

3

大阪食鳥だより



発行所 大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合
〒554-0012 大阪市此花区西九条2-5-6

通 巻 476 号
平成25年3月15日発行
TEL (06) 6461-3498
FAX (06) 6461-7126

親父を想い苦難に学ぶ

大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合
嶋 中 隆 彦 (株)シマナカ・枚方市)



ただくことにも、ご容赦をお願い申し上げます。

1. はじめに

親父が兵役を解かれ、外地より復員（昭和22年）し、家業である農業を営みながら叔父の誘いで商売を始めて（38才）から、約40年間、重き荷物を背負って、遠き道を歩んだ半生を振り返ってみたいと存じます。

枚方市津田（旧北河内郡津田町）は、農家の耕作面積が少なく、古くから春から夏にかけては稲作と養蚕、製茶、秋から冬には麦作と素麺（河内素麺）づくりにと、農家は年間を通して朝はあさぼし、夜はよぼしと働き詰めで、正に自給自足を旨した暮らしであったようです。

2. 戦後の復興期。物々交換の商いで生計。

手延素麺（河内素麺）を自転車に積んで、北河内、中河内を中心に京都の八幡町や久御山、寺田町へ、遠くは奈良市まで足を延ばし素麺と小麦、大麦と交換。それを製粉工場（叔父の経営）へ。製粉工場からメリケン粉を引き取り、素麺農家へ卸し、麩（ふすま）を農耕用牛馬の餌として販売。それはそれは戦場での兵士以上の戦いぶりであったようです。

開業5年で叔父の工場の一部を売却してもらって、稼いだ資金で小さな小さな事務所と倉庫

を確保したようです。

3. 右肩上がりの経済。家畜類の飼料商として。

昭和25年～昭和28年の朝鮮動乱による朝鮮特需、昭和38年～昭和48年のベトナム特需等を活かし、その当時の日本人の勤勉さ、臥薪嘗胆（ガシンショウタン）の精神で経済の発展著しく、またたく間に先進国に肉薄するところとなりました。

それまでの米麦中心の食生活が、動物性蛋白質摂取型へと急速に変化するところとなり、商社や飼料メーカーによる配合飼料の増産、家禽類の品種改良や飼育法の革新と農家の大型化、更にインテグレイターの台頭が続き、畜産業とそれ等に関連する卸売業や小売業の大躍進が遂げられることとなります。

又大手量販店の拡大期とも重なり、消費も著しく拡大致します。

4. 利益重視を貫く。

- ・月次決算の徹底
- ・顧客別利益の管理
- ・担当者別利益管理

とかく世の中が激しく動く時には、市場に巧みに乗る人と乗り損う人が出て、倒産・破綻が多発いたします。積極策を摂るほど貸倒れの被害を受けがちとなります。やっとの思いで稼ぎ出した資金も、あつという間に流出してしまいます。薄利な商売では貸倒れによる連鎖を免れません。そこで配合飼料に加えて、利益確保の一助として、飼料添加物として様々な家畜用栄養剤、ワクチン類、飼育用の器具、器材、ワクチン接種の要員の派遣等、関連商品・関連サービスの充実を図り、利益確保への努力を重ね競争市場を耐えぬくこととなります。

5. 畜産不況で貸倒れ続出。三方よしが生きる。

売掛金、貸付金の担保は設定しているものの、中・大型養鶏場や養豚場の倒産が同時多発しますと、それには抗しきれません。売上の極端な減少と重なり、資金繰りの悪化はボディブローとして効いてきます。そんな時、商社（三井物産）、メーカー（日本配合飼料）の支援をいただき、連鎖を回避することができたようです。断崖の険しい細い道を必死に岩を掴みながら歩いてきたようです。皆さんに助けていただいたことを近江商人の三方よしの生き方とよく聞かされました。

6. 内部保留を厚く

続く顧客の倒産による資金繰りの悪化を、仕入先各社の支援により連鎖を回避し、その後は売上上伸重視から利益、車内保留重視に経営を転換いたしました。

天変地異、東北大震災の様な大きな被害を被っても、売掛金の一切が回収不能に落ち入る事があっても、支払に事欠かない留保金を積み上げることを経営の目標に据えたようです。

当時1億総不動産屋と言われた頃、挙（こぞ）って財テクと称して、主に当地に投資をされ、みんなが豊かになった良い時代で、弊社も若干の土地を入手し値上がりを期待したようです。

一方で商売人が本業以外の投資に励むことは、邪道だとも聞かされておりました。

7. 目標を高く。食鳥卸売業として児湯食鳥との販売提携。

後発の食鳥卸売業者（飼料商からの転身）が、近県の産地の商品で価格そして商品知識共に今一つ迫りに欠け伸び悩んでおりました。

そんな時、飼料メーカーの仲立ちで食鳥生産者の第一人者片平 侃氏との出会いがあり、たった一回の商談で関西地区の専売権を得る事となり、価格・品質・品揃えで圧倒的な強みを具

備することが出来て、後発ながら売上の上伸が図られることとなります。

片平 侃氏と父・完治の肝胆相照（かんたんあいて）らす仲、商売に精進した結果、売り上げの上伸に合せ、食鳥専門店のチャンピオン井元 弘氏との知己を得ることとなります。その後井元氏から様々な場面で御指導をいただく事となります。素晴らしい人との出会いも常に目標を高く持つことで起きる事例として、大いに参考にせねばと思っております。確かこの時より九州産の屍体が関西市場へ入り出した先駆けであったと思います。

8. 食鳥卸売業から食鳥と素材とした食品加工業に近づく

少子高齢化時代と時は移り、今や単身者、高齢夫婦世帯が急増し、食品スーパー等売り方の見直しが課題となっています。

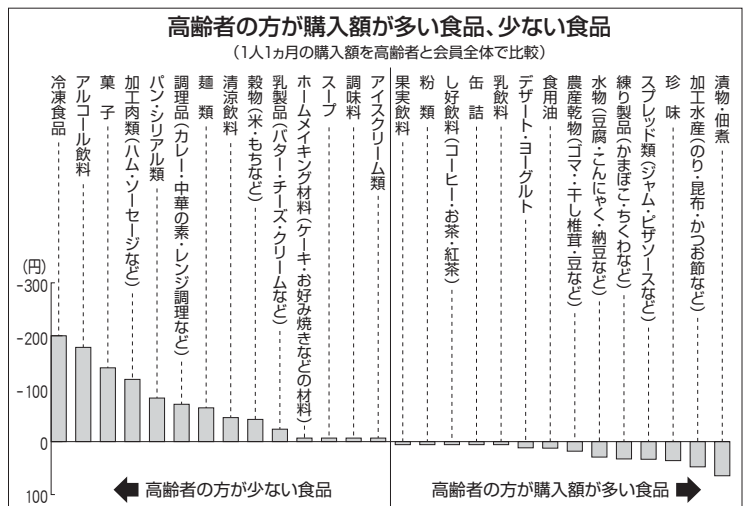
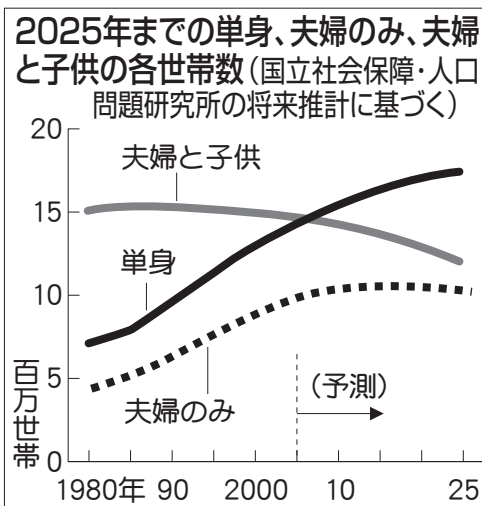
高齢者になると、一手間で食卓の彩りを増やせる付け合わせ商品の売れ行きが伸びていることなどがわかります。体が弱ったり、独り暮らしになったりして本格的な料理を作るのは難しいが食品数の減るのも寂しい。

消費に様々な変化が見られる中、積極的に製造業への投資を考えてまいります。創業者は既に弊社には居りませんが、その精神を引き継ぎ新工場を建設し、超受託企業を標榜し、

1) 商品開発力の強化に。2) マーケティングの強化に。人材と資金を投入し、規模は小粒ながら顧客に満足をしていただける商品を市場にお届けする、信頼される会社として事業の継続を願っています。

9. あとがき

今回は取材先の選定に遅れを来たし、私事にて代替させていただきましたことをお詫び申し上げます。



春の鳥魂祭のご案内

春分の日3月20日(水)蓮光寺に於て恒例の鳥魂祭を下記により執り行うことになりましたので、組合員の皆様方、ご家族お揃いで、多数ご参詣いただきますようご案内申し上げます。

記

と き 平成25年3月20日(水) 春分の日

午後3時00分から

ところ 蓮光寺 大阪府中央区中寺2丁目3番2号

TEL 06(6761)7997

※地下鉄谷町線谷町九丁目下車2番出口を西へ50m辻入る。

こんにちはは組合です

会 議

- 第206回理事会 1月25日(金) PM6:00～ 於 芝苑本店
議 題 1. 第42回全鳥連近畿ブロック全国大会(大阪)について
2. 報告事項
 - (1) 年末・クリスマス商戦結果報告
 - (2) 若どりから揚げ粉業務用値上げ等について
 - (3) 第2回全鳥連若どりまつり「から揚げ粉」キャンペーンについて
 - (4) 国産チキンまつりの報告について
 - (5) その他
- 青年部新年懇親会並びに研修会
日 時 2月16日(土) PM5:00～
場 所 とり鹿
研修会講師 井元 弘 理事長
テ ー マ 「食鳥業界の現況」
- 平成24年度生活衛生関係営業対策事業委員会
日 時 10月15日(月) PM12:00～ 於 大阪食鳥会館
議 題 1. 平成24年度生活衛生関係営業対策事業について
2. その他

若どり から揚げ粉 ●大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合推奨●

取扱商品：サラダ油・醤油・味付塩コショウ・中ザラ糖
片栗粉・みりん・マイソフトグリーン(洗剤)他

(株) 宏 栄

TEL (0729) 60-9331

FAX (0729) 60-9334

〒678-0921 東大阪市水走5丁目4-23

スケールレジスター

UNI-9

お客様への大型液晶ディスプレイで楽しく、かشこいお買い物をご提案。お買得情報や、おいしい調理方法のご紹介、さらに産地やこだわりのご紹介などをビジュアルで美しく分りやすくアピールできます。

コミュニケーションから始まるお買い物をご提案



▼ ISHIDA

▲ 関西イシダ株式会社

本社 大阪府吹田市江の木町26-20
06-6310-9161

奈良 奈良市西九条町2丁目12-5
0742-63-1255

渉外事業

- 1月 4日(金) 参議院議員北川イッセイ新年互礼会
1月 4日(金) 大阪府・大阪市新年互礼会
1月 7日(月) 大阪府美容生活衛生同業組合新年互礼会
1月 9日(水) (社)日本食鳥協会 新年賀詞交歓会
1月 9日(水) 平成25年麺類業四団体新年祝賀会
1月10日(木) (社)日本卵業協会・全国たまご商業協同組合合同新年賀詞交歓会
1月11日(金) (社)日本食品衛生協会新春賀詞交歓会
1月12日(土) 兵庫県食鳥肉販売業生活衛生同業組合新年会
1月15日(火) 公明党・新春年賀会
1月15日(火) 大阪府理容生活衛生同業組合新年互礼会
1月19日(土) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会第5回理事会並びに互礼会
1月22日(火) (一社)日本食鳥協会関西支部理事会・関西ブロック会議及び新年懇親会
1月24日(木) 第19回厚生科学審議会生活衛生適正化分科会
1月27日(日) 全国クリーニング生活衛生同業組合連合会元副会長高田 健氏
旭日双光章受章祝賀会
1月29日(火) (財)大阪府生活衛生営業指導センター第4回理事会・新年懇親会
1月29日(火) 大阪府生活衛生同業組合協議会第4回理事会・新年懇親会
2月 2日(土) 全国社交飲食業生活衛生同業組合連合会会長濱田康喜氏旭日小綬章祝賀会
2月13日(水) (一社)日本食鳥協会第5回理事会
2月19日(火) (財)大阪府生活衛生営業指導センター経営特別相談員等研修会
2月22日(金) 関西鶏卵流通協議会との打合せ
2月25日(月) 平成24年度食鳥処理衛生管理者資格取得講習会
2月25日(月) 「中山太郎を囲む昼食会」
2月27日(水) (社)大阪食品衛生協会三役会・臨時理事会
2月27日(水) たるところ伸二新春の集い2013
2月28日(水) (社)全国生活衛生同業組合中央会理事会・中央会政治連盟執行委員会

肴どりのから揚げ粉

《油よごれが少なく、おいしく》
《きれいに仕上がります。》

★とり肉専門店推奨品★



(家庭用) 70g×10×4



(業務用) 2kg×5

(製造元) 日本製粉株式会社

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-5 TEL. 03-3350-2411
大阪支店食品営業部 TEL. 06-6448-6401

(発売元) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会

〒110-0004 東京都台東区下谷2-1-10 伊尾ビル TEL. 03-3876-1680

日本食研

<http://www.nihonshokken.co.jp/>

日本食研株式会社

大阪支店

大阪府大阪市淀川区宮原4-6-18
新大阪和幸ビル3階

TEL : 06-6150-1161

表彰

大阪市食品衛生関係優秀標贈呈施設表彰は、今年度からは実施されませんでした。また、「優秀標交付施設」については営業の種類・施設の名称・所在地・営業者の氏名を大阪ホームページに掲載されます。

優秀標の贈呈を受けた施設は、環境衛生関係610・食品衛生関係1,721の施設に贈呈された。

このうち当組合員の下記の店舗に対し、優秀標の贈呈を受けられたことについて、心よりお祝い申し上げます。

優秀標受賞者（9名）

森田 浩行（北）・合田 八郎（北）・島田 吉雄（北）
山本 才司（都島）・井元 弘（福島）・寺内 正人（中央）
田中 靖章（西）・花川 充（浪速）・夏山 広和（平野）

事業

○鶏肉料理講習会

日時 平成25年2月4日(月)・5日(火)
場所 大阪市中央卸売市場料理教室
対象 市場体験ツアー（男性）
大阪市母と子の共励会
講師 井元 弘 理事長
吉山 美和 栄養士
料理メニュー スパイシーチキンカツ
砂肝とカシューナッツの炒め物
白ごはん
スープジュリアンヌ、ほろ酔いクラッシュゼリー



お知らせ

1. 「から揚げ粉キャンペーン」開催日程決まる。

全鳥連が行う本年1回目の「から揚げ粉キャンペーン」を全国一斉に実施いたします。

恒例により「揚げておいしい若どりまつり」をテーマで次の日程にて開催しますので組合員の各位には奮ってご参加をお願い致します。

なお、同封申込書により電話又はFAXにより組合事務局までお申込み下さい。

日程 平成25年4月22日(月)～4月28日(日) 7日間

範囲 全鳥連加入全組合員

景品 から揚げ粉

進呈方法 とり肉○○○円お買い上げのお客様に進呈

ポスター等 店頭用ポスター及び吊り下げビラ

申込締切り 平成25年4月26日(金)

*セット内容・料金は同封案内をご覧ください。

取扱商品

ロースター・リンナイガスオーブナー式・フライヤー
串焼機・ミンチー・別注ステンレス加工

《開生ロースター代理店》

各種販売修理



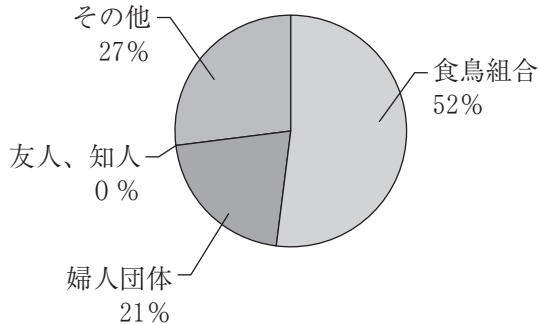
ヒロセ商事

〒564-0028 吹田市昭和町28-16
携帯 090(3977)8173

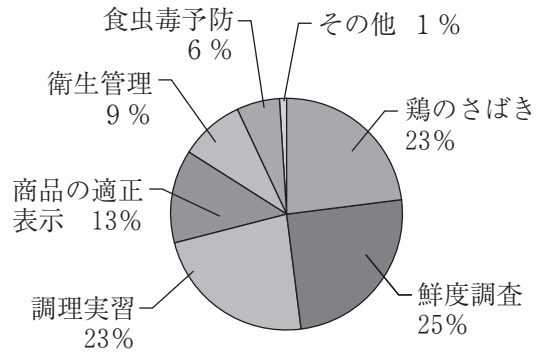
平成24年度鶏肉セミナーアンケート集計結果

(参加者145名)

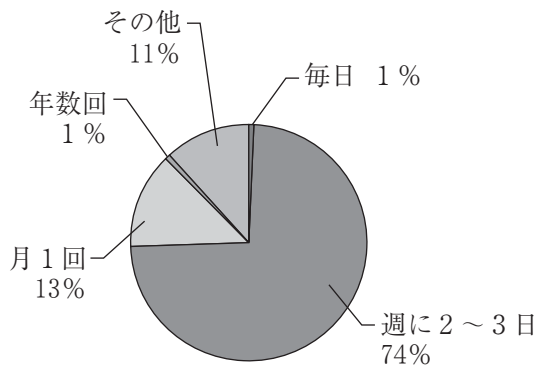
Q 1. 本日の鶏肉セミナーに参加いただいたきっかけを教えてください。



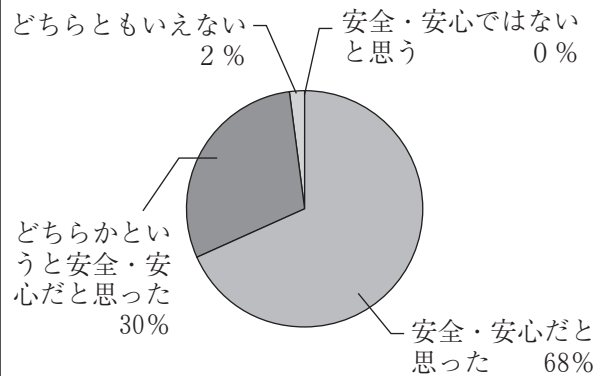
Q 2. 本日の鶏肉セミナー、ご感想をお聞かせ下さい。ためになったものに○をつけて下さい。(複数回答)



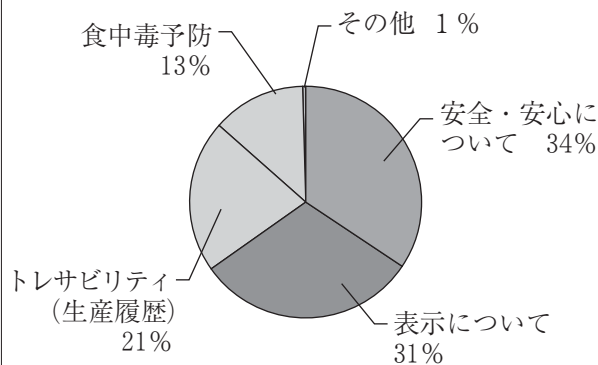
Q 3. とり肉はよく食べますか？



Q 4. 鶏肉セミナーに参加されて「国産チキン」の安全・安心についてどのように思われましたか。



Q 5. 「国産チキン」に関することについて、今後どのようなことをもっと知りたいと思いますか。(複数回答)



食鳥肉用包丁の専門メーカー

濃州美兼作

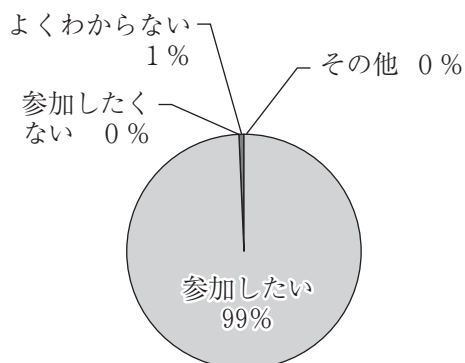
兼松工業株式会社

〒501-3265 岐阜県関市小瀬2255-1
 ☎ 0575-22-1291
 FAX 0575-22-1290

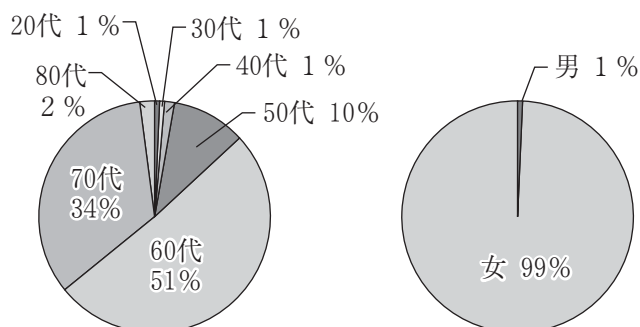
Q 6. 鶏肉セミナーに参加されて、良かったと思うことやご意見。

- ・ 献立も参考になりました。お話も良くもっと聞きたいぐらいでした。
- ・ とても話も実習も参考になり良かったです。安全にとっても気をつけておられる点でも安心しました。
- ・ 肉の鮮度の見分け方鶏肉をさばいた時の各部位のぷりぷりがよくわかった。
- ・ 鶏肉は低価で栄養があるのでシニアには良いと思います。
- ・ 鶏肉を毎日食べているわけではありませんが、セミナー料理を早速家で作っておいしく食べたい。
- ・ 鶏肉といえばから揚げでしたが、今日はとても良かったです。
- ・ 鶏をさばかれて鮮度、部位等が良くわかった。
- ・ レポートリーが増えた、説明も良く理解できた。
- ・ 鮮度の良し悪しがわかりました。
- ・ 今日はとても美味しかったです。私の家は5人家族ですので明日にでも作ってみます。
- ・ とても良いレシピで孫たちの食事のレポートリーにすぐに加えられて良かったです。
- ・ 知識が増したこと可。
- ・ 鶏をさばくところを生まれて初めて見学させて頂きとても感動致しました。
- ・ 肉類の中で鶏肉の消費量が一番多いと知り驚きました。鶏肉に対する理解が深まりました。
- ・ 新鮮な肉の選び方と切り方を教えて頂いて良かった。
- ・ 部位によって使い方を変えるととても美味しく感じました。
- ・ 朝まで生きていた鶏はとても美しくきれいでした。それをさばいた鶏は食欲をそそります。
- ・ このような商品を買いたいと思います。
- ・ 鶏肉の安全性。
- ・ 鶏肉を買う時、保存温度を確認したことがなかったので今後は表示を良く見て買います。
- ・ 鮮度が生命というほどに、正しい知識にてこれから購入していきます。
- ・ 鶏肉は手頃な価格で良質なたんぱく質と栄養価も高く低カロリーなので今後も料理に使いたい。
- ・ 商品の表示の見方など今までわからなかった事の説明とても良かったです。
- ・ 鶏肉のせんいで切り方があったことがわかった。
- ・ 鶏肉を買う時に鮮度の見分けが少しわかりました。
- ・ 包丁の入れ方。鮮度、国産チキンの安全が良くわかりました。
- ・ 調理方法によって食べやすくなったり、やわらかくなったりできるのがわかった。
- ・ 鮮度、さばき方で味も変わるので今後役立てたい。
- ・ から揚げ粉がとてもおいしかった。
- ・ 鶏の部位や栄養についてよくわかった。
- ・ プロの方の解体を見せて頂き部位の説明調理に関しての詳細な事がわかり大変良かった。
- ・ 鶏のさばき方部位など、目の前で見て頂きこのセミナーに参加してとても良かった。

Q 7. この様なセミナーに次回も参加してみたいと思いますか。



Q 8. お差し支えなければ、あなたの年齢・性別をご記入下さい。



アンケートご協力ありがとうございました

平成24年クリスマス・年末商戦アンケート結果（総括表）

*参考 平成24年の曜日「22日(土) 23日(日) 24日(月) 25日(火)」

平成23年の曜日「22日(木) 23日(金) 24日(土) 25日(日)」

〔小 売〕

(55社・店舗数85店)

項 目 \ 調査項目	12月全体	クリスマス(23日~25日)	年末(29日~31日)
良い(対前年比100%以上)	21社(35.6%)	26社(44.1%)	23社(39.0%)
普通(対前年比95%~100%未満)	11社(18.6%)	12社(20.3%)	14社(23.7%)
悪い(対前年比95%未満)	27社(45.8%)	21社(35.6%)	22社(37.3%)
平均	93.84%	94.58%	95.17%

*特記事項(各店より)

良かった店

コメントなし

悪かった店

1. 曜日及び、30日の天候不順。
2. 近隣に大型スーパーができた。30日の雨。
3. 全体として消費傾向が少量安価な物が売れるようです。クリスマスは振替休日だった。
4. 仕入れ量を減らした為。
5. いいものが売れない。
6. 全体的に卸売(外食店)の売上が悪かった様子。

〔卸 売〕

(12社・店舗数12店)

項 目 \ 調査項目	12月全体	クリスマス(23日~25日)	年末(29日~31日)
良い(対前年比100%以上)	6社(50.0%)	7社(58.3%)	9社(75.0%)
普通(対前年比95%~100%未満)	4社(33.3%)	2社(16.7%)	1社(8.3%)
悪い(対前年比95%未満)	2社(18.1%)	3社(25.0%)	2社(16.7%)
平均	101.63%	99.83%	105.98%

*特記事項(各店より)

良かった店

コメントなし

悪かった店

1. 10月・11月・12月前半の動きがにぶく商品入荷の流れにはずみがつかなかった。
年末最終の発注数が年々少なくなりクリスマス前後に集中した。

※調査対象71社・102店舗の組合員の皆様方には新春早々何かとご多忙のところ本アンケート調査に心よくご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

冷凍・冷蔵・空調・企画・設計・製作・施工・修理



H. R. C.

北陽冷機株式会社

本社工場 〒547-0001

大阪市平野区加美北3丁目7番13号

TEL 大阪(06)6792-4511(代) 夜間(06)6792-4590

FAX (06)6792-4584