

- ③ 幹旋販売として、穀物用紙袋、フレコン袋、米穀保管器具、農産物検査器具機材等を扱っています。
- ④ 国、県の施策等の教育情報提供を行っています。

2 組合事業に取り組んでの今後の課題

- ① 農業従事者の年齢構成比(全国)では、60歳から69歳が36.3%、70歳以上が36.6%で、60歳以上が73%を占めている状態にあります。米生産農家の高齢化と担い手不足が進んでいます。
- ② 米の消費量の推移では、昭和37年は1人当たり、年118.3kgで「約2俵」食べていたのが、平成28年には54.4kgで1俵を割ってしまいました。消費量は一貫して減少傾向にあり、一人当たりの米消費量はピーク時から半減しています。国内で自給可能で総供給熱量の2割を占める米の消費拡大は、食料自給率向上を目指す上でも極めて重要です。

米消費量の減少理由について、昭和40年では油脂類が159kcal、畜産物が157kcal、米が1,090kcalで計1,400kcalですが、平成28年には油脂類が358kcal、畜産物が414kcal、米が533kcalで計1,305kcalとなり、油脂類と畜産物が2.5倍に増え、米が半分になっています。

これらは、食生活の変化や高齢化等と人口が減少に転じたことで、今後も減少していく可能性が大きくなっています。

国民1人当たりの食事内容について、昭和40年度では、ごはんは1日5杯だったのが平成28年度では2.5杯に減少となっています。

牛肉は月1回が3回に、牛乳は週2本が3本、植物油は年3本が9本とそれぞれ増加しています。要因として、自給が減少し、輸入される家畜のエサ、油が増えたことが考えられます。

- ③ 国が公表する需給見通しの基本指針ですが、6月末在庫が200万トン以下で、価格が安定しています。今年は735万トンの生産量ですが、実際は733万トンとなっています。

3 将来に向けた今後の対応

農業に従事する後継者の育成や米の集荷販売が難しい時代ではありますが、農業所得の増大、地域の活性化と担い手育成、スマート農業の推進、集荷業者から生産者への情報提供、米の需給バランスと情報の共有、水田フル活用などを進めていきたいと考えています。



執行役員 統括本部長 阿部 主 氏

【酒田米菓株式会社】

所 在 山形県酒田市両羽町2-24
従 業 員 81名
代 表 者 代表取締役 佐藤 栄司
事 業 米菓製造

1 企業としての取組と実施事業

当事業着手前はHACCPの導入や認証もしていません。弊社では、「必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守」は常に行っているが、そのサイクルの評価、改善まではうまく運用として出来ていません。2020年までの「HACCP義務化」に向け、弊社でも「システムの導入」を検討しましたが、4年後に多くの食品企業が「標準」としてとりいれる可能性の高い技術を、同じように時間とお金をかけ技術導入するメリットがどこまであるのだろうか、他社と同じ技術を取り入れたところで他社との差別化にも繋がらず、付加価値も上がらない取り組みは必要なのかを考えました。その結果、HACCP=「国際標準の技術」ではなくFSSC22000=「現在世界最高峰の食品管理システムの技術」を取入れることで弊社の強みになり国内外に販路拡大が期待できると考えました。

「山形県中小企業スーパーサポート事業費補助金」(コンサルティング活用販路開拓等支援事業)とは・・・

本県中小企業の競争力強化を推進し、付加価値額の増加を図るため、県内事業者が自社製品等について、コンサルティング会社等を活用し、県内外で販路開拓等を行う事業として山形県知事が認定したものについて補助金を交付するものです。

2 補助金事業の内容

- コンサルティング会社へ依頼内容
 - ① FSSC22000に関わる食品安全マネジメントシステムの構築と実践指導(2016年8月～)
 - ② 国際規格に合わせた生産ラインの構築・認証
 - ③ FSSC22000認証後に、その規格取得の強みを生かした商談内容の指導(2017年7月～)
- 販路開拓の取り組み
 - ① FSSC22000認証までのソフト面(標準 書等)ハード面(工場改修等)の構築
 - ② 海外商談会へ参加
 - ③ HP、カタログ等で「国際規格の工場をアピール」

3 今後の課題

認証を受けて終わりではなく、世界の安全基準が、環境の変化や情勢の変化により変わっていくことへの対応を日々続けていくことが重要です。今は、食品安全チームが中心となった活動を展開していますが、今日の常識が明日の常識ではないという事を全従業員が理解し続け、改善を続ける事を怠らないようにしていくことが重要となります。又、海外の商談が決まる事により、生産量は約20%増加となることが見込まれるため、そのための体制づくりも課題となっています。

4 将来に向けた今後の対応

商談が成立したときに体制が組めるよう生産ラインを拡充するためにメインのラインの無人化(ロボット)を進めています。同時に、FSSC規格を食品安全チームが中心となって構築するのではなく、現場で働く従業員が食品安全チームにアドバイスできる社員教育の実施と、食品安全チームのメンバーを入れ替えたメンバーで、いつでも誰でも「食品安全」を確立できるような体制の構築を進めています。