

生衛ジャーナル

「広げよう
元気の輪、地域の輪」

2011 3



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
経営特別相談員等の皆様に無償配布しております

C O N T E N T S

| | |
|-------------------------|-------|
| ふろんていあ | 1 |
| お店探訪 | |
| 総論 | 2 |
| お店探訪①～③ | 3～9 |
| 特相員だより | 10 |
| 融資トピックス | 11 |
| センターにゆうす | 12 |
| せいえい掲示板 | 13 |
| 厚生労働省から | 14～15 |
| 景気動向調査 | 16～17 |
| 消費生活相談の現場から | 18～19 |
| 元気です 私たちの組合 | 20～21 |
| ほっとブレイク | |
| 再考 和のころ | 22 |
| いっつもかあさん、ときどきライター | 23 |
| 都道府県センター一覧 | 24 |



調布／深大寺門前町
表紙画「バント大吉」

原稿・情報をお寄せください

お店探訪

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

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

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

ふるんていあ

厚木市街地にぎわい懇話会会長
むかむら商事グループ代表

むかむら
六ヶ村 健三



この先、商店街はどうなっていくのか…。商売を続けていけるのだろうか…。

昔馴染みの店が一つ、また一つと消え、かつては大型店が軒を並べて競い合っていたあつぎ一番街も、大型店やチェーン店舗さえ撤退し、空き店舗が増え、かつての活気みなぎる賑わいは薄れていった。「このままでは店が、街が駄目になってしまう。自分達個人店が自分の手でやらなければ、誰も助けてはくれない」私は商店会の理事会の席で訴えた。

私自身、先代から喫茶店、レストラン、ホテルを引き継いだ2代目。この街で根を下ろし、生活の基盤を作り、そして子供達を育ててきた厚木を、もう一度賑わいのある街に復活させ、次世代に引き継ぐ責任が我々にはある。

商店街の中から同じ志の者が集まり、連日連夜、遅くまでおにぎりを頬張りながらの会合を繰り返し、まず中心市街地活性化検討会を立ち上げた。そして、商店会の店主はもとより、商工会議所、商店連合会、小学校の校長先生、地元自治会長、厚木にある5大学の教授の方々にお声掛けをし、行政と連動して総勢42名で構成する「厚木市街地にぎわい懇話会」を設立した。

まず、街の美化清掃に着手。若い世代の人々や街角に立っている外国人にも声を掛け、毎週金曜日に午後3時から30分間、老若男女一緒になって輪を創る。街の美化はもちろんのこと、市民を始め厚木を利用する方へ、街の安全・安心を意識づける狙いがある。できることからまず動く、広い意味でのクリーンアップキャンペーンは多くの方々のご協力の

もと、平成23年1月、150回を迎えた。

一方、懇話会メンバーに5大学の学生約30名が加わり、アドベンチャー隊として屋上緑化の野菜作りや公園のベンチの塗装、ファッションショーなど、若者目線での企画を大いに取り込み、更なる街の活性化を図る。また、芸術文化の分野においては、その発祥の地と称しての落語会、講演会、演劇、人形芝居、音楽ライブ、カラオケ大会等による「あつぎ青春劇場」を誕生させた。こうして人が人を呼び、いまではあらゆる世代に反響を呼んでいる。特にカラオケ大会は地元ケーブルテレビの協力のもと、生放送されていることもあり、毎月100名以上の観覧者で大盛況を見せている。

私は「厚木市中心市街地商業誘致事業（空き店舗出店支援事業）補助金交付審査会」のメンバーを務めさせていただいるが、これまでに審査を経て市から補助金（月額10万円を限度とする家賃2分の1、50万円を限度とする改装費の2分の1）を受けて空き店舗に出店・経営を続けている店は確実に増えている。

このような活動がどれだけ厚木を活性化していけるかは未知数である。行政と連動してあらゆる角度から検証し、更なる形へと進化させ、結果に拘る必要もある。ただ、私達の背中を見て何かを感じてもらえれば、そこに大きな意義があると私は考えている。厚木に青春を賭けた人、今青春を謳歌している人、厚木に関するすべての人が笑顔になり、この街に夢や希望を持ち、未来を見つけて欲しい。すべてはその思いからのこと。そう、私達の、いや、厚木の夢は始まったばかりである。

「あつぎ青春劇場」賑わい呼ぶ

● お店探訪 総論 ●

日本大学経済学部講師 池田 光男

お店探訪 ① すし国際化の立役者は、すし店主

お店探訪 ② 江戸時代の武家料理を根気よく再現

お店探訪 ③ 注文に応え探し出す熱意が“肉の動物園”に

今号の「お店探訪」は、一つのこと熱中する人物が経営する3店が偶然にも集っている。

すし業界に、すしの実演や講演などで海外渡航歴200回に及ぶ人物がいる。「お店探訪①」の「さかえ寿司」経営者、風戸正義さんだ。一方、全国すし商生活衛生同業組合連合会(全すし連)では、生もののすしが生半可な知識と技術で世界を一人歩きし出したことに苦慮していた。下手をすると日本の伝統的なすし文化が損なわれかねないからだ。

両者の立場を結び付けて今年1月に設立されたのが全すし連による「すし知識海外認定試験制度」である。試験制度委員会の委員長に任命されたのが“すし国際人”の風戸氏である。すでに海外で活動を開始している。風戸氏と全すし連も生半可な気持では出来ない。両者に“乾杯”である。

飽食の時代では、誰も手がけない隙間を見つけることが大事である。ただし、その隙間がなかなか見つけられない。「お店探訪②」の「彩食料理『折鶴』」の栗野静枝さんは、地元・上山藩^{かみの}の武家料理の再現に隙間を見つけた。

江戸時代の上山藩の武家の食生活を1年かけて調べ上げ、武家料理のレシピを作り上げている。この熱中振りも生半可な気持では出来ないことだ。さらに現代人向けに手を加え「平成武家の料理」を開発。他の店では真似できないオ

リジナルメニューで隙間に食い込んでいる。季節の地物の旬の食材を厳選し手間ひまをかけ、素材の滋味を生かした料理は、地味であるが飽食の時代では歓迎される。ただし、時代物の料理の再現は、歴史への興味、古文書解読の根気、食へのこだわり、チャレンジ精神の4拍子が揃わないと取り組めない。熱中できる人材が必要である。

飽食の時代は、珍しい食べ物に興味を惹かれるようである。「えっ」と思うような動物の肉の注文に応じていくうちに、常時100種類以上の動物の肉を揃えるようになった店が仙台市内にある。「お店探訪③」の“肉の動物園”と呼ばれる「肉のささき」である。

人気が高いワニをはじめトド、シカ、キジ、七面鳥、はてはラクダやアザラシなどの依頼も舞い込んでくる。海外旅行先で食べた肉を自宅でも味わってみたいという人が、珍しい肉を頼んでくるのだ。顧客の依頼には応じたいという熱意から精肉問屋を探し出しては注文に応じている。商品品揃えの熱意が実り、いまや東北地方、北海道、関東圏、小笠原や四国からも注文が舞い込んできている。いつの間にか全国区になっている。

現代のような飽食の時代では、誰も乗り出さない隙間に真っ向から熱意をもって取り組むことの重要性を3事例は教えてくれている。

“すしは世界の共通語”実践



「SUSHI」は今や国際語。健康食として世界に通用する食べ物となっており、各国の主要都市では必ずと言っていいほど日本食レストランがあり、「SUSHI」が提供されている。しかし、従業員にすしの修業を積んだ調理師がほとんどいないのが実情だ。こうした状況に、全国すし商生活衛生同業組合連合会（全すし連）が「すしの衛生と調理技術の基本」を学ぶ機会として「すし知識海外認定試験制度」をスタートさせた。その中心的な役割を担っているのが風戸正義さんだ。風戸さんは、すし調理師を目指す外国人たちを自店で修業させてもいる。

風戸さんは、全すし連の「すし知識海外認定試験制度委員会」の委員長であり、同制度づくりを中心になって進めている。業界では“国際人”として名が通っているが、その原点は経歴にある。

高校を卒業して親戚が千葉市内で経営する菓子問屋で働いていたが、20歳の時、好きなバイクを駆って、全国ツーリングの旅に出た。縁あって北海道の長万部で初めてこの業界に入り、その後、函館市内のすし店で職人に。さらに、四国、九州、沖縄などのすし店で修業を重ね、昭和51年、26歳の時、独立を果たした。

親戚の取引先だった千葉市内のスーパーの一



「さかえ寿司」の全景



カウンターに立つ風戸正義さん

画を借り、開いた店の広さはわずか3坪(9.9㎡)。お客様が5人入るともう満員、「りんご箱をテーブル代わりにして宴会という、古き良き時代でした」と振り返る。その後、スーパー

が倒産したのを機に土地・建物を買い取り、何度かの改築を経て、平成4年に現在の蔵造り風3階建て店舗となった。

「私の場合、すし調理師の修業期間としては短かい方だった。だから店を持ってからが勝負と心に決め、当時としては常識から外れる創作すしにも挑戦し、同業者から『あんなのすしじゃない』と言われた。しかし、お客様は認めてくれ、開店2、3年後には行列のできる店になった」。1か所の店だけで修業せず、全国的な規模での修業が、広い視野と良いものは貪欲に取り入れる進取の気性を育んだと言える。

今はすし調理師6人を含め従業員は15人前

後、1階がカウンター13席とテーブル席24席、2階は人気の掘りごたつ式20席のほか、法事などでのお年寄りのため座敷にテーブルをしつらえた40席も用意して、少人数から大人数まで対応できる。

人気メニューは「特別すしセット」(3,200円)のほか、「創作すし会席『華』」(4,750円)、12種の材料を使った「スペシャルロール」(2,300円)など、季節に応じた豊富なメニューが用意されている。お客様のほとんどはリピーターで、近所に大きな団地群を抱えているせいで昼間は主婦、夜は千葉港に近い商業地や工場の人たちが車で来店する。

お客様とは“3坪の店”時代からコミュニケーションを密にしている。風戸さんは店の食器選びから陶芸に興味を持っていたが、同じ趣味を持つお客様が多いことを知り、大型バスを貸し切って「陶芸の里 バスツアー」と銘打ち、お客様80～90人と一緒に茨城県笠間の陶芸作家宅を訪ね、風戸さんら店のスタッフが現地手握ったすしを陶芸作家を交えて堪能するイベントを続けてきた。また、保健所などで「親子すし教室」も定期的に開催してきた。現在、「陶芸の里 バスツアー」は、風戸さんが理事長を務めている千葉県すし商生活衛生同業組合に、また「親子すし教室」は千葉市鮪商組合にそれぞれ引き継がれている。

風戸さんはこのほか、鮮魚市場で顔見知りの飲食店主たちと不景気風をなんとか吹き飛ばそうと相談、有志たちで「千葉の元気な飲食店の

人気メニューの「特別すしセット」①と「創作すし会席『華』」②



人気の掘りごたつ式席①とお年寄りに好評の和室のテーブル席②

「親子すし教室」風景。
指導するのは風戸さんの
子息で店長の秀夫さん



決起集会」を開催し、売り上げを伸ばす人気店のノウハウを学び、“元気”を共有し合った。

全国を渡り歩いて修業した経験は、国際的な場でも花開いた。

平成9年、全すし連から派遣されてワシントンDCの「桜祭り」ですしの実演を披露したのがきっかけで、以後毎年「桜祭り」で実演を続けてきた。これが契機となり、全すし連のほか、ジェトロ、国際交流基金、各国の日本大使館などの招きですしの実演や講演、セミナーなどを続けてきた。訪れた国はアメリカ、イギリス、フランス、ドイツ、チェコ、スペイン、ペルーなどで、渡航は200回にも及ぶ。

風戸さんは、すし文化の奥深さと伝統のノウハウを言葉を通じて外国人に伝承することがいかに難しいかを思い知った。「SUSHI」がグローバル化する一方で、日本の食材と調味料で作られた日本食を味わったことのある調理師がほとんどいないケースを目の当たりにしてきた。

こうした事態に全すし連は今年1月から「すし知識海外認定試験制度」をスタートさせた。米国生まれのアボカド巻きずし「カリフォルニアロール」など、お国柄を反映した“ご当地ずし”を認めつつも、衛生管理の方法を含む「すし文化」の正しい知識を普及させるのが狙い。

手始めに今年1月27日、同制度委員長である風戸さんらをシンガポールに派遣。魚の保存方法や「まな板は1回ごとに真水で洗う」「酢やわさびには殺菌効果がある」といった知識に関する講習会を行い、その後に認定試験を実施。周辺5か国から集まったすし職人やレストラン



「SUSHI」の正しい知識と技術の普及に尽力する風戸さん（ロンドンでの「ジャパン・クッキング・デモンストレーション」で）

経営者など33人の受験者のうち合格者10人に認定書が手渡された。この「すし知識海外認定試験制度」は今後、香港（4月）、オーストラリア（6月）、上海（7～8月）などで行われる予定だ。

風戸さんは外国ですしの知識を広めるばかりでなく、外国からすし職人を招いて自店で数か月間修業させてもいる。出身国はアメリカ、イギリス、フランス、チェコ、メキシコなどだ。

自ら外国に赴いて「SUSHI」の正しい知識普及に努め、自店では外国のすし職人を修業させるという多忙な毎日を送る風戸さんだが、子息の秀夫さんが店長としてしっかり店全体を目配りしている。「安心して、私のモットーである『SUSHIは世界の共通語』をさらに推進させたい」と風戸さんは言葉を強めた。



「すし知識海外認定試験」の合格者に与えられる認定証（左）とバッジ（右、有料）

上山藩の武家料理を再現

いまま城下町の面影が残る上山市。町の中心部にそびえる上山城から5分ほど歩くと、上山藩の要職にあった家臣の屋敷4軒が現存する武家屋敷通りに出る。「彩食料理『折鶴』」(以下「折鶴」)は、その通りのすぐ近く。武家屋敷の一つ、三輪家の家計簿をもとに江戸時代の食事を再現した「平成武家の料理」が評判のお店だ。

オーナーシェフの栗野静枝さんは、長年、料理人としてレストランなどで仕事をし、4年前に「折鶴」を開店した。野菜ソムリエと雑穀エキスパートの資格も持ち、「食」へのこだわりは人一倍強い。

「折鶴」のメニューは野菜を中心にした料理で、地物の旬の食材を厳選し、体に良くないものはなるべく使用しないようにしている。季節によって食材が変わるので、定食やランチの内容も毎日違う。文字通り“食を彩る”季節メニューが楽しめるお店だ。

中でも人気なのが「平成武家の料理」だが、考案したのは開店の数年前に遡る。以前から栗野さんは、上山藩の文化や精神を受け継ぎながら、それぞれの得意分野を生かして地域を盛り上げようという市民グループ「平成上山藩」の一員で、“町方組頭”として活動している。それが縁で、上山藩士の三輪家に残っていた家計簿が見つかったとき、「これをもとに武家の料理を再現してみないか」と話が持ち込まれた。歴史が好きなこともあり、「食を通して、地域を見直すきっかけをつくることができれば…」とチャレンジすることにしたという。

家計簿は、江戸末期の嘉永から安政にかけての6年分あった。だが、「一月五日 納豆三包十五文 豆腐十四文」などと簡単に縦書きされているだけ。「いくら見ても献立をイメージで



▲1階が「折鶴」。店のすぐ左手に武家屋敷通りがある



オーナーシェフの▶
栗野静枝さん

きなかった」と振り返る。そこで、家計簿の1年目から全部横書きしてみた。

「最初は、これでは人間が生きていくための栄養がとれない。献立が成り立たないと思った」と栗野さん。しかし、「畑うない代」や「種代」の記述から野菜などを自家栽培していたことがわかり、次第に全体像が見えてきた。

さらに、江戸時代にどんな料理が作られていたか、文献や資料を丹念に調べ、時代背景を推測しながら当時の食生活を解明。1年かかって、ようやく武家料理のレシピができあがった。

この武家料理を上山城のイベントで発表すると大きな反響があり、その後、開店した「折鶴」のメニューに。質素ながら栄養価にすぐれた先人の知恵に、現代に必要な食材を加え、「平成



カウンター席とテーブル席があり、落ち着いた雰囲気の店内



武家の料理」として提供している。

季節にあわせて内容は変わるが、ある日の献立を紹介すると、昆布巻にしん・水で戻した塩漬わらび・干しわらびの煮物・水だし茸に大根おろし・きざみ^{せいさい}青菜と納豆・雑穀入りご飯・かぶの味噌汁。派手さはないものの、手間をかけ、素材の滋味を生かした料理は、「体がきれいになる気がする」と評判で、わざわざ県外から足を運ぶりピーターも多い。地元の観光ボランティアガイドも、訪れた観光客に「上山藩由来の武家料理が味わえる店」と紹介してくれる。日曜限定のメニューだったが、要望に応じて4月からは平日も提供する予定だ。

創意工夫は、これだけにとどまらない。熱烈的な“坂本龍馬ファン”という栗野さんならではのメニューだ。その名も“味の薩長同盟”と銘打った「平成侍ピザ」。具が納豆・青菜漬・雑穀で、チーズとは意外な組み合わせだが、相性がよく、あっさりしていて、とくに年配のお客様に人気がある。

さらに昨年、“味の太政奉還”をイメージした「侍すいーつ」「侍とりゅふ」が加わった。材料は上山市三上の特産品「红柿」の干柿。江戸時代からの伝統的な上山名産だ。地元では、



江戸時代の武家料理を再現した「平成武家の料理」。
ご飯・味噌汁がお代わり自由で900円

塩蔵していた赤しそを塩抜きし、商品の残りの干柿を包んで、お茶をかけて柔らかくして食べていたとか。この食べ方をアレンジして、いまの時代にあったおしゃれなスイーツを考案した。ラム酒につけた干柿を、「侍すいーつ」は青しそで包み、「侍とりゅふ」はホワイトチョコでコーティングしている。

また、豊富な知識を持つ栗野さんから「食」について話を聞きたいというお客様も増えた。「先日は家庭科の先生の集まりで話してほしいと頼まれ、お店での会食とあわせて講習会を開いた。食の大切さを伝えていきたい」と話す。

郷土の歴史や食文化をベースにして、上山ならではの料理を提供している「折鶴」。「食」を基点に、地元を根ざした取り組みは、観光や町おこし、さらに食育にもつながり、地域活性化の大きな力になっている。



三輪家に残っていた縦書きの家計簿を横書きに書き写して一覧表にしたノート

“肉の動物園”と呼ばれる品揃え

仙台駅から5 kmほど北の住宅街、バス通りに面した「肉のささき」は、牛、豚、鶏の他に珍しい肉を多く揃えていることで評判の店だ。人気が高いワニをはじめトド、シカ、キジ、七面鳥、スズメ、カエルなどなど、常時100種類以上。海外旅行の機会が増えて普段日本では食べることのない肉を味わった人々が「肉のささき」にリクエスト、それに応えていくうちにレパートリーが広がったという。顧客第一の姿勢が、特徴ある店づくりにつながった。

「肉のささき」が珍しい肉を扱うようになったのは約20年前。代表者の佐々木宗男さんがテレビで野球を見ていると、ヤクルトのパリッシュ選手が「明日もワニの肉を食べてホームランを打とう」と言ったという。興味を持ったところ同じ番組を見たお客様から「ワニの肉はないか」との問い合わせ。肉問屋に聞いてみると在庫があり、さっそく仕入れてお客様の要望に応えることができた。そしてワニの肉がある店として話題となり、多くの顧客が訪れるようになった。

そのうちワニの肉を見た他のお客様からダチョウはないか、カンガルーはないかといった具合に様々な問い合わせ、注文が入ることにな

る。海外旅行先で食べた肉を自宅でも味わってみたいという人が珍しい肉を頼んできたのだ。それに応えて佐々木さんは次々と肉の種類を増やしていく。すると、あの店ならもっと珍しい肉もあるかも知れないと、ラクダやアザラシ、ラビット、ホロホロ鳥などの依頼も舞い込んできた。

「お客さんから聞かれた時に、ありますと答えたくて、あちらこちらの精肉問屋を探して仕入れました。仙台だけでなく、大阪の間屋さんとも取り引きしています。おかげで在庫が増えて大変、冷蔵庫も買い足しました。でもお客様の喜ぶ顔が励みですね」と佐々木さん。販売価格はスズメ1羽（30～50g）105円からクマ100g 1,155円などと幅広い。精肉の他に、手作りの惣菜も提供する。いい端肉が入ったらハンバーグ、チャーシューや牛タンの佃煮など、肉屋ならではの旨みが詰まった品は、メインディッシュにも、もう一品という時にも重宝な味方になる。

店の特徴は、店舗内外に貼ったチラシにもある。とりどりの蛍光色の紙にマジックペンで手書きしたチラシが所狭しと並んでいる。ガラス窓にも壁にもビッシリ。近くを通る人にとって

目立つことこの上ない。「6年前から始めました。せっかくなのでたくさん肉を扱っているんだから、その特徴を人の目につくようにしようと考えたん



住宅街にある「肉のささき」



店の外壁に所狭しと貼られた、蛍光色の紙に手書きのチラシ



佐々木さん夫妻

です。でも最初はやっぱり恥ずかしくて夜に貼ったりしてました。今は堂々とやっていますよ」。手書きもミソだ。パソコンで作るきれいなチラシが当たり前の時代、手書きの文字は逆に目立ち、ほのぼのとした雰囲気を醸し出す。

手作り感覚は、お客様とのコミュニケーションにも反映している。佐々木さんは、新たに仕入れる肉は全て試食して、販売する時にお客様に美味しい食べ方をアドバイスする。ワニはクロコダイルが鶏肉に似て美味しく、アリゲーターは食感があまりよくないとか、クマはツキノワグマが食するに値するとか、種類によって味が違うことを知った上で勧めている。また、馬刺しなど生で食べる場合は合うタレを探したり、加熱の場合は焼いたり、揚げたり、しゃぶしゃぶや鍋物にしたりと試してみる。「焼肉や、から揚げがやはり美味しいですね。でもリピーターのお客さんが、おろし生姜で焼いたら美味しかったよ、なんて教えてくれることもあります。若い人は辛い料理が好きなようですし、そんなアイデアを今度は別の人に教えたりして、いろいろ話をしながらの販売が楽しいですね」。たまには家庭内の愚痴を聞くとといった雑談も。対面販売ならではの、信頼関係を築く姿勢を大切にしている。

気持ちよく買ってもらうサービスも心がけている。店でお客様が待つ時間をとれば、その

場でから揚げを作り、時には出張で仙台に行くからワニ肉をから揚げにしておいてという注文にも応じる。たくさん買ってくれたお客様には、これも希少な「とりネック」という鶏の首の部分にある細長い肉をおまけに付ける。焼き鳥やから揚げにすると美味しい肉である。「気は心ですからね。お客さんにちょっと嬉しい気分になってもらえれば、こちら気分よく商売ができます」。

最近、飲食店がカレー用に数種類の肉を求めたり、バーベキューパーティーをするので変わった肉を用意して話題作りをして場を盛り上げたいと買いに来る人もいます。店舗販売だけでなく、地方発送も増えつつある。珍しい肉を食べて気に入った人が贈答用に親戚や知人に贈る注文や、評判を聞きつけた各地の一般の人、飲食店からの注文が入って来るのだ。東北地方を始め、北海道や関東圏、そして小笠原や四国からも。

今後は、例えば牛肉でも多くの部位があるので筋など希少部分も扱ってみたい、面白い商品があればさらに増やしていきたいという佐々木さん。顧客の要望に、常に「あります」と答えようと挑戦が続く。



ラクダ、ワニ、ダチョウなど珍しい肉は冷凍パックで売る

●●●●● 特相員だより ●●●●●



人との係わり合いを大切に…

栃木県飲食業生活衛生同業組合 経営特別相談員

掛川 薫さん

平成2年4月、支部の会計を任された年に支部長さんから「経営特別相談員」の話をいただきましたが、講義の内容（金融・税務・経理・経営・労務等）が余りにも難しく、最初はお断りの返事を致しました。しかし支部長さんから「苦勞するのは若いうち、後で自分が楽になるから…」と説得され、引き受けることになりました。

最初の頃は勝手に解らず、先輩の特相員に電話やら、解らないときは直接支部長宅に出向き、熱心にご指導をいただきました。それから20年があったという間に経ってしまいました。

お蔭様で今では支部長が忙しいときなど私が指名をうけて相談にのっています。また地区で行われる（財）県指導センターの研修会には毎年欠かさず参加し、相談員として初心に戻って再認識しています。

しかしながら、国が行っている融資

制度（無担保・無保証）の浸透率は低く、支部の総会では日本政策金融公庫のパンフレットを配布し、「低金利で、手続きが簡単」をキャッチフレーズに普及に努めています。

とはいえ、アメリカの“リーマンショック”以来景気の低迷は続き、借入者が一時の半分近くまでになってしまい、融資対象は設備から運転資金へと移りました。その世相を反映してか、一昨年4月から「運転資金」も借入れ出来る様になり、より広く相談に乗ることが出来、より多くの方との係わり合いを持てるようになりました。

特相員になって20年、融資相談にのった人は数知れず、その人達のお陰で人生が豊かになりました、感謝しています。

まだまだ“現役”です。経験をいかして、悩める人の相談に少しでも役立てたいと思っています。

生活衛生関係営業（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）を営む皆さまへ

生活衛生融資のごあんない

| ご融資の種類 | お使いみち | ご融資の限度額 |
|--------|-------|-------------------------|
| 一般貸付 | 設備資金 | 7,200万円～4億円（業種により異なります） |

【振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の皆さまへ】

| ご融資の種類 | お使いみち | ご融資の限度額 |
|---------------------------------------|-------|--|
| 振興事業貸付 | 設備資金 | 1億5,000万円～7億2,000万円（業種により異なります） |
| | 運転資金 | 5,700万円 |
| 生活衛生セーフティネット貸付 （経営環境変化資金・金融環境変化資金） | 運転資金 | 経営環境変化資金：振興運転資金とは別に5,700万円 金融環境変化資金：別枠4,000万円 |

* 生活衛生同業組合等の経営指導を受けている方にご利用いただける生活衛生改善貸付（無担保・無保証人）もお取扱しています。*



くわしくは、日本政策金融公庫各支店（国民生活事業）までお気軽にお問合せください。（<http://www.k.jfc.go.jp/>）



日本政策金融公庫
国民生活事業

日本政策金融公庫の振興事業貸付のご利用手続きをご案内します !!

【ステップ①】

融資のご相談

- お問い合わせは、事業資金相談専用ダイヤル
(☎ 0120-154-505) まで、お気軽にお電話ください。
- 全国152の支店窓口でもご相談を承っております(予約不要)。
- 借入申込書は、支店またはホームページ (<http://www.k.jfc.go.jp/>) から入手できます。

【ステップ②】

融資のお申込

- 加入されている生活衛生同業組合へ「振興事業に係る資金証明書」の交付申請をしてください。
- 借入申込書、「振興事業に係る資金証明書」および次表の書類を、最寄りの支店へご提出ください。

| 個人営業の方 | 法人営業の方 |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・最近2期分の申告決算書 | <ul style="list-style-type: none"> ・最近2期分の確定申告書・決算書 (勘定科目明細書を含む) ・最近の試算表 (決算後6カ月を経過している場合) ・法人の履歴事項全部証明書または登記簿謄本 |
| <ul style="list-style-type: none"> ・見積書(設備資金のお申込の場合) ・企業概要書(はじめてご利用される方) ・創業計画書(新たに事業を始める方や事業を開始して間もない方) | |

【ステップ③】

ご面談

- 公庫の担当者が、ご商売の状況などをお伺いします。
- ご面談時には、ご商売の状況や資産・負債のわかる書類などをご準備いただきます(担当者から事前にご案内いたします)。

【ステップ④】

ご融資

- ご融資が決まりますと、借用証書などのご契約書類をお送りします。
- 印鑑証明書などの必要書類を添えて、借用証書をご提出いただきます。
- ご契約の手続きが完了してから2~3日営業日後に、ご希望の金融機関の口座へ送金いたします。
※審査の結果、お客さまのご希望に添えないことがあります。



日本政策金融公庫

国民生活事業
<http://www.k.jfc.go.jp/>

事業資金相談専用ダイヤル



(行こうよ! 公庫)
0120-154-505

日本政策金融公庫が予算案説明会開催

日本政策金融公庫は2月9日、東京・新橋の全国生衛会館で平成23年度の生活衛生資金貸付に関する予算案などの説明会を開いた。

日本政策金融公庫常務取締役の中村吉夫生活衛生部門長、全国生活衛生同業組合中央会の小宮山健彦専務理事の挨拶に続いて、厚生労働省健康局生活衛生課の新津幸義課長補佐が平成23年度生活衛生関係営業対策予算案の概要を、次いで日本政策金融公庫国民生活事業本部の増田雅暢生活衛生融資部長が平成23年度日本政策金融公庫（生活衛生資金貸付）予算案の概要について説明した。

平成23年度日本政策金融公庫（生活衛生資金貸付）予算案の概要は次のとおり。

1. 貸付計画額1,200億円 [22年度1,400億円]

2. 貸付制度の改善

(1)事業計画書を策定している生活衛生関係業者に係る利率低減措置の創設

振興計画を策定した組合に所属する組合員が、事業計画書を策定するとともに一定の会計書類を備えている場合に、運転資金及び設備資金ともに当該生活衛生営業者に対する通常の利率から更に0.15%低い貸付利率を適用するもの

(2)振興事業貸付に係る特別利率適用施設設備の追加等

- ・旅館業に係る省エネルギー設備として「電気自動車用充電設備」を追加（一般貸付・振興事業貸付）
- ・飲食店等に係る受動喫煙防止資金（健康・福祉増進貸付）の取扱期間の延長
- ・観光圏関連設備資金の特例措置の延長（一般貸付・振興事業貸付）
- ・クリーニング業を営む者に係る特別利率対象施設設備に「引火性溶剤対策設備」を追加（平成22年補正で措置。平成22年12月に前倒し実施）（一般貸付・振興事業貸付）等

各業種全国連合会の全国大会・総会開催予定表

平成23年度

| 業種 | 開催日 | 開催地 | 会場 | 大会・総会等の名称 |
|-------------|-----------------|---------------|---------------------------|--|
| 水雪 | 未定 (5月20日頃) | 熱海市 | 古屋 | 平成22年度通常総会 |
| 食鳥肉 | 5月20日(金) | 大宮市 | パレスホテル大宮 | 第40回全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会全国大会 埼玉大会 |
| 興行 | 5月24日(火) | 日光市 鬼怒川温泉 | きぬ川ホテル三日月 | 平成23年度全国興行生活衛生同業組合連合会通常総会 |
| クリーニング | 5月27日(金) | 東京都 千代田区 | ホテルニューオータニ(麗の間) | 第53回通常総会 |
| 旅館 | 6月7日(火) | 東京都 港区 | ホテルオークラ東京(平安の間) | 第89回全旅連 全国大会 |
| 飲食 | 6月8日(水) | 高山市 | 飛騨・世界生活文化センター | 第49回全飲連 全国岐阜県大会 |
| 浴場 | 6月13日(月) | 広島市 | ANAクラウンプラザホテル広島 | 第53回全国公衆浴場業者 広島県大会 |
| 食肉 | 6月22日(水) | 大阪市 | 帝国ホテル大阪 | 第52回通常総会・大阪大会 |
| 喫茶 | 6月22日(水) | 宮城県 南三陸町 | ホテル観洋 | 第56回全喫飲連全国大会・宮城大会 |
| 料理 | 7月3日(日) | 大阪市 | リーガロイヤルホテル大阪 | 第99回全国料理業 大阪大会 |
| 麺類 | 7月20日(水) | 旭川市 | 旭川市音楽堂 (大雪クリスタルホール内) | 第77回全国麺類飲食業者 北海道大会 |
| 美容 | 10月17日(月) | 郡山市 | ビックパレットふくしま | 第39回全日本美容技術選手権大会 |
| すし | 10月18日(火) | 秋田市 | 秋田ビューホテル | 第54回全国すし連 秋田大会 |
| 社交 | 10月24日(月) | 熊本市 | 崇城大学市民ホール(熊本市民会館) | 全国社交飲食業代表者 熊本大会 |
| 中華 | 11月8日(火) | いわき市 | スパリゾートハワイアンズ | 第44回全国中華料理業 福島大会 |
| 理容 | H24 2月18日(土) | 那覇市 (宜野湾市) | 調整中 (大会：沖縄コンベンションセンター) | 第155回臨時総会・同評議員会 (2/20 第63回全国理容競技大会) |
| 厚労省・全国生衛中央会 | 10月26日(水) | 東京 | ホテルニューオータニ | 生活衛生功労者表彰式(厚生労働大臣・中央会理事長表彰式) |

注：全国連合会の大会・総会の開催日は、厚生労働省健康局長等の表彰式を挙げる日

せいえい 掲 示 板

♣就活応援のヘア・スタイルブックを配布

厳しい雇用環境下、「カッコよく就活したい」と願う学生向けに、山梨県理容組合生活衛生同業組合甲府支部が、おしゃれで面接うけもいい「山梨発！ 就活スタイルブック」（写真）を作成して県内の加盟店や大学に配布した。

同支部は、県内の公務員、金融、サービス、食品、流通、マスコミなど50社の採用担当者に“好感の持てるヘアスタイル”の聞き取り調査を実施して業種・業態別に就活ヘア・スタイルを提案。現役大学生23人をモデルに、就活向けヘアを「ON」（ビジネス）と「OFF」（プライベート）切り替え可能なスタイル（リバーシブル・ヘア）としてセット方法とともに掲載した。

同支部教育部の後藤英仁さんは「清潔感、誠実感の表現に心を配った。理容師が持ち前の技術とセンスを発揮することで、学生さんたちが希望に添った就職が叶うよう少しでも応援できれば…」とエールを送っている。



宝くじア・ラ・カルト

「クーちゃん」の横顔



宝くじ発売開始50周年を迎えた年、宝くじのマスコット「クーちゃん」（イラスト）がお目見えしました。昭和38年に誕生した初代マスコット「ピコちゃん」に次いで2代目のマスコットとなった「クーちゃん」。大きな夢の案内役として、ポスターやテレビCMなど、いろいろなところでみなさんにお目にかかっています。ここで「クーちゃん」の横顔を紹介します。

「クーちゃん」は鯨の一種。でも普通の鯨と違って海はもちろん、大地を空を自由に動き回ることができるほか、人と会話をしたり歌を歌えるところが最大の特徴です。頭の上から吹き上げるしぶきは“夢”と“幸せ”

をイメージ。多くの人々に“夢”と“幸せ”をお届けすることを願う「クーちゃん」の姿勢を表しています。

多くの方々にかわいがっていただき、皆さんに大きな夢をつかんでいただけるよう「クーちゃん」はがんばります。どうぞよろしくお願ひします。

【クーちゃんのプロフィール】

性別：不明（どうやら男の子らしい）

年齢：不明

名前の由来：「くじのクー」とも「くじらのクー」ともいわれている。鳴き方からきたという説もある

出身地：夢の国

特技：①海はもちろん、大

地を空を自由に動き回ることができる、②人の言葉を理解できる。自分でも話せるし、歌も歌える！

○急ぐとき…胸ビレをひろげて、ひとつ飛び！

○ちょっと急ぐとき…尾ビレでぴょんぴょん跳んで移動

○急がないとき…尾ビレを使って、とことこ歩く

性格：元気（めげても、すぐ立ち直る）、けなげ（人の役に立つのが大好き。いつも一生懸命）、可愛い（気持ちがすぐに表情に出る）

好きなこと：夢をみんなに紹介すること、人と会うこと、遊ぶこと

生活衛生関係営業の振興に関する検討会第1次報告書〈概要〉

平成22年9月より、「生活衛生関係営業の振興に関する検討会」を開催し、生活衛生関係補助金のあり方や全国生活衛生営業指導センター・都道府県生活衛生営業指導センターが今後果たすべき役割等について検討を行い、今般、第1次報告書を取りまとめ公表しましたので、報告書内の都道府県生活衛生営業指導センター部分を中心に概要を紹介いたします。

生衛業の現状

- ◇営業者の高齢化、後継者確保難。大規模チェーン店の進出
- ◇消費者の節約志向、事業者数の減少、組合の組織率低下

過去の教訓

- ◇現場の求める必要性に即応しない予算配分
- ◇事業者への支援の弱体化

事業仕分け

- ◇説明責任を果たし、効果的な仕組みで実施すべき
- ◇単なる看板の掛け替えではない事業内容の見直しを行うべき
- 生衛業が本来有する成長力を発揮し、国民生活の安心と希望を確保する必要
- 事業仕分けの指摘内容に沿って改革する必要

国民の納得が得られる改革を実行

1. ムダづかいを根絶し、持続可能な力強い生衛業を育てる(平成23年度予算(案)での対応)
 - 事業の有効性・効率性の観点から総点検
 - ・まちおこし推進事業等の廃止、事業・人件費

の効率化

➤思い切ったメリハリ付け

- ・シンクタンク機能強化、消費者保護・後継者育成の強化
- ・経営指導員の適材適所、受益者支援の拡充

➤事業仕分けの指摘内容を確実に実施

- ・評価指標の設定、事業評価の実施
- ・役割分担の明確化(国と県、商工会との機能分担)

2. 生衛業の更なる振興と国民生活の向上に向けた取り組み(平成23年1月より速やかに検討開始)

➤規制・振興方策の双方を強化

- ・ニーズ変化や地域の実情に機動的に対応できる衛生対策を検討
- ・科学的な根拠に基づいた指導方策について検討
- ・予算、税制、融資を一体化に改革

➤規制・振興方策の連携を強化

- ・都道府県の規制部門との問題意識の共有
- ・基盤整備の推進(調査研究の推進、情報の共有・管理)

(都道府県生活衛生営業指導センター部分概要)

改革の具体的方策

➤消費者保護、後継者育成支援への対応強化

- ・消費者保護に対する相談支援を効果的に実施する仕組みを強化するなど、充実を図るべき
- ・後継者育成支援事業での取り組みをさらに促進すべき
- ・地域の商工会など各種支援機関との連携策についても検討すべき

➤総合調整機能の強化

- ・高度かつ専門的な知恵、ノウハウ、ネットワークにより個々の事業者の強みを活かすことの

- ・できる総合調整機能(ハブ機能)の役割を都道府県指導センターが果たしていくことが重要
- ・ITを有効に利活用した経営を実践できるよう、必要な支援を積極的に行うことが望まれる

具体的な補助金の改革

- 都道府県指導センターの経営指導員の適材適所な配置が徹底されるよう、都道府県に要請
 - ・経営戦略や資金調達(融資)等の経営課題について、マーケティング、法務・財務・税務等の専門的見地からきめ細かくサポートできる知識・経験を有する者を配置すべき
 - ・都道府県OBの斡旋ではなく、公募方式を導入し、業務についての専門知識、業務経験を公平・公正に評価した採用を実施すべき
- 事業の効率化
 - ・後継者育成支援事業については、現場に近い都道府県指導センターが地域の実情に応じて柔軟に実施できるよう、都道府県指導センター事業に転換すべきである。その際は、地方公共団体に応分の負担を求めるべき
 - ・相談指導事業は、弁護士・税理士等の専門相談指導を除き経費を削減し、国の補助対象は事業評価に結びつく相談指導に重点化すべき
 - ・その他の事業については、評価基準に沿った評価を実施し、効果が見える事業に重点化すべき
 - ・役割を終えた活性化事業(まちおこし推進事業等)は廃止し、都道府県指導センターが地域の実情に応じて実施する事業については、事業評価の仕組みを取り入れて実施すべき
 - ・人件費の効率化を図るべき
- 評価指標の設定、事業評価の実施
 - ・補助金の事業の実施にあたっては、達成する成果(アウトカム)を具体的に分かりやすく明示し、その達成度をできるだけ客観的に検

証することの出来るよう「評価指標」を定め、事業(政策効果)を定期的に評価し、その検証結果を政策立案・運営に適切にフィードバックを実施することを通じて、事業の改善に向けた持続的な取り組みが行われる仕組みを整備し、国民生活の質の向上、社会経済の発展に寄与していくことが重要

(参考)

「生活衛生関係営業の振興に関する検討会」の組織体系

- 管理美容師・管理美容師指定講習事業ワーキンググループ
- クリーニング師研修等事業ワーキンググループ
- 生活衛生関係営業対策事業費補助金審査・評価委員会ワーキンググループ【新設】
 - ・行政刷新会議の評価結果を踏まえ、「生活衛生関係営業の振興に関する検討会」において「生活衛生関係補助金の改革案」に係る検討を進め、「審査・評価委員会(仮称)」での対応を盛り込んだことを受け、事業評価制度の実施に向けて、「審査・評価委員会(仮称)」の在り方や事業評価の方法などを検討(平成23年3月を目途に結論)
- 生活衛生関係営業に係る税制及び融資制度活性化方策検討ワーキンググループ【新設】
 - ・我が国の国民生活を支える生衛業が、税制及び融資等の制作支援制度を活用して経営の健全化が適切に図れるよう、現状の活用状況を踏まえ、活用支援方策の在り方や有効的な制度の在り方など総合的に検討(平成23年6～7月を目途に結論)

(生活衛生関係営業の振興に関する検討会第1次報告書)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000000zep0.html>

生活衛生関係営業の景気動向等調査結果

日本政策金融公庫 国民生活事業本部
生活衛生融資部 生活衛生情報支援グループ 中塚 博和

生活衛生関係営業の景気動向等調査は、(株)日本政策金融公庫国民生活事業が(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、2010年10～12月期の調査結果の中から一部をご紹介します。調査は全国9業種3,220企業を対象として12月上旬に個別訪問面接により実施したものです。

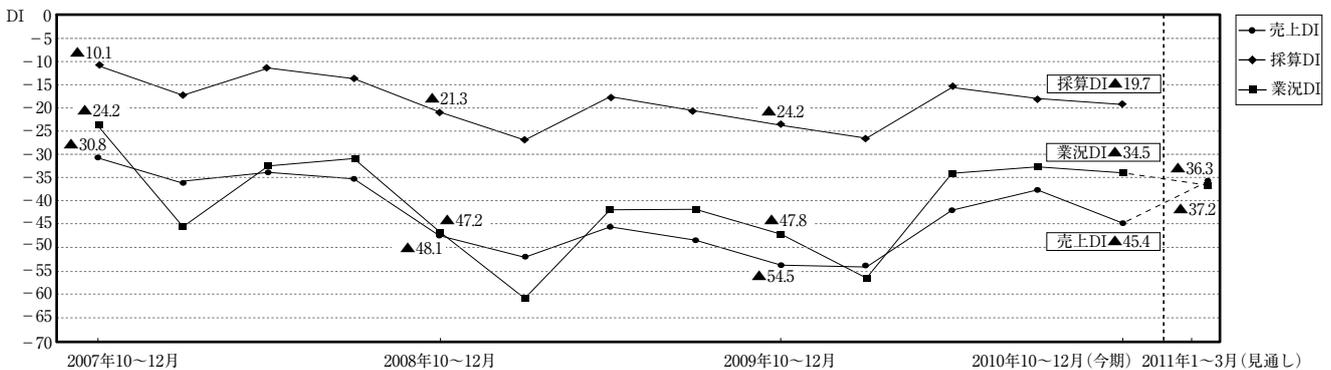
～依然として厳しいものの、緩やかな持ち直しの動きが続いている生活衛生関係営業の景況～

今期(2010年10～12月期)の売上、採算、業況の各DIは、▲45.4(前期比7.2ポイント低下)、▲19.7(同1.3ポイント低下)、▲34.5(同1.3ポイント低下)となりました。前年同期に対しては、売上DIは9.1ポイント、採算DIは4.5ポイント、業況DIは13.3ポイントそれぞれ上昇しました。売上DIは3期連続、採算DI、業況DIは4期連続で前年同期を上回りました。

生活衛生関係営業の景況は、依然として厳しいものの、緩やかな持ち直しの動きが続いています。

※DI=良い(増加・黒字・好転)企業割合-悪い(減少・赤字・悪化)企業割合

図1 売上DI、採算DI、業況DIの推移



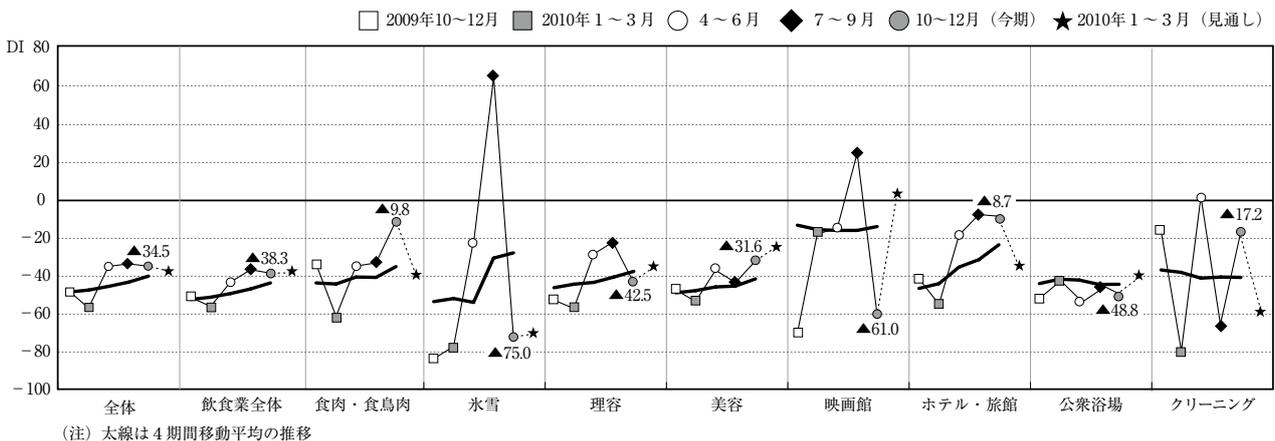
業況DIは、前期に比べ「食肉・食鳥肉販売業」「美容業」「クリーニング業」を除く6業種で低下しました。特に前期において、比較可能な1997年4～6月期以降で最高水準となった「氷雪販売業」では、前期から142.8ポイント低下の▲75.0となり大幅に低下しました。

4期間移動平均でみると、「公衆浴場業」「クリーニング業」の横ばいを除く、他の7業種で上昇しました。

来期の見通しは、「食肉・食鳥肉販売業」「ホテル・旅館業」「クリーニング業」で低下、「飲食業」で横ばいの一方、他の5業種では上昇を見込んでいます。

※4期間移動平均とは、各調査時点を含む直前4期間の平均であり、季節変動の影響のない全体的な傾向をみるもの。

図2 業種別業況DIの推移



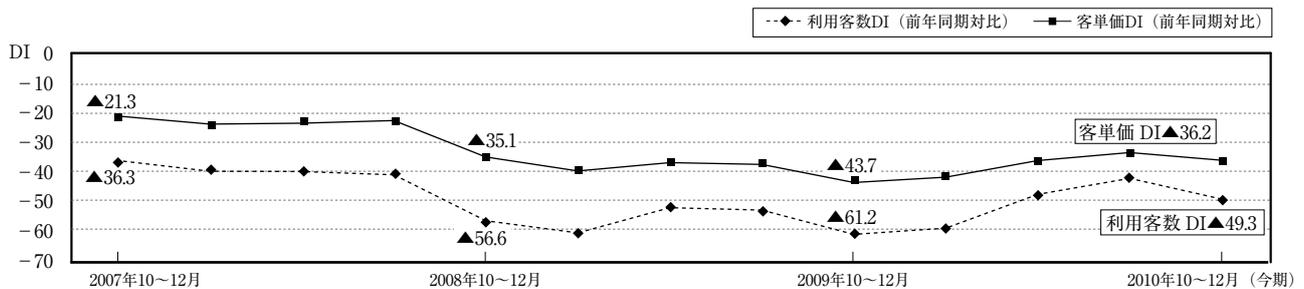
利用客数DIは、前期から7.0ポイント低下して▲49.3となり、前年同期に対しては11.9ポイント上回りました。4期連続で前年同期の水準を上回りました。

客単価DIは、前期から2.6ポイント低下して▲36.2となり、前年同期に対しては7.5ポイント上回りました。3期連続で前年同期の水準を上回りました。

※利用客数DI=前年同期対比「利用客数増加」企業割合-「利用客数減少」企業割合

客単価DI=前年同期対比「客単価上昇」企業割合-「客単価低下」企業割合

図3 利用客数 DI、客単価 DI の推移



今期に設備投資を行った企業の割合は、9.5%と前期（10.8%）に比べ1.3ポイント低下し、前年同期比でも0.2ポイント低下しました。

4期間移動平均でみると、下げ止まり後の足踏み状態が続いています。

生活衛生関係営業の設備投資は、依然として低い水準となっています。

業種別に設備投資を実施した割合を高い順にみると、「映画館」23.7%、「ホテル・旅館業」22.3%、「食肉・食鳥肉販売業」18.3%となっています。前年同期の水準を上回ったのは、「食肉・食鳥肉販売業」「冰雪販売業」「映画館」「公衆浴場業」の4業種でした。特に「食肉・食鳥肉販売業」は2005年4～6月期と並び、1997年4～6月期以降で最高水準となりました。

図4 設備投資実施割合の推移

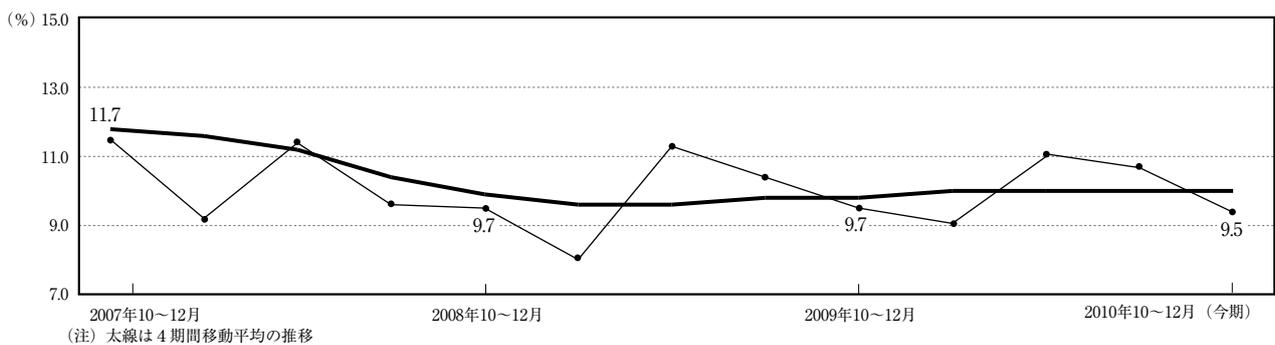
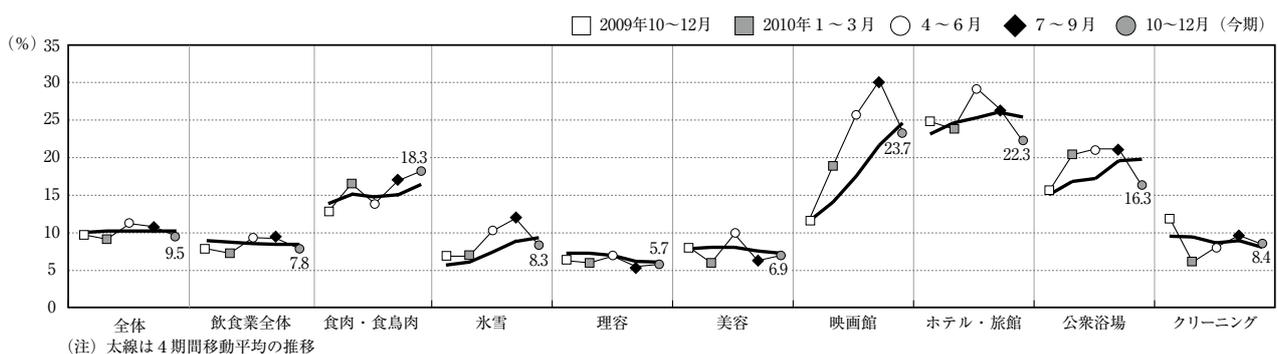


図5 業種別設備投資実施割合の推移



消費者の安全を守る体制の構築

〈(独)全国消費生活相談員協会 消費生活専門相談員 池田 澄子〉

現在、私たちの身の回りには生活に必要なものに加え、便利なもの、生活を楽しむことを目的とするものなどさまざまな商品やサービスがあふれています。私たちは、それらの商品を当然安全なものであると信じて利用します。ところが、安全であると信じて購入した商品などが原因でけがをしたり、生命や財産を失うといった事故が起きています。

こんにゃくゼリーで窒息死

1995年、おやつに食べさせたこんにゃくゼリーで1歳6カ月の男児が窒息し死亡しました。しかし、商品の中に毒物が混入していたわけではなく取り締まる法律がない(いわゆる「すきま事案」)ため、なかなか事故の報道がされませんでした。そのため死亡事故が相次ぎました。

瞬間湯沸かし器による事故

1996年一人暮らしの学生が死亡して発見されました。「病死」と説明を受けた両親は納得がいかず再調査を依頼しました。死亡事故からかなりの時間を経て、検死記録に「一酸化炭素中毒死」と記載されているのを見て大変驚き、警察に事故原因の特定を依頼しました。その結果、瞬間湯沸かし器の安全装置の不正改造が原因であることが分かりました。警察庁は経済産業省にリコールを要請し事故が公表されました。メーカーは、早くからこの事実を知っていたにもかかわらず、情報を公開しなかったために27件の一酸化炭素中毒事故が起き21人もの死亡者が出ていました。

このほかにも、中国製毒入り餃子事件や、事故米の不正流通など、消費者の信頼を揺るがす事件が次々と発生しました。

■消費者の安全を守る体制の構築

消費者庁への情報の一元化

このような状況の中で、当時の福田総理大臣

は「産業重視の政策から消費者目線の政策へ」と所信表明演説を行い、国会での議論を経て2009年5月には「消費者安全法」が制定され、9月には消費者庁及び消費者委員会が創設されました。この「消費者安全法」では、商品やサービスが原因で消費者の生命や身体に被害が生じたものを「消費者事故」とし、その中で、その症状が①死亡、②治療に30日以上を要する負傷又は疾病、③一酸化炭素中毒の場合を「重大事故」と決めました。その上で、情報が共有されず被害が拡大した反省から、「重大事故」が発生したとき、警察や消防など国の機関や地方公共団体は、直ちに消費者庁に通報するように定め、情報は消費者庁に一元化されることになりました。また、「重大事故」が起き、他の法律で定めがない場合(いわゆる「すきま事案」)は、消費者庁は事業者指点検や修理等の勧告を行い、事故で被害が拡大するような差し迫った危険がある場合は、6か月以内の販売停止を命じることができるようになりました。このような勧告や命令を受けた事業者は直ちに従わなければなりません。

また国では「消費生活用製品安全法」を改正し、製品による事故のうち「重大事故」として①死亡事故、②30日以上の治療を要する負傷、③一酸化炭素中毒、④発火、については事業者が事故を知った日から10日以内に国への報告を義務付けました。

このように国は各機関に寄せられる事故情報を一元的に収集し、事故の再発防止や拡大防止のためいち早く情報を知らせることを目的として、消費者庁と(独)国民生活センターが連携し事故情報データベースシステムを構築しました。インターネット検索で、事故情報を自由に検索、閲覧することができます。また、私たちが事故にあったときの情報提供を行う窓口も設

けられています。

~~~~~  
事故情報データバンク

URL <http://www.jikojoho.go.jp>  
~~~~~

データバンクにこんな情報が！

事故情報データバンクを検索してみました。事故概要のほかに、メーカー名や商品の型式、事故発生日、事故発生地（県名）、事故品の写真なども掲載されています。

* 自転車用幼児座席

自転車で走行中、幼児用座席の支柱部分が折れ幼児が右足を車輪に巻き込まれ負傷した。事故原因は幼児用座席の足を乗せる支柱部分が度重なる負荷で破損した。対象商品について無償点検・修理がおこなわれた。

* 屋外式ガスふろがま（LPガス用）

屋外式ガスふろがま（LPガス用）を使用中に発火し火災になり風呂釜が焼損した。原因は部品で、設計の不具合により部品に亀裂が生じ、機器内部でガス漏れが発生し漏れたガスにバーナーの炎が引火した事故だった。

* 折りたたみイス

折りたたみイスに座ったところイスが折りたたまれたため指が挟まれ重傷を負った。イスは折りたたまれている状態から開脚部をもう一方の脚部にある溝（フック）にはめ込み、固定してから使用するものである。事故原因は、構造が、本来上向きになるべきフックが下向きになり適正にはめ込まず脚の部分が不十分な状態になっていたところに座ったためイスが折りたたまれたものだった。適正な組み立て方法につい

ての説明が不十分であったとして、輸入業者による無償交換または返品対応となった。

* 空気清浄機

空気清浄機を付けたまま外出したところ火災が発生し当該品と周辺を焼損した。事故原因は電気集塵部の放電線が集塵フィルタに接触することにより導電性物質が集塵フィルタに付着した際に集塵フィルタと脱臭フィルタの間で放電が発生し出火したものだ。当該機種については製造事業者による無償点検・修理がおこなわれることとなった。

このサイトには重大事故ばかりでなくヒヤリ・ハットの情報等も載っています。

* 電気ひげそり器

電気ひげそり器を利用中、刃の部分から部品が飛び出し、少し切り傷ができた。

* 腹巻きと保温サポーター

デパートの催事場で、冷え性に効く腹巻きと保温サポーターを購入。腹巻きを装着したところ2時間でかぶれたため返品したい。

私たちを取りまく製品は、技術の進歩により高度化、複雑化しています。作り手である事業者が、製品の安全確保をすることはもちろんですが、消費者も新しい製品を購入した時は必ず取扱説明書をきちんと読むことや、長期間使用している製品は保守点検などを心掛け、製品やサービスによってけがをした時は、地域の消費生活センターに速やかに相談しましょう。

常日頃から事故情報データバンク等で、情報を確認し、事故から自らを守るよう心がけることも重要なことと思います。

次代を捉えた先駆的取り組み

神奈川県
旅館生活衛
生同業組合
(以下、組
合と表記)
は、昭和33
年に設立さ
れ、現在15



榎本孝弘理事長

支部、約300軒の会員で構成されている。そのうちの約110軒が国内有数の国際的な観光地である箱根支部に集中。そのことが組合の大きな特徴となっている。

設立当初、事務所は横浜市内にあったが、経費削減のために母体が一番大きい箱根支部が事務局の役割を引き受ける形になり、平成7年に現在地へ移転した。各支部は地域により、ビジネス客中心の横浜や川崎、観光客がほとんどの箱根や湯河原、真鶴など、旅館の目的も大きく異なる。

「お客様もサービスの種類も支部によって違うため、営業上の事業に関しては組合から働きかけるといふより、各支部の特性にあった施策に自由に取り組んでいただいています」と、榎本孝弘理事長は語る。

全国的に宿泊客が減少している中、箱根支部は堅調な数字を維持している。箱根支部の先進的な取り組みをはじめ今後の展

望など、その活動ぶりを榎本理事長にうかがった。

◆先駆的役割の箱根支部

組合の新規事業は箱根支部が先陣を切るパターンが多い。例えば平成20年度には、QRコード対応の「箱根町観光マップ」を作成。観光施設の写真を地図の周りに配し、携帯電話でQRコードを読み取って手軽に情報を入手できるようになっている。各旅館に配布しロビーに設置したところ大好評のため、翌21年度には湯河原・真鶴版を作成した。

そして23年度の主力事業として今、「ホテル・旅館と宿泊客とのトラブル対応事例集」を製作中。箱根支部の顧問弁護士が過去4年間にわたり相談を受けた苦情処理の記録を基に、約100例を掲載し組合員全員に配布する予定である。榎本理事長は「昔と比べて権利・義務の考え方が大きく変わってきています。インターネットによるトラブルも最近の傾向ですね。組合員さんからの要望も多いので、できるだけ早く発行したいと思っています」と話す。

◆環境先進観光地を目指して

箱根町は、国の内外から年間2,000万人を超える観光客が訪れる。そのうちの約75%が首都

圏からやってきて、自動車で来る方も多い。そのため以前から、豊かな自然とクリーンな空気の維持に努め、観光振興と環境対応の両立を図る「環境先進観光地—箱根」を掲げてきた。また神奈川県は、地球温暖化防止策の1つとして、電気自動車(EV)を平成26年度までに県内3,000台普及を目指している。

そこで箱根町長が呼び掛け、県と箱根町、自動車メーカーなどの民間事業者が連携し「箱根EVタウンプロジェクト」を平成22年4月に発足。観光振興と連携したEVの利用拡大に取り組むことで、EV普及加速化とCO₂削減による「環境先進観光地—箱根」を本格的に実践することになった。プロジェクト推進メンバーには、組合と箱根支部である箱根温泉旅館協同組合も参画。環境省「平成22年度低炭素地域づくり面的対策推進事業」に採択されるなど、大きな注目を集めている。

当面の重点分野としては、観



QRコード対応の観光マップ



「箱根EVタウンプロジェクト」のオープニングセレモニー
(向かって左から3番目が榎本理事長)



箱根町所有のEV車輛と急速充電スタンド(後方)

光タクシー、レンタカー、バイクのEV化、EVシェアリングの導入・活用など、観光向け交通手段の電動化を促進していく。同時に、宿泊施設や観光施設の充電インフラ整備を進めていく。既に普通充電器を設置している組合員も何軒かあり、200Vの普通充電器を設置する場合、本体価格1/2(限度額10万円)が箱根町から補助される。「箱根は首都圏から100km圏内。現在のEV車がフル充電で最長でも200kmですから、首都圏からお越しのお客様がお泊まりになっている間に充電をする。そのちょうど良い距離なのです」と微笑む榎本理事長。

箱根支部・仙石原地区の組合員が主体となりEVバイクのレンタルもスタートした。また、EVレンタカーと充電設備のあ

る宿泊施設をパッケージにしたJTBの新旅行商品が登場するなど、旅館業としてのビジネスチャンスも拡大しつつある。

◆少子高齢化と国際化へ向けて

箱根の年間宿泊客数は約500万人。その1割が外国人宿泊客。少子高齢化が進む中で、日本人のお客様による需

要は、伸び悩みが予想され、今後の大きな課題となってくる。

そこで箱根支部は、外国人宿泊客年間100万人を目標に、国際化の課題に取り組んでいる。年に1回、近隣諸国へ広報活動に訪れたり、昨年度は、4か国語対応の会話集「OMOTENASHI(おもてなし)ハンドブック」を作成。胸ポケットに収まるサイズで、従業員が簡単な会話に対応できるようになっている。「外国のお客様は円高や政治・外交

情勢に影響されることはありませんが、羽田空港が国際線化されたことで今後に大きな期待が持てます」と話す榎本理事長。

さらに75%を占める首都圏からのお客様に頼るばかりではいけないと、関西方面の集客を狙ったPR活動も積極的に展開。その他にも、箱根支部の公式ホームページをリニューアル。こだわりごとの検索により希望の宿をピタッと探せる「箱ぴた」をオープンした。その記念として宿泊券が当たる大々的なキャンペーンを展開し、話題作りにも努めている。

その一方で高齢者への対応も外せない。シルバースター制度へ登録の準備ができるところからどんどん普及を促していきたいという。榎本理事長は、「お年寄りに優しい旅館であるとともに、旅館特有のおもてなしと癒しのスタイルを、より多くの外国の方に提供していきたい」と語る。環境先進観光地のモデルケースとして、その動向とともに今後も組合の活動が大いに注目されている。



4か国語対応の会話集「OMOTENASHI(おもてなし)ハンドブック」

組合情報

住所 神奈川県足柄下郡箱根町湯本698番地
理事長 榎本 孝弘氏 専務理事 若林 伸二氏
職員数 2人 電話 0460・85・5520

再考 和のこころ

世相ウォッチャー 更科 ケイ

己の器量を知る

「結界わきまえ」

言葉は時に凶器に

武士は「おのれの分限(身のほど)を知れ」と戒められていたという。それが町人向けの江戸しぐさでは「結界わきまえ」になる。自分の立場や器量を客観的に知り、分不相応な振る舞いをする者は嫌われるので、気をつけなさいということだ。

しかし、自分の器量を評価することほど難しいことはない。過小評価すればへりくだり過ぎだと思われ、過大評価になれば不遜だと思われる。また、専門でもないことを聞きかじった知識だけで、いかにも知っていますよという顔をして話す人も嫌われた。まさに「講師、見てきたような嘘を

言う」である。

もう一つ、江戸しぐさでは「戸閉め言葉」と「手斧言葉」を使うと、

人格を疑われたという。たとえば「でも」「だって」「しかし」「そんなことをいっても…」などが戸閉め言葉。相手の話を聞こうとせず、戸を閉めて相手を中に入れてようとしないので、世間を狭くするという。手斧言葉は、乱暴な言葉のこと。

技術も話芸も

商いで生計を立てていた江戸の町人たちは、ことのほか言葉づかいや話題に気を使ったようだ。それは現代にも通じる。なかでも、理容師や美容師のように技術を売りながらも、話芸も求められると、修業も大変だろうなと思う。

以前、仕事場の近くにあった美容室に通っていた

が、その仕事を移してからは行かなくなった。おそらく居心地がよければ、足を運んだと思うが。店主が話好きで、客が興味をもとうがもつまいが、自分の趣味や仕事の話を延々と話していた。気分がいいときは聞けるが、疲れているとかんべんしてほしいと思ってしまう。かといって、客にへつらいすぎるのもどうかと思う。過剰なサービスや見送りなど、慣れていない人間にとっては息苦しくなる。

なおかつ、言葉づかいにも気を配らなければならない。中世のヨーロッパでは、髪を切る行為が手術などで毛を剃る行為と一緒だとされ、理髪と外科医が同一職業だったという説がある。現代では、髪形を変えて気分を一新させたり、気持ちを引き締めようと坊主頭にしたりと、外科医でもなく接客業でもなく、理・美容師に求められるのは心理カウンセラーのような役割なのかもしれない。

千差万別の客を心地よくさせるには、相当、話の引き出しを持つていなければできないだろう。そのためには世情に敏感でなければならぬ。



いっつもかあさん、ときどきライター



カスガイ犬 ミミ 一家賑やかな日々



股旅姿のミミ(道中合羽は次男のパンツ)

小学6年生の娘、このところどうも暗い。バレンタインで撃沈か、卒業式を前にブルーになっているのか。ところが不機嫌の原因は、我々夫婦にあるという。先日、テレビで「赤ちゃんの沐浴のさせ方」が放送されていた折、夫と私が「(末っ子の)ユミの時はいきなり湯船に浸けたねえ」と懐かしがっていたのを見て、「どうせ私は大事にされてなかった」と、すねていたらしい。

数日後、娘とアルバムを整理していたところ、動物かぬ証拠が出てきた。狭い湯船に、夫、泥んこ盛りの保育園児の兄2人、そして首も座らぬ娘がひしめき合っている。危なっかしさに自分でもあきれるが、皆、いい顔を向けている。左右から妹の小さな手を取る兄達、夫の大きな掌に頭を預けた娘も気持ちよさそうだ。カメラ越しの私も笑っていたに違いない。

「ユミは皆と一緒にお風呂に入って、大事にされてたんやで」と言うと、「そうかも」と機嫌が直った。それにしても、些細なことにも突っかかりたいお年頃のお嬢様は難しい。(都合の)良い証拠写真が見つかって、胸をなでおろした次第である。

時は流れ、現在の我が家で皆の愛情を一身に受けているのが、生後3か月の子犬のミミである。犬を飼いたいという、子どもたちの長年の要望で、娘の卒業祝としてわが家にやって来た。まず高1の長男が「こいつは俺のしもべにする」と宣言。毎日、帰宅するや学生服姿のまま四つんばいになり、「ばうばうっ!」と威嚇(?)する姿には苦笑を禁じ得なかったが、大型犬もどき作戦が奏功し、長男には従順で、相手にされなくても、足元で賢くお座りして待っている。

中2の次男は、小学生の時の夢の作文に「犬の王国を作る」と書いていただけあって、貴重な部活の休日にも、1日中、相手をしてやり、ミミも遊び相手と心得ているようで、次男にはじゃれついていく。「俺のしもべじゃ」「俺の事が好きなんじゃ」とミミの寵を競うような兄達の様子に、娘は「私の犬なのに、なんでお兄ちゃん達ばっかり」と言いつつも、どこかうれしそう。

飼いはじめにつきものの粗相の始末をするのは、当然ながら私である。「ミミっ!」と叱れば、即座に子どもたちから「お母さん、むやみに叱ったらダメやろ!」と反撃が。いいところ取りされているような気がしなくもないが、娘も春には中学生となり、子どもたちが独り立ちする日も遠くない今、あのお風呂の写真のように、皆が小さなミミを囲んでにぎやかに過ごせる日は貴重かもしれない。しばらくは雑巾と消臭スプレー必携で、トイレのしつぽに精を出すとするか。(フリーライター)

佐藤 カヲル

都道府県生活衛生営業指導センター一覧

H23.3.1 現在

| | | | | | | | |
|-----|--------------|------|--------------|------|--------------|-----|--------------|
| 北海道 | 011-615-2112 | 東京都 | 03-3445-8751 | 滋賀県 | 077-524-2311 | 香川県 | 087-862-3334 |
| 青森県 | 017-722-7002 | 神奈川県 | 045-212-1102 | 京都府 | 075-722-2051 | 愛媛県 | 089-924-3305 |
| 岩手県 | 019-624-6642 | 新潟県 | 025-283-5900 | 大阪府 | 06-6943-5603 | 高知県 | 088-872-4124 |
| 宮城県 | 022-343-8763 | 富山県 | 076-442-0285 | 兵庫県 | 078-361-8097 | 福岡県 | 092-651-5115 |
| 秋田県 | 018-835-0020 | 石川県 | 076-262-7776 | 奈良県 | 0742-33-3140 | 佐賀県 | 0952-25-1432 |
| 山形県 | 023-623-4323 | 福井県 | 0776-25-2064 | 和歌山県 | 073-431-0657 | 長崎県 | 095-824-6329 |
| 福島県 | 024-525-4085 | 山梨県 | 055-232-1071 | 鳥取県 | 0857-29-8590 | 熊本県 | 096-362-3061 |
| 茨城県 | 029-225-6603 | 長野県 | 026-235-3612 | 島根県 | 0852-26-0651 | 大分県 | 097-537-4858 |
| 栃木県 | 028-625-2660 | 岐阜県 | 058-216-3670 | 岡山県 | 086-222-3598 | 宮崎県 | 0985-25-1466 |
| 群馬県 | 027-224-1809 | 静岡県 | 054-272-7396 | 広島県 | 082-532-1200 | 鹿児島 | 099-222-8332 |
| 埼玉県 | 048-863-1873 | 愛知県 | 052-953-7443 | 山口県 | 083-928-7512 | 沖縄県 | 098-891-8960 |
| 千葉県 | 043-307-8272 | 三重県 | 059-225-4181 | 徳島県 | 088-623-7400 | | |

(財)全国生活衛生営業指導センター賛助会員

(50音順、3月25日現在)

アフラック (アメリカンファミリー生命保険会社)

〒163-0456
東京都新宿区西新宿2-1-1 新宿三井ビル

株式会社太陽美術

〒135-0024
東京都江東区清澄2-7-11

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

アフラック募集代理店(特別)

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

〒102-0074
東京都千代田区九段南4-8-30 アルス市ヶ谷907

菅原印刷株式会社

〒111-0051
東京都台東区蔵前3-15-1

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

日本ハム株式会社

〒141-6014
東京都品川区大崎2-1-1

生衛ジャーナル

3月号 平成23年3月発行 通巻396号

■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 坂崎 登
〒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。



厚生労働大臣認可
標準営業約款・Sマーク



Sマークのあるお店は 安全・安心のお店です。



Safety
安全

Standard
安心

Sanitation
清潔

マークのある

理容店・美容店・クリーニング店・めん類飲食店・
一般飲食店は、厚生労働大臣が認めた安全・安心
のお店です。

Sマーク登録対象業種

理容

美容

クリーニング

めん類飲食

一般飲食

財団法人全国生活衛生営業指導センター

住所：〒105-0004 東京都港区新橋6-8-2 全国生衛会館2階

TEL: 03-5777-0341

URL: <https://s-mark.jp/>

宝くじの収益金は、
子供たちの未来を応援しています。



“収益金”による街づくり。
あふれんばかりのエネルギーを、
もっともっと発揮して、
どうか健やかに育つと
宝くじは願っています。

宝くじの収益金は、
身近な街づくりに役立っています。

財団法人 **日本宝くじ協会**

当せんはしっかり調べて、しっかり換金。

<http://www.jla-takarakuji.or.jp>

●外国発行の宝くじを、日本国内において購入することは、法律で禁止されています。