



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 45

新年明けまして おめでとうございます

2015年を振り返ると、いろいろありました。旭化成建材が施工した杭工事に不具合や報告書のデータの転用・加筆。新国立競技場建設計画問題、計画を白紙に戻しゼロベースで計画を見直す決断。白紙撤回でエンブレムが取り下げられた東京五輪・パラリンピック。秋田市の太平物産(肥料メーカー)が有機肥料の原料表示を偽り経営破綻に追い込まれました。農水省は7年間の抜き打ち検査と8回の立入検査でも見抜けなかった等々…。原因を探っていくと「社員の顔が見えていない状況」ではないかと考えます。



代表取締役
後藤 孝之

稲盛和夫さん(京セラ創業者)は、「正しい考え方を身につける事が大切である」と言っています。「能力と熱意は0～100点までだが、考え方は△100点～100点までである。正しい考え方とは、当たり前の事をする。良い物を作りそれをリーズナブルに提供し、常に化する事へ工夫して対応」だとも言っています。正しい考え方を身に付けたいと思っています。

今日本は、少子高齢化で悩んでいます。世界を見てみると2050年に人口は100億人に迫り、その胃袋を満たすには今より6割の食料増産が必要不可欠です。「コオロギが食料危機の救世主」とフィンランドの若者が研究開発に取り組んでいます。飼料費用は、牛の10分の1で栄養分も牛肉や粉ミルクと同等。

牛1頭を100g太らせるには、1,000gの飼料と1,534ℓの水が必要。

コオロギを100g太らせるには、100gの飼料と1ℓの水で済む。(日経新聞 27/12/2 記事より)

将来の「食」に対する考え方を見直す記事が掲載され、考えさせられました。

2016年は地方創生、女性や高齢者や障害者の雇用拡大、子育て支援等に力を入れていると言っています。またマイナンバー制度がスタートします。今まで以上に情報保護を浸透させる事が大切になると思います。

こうした政策や経営環境の変化を、会社としてどう対応するか。多様な人材の活用による多岐にわたる雇用契約やルール作りが大切になると思われます。

アベノミクスのもと、日本の失業率は着実に低下し企業倒産件数も年々減少、円安のお陰もあつてもものづくり中小企業が息を吹き返し訪日外国人の数が過去最高の年間2,000万人に達する勢いです。中国人観光客の“爆買い”ブームは百貨店やホテル業界に大きな恩恵をもたらしています。日本経済の一部には確かに追い風が吹いています。安倍首相は「新3本の矢」を掲げ、GDPを2014年度の20%増やし600兆円に増やす計画を打ち出しました。

今年のキーワードは、**先見性** と **洞察力**。

一人一人が【鳥の目】と【虫の目】をもって、物事を良く見極め、将来を真剣に考えて実践していきましょう。

トピックス

郷土料理で元気になる！

新潟県



～ 下越編 パート2 ～

郷土料理紹介の第5回目は、^{かえつ}下越地方の第2回目です。大きな面積を有するため、各地様々な郷土料理がある中、今回は県北に位置する“ケアハウスせきかわ 給食室”を取材しました。

岩船郡関川村は温泉地であり、豊かな自然が織り成す四季折々の美しい眺めもあり、^{なが}山菜やキノコ料理、川魚料理が多いです。その中からピックアップした郷土料理をご紹介します。

☆☆☆ ぜんまい煮 ☆☆☆

ぜんまいはアクが強く、もみながら天日干しすると保存食に！

独特の歯ざわりと風味あり。ぜんまい1本を丸ごと調理して食べることも。

【材料】ぜんまい(水煮)、がんもどき、ジャガイモ、^{にんじん}人参、醤油、砂糖、みりん、酒

【作り方】①ぜんまい、ジャガイモ、人参を炒める

②がんもどきを湯通しする

③がんもどきと①を合わせ、調味料を入れて茹でる



☆☆☆ 切り干し大根 ☆☆☆

切り干し大根は、繊維質やビタミン、ミネラルに富み、常備しておける！

大根は、干すと甘みやうまみが出る！

【材料】切り干し大根、人参、焼きちくわ、^{しいたけ}干し椎茸、インゲン、醤油、砂糖、みりん、酒

【作り方】①切り干し大根、干し椎茸を水で戻す

②人参、切り干し大根を炒める

③干し椎茸、焼きちくわ、調味料を入れて煮る

④別に茹でたインゲンを加える



☆☆☆ ジャガイモのしわ煮 ☆☆☆

小さい芋は捨てないでとっておき、しわ煮にして常備食に！

柔らかいので子供のおやつになることも。

【材料】ジャガイモ、^{しょうが}生姜、揚げ油、みりん、だし汁、酒、醤油、砂糖

【作り方】①ジャガイモは皮付きのままよく洗う

②揚げ油で皮がパリッとなるまで火を入れる

③鍋に調味料とジャガイモを入れ煮汁が無くなるまで煮る

④みりんを加えて煮詰める



その他の郷土料理としては……

魚料理 ^{ひず}氷頭なます: 鮭の鼻先の軟骨、大根、ゆずを用いた酢の物

しそ巻き なんばんをしその葉で巻き揚げる

ずいきの赤酢漬 ^{ずいき}ずいきとは里芋の葉柄で、鉄分・カルシウムが豊富で酢の物にできる

などがあります。道の駅にも珍しい食べ物が多く置かれています。一度、訪れてみてはいかがでしょうか。



今回のテーマは、【敬意を払う】です。



相手に敬意を払うと、あなたはどのようなのでしょうか？

相手に敬意を払える人は、誰からも愛される人になります。

なぜ、相手に敬意を払うと愛されるのでしょうか？そもそも【敬意を払う】とは、どういうことなのか、その意味を考えてみましょう？

- (1) 人格、技能、職位、経験など、相手の価値を優れたものだと認め、それを見下すような行為をしないようにする事。
- (2) 相手に対する尊敬の気持ちなどを話し方や行動などで表現する事。

相手に敬意を払うためには、相手と自分の【優劣を比較しないこと】が、とても重要になってきます。

【比較】をすると、いろいろな感情が生まれてくるものです。強気・弱気・妬み・ストレス…。人とうまく付き合う上で、このような感情がマイナスに働くことは皆さんも直感的に分かりますよね。

そこで、【比較】をすることなく、相手に【敬意】を払いましょう。

- (1) 敬意を払って、相手が必ず持っている【自分にはない何か】を素直な気持ちで探してみましょう。
- (2) 相手の価値を認め、尊敬し、その気持ちを表現しましょう。

そして【自分にはない何か】から学びを得て、自分の成長につなげられたら…。

そうしたら、自分も相手もハッピーですよ。

きっと、あなたは皆から愛される人になるでしょう。

そういう事なのです…。



今回の一言 【まずは身近な人から、敬意をもって接していきましょう】

※次号をご期待ください。

トピックス

平成27年度第2回 全体会議

今年度 第2回目の全体会議が11月13日(金)、ホテルイタリア軒で初めて開催されました。各責任者や本部スタッフ等 約100名が出席し、壇上で上半期の結果を成果や反省を含めて報告し、下半期の目標へとつなげました。

プログラムが進行する中、全員で会社の情報を共有する貴重な時間となりました。

下半期の方針は「【顧客】、【協力業者】、【従業員】、【従業員家族】を大切に！」

「食材の原価管理と調理の平準化を目指す！」こと。

午後は、食品安全管理室が【食中毒の原理と予防について】の講習を実施しました。

冬場はノロウイルス等 食中毒が増えるため、重要な情報共有です。また㈱ライフプロモート

からは おせち お正月の御節の提案や食材動向の報告がありました。調理に欠かせない情報です。

全体的に、新たな気持ちで目標に向かい業務を進める意欲が湧く会議となりました。



トピックス

行事食あれこれ

冬場は行事食のイベントが多く開催されます。今年は寿司やそば打ちが多く、開志国際高等学校では、6,000貫ほどの寿司を提供しました！

老人福祉施設も含めて幅広い年齢層に楽しんで頂きました。

豊浦愛宕の園では、食事介助が必要な利用者様にも喜んで頂けるよう海鮮丼や茶碗蒸し、すまし汁を提供しました。店長が自ら利用者様に話しかけながら配膳していると、「食べやすい、全部美味しい。彩りも綺麗きれい、合っています！」とご好評を頂き、楽しいひと時を過ごして頂きました。

次期店長を育てるセカンド講習では、にぎり寿司や巻き寿司の作り方を実践。美味しく作りたてのものを提供できるように研修を行いました。



にぎりずしポイント

酢めしは しゃもじを立てて混ぜる→ご飯がべたつかない

斜めに切って根元で刃を立てる→ネタに厚みが出る！

筋を切るようにカット→食べやすい

解凍したネタの水分を取る→ネタとご飯がひっつかない



特別インタビュー

株式会社 ローソンファーム新潟

昨年(平成27年)3月17日に、当社の関連企業である株式会社 アグリライフとコンビニエンスストアチェーンの株式会社 ローソンが連携して、株式会社 ローソンファーム新潟を設立しました。全国で初めて国家戦略特区(農業特区)の規制緩和を活用して立ち上げた農業生産法人です。(通常は農業法人を立ち上げる場合、農業従事者が全体の半数以上必要ですが、1人在籍していれば立ち上げられます)また野菜づくりでは全国各地で農業生産法人を展開しているローソンも、米づくりを主体とするものは初めてと聞いています。そこで今回は〔特別インタビュー〕として、ローソンファーム新潟の代表取締役 後藤竜佑^{りゅうすけ}さんにお話を伺いました。



代表取締役
後藤 竜佑

編集部／新しい会社設立後、初の田植えと稲刈りが終わりました。今の率直な感想をお聞かせ下さい。

後藤社長(以下社長)／ローソンで、新米のおにぎりパック(写真)を新潟で137店舗一部東京都内で580店舗販売しました。「おいしい」と言って下さる方が多くほっとしています。ただ売り切れ店続出ということを申し訳なく思っていますので今後は増産して、購入して下さる方にもっと喜んでいただけるよう頑張りたいと思います。



ローソンファームのおにぎり

編集部／新潟市が農業特区として全国から注目を集める中、実際運営してみていかがでしたか。

社長／株式会社 ローソンファーム新潟は、生産した米がおにぎり弁当また無洗米(2kg入)として商品になり新潟・関東に販売されました。トレーサビリティ(ローソンファーム新潟が作っている)が明確なため、「安全・安心・おいしい」が強みです。株式会社 アグリライフは、学校給食に米を提供しています。“地産地消”をコンセプトに、より良い米の生産を心がけています。

編集部／今後の目標、戦略などをお聞かせ下さい。

社長／ローソンが海外進出を展開する中で、私たちの作る新潟米も積極的に海外へアピールしていきたいと考えています。

編集部／現在新潟県各地では、若い農業者が元気に活躍し始めています。後藤社長も27歳と若き経営者ですが、いかががお考えですか。

社長／若者同士、横の連携を進めています。一緒に作物を生産し、意見交換を行っています。今後更に交流を深める予定です。

編集部／本日はお忙しい中、ありがとうございました。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第41回目

サブタイトル「ガス用器具なのに使えないの？の巻」

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしく
お願いいたします。平成28年が皆様にとって良い年と
なりますよう心よりお祈り申し上げます。


さて今回は「ガスについて」です



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

都市ガス用機器とLPガス用機器は違います。

<ガスの違いについて> 引用:「一般社団法人日本ガス協会」ホームページより

	都市ガス	LPガス
原料	メタン(燃える気体)を主な成分に持つ天然ガス。海外から輸入する液化天然ガス(LNG)が大半を占めます。	プロパン・ブタンを主成分に持つ液化石油ガス。液化石油ガスは、大半を海外から輸入しています。
特徴・性質	(1)本来は無色・無臭ですが、ガス漏れ時にすぐに気が付くよう匂いをつけてあります。 (2)マイナス 162℃まで冷すと液体になり、体積が600分の1と小さくなります。 (3)空気より軽いです。	(1)本来は無色・無臭ですが、ガス漏れ時にすぐに気が付くよう匂いをつけてあります。 (2)マイナス42℃まで冷すと液体になり、体積が250分の1と小さくなります。 (3)空気より重いです。
ガス会社	都市ガスは、お客さまがその地域で供給している都市ガス会社または自治体のガス局と供給契約を交わします。全国に200以上のガス事業者があります。一般社団法人日本ガス協会ホームページのトップ画面の「都市ガス事業者検索」より、お近くの都市ガス事業者が検索できます。	LPガスは、お客さまがその地域にあるいくつかのLPガス会社の中から契約する会社を選びます。全国に2万社以上のLPガス会社があります。 
お客さまの割合	全世帯のうち、およそ半分のお客さまが都市ガスを使用しています。	全世帯のうち、およそ半分のお客さまがLPガスを使用しています。
供給方法	都市ガスは道路の下のガス導管を通じて供給されます。そこからガスメーター(マイコンメーター)を経て家庭で使用します。	LPガスはLPガスが入ったボンベを業者が自宅まで配送し、それを家庭で使用します。

<ガスの種別・種類について>

現在、日本では「13A」「12A」など7グループ13種類の都市ガス、「1種1号」「い号液化石油ガス」など数種類のLPガスが供給されています。供給されるガスの種別・種類と合っていない機器を使用すると、不完全燃焼をおこし有毒な一酸化炭素(CO)が発生するなど中毒の原因となりますから大変危険です。



<換気不足による一酸化炭素中毒>

正しいガス機器を使用している場合でも必ず換気が必要です。何らかの事由により不完全燃焼が発生する場合があります。また、換気には給気が必要です。給気スイッチがある場合は同時に作動させて下さい。

一酸化炭素(CO)中毒は初期症状として「頭痛、吐き気、気分が悪い」など風邪に似た症状が現れます。症状が重い場合死亡事故につながるおそれがあります。
※換気ファン(換気扇)の能力が落ちていて必要な換気がされていない場合もあります。症状にご注意ください。

それでは、また次回

<おまけ>1990年1月に通商産業省・資源エネルギー庁(当時。現経済産業省・資源エネルギー庁)のIntegrated Gas Family 21計画により、「2010年までに熱量が高い13Aに変更を完了するよう業界を挙げて取り組むべきである」との提言がなされ、それを受け1991年5月に日本ガス協会及び日本ガス石油機器工業会が「IGF21計画」を策定。結果、2010年までに需要の99%に高カロリーガスが供給されるようになりました。



こんにちは **ライフプロモート** です！

情報ページ(第34回)

《担当/星野》

今年も宜しくお願い致します ライフプロモート です！

2016年は申年、どんな年になるのでしょうか？ この時期になると改めて干支について調べたりするものですが、冷静に考えると良くも悪くも原因があつての結果。良い年になるかどうかは、やはり日々の積み重ねでしかありません。悔いの無い様に皆さんと一緒に頑張ります、宜しくお願い致します。

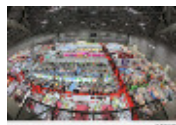
さて、新年から減塩商品に関するイベントが目白押しです。県外が中心ですが、ご出張などの機会があれば是非お立ち寄り下さい。また、開催地方面にお知り合いなどいらっしゃれば是非ご案内下さい。
※入場には事前登録か招待券が必要です。ご希望の方は、弊社特販部までお申し出ください。

1. 高齢者介護食の専門展示会 メディケアフーズ展

1月26日(火)、27日(水) 東京ビッグサイト西ホール2



2. スーパーマーケットトレードショー 2月10日(水)～12日(金) 東京ビッグサイト 東西全ホール



第50回
スーパーマーケット・トレードショー-2016
SUPERMARKET TRADE SHOW

おかげさまで50回!

3. 三井食品関西メニュー提案会 2月25日(木)

大坂マーチャンダイズ・マート(OMM2階ABC) 10:00→17:00

4. 国際食品・飲料展 3月8日(火)～11日(金) 幕張メッセ

The 41st International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2016
第41回 国際食品・飲料展



その他、県内量販店、スーパー様の店頭での試食販売会など随時開催しております。

お立ち寄りの際は是非お声掛け下さい。今年も「減塩シリーズ」を宜しくお願い致します。



★誕生おめでとう★

≪岩村 麻生（亀田学校給食センター）
11月2日 衣真(えま)ちゃん（第2子）誕生≫



この度、第二子が誕生いたしました。
一人増え、更にはぎやかになり毎日子育てに奮闘しております。
元気で活発に育ってネ ☆”



【編集後記】

誰もが「**幸せになりたい**」と願うのは当然です。しかし、なかなか思うようにはいきません。

私たちは毎日同じように生活していても、右か左かの選択を繰り返しています。「この仕事をもう少し頑張ろうか」、いや「これくらいで止めようか」という小さなものを含めると、けっこう多いものです。そして**何気なく繰り返す同じ選択**が長年続けば、それはいつかクセ(傾向)として身についていきます。「**分かっちゃいるけど、止められない**」… 深酒、タバコ、ギャンブル等。「本気で止めようと思えば、すぐ止められる」と思っている、また繰り返してしまう。**習慣力は侮れません。**

部下の些細なミスで、すぐ怒り出す上司がいたとします。本人も、怒った後は気分が良くない。だから「もう怒ることは止めよう」と考えたとしても、**同じ刺激が来ればまた**怒り出している。悪人というわけではありません。ただ“怒りグセ”が身についていて、止められないだけです。

怒りっぽい人は「ムツきた。でも**1回だけ**怒ることを止めてみる」という**挑戦をしてみませんか？**これで近い将来、すぐ切れる“怒りグセ”が直るでしょう。「**えっ、たったそれだけで？**」それだけです。「**ちょっと待て**」という気持ちは、目が外に向きっ放しの状態から**短時間でも自分の内側に目を向ける視点移動**です。**実は簡単ではありません。**目は外を見るようにできているため、他人の長所や欠点には敏感なのに、自分の（特に）欠点に対しては客観的に見ることが難しいものです。それでも「**たった1回だけ**」を忘れず1年2年と続けるうちに、気づいたら怒ることが減っています。

私は若い頃ものすごく短気でした。他人のミスを許せず、自分がミスをして自分腹を立ていつもイライラしていました。当時勤務していた会社で、部下の重大ミスで会社が損害を受けそうになった時相当きつく怒りました。同じミスを繰り返させないよう、強めに注意したつもりだったのです。問題は何とか解決したものの、その部下は退職しました。仕事が合わないなど退職原因は他にもあったのですが、私はショックを受けました。それ以後は「たとえ一生懸命頑張っても人間はミスを起こしてしまうものだ。**大切なことはその後の対処！**」と考えるようになり、部下に対して（怠慢なミスは怒りましたが）頑張っていたのに起こったミスは、一緒に原因を考え速やかに対処するようになりました。そしていつしか短気が改善されていたのです。善人になったわけではありません。相変わらず怒ることはありますが、少なくとも**無軌道に感情を外にばらまかなくなりました。**

怒りっぽい人の挑戦だけではなく、会議等での発言が苦手な人は「1回だけ発言してみる」、つい自慢話や説教をしたくなる人は「1回だけ口を開かず、他人の話に耳を傾けてみる」…。

この積み重ねで、**将来(今よりずっと)幸せになるでしょう。**私はそう確信しています。

そして私は今も、「**1回だけ、クセを止める挑戦**」を続けています。(本部編集委員会 塚田)

広報誌ふーどりんく [発行日] 平成28年1月1日 (奇数月発行)

・編集発行◆株式会社 日本フードリンク 本部編集委員会 ・所在地◆〒951-8061 新潟市中央区西堀通 3-791
・電話◆025(222)9799 ・FAX◆025(223)7122 ・URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>