

BCP 策定企業は 15.5%、 国家指標に及ばず 帝国データバンク調べ

国の国土強靱化推進本部が5月24日定めた「国土強靱化アクションプラン2016」の重要業績指標として、企業の事業継続計画（BCP）の策定割合を大企業で2013年54%、2015年60%、2020年ほぼ100%、中小企業で2013年25%、2015年30%、2020年50%を掲げているが、実態は遠く及ばない。帝国データバンクが全国1万471社の有効回答を得た「BCPに対する企業の意識調査」（6月17～30日）によると、BCPを策定している企業は15.5%にとどまった。現在策定中は8.3%、策定を検討しているは22.7%、これらを合わせても46.5%、半数以上の53.5%が検討すらしていない。

同調査からは、従業員数が少なくなるほど策定割合が減ることが分かる。従業員1,000人超で56.6%と半数を超えるが、301～1,000人となると39.4%と4割を割り込む。101～300人は26.7%、51～100人は19.9%、21～50人は12.2%、6～20人は8.3%、5人以下は5.3%となった。

普段の業務の中でどのような災害を最も意識するかについては、「地震」との回答が51.8%で最多、次いで「火災」19.5%、「水害」7.7%、「犯罪（情報システムなどへの不正アクセス、テロなど）」5.6%、「意識していない」4.6%、「伝染病（新型インフルエンザなど）」3.4%、「その他」1.3%などとなった。

同調査の回答率は44.4%。有効回答1万471社の78.9%が中小企業。有効回答には飲食料品・飼料製造業347社、飲食料品卸売業357社、飲食料品小売業70社、その他の小売業6社が含まれる。

◆経営者の関与は必須 広がらないBCP 担当者任せ、原因が

BCPは経営戦略の一部であるにもかかわらず、そのことが企業経営に浸透していない。企業の53.5%がBCP策定の検討すらしていないという実態は、BCPは日常の経営戦略の一部であるという認識の欠如を示したものだ。

内閣府防災担当が14年7月に発行した「事業継続ガイドライン 第三版 解説書」（http://www.bousai.go.jp/kyoiku/kigyou/pdf/guideline03_ex.pdf）には、経営者が自らの意思でBCPの重要性を理解し、BCPの策定の実践することの重要性を記載している。策定する人材をほかに求めるのではなく、経営者自身が策定することの必要性を訴えているのだ。

しかも、解説書では代替戦略などの事業継続戦略の多くは経営者が決断すべき経営戦略とまで言い切った。

根本的な問題は、こうした国が発信する重要情報も、防災の枠を超えて広く伝わっていないことだ。BCPを防災活動という狭い枠でとらえ、経営者自らが関与せず、防災担当者任せにしている可能性すらある。経営者の防災意識が高くなければBCPについての有益な情報を得られないともいえる。そこにBCPが広がらない原因の一端がある。

(日本食糧新聞社 <http://news.nissyoku.co.jp/> より)

日本缶詰びん詰レトルト食品協会、 防災の日向けイベント開催

日本缶詰びん詰レトルト食品協会は8月28日、昨年に続き「防災の日 缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル2016」を東京都千代田区のベルサール秋葉原1階ホールで開催する。缶詰・びん詰・レトルト食品が食材として高い利便性・汎用性を持つことと、保存性に優れることから災害時にも役立つことを広く啓発することを目的とするもので、12年から毎年夏、「防災の日」前後に開催。5回目となる今回は、週末の食卓向けのレシピコンテストや缶詰博士・黒川勇人氏による各イベントなどを実施、約1万人を上回る来場者を見込む。

同イベントは毎年高い関心を集める、缶詰・びん詰・レトルト食品の「1年に一度の大祭典」で、幅広い世代の一般消費者が来場。夏休みの最終日曜日の開催として、今回も多彩なイベント企画を実施する。

会場ではメイン企画として「缶詰・びん詰・レトルト食品を使った週末の食卓レシピコンテスト」の決勝大会を実施。予選を通過した決勝進出者4人による調理実演や来場者による試食投票が行われ、グランプリ作品を決定する。

黒川氏の解説で展開するステージイベント「黒川勇人の缶詰、びん詰、レトルト食品 キになるゼミナール」では、協賛する缶詰・びん詰・レトルト食品メーカーとともに最新の缶詰情報を紹介。また、服部学園監修による缶詰・びん詰・レトルト食品の創作オリジナルメニューを提供し、みちのく未来基金への募金呼び掛けの「チャリティCAFE」も出店する。

さらに来場者が大切な人へのメッセージカードを入れたオリジナル缶詰を作る「オリジナルメッセージ缶詰ファクトリー」、子ども向けの開缶体験コーナー、そして神田消防署の協力によって起震車などを設置した「防災体験コーナー」など、「防災の日」ならではのコンテンツも用意する。

(日本食糧新聞社 <http://news.nissyoku.co.jp/> より)



書籍『非常食』

日本食糧新聞社から好評発売中！

- A5判・116頁
- 定価：本体1,620円（税込）

書籍『非常食』【PDFバージョン】

http://www.center-net.jp/sale_detail/36
で発売中！

- 容量：約65MB
- 定価：360円（税込）

非常食検索サイトはこちら

<http://center-net.jp/hijyoushoku>

・各社の通販サイトへリンク・注文できます



書籍、e-bookの販売サイトが出来ました！どうぞご利用ください。

<http://www.center-net.jp/sales>

みんなの twitter 広場

シン・ゴジラに防災意識高められて東京防災（少し前に自治体から東京都民に配布された冊子）引っ張り出してきたしこのお盆には防災リュックを買うつもりだよ。

@malco さんより
8:51 - 2016年8月9日

福岡へのUターンで引越先を検討中だが、博多周辺の活断層の多さに驚いている。まあ地形を考えれば当然なんだが。防災面から言ったら、実家のある筑後地方は終の住処としては良いのかも。

@tarojiro3260 さんより
20:37 - 2016年8月5日

野菜の代わりに野菜ジュースを飲もうとは思わないけど、糖分入ってない飲み物あまりなくて、濃縮還元の果物ジュースは甘すぎるから野菜ジュースがちょうどいい。ジュースはめったに買わなかったけど、暑くなってから非常食も兼ねて野菜ジュースを買いおきするようになった。

@ringosan さんより
0:06 - 2016年8月3日

熱中症にはもろきゅう、水ナスに塩、スイカに塩がオススメ。どれも体を冷やす野菜で水分も多く、味噌や塩で塩分等のミネラルも摂取できるし♪

@potemrin さんより
6:56 - 2016年8月8日

POSデータ★ランキング
2016年7月25日～7月31日のベスト10
焼菓子・油菓子

長期保存のきく食品の
売上げランキングです。
普段から多めに備えて
おくと安心!!

No	メーカー	商品名
1	かしわ堂	かしわ堂 カルシウムせん 27枚
2	シジシージャパン	CGC 黒糖かりんとう 240g
3	東北みやげ煎餅	東北みやげ煎餅 焼きたて出荷 15枚
4	三菱食品	生活志向 黒かりんとう 袋 135g
5	東京カリン	東カリ 黒蜂5P 125g
6	東京カリン	東京カリ 煉蜜かりんとう 180g
7	ブルボン	ブルボン ブチえび 38g
8	七尾製菓	七尾製菓 太鼓せんべい 12枚
9	一色屋	一色屋 いかちび 145g
10	三菱食品	生活志向 白かりんとう 135g
11	大阪前田製菓	大阪前田 ミニ・ボーロ 20g×5
12	岩月製菓	岩月製菓 玉子入落花 135g
13	山口油屋福太郎	福太郎 めんべい
14	東京カリン	東京カリン 蜂蜜かりんとう黒蜂 110g
15	三菱食品	サンエス 小結あられ
16	東京カリン	東京カリン 野菜かりんとう 115g
17	宇佐美製菓	宇佐美製菓 太郎 200g
18	イケダヤ製菓	イケダヤ製菓 えびちび3枚×5連 15枚
19	白藤製菓	白藤 美浜の里 お好み 袋 220g
20	三菱食品	サンエス 生活志向えび好み 50g

出典：(株)KSP-POS「KSP-POSワイド」
KSP-POSデータは全国約150社の食品スーパー・約990店舗のPOS販売実績データです。

防災イベントに行こう!



もっと知りたい! 【新製品】

アサヒ おいしい水プラス <「カルピス」の乳酸菌>



- ◆会社名=アサヒ飲料(株)
- ◆価格=124円(参考小売価格, 税別)
- ◆発売日=2016年07月26日

「おいしい水 プラス」シリーズの第2弾。天然水に健康素材として「カルピス」の乳酸菌を加え、独自の「クリアウォーター製法」技術で透明に仕立てた。「カルピス」の爽やかな甘さを持ったゴクゴク飲めるクリアな味わい。

食@新製品 (<http://foodsnews.com/>)

かぼちゃポタージュース



- ◆会社名=モランボン(株)
- ◆価格=330円(参考小売価格, 税別)
- ◆発売日=2016年08月15日

カボチャメニューが家庭で手軽に作れる、メニュー専用調味料。豆乳でヘルシーに仕上げた具だくさんのボリュームのあるスープ。カボチャ4分の1個と玉ネギ、ニンジン、シメジを加えて調理。カボチャペースト入りで、カボチャをつぶさなくても自然なおいしさが楽しめる。カボチャを皮ごと使い、余すところなく緑黄色野菜が食べられる。手軽に作れるストレートタイプ。

食@新製品 (<http://foodsnews.com/>)

たまご入りなめ茸



- ◆会社名=丸善食品工業(株)
- ◆価格=(OP, 税表記なし)
- ◆発売日=2016年09月28日

あたたかいご飯に乗せるだけで、手軽に卵かけごはんの味が楽しめる瓶詰なめ茸。長野県産エノキ茸を使用。うどんやパスタのアレンジメニューにも好適。

食@新製品 (<http://foodsnews.com/>)

非常食検索サイト掲載! 【商品紹介】

玉子スープ【10食入】



- ◆会社名=アサヒグループ食品(株)
- ◆価格=907円【10食入】

和風だしのスープにかき卵がふわふわ浮かぶやさしいスープです。アマノフーズの玉子スープは1991年に発売以来、フリーズドライのスープを日本中に広めた立役者。朝、昼、晩とどんな食事に合う手軽さとおいしさは、それまでの粉末が主流だったインスタントスープへの意識を変えました。

非常食サイト (<http://hijoushoku.jp/>)

おむすびころりん フリーズドライライス しそ梅ご飯



- ◆会社名=(株)おむすびころりん本舗
- ◆価格=430円

国産米を使用して「フリーズドライ製法」で作りました。熱湯を加えて10分梅の酸味と香りがマッチした美味しい「しそ梅ご飯」が食べられます。スプーン付きで、非常時は水で20分待つと食べられます。3年保存食品ですので「非常食」としても最適です。

非常食サイト (<http://hijoushoku.jp/>)

ミリメシシリーズ (シチュー)



- ◆会社名=(株)ワールドフォトプレス
- ◆価格=1,058円

●セット内容 白いごはん、シチュー、発熱剤、発熱溶液、れんげ、紙ナプキン
●ポイント 火も水も使わずに、温かい本格的なシチューが20~30分でお召し上がりいただけます! ごはんの容器がトレーパックなので、シチューをかけてそのままお召し上がりいただけます。常温で3年6ヶ月保存できます。自衛隊などの戦備糧食を1959年より製造し続けている日本で数少ないレーション専門メーカー、ホリカフーズ(株)が製造。

非常食サイト (<http://hijoushoku.jp/>)