

日食協ニュース

<https://www.n-shokuei.jp/>

R7- 12月号

No.626(12月1日発行)

発行所：公益社団法人日本食品衛生協会
日本食品衛生共済協同組合
東京都台東区寿4丁目15-7
TEL.03-5830-8801
FAX.03-5830-8802

令和7年 秋の叙勲

去る11月3日、内閣府より令和7年秋の叙勲受章者が発表され、全国食協組織から次の方がたが栄誉に浴されました。心よりお祝い申し上げます。

(総務部)

○ 食品衛生功労関係

(以下順不同、敬称略)

勲 等	氏 名	主 要 経 歴
旭日小綬章	黒木 廣伸	現・(公社)宮崎県食品衛生協会会长
旭日双光章	大竹 正美	元・(一社)青森県食品衛生協会副会長
旭日双光章	田中 信人	現・(一社)東京都食品衛生協会副会長
旭日双光章	塚本 民雄	元・(公社)秋田県食品衛生協会副会長

○ 生活衛生功労関係

(敬称略)

勲 等	氏 名	主 要 経 歴
旭日双光章	川口 浩太	現・(公社)神奈川県食品衛生協会副会長

日食協 令和8年 新春賀詞交歓会

～浅草ビューホテルにて開催～

- 日時：令和8年1月21日(水) 16時～
- 場所：浅草ビューホテル 4階 飛翔
(東京都台東区西浅草3丁目17-1)
- 会費：10,000円



昨年の会場の様子



昨年の鏡開きの様子

CONTENTS

- 令和7年 秋の叙勲／日食協 令和8年 新春賀詞交歓会 1
● 令和8年 日食協主要行事予定／日本食品衛生協会特別講演会を開催 2
● 手洗いマイスター活動(和歌山県食の安全親子教室) 3
● 冬期に注意すべき「ノロウイルス」食中毒予防と共済加入の重要性! 4
● 令和8年 食品衛生管理者の資格取得講習会開催のご案内／令和7年度 食品衛生協会検査機関連絡協議会 総会 開催 5
● 共済金支払状況 6
● (広告) 7
● 出版インフォメーション 8

バックナンバーをHP(<https://www.n-shokuei.jp/>)に掲載中

令和8年 日食協主要行事予定

1月下旬～ 3月上旬 各委員会の開催

1月21日(水)	新春賀詞交歓会	【会場：浅草ビューホテル】
3月27日(金)	理事会[予算](日食協、日食共組) 全国支部長会議	
5月22日(金)	理事会[決算](日食協)	
6月19日(金)	定時総会・通常総代会	
6月23日(火)	近畿ブロック大会	【開催地：京都市】
7月 2日(木)	九州ブロック大会	【開催地：宮崎県】
7月 9日(木)	関東甲信越ブロック大会	【開催地：山梨県】
7月16日(木)	北海道・東北ブロック大会	【開催地：秋田県】
7月16日(木)	東海北陸ブロック大会	【開催地：岐阜県】
7月17日(金)	中・四国ブロック大会	【開催地：広島市】
8月 3日(月)(予定)	第51回食品衛生懇話会	
8月下旬	表彰中央審査会	
10月21日(水)	全国支部長会議 食品衛生指導員全国大会	【会場：浅草公会堂】
10月22日(木)	食品衛生功労者・食品衛生優良施設等表彰式	【会場：明治座】

報告

日本食品衛生協会特別講演会を開催

11月12日(水) 15時より、食品衛生センター6階講堂で日本食品衛生協会特別講演会を開催いたしました。本講演会は、消費者庁 前長官 新井 ゆたか氏を講師に迎え、「食と消費者行政の課題と展望—最前線で感じたこと—」と題し、ご講演いただきました。講演では、今後の食品安全行政のあり方、食品の安全性の概念、イノベーションへの対応や細胞培養食品など、食品事業者が直面するさまざまな課題についてご講演いただきました。また、講演会終了後に開かれた情報交換会では、講師と参加者の皆さまとの間で活発な意見交換が行われました。

今後も引き続き講演会等を通じて食品衛生に関するさまざまな情報を提供してまいります。



講演の様子



新井 ゆたか 消費者庁前長官

(総務部)

報告**手洗いマイスター活動****和歌山県 食の安全親子教室 ~食品工場へ行ってみよう!~**

和歌山県では、工場見学をとおして衛生管理を実際に見て学んでもらい、消費者に食品企業を身近に感じてもらうために、2017年から毎年夏休みに【食の安全親子教室～食品工場へ行ってみよう!～】を開催しております。今年は紀北食品衛生協会の協力のもと、8月21日に小学3年生から6年生とその保護者の14組30名を対象として、ケチャップやウスターソースなどを製造しているハグルマ株式会社桃山工場で工場見学をとおして食品の衛生管理を学んだり、衛生的な手洗いを実践したりと、盛りだくさんの内容で行われました。

工場では衛生的な服装やエアシャワーなど、食品衛生を守る工夫がたくさん!



工場見学の様子

保健所の職員が、HACCPを解説し、クイズを交えながら衛生管理を学びました。



クイズで衛生管理を学びます

手洗いチャレンジコーナー**実際に手を洗ってみよう！**

手洗いマイスターによる衛生的な手洗いの講義を受けた後、手洗いチェックで、どれだけ汚れがとれるか確認するためのローションをつけて衛生的な手洗いを実践。

**上手に洗えたかな？手洗いチェック**

手洗い後は、手洗いcheckerでどれだけ洗浄できたか体験してもらいました。



- ・工場内がたいへん衛生的に保たれていることを知ることができ安心につながりました。
- ・食品工場の取組み（HACCP）のことや生産ラインの仕組みがわかりとても勉強になりました。手洗い体験も楽しかったです。



手洗い体験では、親子ともに楽しんでいる様子がうかがえました。手洗いは食品衛生のなかでも基本的な作業の一つです。このイベントをとおして、子供たちが手洗いのたいせつさを理解し、衛生的な手洗いをおうちでも行っていただけたら嬉しいですね。

ハグルマ株式会社 常務取締役 出立 正則
(一社) 和歌山県食品衛生協会 会長(手洗いマイスター)

(食品衛生推進部)

冬期に注意すべき「ノロウイルス」食中毒予防と共済加入の重要性!

厚生労働省が公表している「食中毒統計（過去5年間の累計）」によると、冬期（12月～2月）に最も多くの被害者を出している食中毒はノロウイルスです。この時期のノロウイルスによる被害者数は全体の約72.7%を占め第1位、事故件数でも全体の34.7%と第2位を占めており、ノロウイルスは「冬」を代表する食中毒の一つといえます。

●ノロウイルスとは

ノロウイルスの主な症状は、下痢、嘔吐、発熱などで、特に突発的な吐き気や嘔吐がみられるのが特徴です。主な原因食品は加熱不十分な牡蠣等の二枚貝があげられます。食品を介した食中毒以外にも幅広い感染経路がみられます。手指等を介しての接触感染や嘔吐物からの飛沫感染、不十分な処理の影響で便や嘔吐物から塵や埃を通しての塵埃感染などがあります。そのため、感染者が気づかないうちに外出先へウイルスを持込み、施設を汚染して集団発生につながることもあります。

●ノロウイルス食中毒予防の4原則 「持ち込まない」「拡げない」「やっつける」「つけない」

食中毒予防の基本は3原則「つけない」「ふやさない」「やっつける」ですが、ノロウイルス食中毒予防では下記の4つのポイントを徹底することが重要です。

「持ち込まない」：従業員の健康管理を徹底し、持ち込まないようにする。

「拡げない」：施設の定期的な清掃・消毒、嘔吐物の適切な処理を行い、拡げない。

「やっつける」：食品を加熱してやっつける(中心温度85～90℃で90秒以上の加熱を推奨)。

「つけない」：衛生的な調理環境を保ち、こまめな手洗いを行い、食品にウイルスをつけない。

ノロウイルスは食品中では増殖せず、また感染経路が多岐にわたるため、従来の3原則では防ぐことが難しいため4原則となっています。しかし、上記の予防を徹底したとしても完全な予防は難しく、万が一のリスクに対する備えが重要となります。

●ノロウイルス食中毒における「あんしんフード君」の重要性

営業施設でノロウイルス食中毒が発生した場合、感染経路の多さと感染力の強さから、施設の消毒や検便検査など多くの対応が必要となり、それに伴いさまざまな費用がかかる場合があります。

当協会の食品営業賠償共済統計（令和6年度までの過去5年間）によると、ノロウイルス食中毒の最高共済金支払額は、被害者賠償のみを補償している「食品営業賠償共済」では約470万円に対し、食品事業者のリスクを総合的に補償している「あんしんフード君」では約3,500万円となっています。この差からも、食品事業者が負うリスクの大きさがわかると思います。

前述のとおり、ノロウイルス食中毒を完全に防ぐことは困難です。万一に備えた補償体制を整えることが重要であり、食品事業者の皆さんには、総合的な補償が可能な「あんしんフード君」へのご加入を推進してください。

●最後に

今回、冬期に注意すべき食中毒としてノロウイルスを取り上げましたが、近年では冬期に限らず、年間を通じて発生する傾向が見られます。

食品事業者の皆さんにおかれましては、ノロウイルス食中毒予防の4原則を実践するとともに、万が一の事態に備えて、総合的な補償が受けられる「あんしんフード君」へのご加入をご検討くださいようお願いいたします。

(共済部)

	事故件数	被害者数
1位	アニサキス (420件)	ノロウイルス (13,266件)
2位	ノロウイルス (375件)	ウエルシュ菌 (2,247件)
3位	カンピロバクター (152件)	カンピロバクター (771件)
4位	ウエルシュ菌 (27件)	アニサキス (432件)
5位	動物性自然毒 (26件)	ぶどう球菌 (290件)

(※厚生労働省「食中毒統計(過去5年間累計)」)

告知**令和8年 食品衛生管理者の資格取得講習会開催のご案内**

日食協ニュース10月号でご案内しておりました令和8年食品衛生管理者の資格取得講習会（食肉製品製造業・添加物製造業）について、下記日程にて実施いたします。

本講習会は、eラーニング及び集合形式を組み合わせた複合形式にて開催いたします。詳細につきましては、下記をご覧いただき、必要書類を揃えてお申し込みください。
（公益事業部）

ホームページ

[令和8年「食品衛生管理者の資格取得講習会」開催のご案内をご覧ください ➔](#)

**開催日程**

- (1) 食肉製品製造業 定員100名**
(次の①と②の両方を受講ください)
- ① **eラーニングにおける実施**
(一般共通科目及び専門科目の一部)
日程：令和8年2月13日(金)～6月12日(金)
- ② **集合形式における実施**
(一般共通科目の一部及び専門科目の実習)
※定員を1回50名とし、2回に分けて実施
日程：1) 令和8年6月30日(火)
～7月10日(金) もしくは
2) 令和8年7月7日(火)
～7月17日(金)
- 場所**：東京都町田市
(日本食品衛生協会食品衛生研究所)

(2) 添加物製造業 定員110名

(次の①と②の両方を受講ください)

- ① **eラーニングにおける実施**
(一般共通科目及び専門科目の一部)
日程：令和8年3月13日(金)～7月10日(金)
- ② **集合形式における実施**
(一般共通科目の一部及び専門科目の実習)
日程：令和8年8月19日(水)～8月27日(木)
場所：東京都品川区
(昭和医科大学旗の台キャンパス)

受講料 283,800円(税込み)

申込期限 令和7年12月26日(金)必着

ただし、定員に達し次第、締め切らせていただきます。

こちら
食品衛生研究所

**令和7年度 食品衛生協会検査機関連絡協議会 総会 開催
～世界文化遺産 富士山を望む山梨県にて～**

雄大な富士山の麓からの姿を楽しむことができるハイランドリゾート ホテル&スパにて11月6日(木)、令和7年度食品衛生協会検査機関連絡協議会 総会が開催されました。

今年度の開催地である山梨県支部 細谷支部長、当連絡協議会 道野会長のあいさつに始まり、来賓として山梨県福祉保健部衛生薬務課 杉本繁信氏にあいさつをいただきました。

各機関から提出された議題は21件にもおよび、『検査法に関する疑問点』や『有害試薬のリスク低減への方策やストレスチェック等の労働安

全上の問題』、『高騰する試薬等の検査に要する経費を抑える工夫や経営改善への取り組み』など多岐にわたる内容について協議され、予定時間をオーバーするほど活発な意見交換が行われました。検査機関の置かれている現状は厳しいものの、互いに連携して協力体制を築いていくことを確認し、大変有意義な場となりました。開催にあたりご準備等いただきました山梨県支部の皆さまありがとうございました。

次年度は愛知県での開催を予定しております。



連絡協議会の様子



会場から望む富士山

食品衛生協会検査機関連絡協議会 各機関が直面する技術的な諸問題についての協議や、協力体制の構築等を通じて、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的として、日食協と検査機関を運営する支部(東京都、埼玉県、山梨県、長野県、愛知県、大阪、広島市、高知県、長崎県)10機関で構成されています。

(検査事業部)

旅館業の皆さま必見! 旅館宿泊者賠償特約のご案内

Close Up **解説** 宿泊客が旅館内の営業用備品を破損!? 予期せぬ事故に特約のご検討を

旅館宿泊者賠償特約は、旅館・ホテル敷地内での宿泊客の行為が原因で発生した他人や施設に対する法律上の損害賠償責任を負担することによって被る損害を補償しています。

今回紹介する事例は宿泊客が客室で嘔吐し、寝具等を汚損した事例です。汚れた寝具等の買い替え、客室のクリーニング、消毒のため72,350円の共済金をお支払いしました。本来、宿泊客が施設のものを破損させた場合、法律上の損害賠償責任は宿泊客に生じます。しかし、実際は宿泊客が故意に破損させていないケースや、営業者とお客様という関係上、宿泊客に請求しづらいこともあります。本特約を附帯していれば、営業者は対応に苦慮する必要がなくなり、お客様も安心してご宿泊いただくことができます。

本特約は、基本補償掛金と宿泊者定員数×100円をお支払いいただくことで宿泊者1名・1事故あたり20万円限度で補償できます。「あんしんフード君」は幅広い補償を備えておりますが、安価な掛け金でさらなる補償を受けることができますので、ぜひ特約附帯をおすすめください。

(共済部)



No	事故分類	事故区分	事故発生日	共済加入		加入コース	営業種類	年間掛金(円) 休業掛金(円)	事故の状況	被害者数	共済金額(円)
				支部	支所						
1	食中毒	カンピロバクター	2025.01.02	沖縄県	中部	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	提供した料理による食中毒。損害賠償金のほかに各種費用にて生産物自体の損害を支払った。	16	賠: 596,853 特: 59,685 生: 290,000 計: 946,538
2		ノロウイルス	2024.11.24	佐賀県	伊万里	あんしんフード君	飲食店	29,600 6,900	提供した料理によるノロウイルス食中毒。損害賠償金のほかに各種費用にて生産物自体の損害を支払った。	38	賠: 613,226 休: 871,841 特: 148,507 生: 333,036 計: 1,966,610
3		アニサキス	2025.05.12	山形県	寒河江	レギュラー	旅館(m)	19,000 1,300	提供した料理によるアニサキス食中毒。被害者は本事故により、アナフィラキシーショックを発症した。	2	賠: 128,716 特: 13,172 計: 141,888
4		クドア	2025.06.11	長野県	諏訪	あんしんフード君	飲食店	32,400 7,700	提供したフグ刺しによる食中毒。	6	賠: 108,217 特: 10,822 計: 119,039
5	異物混入	異物混入	2025.06.23	三重県	鈴鹿	あんしんフード君	仕出し・弁当飲食店	11,000	提供したハンバーグに乾燥剤のようものが混入しており、喫食したお客様が歯を欠損した。	1	賠: 26,600 特: 2,660 計: 29,260
6	賠生産事故	生産物賠償事故	2025.08.19	秋田県	湯沢雄勝	あんしんフード君	飲食店 食品製造業 食料品販売業	8,500	販売した醤油のキャップが外れ、購入したお客様の車両を汚損した。	-	賠: 316,360 特: 31,636 計: 347,996
7	施設賠償事故	施設リスク	2025.04.13	東京都	渋谷	あんしんフード君	飲食店	8,500	加入者施設の配線より出火し、同ビル内の別店舗が所有する備品に損害を与えた。	-	施: 500,000 特: 50,000 弁: 330,510 計: 880,510
8		業務リスク	2025.08.23	熊本県	天草	あんしんフード君	飲食店	8,500	従業員が自転車を並べていた際に誤って倒し、お客様の車両に接触し破損させた。	-	施: 158,500 特: 15,850 計: 174,350
9		漏水リスク	2025.06.07	東京都	東殖	あんしんフード君	飲食店	10,800 900	加入者施設のトイレの水があふれて漏水し、階下店舗を汚損させた。	-	施: 92,682 特: 9,268 計: 101,950
10	賠受託物事故	受託物リスク	2025.07.31	長野県	佐久	あんしんフード君	旅館(m)	28,100 5,500 旅: 8,800	宿泊者が忘れて保管していたサングラスを従業員が紛失した。	-	受: 34,650 特: 3,465 計: 38,115
11	傷害補償	傷害補償	2025.03.02	静岡県	浜北	スーパーあんしんフード君	飲食店	18,400 2,600 傷: 40,500	従業員が業務中に負傷したため、入院補償金・通院補償金・手術補償金を支払った。	1	傷: 164,000 計: 164,000
12	旅館宿泊者	旅館宿泊者賠償	2025.08.09	栃木県	大田原	あんしんフード君	旅館(m)	9,500 1,300 旅: 2,000	宿泊者が嘔吐し、寝具等を汚損した。また、同室の消毒を行った。	-	旅: 72,350 計: 72,350
13	その他	リコール費用	2024.08.26	山口県	柳井大島	あんしんフード君	食料品販売業 食品製造業	125,000	製造したジャムにカビが混入し、健康被害発生のおそれがあるため自主回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ: 4,351,690 計: 4,351,690

支払い日(2025.10.1 ~ 10.31抜粋)

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。

※ご加入された支部・支所と営業所在地が異なる場合があります。

賠: 生産物賠償金、施: 施設賠償金、受: 受託物賠償金、

旅: 旅館宿泊者賠償金、傷: 傷害補償金、弁: 弁護士費用、生: 生産物自体の損害、

リ: リコール費用、休: 店舗休業補償金、特: 特別費用、計: 合計共済金

ジブラルタ生命は、食協生命共済保険取扱会社です。

ジブラルタ生命保険株式会社 VOL.252

食協生命共済保険

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントが、あなたとご家族の生涯にわたるご希望、将来設計などをお聞きして、あなたに必要な保障額(保障のカタチ)を算出し、それに合わせた保険をオーダーメイドします。

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタント サービスを活用してみませんか?

生涯を通じて必要な資金を一緒に考えてみませんか?

「9+1の安心」

1 毎月の生活資金	4 住宅資金	7 相続対策資金
2 教育資金	5 死後の整理資金	8 長期療養資金
3 結婚資金	6 緊急予備資金	9 親の生活・介護資金

+ 1 老後の生活資金

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントは、お客様それぞれの状況に応じて、保険によって備えておくべき経済的なリスクを「9+1」の資金に分類し、万一の死亡や不測の入院などに際しても、ご家族が困ることの無いよう最適なプランのご提案を行っています。詳しくは当社のライフプラン・コンサルタントにご相談ください。

ジブラルタ生命保険株式会社

本社/〒100-8953 東京都千代田区永田町2-13-10

ジブラルタ生命のホームページ <https://www.gib-life.co.jp/>ミナジブロック
0120-37-2269
【受付時間】平日 9:00~18:00 土曜 9:00~17:00
(日・祝・年末年始を除く)

ジブラルタ生命

「あんしんフード君」新規チラシと制度のご案内動画をご活用ください!

令和7年10月より、あんしんフード君推進用の新規チラシとして「あんしんフード君」制度動画・エントリーシート付チラシの配布を開始し、すでに多くの支部支所でご活用いただいております。

特徴

- QRコードまたはURLから制度のご案内や共済金のお支払い事例などを視聴することができる2種類の解説動画を紹介しています。
- 裏面のお問い合わせエントリーシートは、ご加入やお見積り、資料送付を希望される営業者が事前に情報を書き込めるようになっています。

チラシ掲載の動画は、加入希望者がご自分でスマートフォンやパソコンで動画を視聴したり、窓口や講習会での制度説明の際にご活用していただいたりすることを想定した内容となっております。さまざまな場面で共済の推進をご活用ください。

チラシや動画の内容についてのご照会は共済部までお問い合わせください。
(共済部)



制度のご案内

(約10分)

<https://pipm.co/mg5d>

支払事例ご紹介

(約5分)

<https://pipm.co/pcsg>

※音声付きの動画が流れます(字幕あり)

※スマートフォンやパソコンからアクセスしてください

出版

INFORMATION
担当 出版部普及課
E-mail:fukyuuka@fha.or.jp

ノロウイルス食中毒・感染症対策におすすめ 新作DVD、汚物処理対策用頒布品



† 食品衛生関連図書の
ご購入はこちらへ

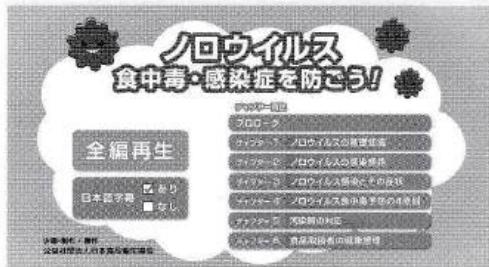
NEW

新作DVD 「ノロウイルス食中毒・感染症を防ごう!」発刊

ノロウイルスによる食中毒が各地で多発している状況をふまえ、ノロウイルス対策をより一層推進するために、新たな研修用DVD「ノロウイルス食中毒・感染症を防ごう!」を発刊いたしました。

本DVDは弁当製造工場を舞台に、「食中毒」と「感染症」の2つの側面からノロウイルス予防をわかりやすく解説しています。ノロウイルスの脅威とその防止策を視覚的に理解できる構成とし、従業員研修等に役立つ内容となっています。

弁当製造工場の方がたはもちろん、食品を取り扱うすべての業種の方がたにご活用いただけます。ノロウイルスについて基礎から学びたい方にも、知識をアップデートしたい方にもおすすめの教材です。ぜひこの機会にご利用ください。



- 体裁: DVD 1枚
- 視聴時間: 20分程度
- 発刊日: 2025年11月28日
- 定価: 29,700円(税込)
- 食協頒布価格についてはお問い合わせください。
- コンテンツの内容: 左記メニュー画面参照
- 字幕: 日本語あり



汚物処理対策用頒布品のご紹介

食中毒・感染症を予防するために適切な汚物処理対策用頒布品をご紹介します。ぜひご活用ください。

汚物の処理ツールBOX

定価(税込)
5,500円 → 頒布価格
(税込) **3,510円**

※送料: 2箱まで500円、3箱以上は無料

感染リスクのある汚物(嘔吐物、排泄物など)を処理する際に必要なツールが揃っています。すぐやく安全に処理できます。



セット内容

- 汚物の処理キット【★別売りあり】…1袋
- 外装ケース……………1個
- 調製ボトル……………1本
- 次亜塩素酸ナトリウム液250ml…1本
- カップ&ノズル……………1セット
- 調製ボトル用シール……………1シート
- 嘔吐物凝固処理剤カタツケ隊25g…2袋
- 紙ヘラ……………2枚
- 紙製チリトリ……………2枚

★汚物の処理キット

[6セット] 定価(税込) 4,950円

→ 頒布価格
(税込) **2,550円**

※送料: 500円

[12セット] 定価(税込) 9,900円

→ 頒布価格
(税込) **5,090円**

※送料: 無料



セット内容

- 使い捨て手袋……………2双(4枚)
- 使い捨てマスク……………1枚
- ポリ袋(回収袋)……………2枚
- マニュアルカード……………1枚
- 使い捨てガウン……………1枚
- 使い捨てシーラー……………1足(2枚)
- ペーパータオル……………20枚

12月号の内容

月刊「食と健康」

特集 クリスマスを彩る洋菓子の世界

- ◆ 現場で役立つ食品衛生知識: HACCP定着のための考え方
- ◆ 食協事業: Let's 手洗い! 達人に学ぶ職人の技 はばたけ未来のレジェンドたち! (富山県支部 富山市支所)

月刊「食品衛生研究」

- ◆ トータルダイエット調査による残留性有機汚染物質の摂取量推定:
ダイオキシン類、ポリ塩化ビフェニル、及び有機フッ素化合物

[CODEX]第47回総会(CAC)

[受賞演題] HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する小規模食品等事業者向け簡易細菌検査の検討

[受賞演題] タブレット等を活用した業務の効率化

食と健康

食品衛生研究

月刊誌の定期購読・図書のご注文・お問い合わせは、タイトル右横の二次元コードをスキャン!

編集後記

皆さんは日本のクリスマスがいつから始まったのかご存じですか。1552年にフランシスコ・ザビエルにより行われた降誕祭がはじまりと言われています。日本独特のクリスマス文化は美味しいものが食べられるので、嫌いじゃないです(矢口)