



## 東京油問屋市場 第117回起業祭を開催

と き 平成29年3月24日（金） 15：30～18：45  
ところ ロイヤルパークホテル（東京・中央区）

東京油問屋市場では第117回起業祭を開催した。

第1部『式典と立会』では、金田康男理事長の式辞朗読に続いて建値委員会 金田雅律委員長の挨拶の後、3月後半の立会いを行ない、大豆油・菜種油・菜種白絞油の上値、中値、下値が各200円高、亜麻仁油・桐油(ドラム)が2,000円高となり、その他はすべて同事据え置きとした。

第2部は国士舘大学21世紀アジア学部教授、原田信男様による『江戸の食文化と食産業』と題して講演会が行なわれた。「江戸時代の食文化の3要素の一つは料理屋の発展、二つ目は料理書の出版、三つ目は発酵調味料の大量生産であり、料理文化が江戸時代の中で発展し、社会に広く浸透していった」との説明があった。

第3部の懇親パーティでは、はじめに金田康男理事長が「原材料、人件費等コスト的に相当厳しくなっている中で、われわれ業界では、価格改定をこれからもしっかりと推し進めていかなければならない状況にある。お客様の抵抗は強いと思うが、禅の言葉で一体一如というのがある。課題に対してみんなでスクラムを組んで一緒に行動していくという意味で、そういう力を持って価格改定に対してお客様からご理解をいただき、何とか成功させていきたいと思っている。今年一年、変化の多い年と言われているが、それだけに製販一緒に手を携えてこの変化を乗り切っていくことが大切であると思っている」と挨拶した。

その後、来賓挨拶として一般社団法人日本植物油協会の今村隆郎会長(日清オイリオグループ(株)社長)より「今、搾油コスト関係が厳しくなっている。昨年の米大統領選が始まる前は、為替も比較的安定していたが、大統領選後は円安がすすんでいる。一方で原料は、大豆も菜種も豊作にも関わらず高止まりしている。需要が高まっているからだが、今の為替で不作だったらどうなっていたか。製油業界は大変な危機を迎えるということを考えておかなければいけない。1月以降、各社値上げを発表しているが、これを必ず実現しなければならない。今年は特に厳しい年になると思うが、幸い油に対する評価は少しずつ良くなっている。最近油の健康性やおいしさが受け入れられ、

追い風が吹いている。メーカーも得意分野を生かして市場を活性化していきたい。厳しい年になるが製販共に力を合わせて行きたい」と述べた。

乾杯音頭は全油販連宇田川公喜会長が行ない「油脂を取り巻く環境は厳しいと思うが、製販一体となって心を一つにして、適正油価の実現に向けて頑張っていきたい。」と述べ杯を挙げ、和やかな懇親の場に移った。

最後は館野洋一郎副理事長の油締めで起業祭を締めくくった。



金田理事長の挨拶



原田信男教授の講演会



日油協 今村会長の来賓挨拶



全油販連 宇田川会長の乾杯



金田建値委員長による立会い



館野副理事長の中々挨拶

(写真提供 油脂特報社)