらに新手法の開発を

はちめんろっぴ 八面六臂の“もてなし屋”

寿司処「すし春」

住所：長野県諏訪市清水3-3961-1 店主：小平 晴勇さん^{はるお} 電話：0266・58・3498

営業時間：10：00～14：00、16：00～23：00（出前寄席は随時） 定休日：月曜日

URL：<http://miyay3.j-mx.com/sushiharu/>



お店探訪

え、毎度ばかばかしいお笑いを一席。「おらあ、絶対嫁の世話にはならない」

「だめ、そんなことを言っては。あんた、もう80歳なんだから」

「それでも嫁の世話にはならない」

「どうして？」

「嫁がボケた！」

集まったお年寄りの間から笑い声があがる。

朱色の和服に身を包んだ、「すわこ八福神」を名乗る素人寄席。本名は小平晴勇（56）、寿司店の主人である。（文中、敬称略）

小平は地元テレビ、地元紙の間で有名人である。どう有名かというと、要望があれば、寄席、切り絵、細工ずしを披露するため、県内ならど

こへでも飛んで行く。どれも「玄人芸」の口わざ・手わざである。

ただし、出前寄席は“仕事を放り投げて”行くのではない。乗用車に妻の清子（54）を乗せ、ネタ入りの保冷库とシャリを積んで現地に向かう。出前寄席の会場で集まった人たちに、2,000円の上ずしを1,300円で、「おまけに握りを3カン付けて」出す。それから高座が始まる。

公民館での老人会の集まりや老人ホーム、障



カウンターでずしを握る小平さん



朱色の和服姿でスピーディーな話術を展開する「すわこ八福神」の小平さん

害者の施設に呼ばれる。「長野県は有数の長寿県だから、シニア（お年寄り）から声がかかることが多い。北は長野から南は飯田まで、一日4、5か所も会場を回ること。話芸と同様、すしネタの新鮮さには気を使っています。だから、すしの用意は1か所100人が限度でしょうね。希望者がたくさんいて、70歳以上と区切って開催という場合もある」と小平。売り上げも、店と出前ずしで半々だというから、今時、不景気知らずのアイデア商売である。

出前寄席を始めたのは平成13年から。すでに県内で600回開催し、寄席の客は延べ2万人を超えた（平成18年8月現在）。「1000席開催が目標」という。

「笑いは聞く方にとっても話す方にとっても健康の源。ちょっとくらい腰が痛くても、高座にあがったら忘れてしまう」と小平は年を重ねるごとにやる気満々である。

地元の岡谷南高を卒業して、諏訪市内の有名すし店で12年間、厳しい修業を重ねた。そして昭和57年、今の店を開業した。が、バブ



500席達成記念に県庁で出前寄席のさい、田中康夫・前知事と一緒に。右は奥さんの清子さん

「読み聞かせ」の授業で諏訪市立豊田小学校の児童に落語を披露する



ル崩壊に続く、回転すしの出現などで思うような経営ができなくなり、小平は頭を抱えた。

そんな時、頭に浮かんだのが、修業時代の先輩の言葉だった。「修業先の店に、芸名『あいらぶ裕介』と名乗る素人落語をやる先輩がいまして、その先輩が『出張して、お客さんの前ですしを握りなが

ら落語をやる時代がきつと来る』と言うんですね」。

門前の小僧よろしく、見よう見まねで先輩から話術を修得していた小平は「これでいこう」と出前落語をやることを決意した。芸名は、11年前から世話人としてボランティアで続けている「諏訪湖七福神めぐり」にあやかり、「すわこ八福神」とした。「始めは恥ずかしかったが、慣れというものは怖い。笑いが快感に変わっていった」。

金勘定を忘れてしまうこともある。

出前寄席が集中した日は、ハイな気分のまま店にもどる。そういう日はお客との話のやりとりにズレが生じ、お勘定も少なめに取ってしまう。それを知っている常連客は、お勘定の段になってニヤニヤしながら、「俺の計算では、もっと額が多いはずだが」とダメ出しをするのだという。

寄席の最中、おひねりも投げ込まれる。

「こないだね、夫婦げんかでもしたんですかね。お客さまが500円玉を思いっきり投げつけるもんですから、私のおでこに当たって怪我

をしました。だから、音のしないヤツをお願い
しますね」とやったら、お年寄りが封筒を差し
出した。「落語よりこっちの方が大切だから」っ
て笑わせておいてその場で開けると千円札が数
枚。「大丈夫なの？　こんなに」と訊くと、そ
のお年寄りは「今が楽しければいいんだよ」。

感激する間もあらばこそ、「どこまでいきま
したっけ？」と訊き返す。「〇〇のところまで
だよ」と会場から応答がある。「私のは全員参
加型落語ですよ」と小平は屈託なく笑う。

全身汗まみれの1時間が終わると、その熱演
ぶりに感激したお客が控え室に小平を訪ねる。
キュウリやカンピョウ、果てはマツタケなど、
寿司に使う食材の差し入れもある。「お年寄り
が自分のことをさておいて、私の店を心配して
くれるんですよ」。

そんな時、あるいは高額おひねりをいただい
た時には自作の切り絵を色紙に貼ってプレゼン
トする。

切り絵は、包丁さばきの訓練のため修業時代
から始めたので年季が入っている。寿司を仕切
るササの葉を模した緑色の「バラン」（塩化ビ
ニール製）を材料に、小型の出刃包丁を使って
一枚すべてがつながるように仕上げる。七福神
を登場させ商売繁盛や幸運を願う作品が多い。

「諏訪湖七福神めぐり」の世話人をしている
せいか、「そのご利益を分けてあげたい」とい
う思いも強い。地元の高校が全国バレー大会の
三冠達成を目前にしていると聞けば必勝祈願の
切り絵を、また地元高校出身の選手がシドニー
五輪やソルトレークシティー冬季五輪に出場す



縁起物としてお客などに
プレゼントされる切り絵

ると聞けば切り絵をプレゼント、満願成就すれ
ば自作の「ご利益帳」に記入する。人一倍、郷
土愛が強いのだ。

小平は二つの“先生”の顔も持つ。

一つは小中学校への出前寄席だ。総合学習の
一環として「読み聞かせ」という授業で落語を
披露する。中でも諏訪市立豊田小学校には4年
前から1か月に4回も出前寄席に行っており、
子どもたちにはすっかりお馴染みだ。

もう一つは細工ずしの先生だ。

公民館や小中学校に呼ばれてパンダやバラの
絵が入った細工ずしを教える。特にパンダ巻は
人気だ。これは諏訪市商工会議所が信州みそを
大々的にPRするキャンペーンに小平が応援を
買って出て、パンダの目に信州みそを使った細
工ずしを考案し、自ら出前講師を名乗って作り
方を伝授している。「パンダの目がミソ」とい
うわけだ。

「30年間やってきて、やっと分かった」と小平。
「売り上げ主義だけじゃあ逆に売り上げは伸び
ない。人の情に応え、くどいばかりのサービス
でこれからもやっていきますよ」。

出前寄席では、奥さんの清子が握りずしの用
意を黙々とやり、夫が高座にあがるとその日の
出来やお客の反応をチェックする役に回る。奥
さんの厳しい注文に夫は「見るの^めとやるのは大
違い。そんなことを言うんなら夫婦漫才をやろ
うじゃないか」と4年ほど前から言い続けてき
た。最近、奥さんの清子に微妙な変化が出てき
た。「夫婦漫才に乗り気になってきた」という
のだ。

夫婦漫才、どうなりますやら。お時間ですの
で、この続きはまたということに…。



講習会で細工ずしを教える小平さん

“目で酔わせる”技の冴え

レストランバー「ビストロ庵^{いおり}」

住所：鳥取県鳥取市永楽温泉町357 経営者：倉光義和さん 電話：0857・24・0999

URL：<http://bistroiori.ninja-x.jp/>

TOMOKUNの技2題

お店探訪

何かつくって見て——。問いかけに笑顔で応え、TOMOKUNこと前田知憲は、青白いイルミネーションに照らされたラックからボトルを取り出す。右手から左手に、手のひらから二の腕に、ぽんぽんとそれは飛んだ。ボトルは中の酒を揺らしながら知憲の背中を、胸元を、頭上を、舞う。いつの間にかテーブルの上には五つのカクテルが出来上がっていた。客が楽しそうにそれを眺める。ここ、ビストロ庵はフレア・バーテニング世界第一人者の技が良心的な値段で楽しめる、知る人ぞ知るレストランバーだ。（文中、敬称略）

フレア・バーテニングは、ボトルやシェイカーを大きなアクションで振り回し、客を「目で」酔わせるバーテンダーの技術。アクションの大きさや、光や炎を使った演出だけではなく、ステージ上でつくったそれを口にできるとあって、近年は結婚披露宴や各種パーティーでもフレア・バーテニングショーが催されることが多くなった。

ビストロ庵に所属する知憲は、2006年春のアメリカ・ラスベガスで開かれたフレア・バーテニング世界大会で総合3位に入賞、目分量で正確な酒量をグラスに注ぐスピードポア部門で世界1位になった、日本でその世界の頂点に立つ男だ。

店は155平方メートル。木彫のカウンターと



思わぬところからボトルが飛び出し、注がれていく



ボトルやシェイカーが同時に宙を舞う。間近で見ると圧巻

テーブルがあり、落ち着いた雰囲気漂っている。鳥取市内の大手ホテルで勤務していた倉光義和が独立して平成8年にオープンした。

店の看板はもちろん知憲と、TAKEの愛称で呼ばれ、わずか1年のキャリアで2006年世界大会6位入賞した弟、武頼の“前田ブラザーズ”。だが、店に仰々しく2人を自慢する雰囲気はない。知憲がフレアの技を見せて作るカクテルは一杯700円前後。すべて手作りの料理は、ほとんどが1,000円以下。知憲たちの入賞を知らずに、大皿一杯に半熟卵がでんと構え特性デミグラスソースがかかったオムライスをおぼり、フレア・バーテニングを楽しむ常連客も多い。倉光も、知憲も、それでいいという。

「『世界レベルがこれからショーを見せてやる』ではなく、良かったら、楽しかったら拍手を、という気持ち」（知憲）。

知憲は鳥取県でも指折りの進学高校卒。そして16歳でインターハイ優勝の経験を持つフィ



カウンター。店は女性客が多く、
明るい雰囲気

ギューアスケート界の有望選手だった。

優勝後、ひざの故障もあって第一線を離れ、サーフィン、ピアノ、スノーボード…と熱中してきた。しかし目標としていた技や曲がマスター

できれば、満足する。知憲は「飽く事のない、一生をささげる魅力」を求めている。

そんなときにたまたま見たのが、映画「カクテル」。バーテンダーといえは黙ってシェイカーを振る人、というイメージが覆った。画面では主演のトム・クルーズがボトルを宙に投げ上げ、叫び、客の注目を一身に浴びていた。カウンターはバーテンダーを主役にしたステージに変わっていた。

フレア・バーテニングの世界を初めて知り、行動力と探究心に長けた知憲はすぐに入門ビデオをニューヨークから取り寄せ、自己流で研鑽を重ねた。美しく、難しい技でも笑顔を絶やさず、裏の努力は匂わせない――。

夜の店でアルバイトを始め、すぐに倉光の店に注目した。倉光も知憲に、ルックスだけではなく、内に秘められた魅力があると感じ「20歳になったら店にこい」と誘った。知憲が快諾したのは無論だ。

そして中国四国地区の代表として、初めて出場した2003年秋の全国大会。ある程度の自信を持って決勝に進んだものの、結果は15人中13位。常勝の知憲にとっては大きな屈辱だった。鳥取を離れ、当時レベルが高かった関東の店に出ようかとも迷ったが、ある出会いが知憲の気持ちを変える。

2003年に世界大会3位になった京都市の岩

本博義さん。岩本さんと1週間にわたる交流で「やる気があればいつでも、どこでもできる」と実感した。それからは技だけではなく、立ち居振る舞い、考え方、練習に臨む姿勢も含め、フレアを通じての全人的な成長を意識した。練習は深夜に店が引けてから、サラリーマンの昼休みまでぶっ通しの毎日10時間。3年後、世界3位になった。

今、知憲にはラスベガスのホテルから年収1億円に及ぶギャラでヘッドハンティングが来るようになった。しかし知憲はそのオファーに首を横に振る。

「鳥取で一番になっただけで謙虚さを失う人も多い。鳥取の風土を変えたい。そして日本にフレア・バーテニングを文化として根付かせたい。お金のあるなし、偉いか偉くないかなんて、僕にはどうでもいい。お金で買えないものがあるということを知っているから」

今は高い才能を持つ武頼と一緒に、日々の練習に臨んでいる。さらに50人近い弟子を全国各地に抱え、「お金にできない価値」を教えるために無償でフレアを教えている。「世界一になりたい。僕に期待をかけてくださった鳥取のために。日本にフレア文化を創るために」。

二人の成長を見つめながら、倉光はいう「飲食業に革命を起こしたい。食べて飲む時代は終わった。客も参加して、心から遊ぶ時代です」。倉光は現店舗の拡張を決めた。“さらに魅せる”バーへ、変わるためだ。



倉光義和店長。2004年全国大会ルーキーの部優勝の経験がある



武頼さん。フレアを始めて約1年で世界大会6位入賞した

真夏の雪に子ら歓声

日本氷業有限会社（通称：ニッピーウ）

住所：大阪市北区豊崎6-15-7 代表取締役社長：古川 ^{よしのり} 能規さん 電話：06・6374・4661

従業員数：20人（パート・アルバイトを含む） 定休日：日曜・祝日

URL：http://www.nippy.co.jp/index.html

お店探訪

真夏の日差しのもと、純白の雪のかけらを削り飛ばしながら、子どもたちの歓声を乗せてソリが滑る。8月2、3の両日、「こどもえびす」でにぎわう大阪・今宮戎神社の境内に、今年も登場した「スノーランド」。何度も列に並び直す子、大きな雪だるまに体をくっつけてはしゃぐ子も。雪の総量は2日間で10トンに及ぶ。この季節外れのうれしい贈り物を手がけるのが、今回、訪問した日本氷業有限会社（通称・ニッピーウ）だ。（文中、敬称略）

同社ホームページの商品案内、まず目を引くのが「ミニかまくら」。こんもりと丸いかまくらの中に刺身が盛られ、そのまま持ち帰りたい気分させるかわいらしさ。

「そうですか。かまくらに目を留めて下さいましたか」

インタビューに応じてくれた同社の代表取締役会長、古川 ^{よしのり} 能弘（75）は、大阪府氷雪販売業生活衛生同業組合の相談役も務め、紳士然とした笑顔を絶やさない。「氷の主な使い道は食品。食品とは『人に良い品』と書きます。まず安全・衛生がお客さんに楽しんでいただく基本ですが」と前置きした上で、「従来の商売だけでは、自動製氷器など冷涼機器に押されるばかり。お客さんに喜ばれる商品をと開発しました」

懇意にしているホテルの料理長から手作りしているとの話を聞き、型を作って商品化したもの。素人目には気付かなかったが、同社の「ミニかまくら」は、皿の上にかぶせるだ

けではなく床（底）があり、しかも入り口より奥の方が広くくり抜かれているという、熟練を要する品。紫外線殺菌で安全対策も万全だ。「手間がかかる割には、費用の点から数が出ないのですが、宴席でお客さんから『おー』と声が上がったなどと聞くと、やめるわけにはいきません」と古川。

こうして昭和50年代後半から、氷器をはじ



「真夏の祭りをクールに盛り上げる降雪イベント。雪だるま作り、滑り台設置もすべてニッピーウが請け負っている。」





夏の定番「カチワリ」づくりが進む作業場



古川能弘会長

めとしてかき氷、かち割り氷などの商品を充実させた。グラスの中でウイスキーの琥珀色を映して、ごとりと揺れる球形の氷「アイスボール」は酒場を盛り上げる人気商品だ。古川に言わせると「表面がいびつな方が

風情がありますな。玉突きの球みたいにつるつるなのはいただけない。それに、お酒の上に氷がぽこっと出る、その度合いがよろしい。氷が出すぎても、お酒が多すぎてもだめです」

思わず「古川さんって…ロマンチックなんですね」と言うと、「いやいや、私は無味乾燥な人間ですが、外食産業には夢を売るところがないと。そういう業界にご奉公しているので…」。「ご奉公」との言葉どおり、外食産業を裏方として支え「お客さんを楽ませる」のも氷の役目。「美味しい水・安全な水を使うお店は多いのに、『氷もどき』でそれが台無しになっているのは本当に残念」と語る古川だが、「この間、感動した事がありましてね」

全国にフランチャイズ展開する大手コーヒーショップが請け負ったイベントで、ニッピョウがアイスコーヒー用の氷を提供したところ、「氷でコーヒーの味が引き立った。お客さんの反応も素晴らしかった」と、とても喜ばれたのだという。「プロに認められたことは

本当にうれしい。これから美味しい氷で攻めていくヒントを得ました」と、組合相談役としての顔もうかがわせる力強い言葉だ。

同社は明治7年に古川の曾祖父が創業、古川は昭和53年に社長に就任した。最盛期の昭和30年代には、午前4時から納品に走り、23時30分大阪発の夜行列車に氷を積み込んで1日が終わったという。氷が品薄で、全国の漁港を駆け回って確保し、氷でぎっしりの貨物列車を大阪に走らせた夏もある。

「残念ながら、氷は業界の宣伝力不足もあって、冷蔵機器にマーケットを奪われました。でも私らには、いいものを売り続けてきたというプライドがある。経済性は別として、利便性と楽しさでは、決して自動製氷器に負けません。形などでお客さんを楽しませる工夫もしつつ、より安全で美味しい氷をアピールしていきたい」と話す古川。平成15年に会長に就任、社長を継いだ息子の能規(44)は、「ローラー作戦」と称し、外食産業や飲食店を1軒ずつ回るといふ地道な営業に汗を流す。

今夏、納品している飲食店では、連日、若い女性が「マンゴーかき氷」を求めて長蛇の列を作ったとか。「美味しい氷のファンはまだまだあると心丈夫です」と喜びつつ、「昔ながらの、苺やみぞれのみつをかけたのが一番美味しく思いますねえ」と、「みつ談議」にも熱がこもる。「アイスボール」のこだわりといい、古川自身が氷を楽しんでいることが、何よりお客さんを楽しませる新しいアイデアにつながっていくのではないかと感じた。



ミニかまくら。氷器は料理を引き立てるだけでなく保冷効果にもすぐれている

皮膚から万能細胞

皮膚の細胞から様々な組織に育つ能力を秘めた「新万能細胞」を作製することに、京都大再生医科学研究所の山中伸弥教授らが今年8月、世界で初めてマウス実験で成功した。



【研究の概要】山中教授らは、分割を重ねた受精卵から取り出す胚性幹細胞（ES細胞）で特徴的に働いている24の遺伝子に万能性のカギがあると考えた。マウスのしっぽの皮膚から採取した体細胞に、これらの遺伝子をウイルスで組み込んで働かせ、万能性があるかどうかを調べた。

その結果、遺伝子をつづつ組み込んだ場合はだめだったが、特定の4つの遺伝子を組み込むと、細胞はES細胞のような万能性を示した。誘導多能性幹細胞（iPS細胞）と命名。この細胞をマウスに皮下注射すると、ES細胞を注射した場合と同様、消化管のような構

造と、神経組織、軟骨組織が生じた。

受精卵使わずに作製

倫理問題クリア、課題も

問題がある」と、初の拒否権を発動、政治問題化している。

また、もう一つのES細胞の作製技術である未受精卵と体細胞の核をもとにした「クローン胚」からクローンES細胞を作る場合も、胚を壊す必要がある、この場合も倫理問題が付きまといつていた。

山中教授らの今回の成果は、こうした倫理問題をすべて回避し、患者の体細胞を使って拒絶反応のない再生医療を実現できる可能性に世界で初めて一歩を踏み出したものと期

待されている。

【今後の課題】発生初期に戻す「初期化」に関与する遺伝子の特定は大きな成果だが、課題も残る。初期化のメカニズムは生物種によって大きく異なる可能性がある。今回の24の遺伝子の組み合わせでも同様の細胞が作製できるかどうか確認する必要がある。

しかも、山中教授らは「新万能細胞」を作る際、がん関連遺伝子などをウイルスなどを使って組み込んでおり、人への治療への応用を考えると、安全性の追求も未知数の部分が残っている。

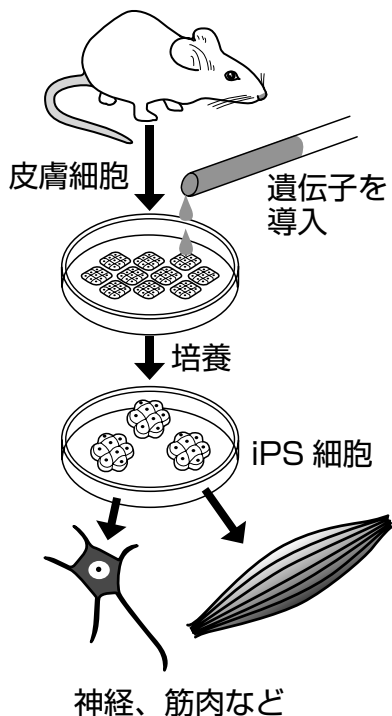
さらに、人でも同様の細胞が安全に作れても、再生医療に応用するにはES細胞から目的の細胞だけを作製する手法を確立しなければならない。

とはいえ、山中教授らの今回の斬新な研究は、世界的な万能細胞作りレースに大きな刺激を与え、研究も急展開するものと期待されている。

（サイエンス・ライター

橘高 浩一）

（iPS細胞作りの手順）



生衛関係営業指導職員の研修会

都道府県の行政機関から29名が参加

(財) 全国生活衛生営業指導センターは9月7、8の両日、東京・新橋の全国生衛会館で平成18年度生活衛生関係営業指導職員の研修会を開催した。この研修会には全国の生活衛生関係営業を指導監督する都道府県、保健所設置市などの職員29名が受講(写真)、講義内容を熱心にメモしたり、質疑応答を重ね、2日間にわたるカリキュラムを修得した。



平成18年度 生活衛生関係営業指導職員研修会 カリキュラム (敬称略)

月 日	科 目	時 間	講 師
9月7日(木)	開 講 式	13:00～13:10	(財)全国生活衛生営業指導センター 専務理事 小宮山健彦
	生活衛生関係施策に係る最近の現状	13:20～13:50	厚生労働省健康局生活衛生課 課長補佐 梅澤 雅男
	中小企業経営の課題—生活衛生営業の役割と課題を中心として—	14:00～15:30	駒澤大学経済学部 教授 吉田 敬一
	生活衛生営業に係る消費者苦情の実態	15:40～17:00	(独)国民生活センター 元理事 青山 三千子
9月8日(金)	生衛資金貸付の現状と課題	9:30～10:40	国民生活金融公庫生活衛生企画部 調査課長 内藤 潔
	都道府県生活衛生営業指導センターの各種事業と役割	10:50～12:00	(財)山梨県生活衛生営業指導センター 専務理事 川井 司郎
	[休 憩]	12:00～13:00	
	茨城県で発生した高病原性鳥インフルエンザについて	13:00～14:10	茨城県保健福祉部 生活衛生課 食の安全対策室 係長 高藤 義彦
	生活衛生営業と公衆衛生	14:20～15:50	昭和大学 公衆衛生学客員教授 (財)全日本労働福祉協会 常務理事 川口 毅
	生活衛生同業組合の組織と活動	16:00～16:50	全日本美容業生活衛生同業組合連合会 事務局長 細井 重憲
	閉 講 式	16:55～17:00	全国センター

宝くじ ア・ラ・カルト

◆購入理由 宝くじの購入理由は、「賞金目当て」(59.3%)と「大きな夢があるから」(50.6%)が二大理由でした。また、二大理由に続くのは「当たっても当たらなくても楽しめるから」(32.0%)、「遊びのつもりで」(30.5%)の順。

◆人気の購入場所 「宝くじ専門の売場」(68.7%)が圧倒的に多く、次いで「スーパー店内にある売場」(18.0%)。購入場所の選択理由では、「買うのに便利な場所」(48.2%)、「高額当せんが出ている売場」

(32.5%)。

インターネットでの宝くじ購入意向率は全体の7.8%。逆に非購入意向率は79.9%でした。

◆当せん経験 全体の3割以上の人(36.9%)が一番下の等級以外の当せん経験があります。

その最高金額は、一番下の等級以外の当せん経験者の55.7%が「1万円未満」。以下、「1万円以上10万円未満」が35.1%、「10万円以上100万円未満」が6.6%、「100万円以上1,000万円未満」と「1,000万円以上」

「大きい夢があるから」50.6%

の当せん者はともに1.2%。

◆低額賞金肯定57% 宝くじの一番下の等級(ジャンボ宝くじの場合、賞金額300円、10枚に1本の割合)について、「あった方がよい」が57.1%で、「一番下の等級の賞はなくてもっと上の賞金に回したほうがよい」(21.5%)を大きく上回りました。

(以上は日本宝くじ協会の「宝くじに関する世論調査」から。日本宝くじ協会のホームページは<http://www.takarakuji.nippon-net.ne.jp>)

妊産婦にやさしい環境づくりを目指して

ご存じですか？マタニティマーク

母親が赤ちゃんをやさしく抱くハート形のデザイン。妊産婦が身につけ職場や公共の場でさりげなく配慮を求めるのに役立ててもらえるマークです。



21世紀の母子保健分野の国民運動計画である「健やか親子21」では、その課題の一つに「妊娠・出産に関する安全性と快適さの確保」を挙げています。この課題の達成のためには、妊産婦に対して理解のある地域環境や職場環境の実現、

受動喫煙の防止、各種交通機関における優先的な席の確保等について、国民、関係機関、企業、地方公共団体、国がそれぞれの立場から取り組むことが重要です。

とりわけ、各種交通機関における優先的な席の確保については、優先席のマークなどにおなかの大きな妊婦のマークが使われていますが、妊娠初期には外見からは妊娠していることが分かりづらいことから、周囲からの理解が得られにくいという声も聞かれるなど、さらなる取組が必要とされています。

そこで、こうした課題の解決に向けて、「健やか親子21」推進検討会において、マタニティマークを募集し、マークを妊産婦に役立てていただくとともに、妊産婦に対する気遣いなど、やさしい環境づくりに関して広く国民の関心を喚起することとしました。

○マタニティマークとは？

- ・妊産婦が交通機関等を利用する際に身につけ、周囲が妊産婦への配慮を示しやすくするものです。
- ・さらに、交通機関、職場、飲食店、その他の公共機関等が、その取組や呼びかけ文を付してポスターなどとして掲示し、妊産婦にやさしい環境づくりを推進するものです。

マタニティマークの利用方法等について

マークは厚生労働省ホームページからダウンロードし、個人、自治体、民間団体等で自由に利用できます。詳しくは厚生労働省ホー

ムページをご覧ください。

(<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/03/h0301-1.html>)

○マークの活用例

マークは妊産婦さんが身に付けるほかに、下記のように、交通機関、職場、飲食店、その他の公共機関等が、受動喫煙防止や交通

機関等での座席の確保、その他妊産婦にやさしい環境づくりに向けた取組や呼びかけ文を付して使用することができます。



マークの普及に向けた取り組み

厚生労働省のホームページ、政府広報、ポスター等様々な機会をとおして多くの人に広く周知するとともに、関係省庁をとおして、

交通機関、職場、飲食店等に本取り組みへの協力を依頼することとしています。皆様も積極的な活用をお願いいたします。

みなさんへのお願い ～マタニティマークをみつけたら～

妊娠中、特に初期のお母さんは、妊婦であるか判断がしにくかったり、「つらい症状」がある場合もあります。街や職場などでこのマークを付けているお母さんを見かけたら、皆さ

んから思いやりある気遣いをお願いします。未来のお母さんと赤ちゃんをみなさんのやさしさにサポートしましょう。

生活衛生関係営業の景気動向等調査概要

国民生活金融公庫 生活衛生企画部 調査課 奥川 智之

生活衛生関係営業の景気動向等調査は、国民生活金融公庫が財全国生活衛生営業指導センターに委託して、生活衛生関係営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18年4～6月期の調査結果の中から一部をご紹介します。

～マイナス水準ながら改善傾向が続く生活衛生関係営業の景況～

今期の「売上」「採算」「業況」の各DI（DI＝「増加・黒字・好転」企業割合－「減少・赤字・悪化」企業割合）は、▲24.4（前期比10.6上昇）、▲6.4（同11.2上昇）、▲17.5（同23.4上昇）といずれも前期より上昇しました。3つのDIが同時に上昇するのは1年ぶりです。生活衛生関係営業の景況は、マイナス水準ながら引き続き改善傾向にあるとみられます。

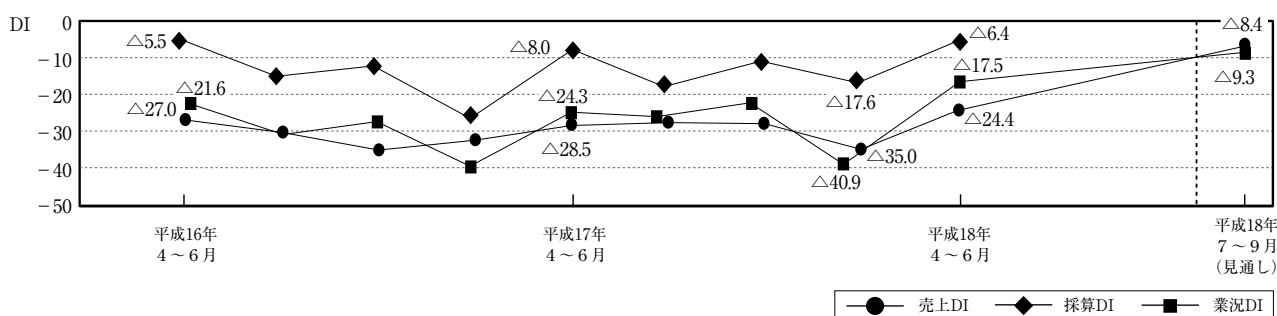


図1 売上DI、採算DI、業況DI

業況DIを業種別にみると、「飲食業」「食肉・食鳥肉販売業」「冰雪販売業」「理容業」「美容業」「ホテル・旅館業」「クリーニング業」で、前期に比べ上昇しました。特に、「飲食業」「冰雪販売業」「理容業」「美容業」「ホテル・旅館業」「クリーニング業」では、売上、採算の各DIも上昇しました。

来期の見通しは、「クリーニング業」を除く各業種で、DIが急上昇しています。

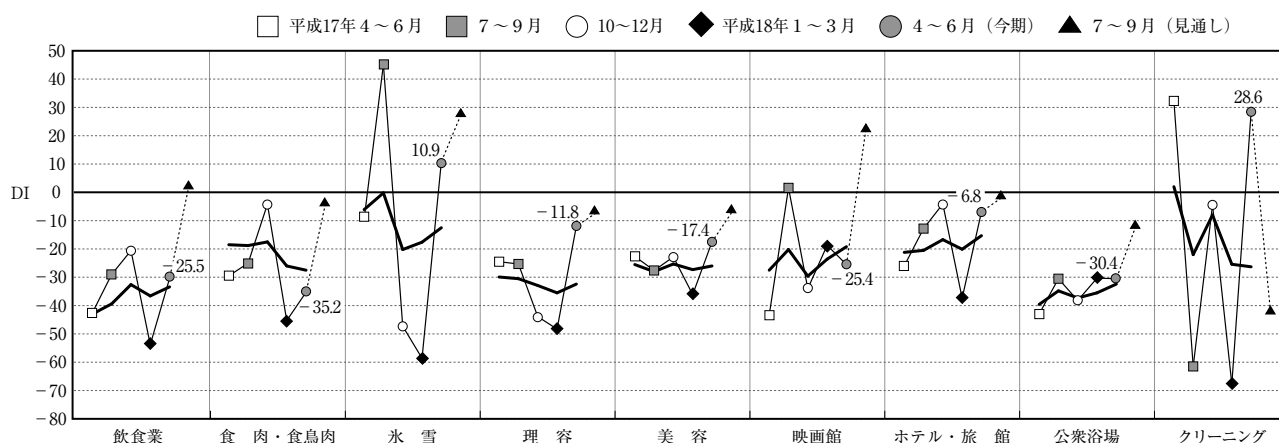


図2 業種別業況DIの推移

利用客数D I（D I＝前年同月比で利用客数が「増加」企業割合－「減少」企業割合）は、前期から11.1上昇し、▲26.9となりました。

また、客単価D I（D I＝前年同月比で客単価が「上昇」企業割合－「低下」企業割合）は、前期から6.0上昇して▲17.8となりました。

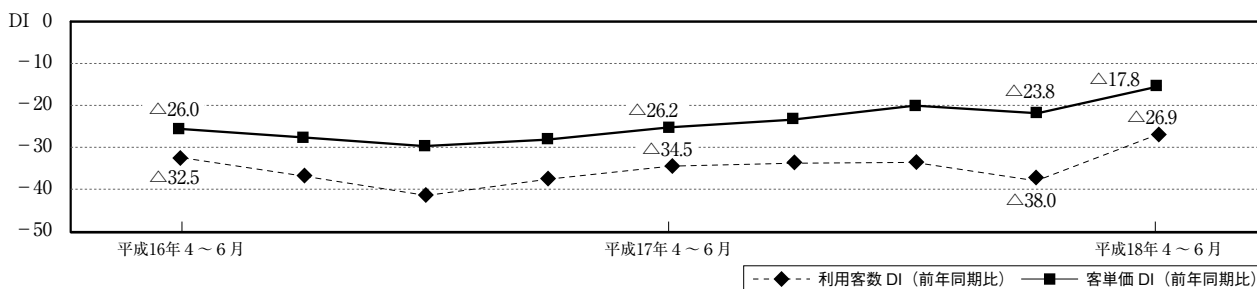


図3 利用客数DI、客単価DIの推移

設備投資状況～引き続き動きが見える生活衛生関係営業の設備投資～

今期に設備投資を行った企業の割合は13.8%（前年同期比1.7低下）と、この5年間で最高だった前年同期に次ぐ高い割合となりました。低水準が続いていた生活衛生関係営業の設備投資に、前期に引き続き動きが見られます。

業種別にみると、「冰雪販売業」「映画館」「ホテル・旅館業」「クリーニング業」の各業種で前年同期を上回りました。特に「映画館」（前年同期比10.3上昇）で大きく上回っています。

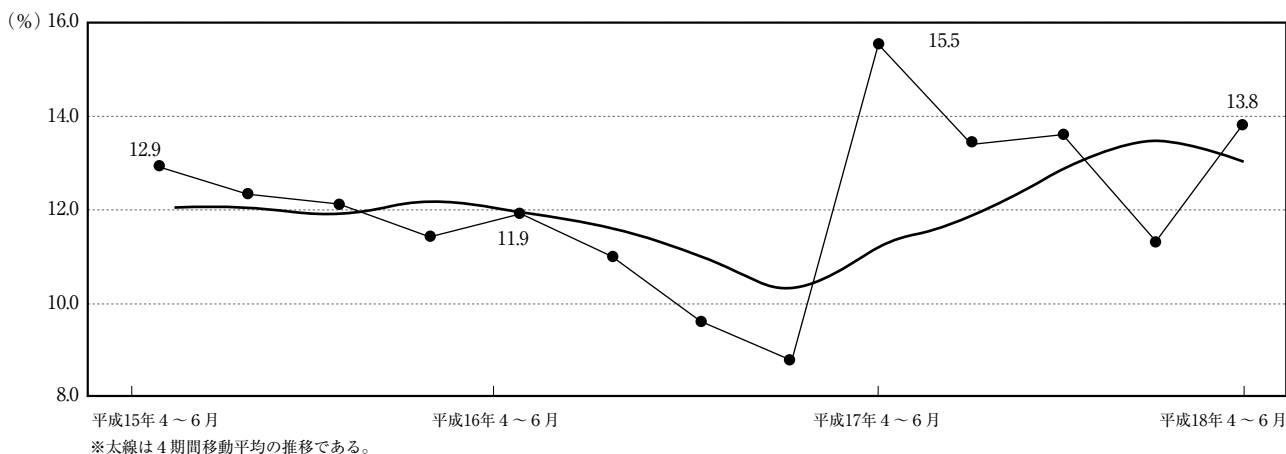


図4 設備投資実施割合の推移

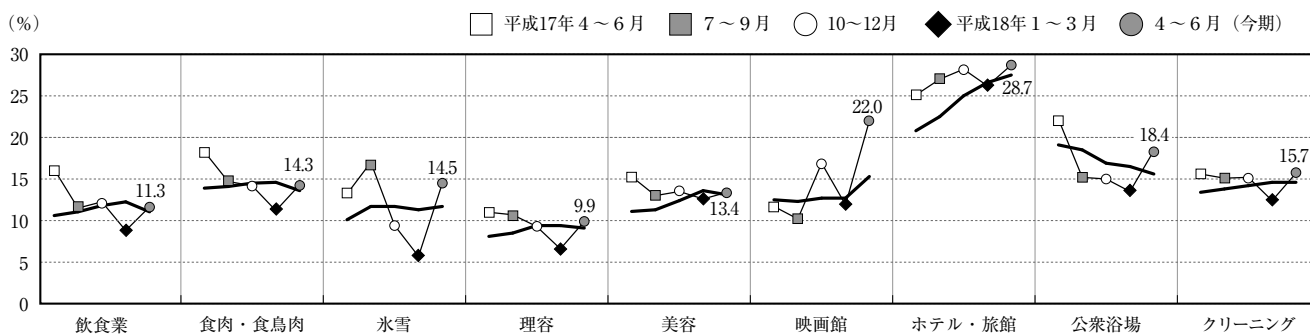


図5 業種別設備投資実施企業割合の推移

多重債務問題とその解決に向けて

<社団法人全国消費生活相談員協会 消費生活専門相談員 原 まさ代>

■深刻な多重債務問題

自分の返済能力以上の借金を抱え、返済のためにまた借金してその場を凌いでいる、いわゆる多重債務者は全国に200万人はいるといわれています。個人破産申立件数は平成15年の約24万2千件をピークに平成16年は21万1千件超、平成17年は約18万4千件と減少傾向です。それでも平成元年には1万件に満たなかったことや破産以外の債務整理の方法をとる多重債務者も多いことを考えると多重債務問題は依然深刻です。

■増え続ける多重債務の相談

国民生活センターには全国の消費生活センターが受付けた苦情相談事例が集められています。その中で、多重債務に関する相談は平成12年度に年間2万件を超えた後、毎年増え続け平成14年度には5万件を超えました。

■国民生活センター消費生活相談データベースから

最近は以下のような内容の相談が寄せられています。

事例① 無職になり生活費の不足を補うためにキャッシングを利用。負債が高額になり返済できない。対処法を知りたい。

事例② 10年前からの借金が6社に470万円ある。最近、新聞報道でグレーゾーンの記事を読んだ。借金を減らすことができるのか。

事例③ 息子がDMで知った金融業者から低利一括融資を受けようとして、保証金、弁護士料、セキュリティ料を払ったが、融資がない。

■一刻も早く債務整理を

多重債務に陥るきっかけは、生活苦や低所得、病気・医療費、失業・転職、などさまざまです。保証人になったために借金を抱えて

しまう例もあります。他からの借り入れで返済して、借金はどんどん増えているのに「何とかなっている」「返済できている」と勘違いしている人もいます。いよいよどこも貸してくれなくなった時は深刻な状況で、多重債務が自殺、家出、離婚などの原因となることも珍しくありません。子どもが退学せざるを得なくなるなど、当事者だけでなく周りの人も悲惨な状況に陥ります。自分の経済力で返済が困難になったら一刻も早く債務整理に取り掛かる必要があります。

■グレーゾーン金利って何？

事例②にあるグレーゾーン金利とは、利息制限法の上限金利（金額により15%から20%）と出資法の上限金利29.2%（違反すると刑事罰がある）の間の金利のことです。つまり利息制限法に違反し無効だけれど出資法には違反しないので刑罰はない金利のことです。多くの貸金業者はこのグレーゾーン金利で貸付けています。グレーゾーン金利でも借り手が任意に支払うなどの条件を満たせば有効とされていましたが最近はその要件を厳しくするなど、借り手有利の裁判の判決が相次いでいます。また政府もこのグレーゾーン金利を見直す方針で今後国会に法案が提出される予定です。

■多重債務の整理法

多重債務を整理する方法としては①任意整理②特定調停③個人再生手続④自己破産の4つがあります。

①任意整理

裁判所などを通さずに、債権者（貸金業者など）との話し合いで債務整理をします。通常、弁護士・司法書士に依頼します。

②特定調停

簡易裁判所の調停委員が債権者と交渉します。債務額を減らして毎月の返済可能額の範囲内で分割支払いを決めます。一般の方でも比較的簡単に手続きが出来ます。

③個人再生手続

給料など将来の継続的収入により、生活可能な範囲で、借金額の一定割合（最低は100万円）を3年以内で分割返済する再生計画を立てます。裁判所が計画を認め、計画に従った返済を行えば残りの債務は免除されます。住宅ローンはそのまま支払を続けることも可能です。借金総額が住宅ローンを除き5000万円以下の場合に利用できます。給与所得者等再生手続と小規模個人再生手続とがあり、個人事業主も営業を続けながら借金整理が可能です。

以上①②③の方法はいずれも、今まで利息として支払ってきた利息制限法を越えるグレーゾーン金利の部分を元金の返済に充て、計算し直します。その結果残った債務を分割払いする場合も通常利息はつきませんので借金返済が楽になります。

長く返済を続けていた場合、引き直し計算により借金額は大幅に減ることがあり、借金が0になることや、払いすぎている場合もあります。今、払い過ぎた利息の返還請求が全国各地で行なわれています。

④自己破産

任意整理などの方法では解決困難なほど借金を抱えた方に再出発の機会を与える最後の救済手段です。債務者自らが裁判所に申し立てる破産を自己破産といいます。破産とは、破産者の財産をお金に換えて、債権者に分配する手続ですが、多く破産者は分配すべき財産がないので、手続開始決定と同時に破産手続が終了します（同時廃止）。手続の終了後、免責許可決定を受ければ破産者ではなくなり、債務の支払義務が免除されます。破産しても戸籍や住民票に

記載されることも、選挙権・被選挙権を失うこともありません。免責（復権）決定までの期間、ごく一部の職業に就けない資格制限はありますが、一般の方には法律上の不利益はないと考えてよいでしょう。

■ヤミ金融に注意！

ヤミ金融は、多重債務者や自己破産経験者、商工ローンや日掛け金融を利用している中小零細業者にダイレクトメールやFAXを送りつけ「低利で融資」「債務一本化」などと誘います。実際は出資法をもはるかに越える超高金利の悪質金融です。また事例③のように「融資をするために保証金が必要」と言ってお金を騙し取ることもあるなど手口は多様化、巧妙化しています。相手は金融業者とは名ばかりの犯罪者集団です。弁護士会や警察にも相談し毅然と対処しなければなりません。

また債務整理を持ちかける整理屋、紹介屋、さらに整理屋と提携している弁護士や司法書士もいます。「一人で悩んでいませんか」などと「被害者の会」「NPO法人」を名乗る整理屋もいますので注意が必要です。

多重債務については、消費生活センターや弁護士会、司法書士会にまずお尋ねください。

多重債務問題にはいろいろな解決方法があります。あきらめずに公的機関にご相談ください。

[注]ヤミ金融とは：出資法の上限金利(29.2%)を超える高金利で違法な貸付を行なう業者のことです。貸金業を営むには国か都道府県の登録が必要です。金融庁のホームページ (<http://www.fsa.go.jp/>) で登録業者を検索できるので確認しましょう。

しかし、登録業者でも法律違反の高金利で貸付いたり悪質な取立てをする業者もヤミ金融と呼ばれています。

特相員だより——街の知恵、地域の心



支部活性化に向かって…「初心に帰ろう!!」

□岩手県飲食業生活衛生同業組合・特相員□

渡辺 史朗

私は、県副理事長、盛岡支部長、特相員等、飲食業組合の仕事を、いろいろな場所で、いろいろな立場でお手伝いさせていただいております。私が特相員になったのは平成6年のことです。当時は毎月のように融資の申込相談がありました。しかし不景気のせいでしょうか、ここ数年は年4～5件と減少しております。融資を受けたいが売上げが…と自分で判断して相談をあきらめている方が多いように見受けられます。まず相談して下さい。

中央では景気が回復して来たという報道がなされていますが、地方ではどうでしょうか。私の住む岩手県もご多分にもれず飲食業の売上げ不振が続いています。売上げが伸びないのは何が原因か、大多数の方は痛い程わかっているのではないで

しょうか。しかし、その原因を直視し、自ら解決しようとせず、「世の中が悪い」「政治が悪い」「景気が回復したら」と言っているように思えます。他に責任転嫁して何が变りますか？

店を開店した頃を思い出して下さい。5年前に開業した方は5年前の自分の顔（店の顔）、20年前に開業した方は20年前の自分の顔（店の顔）を振り返って見て下さい。生き生きとし、はつらつとしていたのではないのでしょうか。今こそ、その開店時の元気のある発想力、元気な顔が必要な時期なのです。商売を始めた頃の初心に帰って、この不景気を乗り越えたいものです。必ず太陽は昇って来るのですから。

私は機会あるごとに、組合員の方々に「初心に帰ろう!!」と語り続けて行きたいと考えております。

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



食肉販売業



喫茶店営業



食鳥肉販売業



氷雪販売業



原産業



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 ②敷金・権利金
- 店舗等の買取り
- 土地に要する資金
- 運転資金



大きな明日へ いきいき融資

国民生活金融公庫

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

◆大学生らが衣料管理実習

全ク連では7月31日から8月4日までの5日間、衣料管理士資格の取得を目的とした、家政系大学生の実習の受け入れを行った。衣料管理実習は資格取得のための大学側の必須講座で、全ク連としてはクリーニング知識の普及を目的に、毎年受け入れている。実習生は大学3年生が中心で、今年は7大学15名。

内容は『クリーニング店の受付』を軸に進められ、最終日には、クリーニングの受付発表を行い、難しい素材の説明に四苦八苦しながらも、5日間学んだクリーニングの知識を存分に披露してくれた。その他、クリーニン

グ工場見学や東京組合役員の指導によるアイロン実習、主婦連合会の訪問、鑑定実習などを行った。



卒業後は、アパレル企業や教師など衣生活に関わる職業を希望している学生達も、「知らないことだらけだった。ここで得た知識を今後に活かしていきたい」と話していた。

<http://www.zenkuren.or.jp/>

◆「映画大使」新たに3人

映画人口2億人を目標に、近い将来にはそれ以上に映画人口を増やすことを希求して2004年から始まった『映画館に行こう!』キャンペーンが今年7月から3年目を迎えるのに当たり、主催する4団体(映連、全興連、外配協、MPA)で構成する同実行委員会(委員長・岡田裕介東映社長)は昨年からはまった「高校生友情プライス」キャンペーンのさら

なる浸透を図り、未来の“映画ファン作り”としてテコ入れをすることになり、平成18年度「映画大使」として、初年度から運動に参加している筑紫哲也氏に加え、吉本興業の“ほっしゃん。”と“オリエンタルラジオ”の新たな就任を決定した。(「日本興行ニュース」から)

なお、「高校生友情プライス」は、高校生3人以上なら何人でも一人1000円で映画を観賞できるというもの。

<http://www.zenkoren.or.jp/>

♥全面禁煙へ協力要請

東京都公衆浴場業生活衛生同業組合(組合員987軒)は、平成18年6月1日より都内の公衆浴場施設内での全面禁煙を決め、全組合員に対して受動喫煙防止のための処置

をとるよう協力要請した。

<http://www.1010.or.jp/>

(編集部注: 公衆浴場施設内における「全面禁煙への協力要請」は、都公衆浴場業組合が初ケース。7月1日からは山口県公衆浴場業組合がこれに続いて実施している)

山梨県生活衛生営業指導センター

甲府市中央 1-12-4

モメンヤビル 3 階

理事長 小野 熊平氏

専務理事 川井 司郎氏

職員数 4 人

(うち経営指導員 2 人)

電話 055-232-1071



小野 熊平 理事長



センターの皆さん。前列左より中澤昇経営指導員、川井司郎専務理事、後列左より小野千絵事務員、山田久子事務員

山梨県は日本で1番と2番目に高い富士山と北岳を擁する山に囲まれた県であり、元気老人が多いことでも国内トップクラスである。そうした環境の中で地域の人たちは昔から「無尽」という共同体を作り、お互いに励まし合って生きてきた歴史がある。無尽は現代にも伝えられ、山梨県生活衛生営業指導センター（以下、山梨センターと表記）は、県内の各組合をまとめる無尽的な機能を発揮している。それは各組合員の経営相談にとどまらず、各組合が横のつながりをもてるような懇親会を開いたり、組合員以外の経営者の相談に応じたりと多岐にわたる。その根底には、すべての生衛業者が潤うためには、県民が活性化しなければならない、という理念があるからだ。

■観光立県ならではの現状

山梨県は富士山や八ヶ岳などの自然に恵まれ、また果樹農家が多い観光立県である。夏の観光シーズンになると一時的に人口が急増する。今年はこれまでの観光資源に加えて、県がNHKの大河ドラマのロケ地を誘致

し、八ヶ岳の麓に武田館を再現した。今後1年間、大河ドラマの撮影が予定され、それに伴う観光収入が見込まれている。

この山梨県の現状について川井司郎専務理事は、「いま日本は景気回復していると言われていますが、私たちはまだその恩恵には浴していません。景気が良くなった人たちが山梨に遊びに来ていただいて、やっと生衛業者が潤います。そのタイムラグがある意味では、今年が正念場だと思います」と語る。

山梨県内の同業組合は理容組合、美容組合、クリーニング組合、旅館組合、鮭商組合、食肉組合、公衆浴場組合、興行組合の全8業種。この数は全国的にみて少ないが、その中でも飲食関連の組合が鮭商組合しかないのが特徴的である。もしも、鮭商組合以外の飲食業者が国民生活金融公庫の融資を受けたい場合には、各店舗の責任者が直接山梨センターに来て相談し、山梨センターが経営状況などを調査し、大丈夫であれば推薦する

という流れになっている。

また、観光立県であることから県内には宿泊施設が多くあるが、旅館組合に加入していないところも多い。山梨センターは非組合員に入会を勧めながら、山梨県の活性化を念頭において組合員以外の宿泊施設からの経営相談にも応じている。

■プロの技を伝授し地域貢献

山梨県には一般の飲食関連の組合がなく、なぜ鮭商組合しかないのか。その理由の一つに寿司店の多さが挙げられる。人口比率でみると、山梨県は全国的にも寿司店の数が多い。もう一つ驚くデータがあり、マグロの消費量が全国で第2位だという。昔から山国の人たちのご馳走といえば魚の刺身で、冠婚葬祭など人が集ると刺身や寿司が出されるようだ。そうした環境が手伝っているようだ。

その鮭商組合は各地域の主婦を対象にして講習会を開いている。昨年は「のり巻き講習会」と題して、桃の産地で有名な一

各組合が集う無尽的な役割を務める



「のり巻き講習会」で作った創作すし



「健康入浴推進モデル事業」でスポーツ運動健康士の話に聞き入る参加者たち

宮で行われた。講師は、全国大会の創作すしの部門で何度も優秀な成績を取めた職人が務め、プロの技を主婦たちに伝授した。このとき、どこから切っても桃の形が出てくるのり巻きを作り、集った人たちは感激し「今度のお祭りのときに、絶対に作ります」と、大好評だった。

こうした講習会で山梨センターは、地域貢献活動なのだから県の補助金を使って活動を続けてほしいと、手を差し伸べる。

■高齢者の健康づくり支援

山梨センターは、厚生労働省が推進している「健康入浴推進モデル事業」を県内で展開しようと積極的に取り組んでいる。この事業の話を書井専務理事が組合に説明したところ、もろ手を上げて賛成し、22軒の銭湯が全員参加となったという。

事業は昨年からスタートし、活動内容を簡単・明瞭にして長続きさせるために、銭湯が地域の人の健康情報の発信基地に

なろうという目標を掲げた。その第1段階として去年は、実践者である各銭湯の主人や従業員に対する健康の教育期間にし、いろいろな講習会を開いた。2年目になる今年から実践活動に入り、毎月1回のペースで各銭湯を巡るモデル事業を展開している。

このモデル事業では、専門家のスポーツ運動健康士に講師になってもらい、手や首の運動などの指導、入浴前の水分補給が大切だという話などをする。さらに、普段の健康管理面で保健士にも来ていただき、健康相談にも応じている。

こうした事業を今年と来年にかけて続け、その後も、健康情報の発信基地として各銭湯が身の丈に合った情報発信をしていこうとしている。ここでも、地域の人たちが元気になることが、生衛業者にとって大切なことであるという山梨センターの理念が生かされている。

■県民に組合の存在アピール

11月20日は山梨県民の日。その前後の土日に記念行事として、県内の同業組合も出店して消費者サービスに努める。去年は10のテントを出した。

例えば、食肉組合は県産の牛肉を使って焼肉を安価でサービス、鮭商組合はのり巻きを実演販売、クリーニング組合は染み抜きの実演など、毎年多くの人を集めている。

この生衛フェアは去年で6回目だが、すでに定着した観があり、最近ではメイン会場の一番いい場所にテントを張らせてもらえるという。山梨センターは、その日まで各組合と連絡を取り合いながら、生衛フェアのまとめ役を務める。年に4回もたれる景況調査等打ち合わせ会の際にも、昼食をとりながら各組合の職員とフェアの打ち合わせをするなど、「無尽」のように各組合との懇親を深めている。



毎年、県民の日に行われる生衛フェア

セミ時雨の熊谷桜堤を散策



現在の熊谷桜堤に建つさくらの名所100選の碑

埼玉県熊谷市の夏の暑さは、関東圏の中でも一、二位を争うほど厳しい。その暑さを吹き飛ばす熊谷花火大会が、毎年、荒川緑地で開かれている。この花火大会は今年で57回を数え、熊谷の夏の風物詩となっている。友人に誘われていざ、熊谷へと意気込んでいたところ、開催日だった8月12日（土）は、雨のために翌日に延期。楽しみにしていたが、日曜日は早めに帰らなければならず、熊谷桜堤を歩いて熊谷の自然と歴史に

ふれてみた。

JR熊谷駅南口から荒川を目指して真っ直ぐ行くと約7分ほどで堤防に着く。この堤防を上ると、目の前に荒

川緑地が開ける。堤防の下道路沿いに約2km、立派な桜並木が続く。ここは「さくらの名所100選」にも選ばれている。これが現在の熊谷桜堤である。盛夏の桜の木はセミの棲家となり、その枝ぶりも見事で、木陰をつくって散策する者にひとときの憩をくれる。そこから約4分ほど

ぶらり旅・きまま旅〈9〉

旅行ジャーナリスト
佐々木 いつか

北東方向へ進むと万平公園があり、公園の一角に旧熊谷桜堤の一部が残されている。この堤防は約400年前、鉢形城主・北条氏那が荒川の氾濫に備えて築いたのが始まりだとされ、中山道の宿場町だった頃には、熊谷桜堤の花見が江戸にまで聞こえていたという。

その後、明治時代に入って桜は枯れてしまったが、熊谷桜を再現しようと先人たちが植栽に努めた結果、明治43年には桜の数は906本にもなった。当時の堤防は、熊谷

駅を中心に鉄道沿線にあり、熊谷の桜を見るために上野発熊谷観桜臨時列車が増発されたという。万平公園に残る旧堤には、先人の碑や名勝熊谷堤の碑が建てられ、数本の老木とともに往時の賑わいを垣間見られる。

もう一つ、熊谷の自然で忘れてはならないところがある。それは、熊谷駅南東部を流れる元荒川源流部で、平成

3年には県の天然記念物に指定された。元荒川の水源は地下水で、住宅街をぬって流れているにもかかわらず、水が澄んでいる。川の中に水草がゆらめき、見ることはできなかったが、世界で熊谷市しか生息していないムサシトミヨという魚が泳いでいる。この魚は、東京や埼玉で湧き水が豊富だった頃にはよく見られたそうだが、昭和30年代に湧き水が涸れてからは元荒川源流部でしか見られなくなっ

たという。清流を眺めていると、一瞬、暑さも忘れるが、強い日差しの中を歩いているとそろそろ人工的な冷風が恋しくなった。夏の暑さにはやはり鰻ということ、川魚料理を食べさせてくれる「しなのや」へ向かった。熊谷駅の北口からは徒歩で約15分ぐらい。信州・佐久の鰻料理もあるが、それは今度の楽しみにして、暑気払いの鰻の蒲焼で今回の小さな旅を終えた。

×月△日

先日オーストラリアへ移住した友人が一時帰国した。早速会おうと電話したところ、何だか気乗りしない様子。「買物で忙しい」と言うのだ。何が欲しいのか尋ねると、なんと「洗濯ばさみ」だと言う。「オーストラリアに洗濯ばさみはないの？」と聞きながら、私は洗濯ばさみに負けたショックで、へなへなと床に座り込んでしまった。

彼女が探していたのは布団干しに使うような大きな洗濯ばさみで、100円ショップにあるはずだと言う。オーストラリアでは手に入らないのだそう。それがなかったばかりに、バルコニーの手すりに干してあったタオルが風に飛ばされてしまったとか。その悔しさを聞かされ、私たちの友情は数年会わなくても消えることはないが、タオルは一瞬

働く女性のこだわり日記



でなくなるのだと気を落ち着けた。

彼女の買い物はそればかりではなかった。現地の中国人の友人から日本に行くならば非と、100円ショップで買物頼まれたそう。オーストラリアに住む中国人の間で日本

みんな大好き、100円ショップ！

た。100円ショップでおみやげまで調達し、成田で荷物を重量オーバーさせた。

また、シカゴにお嫁に行つた日本人の友人は一時帰国した際に100円ショップで6千円分の買い物をしたそう。アメリカ製品は、日本にあるおしゃれた輸入雑貨ばかりだと思ふのは大きな間違い！あれはNYやLAの一部でしかみつかることの出来ないもので、一般の中流家庭が住む界隈では見当たらない」と彼女は言った。それに比べて日本の100円ショップでは手軽にセブンスが良くて、いい製品が安く手に入る。高い値段でならアメリカでも一部の特殊な店に同じような物があるが、100円では無理だ。

日本は中流層の生活用品が驚くほど充実しているのだそう。やはり、愛知万博で来日した



カルカッタ出身のジョイティカさんは「細かい用途の製品があるのにびっくり。100円ショップは安くて大好き」と言う。

ことのあるニュージールランドのマオリ人も、日本で一番印象に残ったのは100円ショップだったと言いつつ、「日本は物価が高いものだ」とばかり思っていた。一切合財のものを100円ショップで買った」と。また、ロシア人観光客のツアーにも100円ショップが組み込まれているとか。そして某大使館に勤務する友人は、大使夫人が運転手付き公用車に乗って100円ショップへ出かけ、とうとうと頭を抱える。こうしてみると、日本が誇るのとはトヨタやソニーばかりではなく、100円ショップの国際競争力をもっと評価すべきなのでは？

(英字誌記者 高樹 かほ)

(財)全国生活衛生営業指導センター賛助会員
(50音順、9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

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・スパ協会
〒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

編集後記

♪ 今号の「時の話題」は「皮膚から万能細胞作製に成功」——。韓国研究チームのES細胞をめぐる論文捏造事件は各国の研究に冷水を浴びせたが、研究者たちは“気を取り直して”研究を再開し始めた。

「時の話題」で取り上げた、京都大再生医科学研究所の成功例に続いて、米バイオ企業がヒトの受精卵を数回分裂させた後の初期胚から取った細胞1個を使い、ES細胞を作る手法の開発に成功した。つまり、受精卵を壊さずにES細胞を作製する一方で、その受精卵をそのまま育てれば子どもが誕生することになり、宗教的な問題を解消してみせた。この企業は「将来の治療などで使うことを想定して、出生時に子どものES細胞を作製しておく」ことを提唱している。(井)

小さなクロスワードパズル

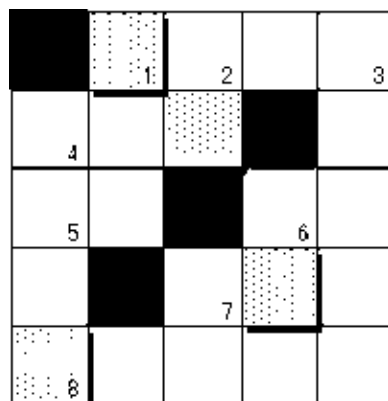
(模様付きの枠に入る文字を並べ替えて言葉を作りましょう)
ヒント：8・9月にちなんだ生き物です

【よこのかぎ】

1. 秋の路傍や河原等に咲きます。
4. 「○○○名分」
5. 平たくしゃくれた顔の犬。
6. 約束。
7. うっとりするような女性の魅力。
8. 秋の七草の一つ。

【たてのかぎ】

1. 硬貨。
2. 樹木の種類。
3. 約束破り。
4. 身体の長い銀白色の白身魚。
6. 医者いらず。
7. 出世魚・ボラの幼魚時代の名前。



(答えはこのページのどこかに)

生衛ジャーナル

9月号 平成18年9月発行 通巻367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 小宮山 健彦 編集主幹 萩原 壽
〒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

(答え=コオロギ)

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。