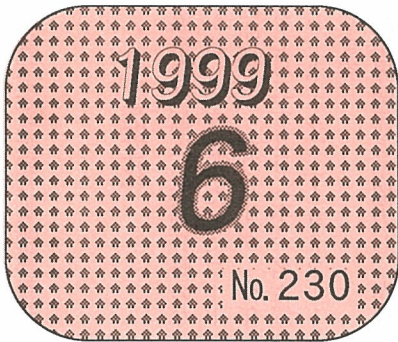




あいち学流協ニュース



▲花菖蒲の饗宴



主な内容

- (1面) 花菖蒲の饗宴
- (2面) '99フードコレクション開催の御知らせ
- (3～6面) 平成10年の外食産業市場規模
0.9%減の28兆8585億円
- (5面) 平成11年度夏期研修会開催のご案内
- (6～8面) あられ／せんべいのあれこれ
業界では健康食品として強調も
- (7面) 川柳味な話〈63〉－さんしょう－

海

産地から心をこめて…
太陽と海と自然の恵みを

苔

①伊勢海苔株式会社

三重県松阪市松崎浦町 372-1

TEL(0598)51-4696(代)

FAX(0598)51-4800

会 期／平成11年7月29日(木)

10:00~17:00

会 場／名古屋国際会議場



'99フード コレクション

名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号

電 話 052-682-6219

052-683-5280

FAX 052-682-8486

東海業務用食品連絡協議会

- 出展内容
- (1) 食品、食材、食品関連一般
 - (2) 食品検査、保健衛生
 - (3) 消毒、環境衛生
 - (4) その他

◆情報交換の場づくりで活性化

東海業務用食品連絡協議会は幅広い業種分野のなかで関連給食、関係者が新しい商流のためにフードコレクションを年一回開催しておりますが、今年は、第七回として、来る七月二十九日(木)、名古屋国際会議場・白鳥イベントホールで、「'99フードコレクション」を開催します。

このイベントは、食品業界関係者が協力し、業界のみならず、金融・保険・運輸など、食品を取り巻くさまざまな経済状況を各方面から取り上げて情報交換するもので、食品関連では、食材のなかでも特に安全、安心、安定であるべき学校給食を含めた東海地区最大の規模となるものです。

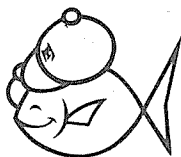
学校給食・産業給食・外食産業・食品メーカー・食品卸などさまざまな分野で活躍されている関係者にとって、この上ない情報収集の場として活用されていますが、今回は、特に急速に変革していく業界において、企業がどのようにバージョン・アップ(Version up)し、的確な対応の成果を生み出していくか、企業努力の場として活用いただけるよう企画しております。

同時に食中毒・環境問題などの対策についても、当協議会機関の「東海検査医療管理センター」と有害生物の駆除・消毒にいたるまでの関連機関のコーナーを併設し、多数の関係者の方々にとって有意義な会場づくりをはかっております。

現在、会員の皆様にはご連絡し、申し込み受付中ですので、ご参加のほどお願い申し上げます。

大島のデザート食品

プリンゼリー



ミルメ-ク

フィッシュ

おいしい味付け小魚

大島食品工業株式会社

電話 <052> 795-0091

平成十年の飲食産業市場規模

○・九%減の二兆八千八百五億円 平成六年以来四年ぶりの前期比減に

(財)飲食産業総合調査研究センター(飲食総研)がこのほど発表した平成十年度の飲食産業市場規模は二兆八千八百五億円と推計され、平成六年以来四年ぶりに前年実績を下回り前年比○・九%減少となった。前期比減となるのは同財団が昭和五十年に調査を開始して以来二回目となり、下げ率としては平成六年の○・二%を上回る。

* *

Ⅰ 飲食産業の市場規模

平成十年(暦年)の飲食

産業市場規模は、個人消費の低迷などにより家計での世帯員一人当たりの飲食支出が前年より減少し、法人交際費も前年を下回ったことなどで、平成六年以来四年ぶりに前年実績を下回り前年より○・九%減少し、二兆八千八百五億円と推計された。

Ⅰ 給食主体部門

飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、二兆一三八億円で前年より○・七%減少し、外

食産業市場規模全体の七六・七%を占めている。

(1) 営業給食Ⅱ「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は、一兆八千四百九億円で前年より○・九%減少し、全体の六二・九%を占めている。

①「飲食店」の市場規模は、前年より○・三%増加し、一兆四八一億円となった。うち日本料理店、西洋料理店、中華料理・その他の東洋料理店等を含む「食堂・レストラン」(対前年○・三%減少)、「すし店」(同○・五%減少)の業種で減少、「そば・うどん店」(同

三・七%増加)、ファーストフード、お好み焼き店等を含む「その他の飲食店」(同三・七%増加)で増加した。

②「宿泊施設」の市場規模は、旅館では施設数、宿泊者数の減少などがあり、ホテル関係では飲食売上がほぼ前年並みであったものの、全体として前年より四・六%減少した。

(2) 集団給食Ⅱ「集団給食」の市場規模は、三兆九千九億円で前年より○・二%増加し、全体の二三・八%を占めている。

①「学校給食」は、児童数の減少から引続き前年実績を下回り前年より一・四%減少した。

②「事業所給食」については、喫食者数の減少などにより「対面給食」(対前年○・四%減少)、「弁当給食」(同○・五%減少)とも減少している。

③「病院給食」は、平成八年は厚生省の推計を採用

あつという間に



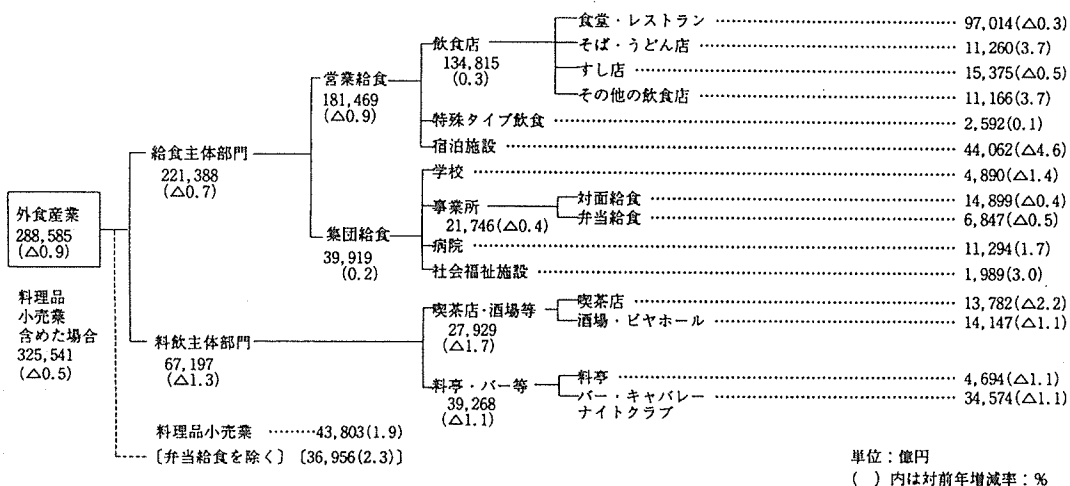
デリーシャス。

名古屋市東区相生町96

TEL(052)937-6861

ケンコーマヨネーズ株式会社 名古屋支店

平成10年（1999）外食産業市場規模推計値



資料：(財) 外食産業総合調査研究センターの推計による。

注1) 「特殊タイプ飲食」は列車食堂、国内線機内食から成る。

2) 平成9年外食産業市場規模は平成11年4月現在の推計で29兆1,106億円である。

3) 売上高のうち、持ち帰り比率が過半の店は、「料理品小売業」に格付けされる。

4) 料理品小売業の中には、スーパー、百貨店等の売上高のうちテナントとして入居している場合の売上高は広義の外食産業市場規模に含まれるが、総合スーパー、百貨店が直接販売している売上高は含まれない。

したが、平成九年、平成十年については同省の推計が未だなので、外食総研が推計したもの。

④「社会福祉施設」(ここでは保育所のみ)は、在所者数の増加および食単価が上昇したことにより前年より三・〇％増加した。

2 料飲主体部門

「料飲主体部門」の市場規模は、六兆七一九七億円で前年より一・三％減少し、外食産業市場規模全体の二三・三％を占めている。

(1)「喫茶店」は、一兆三七八二億円で、前年より二・二％減少した。

(2)「酒場・ビヤホール」及び「料亭、バー等」は、家計の世帯員一人当たり(外食での)飲酒代の支出が減少し、さらに法人需要も減少したとみられることから、全体としては前年より一・一％減少し、それぞれ一兆四一四七億円、三兆九二六八

かまぼこ
ちくわ
はんぺい

届けて70年 代な味
かね貞

本社・工場
〒470-0206
愛知県西加茂郡三好町大字
筋生字上永井田48-2
☎05613-4-7550

中日日本学校給食物資流通組合連合会

平成十一年度夏期研修会開催のご案内

日 時 平成十一年八月六日(金) 午後一時三十分
会 場 熱田神宮会館(名古屋市熱田区神宮一―一―)

研修内容
指 導 文部省体育局学校健康教育課長 佐々木順司氏
講 演 本多電子株式会社 代表取締役社長 本多洋介氏

本多洋介氏のご経歴については別欄をご参照下さい。

聴講ご希望の方は所定の出欠用紙に必要事項をご記入のうえ、ファックスにて事務局までご連絡下さい。

(事務局ファックス番号) 〇五二一六八二一八四八六

〈講師経歴紹介〉

☆本多電子株式会社

代表取締役社長 本多洋介氏

◆略 歴

1956年 豊橋市に生まれる
1980年 京都産業大学理学部物
理学科卒業
1981年 本多電子株式会社入社
1981年 防衛大学電子材料研究
室にてセラミックスの
研究に従事
1983年 カルフォルニア大学サ
ンタバーバラ校留学、
画像解析の研究(1984)

1984年

1987年

1992年

◆公 職

1992年

取締役・社長室長 兼
代表取締役社長に就任
現在に至る
豊橋青年会議所 理事

◆会社概要

超音波医療診断装置・魚群探知機を
はじめとする各種超音波応用機器、エ
レクトロニクス関連機器の開発・製造・
販売を行っており、「共生」の思想を
持ち、独創技術を持った自立型中小企
業として、広い視点を持ち、働くこと
の楽しさ、創造することの感動を共に
できる企業を目指しています。

億円となった。

II 料理品小売業の 市場規模

弁当、惣菜、小売主体の
ファーストフードなどの
「料理品小売業」の市場規模
は、四兆三八〇三億円で外
食産業全体や営業給食が前
年を下回るなかで、対前年
一・九%の増加となった。し
かし増加の程度は縮小して
いる。

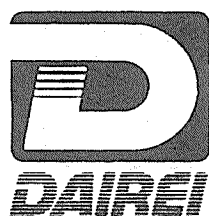
III 広義の外食産業 市場規模

外食産業市場規模に「料
理品小売業(重複する弁当
給食を除く)」の市場規模を
加えた「広義の外食産業市
場規模」は、三二兆五五四
一億円で前年より〇・五%
減少した。

(注 釈)

①平成八年、九年の市場
規模については法人交際費

ニーズに答える豊富な品揃え



大冷の冷凍食品

株式会社 大 冷 東京都中央区月島2-3-1 TEL 03(3533)4495

札幌営業所 TEL 011-663-6151(代)
仙台営業所 TEL 022-259-1171(代)
名古屋営業所 TEL 052-682-5055(代)
大阪営業所 TEL 0726-27-1005(代)

広島営業所 TEL 082-278-2100(代)
福岡営業所 TEL 092-481-9211(代)
鹿児島営業所 TEL 0273-53-3351(代)

等の確定値が出たため修正している。

②飲食店での特イクアウトの売上比率が全売上高の五〇％未満の場合には、その飲食店の売上高はすべて「飲食店」の市場規模に含まれ、五〇％以上の場合にはすべて「料理品小売業」の市場規模に含まれる。

③「弁当給食」とは、契約により弁当を事業所に配達する形態をいい、持ち帰り弁当などは含まない。

④「料理品小売業」の料学校給食の食卓には、米飯、パン、クッキー、乳製品、和菓子類、キャンデー類などさまざまな食品種類が取り上げられていますが、意外に少ないのはあられ・せんべい等の米菓類。中元、歳暮用には人気のある米菓類ですが、最近、体のために変な「健康食品」として再認識されています。

＊米菓の種類と今昔＊
米菓には「あられ」「おかき」「かきもち」とも言います。この名は、正月の鏡餅からきたと言われ、主に関

推計し発表してきたが、今回推計（平成十年）では推計の基礎となる通産省「商業統計」の一部が未発表のため、発表があり次第推計される。

⑤料理品小売業の中には、

スーパー、百貨店等の売上高のうちテナントとして入店している場合の売上高は広義の外食産業市場規模に含まれるが、コンビニエンスストア、スーパー、百貨店等が直接販売している売

上高は含まれない。

⑥「事業所給食」にも計上されている「弁当給食」の売上げを除いた料理品小売業の市場規模は、三兆六九五六億円（対前年二・三％増）となる。

あられ／せんべいのあれこれ 業界では健康食品として強調も

学校給食の食卓には、米

飯、パン、クッキー、乳製

品、和菓子類、キャンデー

類などさまざまな食品種類

が取り上げられていますが、

意外に少ないのはあられ・

せんべい等の米菓類。中元、

歳暮用には人気のある米菓

類ですが、最近、体のため

に変な「健康食品」と

して再認識されています。

き」「かきもち」「せんべい」

などいろいろな呼称があり

ますが、米を主原料とした

菓子であることは変わりな

く、「あられ」はもち米を、

「せんべい」はうるち米を主

原料とするものです。

「あられ」は寒い冬に降る霰

に似ていることから、その

名称がおこり、主に関東で

使われています。「おかき」

「かきもち」とも言います

が、この名は、正月の鏡餅

からきたと言われ、主に関

西で使われています。

せんべいの由来は、お仙

というおばあさんが日光街

道の茶店で売っていたこと

から呼ばれるようになった

ということです。

あられ等の米菓は、米を

主原料としており、一千百

年以上の歴史を持つ、わが

国では最も古い菓子と言わ

れています。米を主食とし

ている日本人には、米菓の

淡泊な風味とソフトな味は

（８ページへつづく）

優れた加工技術で 新しいテイストを創りだす

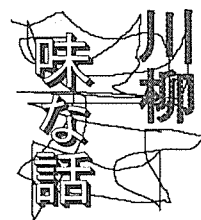
New Taste

独自の技術と、最新の設備が
おいしさの質と、おいしさの数を追求する。
ニチロの加工食品は、品質第一をモットーに、
個性あふれるテイストを積極的に提案します。



株式会社 ニチロ

名古屋市中区栄1-6-14 御園座会館4F
名古屋支店 TEL052-221-8373



(63)

—さんしょう—

初夏の香味をあじわう植物に、さんしょう（山椒）がある。

葉と果実に特有の香りと辛味があるため、若葉は「きのめ」と称して香味料に、若い果実も同様香味料として、汁物、あえ物、焼物、刺身のつまなどに広く用いられる。

山椒味噌何れ菖蒲の柏餅

山椒味噌は、さんしょうの果皮または若葉をみそにすりまぜて、木の芽田楽用に使った。また、五月の節句の柏餅は、小豆あんともそあんの二種類つくったが、みそあんのほうにはさんしょうを

入れたという。

青い果実を煮て塩づけに、成熟した果実を乾燥して粉末に、また、葉および果実をつくだ煮とすることも多い。

蝙蝠に山椒くわせる
いい時分

この蝙蝠とは、丈短く、蝙蝠の翅を広げたような形から名づけられた蝙蝠羽織のことで、元禄の頃に流行し、粹がる旦那衆が競ってはおった。

また、この山椒は、真崎の田楽のこと。こうもりということで夕暮れを暗示し、吉原へしけこむころよい時間を見はからっている旦那の光景をうたっている。現代なら、さしずめ錦三のクラブにでも入るころあいを見はからって、ひとまず屋台のラーメンをすすって腹ごしらえする光景か。

さんしょうは食用にするばかりではない。
生葉は毒虫に刺された

とき、もんでつける。また、果実をかかわしたものを胃の薬として、医者

のいそがしさ
時花医者山椒をもる

さんしょうの利用は、葉や果実ばかりではない。幹は強靱で折れにくいということから、すりこぎや杖（ステッキ）などに利用される。

こうしてすべてが無駄なく利用できる点は、あたかも巨大なクジラに捨てるところがないのにも似ている。まさに「山椒は小粒でもびりりとからい」（身体は短小でも、鋭い気性やすぐれた才能があつて、侮ることができない意）だ。

この「小粒」は、単に粒の小さいことのほか、

江戸時代の金貨幣、一分金の俗称でもあり、一両の四分の一というちょっとした金額の小判でもあった。そんなところから、こんな江戸小咄がある。

背の低い小商人と大小をさした大奴が、すれ違う際、刀が当たった。当然いさかいとなり、奴が刀を抜いて脅しかけると、かの男、「やい、髭め、小さい男と思ひ、あなどるな」と言つたあと「山椒は小粒でも……」とタンカを切ろうとして、言い忘れ「山椒は……、山椒は……」としきりに言う、見物の者がおかしがつて「小粒が落ちた」と言つた。すると、奴、刀を捨てて、うろろそこらを見た。

カネに弱い人間の一面を風刺した話だが、「山椒は小粒でも……」の俗諺はもう江戸期には広まっていたようだ。（W）

給食をよりおいしくチャレンジします。

ライスパック (実用新案 PAT No.2062873)
ベーカリーパック (実用新案申請中)

睦化学工業株式会社
製造元 名古屋市中区浮野町144番地
TEL<052>502-2505
FAX<052>503-0887

– 8 –