

# ごはんタイムス



発行所  
**公益社団法人 日本炊飯協会**  
 〒171-0022 東京都豊島区南池袋2-31-5 南大和ビル8階  
 TEL 03(3590)1589 FAX 03(3590)7498  
 E-mail:suihankyoukai@rice-cook.com

編集・製作  
**(株)日本出版制作センター**  
 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-5 北沢ビル4F  
 TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

## 農林水産大臣 齋藤 健氏と面談

米価は、不透明な価格形成の仕組みが大きく起因し毎年のように乱高下を繰り返しています。中食外食の企業だけでなく生産者、消費者、流通業者にとっても好ましいことではありません。当協会では、行政に対して改善を求めてきましたが、より大きな声での働きかけが必要と考え、中食の団体に声をかけ平成25年に「国産米使用推進団体協議会」(以下、「協議会」という)を結成し、活動をしてきました。今回、農林水産大臣と面談する機会を得ましたので、米価格の高騰が続いている状況の説明と合わせ報告します。



農水大臣との面談に係る出席者(敬称略・順不同)

団体名	役職	協議会役職	氏名
公益社団法人 日本炊飯協会	理事		山東 昭子
一般社団法人 日本惣菜協会	副会長	会長	平井浩一郎
一般社団法人 日本惣菜協会	専務理事		藤木 吉紀
公益社団法人 日本べんとう振興協会	専務理事	監事	嵯峨 哲夫
公益社団法人 日本炊飯協会	会長	副会長	坂田 文夫
公益社団法人 日本炊飯協会	理事顧問	顧問	福田 耕作
公益社団法人 日本炊飯協会	専務理事		三橋 昌幸
一般社団法人 日本弁当サービス協会	会長	副会長	渋谷 利光
一般社団法人 日本弁当サービス協会	専務理事	監事	夏目 廣
全国米穀工業協同組合	専務理事		中島 三郎
株式会社 加工用米取引センター	代表取締役社長	事務局長	佐藤 孝
5団体1社			11名

太字=大臣面談メンバー  
 大臣面談後、農林水産省、穀物課・農産企画課の方々と面談。

国産米使用推進団体協議会のメンバーは、平成29年11月6日15時から約40分間、大臣と面談する機会を得た。先に(29年10月26日)農水省に要請した「購入原料米の安定供給のお願い」以外に、現在の米政策に疑義があったので、自民党が大勝した今が意見申すのチャンスと考え、(公社)日本炊飯協会の理事で参議院議員の山東昭子氏にアポイントをお願いし大臣との面談の機会を得た。面談出席者は、齋藤農水大臣、山東昭子参議院議員、協議会から平井会長、坂田副会長、渋谷副会長、福田顧問、佐藤事務局長、福田顧問、佐藤事務局長であった。要請の趣旨は、概略次の3点である。生産者米価が3年間連続して毎年12%値上り、米購入者(消費者)米使用実需者は吊れ値上げ3年間連続して毎年10%値上されている。米、価格形成は供給者のJA全農が独禁法適用除外の特権で売価相対取引基準価格を決めた後は、米購入者との価格交渉は殆ど無い。しかもJAは組織力も集票力もある強者(消費者は組織も無い弱者)であり、政治的な誘導もあって米価は高騰が続き、その結果、発言力の無い弱者イジメになり、本来の自民党政治とは到底思えない現状である。平成25年の農家所得倍増計画は、魅力ある農業・地域の経済発展の為に歓迎であるが、毎年、インフレターゲット2%の5倍の値上げには、消費者への目配りが足りないのでは？

民主党政権当時の稲作農家への戸別所得補償は稲作産業に大打撃を与えたが、値上による消費減退も失地回復困難な「米離れ」に繋がる。齋藤大臣から人口減少・消費減退ストップの為に政策転換！需要減での生産は無意味！多収米の導入及び業務用米の必要性！輸出の拡大！国の責任による土地改良！販売のことを考えない生産は存在しない！等 多くの前向きな力強い発言が有り有意義な面談と将来の期待を持ったが、「中食外食の方々と面談は初めてであり、今後御意見を参考とする。」との発言には、我々の発言力の乏しさを痛感し反省させられた。大臣との面談後、農林水産省側から、穀物課佐藤対策室長、田口課長補佐、鷲巣係長、吉田係長、企画課の佐久間課長補佐、高梨国際専門官、協議会から坂田副会長、渋谷副会長、佐藤事務局長、福田顧問、及び協議会メンバーの各団体専務理事の藤木氏、嵯峨氏、三橋氏、夏目氏、中島氏が、2時間に亘り意見交換を行う。農水省側から①政府米は、放出出来ない。②エサ米からの転用は、出来ない。③SBSは、増やせない等の説明があった。何れも納得できる回答でなく、要請の回答としては合意した事項は無かった。今後は大臣の前向きな姿勢に、3項目の前進回答も期待したい。また、産地の動きを注視し、11月末から12月上旬には再度アッシュする事とした。

農水省は、産地、卸に聞き取りした相対取引価格(実勢取引価格)を、産地銘柄ごとに月間のデータとして公表している。この相対取引価格は、概算金と連動性をもって大きく乱高下しており、実質、概算金により相対取引価格の傾向は決まるといえる。さらに国の補助金も、翌年以降の確定であり単年度収支は判りにくいしくみになっている。

米価形成の概要  
 農家は、7~11月に収穫した米をJAに販売委託をしているケースが多いが、販売は翌年(一部は翌々年)までかかり資金回収期間が長くなるため、JAは、収穫時に農家に概算金(仮渡し金)を示し集荷し、売買完了後、JAの手数料等を引いた金額を農家に戻し、売買清算が完了するしくみを取っている。この流れからすれば、概算金は「米生産に係るコスト(再生産可能となる利益(コスト)を基に算出となるのが自然で、毎年の変動幅は小さいものになる。また、相対基準価格(卸への提示売買希望価格)は、作況(豊作、不作)とか、各産地銘柄の需給バランスなどが考慮されることになるのが自然であろう。

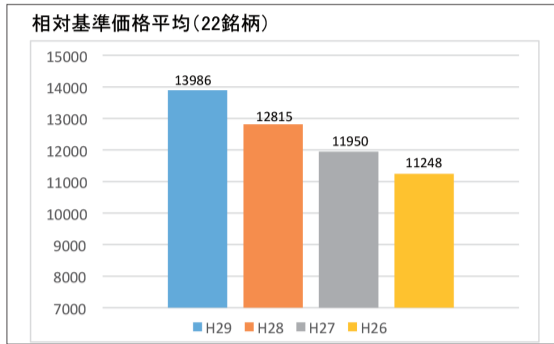
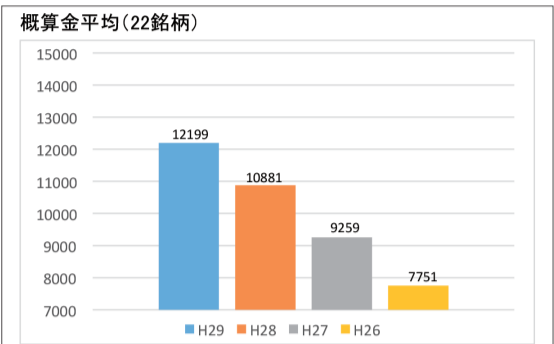
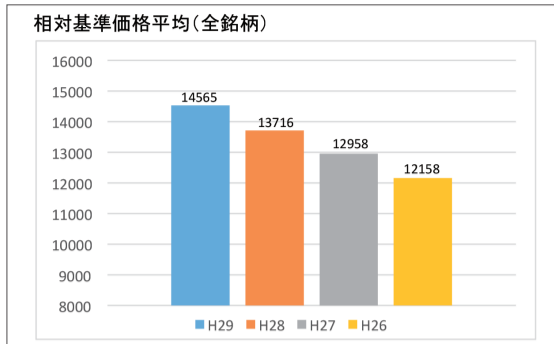
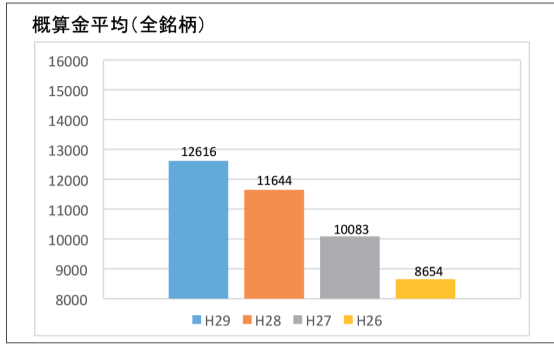
米価4年間の推移  
 当協会では、JAと農水省が公表した26年から29年の3年間のデータを、産地銘柄ごとに集計(一部推計)した。業務用として多用されていると思われる22銘柄を抜粋し、当協会が集計し以下にグラフ化した。相対取引価格(推計含む)は、全銘柄で10%弱、22銘柄で13%の年々の上昇と3年連続のアップとなっており、H26と26年比では、26%(全銘柄)、40%(22銘柄)とアップと、大幅な価格高騰となっている。

米価がまさかの3年連続高騰  
 米価は、不透明な価格形成となっており、国産米使用推進団体協議会として、透明性あるしくみへの改善(JA全農の独占禁止法適用除外の廃止等)を求めてきました。しかしながら、その仕組みは変わらず、自然環境とはかけ離れたところで米価は乱高下を繰り返しており、平成29年産米は、まさかの3年連続の値上げとなりました。

業務用で多用されている22銘柄の値上がりは大きく、全銘柄との値幅は



単位：円 (玄米 60kg 当たり)



29 相対取引価格 10/13 農水公表値 市場取引価格 J A 相対基準価格(卸への提示価格)+500 円として推計。  
 青字=相対取引基準価格の提示がない場合、概算金のアップ額を前年 8 月度(直近)の価格にプラスして試算  
 ※相対取引価格(実勢取引価格)は、農水省公表値。29 年産は、10 月 13 日速報値(一部推計含む)  
 ※相対基準価格(J A が提示した卸売希望価格)  
 ※概算金(J A から農家への仮渡金)

	H29年	28年直近	H27年	H26年
平均				
22銘柄	14,601	13,511	12,000	10,448
全体	15,102	14,458	13,175	11,967
値幅	501	778	1,175	1,519

年々減少し、平成 29 年で 500 円(平成 26 年で 1,519 円)まで縮小している。値感のあがる品質の米の手当は、アップであり、自然環境  
 非常に難しい状況になってきていることがわかる。平成 28 年は豊作、平成 29 年は作況 100 の中で、米の価格形成の不透明さが露呈している。  
 とは別の要因でそれぞれ 10% 余りの上昇と、米

**第13回 ごはんソムリエ**  
 平成29年11月15日(水)13時~16時(受付開始)

● 目的  
平成29年11月15日(水)13時~16時

● 会場  
飯田橋レインボービル(家の光会館)

● 参加費  
5,140円(学生 5,140円)

● 申込受付  
11月15日(水)13時~16時

● 申込方法  
1. 申込書・写真・履歴書(2枚)を提出する。2. 申込書に必要事項を記入し、写真・履歴書を添付する。3. 申込書に必要事項を記入し、写真・履歴書を添付する。

**募集要項**

1. 応募資格  
2 日間の講義への参加

2. 募集人員  
約 200 名(先着順)

3. 試験日時及び会場  
1 日目 平成 30 年 3 月 12 日(月) 9 時~17 時 40 分  
2 日目 平成 30 年 3 月 13 日(火) 9 時~16 時 40 分  
会場 飯田橋レインボービル(家の光会館) 東京都新宿区市谷船

4. 申込受付  
平成 29 年 11 月 15 日(水)より受付開始(ホームページ掲載 11 月 6 日(月))

5. 費用(消費税込)  
昼食付受講・受験料(テキスト代含む) 51,400円  
(学生) 25,710円(認定登録料(試験合格者) 10,280円)  
(学生) 5,140円

6. 申込受付完了から合否発表後までの流れ  
① 受付完了後、受験票ならびにテキスト、その他注意事項を書いた資料をお送り致します。  
② 受講及び受験に備え、テキストにて予習をお願い致します。  
③ 試験当日は、受験票・テキスト・筆記用具(鉛筆又はシャープペン、消しゴム)をご持参下さい。  
④ 合格発表は、おおよそ 20 日後、協会のホームページ(受験番号のみ)にて行います。  
⑤ 合格者は、「ごはんソムリエ」として認定登録料 10,280 円(学生 5,140 円)が必要になります。但し、認定登録後更新手数料等の費用は掛かりません。  
⑥ 「ごはんソムリエ」認定者の氏名・所属会社(または職業)をホームページ上に公開させていただきます。  
※予習をされている中で、ご質問等あれば、お気軽に協会までお問い合わせください。

7. その他  
① 申込者の同意があるとき  
② 「ごはんソムリエ」認定事業の運営上必要とされる事務連絡等の情報  
③ 統計的なデータとして申込者を識別できないような加工した状態であるとき  
④ 協会が受講申込した方にするセミナー等の案内

**第13回「ごはんソムリエ」認定試験のご案内**

公益社団法人日本炊飯協会(以下、「協会」という)は、平成 18 年度より、一般財団法人日本穀物検定協会の協力を得て、「ごはんソムリエ」認定事業を行っています。「ご飯及びお米に関する様々な知識、炊飯の科学や技術、ご飯の栄養、衛生管理に関する知識」を持ち、美味しいご飯を評価するための「正しい官能検査の方法」を習得することを目的としています。

下記の要領で、第 13 回「ごはんソムリエ」認定試験を実施致します。是非ご応募下さいませ。すようご案内致します。

① 申込者の同意があるとき  
② 「ごはんソムリエ」認定事業の運営上必要とされる事務連絡等の情報  
③ 統計的なデータとして申込者を識別できないような加工した状態であるとき  
④ 協会が受講申込した方にするセミナー等の案内

① 申込書(以下「申込書」という)に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえ E-mail 又は郵送でお申込みください。(※2)  
② 「申込書」を受領後協会より「申込み手続きのご案内」メール(又はハガキ)に沿って、受講・受験料をお振込みください。  
③ 「申込み手続きのご案内」メール(又はハガキ)に沿って、受講・受験料をお振込みください。  
④ 合格発表は、おおよそ 20 日後、協会のホームページ(受験番号のみ)にて行います。  
⑤ 合格者は、「ごはんソムリエ」として認定登録料 10,280 円(学生 5,140 円)が必要になります。但し、認定登録後更新手数料等の費用は掛かりません。  
⑥ 「ごはんソムリエ」認定者の氏名・所属会社(または職業)をホームページ上に公開させていただきます。  
※予習をされている中で、ご質問等あれば、お気軽に協会までお問い合わせください。



**「ごはんソムリエ」認定試験例題**

「問題」ご飯や玄米の栄養や栄養的特徴を述べたものです。正しいものに○、間違っているものに×をつけなさい。

① 玄米は、米ぬかがついていて、ミネラル・ビタミン・食物繊維が多く含まれ消化も良い。  
 ② ごはん食の場合、牛乳や大豆食品と一緒にすると栄養価が高まる。  
 ③ ごはんを食べると太る。というの誤解である。  
 (回答は 4 ページに掲載)

第13回「ごはんソムリエ」認定試験についてお問合せ先

公益社団法人 日本炊飯協会  
 ☎ 03-3590-1589 Fax03-3590-7498  
 E-mail: gohansomurie@rice-cook.com



# 外国人技能実習機構

Organization for Technical Intern Training

外国人技能実習機構は、東京都港区に本部事務所を置く法務省と厚生労働省が所管する認可法人である。外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律に基づき、2017年1月25日に設立登記された。

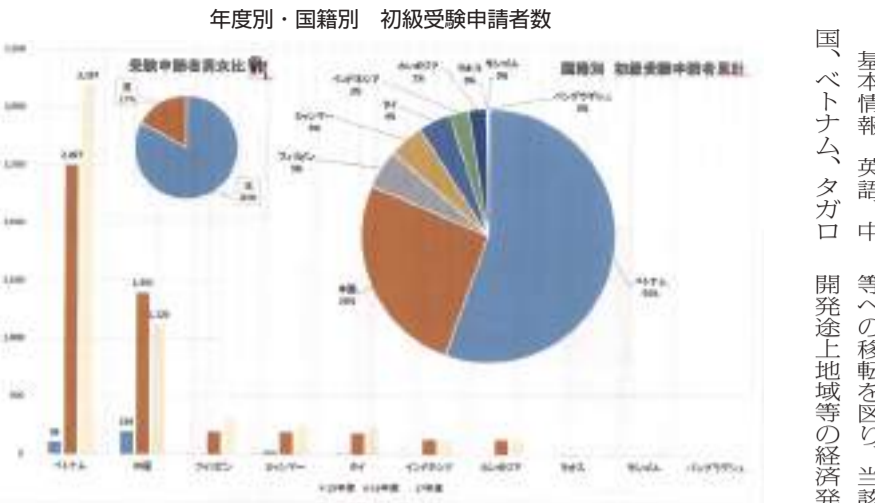
グ、インドネシア、タイ、タイミヤンマー、モンゴル  
 実習先変更支援 中国語、ベトナム語、フィリピン語、インドネシア語、タイ語、英語  
 外国人技能実習機構として  
 外国人技能実習機構とは

## 制度のあらまし

技能実習についての基本情報  
 関係法令等、技能実習制度運用要領

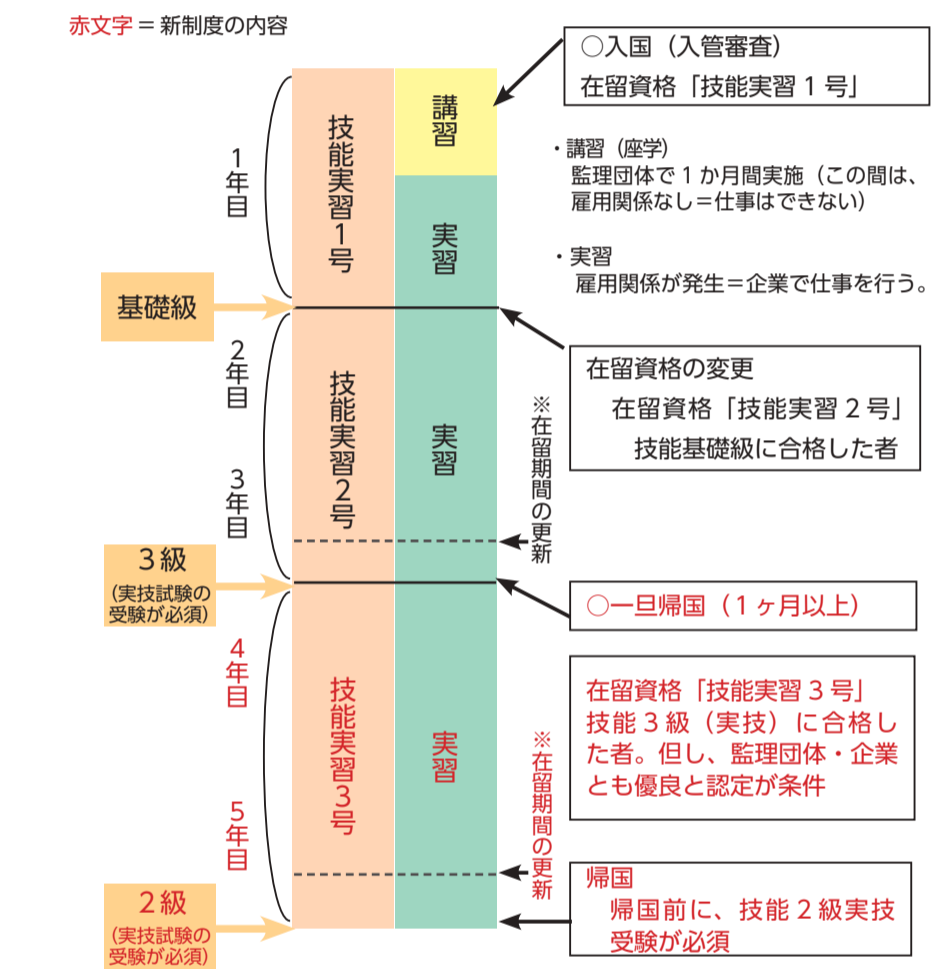
技能実習者の皆様へ  
 基本情報 英語、中国、ベトナム、タガログ

技能実習者の皆様へ  
 基本情報 英語、中国、ベトナム、タガログ

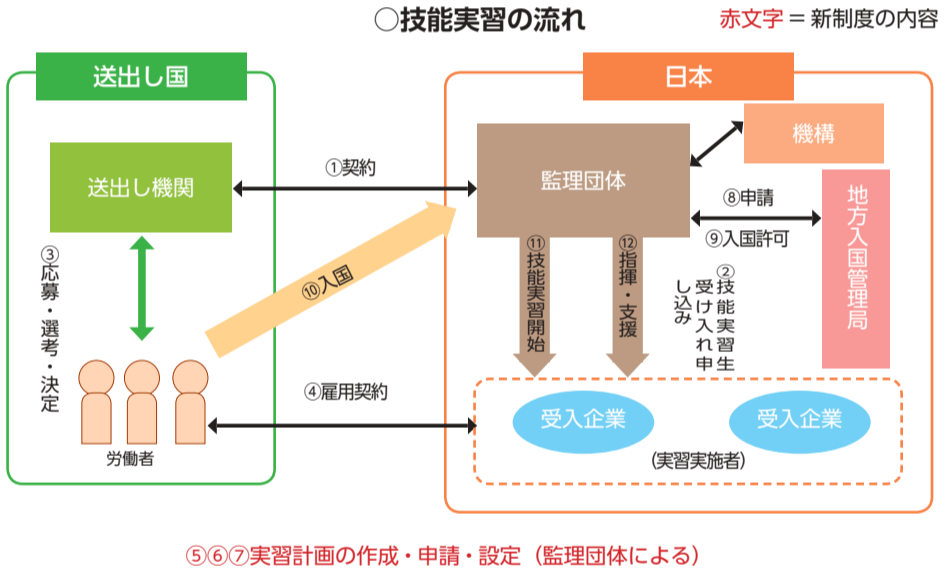


技能実習者の皆様へ  
 基本情報 英語、中国、ベトナム、タガログ

## 技能実習の仕組み (新制度の内容含む)



- 技能実習制度は、国際貢献のため、開発途上国等の外国人を一定期間(最長5年間)に限り受け入れ、OJTを通じて技能を移転する制度。(平成29年11月1日より施行)
- 技能実習生は、入国直後の講習期間以外は、雇用関係の下、労働関係法令等が適用。
- 新制度の主な改正点
  - ①実習期間が3年から最長5年に延長(但し、実習生は1か月以上の帰国が条件)
  - ②技能実習生の保護規定が強化(人権侵害行為の禁止・罰則及び転籍規定が追加)
  - ③優良な監理団体等が優秀な場合、実習生受入れ枠が、最大5%から10%になる。(優秀とは、行方不明者が無い。試験合格率が高い。技能実習生からの苦情少ない等)



●取組みの目的  
 単身世帯の増加や女性の社会進出による調理の簡便化等により、家庭で調理をする機会

「いなり」は昔から稲荷神の使いである狐を祀るために供えられてきた日本の伝統料理です。(社)日本総菜協会は、2013年より「初午の日」に合わせ「初午いなり」の販売イベントを行い、日本文化の伝承に取り組み、当協会も参加しております。

初午の日は「新暦・旧暦」の2つの日程が混在しており、開催時期が定まりませんでした。中食業界が一丸となり、販売イベントを通じて、売場から地域の方々へ日本古来の伝統食の伝承や地域食の普及に、寄与貢献することを目的としています。

●「初午」とは？  
 初午とは、稲荷神が降りてきた事をお祝いする日(稲荷の誕生日)のこと。「いなり」稲荷が成る」と古来より五穀豊穣を祈願してきました。稲荷神の使いである狐の好物が油揚げである

「初午いなり」販売イベントが毎年2月11日(初午いなりの記念日)に開催

初午に稲荷を食べて福招く

商品シール(右)と販促ポスター(左)

●「初午の日」  
 初午の日(2月11日)は、毎年2月11日を「初午いなりの日」の記念日として登録しました。そこで、中食業界では、「初午いなり」の日として登録された2月11日に、毎年、販売イベントを行うこととしました。

「初午の日」は昔から稲荷神の使いである狐を祀るために供えられてきた日本の伝統料理です。(社)日本総菜協会は、2013年より「初午の日」に合わせ「初午いなり」の販売イベントを行い、日本文化の伝承に取り組み、当協会も参加しております。

「初午の日」は昔から稲荷神の使いである狐を祀るために供えられてきた日本の伝統料理です。(社)日本総菜協会は、2013年より「初午の日」に合わせ「初午いなり」の販売イベントを行い、日本文化の伝承に取り組み、当協会も参加しております。



過去の実施事例



2月11日が近づきましたら販促グッズの申込等の詳細は、改めてご連絡いたします。



公益社団法人 日本炊飯協会 県別会員一覧表

斡旋物資一覧表

平成 29 年 11 月 1 日現在

道県	支部	会 員		
北海道	中部	富山県 高田食糧(株)		
		岐阜県 (株)ながもり 炊飯センター (株)デリカスイト		
		静岡県 (株) 遠州米穀 (株) マルヨ		
東北	中部	愛知県 JAあいち経済連 (株)エジカ 米常ライス(株) (株)ニチレイウエルダイニング (株)中セキ東海 (株)名古屋食糧 (株)だるま 名古屋支社		
		宮城県 ボン・リー宮城(株) (株)JA加美よつぱらドファ (株)パールライス宮城		
		山形県 (株)サンコー食品 (株)ベストフーズ		
		福島県 (株)東邦フードサービス		
関東	近畿	茨城県 (株)オーシャンフーズ		
		群馬県 マック食品(株) (株)新川屋 (株)わびすけ		
		埼玉県 明治ライスデリカ(株) (株)サンフレッセ		
		千葉県 (株)川島屋 全農パールライス(株)		
		東京都 (株)イクタツ (株)丸千 (株)三ツ和 ワコーライス(株) (株)銀しやり		
		神奈川 (株)ミツハシ (株)佐々木商店 (株)四季楽 (株)ジャンボリア 小田急食品(株) 東光食品(株)		
		中部	九州	長野県 (株)豊炊飯 ベイクックコーポレーション(株) (有)炊飯センター柳澤
				福井県 (株)しやりー
				石川県 (株)米心石川
		海外	中国	岡山県 岡山パールライス(株)
広島県 (株)ポスト ごはんの里 (株)丸和 ハゴロモ(株) 広島駅弁当(株)				
山口県 (株)四季彩				
愛媛県 四国医療サービス(株)				
高知県 全農高知県本部米穀総合課				
福岡県 北九炊飯(株) (株)のぼる (株)どんどんライス				
佐賀県 (株)ヨコヤマ (株)クッキングセンター佐賀				
大分県 (株)パールライス大分経済連				
沖縄県 沖食スイハン(株)				
韓国 SAMSUNG WELSTORY(株)				
中国 浙江五芳齋実業有限公司				

＜ガゼット袋＞		(税別) H29年10月現在	
会社名	担当者名	規格	基本@送料込
朋和産業(株)	田村	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	590*870*490
信和産業(株)	石澤	TEL 047-458-5811 FAX 047-458-5850	HDPE/白 厚さ 0.02以上
＜ガゼット袋(カラー ピンク・青・黄)＞			
朋和産業(株)	田村	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	HDPE/白
信和産業(株)	石澤	TEL 047-458-5811 FAX 047-458-5850	厚さ 0.02以上
＜食缶＞			
積水化成工業(株)	鈴木	TEL 03-3347-9663 FAX 03-3344-2268	シルク印刷料込(別途@50 初回版代 シルク印刷5,000円 ホットスタンプ印刷15,000円)
＜洗剤＞			
平成ケミカル(株)	加藤	TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741	ケミライトボックスNK (洗浄機で殺菌工程のない場合)
＜殺菌用アルコール＞			
平成ケミカル(株)	加藤	TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741	甘槽化学産業製 アルコール67度
			甘槽化学産業製 アルコール75度
＜ダンボール食缶＞			
(株)アイザック	中野	TEL 03-3582-3711 FAX 03-3582-3714 (工場 0280-56-2655)	380*310*150(10kg) 印刷2色までは無料 (内貼により単価別 右記参照)
＜炊飯吸水紙＞			
王子キノクロス(株)	大村	TEL 03-6327-1020 FAX 03-3542-1070	バルクロスPR-50G 300*400 (700枚/ケース)
＜腸内細菌検査＞			
(株)保健科学西日本	高橋	TEL 0120-342-383 FAX 075-924-4127	食中毒菌5種A (赤痢・サルモネラ・チフス・パルチフス-0-157) ノロウイルス(RT-PCR法) 陰性(-)の場合の報告は検査即日
＜明治ハンドウォッシュ＞			
水野産業(株)	小林様	TEL 03-3836-3007 FAX 03-3836-9526	手洗い用洗剤 (殺菌機能付き)
＜マンナンヒカリ業務用＞			
大塚食品(株)	平間	TEL 077-579-5980 FAX 077-579-7096	1kg(260*170*40) 15kg(460*350*150)

2.賛助会員(23社 順不同)

(株)AIHO	信和産業(株)
(株)コバヤシ	(株)サタケ
キュービー醸造(株)	鈴茂器工(株)
京豊エンジニアリング(株)	(株)みすずコーポレーション
積水化成工業(株)	大塚食品(株)
(株)中西製作所 東日本フードシステム課	オーケー食品工業(株)
(株)Mizkan	大倉アグリ(株)
朋和産業(株)	エフピコインターパック(株)
横井醸造工業(株)	(株)JAてんどうフーズ
東京冷化機工業(株)	(株)保健科学 西日本
平成ケミカル(株)	不二精機(株)
(株)プロシスタス	

●ごはんタイムス  
検定試験回答●

①× 米ぬか部分には、脂質やミネラル、ビタミン、食物繊維などが多く含まれ、栄養的にはすぐれていますが、炊飯がし難くまた消化も良くありません。

②○ ご飯のタンパク質を構成する必須アミノ酸の中で卵などのタンパク質に比べリンが最も少なく、それに対し大豆製品や牛乳はリンが多いので、これらと組み合わせると栄養価は高まります。

③○ 同じエネルギーを摂取しても脂肪の多い食事に比べて、ごはんなどのでんぷん食は、食べた後の体温を高める効果があるのと太りにくいです。

(例題は2ページに掲載)

米飯、サンドイッチ等のフィルム包材は、当社にご相談下さい。

専ら包みたい  
**HOWA**  
食品パッケージなる  
おまかせ下さい。

○ 朋和産業は、最初にテープカットの手巻きおにぎりを開発、上市しました。

○ 朋和産業は米飯、サンドイッチのフィルム包材について、多くの工業所有権、専匠権をもっています。

○ 朋和産業は、札幌、仙台、船橋、京都、福山、福岡、鹿児島に直接経営の拠点をもっています。

**朋和産業株式会社**

〒274-8502 千葉県船橋市習志野4-16-12  
TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082

だから、炊飯はサタケにおまかせください。

サタケの歴史は1896年、日本で最初の動力式精米機を開発したことに始まります。以来、お米の栽培、乾燥調製、選別、精米などあらゆる工程において、業界のリーディングカンパニーとして常に最先端の技術をご提供してまいりました。川上から川下まで、お米を知り尽くすサタケがそのノウハウを結集し、ご提案しているのが「サタケIH炊飯システム」です。

原料米を精米  
原料米を評価  
穀粒判別器  
精米機  
ミルマスター

異物を除去  
光沢付機  
ピカ調GRAND

炊飯米の評価  
硬さ・粘り計  
炊飯食味計

加圧式IH炊飯ライン  
(株式会社プロシスタス共同開発)

半自動IH炊飯機  
炊飯マイスター

節水型洗米機

**サタケ IH炊飯システム**

年間を通じて品質の安定したご飯  
原料米の性質に合わせて加熱パターンをコントロール!

大加熱でふっくら炊き上げる「丸釜IH」  
釜内の対流を促進し、ムラのない、おいしいご飯に!

快適で清潔な作業環境  
廃熱が少なく、ススや水蒸気も出ない、快適・クリーンな環境!

コストを削減  
熱効率が高くエネルギーロスが少ない、少量多品種生産でムダ0!

詳しくはホームページをご覧ください → サタケ IH | 検索

**株式会社サタケ**  
http://www.satake-japan.co.jp/

■ 広島本社 / 広島県東広島市西条西本町2番30号  
(食品システム1課) TEL 082 (420) 8531

■ 東京本社 / 東京都千代田区外神田4丁目7番2号  
(食品システム2課) TEL 03 (3253) 5511

**120th**

**FOOD ACTION NIPPON**  
みんなで食料自給率アップ!

株式会社サタケは、マネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得しています。