



# JABLAS NEWS

発行日 2017. 1. 1

## 目次

農場見学	齊藤農場様 .....	事務局 吉田 基子	2
アメリカと私(2)	.....	JAB 審査員 口石 茂松 様	3
連載 No.4 ~のんびり薬膳で健康生活~	.....	国際薬膳調理師 関 なつき 様	4
連載 No.4~弁護士先生のコラム~	.....	弁護士法人かながわパブリック法律事務所 北川 靖之 先生	6
<b>NEW</b> 毒について考えてみよう	.....	Fellow, AOAC INTERNATIONAL 後藤 哲久 様	8
見学会レポート	パナソニックS Nエバリュエーションテクノロジー株式会社 様.....		10
	清川メッキ工業株式会社 様 .....		11
実施セミナー/研究会/見学会			
	(10月~12月) .....		12
事務局だより	.....		13

## 農場見学

株式会社ベジテック様とお取引をしている、千葉県にあります小松菜農家の斎藤農場様にお邪魔しました。

### 斎藤農場様について

現在の斎藤様が農家としては3代目です。

GAP(※1)も取り入れ、農場全体の管理もしっかりしていました。

大型の冷蔵庫も完備しているため、収穫から袋詰め・出荷まで全てこちらで行っているそうです。

小松菜は全てビニールハウスで作られており、斎藤農場様には50mのビニールハウスが120棟あります。



毎日1t(1ケース30袋で160ケース)を出荷しているようで、時間計算すると1時間に1,500袋捌いています。1棟を3人で2日かかりで収穫します。

夏・冬で種の種類を変え、季節に合った小松菜を栽培しています。

夏はだいたい22~23日・冬は70日前後で収穫します。

堆肥にはコーヒーを発酵させて使用しています。通気性が良く、その為土がフカフカな新雪の様な踏み心地でした。



コーヒーを発酵している状態



新雪の様な土



### 小松菜について

小松菜はアブラナ科なので、寒いと根が凍らないように自分で糖を出します。その為、冬の寒い時期が一番美味しいそうです。

大きい方がえぐ味が少なく、葉と茎が1対1の割合が一番理想の小松菜です。

### 斎藤農場の小松菜の違いは？

★えぐ味が無いので洗ってそのまま生で食べてもとても美味しく食べられます。

★茎の所にありがちな繊維もありません。

★煮崩れをしないので、煮びたし・お味噌汁に入れてもシャキシャキとした食感が残ります。

1日斎藤農場にお世話になり、色々勉強させて頂きました。お土産で頂きました小松菜は、本当にそのまま食べてもえぐ味が無く、日数が経ってもシャキシャキしていたのにはビックリしました。ご紹介頂きました株式会社ベジテック様、農場見学を引き受けて下さいました斎藤様、お忙しい中ありがとうございました。



斎藤様の小松菜



前列中央が斎藤様

※1:GAPとは農産物の安全を確保するための農場管理手法

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/guideline/>

## —アメリカと私— (2) —

口石茂松

## 雲助

皆さんの中で最近“雲助”という言葉が聞かれた方はあまりないと思いますが、このクモスケ“雲助”の話を今回紹介します。NY(New York)駐在時代(1986年ごろ)の話です。

世界各国から到着するNY:JFK国際空港は、いつも迎えの人でごったがえすのですが、午前中は比較的すいているので、迎える人にとっては楽。日本からの出張者は大抵午前中に到着するJAL06便を利用する人が多い。雲助にとっては、すいているので“仕事”が楽であるばかりでなく、JALには金持ち日本人が多く乗っているので“かせぎ”が多いのです。

NYの雲助はグルになって、全く巧みな手口をいくつももっています。

迎えが最初からなくて空港のTaxiを利用しようとしていてTaxi乗り場をキョロキョロ探していたら、雲助がさっそくその人に寄り添って声をかけ、うまく雲助らの車にのせてしまうケースは一般的。車の中に2～3人の男が乗り込んできて周りを固めて走り出します。怪しいと気が付いた時はすでに遅し。通常の10倍位の金を要求され、断るとどこにつれていかれるか分かりません。

次のケースは“迎え”があるケースで、リムジン会社(ハイヤー)からの迎えと会社関係、知人関係の人からの迎えと2通

りあります。空港に降り立った出張者は、その迎えの人を探しますが、探している時に雲助が先回りして、その人の名前を書いた紙のプラカードを頭の上にかざして、次のように声をかけます。“Hi, Mr. A (リムジン) 会社から迎えにきたよ”本人はてっきり、予め手配されたリムジン会社から車が迎えにきたと思います。知人、会社からの迎えでも、お互いが初対面だとすると、その雲助の言い方は、“Hi, Mr. A 迎えにきたよ。今君の会社の人を車をとりにいっているの、さーこっちへ”と巧妙につれだし、とうとう雲助の車にのせて走り出します。

また、一旦会社の迎えの人と空港で無事あったにしても、迎えの人が車をとりにいって待機しているときでもそのすきを狙って、上記のように声をかけます。“君の迎えの車の調子が悪いので先にホテルへいってくれと頼まれたので、さーこっちへ。”といて雲助の車にのせてしまいます。

NY駐在中にこの雲助の仕事ぶりをよくまのあたりにしましたし、私のお客さんでも雲助にひっかかった方がおられました。ひっかかりそうになった人を救おうとその人に耳打ちしていたら、雲助からにらまれ怖い思いもしました。今のNYは安全だろうか。

それこそ“ご安全に”

## ～シリーズ連載～

無理しない  
がんばらない

### 【のんびり薬膳で健康生活】

国際薬膳調理師 関 なつき

#### 第 4 回 『薬膳の基本・五性と五味』

『薬膳』というと『薬』という字から、何か特別な薬を使った料理のイメージが強いかもしれませんが、ここでいう『薬』とは、私たちが日常食べている食材全てのことであります。

普段、何気なく食べている食べ物にも、それぞれ体に作用する性質や薬効があります。好きだからと言って甘いものばかり食べ続けたり、テレビの情報番組で体にいいと言っていたからと、自分の体質に合うかどうかといったことは関係なく食べ続けることが、体にどんな影響を与えるのか。。。食べ物も薬だと思えば、ちょっと怖いですね。

『薬膳』は、食材の性質や薬効を考慮して、季節や体質、症状に合わせて料理を作っていきます。今回は食物の持つ性質や特徴と体への作用についてお話します。

#### 『五性について』

食物の薬効を考える上でまず重要なのは、その食べ物が体を温めるか、冷やすかという性質です。この性質を『性』（または『気』）といいます。冷やす性質は、程度によって**寒と涼**に分けられ、温める性質は**熱と温**に分けられます。また、食物には冷やしも温めもしない『平』という性質のものもあります。

この「**温・熱・寒・涼・平**」という性質を『**五性**』と呼びます。

#### 温熱のグループの食材

唐辛子、ねぎ、しょうが、紫蘇、シナモン、もち米、桃、羊肉、鶏肉、海老、黒砂糖、酢、酒など。

からだを温め、栄養成分の吸収を高める。気血の巡りを活発にさせる作用がある。

#### 寒涼のグループの食材

小麦、蕎麦、はと麦、茄子、胡瓜、トマト、柿、スイカ、馬肉、蟹、昆布、白砂糖、しょうゆなど。

体を冷やし、余分な熱を取る。炎症を抑える。解毒する、などの作用がある。

#### 平性のグループの食材

うるち米、さつまいも、山芋、小豆、大豆、アーモンド、椎茸、キャベツ、小松菜、とうもろこし、鶏卵、牛乳、チーズなど。

温めも冷やしもしないので、体質を選ばず、毎日摂っても障りがありません。



## 『五味について』

漢方薬となる中薬や生薬といわれる薬材や普通の食材にも、その性質のひとつとして『五味』というものがあります。

『五味』とは、**酸・苦・甘・辛・かん（塩辛い）**という五種類の味を指します。これは、実際の味覚を表している他にも、その薬材や食材の効能も表しているのです。ですから、実際に食べた味覚とは違うものもありますし、複数の味を持つ食物もあります。それぞれの『味』には以下のような効能があります。

**酸味**：筋肉を引き締め、汗や尿の出過ぎを防ぐ。下痢を止める。

レモン、酢、梅 など

食べ過ぎると・・・汗をかきにくくなる、便秘しやすくなる。  
筋肉が衰える。

**苦味**：体内の余分な熱や湿気を取る。

にがわり、緑茶、菊花、豚レバーなど。

食べ過ぎると・・・体が冷える。皮膚が乾燥する。  
体毛が抜ける。

**甘味**：滋養強壮。止痛、毒消しの作用を持つ。

穀類、芋類、砂糖、はちみつ など

食べ過ぎると・・・骨が弱くなる。むくみ。抜け毛。

**辛味**：滞っているものを発散させ、気血の流れを良くする。

風邪などに有効。

しょうが、ネギ、紫蘇、玉ねぎ、にんにく、唐辛子など。

食べ過ぎると・・・乾燥しやすくなる。怒りっぽくなる。  
爪が割れやすくなる。

**かん味**：固まりをやわらかくする。便通をよくする。

塩、海藻、くらげ、蟹など

食べ過ぎると・・・下痢。むくみ。動悸、顔色が赤黒くなる。

また、この「五味」はからだの機能を司る五臓の働きにも対応します。酸味は肝に、苦味は心に、甘味は脾に、辛味は肺に、

かん味は腎に影響を与えます。そのため、特定の味を取り過ぎて、また逆に不足しても、五臓のバランスを崩して病気の原因にもなってしまうのです。

誰でも、体が冷えているときは温かいものが食べたくなりまし、暑いときはスイカやきゅうりが美味しく感じます。お酒を飲んだ翌朝、梅干入りのお粥やお茶漬けが美味しかったり、グレープフルーツジュースが飲みたくなったりした経験はありませんか？ これは疲れた肝臓が酸味を欲しているからです。

体の声に耳を傾けて、自分が何を欲しているのか聞いてあげことで、自分の体調の変化を知ることができます。そしてまた、体に現れている不調は、もしかしたら特定の味や食材の摂取によるものなのかもしれません。

唐代に書かれた『千金要方』という医学書にも「まず、飲食によって治療してみて、治らなければ初めて薬を使うべきだ」と、食べ物による治療の重要性を説いています。

これまでお話しましたような薬膳の考えが、食生活を見直すきっかけになり、それによってみなさまの健康につながれば、とても嬉しいことと思います。

## 【冬】

冬は寒さで気血の流れも悪くなり、冷えや関節痛、筋肉のこわばり、高血圧、心臓、脳血管疾患の発生率も高くなります。また、空気が乾燥するため、口や鼻も乾燥したり、喉の痛み、皮膚の乾燥などの症状も現れます。

体を温め、気血を養い、潤いを与えてくれるものを食べると良いです。保温に気をつけ、抵抗力を高めるために、なるべく睡眠時間は長く、適度な運動をすることも大事です。

**おすすめ食材**：米、あわ、山芋、百合根、豆腐、にんじん、

しいたけ、鶏肉、牛肉、羊肉、豚肉、

ほうれん草、小松菜、落花生、イカ、胡桃、

海老、にら、唐辛子、黒砂糖、山椒、玉ねぎ、

しょうが、にんにく、りんご、みかん、など。

## ～弁護士先生のコラム～ 第 4 回

知っておきたい情報セキュリティ関連の制度

弁護士法人かながわパブリック法律事務所

弁護士 北川靖之

### 身元保証契約と強行法規

#### 身元保証契約って知っていますか？

私の所属する法律事務所では、毎年 1 名から 2 名の新人弁護士を採用して、1 年から 2 年の期間、ひとおりのことができるように養成した上で、弁護士過疎地域に赴任していただいています。そして、来年一月から、また新人弁護士がやってきます。

新人弁護士に限らず、新しい人が入ってくる時には、諸般の手続きが発生します。雇用保険やら、社会保険やら、健康保険やら、なんやかんやと面倒なものです。従業員に手厚ければ手厚いほど、諸手続きは面倒になります。

ところで、私も大阪大学基礎工学部を卒業した後、スポーツウエアのメーカーに就職しました。一応、一部上場企業だったので、それはそれは面倒な手続きが必要で、いろんな書類を書かされたものです。

さて、一般に入社にあたって作成を求められる書類の中に、身元保証書というのがあります。今の事務所では作成しませんが、私がメーカーに入社する際には作成を求められました。これは、「この人が、故意または過失によって、会社に損害を与えたら、私が一切の責任を持ちます」といった内容の書面です。両親がいれば、両親が書くことが多いようです。過失責任も含むわけですから、文言だけ見ると、これはかなり広範囲の責任を定めています。従業員は、業務を遂行するにあたって、ミスをします。するに決まっています。人間ですから。ミスをすれば、会社には大なり小なり損害が出ます。私も、発注ミスで、所属会社に約 200 万円の損害を出したことがありました。そもそも、私は

2 年で会社を辞めてしまいましたから、会社にとって、私を雇用したことは全く採算に合っていないはずで。いわば、私に支払った給料は全額損害と言ってもいいかもしれません。そして、身元保証書の文言を見れば、そういった損害でも身元保証人に請求できそうです。

しかし、実際には、そんな請求をする企業はあまりありません。あつたら、ブラック企業どころの話ではないでしょう。私も父も、そういった損害を請求されることはありませんでした。会社には、足を向けて寝られません。法的にはどうなっているかというと、身元保証法という法律がありまして、こういった保証契約も一応は有効です。その上で、契約書の文言通りの効力はありませんよ、法律で効力が制限されますよ、ということが規定されているわけです。皆さん、ブラック企業から、法外な請求を受けても、安心ですね！

#### 任意法規と強行法規

身元保証法のような法律は、強行法規に分類されます。強行法規とは、当事者の合意よりも優先して適用される法令のことです。逆に、当事者の合意が優先し、合意が存在しない場合に適用される法令は、任意法規と呼ばれています。

国会が決めた法律なんだから、一般人同士の合意よりも強いに決まってるじゃないか、そう考える方もいるかもしれませんが。しかし、どちらが原則かというと、当事者の合意の方が法律よりも優先されるというのが原則なのです。例えば、民法の規定の多くは、任意法規とされています。当事者が民法の規定に反する内容の契約を締結しても、原則として有効です。

具体的には、モノを売買する際、買主が手付金を支払うことがあります。民法上、買主は、手付金をあきらめれば、契約を解除できます。売主は、手付金を倍返しすれば、契約を解除できます（民法 557 条）。

ここで、売主が解除するためには、手付金の 3 倍を返さなければならぬと契約書に記載したとしましょう。その契約は、民法に反する契約ですが、問題なく有効です。売主は、民法の規定根拠に、倍返しだけで解約することはできません。すなわち、倍返しを定めている民法より、三倍返しを定めている契約の方が優先されるわけです。民法 557 条は、任意規定ということになります。

一方、労働基準法、借地借家法などは、強行法規とされています。これらの法律は、雇用契約および賃貸借契約に関する民法の規定を修正するために立法されたものです。現代社会においては、雇用する側、不動産を貸す側が、雇用される側、借りる側よりも圧倒的に強い立場にあるため、強行法規と解する必要があります。

ある法律が、任意法規か、強行法規かというのは、難しい問題です。借地借家法のように、法律自体に強行法規であることが宣言されているものもありますが、そういう法律はあまりありません。

法律の条文自体を知ることは、もちろん重要です。今なら、インターネットで検索すれば、大体の法律は、閲覧することができるでしょう。

しかし、その法律が当事者間の合意よりも優先するのかどうかということも、同じくらい重要といえます。ネットで検索しても、わからない場合も多いでしょう。早合点せず、法律の趣旨にさかのぼって、慎重に判断することが必要です。

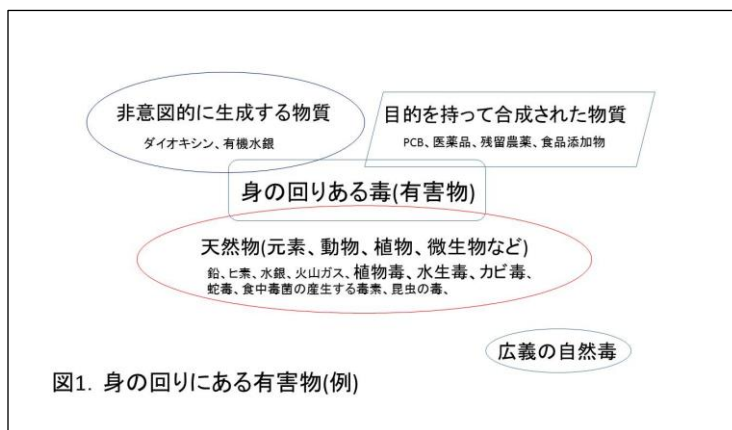


NEW

## 毒について考えてみよう！！

## 【自然毒】

「自然毒」という言葉を聞いたことはありますか。広い意味では「自然毒：Natural Toxin」は人の活動により生み出された有害物、たとえば PCB のようなものではなく、自然界に存在する様々な人畜に有害な作用を示すもの(毒)を指します(図 1)。



(図 1)

したがってその範囲は、ヒ素、鉛、水銀といった元素、火山活動などに伴う硫化水素や二酸化硫黄といった無機物、古来、狩猟などに使われてきたトリカブトの毒のような植物毒や、キノコの毒やフグの毒のように未だに毎年のように国内での死亡事故がでるような毒物まで非常に広範なものが含まれます。また狭い意味で「自然毒」という言葉を、食品を介して私たちが摂取する有害物である、植物毒(Plant Toxin)、貝毒やフグ毒のような水生生物を介する毒(Marine and Fresh Water Toxin)と、カビにより産生され主に穀類あるいはそれらから作られた食品を汚染するカビ毒(Mycotoxin)に限定して使うこともあります。ここでは後者の意味での自然毒に関して、どの様なものが私たちの健康に対してどの様に影響する可能性があるか、食品の安全という意味でこれらがどの様に考えられるかを概説してみたいと思います。

Fellow, AOAC INTERNATIONAL 後藤 哲久

日本の食中毒統計(厚労省の HP から見る事が出来ます)を見ると、毎年のように植物毒(本来ですとカビに近いキノコの産生する毒による中毒が植物毒に分類されています)、あるいはフグを先頭にいくつかの魚を食べたことによる魚毒(水生生物の毒)による事故(死亡事故)が報告されています。しかし、カビ毒による危害の報告を見ること

はありません。この理由に関しては後で触れたいと思います。また余談ですがこの統計を見ると毎年冬になると話題になるノロウイルスによる食中毒では少なくとも 2015 年までは死者は出ていないこと、腸管出血性大腸菌による集団食中毒を除くと、細菌を原因とする食中毒による死者は植物毒や魚毒による死者より少ないことが分かります。また「スギヒラタケ」というキノコの名前にご記憶がありますでしょうか。2004 年に新潟県から東北の日本海側を中心に 10 数名の死者を出し、突如その名前が有名になったこのキノコによる食中毒はこの 2004 年の統計の中を探しても見当たりません。なぜなら、それまでこのキノコは毒キノコという認識が無く、統計の対象になっていなかったからです。それではカビ毒はどうでしょうか。カビ毒の中で最も恐れられているものにアフラトキシン B<sub>1</sub> があります。日本ではほとんど報道されたことがありませんがこの物質に汚染された穀類(トウモロコシ)での食中毒による 100 人規模の死亡事故がケニアから報告されているほか、インドなどでも死亡事故の報告はあります。しかしこの毒の危害で私たちが恐れているのは発がん性です。となると昨日、今日食べた食品で起こりその原因と結果がかなり直接的に結びつく食中毒とはその危害の性質が大きく異なってきます。もう少し詳しい説明は次の機会にさせていただきますと思いますが、世界的にいろいろな規制が行われている種々のカビ毒ですが、その毒性はあまり急性でないものが多く、この辺りが水生生物の毒や植物毒とは異なり、私たちが事故として聞くことがあまりない理由なのかと考えます。その意味ではキノコ毒による中毒を植物毒による中毒の中に入れてるのは不自然ではないのかもしれない。



水生生物の毒という書き方をしているのには理由があります。この言葉、以前は Phycotoxin(藻の毒)ともいわれましたがこの言葉が用いられることは少し減ったように思います。その理由としては、一つはフグ毒(テトロドトキシン)を先頭に魚介類の毒素は、その毒を持ち、人への危害の直接の原因となる魚あるいは貝類がその毒を産生し体内にもっているのでは無く、環境(水)の中にある毒を持ったプランクトン等を魚介が摂取することで結果的に体内に毒を保持することが多いためです。牡蠣がノロウイルスを体内に持つと同じような面があります。したがって、有毒な成分を含まない餌と環境で飼育したフグは丸ごと食べてもフグ毒中毒の心配はありません。二つ目は、毒素を産生する生物がどの様なものがよく分かっていないものが多いことがあります。フグはプランクトンを摂取することで毒化するといわれますが、テトロドトキシンを産生するプランクトンは特定されていませんし、細菌が産生するという話もあります。テトロドトキシンを持つ生物は、タコやカニさらには両生類にも知られています。また、一部の淡水性のアオコの仲間がフグ毒とは違いますが毒素を産生することも知られています。魚介類の毒化が餌に由来するため、同じ魚種や貝類であってもその育った環境により毒化の度合いは大きく異なります。その為、ホタテガイを先頭に養殖の貝類においては、モニタリングにより毒化の程度(麻痺性貝毒、下痢性貝毒)を推定し、収穫の時期を調整(毒化の確認された場所・時期)して、中毒事故の発生を防止するようになっています。

一方、近年の地球温暖化による海水温の上昇を受けてでしょうか、今まで本州近海ではあまり見なかったヒョウモンダコ(テトロドトキシンを持ちます)が毎年あちこちの海水浴場で見付き、遊泳が禁止になるようなことも起こっています。南方海域での発生がよく知られていたシガテラが沖縄を中心に国内での発生が話題となり始めていますし、市場にこれまでとは違った種類の魚が水揚げされ、それが毒魚であったというようなことも生じています。その意味では、今までのその場所(地域)の常識では食品の安全性が保てなくなってきた面があります。

植物が種々の毒素を含むことは、ジャガイモの芽の部分など緑色になった部分にソラニンが含まれることなど広く知られています。また毒キノコによる食中毒は毎年かなりの件数が発生し死者も出ています。ではなぜ有毒であることが知られているのにそれを食べ、事故が起こるのでしょうか。一つには一般にいわれていることの中に「嘘」の、あるいは「不十分」な部分があることでしょうか。たとえば「茎が縦に裂けるキノコは食べられる」というのは真っ赤な嘘で、多くの毒キノコの茎は縦に裂けます。また、ジャガイモのソラニンは確かに芽の付け根の部分にもありますが、光にあって緑色に変色した部分や、未熟な小さな緑がかった芋にも含まれています。もう一つは、従来は地域であるいは親から子へと伝えられていたことがきちんと伝わらなくなり、人々が、何が危険なのかを知らずに過ごすようになってきていることもありそうです。たとえばアジサイ

の葉には成分はよくまだ分かっていないようですが、有毒なものが含まれており、笹やシソの葉のように食べ物を置いたり彩りに添えたりしては絶対にいけません。スーパーの食品売り場でパックに入って売られていたなどということもあります。さらに近年のキノコ狩り、山野草狩りのブームも不十分、不正確な知識で山に入り、キノコや山野草を探る人を増やし、これも原因になっているかもしれません。また、食用の山芋と観賞用の植物の根を間違えて食べたり、ニラと水仙の葉を間違えて食べたりなど、食品とそれ以外のものをきちんと仕分けておくという食品安全の基本が守られていないために起こっている事故も報告されています。さらには青酸(シアン)配糖体を含むことから製餡原料など限られた範囲で検査されたものが流通することになっている一部のマメ(ライマビーン等)などが、道の駅等で売られているのを見ることがあります。またこれに関しては、一般に使われている分析法に欠陥が有り一部のマメでは青酸配糖体の量が正確に測定出来ない(過小評価する)と行った問題も指摘されています。

このように多様な食品に含まれている可能性のある水生生物毒あるいは植物毒ですが、これらの毒の多くは急性毒性が強く、食中毒として認識されます。また、被害範囲がその食品をそのとき一緒に食べた人に限られるため、発生件数の割には患者数は少ない(微生物等による食中毒と比較して)傾向があります。これらの点は次回に触れませんが毒(マイコトキシン)とは大きく異なる点です。また、近年の地球温暖化による気候変動、海水温の上昇は、自然毒全般に対して大きな影響を与えているように見られ、特に南方の温暖な地域で従来発生していたシガテラ魚やパリトキシン汚染魚等の海産物による危害は急速に拡大しているようにも見えます。また、2004年に突如顕在化し、その後も散発するスギヒラタケによる事故も、この年の夏が異常に暑かったこと、そして近年の気温上昇が関連するかもしれません。一つ確実に言えそうなことは、その地域で伝承されてきた食品の食べ方には意味がある、ただし自然はいつまでも同じとは言えない、ということでしょうか。

#### 後藤 哲久プロフィール



Fellow, AOAC INTERNATIONAL  
 1976.4 農林省食品総合研究所  
 1990.4 農林水産省野菜・茶業試験場  
 1994.10 農林水産省食品総合研究所  
 2004.4 信州大学農学部  
 2015.3 同 定年退職

# 見学会報告 No.1

## パナソニック S N エバリュエーションテクノロジー株式会社 様

10/7（金）RMA 第 19 回見学会が、パナソニック S N エバリュエーションテクノロジー 株式会社様のご協力により開催されました。

ここは、パナソニックグループの品質保証を担当する部門の一つとして、計測器の校正業務から開始し、その後、EMC（電磁両立性）試験、包装試験と業務を拡大し、1985 年からは独立会社としてパナソニックグループのみならず、各種企業様からの試験・校正業務を受託運営しています。

グループ各社の商品開発現場で培った専門技術、知識、ノウハウを備えたエキスパート集団として、お客様の商品開発、生産活動に必要な計測評価・試験環境と技術サービスを提供しています。



【会社概要説明】



【大型 10m電波暗室】



【SAR（比吸収率）試験】



アクセスは JR 横浜線 鴨居駅下車、南裏門まで約 500m、見学会当日は総勢 16 名が参加し、会議室での会社概要説明の後、EMC 大型 10m電波暗室、計測標準室、包装試験所を見学しました。

見学会終了後の懇親会では、意見交換が活発に行われ盛況の内に終了しました。



【集合写真】

## 見学会報告 No.2

### 清川メッキ工業株式会社 様

11/25(金)に第 20 回 RMA 見学会が、清川メッキ工業株式会社様のご協力により開催されました。

予定時間より早く参加者の皆様が集まりましたので、15 分程前倒して見学会がスタート。

会社概要を清川常務からご説明を頂き、研究所の概略を畑中課長がご説明をして下さいました。

その後、研究所→製品工程・生産システム・検査システム→品質道場・環境道場の順に見学を実施。

研究所では、めっき品質を安定化するための処理液の管理、出来上がった製品の品質保証の観点からの断面観察や信頼性試験の話を行い、特に取り扱っている製品が 0.4mm 以下の小さいもので、これらの電子部品などを並べて断面研磨する技術に驚かされました。



研究所見学の様子

製造工程では、電子部品への電気めっきの仕組みについて模型を用いて説明があり、めっきが全自動で稼動し、その後の選別、膜厚測定も自動で行われていました。



1 級・2 級の技能合格者のお名前

品質道場は品質の向上、作業改善、在庫低減などの具体案を社員の皆さんが提案し、集約・発表をする場所とのことでした。その他に環境道場があり、これらの設営運営は中堅社員が行い、後進の育成に役立っているとのことでした。

参加者の皆さんも清川メッキ工業株式会社様の仕事システムのやり方にとってもご興味を持たれ、また社員様の問題意識が高いと驚かれていました。質問も多くあり大変有意義な見学会となりました。



集合写真

# 2016 年度 (10 月～12 月)

## 実施セミナー / 研究会 / 講演会 / 見学会

### 【セミナー】

**10月4・5日 (火・水)**

第 35 回 ISO/IEC 17025 ラボラトリーのための  
内部監査員養成セミナー 2 日 (東京)

**11月4日 (金)**

食品・理化学試験バリデーションと不確かさの求め方セミナー  
(東京)

**11月8・9日 (火・水)**

第 6 回 演習型 ISO/IEC 17025  
内部監査リーダー養成セミナー 2 日 (東京)

**11月28日 (月)**

第 1 回「天びん(島津)とマイクロピペット(ギルソン)による  
精度管理」セミナー (大阪)

**11月29日 (火)**

第 4 回 臨床検査室 易しい不確かさセミナー (東京)

**12月6日 (火)**

第 12 回 ISO/IEC 17025 規格解説セミナー (大阪)

**12月12日 (月)**

基本モデル事例で理解する、不確かさ演習セミナー (東京)

**12月14・15日 (水・木)**

第 36 回 ISO/IEC 17025 ラボラトリーのための  
内部監査員養成セミナー 2 日 (東京)

### 【研究会】

**10月6日 (木)**

リスクとは何か リスク・マネジメントの体系とキーワードを学ぶ！  
(午後・半日) (東京)

**11月10日 (木)**

どうするリスク・オペレーション！リスクの発見と防止と内部監査と  
リスクの計算(午後・半日) (東京)

**11月24日 (木)**

第 2 回ヒューマンエラーはなぜ怖い (午後・半日) (東京)

### 【講演会】

**10月11日 (火)**

第 1 回法務講演会～人事労務(午後・半日) (東京)

**10月17日 (月)**

第 1 回腸内フローラとは何か。最新研究(午後・半日) (東京)

**11月7日 (月)**

第 2 回法務講演会～契約関連(午後・半日) (東京)

**11月17日 (木)**

第 2 回仕事を楽しく楽にする“仕事の標準化”  
(午後・半日) (大阪)

**12月9日 (金)**

第 3 回法務講演会～情報セキュリティ(午後・半日) (東京)

### 【見学会】

**10月7日 (金)**

第 19 回見学会・・・

パナソニック SN エバリュエーションテクノロジー株式会社 様

**11月25日 (金)**

第 20 回見学会・・・清川メッキ工業株式会社 様

見学会を開催したいと思いの会員様がいらっしゃいましたら、  
事務局までお申し出下さい。  
見学会はとても人気があり、大変ご好評を頂いております。



# 事務局だより

## ★事務所が移転しました★

昨年 12 月 19 日に事務所を東五反田から西五反田へ移転しました。最寄り駅は前と変わらず JR 五反田駅ですが、出口が西口に変わりました。

駅のホームからも見える『AIOS 五反田駅前ビル』です。

【新住所】

〒141-0031 東京都品川区西五反田 1 丁目 11-1  
アイオス五反田駅前ビル 502 号



【アイオス五反田駅前ビル 外観】



【地 図】

## ★JABLAS 会 会費の改定★

**RMA** Japan's Marketing Association

### JABLAS 会 会費の改定

改定の目的  
より広範囲の分野・関係者の入会を促し、「信頼性マーケティング」の考えと活動を広げる一助とする

旧会費体系(現行 JABLAS 会員規約)	新会費体系 (2017 年度会費から実施)
機関会員 A : 50,000 円 機関会員 A JAB の認定取得済み・申請済み及び申請予定機関 機関会員 B : 80,000 円 JAB 以外の認定機関から認定取得済み機関 機関会員 C : 100,000 円 上記会員 A 及び B 以外の機関 個人会員 : 15,000 円	法人会員 : 50,000 円 (税別) 個人会員 : 10,000 円 (税別) 認定審査員会員 : 5,000 円 (税別)

(2016. 4. 26 社員総会決議事項)

© 2016 一般社団法人 RMA 1

編集後記

JABLAS NEWS の担当になって早 1 年が経ちました。慣れない作業に苦戦をしながら、色々な情報をお伝えしようと努力してきました。引き続き、皆様に喜ばれるような情報を盛り込みながら作って参りますので、今後とも JABLAS NEWS をよろしくお願い致します。見学会・執筆等ご協力頂ける会員様がいらっしゃいましたら、こちらまでご連絡をお待ちしております。

事務局 吉田 基子

著作権は執筆者、所有権は RMA に有ります。

RMA に許可なく使用・転載・コピーを禁じますが、会員様の組織内ではご自由にご閲覧下さい。

発行／一般社団法人 RMA (旧 JABLAS) 東京都品川区西五反田 1 丁目 11-1 Aios 五反田駅前ビル 502 号

電話 03-6417-3400 Fax 03-6417-3401 メール [jimukyoku@rma.tokyo](mailto:jimukyoku@rma.tokyo) http://rma.tokyo