

フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）

第1回 若手フォーラム

～食の安全・信頼向上の観点から企業行動を考える～

日 時 令和7年6月3日（水曜日）13:00～17:00

場 所 三田共用会議所 大会議室、F, G, H 会議室

形 式 対面形式

議 事 次 第

1. **開会・事務局連絡** 13:00～13:05（ 5分）
2. **開会挨拶** 13:05～13:10（ 5分）
農林水産省
大臣官房新事業・食品産業部食品製造課原材料調達・品質管理改善室
室長 阿辺 一郎
3. **FCPとは** 13:10～13:40（ 30分）
～食の「信頼」をつくる「協働の取り組み」
フード・コミュニケーション・プロジェクト～
日本大学大学院 神井 弘之 様
4. **FCP成果物と令和7年度若手フォーラム** 13:40～14:10（ 30分）
～協働の着眼点と「ベーシック16」～
ライフフーズ株式会社 大澤 幸弘 様
5. **FCP若手フォーラムについて** 14:10～14:30（20分）
株式会社フードサニテーション78 山下 安信 様
- (休憩) 14:30～14:40（ 10分）
6. **ワークショップ1（チーム内交流）** 14:40～15:55（ 75分）
 - ・ワークショップ 14:40～15:25（ 45分）
 - ・発表 15:25～15:55（ 30分）
7. **第2回若手フォーラムについて** 15:55～16:05（ 10分）
株式会社フードサニテーション78 山下 安信 様
8. **ワークショップ2（チーム間交流（名刺交換会））** 16:05～16:55（ 50分）
株式会社フードサニテーション78 山下 安信 様
9. **閉会** 16:55～17:00（ 5分）

※状況により、内容や次第に変更がある場合があります。

食の「信頼」をつくる「協働」の取組み フード・コミュニケーション・プロジェクト

2025年6月3日

日本大学大学院総合社会情報研究科

神井 弘之

プロフィール

神井 弘之 (かみい ひろゆき)

【現職】

日本大学大学院 総合社会情報研究科 教授

社会人向けの通信制大学院（在宅で修士号,博士号を取得できる）で,
地域活性化の研究を担当

<https://gssc.dld.nihon-u.ac.jp/professor/kamii/>



日大大学院ホームページ

【略歴】

1991年～2023年 農林水産省

大臣官房審議官（消費・安全局担当）,統計部管理
課長,食品製造課長,食品企業行動室長,フード・コミュ
ニケーション・プロジェクトチームリーダー,三重県マーケ
ティング室長,政策研究大学院大学特任教授など

2023年～ 現職

この機会をどう活かしますか

何を手に入れたいですか

何を産み出したいですか

貴方オリジナルの市場価値は

「二人の石切り職人の寓話」(田坂広志)

旅人が、ある町を通りかかりました。

その町では、新しい教会が建設されているところであり、建設現場では、二人の石切り職人が働いていました。

その仕事に興味を持った旅人は、一人の石切り職人に聞きました。

あなたは、何をしていますのですか。

その問いに対して、石切り職人は、

不愉快そうな表情を浮かべ、ぶっきらぼうに答えました。

このいまましい石を切るために、悪戦苦闘しているのさ。

そこで、旅人は、もう一人の石切り職人に、同じことを聞きました。

すると、その石切り職人は、

目を輝かせ、生き生きとした声で、こう答えたのです。

ええ、いま、私は、

多くの人々の心の安らぎの場となる

素晴らしい教会を造っているのです。

どのような仕事をしているか。

それが、我々の「働き甲斐」を定めるものではありません。

その仕事の彼方に、何を見つめているか。

それが、我々の「働き甲斐」を定めるのです。

フレーミングの効果

- 「特定の政策課題について、**それまでと異なる枠を新しく設定**して
みることは、**選択できる解法の幅を増す**ことにもなる」（佐藤、
2002）
- 「問題の再定義（**リフレーミング**）は、物事の見方を変え、**まったく
新しい考え方に導く**ことができる。新しいフレームは、古いフレームで
はとらえることができなかった**新たな解決策につながる**インサイトをも
たらす」（アンドレ・シャミネー、2019）
- 「**政策革新と政策システムの変化**を促すメカニズムにおいて、フレー
ミングと外部者は二重の関係を持つ。第一に、**外部者は新たなフ
レーミングを持ち込む**媒介者となりうる。第二に、**新たなフレーミン
グは、新たな関係者の範囲を規定し、外部者を巻き込む**という機
能を持つ。」（城山、2008）

「メディチ・エフェクト」フランス・ヨハンソン

- 自然科学であれ人文科学であれ、ビジネスであれ政治であれ、今やあらゆる領域において、異なる分野のさまざまな概念を結びつける必要性が高まっている。私たちはそれによって新しいチャンスを見つけ、新たな試練を乗り越え、斬新な洞察力を獲得することができるのだ。新しい未来を創造する道はそれしかない。**未来は交差点にある**。もしあなたが未来の創造に加わりたいなら、**目指すべきは交差点である**。
- 誰でも交差点に到達できる以上、**メディチ・エフェクトは誰にでも起こすことができる**。たしかに**オープンな姿勢**と、自分の**専門以外の分野へ飛び込む積極性**をもつ人のほうが有利だし、**壁を取り払うことができる**、たとえ**失敗してもやる気を失わない人**のほうに強みがある。けれども、それは誰にでもできることだ。

ヨハンソン(2014)『アイデアは交差点から生まれる イノベーションを量産する「メディチ・エフェクト」の起こし方』より抜粋

フード・コミュニケーション・プロジェクトとは

Food・Communication・Project (FCP)

食品事業者の意欲的な取組の活性化を通じて、
消費者の「食」に対する“**信頼**”を向上させるために、
農林水産省が、食品事業者や関連事業者と「**協働**」で活動しているプロジェクト

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/>

農林水産省 新事業・食品産業部 食品製造課原材料調達・品質管理改善室に事務局があります

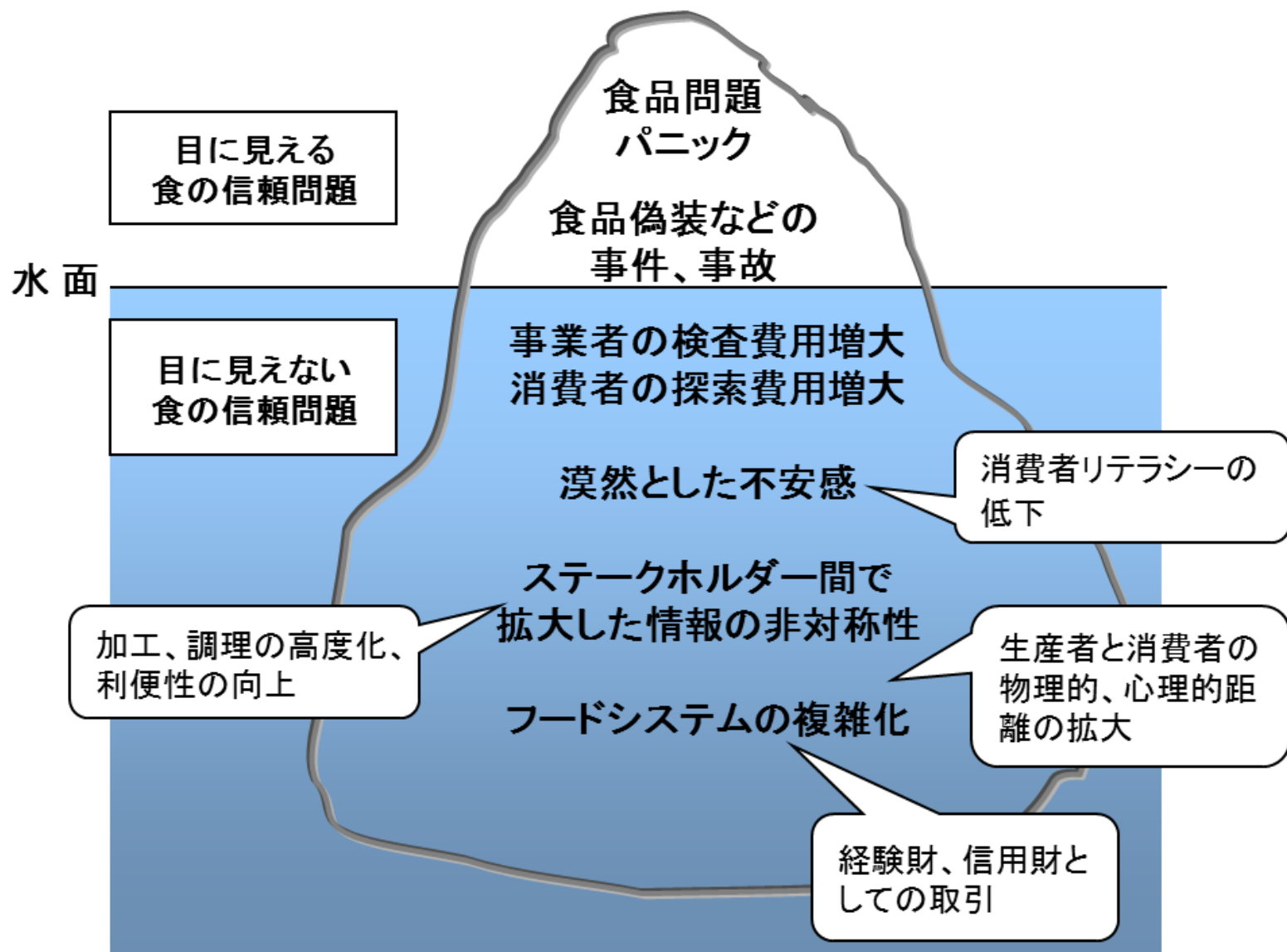
フード・コミュニケーション・プロジェクトの価値

フードチェーン（メーカー、小売り等の業種）を越えて
分野（品質保証、商品企画、営業など）を越えて

協働が求められる機会が訪れる

平 時 ⇔ 緊急時
競 争 ≠ 協 働

食の信頼問題の顕在化（イメージ）



FCPのキーワード

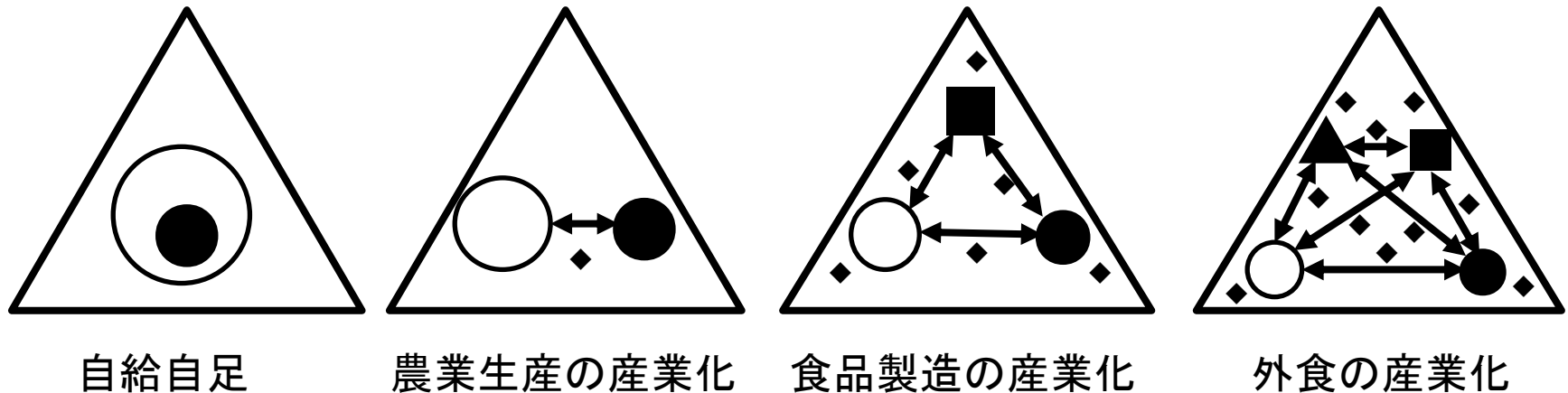
フードシステム

信 頼

協 働

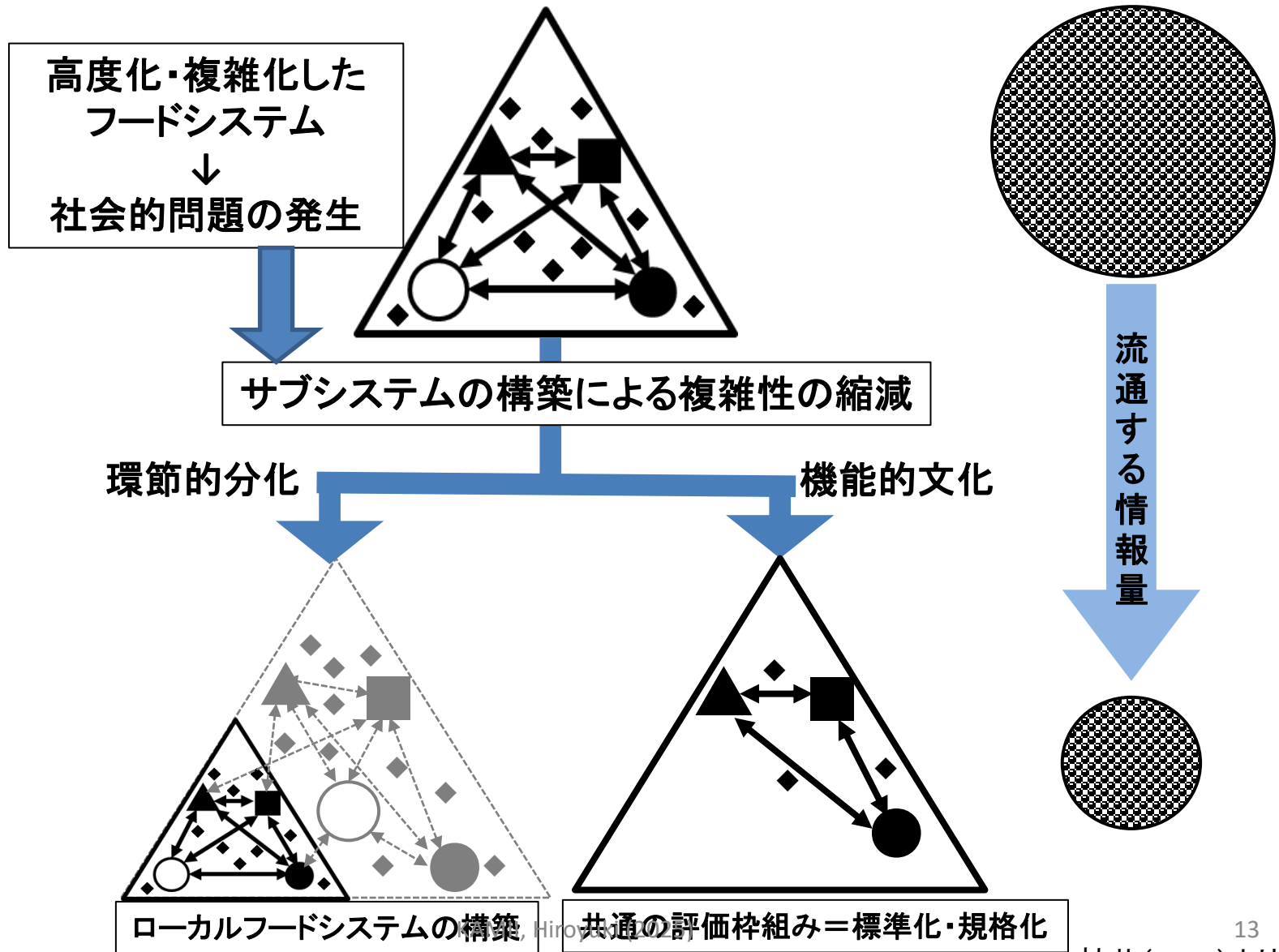
フードシステム複雑化のプロセス

- 消費から農業生産、食品製造、外食がアウトソーシングされ、産業化。
- フードシステムは、高度化すると同時に複雑化。



○消費、●農業生産、■食品製造、▲外食、◆関連産業(輸送、保管、包装、検査、再生利用等)

サブシステム構築による複雑性の縮減



FCPの原点の振り返り

共通言語の開発

業種・業態をこえた コミュニケーション活性化 「協働」

業種・業態が違うと

部署が違うと

同じ言葉でも意味が・・・

競争でなく、協働が必要な場面

「協働」とは（一般的な定義）

- 「特定の目的を達成するために、複数の主体（個人・集団）がそれぞれの異なる能力や役割を相互に補完しつつ、対等の立場で継続的に協力すること」（西尾，2004）
- 「複数の組織ないしは行為者が、対等な資格で、政策的課題の解決のために領域横断的に行う、自発的かつ透明で開かれた協力関係ないし共同作業」（稲生，2010）

※参考「協働の原則」（矢代，2020）

「…基本的に次のような項目が挙げられています。

- ①目的共有の原則（協働する目的を相互に共有されていること）、
 - ②相互理解の原則（相手を理解し、違いを認め合うこと）、
 - ③対等性の原則（双方が対等な関係であること）、
 - ④自立性の原則（協働への参画は自立した団体であること）、
 - ⑤情報公開の原則（協働に関する情報が公開されていること）、
 - ⑥自己変革の原則（協働を通じて自己変革を受け入れること）
- などです。」

なぜ「協働」が求められているか

- 社会問題の複雑化、高度化

- 価値観の多様化
- 国際化、技術進歩
- 関係者の増加、希薄な関係性
- 激化する変化のスピード

- 今までの枠組みだけでは対応が難しい

- 全体像の把握が難しい
- 予測困難な事態が多い
- 個別の努力が全体最適につながらないことが多い

- 関係者の「協働」が求められている

- 従来の枠組み、分野を超えた対応が可能になる
- 活用できる情報・知見の総動員が可能になる

「協働の着眼点」作成プロセス

「協働の着眼点」ができるまで

作業グループには、計70社から社員が参加、42回の会議を開催
(観点別36回＋業種合同6回)

- 食品製造、卸売、小売の業種別、衛生管理、サプライチェーンマネジメント、消費者コミュニケーションの観点別の9グループを編成
- 第一線で活躍する社員延べ400名近くが参画
- 業務実態に則した積み上げの検討作業を展開

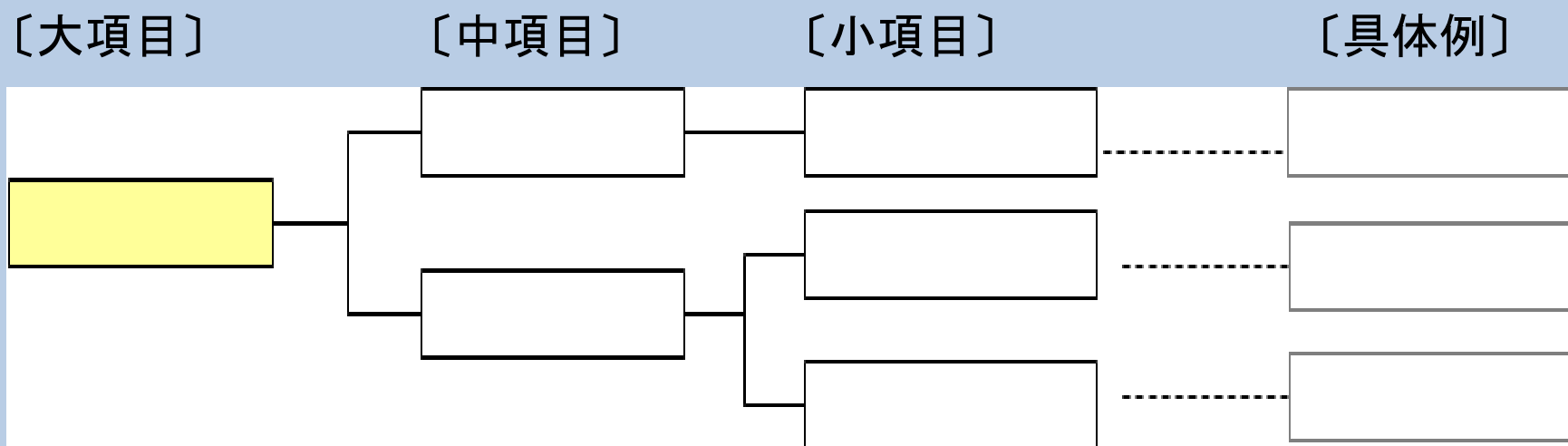
〔平成20年度作業グループ〕

業種	観点	開催回数	参加企業数
製造	衛生管理	5	14
	サプライチェーンマネジメント	4	9
	消費者コミュニケーション	5	15
卸売	衛生管理	3	4
	サプライチェーンマネジメント	3	6
	消費者コミュニケーション	3	5
小売	衛生管理	4	5
	サプライチェーンマネジメント	4	7
	消費者コミュニケーション	5	5
合計		36	70

協働の着眼点〔業種別〕

業種別の「協働の着眼点」は、「大項目」、その下の「中項目」、さらにその下の「小項目」の樹形図。

策定作業では、参加者が実際の業務の具体例を棚卸し、これを「小項目」にまとめ、これを課題毎に「中項目」にまとめ、これを取組分野でまとめるという、積み上げの標準化作業を実施。



消費者の信頼向上に向けて共有されるべき食品事業者の取組の分野

食品事業者における課題

食品事業者の課題に対する対応

小項目の具体的実践方法を例示

協働の着眼点（業種別） 製造版 ～抜粋～

11.【お客様からの情報の収集※38）、管理及び対応】

クレームを含むお客様からの情報を収集及び管理し、適時、適切な対応を行っている

(1)【情報収集】

- ①お客様から情報を受け取る手段を整備し、お客様に選択肢として提供している ●
- ②お客様に働きかけることにより、お客様からの意見を積極的に収集している
- ③お客様以外から幅広く情報及び要望を収集している ●

(2)【収集した情報の管理】

- ①お客様から収集した情報を集約して管理している
- ②お客様から収集した情報を分類及び分析している
- ③お客様から収集した情報を関係者において共有し、必要な情報を関連先まで伝達している

(3)【適時、適切なお客様対応】

- ①お客様からの問い合わせに対して、正確な情報を提供できるように対応している
- ②お客様からのクレームに適切に対応している
- ③お客様からの意見を商品及びサービスの改善につなげている

12.【お客様への情報提供※39）】

お客様に提供する食品に関する情報を、適切な情報量かつお客様が理解しやすく正確な内容で、お客様が入手しやすい手段を用いて提供している

(1)【効果的な手段による情報提供】◆

- ①商品パッケージ及び販促資材により情報を提供している ●
- ②商品パッケージ及び販促資材以外に適切な仕組みを用いて効果的に情報を提供している ●

(2)【正確でわかりやすい情報提供】◆

- ①法令に基づく商品情報の提供をしている ◆
- ②お客様のニーズに対応した商品情報を、わかりやすく提供している ◆
- ③食品の長所だけでなく、短所についても、必要に応じてお客様に情報を提供している ◆
- ④安全かつ適切な食品を提供するための取組に関する情報を提供している ◆

「協働の着眼点」を活用した取組

- FCPでは「協働の着眼点」が、様々なビジネスシーンで活用されるための取組を推進
- 「協働の着眼点」を活用した意欲的な取組が、適正に評価され、その結果がフィードバックされる機会を増大



F C Pで開発されて来たツールの例

FCPで過去に開発されたコミュニケーション・ツールの主な例。

◆「協働の着眼点」

- ✓ 食品と食品事業者に対する信頼を高めるための食品事業者の行動のポイントを体系的にまとめ、業種・業態を超えたFCPの共通言語として開発。

◆「FCP共通工場監査項目」

- ✓ 工場、加工場の取組に対するチェック（監査），関係者のコミュニケーションを効率的に行うために開発。

◆「FCPダイアログ・システム」

- ✓ 消費者との双方向のコミュニケーションを効果的に行うための手引きとして開発。

◆「FCP展示会・商談会シート」

- ✓ 主に展示会・商談会の場において、商品と取組について効果的に伝えるために開発。

**自分が企画する取組に
「協働」を組み込んでも
組み込まなくても
どちらでも良いなら**

私は前者を選びます。

なぜなら…

なぜなら「その方が面白くなりそうだから」

- 取組の支持者が増えて、目的を実現しやすくなる
- 自分の想像を超えた提案が出てきて、取組の展開がイノベティブになる
- 自分だけでは調達できなかった経営資源が手に入って取組がスケールアップできる
- 取組実行のプロセスを通じて、新たなコミュニティができ、次の課題を解決しようとするとき、ソーシャル・キャピタルとして有効に機能する
- 立場の異なる者同士のコミュニケーションが化学反応を起こす様子が、単に見ていて面白い
- やらされ仕事で済ましていると出会うことのできない人たちと出会うことができ、自分のネットワークとして財産になる
- 取組実行を通じて、自分の成長を実感できる

「新たなソーシャルイノベーション」野中郁次郎

- イノベーションは演繹的な経済学モデルからは出てこない。**とにかく、はじめに思いありきである。**物語でしか語れないし、行動指針がなければ実践されない。日々、お互いに対話をしながら、徹底的にやり合う知的コンバットから本質が見えてくるのではないだろうか。
- 変化し混沌する状況の中で先行きはまったく見えない。しかし、**目の前の他者に共感し、共に悩み苦しみをぬいて自分たちの生き方を見出すことから物語が生まれ、新しい価値がもたらされ、社会を豊かにする。**ヒト、モノ、環境すべてに「いま・ここ」で直接向き合う**共感を基盤に、目指すべき共通善と目の前の現実の相互作用**の中で連携を高め、すばやく決断を下しながらやり抜こう！一歩ずつ未来創造に向かって共に歩もうではないか。

『共感が未来をつくる』野中郁次郎(2021)より抜粋

**そなたが鍛錬し培い、
身につけたものはそなたのもの。
一生の宝となるもの。**

**されどその宝は、
分かち与えるほどに、
輝きが増すものと心得よ。**

伴 虚無蔵

NHK「カムカムエヴリバディ」

結局僕はそんな事を何度も繰り返し
最後には何も見つけられないまま
ここまで来た道を振り返ってみたら

僕のあげたもので
たくさんの人が幸せそうに笑っていて

それを見た時の気持ちが
僕の探していたものだとなった

今までで一番素敵なものを
僕はとうとう拾う事が出来た

槇原 敬之

「僕が一番欲しかったもの」

ご清聴ありがとうございました

信 頼 結 ぶ
ネットワーク



FCP成果物と令和7年度若手フォーラム ～協働の着眼点と「ベーシック16」～

令和 7年 6月3日

大澤 幸弘

FCP(フード・コミュニケーション・プロジェクト)アドバイザー
ライフフーズ株式会社 品質保証センター長

[1]

フード・コミュニケーション・プロジェクト (FCP)発足の経緯

[1]

平成19～20年の主な食品事件・事故

時期	概 要	関係法令	備考
H19年1月	・ 消費期限切れ原料（牛乳）を使用してシュークリームを製造、細菌数基準を超えた製品を出荷	食品衛生法	
6月	・ 食肉加工製品の虚偽表示の他、他商品での意図的な異種製品の混入、賞味期限の改ざん等 ・ 上記の行為を不正と認識した上で、社長もしくは幹部社員の指示により常態的に実施	不正競争防止法他	破産
8月	・ 菓子製品の賞味期限改ざん、自主検査で製品から大腸菌群等が検出されたが公表せず回収	J A S 法他	
10月	・ 和菓子製品の解凍・再包装、製造年月日及び消費期限表示の改ざん、原材料の不適正表示 ・ 店頭売れ残り返品の原材料を新たに同一製品に再利用・関連会社に販売	J A S 法 食品衛生法	
10月	・ 商品の原材料を産地偽装して販売	不正競争防止法他	破産
11月	・ 製品の消費期限等の改ざん、食肉原材料の原産地の偽装、調理食品の再利用	不正競争防止法他	廃業
H20年6月	・ 販売先から返品された手延素麺を包装し直し、新たな賞味期限を表示して再出荷・販売	J A S 法	
7月	・ 台湾から輸入したマンゴーを沖縄県産として販売	不正競争防止法他	
7月	・ 中国から輸入したトラフグやアンコウを国内産として販売	不正競争防止法他	廃業
7月	・ 基準に満たない等級の牛肉をブランド和牛の「飛騨牛」と不正に表示して販売	不正競争防止法他	
7月	・ 鰻蒲焼の産地偽装、偽装するため製造や販売実績のない架空会社を經由し販売 ・ 事実と異なる不適正な表示がされたものを認識していながら販売	不正競争防止法他	
8月	・ 輸入原材料を使用したリンゴ果汁製品を青森県内産として販売、食品添加物の表示違反	不正競争防止法他	
8月	・ 自社の養鰻場で鰻を養殖し、自社の加工工場で蒲焼を製造したように偽装	不正競争防止法他	解散
9月	・ 事故米を食用米として販売、偽装するため実態のない架空会社を經由し販売	不正競争防止法他	破産
12月	・ 中国から輸入したタケノコ水煮に国産を混ぜて袋詰めし、「熊本県産」「鹿児島県産」に偽装 ・ 一部商品では罐詰メーカー社員の写真を使い、「農家の皆さん」と生産者のように表示	不正競争防止法	

[1]

F C P 立ち上げの背景

相次ぐ事件、事故等による
消費者からの信頼の低下

フードチェーンの複雑化と
コミュニケーション・コストの増大

食品事業者の意欲的な取組の活性化を通じた
消費者の食に対する信頼向上が必要

フード・コミュニケーション・プロジェクトの推進

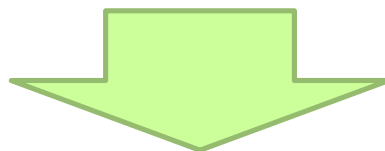
[2]

フード・コミュニケーション・プロジェクト (FCP)の基本ツール ～協働の着眼点～

[2]

F C P の目標を達成するための取組

➤FCPの目標を達成するため、原料調達から、製造、保管・輸送、販売に至るまでのフードチェーンの各段階における食品事業者の活動を「見える化」し、食品事業者間や消費者まで伝える取組が必要と考えた。



取組の効果

- 業界全体の企業力アップ
- フードチェーン内及び消費者へ提供する情報の量、質の向上
- 食品事業者間のコミュニケーションの活発化

[2]

F C P ツールのベース作り

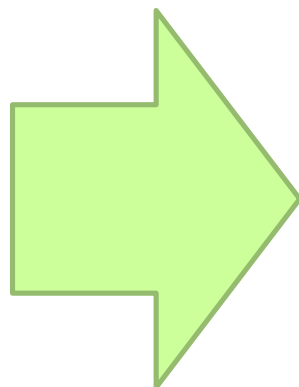
「見える化」でコミュニケーションを図り、
信頼を醸成するため・・・ベース作り

共通のキーワード

協働

共通言語

気付き 等



基本ツール

協働の着眼点

(樹形図)

ベーシック16

[2]

F C P「協働の着眼点」



FCPの活動基盤「共通言語」～基本の16項目～

ベースとなる価値観と行動

1 お客様を基点とする企業姿勢の明確化

2 コンプライアンスの徹底

社内に関するコミュニケーション

取引先に関するコミュニケーション

お客様に関するコミュニケーション

3 安全かつ適切な食品の提供をするための体制整備

7 持続性のある関係のための体制整備

10 お客様とのコミュニケーションのための体制整備

4 調達における取組

8 取引先との公正な取引

11 お客様からの情報の収集、管理及び対応

5 製造における取組【製造】
保管・流通における取組【卸売】
調理・加工における取組【小売】

9 取引先との情報共有、「協働」の取組

12 お客様への情報提供

6 販売における取組

13 食育の推進

緊急時に関するコミュニケーション

14 緊急時を想定した自身体制の整備

15 緊急時の自社と取引先との協力体制の整備

16 緊急時のお客様とのコミュニケーション体制の整備

[2]

協働の着眼点の構成

業種別の「協働の着眼点」は、「大項目」、その下の「中項目」、さらにその下の「小項目」の樹形図。

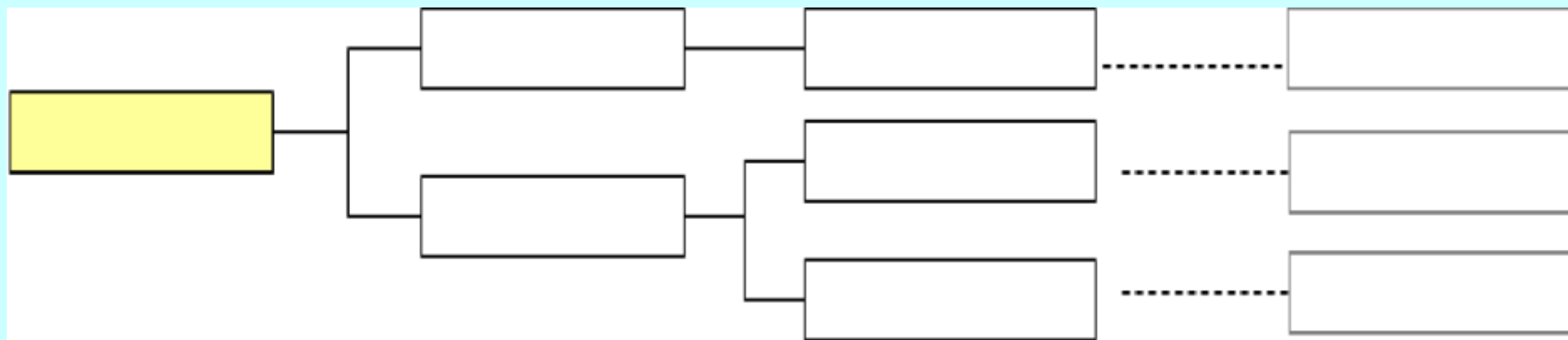
策定作業では、参加者が実際の業務の具体例を棚卸し、これを「小項目」にまとめ、これを課題毎に「中項目」にまとめ、これを取組分野でまとめるという、積み上げの標準化作業を実施。

〔大項目〕

〔中項目〕

〔小項目〕

〔具体例〕



消費者の信頼向上に向けて共有されるべき食品事業者の取組の分野

食品事業者における課題

食品事業者の課題に対する対応

小項目の具体的実践方法を例示

[2] 協働の着眼点の項目例（〔業種別〕製造版～抜粋）

5.【製造における取組】

安全かつ適切であり、表示が適切で、また品質が維持された食品を販売するための、製造における取組を行っている

(1)【製造工程の管理】

- ①食品製造用の設備及び器具の食品接触面を磨損に保っている
- ②食品製造で使用する水は飲用適であり、安全な方法で処理及び維持管理している
- ③食品に応じた加熱、冷却、乾燥及び包装を適切な条件下で行えるよう管理している
- ④異物混入の防止、異物の検出及び異物の除去に取り組んでいる
- ⑤微生物及びアレルギー誘起物質の交差汚染を防ぐ対策をとっている
- ⑥製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている

(2)【適切な表示の実施】

- ①適切に設定された、賞味期限または消費期限を食品に表示している
- ②原材料の情報及び製造した食品の情報のリンクを適切に行っている
- ③包装への印字を適切に行うよう、製造した食品及び印刷機の管理を行っている
- ④印字された表示が適切であることを確認している

(3)【食品の保管及び管理】

- ①食品に応じた条件下で保管及び管理している
- ②出荷前に食品の品質検査及び衛生検査を行っている
- ③ロット間の誤混入が起こらないよう食品を取り扱っている

(4)【工場での従業員の衛生管理】

- ①健康状態が適切でない従業員が、工場内に立ち入らない対策をとっている
- ②従業員の衛生状態が維持されるよう、工場での衛生管理を行っている
- ③工場での食品汚染を招きかねない行為を明確に禁止している
- ④工場への訪問者は、従業員と同等の個人衛生規定を守らなければ入場できないよう取り決めている

(5)【施設及び設備の設置】

- ①施設の立地(土壌、水質及び空気)が重大な汚染にさらされていないことを確認している
- ②施設の内部構造、及び窓やドア等の付属品を、耐久性に優れ、メンテナンスがしやすく、必要場合には消毒可能なものになっている
- ③工場内に換気設備を設置している
- ④衛生的な作業に十分な照明設備を設置している
- ⑤食品製造に使用する設備は、衛生的な取り扱いに適したものを選定し、配置している
- ⑥施設、設備及び器具のメンテナンスのための用具を設置している

(6)【施設及び設備の管理】

- ①有害小動物(鼠及び昆虫等)の駆除及び侵入防止を行っている
- ②有害小動物の駆除及びクリーニング用等の薬剤について、適切な保管及び使用用途の管理を行っている
- ③食品の汚染が起こらないように排水及び廃棄物の処理を行っている
- ④施設及び設備の、メンテナンス及びサニテーションを行い、その効果の検証を行っている

「協働の着眼点」によりフードチェーン 全体の透明性向上へ

- 1 . **共通言語**の確立による食品事業者の行動の「見える化」
- 2 . 企業間コミュニケーションの円滑化・効率化
- 3 . 個別企業による「消費者の信頼向上」への取組の促進

[3]

フード・コミュニケーション・プロジェクト (FCP)活動とツール ～「ベーシック16」～

[3]

これまでのFCP活動



年度	勉強会・研究会・会議	参加企業／団体数	地域・ランチ開催県
20年度	企業行動の情報発信研究会	208	
	アセスメント研究会		
	地域活性化研究会		
21年度	企業行動の情報発信研究会	527	岩手県 三重県 愛媛県 和歌山県
	アセスメント研究会の効率化研究会		
	地域活性化研究会		
22年度	FCP普及・戦略研究会	939	大分県
	アセスメント研究会		
	「消費者との対話のあり方」研究会		
	工場監査項目・共有化研究会		
	商品情報の効率的なやりとり研究会		
23年度	企業力向上の場としてのマッチング・商談会の活用に関する研究会	1,244	栃木県 鳥取県 滋賀県 山梨県
	FCP普及・戦略研究会		
	アセスメント研究会		
	「消費者との対話のあり方」研究会		
	工場監査項目・共有化研究会		
	商品情報の効率的なやりとり研究会		
24年度	企業力向上の場としてのマッチング・商談会の活用に関する研究会	1,452	埼玉県 岡山県 群馬県 福井県
	FCP普及・戦略研究会		
	食の信頼「標準化」研究会		
	FCP企業力アップ研究会		
	消費者対話の活性化研究会		
	品質監査に関する研究会		
	商品情報の効率的なやりとり研究会		
25年度	FCP展示会・商談会シートの普及に向けた勉強会	1,632	
	消費者普及システム研究会		
	品質監査に関する研究会		
	輸出版FCP展示会・商談会シート研究会		
	農場と食品事業者をつなぐ研究会		
26年度	つながる会議（全2回開催）	1,708	青森県
	企業力アップ研究会		
	国際標準に関する研究会		
	つながる会議（全3回開催）		
27年度	消費者対応勉強会	1,816	
	工場監査実証研究会		
	国際標準に関する勉強会		
	植物工場勉強会		
	つながる会議（全2回開催）		

年度	勉強会・研究会・会議	参加企業／団体数	地域・ランチ開催県
28年度	ツールの活用を考える研究会	1,879	徳島県
	標準・制度に関する勉強会		
	若手フォーラム		
	つながる会議（全2回開催）		
29年度	食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会	1,931	
	若手フォーラム		
	標準・制度に関する勉強会		
	つながる会議～企業力アップ基礎セミナー～		
30年度	食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会	1,991	
	若手フォーラム		
	食品安全専門人材育成研究会		
	FCPホームページのリニューアル		
31年度 （令和元年度）	食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会	2,015	
	若手フォーラム		
	拡大若手フォーラム		
	食品安全専門人材育成研究会		
	食品製造業における働き方改革研究会		
令和2年度	都道府県意見交換会（地域ランチ）	2,032	
	新型コロナウイルス感染症に係る意見交換会		
令和3年度	食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会	2,071	
	若手フォーラム		
	FCPホームページ ことばページの作成		
令和4年度	食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会	2,071	
	若手フォーラム		
	拡大若手フォーラム		
令和5年度	FCPホームページ ことばページの作成	2,071	
	食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会		
	若手フォーラム		
	拡大若手フォーラム		
令和6年度	FCPホームページ ことばページの作成	1,475	
	食の安全・信頼に関する新たな知見の蓄積勉強会		
	若手フォーラム		
	FCP展示会・商談会シートの活用に関する研究会		
	FCP食品安全文化の可視化に関する研究会		
	FCPホームページ 子供ページの作成		

[3] 企業・商品の「見える化」のためのFCPツール

(1) ベーシック16

食品事業者であれば気をつけるべきこと（16分野から成る「協働の着眼点」）について、自らの業務を振り返り、自社の体制強化につなげる「確認シート」



(2) FCP展示会・商談会シート

展示会・商談会において、「出展者」の効率的・効果的な商品の売込みと、「購入者」の効率的な商品発掘を可能にする、統一フォーマット



(3) FCPダイアログ・システム

消費者とのコミュニケーションを効果的に実施するための手引き（各企業の消費者コミュニケーションのたな卸し）



(4) FCP共通工場監査項目

工場監査を行う側・受ける側の双方にとって対応の効率化を図るため、監査のチェック項目を共有化したもの



(5) FCP共通工場監査項目指摘事例集

(4)の中から、監査担当者が特に注意を払う監査項目（29項目）を抜粋し、実際の監査シーンの事例から衛生・品質管理の現場を学ぶ事例集



(6) FCP企業力アッププログラム

(1)～(5)を活用し、FCPで企業活動全般の改善、事業展開に取り組むためのトレーニングツール（自習型及び集団研修型）



[3]

FCP「ベーシック16」

協働の着眼点を、まず使ってみる 「ベーシック16」



ベーシック16を記入すると

- ① 自らの振り返りができ、
次の取組を考えることができます。
- ② 取引先に自社の取組を
示すことができます。
- ③ 消費者との信頼を築くために
必要な項目を確認できます。

[3]

「ベーシック16」記入用紙



	大項目	御社での取組	資料等
	1. お客様を基点とする企業姿勢の明確化	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
	2. コンプライアンスの徹底	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
社内に関するコミュニケーション	3. 安全かつ適切な食品の提供をするための体制整備	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
	4. 顧客における取組	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
	5. 製造における取組 （保管・流通における取組、品質管理・加工における取組、付帯等）	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
	6. 販売における取組	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
	7. 持続性のある関係のための体制整備	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
	8. 取引先との公正な取引	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
取引先に関するコミュニケーション	9. 取引先との関係共有、協働の取組	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:

	大項目	御社での取組	資料等
お客様に関するコミュニケーション	10. お客様とのコミュニケーションのための体制整備	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
	11. お客様からの情報の収集、対応及び管理	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
	12. お客様への情報提供	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
	13. 食育の推進	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
緊急時に関するコミュニケーション	14. 緊急時を想定した自社体制の整備	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
	15. 緊急時の会社と取引先との協力体制の整備	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:
	16. 緊急時のお客様とのコミュニケーション体制の整備	<御社の取組内容：250 字以内>	<写真など> <該当するHPのリンク> URL:

[3]

各種成果物 共通の事

自分で書いてみる・・・うまく書けないところ、書けるところ

相手に説明してみる・・・うまく説明できないところ、出来るところ

・・・商品の事、自分の会社の事

もっと自分事を説明したいところ、もっと書きたいところ

もっと相手が知りたい事、確認したい事

⇒わかる言葉とは、わかる項目とは、・・・共通言語

・・・時代が変われば、知りたい事も変わる、伝える手段も変わる？

最後に・・・

この後から、「若手フォーラム」が始まります。話し合しましょう。

- ・食品へのかかわり方の違い:

生産業・製造業・物流業・卸業・販売業・飲食業・検査・監査……等

- ・部署での違い:

営業・仕入・製造・生産管理・品質管理・品質保証・総務……等

意見が違う、意見が多様
「気づき」があります。
「見える」事もあります。

若手フォーラム 成果報告会 チーム発表紹介



生産者の顔 in the world

10年後に食品に関する知識をなくす!

Aチーム
西ニチレイ 松井 大幸 伊藤ハム米久ホールディングス 葛澤 瑞乃
新ハウス食品分社テクノサービス 飯塚 拓磨 日清製粉㈱ 藤原 加倫
三菱食品㈱ 石田 悠二朗 康松食品㈱ 秋山 誠一郎
ANA FESTA㈱ 徳重 洋子



株式会社FCP 企画説明会

Presented by Team B

FCP Gチーム



活動報告

～体験型食育アプリのご提案～

FCP若手フォーラム Gチーム
小野佳織 千田美奈子 千秋梨貴 海田壮志
徳重悠隆 宮崎晴樹 横山秀太 吉田聡子

Cチーム 活動報告

消費者との信頼を高めるためのコミュニケーション

～体験でつなぐ、信頼の食選択～

メンバー
井口花音・高藤悠・浦瀬恵介・高木健伍・中務裕貴・西山健太・平田優佳・吉田美乃里

ファシリテーター
折井真人・青森誠治



食品情報を効果的に伝えるには

～SNS時代の新しい情報発信の提案～

Dチーム最終成果物

食品添加物への認知バイアスを踏まえた フードコミュニケーション実現に向けて

Eチーム

ハウスウェルネスフーズ株式会社	東條 幸樹
日本ハム株式会社	堀江 大樹
物産食品株式会社	三好 洋祐
株式会社すかいらくホールディングス	橋 大輔
株式会社ニッポン	梶田 結子
農林水産省	大田 瑞幸
高橋キユーピー株式会社	庄手 陽香
フードリンク株式会社	野本 早り

FOOD COMMUNICATION PROJECT

Fチーム

フードチェーンを学ぼう

～未来の食育オープンワールド～

稲名彩加	大吞佳鈴	菊地慶太	久保田美穂
重松俊祐	西村泰彦	野中雅史	本田諒介

令和7年FCP若手フォーラムについて

令和 7 年 6 月 3 日

総合ファシリテーター
山下安信
株式会社 フードサンテーション78

令和7年FCP若手フォーラムについて

1. FCP若手フォーラムの趣旨と目的
2. ファシリテーターの紹介
3. ワークショップを楽しみ、より有効に活用するコツ
4. FCP若手フォーラム 成果物について
 - (1) チーム成果物
 - (2) 個人目標



FCP若手フォーラムの趣旨と目的

【趣旨】

- 食品関連事業に携わる若手・中堅社員・職員を対象に、食の安全や消費者の信頼向上に関する知識やスキルを習得し、将来の業界や関係組織のリーダーの成長を支援する研修プログラムをめざす
- ご参加のみなさんに食品産業におけるさまざまな課題や取り組みを学び、実践的なスキルを身につける機会を提供する



FCP若手フォーラムの趣旨と目的

【目的】

- 食品業界の次世代を担う人材を育成する
- 食の安全・消費者の信頼向上への取り組みを継承する
- 多様な業種・部署の参加者によるネットワークを構築する

【参加対象者】

若手・中堅社員（職員）

業種・職種に限定なし

令和7年は品質管理、検査、製造、物流、製品開発、研究、マーケティング、行政等、幅広く参加



参加者は年間を通して同一人物で、原則、毎回出席

全チームにファシリテーター（FCP経験者）が加わり、助言する

FCP若手フォーラムの趣旨と目的

【スケジュール・会場※】

講演とワークショップ（4回）

第1回 6月3日（火）13時～17時 三田共用会議所 東京都港区三田2-1-8

第2回 7月15日（火）13時～17時 ニッポン本社 東京都千代田区麹町4-8

第3回 9月（予定）

第4回 11月ごろ（予定）

まとめ（チーム発表）の準備のみ（2回）

第5回 12月 ごろ(予定)

第6回 1月ごろ（予定）

活動報告会（チーム発表） 2月（予定）

会場

東京・霞が関 農林水産省（省内会議室または周辺会議室）

※スケジュール・会場は事情により変更になる場合があります

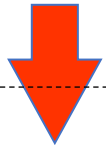


FCP若手フォーラムの趣旨と目的

【ワークショップの進行】

事前

1. チームで次回のリーダー・サブリーダーを決めます
2. 次回のテーマをもとに事前課題を出題します
リーダー・サブリーダーに締め切りまでに提出しましょう
3. リーダー・サブリーダーはまとめてチーム内で共有し、事務局に提出してください



当日

1. チームでリーダー・サブリーダーを中心に事前課題のテンプレートに従って、全員で協力して体験や意見を述べ合い、共有していきます
＜経験豊富なファシリテーターのサポートもあります！＞
2. 意見を模造紙/付箋紙などに記録していきます
3. 最後にチームで話し合った内容を発表しましょう



FCP若手フォーラムの趣旨と目的

【ワークショップを通して体験していただきたいこと】

- 食品産業の中のさまざまな取り組みや仕組みに触れて理解する
- グループワークに参加して意見を述べる
- グループワークをリードして進行する
- 自社の紹介・仕事を紹介する
- さまざまな意見から行動計画にまとめる
- 自社・組織に学んだことを伝える、仕事に役立てる

⇒フォーラムに参加するにあたり、学びたいことや身につけたいスキル、目標等を明確にして参加することで、身につけたいスキル※のための体験が可能になります

※スキル：自らの努力で獲得する技能や能力をいう



ファシリテーターの紹介

総合ファシリテーター

株式会社フードサンテーション78

山下 安信 氏
(やました やすのぶ)

アドバイザー

日本大学大学院

神井 弘之 氏
(かみい ひろゆき)

ファシリテーター

ライフフーズ株式会社

大澤 幸弘 氏
(おおさわ ゆきひろ)

ファシリテーター

安全衛生サポート

渡辺 敏雄 氏
(わたなべ としお)

ファシリテーター

株式会社ローソン

三森 伸二郎 氏
(みつもり しんじろう)

ファシリテーター

株式会社ニッポン

丹野 美和 氏
(たんの みわ)

ファシリテーター

ハウス食品グループ本社株式会社

折井 真人 氏
(おりい まひと)

ファシリテーター

株式会社シジシージャパン

岩井 弘光 氏
(いわい ひろみつ)

ファシリテーター

国分グループ本社株式会社

瀬川 恵寛 氏
(せがわ ともしげ)

ファシリテーター

ネオジェンジャパン株式会社

堀 景太 氏
(ほり けいた)

ファシリテーター

株式会社Mizkan Partners

篠田 太郎 氏
(しのだ たろう)

サブ・ファシリテーター

兼松食品株式会社

秋山 誠一郎 氏
(あきやま せいいちろう)

サブ・ファシリテーター

三菱食品株式会社

石田 悠二郎 氏
(いしだ ゆうじろう)

サブ・ファシリテーター

株式会社生活品質科学研究所

井口 花音 氏
(いぐち かのん)

アドバイザー

株式会社アンデルセン・パン
生活文化研究所

大西 由美 氏
(おおにし ゆみ)

ワークショップを楽しみ、より有効に活用するコツ



【ぜひ、みなさんにチャレンジして欲しいこと】



1. FCP（産官学協働のプラットフォーム）の取り組みを理解する
2. 若手フォーラムの魅力(規模) を体感し、みなさんの新しいネットワークをつくる
3. 参加メンバーとの意見交換を通して、考え方や視野を広げる
4. ワークショップを通して、個人目標を設定し、スキルアップにチャレンジする

ワークショップを楽しみ、より有効に活用するコツ

【よくいただく質問】

Q1．ワークショップにはどのように参加すればいいのか

Q2．ルーチンの仕事とどう両立させればいいのか

Q3．自分のキャリアアップにどう役立てればいいのか

Q4．上司にお願いしたい参加者（部下）のサポートとは



Q1. ワークショップにどのように参加すればいいのか

若手フォーラムでご自分の視野とネットワークを広げましょう。
主体的に参加することで、ご自身が求めているスキル（技能や能力）を伸ばし、
磨いていくための機会として有効に活用できます

事前準備

- 事前課題にはご自分の生活、組織とその周囲、必要に応じて関係者の話やネットで調べて、テンプレートに書き込みます
- チームで決めたその回のリーダー・サブリーダーに、メールで提出します
- チームメンバーのまとめがメールで届いたら、時間があるときに目を通しましょう

事前課題シート

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html

ワークショップ用 事前課題 食品安全と品質保証に対する考え方

チーム 記入者：

食品業界の食品安全や品質保証に関わる仕組みについて考えてみましょう

1. あなたの仕事または生活の中で、関わりのある食品安全や品質保証の仕組みを3つあげましょう
JAS規格（マヨネーズ）、冷凍食品認定マーク、JFS-C認証

2. 1で最も関心の高い仕組みを1つ選び、それはどのような長所と課題があるかを書いてください
JAS規格 長所は、商品にJASマークを表示することで消費者の商品選択に役立つ
課題は、市販品の多くに品質の差がなくなってきたり、JASのわかりやすい差別化が必要になっている

3. 食品安全の仕組みにはフードチェーンの「生産」「加工」「物流」「小売/外食」「消費者」、またそれを支える「関係行政」「有識者」の間の円滑なコミュニケーションが不可欠ですがその協力や信頼を向上させるためには、どのような取り組みが必要だと思いますか。またあなたが提案したいことは何ですか
品質認証では食品安全と品質について差別化できる仕組み作りが必要だと思う。私はその仕組みを 考えて提案し、それを消費者の視点でわかりやすく伝えるコミュニケーションプランにチャレンジしたい

Copyright (C) 2023 MAFF All Rights Reserved.

例1.食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう

Q 1. フォーラムにどのように参加すればいいのか

当日

- チームの中で、全員が意見を述べて、話し合しましょう
- 意見は、チームごとに1.チームでリーダー・サブリーダーを中心に、 会場のテーブルにある模造紙/付箋紙などに記録していきます最後に代表から、チームで話し合った内容を発表していただきます

後日

- 機会をみつけて、職場や友人にも話題を提供してみましょう
(視野が広がり、新しいアイデアが生まれるかもしれません)



Q 1. フォーラムにどのように参加すればいいのか

ワークショップを活用するポイント（FCP経験者の例）

1. グループメンバーを把握する（仲間を知る）
2. ワークショップのテーマを理解する（事前に情報を整理しておく）
3. 事前課題に取り組む（戦略を練り、戦術を具体化する）
4. ワークショップのメンバーと交流する（視野を広げる）
5. 協働の機会点を探し行動を考える（スキルをみがく）



Q 2. ルーチンの仕事とどう両立させればいいのか



ルーチンのお仕事を最優先させてください。そして、自分で時間を作り、事前課題に取り組み、フォーラムに参加することがとても重要です。

- みなさんは毎日、いくつも仕事をこなしていらっしゃると思います。役職に応じて、関係者や関係先と一緒に取り組むタスクフォースやプロジェクトチームに参加する機会も増えます。ルーチンの仕事とは、別に取り組む仕事も生まれます。
- 緊急事案や優先課題が発生した場合には、仕事全体を見渡して緊急性や重要性からバランスをとって取り組むことが要求されます。
- 若手フォーラムは、将来、みなさんにとって重要な経験になります。**できる限り積極的に参加いただき、仕事に多様に対処する経験に是非チャレンジしてください。**

Q3. 自分のキャリアアップにどう役立てればいいのか

キャリアアップとは、「**より高い能力を身につけて、経歴を高めること**」をいいます。次代を担う若手スタッフのみなさんが1つ1つご自分の努力で経験を積む中で、スキル（技能や能力）を高め、磨いていくことでキャリアアップが達成されます。またそれは組織の成長と社会の進化につながります。

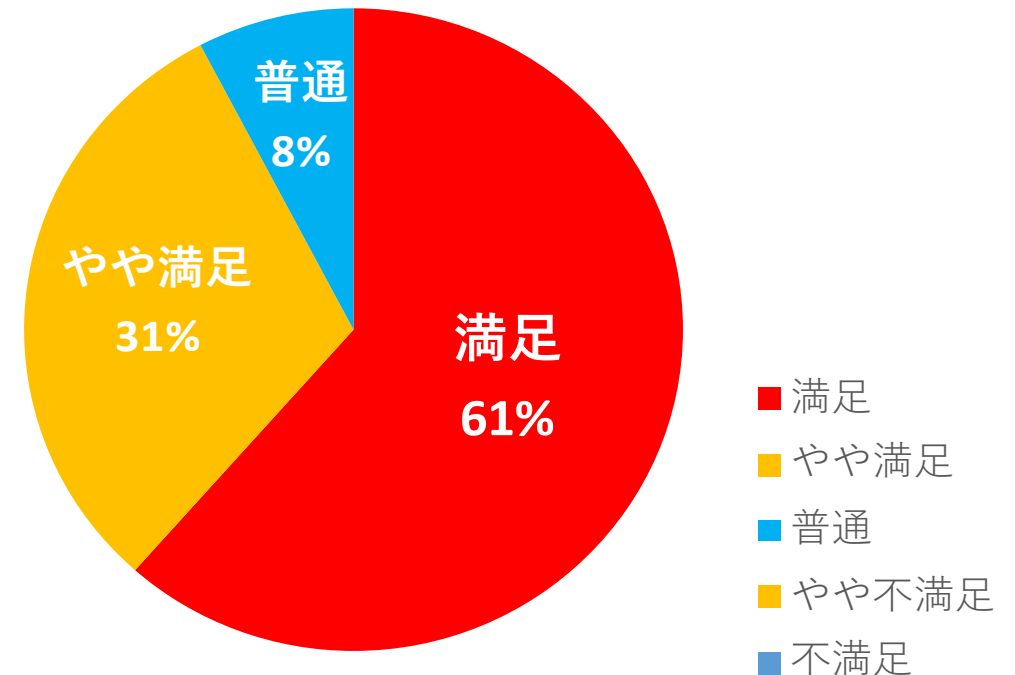


- FCP若手フォーラムでは、みなさんに是非、**チャレンジしたい目標とスキルを設定していただき、6回のワークショップと活動報告会（チーム成果物）、そして個人目標（個人成果物）を通してチャレンジしてみてください。**経験豊富なファシリテーターがみなさんをお迎えし、キャリアアップを応援します。

Q4. 上司にお願いしたい参加者（部下）のサポートとは

FCP若手フォーラムは、参加者のみなさんに個人目標を設定いただき、もし可能ならば上司や職場の方々と共有し、フィードバックを受けることで、1年間の成長の「見える化」に取り組んでいます。

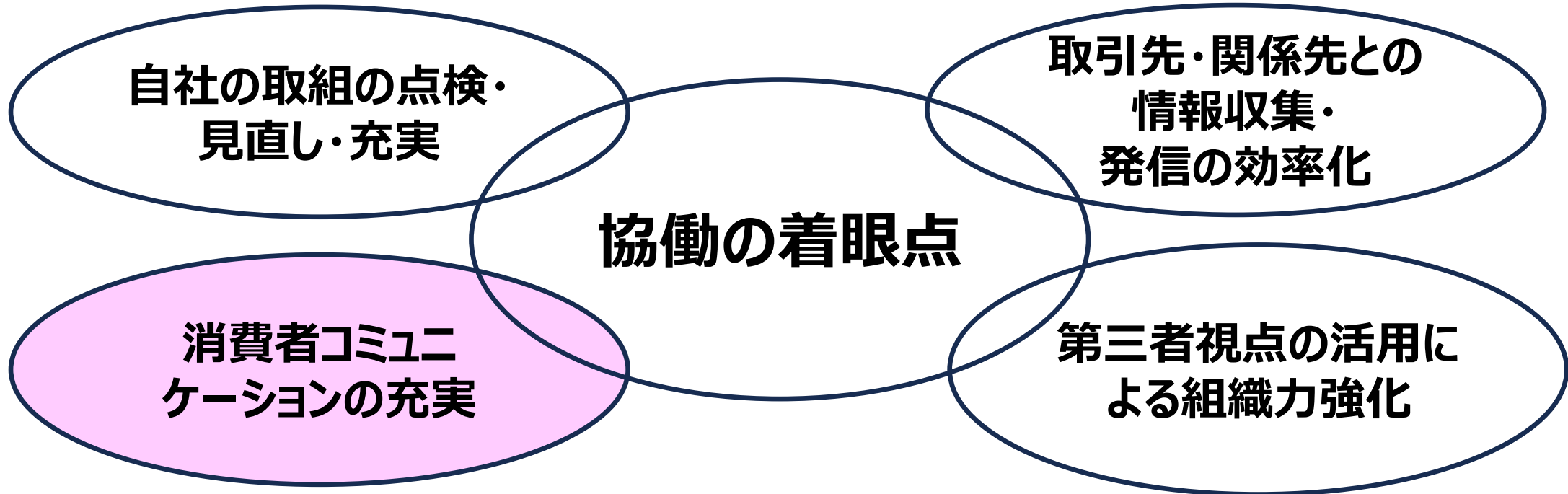
- ご参加の企業・団体（上司）へのアンケート調査では、9割以上の方から「満足」「やや満足」の評価をいただいています。



若手フォーラムへの満足度
（ご参加いただいた企業・団体（上司）への
アンケート調査より 令和4年若手フォーラム）

Q4. 上司にお願いしたい参加者（部下）のサポートとは

- FCPでは協働の着眼点のキーワードとして、「情報収集」「自社取組の点検」「第三者視点の活用」「消費者コミュニケーション」があります。若手フォーラムへの参加を機会に、FCPとそのツールを見てみましょう。



Q4. 上司にお願いしたい参加者（部下）のサポートとは

- また、若手フォーラムが提案するチャレンジの1つに、リーダーシップがあります。そこには一般的な次のスキル（能力）が要求されています



リーダーシップに要求されるスキル（能力）

スキル（能力）	内容（例）
専門性と汎用性	職務の分野を深い知識と経験で精通する能力とさまざまな方面で対応できる知識と経験をもって総合職や管理職に役立てる能力
コミュニケーション能力	相手の立場で考え、スムーズに意思疎通できる能力 どのような立場の相手ともコミュニケーションを取って信頼関係を築き、 仕事に対する価値観や方向性を近づけていく能力

Q4. 上司にお願いしたい参加者（部下）のサポートとは

リーダーシップに要求されるスキル（能力）

スキル（能力）	内容（例）
傾聴力	異なる意見を持つ相手との会話を進めお互いを理解していく能力
交渉力	お互いが納得する結果が出せるような話し合い、互いが納得できるゴールまで導くことができる能力
問題解決能力	実務で起きた問題を解決する責任能力で、社会や組織の仕組みを深く理解し失敗や反省を重ねる経験が重要になる

Q4. 上司にお願いしたい参加者（部下）のサポートとは

リーダーシップに要求されるスキル（能力）

スキル（能力）	内容（例）
主体性	自ら重要な決断を下し、設定した目標を達成する能力で、必要な下調べやチーム編成、プラン策定などに自発的に取り組むことで解決できる
誠実さ・信頼性	仕事上の付き合いや決断で常に誠実さをもって行動を、期限を厳守したスケジュール管理、謙虚な姿勢で自らの責任を認めることができる能力で実行できる

- もし可能ならば上司や職場の方々からは参加者（部下）には若手フォーラムで身につけたスキルを仕事の中で活用していく努力を評価いただき、またみなさまのご経験からのアドバイスをお願いします。

FCP若手フォーラム 成果物について

FCP若手フォーラム 最終成果物は2つ

- **チーム成果物（第5回～活動報告会までに資料を作成）**

フォーラム内で学んだことを踏まえチームでテーマを決め、活動報告会で発表します
※詳しくはワークショップの中でご説明します

- **個人成果物**

- ① 目標設定（第1回事後課題）

フォーラムで学びたいこと、自身の目標等を決め、参加しましょう

- ② 振り返り（活動報告会事後課題）

フォーラム全体を振り返り、目標に対する評価や仕事に活用すること、今後のビジョン等をまとめましょう

◇個人成果物の取り扱い

- ① 目標設定を 第1回フォーラム開催後に
- ② 振り返りを 全回終了後に作成し、FCP事務局にご提出いただきます

➤ 個人成果物は、活動報告会での発表等、一切公表はいたしません
(フォーラムの企画や運営の参考にさせていただきます)

◇記入内容

① 目標設定 (第1回事後課題)

- ・チームの年間目標 (是非、チームで取り組みたい目標)
- ・個人の年間目標 (若手フォーラムで学びたいこと、身につけたいスキル等)
- ・ワークショップに取り組むにあたってのプラン
- ・若手フォーラムでの学びと経験のフィードバック

チーム名

氏名

目標設定

1. 若手フォーラム・チームの年間目標について
2. 若手フォーラムの個人の年間目標について
3. 若手フォーラム・ワークショップにどのように取り組んでいきますか
4. 若手フォーラムの学びや経験をどのように職場にフィードバックしていきますか

個人目標（1枚目）

提出期限 6月27日（金）

提出先 FCP事務局

令和7年度 FCP若手フォーラム 個人成果物①



チーム名		氏名	
------	--	----	--

◆若手フォーラム・チームの年間目標について	
①目標	②振り返り
◆若手フォーラムの個人の年間目標について	
①目標	②振り返り
◆若手フォーラム・ワークショップにどのように取り組んでいきますか	
①目標	②振り返り
◆若手フォーラムの学びや経験をどのように職場にフィードバックしていきますか	
①目標	②振り返り

◇記入内容

②振り返り（活動報告会の事後課題）

- ・①で立てた目標に対する評価（５段階評価、頑張った点・苦労した点）
- ・若手フォーラムで学んだことを自身の業務にどう活かすか
- ・今後頑張りたいことは何か、（課題、目標、キャリア等）



若手フォーラムに参加するにあたり、明確な目標を持って参加し、フォーラム後にはしっかりと振り返りを行うことで自身の成長につながります(*'▽')

自社で業務報告や成果報告をする際にもお使いください！

令和7年度 FCP若手フォーラム 個人成果物②

◇ 1年間を振り返り、会得できたと思うスキル、当初の目標に対しての成果等を確認しましょう

スキル	自己評価	頑張った点/苦労した点
FCP活動と取組みを理解する	<div>1 2 3 4 5</div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>0</div>	
グループワークで意見を述べる	<div>1 2 3 4 5</div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>0</div>	
グループワークをリードする	<div>1 2 3 4 5</div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>0</div>	
自社の仕事を説明する	<div>1 2 3 4 5</div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>0</div>	
さまざまな意見からとりまとめる	<div>1 2 3 4 5</div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>0</div>	
自社に学んだことを伝える	<div>1 2 3 4 5</div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>0</div>	

自己評価は1～5の5段階で評価してください
※ 5:身についた 4:やや身についた 3:どちらともいえない
2:あまり身につかなかった 1:身につかなかった

◆ 若手フォーラムでの経験を踏まえこれからチャレンジしたいと思うこと（課題、今後の目標・キャリアプラン等）

第1回若手フォーラム ワークショップ^o1（チーム内交流）

令和 7年 6 月 3 日

総合ファシリテーター
山下安信
株式会社 フードサニテーション78

第1回FCP 若手フォーラム

テーマ：「食」への信頼を創る

【目的】

1. FCP（産官学協働のプラットフォーム）の取り組みを知る
2. 参加メンバー全員と交流し、若手フォーラムの魅力（スケールの大きさ）を体感する
3. 参加メンバーとの意見交流の手順を体験する

【進行】

- | | |
|------------------|------------------|
| ワークショップ1（チーム内交流） | 14:40～15:55（75分） |
| ● ワークショップ | 14:40～15:25 |
| ● チーム発表 | 15:25～15:55 |
| 第2回若手フォーラムについて | 15:55～16:05（10分） |
| ワークショップ2（チーム間交流） | 16:05～16:55（50分） |
| ● 名刺交換会 | |



第1回FCP 若手フォーラム

チームごとの交流

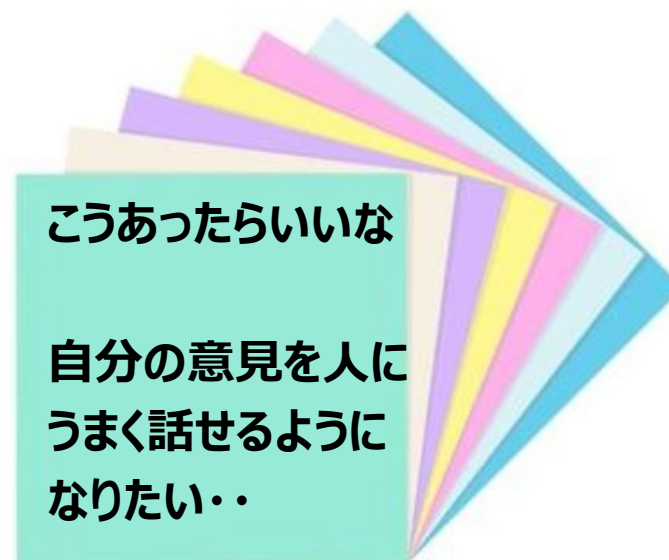
自己紹介（1人1分程度）：10分

自由に意見交換：30分

- 参加のきっかけ
- FCPで興味をもったこと
- FCPで話したいこと
- 社内／取引相手先／消費者とのやりとりで困ったこと
- こうあったらいいなと思うこと
- 最近面白いと感じていること
- 今、やり方を模索していること など

付箋紙に書いて模造紙に適宜貼り付けていく

※発表者、第2回目のリーダー・サブリーダーを決定しておく



第1回FCP 若手フォーラム

チームごとの交流

チーム発表 : 各チーム3分

チームで出た意見・考えを全体に共有する

発表は模造紙を有効に活用する



第2回若手フォーラム 事前課題

第2回若手フォーラム：令和 7年 7月15日

総合ファシリテーター
山下安信
株式会社 フードサニテーション78

第2回若手フォーラム 事前課題

第2回若手フォーラム（7月15日）

テーマ：食の安全・安心について考える

《食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について》

講演1	食の安全はリスクを正しく理解することから	食の安全と安心を科学する会（SFSS） 理事長 DVM, Ph.D. 山崎 毅 先生
講演2	ニッポンの取り組みについて（仮）	(株)ニッポン 品質保証部 齋藤 浩二 部長

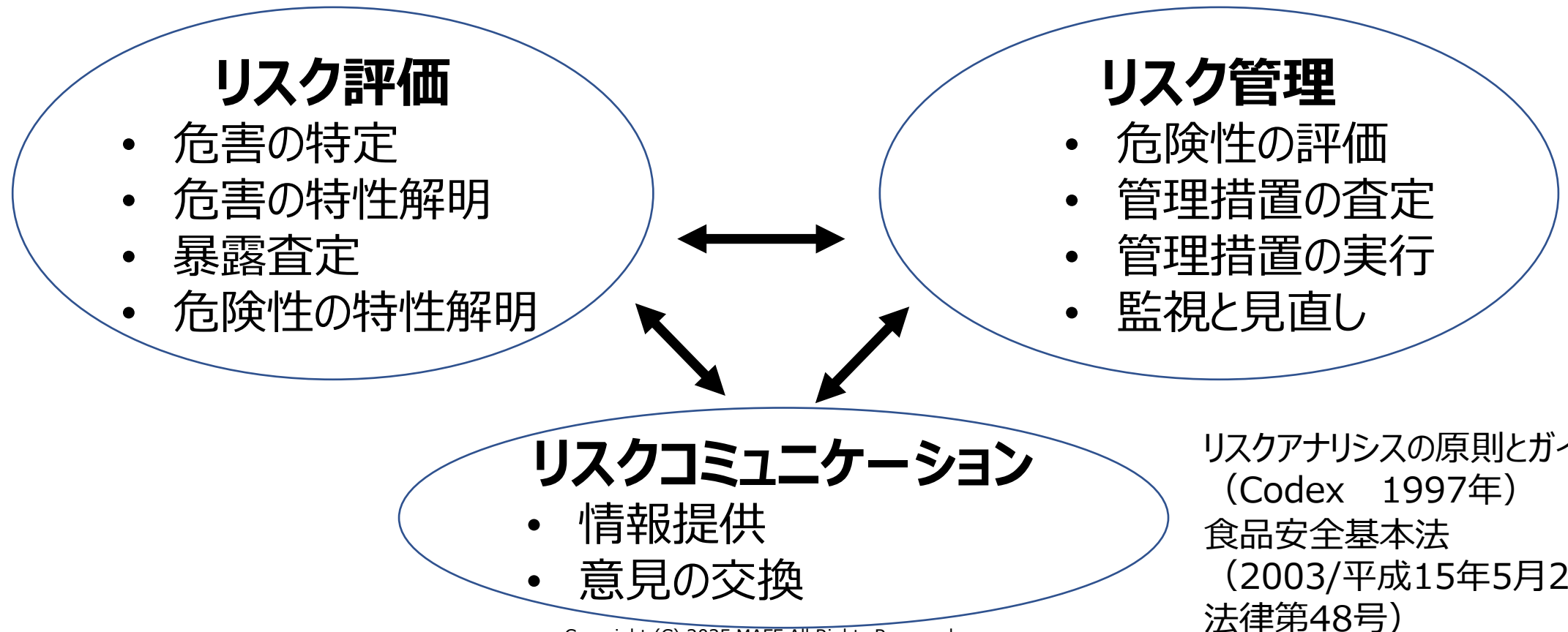
ワークショップのねらい：

- 食品業界における食品安全や品質保証に関わる仕組みとその背景を理解する
- 参加者の所属先や職務から、その仕組みとの関わりと、自分の考えや意見を話し合う
- 参加者が直接/間接的に関わるフードチェーンの中で、どのように協力しまたは支援することで、消費者に対する食の安全が確保できるのかを話し合う

第2回若手フォーラム 事前課題

食品安全のリスクアナリシス（リスク分析）

- 食品のリスクを科学的に評価し、適切な管理措置を講じるための一連のプロセス
- 食品衛生・安全管理において国際的にも広く採用されている枠組み



第2回若手フォーラム 事前課題



食品安全のリスクアナリシス（リスク分析）

	リスク分析	リスク管理	リスクコミュニケーション
国	農薬の安全性を科学的根拠に基づいて評価する	リスク評価に基づき、農薬の使用や流通に関するルールを設定・運用する	農薬の安全性や規制内容について、消費者・生産者・業界・行政・専門家間で情報を共有する
企業	自社の製品や工程に存在する病原微生物の危険性とリスクの大きさを評価する	リスク評価に基づいて、微生物リスクを低減・排除するための管理措置を講じる	従業員・取引先・消費者と微生物リスクに関する情報を共有・対話する
個人	個人レベルでの健康食品のリスクや自分にとっての影響を見極める	リスクを評価したうえで、健康食品を安全に使用するための判断と行動を行う	自分だけで判断せず、家族・医療従事者・友人などと情報を共有し、客観的な意見を得る

AIで検索・加筆

チーム

記入者：

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について考えてみましょう

1.食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう

2.1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで（A)リスク評価、（B)リスク管理、（C)リスクコミュニケーションについて具体例をあげてみましょう

3.2.の「自社/組織」または「他社」のリスクアナリシス活動から、「強み」と「機会点」について分析してみましょう

X チーム

記入者： 大里 綱与

記入例

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について考えてみましょう

1. 食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう

病原微生物、食品添加物、残留農薬、放射性物質、PFAS

2. 1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで (A)リスク評価、(B)リスク管理、(C)リスクコミュニケーション、(D)その他 について具体例をあげてみましょう

他社 病原微生物

(A) リスク評価：「冷凍塩麴唐揚げ」の鶏肉（原材料）由来の病原微生物（危害要因物質）を管理できる条件を決めている

(B) リスク管理：製造工程の中で加熱・殺菌条件を維持（管理）する

(C) リスクコミュニケーション：製造の作業員に作業手順をトレーニングする、食品表示や商品情報の中で、消費者（お客様）に使用方法（解凍後加熱調理すること）を伝える

(D) その他： リスク管理の変更に合わせて、HACCP計画（衛生管理計画）を更新する

3. 2.の「自社/組織」または「他社」のリスクアナリシス活動から、「強み」と「機会点」について分析してみましょう **他社 病原微生物**

「強み」：製品ごとの「リスク」と品質の高い「原材料」を意識することで、品質を向上することができる

「機会点」：原材料の調達事情が変化する中で、鶏肉（原材料）の規格の変更に対応していく

Y チーム

記入者： 山崎 毅

記入例

食の安全・安心に関わるリスクアナリシス活動について考えてみましょう

1. 食の安全・安心に関わるリスクの関心事を5つあげてみましょう

食物アレルギー、賞味期限／消費期限、原料原産地表示、残留農薬、PFAS

2. 1.の関心事から1つ、「自社/組織」または「他社」の取り組みで (A)リスク評価、(B)リスク管理、(C)リスクコミュニケーション、(D)その他 について具体例をあげてみましょう

自社 残留農薬

(A) リスク評価：原料農作物の栽培時に使用した農薬と、そのリスク評価データ（ADI、ARfDなど）を確認。原材料規格に残留農薬基準を組み込む。

(B) リスク管理：年に1回の原材料受け入れ時モニタリング調査（残留農薬分析）を実施する

(C) リスクコミュニケーション：消費者（お客様）のお問い合わせに対して、リスク評価・リスク管理の状況やデータについて誠実に回答し、心配無用であることをお伝えする。

(D) その他：農薬の使用状況が変更するたびに、リスコミ内容を更新する

3. 2.の「自社/組織」または「他社」のリスクアナリシス活動から、「強み」と「機会点」について分析してみましょう

自社 残留農薬

「強み」：製品ごとに残留農薬の「リスク評価」「リスク管理」「リスコミ」のフローが確立している。

「機会点」：残留農薬のモニタリング試験において基準値を超えた場合の対応が、未確立であまい。

食の安全・安心について考える



食の安全の落とし穴: 最強の専門家13人が解き明かす真実

小島正美、山崎毅 著
女子栄養大学出版
1400円 (税別)

- 食中毒から食品添加物、食物アレルギー、放射能まで一般市民の素朴な食品安全のギモンについて1冊で幅広くフォロー。
- 解説は、食品安全の各ジャンルのトップランナー13人。最先端かつ信頼できる食のリスクの真実がつかめます。

【最強の専門家13人】

- 1 食品添加物 畝山 智香子 国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員
- 2 食品の残留農薬 原田 孝則 (一財)残留農薬研究所 理事長
- 3 遺伝子組換え食品 田部井 豊 東洋大学 食環境科学部 客員教授
- 4 食の放射能汚染 田内 広 茨城大学 理学部 教授
- 5 ノロウイルス 野田 衛 国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員
- 6 カンピロバクター 中村 寛海 (地独)大阪健康安全基盤研究所 主幹研究員
- 7 リステリア 五十君 静信 東京農業大学 食品安全研究センター長 教授
- 8 サルモネラ 大河内 美穂 キューピー株式会社 品質保証本部食品安全科学センター次長
- 9 アニサキス 杉山 広 国立感染症研究所 客員研究員
- 10 食物アレルギー 海老澤 元宏 国立病院機構相模原病院 臨床研究センター長
- 11 トランス脂肪酸 後藤 直宏 東京海洋大学 海洋生命科学部学部長 教授
- 12 健康食品 宗林 さおり 岐阜医療科学大学 薬学部 教授
- 13 食品のリスクアセスメント 山本茂貴 内閣府食品安全委員会 委員長

**第1回若手フォーラム
ワークショップ²
（チーム間交流（名刺交換会））**

令和 7年 6月 3 日

FCP事務局

チーム間の交流（名刺交換）

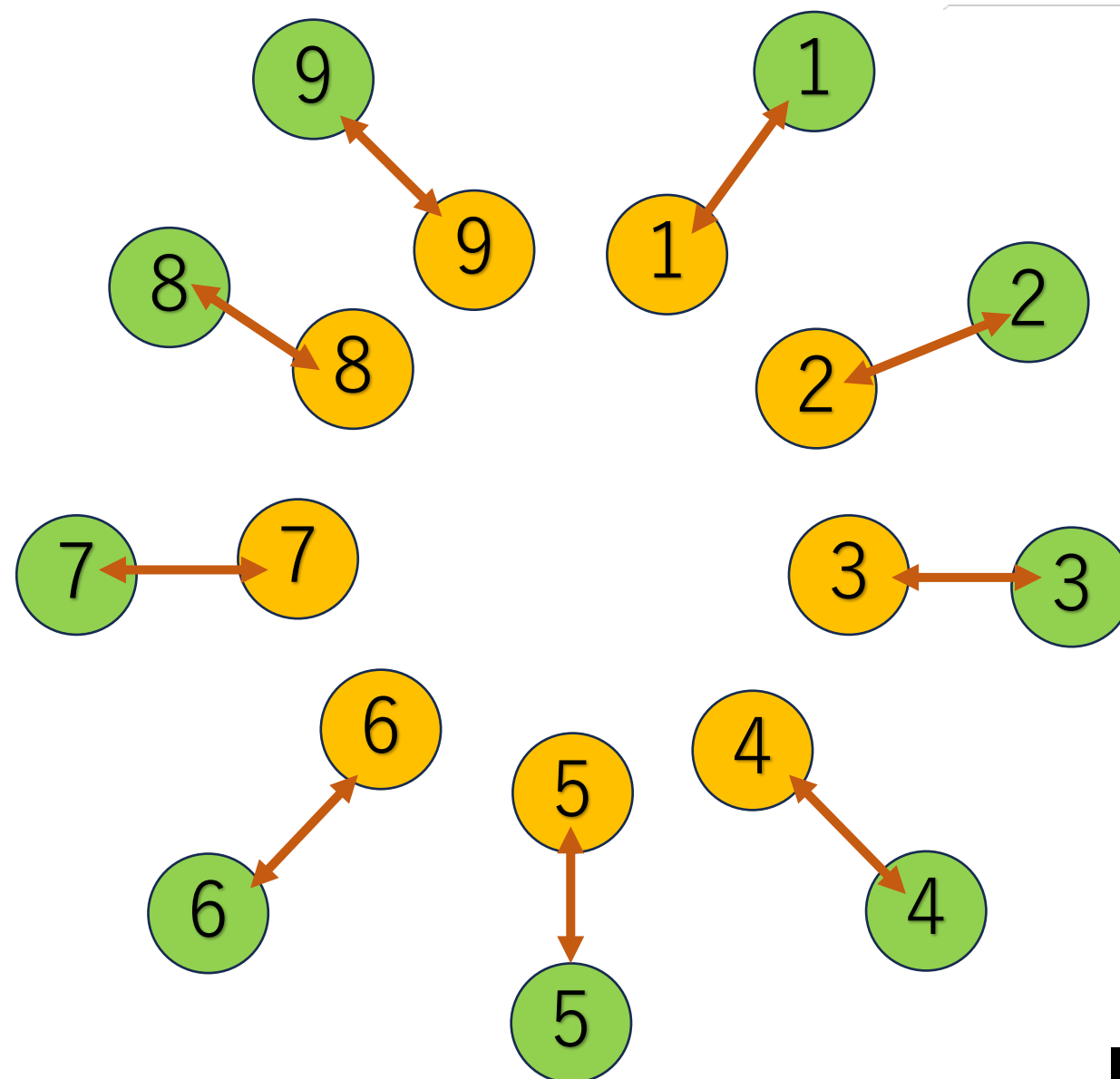
2チームで2重の輪を作り、チーム同士で
名刺交換します

- ・ご挨拶のお時間はお一人あたり30秒です。
20秒で呼鈴を1回、30秒で2回鳴らします。

60名以上の方とお名刺交換をしますので、
時間厳守をお願いいたします。

- ・30秒で呼鈴が2回鳴ったら、外側のチーム
の方は時計回りに一人分ずれてください。

- ・1周し、9人と名刺交換が終わったら、交
換相手のチームを入れ替えます。



チーム間の交流（名刺交換）

自分のチーム		A	B	C	D	E	F	G
交換場所		1（内側）	2（内側）	3（内側）	移動	移動	移動	移動
1周目	交換相手	D	E	F	A	B	C	チーム内
2周目		E	F	G	チーム内	A	B	C
3周目		F	G	D	C	チーム内	A	B
4周目		G	D	E	B	C	チーム内	A



自分のチーム		A	B	C	D	E	F	G
交換場所		1（内側）	移動	移動	2（内側）	移動	3（内側）	移動
5周目	交換相手	B	A	チーム内	E	D	G	F
6周目		C	チーム内	A	G	F	E	D



自分のチーム		A	B	C	D	E	F	G
交換場所		移動	1（内側）	移動	2（内側）	3（内側）	移動	移動
7周目	交換相手	チーム内	C	B	F	G	D	E

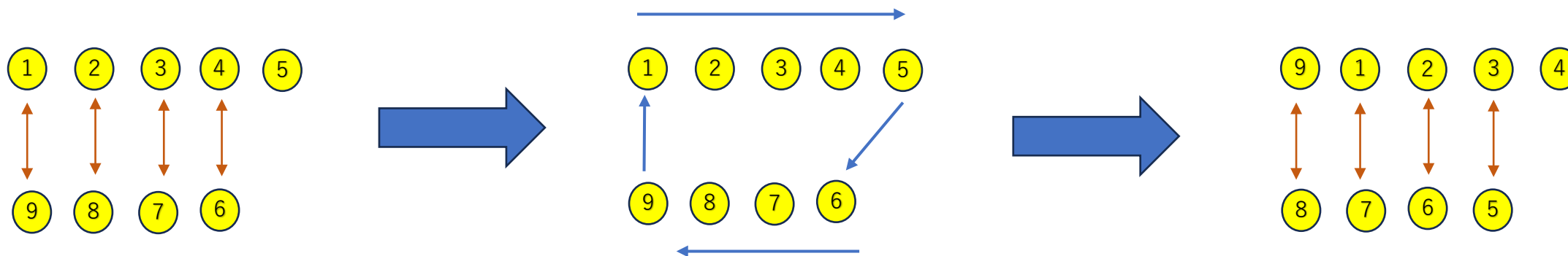
・7チームありますので、6チームで3つの2重の輪をつくり、残りの1チームはチーム内での名刺交換のお時間となります。

・4周目までは、A、B、Cのチームは動かず（固定）、D、E、F、Gのチームが移動し、名刺交換します。

・5周目・6週目はA、D、Fのチームは動かず（固定）、B、C、E、Gのチームが移動し、名刺交換します。

・7周目は左の通りです。

チーム内の交流（名刺交換）



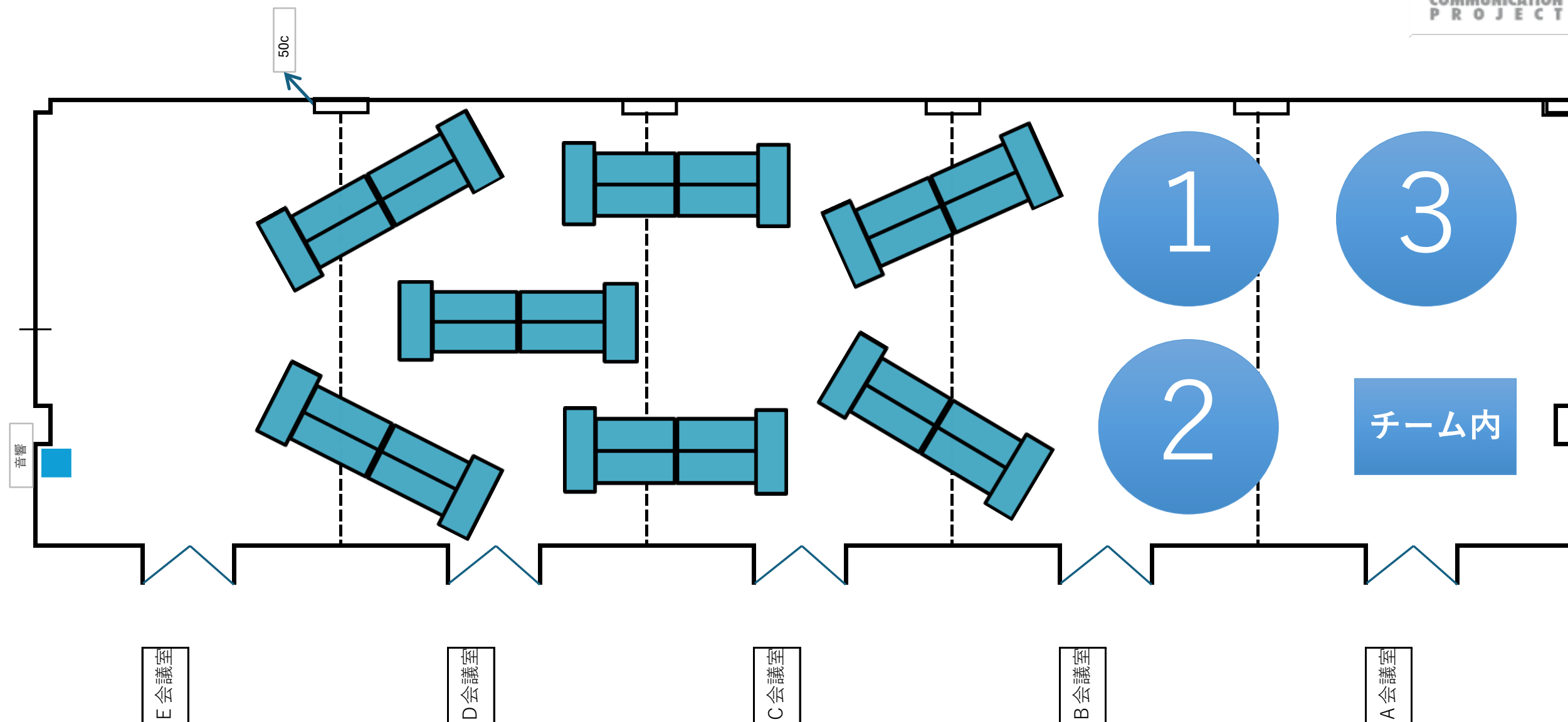
5人対4人で並びます。
正面の方と名刺交換を
します。
（⑤の方は待ち時間）

30秒で呼鈴が2回鳴っ
たら、時計回りにずれま
す。

正面の方と名刺交換を
します。
（④の方は待ち時間）

繰り返して、全員（8人）と名刺交換します。

名刺交換の場所



第1回若手フォーラム ワークショップ2（チーム間交流（名刺交換会））

（参考）名刺交換の仕方

- 両手で扱う
- 文字が隠れないように端を持つ
- 折り曲げたり、汚したりしないようにする
- 相手の名刺は胸より上の位置で扱うように心掛ける

ファシリテーターからのアドバイス

- あとで名刺の片隅に聞いたことをメモしておくと思出しやすい
- 特に同業の参加者とは面識をもっておくこと



【再投影】 名刺交換のチーム組

自分のチーム		A	B	C	D	E	F	G
交換場所		1 (固定)	2 (固定)	3 (固定)	移動	移動	移動	移動
1周目	交換相手	D	E	F	A	B	C	チーム内
2周目		E	F	G	チーム内	A	B	C
3周目		F	G	D	C	チーム内	A	B
4周目		G	D	E	B	C	チーム内	A

場所移動

自分のチーム		A	B	C	D	E	F	G
交換場所		1 (固定)	移動	移動	2 (固定)	移動	3 (固定)	移動
5周目	交換相手	B	A	チーム内	E	D	G	F
6周目		C	チーム内	A	G	F	E	D

場所移動

自分のチーム		A	B	C	D	E	F	G
交換場所		移動	1 (固定)	移動	2 (固定)	3 (固定)	移動	移動
7周目	交換相手	チーム内	C	B	F	G	D	E

FCP若手フォーラム

令和7年 6月 3日

1. 提出物

(1) 個人目標 (2枚のうち1枚)

提出期限 6月27日
提出先 FCP事務局

令和6年度 FCP若手フォーラム 成果物①

チーム名	氏名
◆若手フォーラムチームの年間目標について	
①目標	②振り返り
◆若手フォーラムの個人の年間目標について	
①目標	②振り返り
◆若手フォーラム・ワークショップなどの取り組みに参画していますか	
①目標	②振り返り
◆若手フォーラムの学び後どのように職場にフィードバックしていきますか	
①目標	②振り返り

令和6年度 FCP若手フォーラム 個人成果物②

◇1年間を振り返り、会得できたと思うスキル、当初の目標に対しての成果等を確認しましょう

スキル	自己評価	達成した点/苦労した点
FCP活動や取組についてを理解する	+	
グループワークに参加して意見を述べる	+	
グループワークを取り入れて取り仕切る	+	
自社の仕事を説明する	+	
さまざまな意見をとりまとめる	+	
会社に字んことを伝える	+	

◆若手フォーラムでの経験を踏まえこれからチャレンジしたいと思うこと (課題、今後の目標・キャリアプラン等)

(2) 第2回事前課題 (1枚)

提出期限 7月4日
提出先 チームリーダー

食品安全と品質保証に対する考え方

チーム 記入者:

食品業界の食品安全や品質保証に関わる仕組みについて考えてみましょう

1. あなたの仕事または生活の中で、関わりのある食品安全や品質保証の仕組みを3つあげましょう

2. 1で最も関心の高い仕組みを1つ選び、それはどのような長所と課題があるかを書いてください

※食品安全の仕組みにはフードチェーンの「生産」「加工」「物流」「小売」「外食」「消費者」、またそれを支援する「関係機関」「有識者」の間の円滑なコミュニケーションが不可欠ですがその協力や信頼を向上させるためにどのような取り組みが必要だと思いますか。またあなたが将来やりたいことは何ですか

2. 第2回若手フォーラム

7月15日 (火) (予定)