

ゆる系

MJ

MJは
Matsumoto Journal
の頭文字です。

株式会社 松本

2023年
秋号

秋も深まってきた今日この頃…

株式会社松本では毎年秋頃になるとお節食材の入荷が始まる。それに伴い社長・松本信之氏はこの季節になるとピリピリし始める。何かを察した株式会社松本の社員達は気が立っている松本信之氏に巻き込まれない様に蜘蛛の子を散らすように一斉に居なくなる。



松本信之社長

皆さん、『コルギ』をご存知ですか？
ここ何年かで日本でも良く聞くようになったコルギ。

先日、久しぶりに顔のコルギを受けました。
背中→鎖骨付近→肩→首→顔の順番で施術してもらいました。
背中はそんなに凝りが無いとの事だったんですが、肩がかなり凝ってたようでゴリゴリゴリ!!と音が。
担当のお姉さんもビックリ。



上田彩乃

たまーに肩こりからの頭痛が来るのでしっかりほぐしてもらいました。

次に顔。顔の中で1番老廃物が溜まりやすいのは頬骨の下あたりらしいのですが、そのリンパを流している時に痛くて痛くて涙がスーッと…
痛みに強い方の私ですが、よっぽど溜まってたんでしょうね。
老廃物があればあるほど痛みが出るそうなので、涙を流しながら耐えました。
おでこの際(きわ)らへんのセルライトもブチブチ潰してもらい、オプションでヘッドスパもお願いしたので頭もかなり軽くなりました。

施術された2週間後、もう一度来てほしいと言われたので前回と同じ施術をしてもらう為に行ってきました。

前回、涙が出るくらい痛かった頬骨あたりのリンパ流しが痛くなかった!!
1回目でかなり老廃物が流れてる証拠の様です。

ちなみに、コルギとは筋肉やリンパを刺激する一般的なマッサージとは異なり、骨にアプローチする点が特徴です。

骨へのマッサージによってリンパや血液の流れをスムーズにし、小顔効果やむくみ解消効果、美容効果などが期待されています。

頭から足まで、全身施術可能です。

もう若くないので、これから定期的に通ってしっかりメンテナンスしようと思います。



松本
さんの

☆秋のグッドニュース☆

去年から自宅の庭のスギゴケを2回植え替えたが、だんだん枯れて寂しい冬山のような枯れ山、坊主山になってしまった。赤色が私の髪の毛みたいと孫にも言われたので、今度はスナゴケで再度植えなおした。青い色はやっぱり気持ちがいい！でも財布は寂しくなった。どっちかこっちか〜。



松本信之

8月に開催された大相撲金沢場所に実母と行ってきました。何と一番前列の席を取っていただき、余り相撲を観ない私でも大興奮！テレビでは聞けないぶつかった時の音など... 知ったかぶりの応援に力がいりました。今度は、両国国技館の枡席で観覧したいなあ。



松本外美恵

すばらしい銭湯を発見しました。野々市の『しあわせの湯』です。ほんまに温泉でサウナが高温なのがgood! お風呂あがりにお食事処で『ごちそう味噌汁(なんと600円!!)』を食べると...とのいます!!



松本和真

我が家の除湿機はいつ過労死してもおかしくないでヒヤヒヤしていました。そこに一通のお手紙が... リコールの案内!! 福ちゃんに手続きをしてもらい、先日新しい除湿機を手に入れてウハウハになりました😊



松本英里香

先日、子ども達の運動会を見に行きました。外で頑張る子ども達の姿を見て、感動しました。年々、涙腺が弱くなっていて歳を感じます。



上田彩乃

スマホゲームのリアルイベントで東京に行ってきたのですが、「オリジナルカードを書いてみよう!」コーナーがあって、私の書いたカードが東京代表に選ばれました!それが実際にゲーム内でカード化されるという大事件が発生笑 お友達もおめでとう!と声をかけてくれたり嬉しいはずかしです(*'w'*)



川口亜佑美

福井県に最近よく行ってます。歳をとったのか最近、蕎麦が美味しく感じる様になりました。古着屋からの蕎麦屋からの古着屋、最高の休日過ごします。



高翔太

この間高校の同級生を15人集めてバレー大会をしました! 久々のバレーについて張り切りすぎてしまい、次の日は全身筋肉痛になりました(笑)



山田響

振り返ると、毎週飲みに行っていました。とても充実してました。でも、思い返せば毎週吐いていた事にも気づきました。酒は呑んでも飲まれるなですね笑



佐山永暉

秋と言えば食欲の秋🍁
 ということで最近私の周りで流行っている「映えスイーツ店」を
 紹介したいと思います💕



① 21時にアイス
 今年の8月に片町にオープンしたこのお店！
 元は大阪発祥で全国に38店舗を展開するSNSでも
 人気の夜パフェ専門店です🌙🌟



見た目も映えなスイーツなのでもし買う機会があったら、食べる前に蛍光看板前で撮影してインスタあげてみてください！

② カフェBRIDGE
 小松にある超リアルなブルドックのアイスクリームが食べられるお店です💕



私の周りでもインスタに上げている子をよく見るほどの人気っぷり💕
 数量限定なので食べたい方はお早めに😓

③ SWEETS BAR Jam's
 片町にある夜にお酒を飲みながらパフェを食べられるお洒落なお店です💕パフェだけでなくBARなので



本格的なお酒も楽しむことができます。今の時期のおすすめは桃など旬のフルーツを使ったパフェですが、王道なブリュレパフェも捨て難い👉👎

④ モノクロCHAYA
 金沢市笠市町にある去年オープンした不思議なカフェです💕



何が不思議かと言うと…なんと、辺り一面が黒か白しかないモノクロのカフェなんです!(笑)
 そんなエモい空間では、貝殻をモチーフにしたお洒落なもなかを食べられるだけでなく、小物を使ってフォトスペースで写真を撮ることもできます🌟

⑤ かなやキッチン
 金沢の若宮にあるクマのパフェが食べられるお店です💕



クマがガラス瓶に入っているかのような他とは違うパフェがインスタ映え間違いナシ!
 クマを使ったバースデープレートもやっていて、この間友達の誕生日にお邪魔しましたがとっても素敵でした👉👎

甘いものって罪ですよ👎
 最近食べすぎてお腹がぽっこり出てきてしまいました(笑)
 なんてこと言いながら、やめられず今日も美味しいカフェに行ってきます💕
 みなさんもぜひ行ってみてください💕



皆さん、こんにちは。佐山永暉です。

中途採用で松本に入社してもう半年弱がたちました。

前職は中央卸売市場で深夜からお昼頃まで働いていたので、松本に入社してからがらりと生活が変わりました。



佐山永暉

生活が逆転してから休日の過ごし方って大事ななと感じます。

前職ではお昼に仕事が終わってから買い物に行ったりと、わりと気まぐれで出掛けることができたのですが、夕方帰宅すると外出する気になりません!

今でも中央卸売市場で知り合った方との交流はあるのですが、表情が明るくなったとよく言われます笑

思い起こせば下ばかり向いて歩いていた気がしますね笑

僕の生活がどう変わったのかをお話しさせてもらおうと思います。

入社してから変わったことはまず、起床時間ですね。

中央卸売市場にいた頃は0時50分から1時頃には起きていました。

今では朝の6時頃まで寝ていることができるので嬉しいですね。

しかしながら、体が深夜に働いていたことを覚えているのか夜に必ず目が覚めてしまいます。

朝までぐっすり寝てみたいものですね笑



もう一つは友達と会える機会がものすごく増えました。

中央卸売市場で働いていた頃は2.3ヶ月会社の人としか会わないなんてことがザラにあったのですが、今では月に数回は会うことができます。本当に嬉しいですね。

夜に時間が空いて友達と会うことが増えるとお酒を飲む機会も増え、今では毎日1人で晩酌するようになってしまいました笑

おかげさまで、楽しく過ごせていますが健康には気をつけたいものです。



見ないで描いてみよう!

お題を見ないで記憶を頼りに絵を描いてみるコーナーです。松本の隠れた画伯が発見されるかも...

このコーナーのルール

- ★ 記憶だけを頼りに描くこと
- ★ 真面目に描くこと
- ★ 一発勝負!!

前回の見ないで書いてみようの「ピカチュウ」が人気でしたので、コーナー化してみました!!
今回は「ガチャピン」です。ガチャピンと言えはポンキッキーズですね(*~*)
今回書いてくれたメンバーは、リアルタイムで見ていた世代、子が見ていた親世代、ポンキッキーズ知らない世代に分かれています。
さあ、一体どんな絵がでできるのか!!



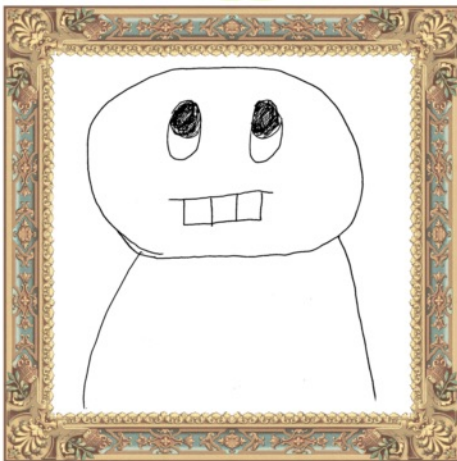
松本英里香

～お題～ 『ガチャピン』

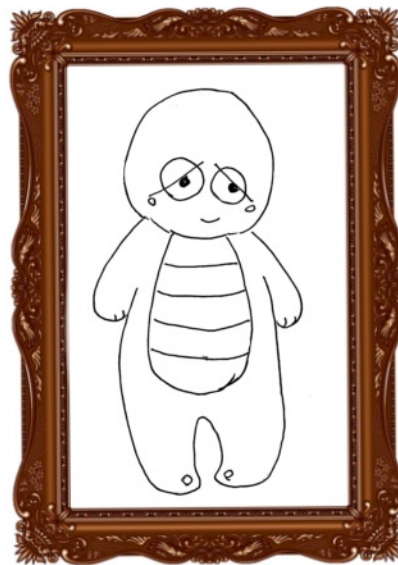
見本→



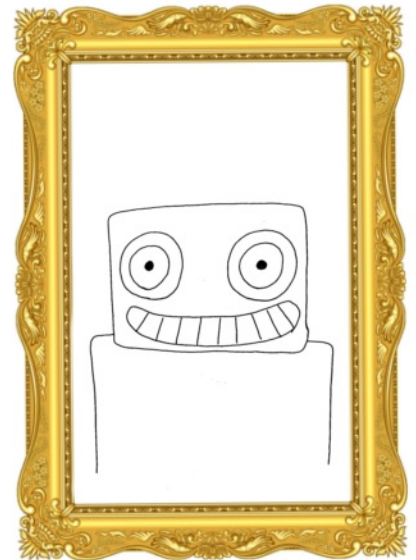
©ガチャム7



あやの



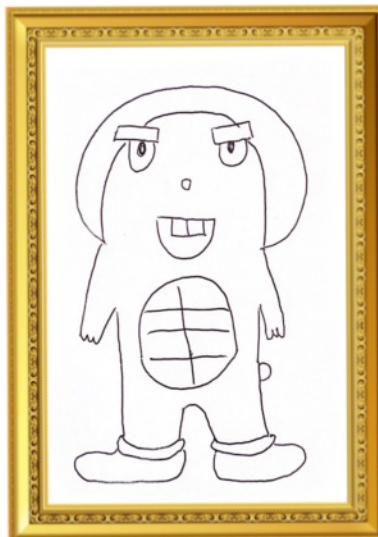
とみえ



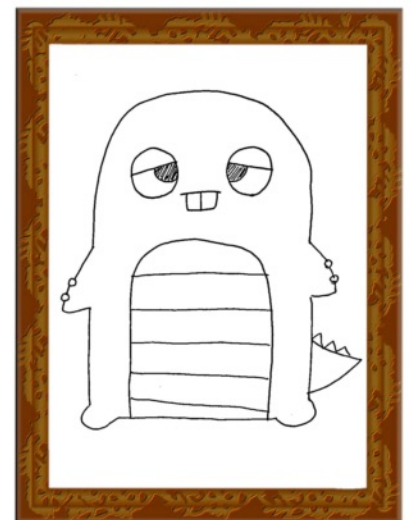
ひびき



さやま



かずま



あゆみ

私がかかれこれ5年近くずっとハマっているスマホゲームの話を少し...| ムムッ♡チラッ♡

戦国の武将・智将がカードになっていて、このカードを集めて自分のオリジナルデッキを作り、毎日3回12時・19時・22時とチーム戦で戦う。というゲームを5年ほど続けております。何事にも三日坊主でゲームなんかクリアした試しのない飽き性の私がかかれこのゲームを5年以上続けられているか。

それはやっぱりチームの仲間の存在が1番の理由ですね。

1チームに最大20人所属出来るのですが、その20人が1日3回も同じチーム、同じ時間、同じ目標に向かい戦っているという事が私はすごい良いゲームだなと感じています。

私たちのチームはいつも音声通話アプリを使って実際に会話をしながら戦っているのですが、文章だけではその人の人間性って中々分かりづらく、会話をする事でこの人はどんな人でこんな事を考えているんだなと分かります。

楽しく冗談を言い合い、作戦を考えて時にはぶつかり合う事もありますが、みんなで話し合う事でお互いの事を理解し仲間との絆が深まっていきます。

そうです。このゲームの1番のポイントは『絆』です。

ゲーム名に『絆』が入っているほど絆を大切にしているゲームです。

私が今所属しているチーム仲間がみんな良い人達ばかりで、仲間を思いやり助け合えるメンバー揃ってます。

楽しく場を盛り上げてくれる面白いリーダー、頼りになる優しいサブリーダー、みんなの事を思ってくれている仲間達。私が毎日楽しく遊んでいるのはチームのみんながいるからです。仲間には毎日感謝しております(*´ω`人)

今年の夏にこのゲームのリアルイベントがあり、抽選に当たったので東京に行ってきました(´ω`)*

石川で同じゲームをしてる人が中々なくて...さすが東京!すごい人数の人が集まりました!

一緒にイベントに参加した人ともほぼ毎日みんなで楽しくおしゃべりをしていたので、初対面とは思えず楽しい時間を過ごせました。

今のチームに遊びにきてくれた事がある人や、私が以前違うチームのサブリーダーをしていた時に遊びに来てくれた人達もいて、実際に会ってみるとその人のイメージそのままの人達ばかりでした。

やっぱり実際に会話をする事でその人の人間性って伝わるとし、さらに会う事でその人の事をもっと知ることが出来てこのゲームをして良かったと強く思いました。

これぞリアルイベントの醍醐味ですね(。；。)

定期的にこのゲームの運営陣の方がYouTubeに出演していて、ゲームの運営陣って普通お堅いというか事務的なイメージがあるんですが、この運営陣は顔出しもしていても親近感が湧きます。

その運営陣の方が会場に来ているので、一緒に遊んだ事もあり話しかけると、

『あーるぎあさん!いつもありがとうございます!〇〇さんにもよろしくお伝えください!』と、こんな風に気さくに会話してくれます。るぎあは私のゲームアカウント名です♪うちのかわいいモモンガちゃんの名前です(*´▽`*)

ゲーム運営陣の方もプレイヤーの方もいい人ばかりで本当に良い縁に恵まれてるなと思います。

松本は県外にも荷物を発送させていただいているので、顔を知らないお客様もおられます。

それはお客様側も同じで松本スタッフの顔を知らないという事です。

このゲームで学んだ事は、顔を見たことが無い相手だからこそ会話やメッセージの内容・伝え方大事だという事。つながりを大切にしないといけないという事。

思いやりや気配りを持ってお客様と接したいし、お客様との『絆』を大事にしたいと思っています。

そのためにお客様に松本スタッフの事を知ってほしくて3ヶ月に1回このMJを発行させていただいておりますので、ぜひ!隅から隅まで読んでほしいです。

松本スタッフの事を知ってもらって、よりお客様との『絆』が深まる事が私の願いです。



川口 亜佑美



女性運営陣の方と一緒に♡



チームのうちわを作ってイベント参加しました☆



射的で1等の日本酒当てました!
お酒飲めな飲んでね笑



八戸市・吉田屋 駅弁集団食中毒事件の検証

2023年9月16日に起きた青森県八戸市の駅弁製造販売会社「吉田屋」の駅弁の集団食中毒は、市保健所が10月16日に「推定」の原因を明らかにしました。下痢やおう吐などの体調不良を訴えたのは、1日当たりの製造数が1万8000個にのぼり、これまでに静岡県122名を筆頭に29の都道府県をあわせて521人が食中毒と確認されています。

症状を訴えた人の便や未開封の弁当から、黄色ブドウ球菌とセレウス菌が検出されたため、事件後1ヶ月たってやっと「吉田屋」の食中毒と断定しました。それくらい謎の多い混沌とした事件でした。

黄色ブドウ球菌は、食品従事者の手や指に2～5%、鼻の穴付近に10～30%、糞便の20%に見られるほか、冷蔵庫やレンジの取っ手など生活環境に広く存在します。だから作業の途中で顔やスマートフォンを触ったら、再度手指消毒をすることも忘れないようにしなければなりません。むしろ作業に必要なもの以外は持ち込まないルールが必要です。またセレウス菌は、豆類や野菜に付着する土壌菌では熱に強い芽胞を形成し、加熱調理をしても芽胞が生き残り、食中毒を起こす菌です。

■ 原因はなにか？ 推定するしかない事態に

保健所によると、委託業者から仕入れたごはんについてはいつもより高い温度で受け入れを行い、温度管理が不適切だったため施設内で冷却するまでの間に細菌が増殖した可能性があるとしたほか、仕入れたごはんの箱にアルコールで拭き取る作業をしていないなど衛生管理も徹底されていなかったなど「推定される主な原因」は、5点に及びました。

- ① 県外の外注業者から高温のまま米飯を受け入れ、米飯冷却までの間に菌が増殖
- ② 外注の米飯が配送された外箱（発砲スチロール製）から米飯や具材に菌が付着
- ② マニュアルにない米飯の冷却や移し替えの際に手指消毒等が適切に行われず、菌が付着
- ③ 臨時従業員に対して、通常の衛生的な取り扱いや健康管理が徹底されず菌が付着
- ④ 回収の連絡が届かず、16日製造分の一部が販売

具体的には、委託した米飯が、注文時の指示より高い温度で搬入されたにもかかわらず受け入れ、冷却までに菌が増殖した可能性がある。事前の指示書では茶飯27度、酢飯28度で納品予定だったが、14日は、搬入から3時間後の時点で45度と15度以上も上回っていた。翌日も搬入時点で約10度上回っていたが、自社で冷却し、弁当に使用した。

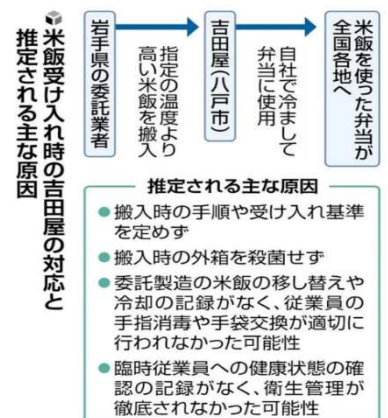
配送で使った発泡の外箱を、吉田屋が殺菌せずに盛り付け室に搬入したため、米飯や具材に菌が付着した可能性もあるとしている。

この米飯と自社炊飯分の冷却を同時に行った際の製造記録や、臨時従業員に対する健康状態の確認についての記録を残しておらず、手指の消毒や手袋の交換が適切に行われなかったり、衛生管理が徹底されていなかったりした可能性があるといえます。

■ もう少し調べてみました

今回、吉田屋が外部に委託したご飯は15日で700kg以上。炊飯の委託業者は岩手県内から青森まで発泡スチロールの箱に袋を入れて、袋の中に10kgずつ車で100キロ以上の道のりを冷蔵車ではなく、エアコンをかけて走り、運んでいたといえます。

吉田屋は、30℃以下での運搬を依頼していました。



※八戸市保健所への取材に基づく

製造委託した米飯計1,550kgの動き			
岩手県内の業者	15日製造分	岩手県内の業者	16日製造分
搬入時	14日午後9時約700kg	搬入時	15日午後9時約850kg
	・受け入れ時温度計測せず		・受け入れ時温度40℃前後
	・外箱の殺菌措置せず		
吉田屋	そのまま盛り付け室へ冷却作業までの間に原因菌増殖?	吉田屋	↓
搬入後	約3時間後に温度計測 → 約45℃	搬入後	約6時間かけて真空冷却装置で30℃以下に
	→ 真空冷却装置で30℃以下に		手指消毒や手袋交換の記録なし
			→ 作業時に原因菌付着?

製造委託した米飯計1,550kgの動き

普通の弁当工場ではご飯を炊いたら真空冷却器(プラストチラー)で冷却してすぐ盛り付けます。私の知っている東京のお弁当屋さんでは最大で日産4万食の弁当を製造できますが、自社の炊飯工場を持って対応しています。今回、炊飯から盛り付けるまでの保管温度が高く、時間も長すぎるのが問題につながった可能性もあるのではないかと指摘されています。

吉田屋は最大製造数が2万食とアピールしていますが今回のように1万8千食で処理能力を超えているのですから、今回のように仕入れたご飯を使っていた経験があるはずですよ。

そのときに、例えば糸を引くとか、異臭がするというクレームを受けていた可能性があります。そのクレームが来たときに、外から仕入れたご飯が危ないというのは、その時に気づいて受注を受けないなどの対策を講じられたはずですよ。(重大な災害や事故には至らないものの、直結してもおかしくない一歩手前の状態のヒヤリハットがあり、改善できたはずですよ)

ご飯が糸を引くのは、空中に浮遊する腐敗菌が原因です。(仲間には納豆菌がいます。)

菌が繁殖するのは温度と時間のかけ算です。700kg炊きあがるまで炊飯業者には炊く時間がある、トラックの時間がある、盛り付ける時間がある。炊いたご飯をすぐ冷却して、すぐに盛り付ける。それで消費期限ギリギリまで持たせる。

これが基本ですから、普通の大きな弁当工場では、ご飯を外部から仕入れるというのが日常あり得ないはずですよ。

委託業者の保健所への説明では「出荷の段階で普段、県内に出荷する時の設定である42℃から49℃になっていた」岩手県によると、この委託業者は14日と15日の昼頃から米を炊き始め、それぞれ午後6時前後に出荷していたが、14日に出荷した際は「冷蔵車ではなくエアコンをつけた車で運搬していた」とも説明したといひます。

一方、発注よりも高い温度の米を受け取った吉田屋は、「炊かれた米が納品された際に温度測定を怠った」吉田屋側が米の温度が高いと気づいたのは、米を弁当箱に詰める直前だった。その後、自社の冷却装置で冷ましたといひます。

保健所の調査では、米を炊いた委託業者の施設内や、サンプルとして保管されていた米からは菌やウイルスが検出されていないといひことです。それならば危険はなかったのか？ここからは私感になります。

このうち14日の納入分について吉田屋は盛り付けをしようとした際「通常より熱かった」ため真空冷却機で冷却を実施したと保健所の聞き取りに答えたといひことです。14日に納入されたものは冷却前の米の中心温度は45℃で、30℃まで冷却したとしていひます。しかし30℃では高すぎて危険温度帯(10℃~60℃)の中に入ります。細菌が増殖する危険温度帯をいかに短い期間で通過させるかが、もっとも重要となるはずですよ。

* TT管理(温度と時間の管理)

細菌が増殖するには、①栄養・②温度・③水分の3つの条件が必要であり、これらの条件がそろくと、時間の経過とともに爆発的に増殖します。

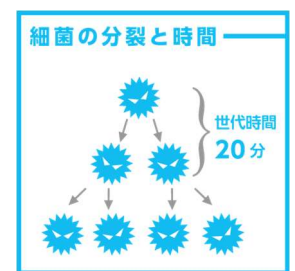
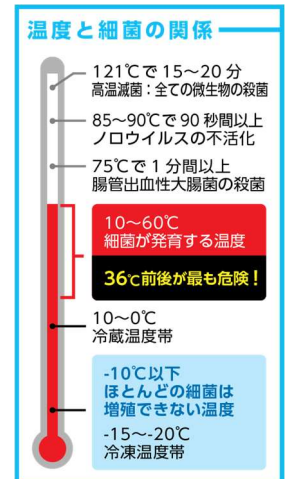
時間：細菌は1つの菌が2つに分裂することで増殖します。この1回の分裂に必要なとされる時間(世代時間)は20分程度。つまり2→4→8→16と増殖し、6時間後には約26万に(10万ヶUPで食中毒の可能性)

温度：多くの細菌が増殖するのは10~60℃で、なかでも36℃前後でもっとも活発に発育します。夏、クーラーをかけていない時の室温が、ちょうどこの危険温度帯に該当します。

■ 原因を私なりに推測

では、何からと考えれば、吉田屋の使った海鮮ではないでしょうか。報道によると問題があったのは、海鮮が生でご飯の上に乗っている弁当ばかりです。もちろん酢メにしてあったかと思いますが、海鮮に少しの黄色ブドウ球菌がいて、温かい米飯の上に乗せたために、菌が好むちょうどよい温度(危険温度帯+10度~60度)になって増殖し、食中毒を引き起こしたのではないかと。冷却能力は自工場の炊飯能力に合わせている可能性が高く、納品米飯が冷えていないことに気づいても再冷却する能力も時間的余裕も無かったのでは無いか。

食中毒予防の原則である温度管理を逸脱することの恐ろしさの典型例のように考えられないでしょうか。



■ 5商社を通じて1都1道1府30県に流通も問題か？

本来、弁当という「傷みやすい調理された食事」を全国展開するのなら、各地に製造拠点を つくるのが当然です。吉田屋も一時関東に拠点を 作ったのですが、人手と管理の問題があり三年で撤退しています。しかしそれをしないでローカルブランドとして勝負するのなら「品質管理」がキープできるエリアに限定するのは、食品を扱う者としては常識でしょう。

・崎陽軒の「シウマイ弁当」(出典:崎陽軒)

分かりやすいのは「横浜名物」として知られる「崎陽軒」のシウマイ弁当です。この有名ブランド弁当の製造拠点は、横浜工場と東京工場があります。では、ここで製造した弁当をどこで売っているのかというと、神奈川県、東京都、千葉県、埼玉県、静岡県だけ。全国に販売しないのは「ここでしか買えない」点をアピールしているからです。



通信販売で冷凍した弁当やシウマイなどは売ってはいますが、「つくりたての弁当」は品質管理が及ぶ関東から静岡までしかいかないのです。(カンブリア宮殿で詳しく放送されました。)

八戸で製造した「つくりたて弁当」を、遠く離れた関西や中国、九州まで輸送して売っていた吉田屋。なぜそんなことをしてしまったのかというと、駅弁だからと考えられます。駅弁というローカル食材を用いた弁当をウリにしている以上、八戸でつくらないわけにはいけません。

一方で、吉田屋の駅弁は多くのコンテストで受賞しているので、ローカルマーケットだけではなく、全国展開も見込める。かくして、八戸で製造した弁当を、商社が全国に流通させるといふかなりリスクな「駅弁ビジネスモデル」ができあがったというわけです。

■ 消費期限のわな

しかもこの吉田屋弁当の消費期限は48時間の設定でした。保健所から常温で48時間の消費期限の根拠を出せ。と言われていました。昔にはなかった保存料が発達したとはいえ、生の海鮮でこれは無理なのでは。



山の幸ばかりの荻野屋の峠の釜めしでさえも消費期限は、6時間。ほぼ全て火が入っているシウマイ弁当は、朝7時に売店で購入しても当日14時が期限。生鮮で言えば大船軒さんの酢メのアジの「伝承鰯の押寿し」が、当日中。



丸2日もつ生鮮の駅弁がなぜあるのかわかりません。勘と経験とまさかの度胸と顧客ニーズから生まれた消費期限設定なのでは。

地元の駅だけの売り上げではやっていけず、遠方での販売が経営上大きなウェイトを占めるようになったが故にこの事故が起きたのではないかと。グルメ志向を目指す駅弁が、海鮮にもかかわらず消費期限が長く、スーパーの店頭で常温で置かれているのには疑問が残ります。

■ この結果の背景を考えれば、

このような結果に至った背景として、吉田屋が日常的に大量の弁当を製造していたこと、また、外部からの米飯の仕入れが日常的であったことなどが考えられます。

その際の経験や前例から、事前のリスク回避や対策が取られていなかったことが大きな問題です。また一連の衛生管理の不備やミス、そして外部とのコミュニケーション不足が原因となつたと考えられます。

食品業界において、このような事態を防ぐためには、徹底した衛生管理と、それを支える体制の構築が必要です。

21日に示された吉田屋の対応策

	推定された原因	吉田屋の対応
1	委託製造した米飯の検取手順や受け入れ基準を定めておらず、指示書より高い温度で受け入れ、冷却までに原因菌が増殖	米飯受け入れに関する手順書を作成 今後、外部業者に米飯製造を委託しない
2	委託製造の米飯の外箱を殺菌せず盛り付け室に搬入し、米飯や具材に原因菌が付着	外部から持ち込まれる外箱は必ず殺菌処理を行う 施設内全ての洗浄と殺菌を実施
3	委託製造した米飯の移し替えや冷却の製造記録がなく、手指の消毒や手袋交換が適切に行われず原因菌が付着	全従業員に対し教育訓練を7日に実施 今後は予定されていなかった作業の記録を徹底
4	臨時従業員に対する衛生教育や体調・手指の傷など健康状態の確認に関する記録がなく、衛生的な取り扱いや健康管理が徹底されておらず原因菌が付着	製造工程ごとに使用した食材を保存 毎日の衛生管理の実施状況を確実に記録 臨時従業員に対する「鼻前庭検査」実施と指導内容を記録・保存
5	製品回収に関する連絡が確実に販売店に届くよう、あらかじめ決めていなかった	販売先の担当者連絡先の把握など情報伝達体制の構築 年2回の商品回収訓練実施

自己紹介コーナー

☆名前

松本
外美恵



☆最近買った高いもの

孫の誕生日プレゼントの自転車。

☆子供の頃の印象的な思い出

小学校5年に、今の実家の鈴見に引越して、そこから今は廃校になった材木小学校へ通学が半端なく遠く。帰り道は、寄り道含めて1時間半。疲れた身体の後には、坂道！あの時の私に、「良く頑張った」と褒めてあげたい。

☆学生時代にやっていた部活は？

お恥ずかしい事ながら…中学では演劇部で(定番の木もしました)、高校では実益と将来を考えて珠算部でした。

☆松本での仕事内容

仕入れと、接客させていただいています。あと、雑用かな？

☆ひとこと

新しい子も入社して、松本の平均年齢もちょっとですが下がり、若くなった松本も頑張っていますので、まだ来店した事の無い方も、いらして下さい。おまちしております🐻

☆名前

高翔太



☆学生時代にやっていた部活は？

中学1年～中学3年まで野球部でした。小松ドームで石川県の野球部が集まって運動会をした時に、ビーチフラッグで予選を勝ち抜いて1位になったの、いい思い出です。もう少し、やる気と根性があればもっと上手くなれたなと大人になって後悔しています。

☆子供の頃の印象的な思い出

小学校3年生の時に小学校1年の弟を連れて2人だけ飛行機に乗った事です。初めての飛行機だったので、ワクワクしたのと東京まであつという間に着いた事に感動しました。

☆松本での仕事内容

配達と営業をしています。10年以上乗っていた営業車が新車になりました。鍵の開け閉め、窓の開け閉め、全部が自動になったので嬉しいです。

☆最近買った高いもの

福井県にある古着屋でようやく見つけた、カーハートのサンタフェジャケットです。90年代で新しい方ですが、珍しい形で美品な上にサイズと色落ち全てが完璧でした！

☆ひとこと

インフルエンザの流行る時期になってきましたが、手洗い、うがいで乗り切りましょう！



ある日、私の左目は突如として抗議の声を上げ始めた。思い返せば、しばらくの間、飛蚊症のような微妙な違和感が潜んでいた。目の前で小さな点々が軽快なダンスを踊っていたのだ。しかも痛いのだ。



健康診断の記憶が脳裏をよぎる。以前は左右の目の視力は鋭利な1.2を誇っていたが、左目だけが突如として0.2という数字に落ち込んでいた。この事実を思い出すと、左目の痛みが一段と増し、頭痛まで加わってきた。目の未来に対する恐怖が心を圧迫し、不安が募っていった。

眼鏡を外してレンズを覗き込むと、水滴の跡が忍び寄っていて視界が霞んでいることに気付いた。これが原因なのかもしれない、と思い、急いで行きつけのメガネ屋に足を運んだ。

店に着いて症状を説明すると、店主は慎重な口調で言った。「視力は確かに下がっていますね。しかし、レンズの水滴で視力は落ちませんよ。これは加齢か、あるいは白内障や緑内障の可能性もありますね。眼科に行って診てもらうことをお勧めします。レンズを変えるのは急がなくても大丈夫ですよ。」

そして、店主は私に新しいクリニックを勧めてくれた。「少し遠いですが、評判の良いクリニックがありますよ。あなたも知っている、あの美人の看護師さんがいるし、先生も評判が良いですから。」

店を出て一安心したものの、私の不安は完全には払拭されず、吐き気と目の前のぼやけが私を襲ってきた。会社の近くには何件か眼科があるものの、その評判の眼科へは10K以上も離れていて、30分以上の時間が必要だった。しかし、「あの美人の看護師さん」の言葉に惹かれて、私は目の栄養と保養も兼ねて診てもらうことを決意した。



クリニックに到着すると、20台近くの駐車スペースがあるにも関わらず、すでに満車だった。近くに停める場所を探す間に、ふと、他の病院の駐車場が目に飛び込んできた。しかし、他の病院にとめてしまうわけにはいかない。元の眼科に戻ると、ちょうど一台が出て行くところで、車を止めることができた。

待合室が一杯なら帰ろうと思いながら入ると、突如、ゲリラ豪雨が空から降ってきた。雨の中車に戻るのも嫌だったので受付を済ませると、そこで見た光景に心温まる思いがした。看護師さんがカートを引いて入ってきた。カートの中にはフェイスタオルがいっぱい。「雨の中ありがとうございます。どうぞお使いください」と書かれたカードが添えられていた。

この新しい明るい病院で、キビキビと働く看護師さん、そしてこの心づかい。「それや〜、流行るワナ〜」と心の中でつぶやいた。念願の看護師さんにも会い、痛みが幾分か和らいだ気がしたのは、おそらくは眼ではなく心の病だろう。

レントゲンも撮り先生の診察の結果、診断名は『ドライアイ』。そういえば、コンタクトをしていた時と同じ症状だった。全ては笑い話にしかならなかった。そして、この日の冒険は私の心にとって、まさに目の保養となった。



編集後記



駅弁・ビジネスモデル

駅弁の起源は、ゴマをまぶしたにぎりめし2個とタクワン2切れを竹の皮に包んだもので、もともと列車の窓越しに売る「立ち売り」が一般的でしたが、昭和30年代ごろから列車の高速化で窓が開かなくなり、だんだんと駅弁を売ることができなくなっていきました。

地方では過疎化とモータリゼーションの進行で鉄道の利用者が減少。駅の売店が閉鎖し、車内販売が縮小、廃線などもあり駅弁の売り場がどんどんなくなっていったのです。

コロナ禍の前から、地元の駅では売れなくなっていました。『森のいかめし』の森駅における1日の平均乗車数は277人(19年)、峠の釜めしの横川駅は165人(20年)、『氏家かきめし』の厚岸駅は127人(19年)、『かにめし』の長万部駅は乗降客数が296人(18年)です。これらは、京王百貨店の駅弁大会で常に上位に入る超人気駅弁ですが、この利用客数では、いくら駅で頑張っても経営が成り立つはずがありません。



こうした地方の駅弁は、京王百貨店をはじめとする百貨店の駅弁大会に出店することで名を売り、マスメディアの報道によって脚光を浴びて、やっとふるさとの代表としてのブランドを身に付けました。

そして旅行のマストアイテム(欠かせないもの。絶対に必要なもの)となり、駅以外の高速道路のサービスエリアや郷土土産を販売する催事でも売れるようになっていきました。

最初に注目を浴びたのは、50回を超える1月に行われる京王百貨店が主催する駅弁大会(別名『駅弁甲子園』)からでした。高度経済成長の時期に各地への旅行熱も高まり、駅弁を味わう人も増えていきました。旅先で知った味を、駅弁大会で追体験したいというニーズも広がっていきました。だんだんと「駅の駅弁」は「ご当地の特別なお弁当」としての認知と人気を高めていったというわけです。

百貨店の2月、8月の売上対策としての「ニッパチ対策」であれば、8月も候補になりそうですが、催事担当 統括マネージャー 堀江氏は「ありえない時期」と首を振ります。なぜなら、夏の暑さは駅弁の大敵だからです。

駅弁は各地から運ばれてきます。遠隔地の場合、輸送に時間がかかるケースも珍しくない。真夏の開催では、食材が傷んでしまうリスクが1月よりずっと高まる。気温がまだ低い真冬の1月は駅弁大会のベストシーズンなのです。生ものを扱う実演販売での安全性を考慮すれば、やはり真冬が望ましいということになります。「1年の始まりに華やかな催しと、おいしい駅弁はふさわしい」という思いも込められているといいます。

そうするうちに、特急の車内販売はなくなり、コロナの影響で新幹線さえなくなりました。感染予防の観点から外出自粛が政府や自治体から要請され、駅弁業者の大半が、最大で月商の9割以上を失う状況にまで追い込まれたのです。

ようやく規制が解けたとはいえ、まだコロナ禍前と同じようには旅行や出張に出掛けにくいムードが残る中、駅弁は旅情を味わえる貴重な食べ物です。各地の駅弁がそろそろ京王の駅弁大会では一度に諸国味めぐり気分も楽しめます。

そして次に、全国的知名度を得た駅弁業者がターゲットとした市場はスーパーでした。スーパーの弁当は、平均すれば1個400円くらいで、駅弁の価格はその2倍以上する高価格です。スーパーにすれば増収増益のチャンスです。高価格にもかかわらず駅弁の売れ行きは好調で、スーパーでは駅弁を売る催事が増えています。

さらに、今回のコロナ禍で、旅行気分を味わうための一般的な商品として、百貨店より生活に身近なスーパーやネット通販でも販売可能な商品へと脱皮していったのです。

決してその方向は間違っていないかと思いますが、安全性を後回しにした商売などありません。

今回の駅弁による食品事故は、スーパーの駅弁大会だけで起きたことでした。

その原因として商社がかかわる配送、スーパーでの取り扱いなどの問題も可能性も考えられます。昭和時代の昔に起きた、単純な駅弁の食中毒のケースとは異なり、週末に全国各地のスーパーチェーン店で全国各地の駅弁を集めて売る催事で起きたことが、これまでにない特徴として指摘されています。

駅では駅弁がターミナル百貨店に出店する有名店の弁当持ち込みに押され、今はコンビニ弁当に押され不振、駅以外ではその逆の現象が起こっています。不思議なものですね。

