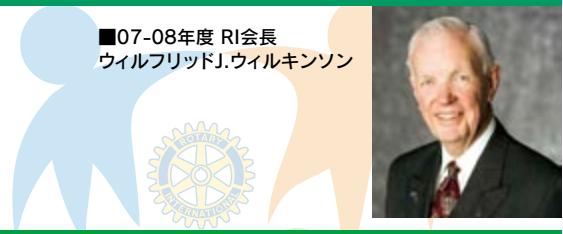




# WEEKLY REPORT

ROTARY CLUB OF NAGOYA MEINAN

URL <http://www.meinan-rotary.com> E-mail [info@meinain-rotary.com](mailto:info@meinain-rotary.com)



07-08年度 RI会長  
ウィルフリッドJ.ウィルキンソン

## 名古屋名南ロータリークラブ

■承認/1991年3月8日 ■例会日/火曜日・PM6:30  
■例会場/名古屋マリオットアソシアホテル  
■事務局/〒450-6002 名古屋市中村区名駅1丁目1番4号  
名古屋マリオットアソシアホテル2202号  
TEL.052-586-2043 FAX.052-586-2054  
■会長/大隅 紀郎 ■幹事/杉山 隆秀 ■会報委員長/西村 己恵子

### 第794回

2007年11月13日(火) 晴 第18回

～ロータリー財団月間～

斉唱 奉仕の理想  
出席 会員75名(出席率算入人数65名)  
出席50名 出席率76.92%  
前々回補填率98.48%(10月30日分)

#### 11月の結婚記念日

2日	水野 俊男さん	3日	田中 省三さん
5日	田中 一雄さん	5日	浜田 忠盛さん
8日	伊藤 圭一さん	8日	鈴木 一博さん
13日	児島 徳和さん	16日	鈴木 清詞さん
18日	真木 實さん	25日	金原 匡彦さん
26日	榊原 和美さん	30日	長尾 浅吉さん

#### ◆会長あいさつ◆

会長 大隅 紀郎さん

今月は、ロータリー財団月間でございます。それで、皆さんにお願いがあります。今月のロータリーレートが116円ということで、100ドルに対して、1万1,600円、恒久基金1,000ドルでいきますと、11万6,000円になります。今日現在の為替レートが110円ぎりぎり、昨日は109円まで上がりましたので、12月になりますとロータリーレートも110円そこそこ、または110円を切ると推測されます。あまり言うと三島委員長に怒られてしまうかもしれませんが、ぜひ12月に財団への寄付をお願いいたします。



#### ◆幹事報告◆

幹事 杉山 隆秀さん

- 今週の土曜日と日曜日に、地区大会が開催されます。土曜日と日曜日で会場が違いますので、お間違いないようお願いいたします。
- 地区大会の2日目にシャトルバスが運行されます。名鉄犬山線岩倉駅と名鉄犬山線小牧駅より、8時半から9時の間、10分間隔で運行されます。
- 会員の小山慎介さんが、今週の日曜日に退院されて、今は自宅療養中です。お見舞いに行かれる方は、自宅のほうへお願いします。
- 事務局の山田さんが体調不良ですので、昨日から市岡敬子さんに、週3日、事務局へ来ていただいております。期間は、山田さんの体調が戻るまでを予定

しております。

5. 東海テレビから「社会人フェローの会」の案内がきております。11月19日(月)、1時半から5時まで。「企業担当者と講師が主役のスタジオドラマ」ということです。3部構成で、1部「一度で何度もおいしい講師の利用法」、2部「講師のおモテとウラ全部見せます」、3部「個別マッチング相談、質疑応答等」。興味のあるかたは事務局まで申し出てください。

#### ◆ニコボックス◆

\*加藤さん、卓話楽しみにしています。

犬飼りさ枝さん	大隅 紀郎さん	杉山 隆秀さん
平沼 里子さん	浜田 忠盛さん	林 隆二さん
大橋さなえさん	堀田 光江さん	森 昭勝さん
菊岡深智子さん	白藤 憲雄さん	青木 光輝さん
佐々木元彦さん	川村 繁生さん	細井 俊男さん
松岡 昭さん	佐々木 真さん	鈴木 享さん
武藤 正行さん	川辺 清次さん	水谷 誠さん
三浦 和人さん	坂本 晃さん	久米 伸治さん
三浦 隆さん	榊原 和美さん	金原 匡彦さん
東山 直史さん	朝比美和子さん	鈴木 厚司さん
伊藤 博昭さん	児島 徳和さん	本多 利郎さん
長尾 浅吉さん	小野 雅之さん	林 正人さん

\*四国八十八ヶ所巡拝、無事済みしました。ありがとうございました。坂田 信子さん

\*今日は、24回目の結婚記念日です。来年は銀婚式で、お金がかかりそうです。児島 徳和さん

\*今日は、大変忙しい一日でした。小坂井重樹さん  
本日合計 54,000円 累計 878,000円

#### ◆委員会報告◆

●親睦活動・家族委員会 委員 山崎 淳さん  
忘年家族会の締め切りが来週に迫っております。早めに出席確認をお願いします。

●会員増強委員会 委員長 江村 雅夫さん  
地区の会員増強委員長の菊岡深智子さんより、新入会員の推薦者のバッジが届いておりますので、坂田信子さんへ贈呈させていただきます。

2007-08年度は、新入会員を推薦していただきますと、ガバナーよりバッジがいただけます。2760地区の会員増強委員長は名南RCの菊岡深智子さんですので、バッジがなくなるくらい、たくさんの新入会員を増強していきたいと思っております。

#### 第796回例会(11月27日)のご案内

外部卓話「更生保護ってご存じですか」  
名古屋保護観察所 所長 廣田 玉枝氏



坂田信子さんに新会員推者バッジが贈呈されました。

## ◆ 会員卓話 ◆

### ● 加藤 英敏さん

昨今、食品業界は大変な時代に突入したと、本当に毎日実感しております。私どもの会社も、毎日20～30件、お客様相談室へ問い合わせがまいつております。それ以外に、クレームの電話等もあり、朝から晩まで電話が鳴りっぱなしという状況です。



では、どんな問い合わせがきているかということをご説明します。まず、原料は中国産かどうか、この問い合わせが一番多いです。私どもは基本的には国産原料を使用しておりますので、「国産です」と答えると、日本のどこの原料だと聞かれます。それと、いつ作ったもので、どういう製造工程をへているのかという問い合わせも多いです。これには、私どもの会社のマニュアルとしては、先方のお電話を借りるのは失礼だし、お金もかかるので、折り返しこちらから電話する、と言うようになっています。私どもの業界では頻繁にあることですが、ライバルメーカーが問い合わせをしてくることがありますので。

今、毎日のように新聞紙上を食品業界がにぎわしております。私は製造販売者の一人として、不祥事が新聞に載るたびに本当に心が痛いと感じております。特に赤福さんは、超優良企業と認識しておりましたが、こういう事態になってしまつて大変なことだと思います。現状では法律違反は一切ないのに、あそこまでの記事になってしまう。やはり、メーカーの理屈と、お金を出して買っていたく消費者との認識の差で、こうなってしまうのだと思います。赤福さんでは、もちをあんこでくるんで冷凍して、解凍した日を製造年月日とし、そこから3日なり4日なりの消費期限を打つということです。冷凍して解凍するところまでが製造工程であるという考え方をするなら問題ありません。しかし、世の中のほとんどのかたに、それを許してもらえないという状況では、各会社の製造工程も変化が生じていると思います。

私どもは、農水省や、東海農政局という役所とのかかわりも非常に深く、食品の不祥事が続いている中で、行政から色々な問い合わせがきます。今、一番対応に苦慮している問い合わせが、「賞味期限のない原料をどうやって管理しているのか」というものです。

賞味期限のない原料というのはなかなかびんとこないと思います。例えば私どもの食材でいうと、海から上がった昆布に賞味期限はついておりません。大豆でも同様、北海道で採れて、私どもの工場の中に入ってきて、賞味期限はついてないです。過日も、そういう賞味期限のない原料をどうやって管理して、何を基準に賞味期限を設定しているのか、書面で提出してくれというような問い合わせがありました。ですから、私どもは先入れ先出しという徹底管理をしていて、使用期限を1年と定めているとお答えしています。農水省の上のほうでは、すべての原料に賞味期限をつけたらどうかという動きがあ

るそうです。もしすべての食材、原料でそれが実施されると大変なことになると認識しております。例えば、筑前煮のようなお惣菜を作る場合、賞味期限は一番古い食材に合わせないといけないので、組み合わせが非常に難しくなってくるという問題があります。ですので、食材の履歴を追っていくことを、私どもの会社では非常に力を入れてやっています。何月何日に、何県のどこの畑で取れて、それがどのトラックに乗ってうちの工場まで入ってきて、何日間滞留してと。例えばゴボウであれば、土を落として、だれが、何時から何時まで、何キロカットして、それが何日間滞留してごぼうサラダになったかというところまで追跡できるように、ものすごいコストをかけてやっているというのが、今の実態です。

また、食品メーカーはクレームに非常に敏感になっておりますが、私どもが一番厳しいなと思うのは、2次クレームにです。2次クレームというのは、例えば商品の中に異物が入っていたとお客様相談室へ電話がきます。鹿児島から電話でしたので、福岡の営業所から車で数時間走って198円を弁償しに行くと、数時間後、「対応が遅い」というクレームに発展してしまうようなことです。それと、お客さんの感情を逆なでしていると取られて、話が大きくなってクレームになったり、感情的な部分でも2次クレームの問題が発生しています。営業の仕事の半分はクレーム処理というような状況が続いているというのが、今の実態かなと感じております。

今日は皆様に、私どもの今年の新製品「栗きんとん」と「黒豆」をご用意させていただきました。これは、私どもが全国展開するなかで、皆様のニーズをつかみとって、そこから糖度、かたさ、粒形、味覚、風味に全部、自社基準を設定して作り上げた商品です。これはまだどこでも発売してなくて、非常に高い商品という位置付けを、私どもはしております。栗きんとん、黒豆とも、その量で1,200～1,300円というぐらゐの商品でございまして、単価アップ政策を、一生懸命打っている最中でございまして。ご家庭に持ち帰っていただいて、来週でも再来週でもけっこうですので、ぜひとも評判を聞かせていただければと思っております。多分、日本で最初に食べていただけるのが皆様かたかと思います。

栗きんとんを食べると、小判の黄色のイメージから、お金持ちになれると言われております。黒豆は、1年間まめに過ごせる、ということとございまして。今日は無償配布させていただきますので、ぜひともクリスマスを過ぎましたら、最寄のスーパーへ行って、買っていただければと思います。

また、私どもは今、年末商戦のため、製造、ため込み中でございまして、今日も朝6時から生産が始まっております。年末には、三段重ねのお重も生産しておりますが、これは最後の3日間で生産します。アルバイトを1日1,300人ぐらゐ雇用しまして、従業員が750人ぐらゐで、一生懸命作って手で詰めていきます。幸か不幸か、吉兆さんがああいうような状況になったので、多少風も吹いてるのかなと思っておりますが、これはふたを開けてみないとどうなるか分かりません。

皆様は消費を上げていただけたかたがたと思っておりますので、年末になりましたら、家族、親戚、みんなでスーパーマーケットへ行って、一つ、二つ、買っていただければ、次の卓話のときにはもうちょっといいものをお配りできるかなと思っております。そういうことで、私ども会社は、今、一生懸命やっております。また日本の伝統文化、おせち料理というものも守っていきたくて思っておりますので、ぜひともご賞味いただいて、評判をお聞かせいただければと思います。