

## 東洋産業だより

Vol.260

東洋産業セミナー  
についてご紹介しますセミナーの詳細、  
お申し込み方法は  
弊社HPIにてご確認ください。

東洋産業セミナーは、防虫防鼠や異物対策などをテーマに、衛生管理や品質向上に役立つ実践的な情報を提供するセミナーです。具体的で豊富な他社事例を解説する点が特徴で、自社での応用や改善のヒントとして役立ちます。

本セミナーは、**90%以上**※の受講者から「**自社で活用できる**」とご好評いただいています。※2024年度セミナー実績

2025年度東洋産業セミナー  
プロが教える  
社内防虫従事者の育成方法、レベルアップ方法

## こんな方におすすめ！

- ☑ 防虫従事者として必要なスキルを身に付いているか不安
- ☑ 工場間の管理レベルや管理方法の違いが気になる
- ☑ 他社の防虫管理の事例が詳しく知りたい



## 開催日程&amp;場所

大阪会場：10/16(木)13:00~16:30

高松会場：10/21(火)13:00~16:30

広島会場：10/22(水)13:00~16:30

## 受講料

6,600円  
(消費税込)\* 各会場の開催日の  
1ヶ月前まで  
にお申込みの場合  
5,500円(消費税込)

## プログラム

講演  
①スッキリ理解  
防虫従事者の「役割」「力量」「育成方法」

講師：東洋産業株式会社 三藤 文章

講演  
②事例紹介  
オレンジバイフーズ株式会社の防虫対策  
～衛生マネジメントシステムを活かした食品安全文化の構築～

講師：オレンジバイフーズ株式会社 柘谷 有美 氏

講演  
③事例紹介  
各社の社内防虫従事者の育成方法

講師：東洋産業株式会社 水元 誠

他社事例を詳しく学ぶ機会は貴重です。  
ぜひこの機会をお見逃しなく、ご参加ください！

今月の  
豆知識

## 秋の味覚 サンマ



秋の味覚の代表格であるサンマ。秋に獲れる刀のような姿の魚ということで「秋刀魚」とも表します。

サンマを食べ始めた起源はまだ分かっておらず、万葉集にも登場していることから奈良時代には食べ始められたと考えられており、江戸時代には漁業技術が発展して漁獲量が増え、庶民の間で広く秋の味覚として親しまれるようになりました。そんなサンマは北太平洋に広く分布し、季節によって広い範囲を回遊します。日本で漁獲されるものは、夏ごろにオホーツク海方面を回遊し、秋ごろに繁殖のため南下して日本の近海にやってくるものです。サンマは低い温度を好むため、温暖化が進んで日本近海の海水温が高くなり、日本近海まで回遊しなくなったことで漁獲量が年々下がり、高価になりつつあり

ます。獲れないなら養殖をと考える方もいるかもしれませんが、サンマは神経質でデリケートな特性があり、飼育や輸送が難しくコスト面でも問題があるため、商業的には向いていません。水族館では繁殖が成功しているところもありますので、将来的には養殖できるようになるかもしれませんね。

高価になってきているので、せっかくなら美味しくサンマを食べたいですね。脂がのって新鮮なものを選ぶには「①頭から背中にかけて盛り上がり、厚みがある、②お腹が硬い、③黒目の周りが透明で澄んでいる、④尻尾を持った時、刀の様に一直線に立つ」ものが選ぶポイントです。おいしくたべて、食欲の秋を感じたいですね。