

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2009年4月 NO.51

発行：株式会社コヤマカンパニー
〒569-0803

高槻市高槻町19番7号

tel : 0120-21-0852

fax : 072-683-0087

mail:web@koyama2525.co.jp

食品循環資源の再生利用等の促進をめざす改正食品リサイクル法

食品廃棄物の発生量など定期報告スタート

私は今でも少し飲みすぎるが、飲むまいと思えば飲まないでいられるという自信があるために、自分で自分に気を許して飲んでしまう。たいていの酒飲みがそうだろう。

井伏鱒二

私は今でも少し飲みすぎるが、飲むまいと思えば飲まないでいられるという自信があるために、自分で自分に気を許して飲んでしまう。たいていの酒飲みがそうだろう。

井伏鱒二

今は人間の死に方があかしくなっている。救命の治療ではなく延命の治療になつてゐる。人間、死にたいように死ぬのが一番で、酒飲みは酒を飲みながら死んだつていし、ヘビースモーカーはタバコを吸いながら死んだらしい。

山崎章郎

再生利用に加え発生抑制にも目標値を設定

平成19年12月に改正された食品リサイクル法によつて、品メーカー、卸売り、小売食品廃棄物発生量や発生抑制量などの定期報告が今年4月からスタートします。前年度の食品廃棄物発生量が100トン以上の多量発生事業者は、昨年4月から今年3月まで1年間の定期報告内容を6月末日までに、電子申請によつて農林水産省に報告しなければなりません。

改正食品リサイクル法の対象となる事業者は、食品メーカー、スーパー、八百屋や肉屋などの小売業、食堂、レストラン、ホテルなどの飲食店。調理くず、食べ残し、売れ残り、廃棄食などの食品廃棄物を排出するすべての食品関連事業者です。

農林水産省によると、食品産業全体の食品廃棄量は06年度に1100万トン程度。食品リサイクル法が01年に施行され、廃棄された食品が飼料などに再利用される割合は高まつていいものの、一方では消費者の食に対する安全意識などを受けて、事業者側がまだ食べられる食品を早めに処分するケースが増え、廃棄量を膨らませています。

食品リサイクル・ループ



全食品関連業者が対象 目標不達成には罰則も

平成19年12月に改正された食品リサイクル法によつて、品メーカー、卸売り、小売食品廃棄物発生量や発生抑制量などの定期報告が今年4月からスタートします。前年度の食品廃棄物発生量が100トン以上の多量発生事業者は、昨年4月から今年3月まで1年間の定期報告内容を6月末日までに、電子申請によつて農林水産省に報告しなければなりません。

改正食品リサイクル法の対象となる事業者は、食品メーカー、スーパー、八百屋や肉屋などの小売業、食堂、レストラン、ホテルなどの飲食店。調理くず、食べ残し、売れ残り、廃棄食などの食品廃棄物を排出するすべての食品関連事業者です。

農林水産省によると、食品産業全体の食品廃棄量は06年度に1100万トン程度。食品リサイクル法が01年に施行され、廃棄された食品が飼料などに再利用される割合は高まつていいものの、一方では消費者の食に対する安全意識などを受けて、事業者側がまだ食べられる食品を早めに処分するケースが増え、廃棄量を膨らませています。

改正食品リサイクル法の対象となる事業者は、食品メーカー、スーパー、八百屋や肉屋などの小売業、食堂、レストラン、ホテルなどの飲食店。調理くず、食べ残し、売れ残り、廃棄食などの食品廃棄物を排出するすべての食品関連事業者です。

井伏鱒二

今は人間の死に方があかしくなっている。救命の治療ではなく延命の治療になつてゐる。人間、死にたいように死ぬのが一番で、酒飲みは酒を飲みながら死んだつていし、ヘビースモーカーはタバコを吸いながら死んだらしい。

山崎章郎

今は人間の死に方があかしくなっている。救命の治療ではなく延命の治療になつてゐる。人間、死にたいように死ぬのが一番で、酒飲みは酒を飲みながら死んだつていし、ヘビースモーカーはタバコを吸いながら死んだらしい。

山崎章郎

今は人間の死に方があかしくなっている。救命の治療ではなく延命の治療になつてゐる。人間、死にたいように死ぬのが一番で、酒飲みは酒を飲みながら死んだつていし、ヘビースモーカーはタバコを吸いながら死んだらしい。

山崎章郎

今は人間の死に方があかしくなっている。救命の治療ではなく延命の治療になつてゐる。人間、死にたいように死ぬのが一番で、酒飲みは酒を飲みながら死んだつていし、ヘビースモーカーはタバコを吸いながら死んだらしい。

山崎章郎

今は人間の死に方があかしくなっている。救命の治療ではなく延命の治療になつてゐる。人間、死にたいように死ぬのが一番で、酒飲みは酒を飲みながら死んだつていし、ヘビースモーカーはタバコを吸いながら死んだらしい。

山崎章郎

今は人間の死に方があかしくなっている。救命の治療ではなく延命の治療になつてゐる。人間、死にたいように死ぬのが一番で、酒飲みは酒を飲みながら死んだつていし、ヘビースモーカーはタバコを吸いながら死んだらしい。

山崎章郎

データ&トピックス（外食業界・消費者動向）

日経MJ／2月25日

個人需要狙う高級飲食店
法人需要への依存度が高かつた高級飲食店で、週末の個人需要を狙った販促策に取り組む動きが目立つてきました。ワイン価格などを見直し、価格を30%引き下げ小売価格とほぼ同じ値段で提供したり、ふぐを使った宴会コースを土日に限つて割り（8000円を4900円で提供）、中所得層の個人消費に期待しています。

日経MJ／2月17日

日本酒を4合瓶1本飲み切り提供。セラーで厳重管理／方舟大吟醸中央通り店（和食店東京・銀座）

造り酒屋をイメージした入口を入ると、ガラス張りの大きな日本酒セラーが迎えてくれます。わりの店／農家の台所（東京・新潟・富山・石川・福井の全蔵）

元から最低1種類を揃えた180蔵元250銘柄。特徴的な「農家の台所（くにたちファーム）」が恵比寿にオープン。全国各地の厳選した農家200軒と契約。一番の人気メニュー



時間

ひとり

時間

が主であること。4合で3500円～3万円の価格帯（売れ筋）で提供。セラーで厳重管理／方舟大吟醸中央通り店（和食店東京・銀座）

日本酒を4合瓶1本飲み切り提供。セラーで厳重管理／方舟大吟醸中央通り店（和食店東京・銀座）

日本酒を4合瓶1本飲み切り提供。セラーで

従業員教育の一つのヒント(2)

そもそもなぜ、選手とのコミュニケーションが大切か。それはその選手の性格をつかむことで、もつとも効果的な接し方を模索していく必要があるからです。その選手が何を考え、どのように行動しているかわかるようになり、それにより適切な接し方をできるようになるからです。たとえばライオングズのピッチャーでいえば、湧井などはとくに頭ごなしに接していくしないタイプだと思っています。彼はナイーブな性格で、若くとも「彼独特的の考え方」といふか、いわゆる「湧井ワールド」

ド」を持つていい選手です。自分の世界以外のことを、上から目線でボーンといわれてしまうと、殻の中に入ってしまふ可能性があるのです。だから、まずはその彼の世界観を理解して認めたうえで、私たち首脳陣の考えを伝えるように意識しています。

一方、ライオンズの選手の中で一番厳しく接してもよい選手は栗山巧です。栗山は今

の選手には珍しいほど、本当にストイックに野球に打ち込むタイプです。さらに、むちやくちや負けず嫌いで自分に厳しい。きつついわれるほど燃えるタイプなので、あえて

接し方を使い公 シヨンがそれを

彼には厳しい言葉をかけるようになっています。

それとは正反対なのが中村剛です。通称「おかわりくん」ですね。彼は厳しく接して伸びるタイプじやない。持ち上

げるというか、のびのびやらせたほうが力を出すタイプです。基本的にはコーチに任せているので、彼の長所はコーチがどんどん引き出してくれています。このように選手の力をける。濃密なを可能にする。

て全体の底上げを図る」といふ二つのポイントをクリアすることができます。（渡辺久信著「寛容力」／講談社刊より抜粋）

店主も同じだと思います。従業員と会話する→「コミュニケーション」を取り→店の従業員の質を上げる→そのことによって売上げも向上する「○○さんの店に行つて良かつたね」と、お客様に言われるような店づくりをしていきたいのです。

麦芽100%本格ビール出揃う

アサヒビールは麦芽100%のザ・マスターを5月26日に発売します。1ケースの価格は350ml缶5448円（税別）、500ml缶7128円（同）。

アサヒのザ・マスターの発売により、サントリリーのモルツ、サッポロのエビス、3月から麦芽100%に切り替えたキリンの一一番搾りと、「ビール純粋令」に基づいた麦芽100%ビール

が大手4社で出揃いました。
 なお、サツポロビールでは、
 エビスの限定醸造「超長期熟成」
 を6月3日に発売します。1ケ
 ースの価格は350ml缶672
 0円（税別）。超長期熟成とい
 う製品の性格上、4月15日に予
 約が締め切られます。
 ご予約はフリーダイヤル01
 20・21・0852、株式会
 社コヤマカンパニーへ。

The illustration features three anthropomorphic grapes with faces and a large, stylized logo of a grape with a smiley face.

- ピノくん** (Pinokun): A single grape with a simple smiley face.
- ネロくん(ビ/ネロ)** (Nerokun): A grape with a wide, laughing smiley face.
- ピ/くん(ビ//ワール)** (Pikun (B//Waal)): A grape with a wide, laughing smiley face.
- シュペちゃん(シュベートフルケンダー)** (Shupchan (Schweatフルケンダー)): A cluster of three grapes with faces, including one with a wide laugh and two with smaller smiles.
- ピノ**: A small circular logo featuring a stylized grape with a smiley face.

連載 ワインでルネッサンスー



ワインの分類

- ① **Still Wine** スタイル・ワイン（非発泡性ワイン）
ブドウ果汁を発酵させ、炭酸ガスを含まない状態で製品化したワイン。ガス圧1気圧未満のワインも含まれる。赤・白・ロゼワイン、辛口から甘口があり、料理と一緒に楽しむのが一般的。

② **Sparkling Wine** スパークリング・ワイン（発泡性ワイン）
ふつうガス圧3気圧以上のワイン。1気圧以上3気圧未満は弱発泡性ワイン。

③ **Fortified Wine** フォーティファイド・ワイン（酒精強化ワイン）
醸造工程中にアルコール度数40°以上のブランデーまたはアルコールを添加して、ワイン全体のアルコールを16°～20°程度に高め、味にこぐまをさせ保存性を高めたもの。
シェリー、ポート、マディラ、マルサラ、VDN、VdLなど。

④ **Flavored Wine** フレーヴァード・ワイン
ワインに薬草・果実・甘味料・エッセンスなどを加え、独特の風味を添えた物。アロマダイズド・ワイン（Aromatized Wine）とも言う。
ガーネルキット、デュボネ、サンゴリア・カハジ

● 今月のおすすめワイン
ピノくん そうなんだ。ワインの生産者はこのエリアの中でも良いブドウを作ろうと、いろいろなブドウの病害や恐しい害虫 フィロキセラなどから守りながら育てているんだよ。

ネロくん こうして丹精込めたブドウ造りは4月に発芽期を迎え、6月に開花(フロレゾン)し、9月に収穫を迎えるのだ。この開花から収穫までは約10日とされてるんだ。今回はここまで。では c i a o ☆



●今月のおすすめワイン

が最も重要で、甘味が浮いた感じがするときは酸が少ない場合が多く、逆に酸味が浮いた感じがするのも良くありません。他に酸味の切れの良さも重要です。

濃淡味について

アミノ酸、甘味、酸味、苦味、アルコール度数などが味の濃淡に関係するのですが、濃さも過ぎると線の細いさみ逆に薄すぎると線の細いさみしい酒になります。ここも、やはり調和のとれた「きれい」な酒であることが大切です。

苦渋味について

この味は隠れた味というべきもので、目立つてあると欠点になってしまいます。とく

旨い酒の 飲んで甘

日本にするものに対する基準が対しては判断的になりがちかも知れませんが、そんな殻は打ち破つて、今日からいろいろなタイプの酒を嘗め酒して、さまざまなお味に対しても慣れの訓練をしてみてください。きっととすれば新しい世界が広がることでしょう。そのためにも嘗め酒能力を高めることは重要なことがあります。何と言つても日本の国酒ですから、楽しみながら旨い酒の味覚を磨きたいものですね。

次回は嘗め酒能力を高めるための、だれでもトライできる練習法を具体的に述べるこ

「さあ、おれの力よりはかなう」と、ハサウエイが叫んだ。