隔日刊
食品新聞
発行所 食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区南森町2－3－30 郵便番号 530・0054 電話 06（6361）4972(代)
東京都中央区入船1－9－8 郵便番号 104・0042 電話 03（3552）3756-4031
名古屋市中区丸の内2・10・11 リブラ丸の内6 305号 郵便番号 460・0002 電話 052（221）5391(代)
（支局）広島・福岡
© 食品新聞社 2018 THE JAPAN FOOD NEWS
購読料 半年33,346円

カメセの青のり
自然の恵みを美味に育んで、皆様にお届けしたい
青海苔専門問屋 株式会社カメセ水産
東京都江東区猿江1-4-8 TEL03-3631-2304(代) FAX03-3631-8062

消費財物流合理化へ新会社

JPR 伝票電子化など支援

レンタルパレット最大手の日本パレットレンタル（以下JPR）は食品など消費財業界のペーパーレス化を促進する新会社を立ち上げた。来春にも電子納品伝票の作成・運用や紙伝票の電子データ化をサポートするサービスを開始し、流通各層の物流周辺業務の合理化につなげる。

新会社はTSUNAGUTEの名称で今月3日に設立。資本金1億円。JPRでP研（加工食品メーカーなど317社が加盟する物流効率化推進組織）の事務局などを手がけてきた岡部利文氏が初代社長に就任した。

JPRは今年4月、同社製パレットの利用状況管理に用いるクラウドシステム「epal」にスマホと連動した伝票電子化機能を追加。これにより、メーカー－卸間で発生していたパレット伝票の作成・管理・保管業務を大幅に削減できるようになった。「既に食品メーカー約150拠点、食品卸30拠点強がペーパーレス方式に移行しており、今後は日用品業界にも広がる見通し」（TSUNAGUTE取締役・二村篤志氏）だ。

新会社ではこの技術を活用し、消費財事業者間取引で用いられる各種紙伝票の電子化を支援する。第1弾として来年4月にメーカーなどが出荷データから電子納品伝票を発行できるサービスを開始。合わせて膨大な既存紙伝票の電子化および保管サービスも提供する。これにより、メーカー営業倉庫や卸物流拠点の帳票管理負荷の抑制につなげる考えだ。

特に複数メーカーの物流業務を受託する中小規模の地域共同配送会社などでは、急速な人手不足を背景に紙伝票の作成・管理負荷が高まる方向にあり、生産性向上の観点からもペーパーレス化のニーズは大きいとみられる。

ただし、食品業界ではスーパーを中心に標準EDIシステム「流通BMS」を活用して紙の納品明細書の授受を廃止する動きがある。紙伝票についても業界標準書式のチェーンストア統一伝票と酒類食品統一伝票が広く普及している状況だ。また、味の素など大手食品メーカー6社が利用する共同物流会社F－LINEも昨春の事業開始に合わせて各社の納品伝票書式を一本化するなど、効率化に向けて足並みを揃える動きが目立つ。こうした標準化や企業間協調の流れに沿わないペーパーレス推進基盤が乱立した場合、全体最適化の足かせになる恐れもある。

JPR新会社はこの問題を重視。パレット事業で培った中立的な立場を生かし「丁寧に情報を収集して全体最適型の事業を目指す」（岡部社長）とともに「中小にも標準化・合理化の恩恵が行き渡るようなフォロー体制を組む」という。

きょうの主な内容
「トレンド模索する業界」（機能性素材特集 6～8面）
「山眞産業花びら舎、秋のスイーツ素材を強化」（中部版 9面）

輸入小麦の政府売渡価格

4期連続引き上げ 5銘柄平均2.2%増

農林水産省は11日、輸入小麦の政府売渡価格を10月1日から2・2%引き上げることを発表した。4期連続の引き上げ。5銘柄加重平均（税込み価格）は5万5千560円／tとなる。

直近6か月間（30年3月第2週～9月第1週）の平均買付け価格は、米国および豪州の一部地域の乾燥による減収懸念などから小麦の国際価格が上昇したこと、燃料価格の影響で海上運賃が上昇し、前期に比べて上昇した。

10月期からの政府売渡価格（加重平均、税込み）は、▽ハード・セミハード系5万5千740円／t（前期比0・5%増）▽ソフト系5万5千510円／t（6・1%増）。

18年そうめん商戦

猛暑で手延べ麺伸びる

三輪組合は増産体制へ

6～8月に最盛期を迎えるそうめん商戦が、今年は復調基調で終えた模様だ。早い梅雨明けとともに全国各地で連日猛暑日が続き、気温に押し上げられて需要が伸び、久しぶりに業界に活気が戻った。ただ、景気回復を反映して手延べ麺など付加価値品が好調の一方、大容量で安価な機械製麺の伸び率は低く、明暗がはっきりと分かれた。

手延べそうめんのトップブランド・兵庫県手延素麺組合では、全国シェアナンバーワンの「揖保乃糸上級300g」組合出庫量が前年比103・9%で推移。7月上旬から気温とともに需要が跳ね上がり、一時は包装加工が追い付かない事態になった。「今年は結構売れたという実感がある。近年伸長傾向にある秋冬需要や次年度用の〝古(ひね)〟に回す商品確保のために、出荷を抑制せざるを得なかったのは残念だ」（組合幹部）と話す。

一方、そうめん文化が根強い西日本で「揖保乃糸」と家庭用で拮抗するマル勝高田商店では、「三輪の神糸」をはじめ家庭用商品の売上げが3～7月累計で107%まで伸びた。また、スーパーやコンビニなどでつゆ付きで販売する調理（済み）麺の原麺供給が前年比160%の大幅増となった。

同じ三輪産地の生産者団体・奈良県三輪素麺工業協同組合では、大手量販店での販売が伸びて久しぶりに売上げが前年を上回った。さらに9月から生産が始まる平成30年度製そうめんに販社からの申し込み数量も増加。過去2年続いた生産調整から一転、増産を決定し、前年比2割増の12万箱を計画する。

ただし、贈答用の手延べそうめん類は減少した。中元市場のシュリンクにより他のギフト商品と同様、右肩下がりが続く。猛暑の恩恵もほとんどなく、市場推定で前年の96～97%ほど。

また、大量生産で低価格を打ち出してきた機械製麺は、この2～3年の手延べ人気によって売上げは低迷しており、今年は猛暑により幾分か数字は回復したものの、依然復調にない。そうめん全体で見ると、今年の商戦は〝ぼちぼち〟と言ったところだ。

味付かんぴょう
かんぴょう君
ヤマコ (株)小野口商店
TEL0282(23)1234(代) FAX0282(23)1235
ホームページは『かんぴょうの小野口』で検索して下さい。
http://www.onoguchi.co.jp

国産ホップ

生産減でも期待は高まる

キリン フェスで盛り上げ

キリンビールは日本のビールだけでなく、農業や地方創生なども視野に入れ、国産ホップへの取り組みを強化している。

国産ホップの大半は北海道と東北4県（岩手、秋田、山形、青森）で栽培され、その7割ほどをキリンビールが購入しているが生産量は右肩下がりで、昨年は273t（05年比55%）にまで落ち込んだ。農家の高齢化や後継者難などで廃業が増えているのが原因だ。

一方でホップを大量に使うクラフトビール市場は拡大。今年のクラフトブルワリーは314を数え（日本ビアジャーナリスト協会調べ）、キリンの予測では今年の市場は4万5千kℓに達する見込み（昨年は3万8千kℓ）で、ビールの作り手や飲み手側は国産ホップへの期待が高まっている。

後継者難だが、岩手県遠野市では農業トレーニングセンターを通じて新規就農の若者が増えており、中には独立してホップ収穫に至った例もあるという。また西日本の一部でも栽培が始まり、京都や九州でも取り組みが進められている。

キリンはホップの株分けや技術支援を行い、また遠野市の新農業生産法人に出資。〝京都産原料100%ビールプロジェクト〟にも参画。さらに国産ホップ「IBUKI」のフレッシュホップをクラフトブルワリー向けに販売。セミナーなどで情報を共有、栽培特性などから農家が扱いやすい新品種の開発も進める。遠野市では新たな農地を確保するだけでなく生産性向上へも取り組み、従来品種比約1・5倍の収量となる新品種「MURAKAMI SEVEN」を中心に展開を図る考えで、さらに収穫時期をずらした次の品種も研究中だ。

キリン傘下のスプリングバレーブルワリー（SVB）は4年連続で、その年に収穫した国産ホップで作ったビールの祭典〝フレッシュホップフェスト〟を開催。今年は10月28日まで52ブルワリーの参加を得て行う。

フレッシュ（生）ホップは劣化しやすいものの一般的な乾燥ホップよりも個性を伝えやすい」（日本ビアジャーナリスト協会・藤原ヒロユキ代表）といい、「（国産ホップの違いを伝える）メッセージとして使える」（同）という。

全国1千店以上の飲食店でフレッシュホップビールを提供し、各地でイベントを実施するなどして盛り上げる。ハッシュタグ投稿キャンペーンも行い、1件につき10円が西日本豪雨災害へ寄付される。

SVBの和田徹社長は「国産ホップの魅力をファンだけではなくて一般客にも広める活動だ。飲んで楽しいだけではなく、意義を感じて賛同して作り上げていくもの」と語り、「国産の良さを味わうにはフレッシュが一番。来年はもっと広げたい」と意気込んでいる。

ミニコミ 海苔のことならまず小浅

ビール醸造関連関係者、前列中央が篠田博士、その左横が山内副知事

京都で産官学プロジェクト

府内産原料100%ビール 2020年に実用化

京都学園大学の篠田吉史博士、京都府や亀岡市、与謝野町、府内のビール原料生産者、醸造所、キリンビールは「京都産原料100%ビールプロジェクト」を発足した。原料生産から加工、醸造、飲食店販売まで府内の各産業が連携して〝畑からグラスまで〟を実現し、京都府全域の活性化を目指す。

現在、国内には大小350か所のビール醸造所があるが、その原料はほぼ輸入品に頼っている。京都府では明治時代からビールが醸造され、大麦やホップが栽培されているが、収益性や収量、品種拡大が課題となり、これらを使ったビールの拡大には至っていない。

そこで府内のビール醸造関連産業者が協力して研究開発を行い、大麦栽培技術の改善や普及、生産農家の拡大、京都産麦芽のバリエーション拡大、現地精麦、京都産ホップの収量・品種拡大、京都由来のビール酵母の実用化を図る。最終的には府内で醸造を推進し、国内外から多くの観光客が訪れる京都の飲食店で提供、店舗で販売する。

今後の計画は、年内に京都産原料を一部使用したビールの限定醸造を開始。19年に京都産酵母を使用したビール醸造への着手。20年に原料100%使用ビールの限定醸造を開始。21年以降はビールを軸とした観光への発展、大学との研究開発、他府県への波及を目指す。

このたび京都府庁で行われた発足で、山内修一副知事は「明治10年のビール醸造所設置から140年の時を経て、新しくクラフトビールを作れることをうれしく思う。地域創生、地元産業の交流の場として拡大してほしい」と期待を語った。

逆光線

今年の夏は厳しかった。地元の岐阜県では各地で最高気温を更新し、40度を超えた観測地が3か所もあった。今夏の最高気温トップ10に複数の観測地がランクインしたのは岐阜県と新潟県くらいではないだろうか▼この暑さで全国的に飲料など夏物商材が大きく伸長。夏の風物詩であるそうめん、ひやむぎも順調だったようだ。暑過ぎると家庭での加熱調理が敬遠されると言われるが、最高気温日本一を争った岐阜県はじめ中京地区でも乾麺の売れ行きは順調だった模様▼しかし、食の多様化や簡便化、高齢者や単身世帯の増加などによって夏場の乾麺の勢いは以前ほどではない。量販店の低価格PBの台頭などもあり、少しずつだが毎年のように乾麺メーカーの倒産、廃業が出ている。市場縮小に合わせ、プレーヤーがじわじわと減少。残ったメーカーは切磋琢磨して生き残りをかけている▼懸念されるのは DSやドラッグストアをはじめとした小売業の低価格路線による品質劣化。まずい乾麺には食指が動かない。まずい商品を作れば作るほど市場縮小に拍車をかけるだけだ。

てん菜（砂糖大根）
新発売
毎日のヨーグルトの甘味に
善玉菌であるビフィズス菌、乳酸菌は、
オリゴ糖が大好き!!
片手で簡単 ディスペンパック
北海道産のてんさい糖から生まれた
ヨーグルトに
ヨーグル糖
オリゴ糖（ケストース）含有シロップ
本製品の特徴
◎オリゴ糖（ケストース）は、**ビフィズス菌、乳酸菌に対する資化性が高いオリゴ糖**です。
◎主原料は**北海道産のてんさい糖**（砂糖大根）です。
◎**クセがなく、砂糖に似た甘さ**なので、**毎日続けやすく**、またヨーグルトの風味を損いません。
◎ディスペンパック（個包装）なので、**毎日食す分量の把握が明確**で、また、**衛生的**、尚且つ**使いやすい**。

60g（15g×4個）
BIHOEN
株式会社加藤美蜂園本舗 www.sakura-honey.co.jp