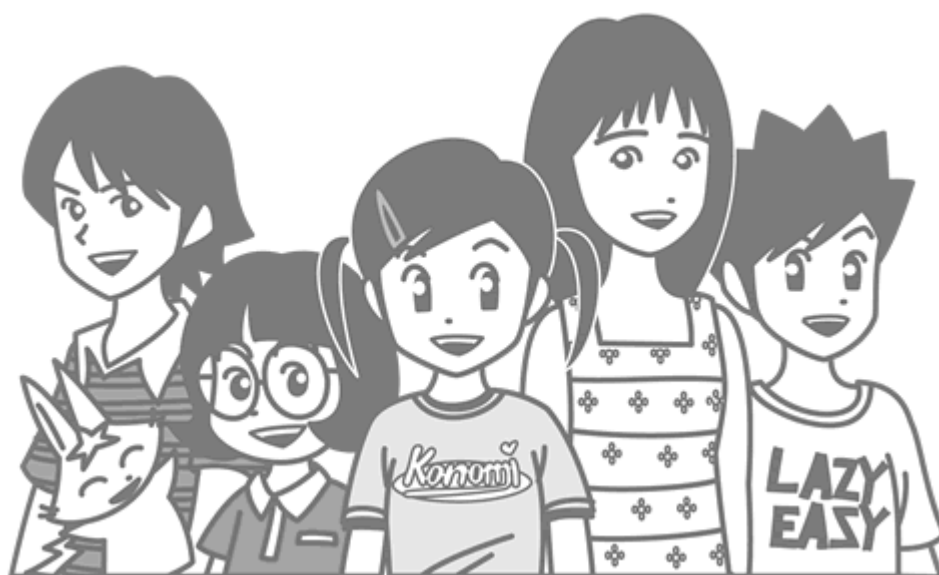


第22回

ジュニアエコノミカレッジ

ルールブック



主催：会津若松商工会議所青年部

後援：会津若松市商工会議所、会津若松市、会津若松市教育委員会

会津若松商工会議所青年部事務局

〒965-0816 福島県会津若松市南千石町6番5号

担当：栗城

TEL：0242-27-1212 FAX：0242-27-1207

1 ジュニアエコノミーカレッジの基本的な考え方

自己責任

～自分たちで考え・決めて・行動する～

ジュニアエコを楽しみ
チームの仲間とグランプリを目指そう!!

ジュニアエコノミーカレッジの日程と集合場所

日にち	イベントの名前	場所	集合時間	終了予定
7月20日(土)	ドリームセミナー サポーターセミナー	会津若松商工会議所	12:30	16:00
8月19日(火)	販売日確認表 商品企画書 食品の Li° の提出	事務局へ FAX・郵便	当日必着でお願いします	
9月14日(土) ~15日(日)	アクティブセミナー	ホテル いづみや 合宿 1泊2日	1日目 12:30	2日目 12:00
10月19日(土) 20日(日)	販売実践	鶴ヶ城体育館 南側駐車場	1日目: 8:45 2日目: 8:45	1日目 16:00 2日目 15:00
11月2日 (土)	まとめセミナー	会津若松商工会議所	12:30	17:00
12月7日(土)	納税・表彰式	会津大学 講堂	13:30	16:00

皆さんへの連絡方法

ジュニアエコでは、いろいろなイベントがあります。次回のプログラムの案内は、その前のプログラムでお伝えします。準備するものや時間などが変わる場合もあるので、気をつけてね。

注意点(必ずよんでね。)

- ※ 各集合時間は、開始30分前からです。各会場へは、保護者の方に送ってもらってください。
- ※ 宿題は必ずやりましょう。宿題をしないと参加できなくなってしまいます。
- ※ 販売は、10月19日か20日のいずれか1日です。
- ※ 販売実践時間は、1日目は10:00~16:00、2日目は10:00~15:00です。販売日毎に評価して、グランプリを決定します。
- ※ 各会場では、商工会議所の「青年部の赤いジャンバー」または「黒いポロシャツ」、「はっぴ」を着た係員の指示にしたがってください。
- ※ 怪我や病気などで、欠席・遅刻等ある場合同じチームのかた、もしくは事務局まで必ずご連絡ください。
- ※ 会場の都合などで、日程や会場が、変更になる場合があります。
保護者の方へ
- ※ 例年集合時間よりも、かなり早い時間にお集まりになるチームがございますが、集合時間に合わせてお集まりくださるようお願いいたします。
- ※ まとめセミナーや表彰式では、事業の発表やセレモニーがあります、是非ご参加下さい。

ジュニアエコノミーカレッジの流れ

皆さんにはチーム毎に株式会社をつかって、実際に商売をします。

元手は、株主から出資してもらった「資本金」10,000円です。借入をする会社は、銀行からの「借入金」10,000円を合わせた最大20,000円です。借入をした場合は赤字（利益がマイナス）でも返済しなければなりません。仕入れがたくさんできたり、販売する商品が多くなり、利益が多くなることが多いため、評価も高くなります。チームでしっかりと相談をして借り入れをするかしないかを考えましょう。

ジュニアエコを通して、仲間たちのコミュニケーションやドリームプランの内容・発表、商売の結果やアイデア・工夫などが採点されてグランプリが決まるよ。

みんなで力を合わせてグランプリをめざそう！

いつ	内容	
7月20日（土）	1) 会社を事務局に登記（登録）する	ドリームセミナー
8月19日（水）	2) サンプルを作って、販売する商品を決める	宿題 必着
9月14日（土）	3) ドリームプランをたてる	アクティブセミナー 合宿
9月15日（日）	4) 銀行、証券取引所にドリームプランを説明する	
アクティブセミナー後すぐ	5) 会社説明会をひらく	発表
販売実践まで	6) 元手を使って仕入れをする	実践
販売実践まで	7) 仕入れた材料で商品を作る	実践
10月19日（土）・ 20日（日）	8) 実際に調理、販売をする	販売実践
11月2日（土）	9) 決算報告書を作り、決算を報告する。	まとめセミナー
	10) レポートとお礼状を書く	
12月7日（土）	11) 表彰式・納税式・修了証授与	納税・表彰式

1) 会社を事務局に登記（登録）する

まず、会社の名前を決めます。

会社の名前には、文字以外の記号は使えません。

会社の名前は、株式会社〇〇〇〇になります。

みんなの役職を決めます。

必ずいなければならない役職・・・社長・財務部長・商品部長

自由な発想で決める役職・・・笑顔部長・大声部長・平社員？など

キャッチコピーを決めます。

君たちの会社がどんな会社をめざすのか、短く分かりやすく書いてください。

2) サンプルを作って、販売する商品を決める

自分たちで売りたいものを、上手に作れるのか？みんな買ってくれるのかな？など考え実際に作ってみます。

(くわしくは、P8~の商品ルールを良く読んでください。)

3) ドリームプランをたてる

アクティブセミナーで、販売するもの・値段を決めドリームボード(商品・店舗(てんぽ)の内容を書いた紙)を完成させる。

- 株主から出資してもらった資本金10,000円と、銀行(商工会議所)からの借入金10,000円の合計20,000円の範囲内で、仕入れの計画を立てます。
- 借り入れをしないで、資本金10,000円だけで仕入れの計画を立てることもできます。

4) 銀行、証券取引所にドリームプランを説明する

アクティブセミナーの最後に、銀行や証券取引所にドリームプランを説明し、借入れや株券の発行を行います。

- ドリームプランが認められたら借り入れをすることがきます。
借入金は、一律10,000円のみとします。
- 借入金には、100円の利息がつきます。
- 借り入れをしたお金は、もしも赤字でも必ず返さなければなりません。
- ドリームプランが認められたら株式を発行することができます。
- いろいろな銀行や証券取引所があります。やさしい銀行、チャレンジ銀行など。

5) 会社説明会をひらく

アクティブセミナーで完成させたドリームボードを使って株主を集めます。

- 株主の出資金は1口 1000円です。
- 10,000円集めるには、株主から10口の出資が必要です。
- 株主は、家族に限ります。自分では出資できません。

6) 元手を使って仕入れをする

集めた資本金と借入金を使って販売商品や、商品の材料を仕入れます。

- 仕入れは、アクティブセミナーが終わって、資本金を集めてからできます。
- 領収書は、かならず取っておいてください。
- ただでもらったものを販売することはできません。必ずお金を払って仕入れをしてください。

7) 仕入れた材料で商品を作る

6) で仕入れた商品の材料で商品を作ります。

- 調理食品は、当日指定する調理室で調理・準備します。
- 計画的に商品を作らないと作りきれなくなります。

8) 実際に販売をする

仕入れたり、加工した商品を鶴ヶ城体育館南側駐車場で販売します。(予定)

- 売上額が判らなくなってしまうのを防ぐため、仕入れで余ったお金は、会場に持ってこないでください。
- おつりは、事務局で用意します。
- 保護者やサポーターが販売をしてはいけません。
- 事前に前売り券や、食券を販売してはいけません。
- 商品・食品のルールが守れない場合は、販売を中止させることがあります。
- 売上金は、まとめセミナーまでの間、事務局で預かります。
- 当日の追加仕入れはできません。

※お店の飾りや看板などは仕入れには含みません。適度な範囲で飾り付けや看板、チラシなどを考えましょう。

9) 決算報告書を作り、決算を報告する。

販売での売上金を計算し、会社がもうかったのか、損をしたのか計算します。

- 『商売についての報告書』と『会社のお金についての報告書』を作ります。
- 利益の額の10分の1を税金として事務局に納めます。(税金と利息は自治体に寄付します。)
- 利益は、税金・株主の配当金・役員の給与になります。
- 銀行・証券取引所・株主にジュニエコの成果を発表します。

10) レポートとお礼状を書く

今まで行ってきたことの振り返りを行います。

- 会社の目標と結果について、みんなでまとめてレポートを提出します。
- ジュニアエコノミーカレッジで一番お世話になった人にお礼状を書きます。

11) 決算発表会・表彰式

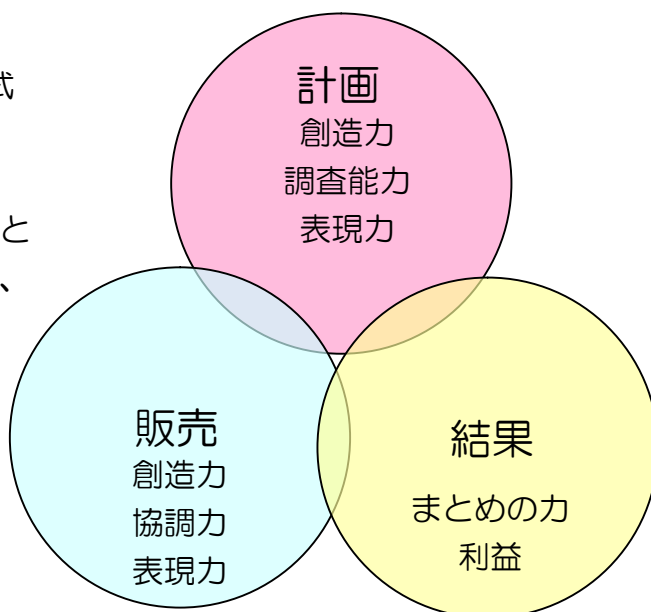
今まで行ってきたことの振り返りを行います。

- 商売の結果やアイデアなどを審査しグランプリ・準グランプリを発表します。
- もしかすると他の表彰もあるかもしれません

評価の基準

評価対象は、右の項目と加点減点方式により採点します。

例年、売上の多いチームが、順位が高くなると考えられがちですが、売上がすべてではなく、利益やみんなの考え方・努力・結果などのすべての総合評価で採点しています。



1 商品のルール（保護者の方とよく読んでください）

1) 『商品』を決める。

- 販売する商品は、2種類以上、何種類でも大丈夫です。
- 調理して販売する商品は、1つまでとします。
- 商品ごとに、商品の担当を決め、担当者が責任を持ちます。
- 商品の担当者は、チームで協力してもらいながら、サンプルを作ったり、材料を調べたり、商品の説明や買いたくさせるためのポイントなどをまとめます。

2) 『商品部長』を中心に決める。

- 『商品部長』は、商品全般に関してまとめて下さい。
 - 誰がどんな商品を売るのか？また、作るのにいくらかかるか？などの企画をまとめて下さい。
- 販売当日は商品や食品の安全を守るため、テントからはなれる事は出来ません。
 - 販売当日までの間は、他の仕事を手伝っても大丈夫です。
- 『商品部長』は、事務局から質問をされる場合があります。
 - 食べ物を商品としているチームは『食中毒』などを出さないよう注意して下さい。どのようにして食中毒を防ぐことが出来るかなどは、みなさんは次回のアクティブセミナーで勉強します。（サポーターはサポーターセミナー時）

3) 『商品』について。

- お酒やタバコ、薬など、販売をすることに資格があるものや社会のルールをやぶるために使われる物を販売してはいけません。
- 自分で、マンガのキャラクターなどを使って作った商品を、販売してはいけません。
 - 売ってよいもの
 - ◇ キャラクター商品として店で売られているもの
 - 売ってはいけないもの
 - ◇ 自分たちで商品にキャラクターをつけたもの
- ただで手に入れた物を販売してはいけません。

NG な例：家庭や親せきの家などで育てた野菜を無料で仕入れて販売すること。

OK な例：みなさん自身が学校で育てた野菜や果物の販売。

ジュニエコの販売実践の為に種や苗からみなさん自身が育てた農産物など

○フェアトレード精神を持とう！！

フェアトレードとは・・・

「フェア」というのは、どちらかがトクをしてどちらかがそんをしたりするのではなく、同じ立場で向き合うことを言います。

「トレード」とは相手とモノやサービスの売り買いをすることや貿易のことを言います。

ですので、フェアトレードとは弱い立場の「作る人」に、安全に作ってもらった商品を、まともなお金をはらって買うことで、貧しさやケガ、病気で苦しむ人を減らそうという取組で、世界的な規模でお互いに協力しあい助け合っていこうという取組です。

例えば、野菜の買い手がいなくて困っている農家さんから、農家さんは本当は 100 円で販売したいのに、無理に原価を割った安い値段で仕入れたりすることなど。

みなさんには、材料や商品となる農産物などを仕入れたりするときには、ぜひ、生産者などに敬意や感謝の気持ちを込めて、きちんとした対価をはらって仕入れをしてほしいと思います。

○2024年は、委託販売は禁止と致します。

委託販売とは・・・

会社の販売活動形態のひとつで、商品が売れた時点で仕入れが発生する仕組みのことを言います。今年度のジュニエコでは、商品や材料については「商品や材料を仕入れた時にお金を支払う仕組み」を学ぶことを重視し、委託販売を禁止と致します。

NG な例：

野菜を10個生産者さんから預かって、5個販売をして、あまった野菜は生産者さんにお返しして、売れた5個分だけのお金を支払ったりすること。

OK な例：

野菜を10個生産者さんから預かった時に、10個分のお金を支払ってこること。

4) 加点评価の対象となる商品

- 販売する商品のうち、**地場産のものを使えば加点对象**となります。
- 地場産のものは、そのまま売ってもいいし、材料として使ってもいいです。
 - 材料として使っている場合（例：いも汁に入っている会津産のにんじん）
 - 商品として販売している場合（例：会津産のお米）
 - 商品・食品が会津特有のもの（例：絵ろうそく、こづゆ）

2 食品のルール（保護者の方とよく読んでください）

食品のルールで一番大切なことは、皆様やお客様の安全を守ることです。

以下のルールでは、きびしいと思われる方もいらっしゃると思いますが、「命を守る」ことにもなりますので、ご理解の上、ご協力をお願いいたします。

みなさんは、この制約の中、すばらしい商品や食品を考えると期待しています。

仮設設備（テント）で提供できる条件

1. 簡易な調理・加工で、かつ、提供する直前に加熱調理をしたもの（例外：かき氷）
2. 既製品を容器に盛り付けたり、コップに注いだだけのもの（ジュース、生ビール）
※別紙「祭礼・イベント等で飲食物を提供する皆様へ」を参照

大原則：

（１）テント内では一切のカットができません。

（２）下処理施設でカットなどをしたものは、すべて加熱をすること。

（３）再加熱はできません。

（４）自宅等での前日・当日問わず下処理はできません。

1) 『禁止食品』について

- 生もの（刺身、すし、自家製生クリーム）
- 生鮮食品（生野菜、果物など）を生のまま提供するもの（チョコバナナを除く）
- 加熱調理した後さらに調理加工を行うもの（おにぎり、いなりずし）
- お湯でゆでる麺類
- 毒性のあるもの
- 下処理施設で完成され、提供する直前に加熱工程がないもの（手作り焼き菓子、ゼリー、プリンなど）

※ フルーツ類は、缶詰のみとしますが、カットする場合は加熱が必要になります。

ジュニエコで販売できない代表的な調理食品の一覧。

禁止する食品、調理品	コメント
生もの、生魚、生肉、生鮮品	生肉や魚は熱を通して販売できます。 野菜そのものは販売が出来ますが、カット野菜などは販売が出来ません。(野菜炒めなどの加熱工程があれば可能です。)再加熱はできませんので、提供の直前(注文を受けてから)に調理を行ってください。
下処理施設や家庭で製造した菓子類	菓子店やお店で造られたお菓子などは販売できます。 自家製ゼリーやプリンも菓子類に含まれますので販売できません。既製品もカットがテント内ではできません。
お湯で茹でる麺類	替え湯が必要なので禁止です。
果物を利用した調理品	カット済み缶詰のフルーツは使用可能ですが、カットなどの調理はできません(チョコバナナを除く)ので、 <u>カットしたい場合はカット済みの既製品をご準備ください。</u> <u>自宅でのカットはできません。</u>
アイスクリームやソフトクリーム、ジェラート、	お店で製造、販売され、開封されていないものであれば販売できます(カップアイスや袋に入った状態のもの)冷凍庫はご準備お願い致します。
その場で造る野菜ジュースやスムージ	特殊な次亜塩素酸などに漬込む必要がありますので、NGと致します。

事例：

- ペットボトルのジュースを注ぎ、自家製ゼリーを加えたのみもの→✖
自家製ゼリーを販売してはいけないので✖
OKな例：ペットボトルのジュースを注ぎ、市販のゼリーを加えただけのもの→○(ゼリーをカットした場合はNG)
- タピオカやわらび餅をテントでカットして、ペットボトルのジュースと一緒に加えたのみもの
→ ✖NG、カットしてはいけません。タピオカやわらび餅を使用する場合は、カット済みのものを仕入れることをお勧めします。
- 冷凍で販売しているチュロスをつライスターで焼いてそのまま提供したい。→OK

2) 『調理食品』について

- 「調理食品」とは、次のような食品です。
 - 切る・焼く・煮る・ゆでるなどの調理をした食品
 - 開封した物を個別に分けて販売(クッキー・せんべい等)
 - 缶ジュースやペットボトルの飲み物をコップに注いだ商品
- 各チーム『1品』までとします。
 - 味付けによって種類がある食品は、1品とします。
例) やきそばのソース味と塩味

3) 『下準備』について

- 下準備とは、販売会場で行えない『切る・肉などを串にさす、下味や衣をつける』などの調理行為です。
- 下準備は、必ず販売当日に行ってください。前日までに下準備をしてはいけません。
- 当日の下準備は、勤労青少年ホーム・若松ガスクッキングスタジオで、準備してください。自宅では、切ることを含めた下準備は、いっさい行うことができません。

利用時間 若松ガス クッキングスタジオ 6時30分から8時30分まで
 勤労青少年ホーム 調理講習室 8時30分から15時まで

※フライパンや鍋など、調理に必要な道具は各チーム持参してください。

- 下準備した食材は、クーラーボックスで保管してください。(クーラーボックス・氷は、みなさんで用意して下さい。)
- 当日、下痢・腹痛・発熱・吐き気・手の傷などがある人は、調理はできません。他の仕事をしてください。
- 下準備のときは、エプロン、三角巾、マスクを必ずお持ちください。
- 調理施設では、皮むき・裁断等の事前作業だけをして会場にて加熱処理を行ってください。

4) 『販売会場での調理』について

- お客様に提供する直前にならず加熱して下さい。(注文を受けてから提供)
- 作り置きはしないで下さい。お客様に提供する直前に調理して下さい。
- 販売会場で『食材を切る』ことは行えません。食材を切るための包丁やはさみを持ってきてはいけません。
- 食材は、クーラーボックスで保管して、必要な分ずつ取り出して調理して下さい。(クーラーボックス・氷は、みなさんで用意して下さい。)

- 加熱調理をする食品には、必ず良く火を通して下さい。
- 会場の調理する場所は、清潔にして下さい。
- 手洗いを徹底して下さい。
- 当日、下痢・腹痛・発熱・吐き気・手の傷などがある人は、調理はできません。他の仕事をしてください。
- 生肉の持ち込みは可能ですが、使う分だけクーラーボックスから取り出して使用してください。使用するクーラーボックスも肉専用に分けて、他の食材と一緒に管理しないでください。
- 焼き菓子等は、会場で焼けない場合は販売禁止になります。（一般のお店で売っているものをそのまま販売することはできます）

5) 販売会場での『禁止調理法』について

- ゆで汁が出る調理法
 - 水を捨てる場所が無いので禁止します。
- 炭を使った調理法
 - 火の管理が子供たちでは難しいので禁止にします。
- 油で揚げる調理法
 - 熱い油が入ったなべをこぼした場合、大変危険なので禁止にします。
- 電子レンジを使った調理法
- カセットボンベのガス器具を使った調理法
- プロパンガス用ではないガス器具を使った調理法
- 発電機を持ち込んだ調理法

6) 『ご飯』の取り扱いについて

- 炊飯は、下準備を行う調理施設（若松ガスッキングスタジオ または、勤労青少年ホーム 料理講習室）で行ってください。
- ※既成品の無洗米 + 未開封の市販のお水を利用しての、注ぐだけの状態であれば、仮設テントでも炊飯ができます。
- 炊飯後、保温ジャーにいれるなどし、65℃以上で保温してください。
 - 炊き上がりから4時間以内に提供することになります。4時間を過ぎる場合は、新たに炊飯を行って提供してください。
 - 事前のレシピ確認において、安全性が確保できないと判断した場合は、禁止する可能性があります。

7) 『卵』の取り扱いについて

- 生卵、半熟卵の販売はできません。完全に熱を通してください。
- ゆで卵、温泉卵、目玉焼き（片面、両面焼き含む）は禁止です。
- 販売会場で卵の殻を割る行為は禁止です。事前に調理施設で下準備してください。
- 卵を割ったり触った場合は、必ず手を洗って次の作業をして下さい。
- 加工する場合、きちんと熱が通っていることを確認してください。
- 事前のレシピ確認において、安全性が確保できないと判断した場合は、禁止する可能性があります。

8) 『乳製品』の取り扱いについて

- 乳製品（生クリーム・牛乳・チーズなど）は加熱し、完全に熱を通せば使うことができます。宿題で提出するレシピは、加熱の方法や時間など具体的に書いてください。あいまいなレシピでは乳製品の使用を許可しないことがあります。また、事前のレシピ確認において、安全性が確保できないと判断した場合は、禁止する可能性があります。
- 牛乳は注ぐだけ、または提供前の加熱処理した場合に使用できますが、使用しないときはクーラーボックス等で保冷して下さい。
- ホイップクリームは使用できますが、使用しない時はクーラーボックスを用意し、冷蔵してください。
- トッピングで常温において使用することは禁止です。

9) 『販売』について

- 風味・変色による問題
 - 味・色が変わることにより安全性の危険およびお客様からのクレーム等が発生する場合があります。
 - 調理済み食品等を長時間放置すると著しく変色および食中毒の危険性があるので保温、保冷は徹底してください。
 - 上記が徹底されない場合、保健所からの注意を受け即時全店舗の販売停止などの指導を受ける可能性があります。
- アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の8品目は原材料に含まれていることを店先に表示することと、お客様に入っていることを説明しなければいけません。
 - 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに　くるみ　が入っている場合はメニューの下に記載してください。メニュー表やプライスカードへの記載例

商品名****

300円

※アレルギー

小麦、卵、乳、エビ、カニ

10) 販売テントの装飾について

- 販売実践時は1チーム1テントとなります。(W3,600mm×D2700mm)
- テントの装飾に使用するお金は仕入れには含みません。あまり予算をかけず、ご家庭にあるものを工夫、活用して制作することをおすすめしております。
- 会社の看板も販売実践時にお持ちください。アクティブセミナー時にご案内致します。

11) 当日使用する『備品』について

- ガスコンロの使用台数は、各チーム『1台、1口コンロ』までとなります。
 - 『レシピ』の中にガスコンロの使用する・しないをチェックしてください。
- 電気使用ワット数は、各チーム『1500W(ワット)』までになります。
- 電気を使って使用する道具は、会社ごとにお持ちください。
 - 例：炊飯ジャー、オーブントースターなど
 - 必要なW(ワット)数をかくにんしてください。
- 販売に必要なテーブルはこちらで準備致します。(W1800*D450*H700)
 - ※特別に必要なテーブルなどはご用意ください。(形や高さなど)
- 調理に必要な調理器具(フライパンや鍋、トースターなど)はご用意ください。

商品の決定

みなさんが販売したい商品を決定するために、「商品企画書」と「レシピ」を提出し、問題がなければ販売する商品を決定します。

- ドリームセミナーから『8月19日（火）』までの間に『商品企画書』と『レシピ』を完成させて、事務局にFAXあるいは郵送（コピーを手元におくこと）で提出して下さい。
 - 『レシピ』は、食品を扱わないチームは必要ありません。
 - 『商品企画書』と『レシピ』は、その食品が商品として販売できるかを確認しますので、出来る限り早めに提出して下さい。
 - 商品として出せない場合は、事務局から社長または商品部長宛に連絡を致しますので、特に食品を扱うチームは、試作などを行いながら『レシピ』の作り方を記入してください。
 - アクティブセミナー後の商品変更はみとめません。
 - 下準備が必要かどうかは、次のひとつでも含まれていれば下準備が必要となります。
 1. 材料を切る（包丁やはさみを使うことです）
 2. 串に刺したり、下味をつけたりすること。
- ※疑問や質問があれば必ず青年部に相談をしてください。

よくある質問・疑問

昨年までによくあった質問になります。進めていく上で参考にしてください。

Q：どうして調理食品はひとつしかできないのですか？

A：食品をあつかう場合は、食中毒を起こさないように、作る時も、売っている時も常に注意をはらわなければなりません。何種類もつくと管理するのが大変ですから、食品はひとつにするというルールを作りました。

Q：袋に入った大きなお菓子を仕入れて、分けて売ってもいいですか？

A：分けて売ることはできます。ただし、包装から出して、食品がむきだしになっている場合は、調理食品とみなします。

Q：お肉を使いたいのですが、使っていいのですか？

A：お肉を使うことはできます。ただし、以下ことを必ず守ってください。

- 調理に必要な大きさに切ってあるお肉を買ってください。
- お肉は、販売の前日に買うこと。
- お肉は、冷蔵保存し、当日もクーラーボックスに氷を入れて、冷やして持ってきてください。必ず痛まないようにして下さい。
- 調理する際は、必ず良く火を通すこと

※ルールを守った場合でも、保健所の指導によって商品として認められない場合があります。

Q：サンプルを作る費用は仕入れに入れるのですか？

A：いいえ、入れません。仕入れに入れる費用は、販売する商品に使う材料と紙皿や割り箸紙コップなどだけです。サンプルなどの材料は、お家にあるものを分けてもらったり、お小遣いで買ったり、もらったりして大丈夫です。

Q：店を飾り付けしようと思っていますが、飾り付けの材料費は、仕入れに入れるのですか？

A：いいえ、入れません。自宅にあるものなどであまりお金をかけずに工夫をして行ってください。