

平成 27 年度 事業報告書

平成 27 年 4 月 1 日から平成 28 年 3 月 31 日まで

公益社団法人

日本缶詰びん詰レトルト食品協会

目 次

概 況	1
I. 普及啓発事業(公益目的事業)	3
1. 「防災の日 缶詰、びん詰、レトルト食品フェスティバル2015 in 秋葉原」	3
2. 缶詰、びん詰、レトルト食品スピードレシピ大募集コンテスト(料理サイト「レシピ ブログ」を使った缶詰、びん詰、レトルト食品のメニュー提案)	6
3. レトルト食品の啓発活動	7
4. 児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動	8
5. セミナー・料理講習会の開催	8
6. 催 事	9
7. その他催事への協賛	9
8. パンフレット等の作成、配布	10
9. パブリシティ活動	10
II. 調査・情報伝達事業(公益目的事業)	11
1. 業界共通問題、法規制への対応	11
2. 調査統計業務	12
3. 「缶詰時報」刊行	12
4. インターネットによる情報サービス	13
III. 人材育成・相談事業(公益目的事業)	15
1. 技術講習会等の開催	15
2. 技術大会の開催	17
3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務	17
4. 日本農林規格等に関する業務	18
5. 食品表示関連規制に関する業務	18
6. 会員、消費者等相談対応業務	18
7. 表彰事業に関する業務	18
IV. 研究開発事業(公益目的事業)	20
1. 試験研究	20
2. 依頼試験	22

3. 関連業務	22
4. 主要設備機器一覧表	23
V. 委員会業務	24
1. 総務委員会	24
2. 普及啓発委員会	24
3. 環境問題検討委員会	24
4. 技術委員会	24
VI. 共益事業	25
1. 部会活動	25
2. 研究会活動	26
3. FDAプロセスファイリング関連業務	26
4. 国家顕彰・功績者表彰等に関する事項	27
VII. 斡旋事業及び代理業務	28
1. 斡旋業務	28
2. 代理業務	28
VIII. 総務関係	29
1. 総会・理事会	29
2. 登記事項	30
3. 申告業務	30
4. 税務申告	30
5. 業務・会計監査	30
6. 人事	30
7. 会議	31
8. 缶詰業界新年賀詞交換会	31
9. 正会員及び賛助会員異動	32
IX. 役員名簿	33
X. 委員会委員名簿	35
XI. 部会幹事名簿	38
XII. 事務局担当表	40
[付] 依頼試験料金表	41

概 況

本年度は不安定な天候が続いた。春から夏にかけては天候不順により日照不足となり、梅雨入りは遅かったものの、梅雨明け後は猛暑となった。9月には台風に伴う大雨により大規模な災害が発生した。また、秋が長引き冬の到来が遅れ、暖冬傾向は年明けまでずれ込んだが、一転して1月下旬には寒波が到来し、九州では大雪となった。不安定な天候は農産物の生育や収穫に、また海水温の変化は魚種を含め水産物の水揚げに多大な影響を及ぼしており、主原料の多くを一次産品に依存している缶詰業界にとって、安定した原料確保が重要な課題となっている。

一方市場を見ると日本経済は依然として低迷している。平成26年11月に実施した日本銀行による量的・質的金融緩和により円安・株高が進行したが、昨年末からは新興国の景気減速への懸念などから一転して円高・株安傾向となった。年明け後は株価が乱高下し、円高傾向も継続しており、今後の経済の見通しが不透明な状況であることから、個人消費が上向きになることは期待できず、しばらくは消費者の低価格志向が持続するものとみられる。

企業活動においては、年明けには産業廃棄物業者による廃棄食品の不正転売事件が大きな関心事となった。また当業界においては、輸出用の水産缶詰の原料中に表示とは異なる魚種が混在していた事件が発覚した。一つの事案が業界全体の信用を失墜する可能性もあることから、さらなるコンプライアンスの徹底が必要であろう。

本会は公益社団法人に移行後、4つの公益目的事業である普及啓発事業、調査・情報伝達事業、人材育成・相談事業および研究開発事業を柱として、会員間の相互扶助を目的とした部会活動などの共益事業や収益事業、そして法人事業に積極的に取り組んでいる。

普及啓発事業では、8月30日(日)に秋葉原で「防災の日 缶詰、びん詰、レトルト食品フェスティバル2015」を開催した。秋葉原での開催は4回目となる。当日は、缶詰、びん詰、レトルト食品を使ったアレンジレシピコンテストのグランプリ決定戦や缶詰博士黒川勇人氏の司会による協賛企業ステージコーナー、チャリティーカフェコーナーやオリジナル缶ファクトリーコーナーなど多くのイベントに加え、神田消防署、神田消防団による「防災・救急フェア」と共催し、1万名近くに来場いただいた。来場者には缶詰、びん詰、レトルト食品が、簡便性や利便性に優れていること、また身近な食品であることを実感していただいたものと思っている。この他、社会貢献活動として社会福祉法人全国社会福祉協議会を通じて継続実施している、児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品の寄贈や、料理講習会並びにセミナー等を実施した。

調査・情報伝達事業では、工場等におけるエネルギー使用量や省エネ対策の実態調査、容器包装リサイクル法や食品リサイクル法などの環境問題への対応、レトルト食品に関する消費者への情報提供、日中韓、RCEP、TPP等の国際貿易交渉調査への対応など、また、国内の缶詰、びん詰、レトルト食品の生産統計や缶詰手帳の刊行およびインターネットによる情報サービスなどを実施した。

人材育成・相談事業では、缶詰、びん詰、レトルト食品に関する基礎的な知識の習得から技術者育成に至るまでの、基礎技術講習会、巻締、品質管理、殺菌管理およびHACCPの主任技術者資格認定講習会、昨年度から新たに開講したプラスチック容器の密封評価のためのレトルト食品製造技術主任技術者講習会を実施した。また、海外研修生を対象とした巻締試験を随時実施し、会員の要望に応えた。

研究開発事業では、缶詰、びん詰、レトルト食品の製造に関する基礎研究や、安全性の確保ならびに品質向上に繋がる研究を行った。各研究室の具体的な研究テーマは、食品化学が「食用花の容器詰食品への利用」、食品微生物学が「市販チルド食品の恒温試験により分離した有芽胞細菌の同定と発育温度および耐熱性」、食品工学が「回転殺菌における内容物の挙動および熱伝達に関するシミュレーション」で、これらの成果については本会主催の技術大会において報告した。また、会員などからの試験依頼については優先して実施した。

また、これらの公益目的事業を円滑に進めるために、総務委員会、普及啓発委員会、技術委員会、環境問題検討委員会などの委員会業務を行った。

共益事業では、部会活動としてレトルト食品部会、魚肉ソーセージ部会、農産部会で関連する諸問題に対応した。研究会活動は、本年度から従来のチルド食品研究会と食品包装プロセス研究会の2つの研究会を統合して、新たに「ロングライフ&チルド食品研究会」として、講演会や情報誌の発行等を実施した。また、米国への輸出に関するFDA対応業務や各地の会員との技術交流等を、功績者表彰等については事務業務を行った。

代理業務としては、全国食品缶詰公正取引協議会、日本ベビーフード協議会、日本介護食品協議会の事務局業務を行った。

本会は、今後とも業界共通の諸問題に対応し、業界発展に繋がるよう業務を遂行していく。

I. 普及啓発事業(公益目的事業)

1. 「防災の日 缶詰、びん詰、レトルト食品フェスティバル2015 in 秋葉原」

1) 目的・訴求点

消費者の防災対応意識が高まりを見せているなかで缶詰、びん詰、レトルト食品の存在、特性、利用適性をあらためて消費者に訴え、利用機会の増加につなげることを目的とした。

消費者が缶詰、びん詰、レトルト食品の特性のひとつとして意識し、共有している“保存”機能を糸口にして、缶詰等の「即食・個食性」、「保存性」、「経済性」、「汎用性」、「簡便性」などの機能を訴え、災害時は当然ながら、日常食としても活用性に富んでいることを強調した。

2) 開催日時

8月30日(日)、「防災の日」を控えた直前の休日に設定(防災週間初日)。消費者の食料備蓄に対する意識が一層高まる折でもあり、日常的な備蓄とともに、缶詰、びん詰、レトルト食品の多くの特性を通じて日常食としての多用性についても訴求できる機会として選定した。

また、前回同様に神田消防署の協力を得、同署の「防災・救急フェア」との共催を行い、「防災の日」の催事であることをより実感できるようにした。

3) 開催場所の選定

ベルサール秋葉原イベントホールを選定(東京都千代田区)。今回についても、高齢者層、若者層、ファミリー層等幅広い層へのPRを行う目的や情報発信能力の高い層を来場者に見込み、同会場にて実施した。

4) 後援：農林水産省、消防庁、東京都

5) 協力：日本製缶協会、学校法人服部学園服部栄養専門学校、東京料理研究会、アサヒビール株式会社、アサヒ飲料株式会社、神田消防署、神田消防団、(一社)防災安全協会、アイランド株式会社、株式会社新越ワークス

6) 協賛：味の素株式会社、いなば食品株式会社、エム・シーシー食品株式会社、大塚食品株式会社、カゴメ株式会社、キューピー株式会社、株式会社極洋、国分株式会社、讃岐缶詰株式会社、株式会社サンヨー堂、ストー缶詰株式会社、天狗缶詰株式会社、トアス株式会社、日興食品株式会社、日東アリマン株式会社、日東ベスト株式会社、日本罐詰株式会社、日本水産株式会社、ハウス食品グループ本社株式会社、はごろもフーズ株式会社、株式会社宝幸、株式会社ホテイフーズコーポレーション、丸善食品工業株式会社、マルハニチロ株式会社、三菱食品株式会社、ヤマモリ株式会社(26社・50音順)

他、製品協賛企業3社(岩手缶詰株式会社、エバラ食品工業株式会社、寿高原食品株式会社)

7) イベント構成

イベントは以下の内容を盛り込み進行した。

(1) アレンジレシピコンテスト

事前に料理サイト「レシピブログ」を使って実施した、「おじいちゃん、おばあちゃんにもやさしい♪みんなで楽しむ缶詰・びん詰・レトルト食品スピードレシピコンテスト」のグランプリ決定戦として開催した。Web上でのコンテストは、缶詰、びん詰、レトルト食品の特性である「簡単、

スピード」を基本コンセプトとしたが、今回は特に「おじいちゃん、おばあちゃんにもやさしい」をテーマとした。我が国の高齢者比率は今後一層の高まりが予測されており、生活の質を高めるといふ点で食事の役割は非常に重要である。これを受けて、缶詰、びん詰、レトルト食品は日常、災害時を問わず、多くの方々にとって食べやすいなどのメリットについても備えていることを知っていただけるようテーマを設定し、6月19日から7月17日まで開催した。この結果、計190のレシピが集まり、優秀レシピ4品(和食、洋食、中華風、創作の各部門から1品ずつ)が催事会場にてグランプリを競った。当日はレシピ発案者本人による調理実演を行い、来場者の試食・投票(審査)によりグランプリを決定した。審査は、「缶詰、びん詰、レトルト食品がおいしく工夫して使われている」、「子どもからおじいちゃん、おばあちゃんまで誰にでも食べやすい」、「日ごろの献立に大いに参考になる。非常時にも役立ちそう」、「簡単にパパッとつくれそう」といった点を重視した。

投票方法は、来場者に配布された割りばしを「票」とし、一人当たり持ち点2票として気に入ったレシピに投じていただいた(1本ずつ異なるレシピへの投票も可)。

この結果、グランプリには「昔ながらの洋食屋さんポークビーンズ♪」(みいさん)が選ばれた。(本催事に参加した4名のレシピ考案者は、事後、各自のブログにて本催事の様子や出演した感想などの情報を発信している)。試食数は各500食を用意・提供した。

(2) 協賛企業ステージコーナー

協賛企業が、自社商品の紹介等を通じて直接来場者に対してPRすることを趣旨としたステージイベントを実施した。コーナータイトルを「知ってて良かった！缶詰博士黒川勇人の缶詰、びん詰、レトルト食品キになるゼミナール」とし、司会進行役を缶詰博士・黒川勇人氏が行い、複数の企業担当者とコミュニケーションをとりながら商品の情報を引き出し来場者へ伝えていく形式で実施した。ステージ横には大型のスクリーンを配置し、参加各社が一定のフォーマットに従って作成したスライドを投影して順次プレゼンテーションを行う形式とした。

参加企業は以下の6社(以下、3社ずつ2編成の組み合わせ)。

- ・国分株式会社、トアス株式会社、ハウス食品グループ本社株式会社
- ・株式会社宝幸、株式会社ホテイフーズコーポレーション、マルハニチロ株式会社

内容は、コーナータイトルのとおり各社の新商品の「知ってて良かった！」点の紹介とし、原料選定や開発コンセプト、商品に関する雑学などを交えながら進行した。スクリーン前の観覧席には多くの来場者が詰めかけ興味深く聴講していた。

1社あたり2回の登壇機会を設け、都合4回で構成したが、各回終了後は各社がPRした商品に関するクイズを来場者に出題し、正解者には同商品を配布した。ステージコーナー、クイズコーナーとも盛況であった。

(3) プロがアレンジ 缶詰・びん詰・レトルト食品チャリティ CAFE コーナー

来場者に対し、協賛企業の多くの缶詰、びん詰、レトルト食品を手にとっていただけるコーナーとして設置した。今回は特に、缶詰、びん詰、レトルト食品を使った一品料理を試食できるよう、服部学園に協力を仰ぎオリジナルレシピを考案いただいた。また、今回も同コーナーにて東日本大震災義援金を募った。

来場者が、並べられた協賛各社の「各種缶入り飲料」、「缶詰、びん詰、レトルト食品」、および

「オリジナル一品料理7種」から各1品を選べるようにした。この際、100円の寄付を呼び掛けた。これらの試食品と飲料等は、計約1,400セットを用意したが、来場者の列が途切れることがなく、好評のうちに全量を配布した。

義援金については、100円以上を寄付する来場者も多く、総額289,159円(去年は252,927円)にのぼった。同寄付金は「みちのく未来基金」へ納付した。

(4) その他のプログラム

- ・ オリジナル缶ファクトリーコーナー

日本製缶協会が運営を行ったコーナー。来場者が持ち寄ったさまざまなグッズを缶に詰めることができるコーナーとして、会場に巻締め機を設置して実施した。作った缶詰にシールを貼るなどデコレーションを楽しむことができ、360名以上がオリジナル缶詰づくりを楽しんだ。「未来の自分への手紙を保存するタイムカプセル」を主なテーマに、多くの親子などが楽しむ様子が見られた。

- ・ お子様限定！開缶体験&缶詰くじコーナー

正しいイージーオープン缶の開け方を、お子様に体験していただくコーナーとして設置した。あらかじめ「くじ」を封入した空缶をまぜておき、来場者(子供)が選んだ缶を係員の立ち合いのもと、けがを防ぐことができる正しい開缶方法を案内した。参加者には協賛企業の商品をプレゼントした。こちらについても日本製缶協会が運営を担当した。

- ・ 防災安全協会展示コーナー

(一社)防災安全協会の協力により、循環備蓄の啓発および、同協会が8月22日～23日に実施した「災害食グランプリ2015」にて入賞した災害用の加工食品の展示を実施した。

展示されたのは以下の分類。

「ごはん類」、「パン類」、「めん類」、「クッキー類」、「お菓子」、「惣菜類・缶詰類」、「汁・スープ類」

会場奥の場所での展示となったが、多くの来場者が訪れた。

- ・ 防災・救急フェアコーナー

今回についても神田消防署・神田消防団の協力により、「防災・救急フェア」と共催した。応急手当体験、消火器体験、起震車など多くの体験コーナーがあり、来場者は楽しみながらそれらを体験・実感していた。

以上、小雨交じりの天候の中、午前11時から午後4時30分までおよそ半日の催事であったが、来場者は前回同様の推計10,000名余りを数え盛況であった。

8) 告知・報道

(1) 主な告知(プレスリリース配信による)

新聞(読売新聞、朝日新聞、地方紙、専門誌など)、Webなど。

(2) 主な報道結果

- ・ テレビ東京「TXNニュース」(8月30日(日))
- ・ テレビ朝日「モーニングバード」(9月3日(木))

2. 缶詰、びん詰、レトルト食品スピードレシピ大募集コンテスト(料理サイト「レシピブログ」を使った缶詰、びん詰、レトルト食品のメニュー提案)

1) 募集タイトル

「おじいちゃん、おばあちゃんにもやさしい♪みんなで楽しむ缶詰・びん詰・レトルト食品スピードレシピコンテスト」

2) 目的・訴求

食べ方(メニュー)の提案を通じて缶詰、びん詰、レトルト食品のイメージアップと利用機会の増加を企図。訴求ポイントは①日常性、簡便性、即食・個食対応性、②殺菌料・保存料無添加、③常温長期保存、④安全性、など。

特に今回は、缶詰、びん詰、レトルト食品は日常、災害時を問わず、高齢者を含む多くの方々にとって食べやすいなどのメリットについても備えていることを知っていただけるようテーマを設定した。

3) レシピコンテスト等の掲載期間：6月19日(金)～9月7日(月)

(1) レシピコンテスト(6月19日～7月17日)

(2) 優秀レシピ審査期間(「審査中」として露出する期間)(7月18日～8月16日)

(3) 優秀レシピの発表(8月17日～8月31日)

(4) グランプリの発表(9月1日～9月7日)

以上、およそ3か月間に渡り、「レシピブログ」にて缶詰、びん詰、レトルト食品レシピの募集と、優秀作、グランプリの公開を行った。

また、コンテスト開催中、本会ホームページでも案内を行い、コンテストページに相互リンクして案内できるようにした。

4) 開催場所

「レシピブログ」サイト上(食・料理を主なテーマに個人が運営するブログが集まる料理のポータルサイト。約16,000ブログ)。

5) 開催概要：本コンテスト開催期間中の応募・アクセス状況は下記の通り。

(1) 投稿のあったレシピ数：190点

(2) ページビュー(pv)：30,301pv(前回32,129pv)

6) 優秀レシピ表彰

「優秀賞」4名、「日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞」12名を設け、合計16レシピに授賞。各賞には会員企業が提供した缶詰、びん詰、レトルト食品製品の詰め合わせ3,000円相当分を贈呈した。また、優秀賞には副賞として、調理器具等(提供：榊新越ワークス社)を進呈した。

優秀賞受賞4レシピと日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞12レシピは次のとおり。

【優秀賞】

①レンジで！茄子と崩し豆腐のあんかけ～五目釜めし風味～(和食部門)

②昔ながらの洋食屋さんのポークビーンズ♪(洋食部門)【グランプリ授賞】

③簡単10分★サケ缶と豆腐の中華煮(中華部門)

④サバ缶と大豆のクイックトマトキーマカレー(創作料理部門)

【日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞】

<和食部門>

- ⑤サバ缶となめたけのなめろう丼
- ⑥サケ中骨水煮缶 de 鮭のアラ汁
- ⑦パッパッと10分♪なめ茸あんかけが美味しい♥豆腐茶わん蒸し

<洋食部門>

- ⑧コーンスープ缶で冷たい茶碗蒸し(風)
- ⑨鯖と焼き海苔のクリームリゾット
- ⑩鯖の味噌マヨサンド&鯖味噌シソロール

<中華部門>

- ⑪やきとり缶で参鶏湯風中華粥
- ⑫ツナ玉♥簡単中華
- ⑬イカと彩り野菜のオイスターソース炒め

<創作料理部門>

- ⑭あさりと五目ひじきのおからチゲサバ
- ⑮クリームポテトのトマト麻婆かけ♪
- ⑯混ぜて冷やすだけ♥簡単アイスバー

※同コーナー終了後についても各ブログ内にはレシピはストックされるため、ユーザーは随時検索し参照することができる。

7) パブリシティ活動

レシピコンテスト開催について一般・専門紙、一般雑誌などにプレスリリースの配信を行った。また、同時に本会ホームページ上でも、「同コンテスト開催中」の告知を掲載した。受賞作品決定後についてはそれら作品の掲載を行った。

3. レトルト食品の啓発活動

「レトルト食品の利用しやすさ向上のための業界自主ガイドライン」を7月に策定、公表した。ガイドラインでは、ケガやヤケドを注意喚起するためのピクトグラム表示、安全で開けやすいパウチ包材の積極的採用、レトルト食品の誤認払拭等について施策を定めた。これら施策を業界全体で推進していくことで、レトルト食品に対して利用者が抱くネガティブな実態を改善し、近年多様化してきている利用者層における利便性向上に資していくこととした。この他、レトルト食品市場の健全なる発展を目的に、レトルト食品ポータルサイト「みんなのレトルト」を利用し、消費者啓発のために「保存料、殺菌料不使用」と「おいしさ、即食性」の特性紹介に重点をおいて活動を行った。同サイトの閲覧数の向上を図ることも目的に、レシピコンテンツに会員企業から提供された料理レシピを追加した。平成27年4月から平成28年3月までの同サイトのページビュー数は76,570であった。その他、「みんなのレトルト」Facebook ページでレトルト食品プレゼントキャンペーンを実施し、上記のレトルト食品の特性紹介を行った。6月から12月の各月に実施し、応募総数は、1,343件であった。

4. 児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動

1) 提供目的

社会貢献活動を通じながら、将来の需要層となる児童に広く製品を知ってもらう(通算16回目の実施)。

2) 提供施設数

全国601施設のうち、社会福祉法人全国社会福祉協議会の推薦を得て選定した50施設(入居者総人数はおよそ3,000人)

3) 提供時期：平成28年2月上旬に完了

4) 提供個数：42,797個(前年実績38,839個)

5) 製品提供協力会員数：84社(前年実績83社)

6) パブリシティ活動：40紙誌にニュース掲載目標

7) 寄贈製品42,797個の内訳は次のとおり。

- (1) 水産缶詰、びん詰(ツナ、サンマ、サバ、イワシ、サケ、のりつくだに等)9,921
- (2) 果実缶詰、びん詰(みかん、白桃、甘夏、混合果実等)5,340
- (3) 野菜缶詰、びん詰(スイートコーン、トマト、メンマ、ゆであずき等)1,020
- (4) 食肉・調理缶詰、びん詰(コンビーフ、やきとり、おでん・和洋惣菜等)2,530
- (5) ジャム類(イチゴ、ブルーベリー、その他ジャム等)5,376
- (6) 飲料缶詰、びん詰(果実・野菜ジュース、その他ドリンク類等)6,480
- (7) レトルト食品(カレー、スープ、米飯類、釜飯の素、調理ソース、水産、食肉等)9,080
- (8) デザート類(水羊羹、甘栗、ケーキ等)3,050

寄贈を行ったほとんどの施設より丁寧な礼状が届いた。内容は「缶詰、びん詰、レトルト食品を子供たちのために有効に使用した」旨の報告と同時に、本業界の社会貢献活動を評価するものが多かった。

他、本活動について、寄贈先施設の理解により、施設の子供たちが寄贈品と記念撮影をしたり食事を行っている様子などのスナップ写真の提供を受けた。本会では、これを利用してニュースリリースを作成し、報道関係に対して情報提供を行った(平成28年4月1日付)。



5. セミナー・料理講習会の開催

1) 協力を行った料理講習会

申し出により、地域サークル・保健所等が主催する料理講習会に協力した。具体的協力として、料理講師派遣、缶詰、びん詰、レトルト食品の提供を行った。講習会内容は、缶詰、びん詰、レトルト食品に関する知識セミナーと料理実習で構成した。

- ・ 桐ヶ丘27夢みら(北区・30名・7月10日)
- ・ 保土ヶ谷区食生活等改善推進委員会(横浜市保土ヶ谷区・70名・7月21日)
- ・ 港南区食生活等改善推進委員会(横浜市港南区・40名・7月23日)
- ・ 西区食生活等改善推進委員会(横浜市西区・40名・10月20日)

- ・ 中央区集団給食研究会栄養士会(中央区・20名・12月9日)
 - ・ 戸塚区食生活等改善推進委員会(横浜市戸塚区・100名・12月21日)
 - ・ ふなばし市民大学校生涯学習サポート学科(船橋市・30名・2月6日)
- 2) 協力を行った消費者等講座(座学)
- ・ 港南区食生活等改善推進委員会(横浜市港南区・90名・11月16日)
 - ・ 旭区食生活等改善推進委員会(横浜市旭区・70名・11月17日)

6. 催 事

1) 団体行事への協力

(1) 「第10回スチール缶リサイクルポスターコンクール」

スチール缶リサイクル協会、日本製缶協会および本会にて同催事を共催。全国の小中高校生を対象に、環境教育の一環として“スチール缶”の“リサイクル”についてもっと知り、その重要性について考えることを目的に、スチール缶をリサイクルする様子やスチール缶リサイクルへの呼びかけを描いたポスターの募集を行った。

テーマ：「スチール缶をリサイクルする様子・スチール缶リサイクルへの呼びかけを描いたポスター」

募集部門：小学校低学年部門、小学校高学年部門、中学校部門、高校部門

賞：グランプリ1名、部門別最優秀賞各1名(計4名)、佳作47名

同催事は、平成27年10月31日までに募集され、結果の発表についてはスチール缶リサイクル協会ホームページ、教育家庭新聞(平成28年2月号)などにおいて行われた。

7. その他催事への協賛

企業、団体が主催する、全国で開催された催事に協賛した。

- ・ 第18回ファベックス2015。27. 4. 15～17。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第12回デザート・スイーツ・ベーカリー&ドリンク展。27. 4. 15～17。東京国際展示場(江東区)
- ・ 2015国際食品工業展(FOOMA JAPAN)。27. 6. 9～12。東京国際展示場(江東区)
- ・ 防犯防災総合展in KANSAI 2015。27. 6. 11～12。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 地方創生「食の魅力」発見商談会2015。27. 7. 2。TRC東京流通センター
- ・ 第10回アグリフードEXPO東京2015。27. 8. 18～19。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第17回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー。27. 8. 19～21。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第26回NAGOYAフードビジネスショー。27. 9. 1～2。名古屋中小企業振興会館(名古屋市)
- ・ VACUUM2015-真空展。27. 9. 8～10。パシフィコ横浜(横浜市)
- ・ 第66回外食産業フェア。27. 9. 9～10。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 第5回通販食品展示商談会。27. 9. 15～16。東京国際フォーラム(千代田区)
- ・ 第27回計量計測展。27. 9. 28～30。東京国際展示場(江東区)
- ・ フードシステムソリューション2015。27. 9. 30～10. 2。東京国際展示場(江東区)
- ・ フードセーフティージャパン2015。27. 9. 30～10. 2。東京国際展示場(江東区)

- ・ 第3回ファベックス関西2015。27. 10. 21～23。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 第3回関西デザート・スイーツ&ドリンク展2015。27. 10. 21～23。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 地方銀行フードセレクション2015。27. 11. 12～13。東京国際展示場(江東区)
- ・ 新機能性材料展2016。28. 1. 27～29。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第11回こだわり食品フェア。28. 2. 10～12。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第50回スーパーマーケットトレードショー2016。28. 2. 10～12。東京国際展示場(江東区)
- ・ デリカテッセン・トレードショー2016。28. 2. 10～11。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第37回フード・ケータリングショー。28. 2. 16～19。東京国際展示場(江東区)
- ・ HOTERES JAPAN 2016。28. 2. 16～19。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第16回厨房設備機器展。28. 2. 16～19。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第13回シーフードショー大阪。28. 2. 18～19。ATCホール(大阪市)
- ・ 第9回アグリフードEXPO大阪2016。28. 2. 18～19。ATCホール(大阪市)
- ・ FOODEX JAPAN 2016。28. 3. 8～11。東京国際展示場(江東区)

8. パンフレット等の作成、配布

1) 小冊子作成・配布

「かんづめハンドブック」、「缶詰、びん詰、レトルト食品Q&A」、クッキングレシビ等小冊子の配布。「かんづめハンドブック」については改訂版を作成。

これら小冊子は料理講習会、学校関係、催事等で配布。正会員・賛助会員が独自に行う催し等でも利用されている。

9. パブリシティ活動

情報提供、取材協力などを通じて全国紙、地方紙、テレビ、ラジオ等のメディアに缶詰、びん詰、レトルト食品が取り上げられている。

1) テレビ・ラジオ

NHKニュース(NHK)、きょうの料理(NHK)、世界が驚いたニッポン!スゴ〜イデスネ!!視察団(テレビ朝日)、ひるおび!(TBS)、発見!ウワサの食卓(関西テレビ)、L4you!(テレビ東京)、モーニングバード(テレビ朝日)、TXNニュース(テレビ東京)、ニュースワンダー(関西テレビ)、パネルクイズアタック25(テレビ朝日)、王様のブランチ(TBS)、スッキリ!!(日本テレビ)、高田文夫のラジオビバリー昼ズ(ニッポン放送)、荒川強啓 デイ・キャッチ!(TBSラジオ)、The Lifestyle MUSEUM(東京FM)など。

その他地方局、全国ネットで缶詰、びん詰、レトルト食品に対する質問への回答

2) 新聞、雑誌

(1) 新聞(日経新聞、朝日新聞、読売新聞、毎日新聞、産経新聞、東京新聞、スポーツ紙、専門紙、地方紙等)

(2) 雑誌等(レタスクラブ、オレンジページ、ベターホーム、エッセ、きょうの料理、きょうの料理ビギナーズ、栄養と料理、おあじはいかが、サンキュ!、dancyu、他月刊・週刊誌等)

Ⅱ. 調査・情報伝達事業(公益目的事業)

1. 業界共通問題、法規制への対応

1) 環境問題対策業務

「缶詰、びん詰、レトルト食品業界の第2次環境自主行動計画」に基づき業界の環境問題への対応を推進している。その一環として、本自主行動計画のフォローアップのために、工場等におけるエネルギー使用量、CO₂排出量等の調査を実施した。調査結果を缶詰時報で公表し、会員企業における省エネ意識の高まりを推進した。調査結果は農林水産省に報告している。また、食品ロス削減のための商習慣見直しに関する情報収集、容器包装リサイクル法見直しに関する情報収集等を行った。その他、「缶詰、びん詰、レトルト食品業界の第2次環境自主行動計画」の一部改正を環境問題検討委員会において決議し、地球温暖化対策の2030年度目標(1990年を基準年とし年平均1%のエネルギー消費原単位の改善に努める)を新たに設けた。

2) 容器包装リサイクル法への対応業務

食品などの容器包装の3R(リデュース、リユース、リサイクル)推進については、関係団体と連携して運動を行っている。本会では、本法に関する情報交換を行い、また、容器包装への識別表示方法等についての会員からの問い合わせに対応した。

3) 税制金融

平成28年度税制改正要望事項を取りまとめ、関係団体と連携して農水省等への要望を行った。本業界に関連した平成28年度の主な税制改正は次のとおり。特定農産加工業経営改善臨時措置法に基づく事業用施設に係る特例措置(資産割の1/4控除)の2年延長、公共の危害防止のために設置された施設又は設備に係る特例措置(課税標準の2/3控除)の2年延長、中小企業者等の少額減価償却資産の取得価額の損金算入特例について2年延長(1,000人を超える法人を除外)、等。また、HACCP対応のための水産加工施設等の改修等支援事業について情報提供を行った。この他、政府系金融機関の貸付条件等を入手し、会員企業からの問い合わせ対応を行った。

4) 食品リサイクル法、廃棄物処理法等への対応

食品リサイクル、廃棄物処理に関する情報収集および会員からの相談に対応した。

5) 国際貿易協定問題

WTO農業交渉、該当国とのEPA/FTA2国間交渉内容調べ。平成27年10月に大筋合意したTPPについて、市場アクセス交渉の関税に係る缶詰原料及び缶詰製品交渉結果概要をとりまとめ缶詰時報12月号に掲載し情報提供を行った。日中韓、日EU、RCEP等の経済連携協定等の交渉が行われている。

6) その他

防災基本計画における平成27年度緊急災害時対応食料調達可能数量調査を農林水産省と共同で実施した。農林水産省の有害化学物質リスク管理基礎調査事業に協力し試料(果実缶詰)を会員企業から調達した。その他、下記の農林水産省からの依頼調査等に対応した。

食料自給率・自給力向上に向けた国産原料安定供給に対する要望調査、特定接種の登録申請開始に向けた対象業務の従業者数調査、消費税軽減税率の導入に伴うシステム改修等に要する期間等に関する

る調査、首都直下地震時の災害支援物資輸送の仕組み検証演習(実動演習)のための物資提供、災害時における応援に関する協定書締結、緊急時通行車両事前届出制度に係る事前届出の意向調査。

2. 調査統計業務

缶詰、びん詰、レトルト食品および魚肉ハム・ソーセージの生産実績調査を引続き実施した。また、缶詰等の輸出入統計、内外関連諸統計の収集・分析を行い、缶詰時報に掲載し広く会員に伝達した。

1) 生産実績調査

缶詰、びん詰、レトルト食品

- (1) 平成26年年間統計；缶詰時報27年7月号及び8月号で公表
- (2) 平成27年1～3月期速報；缶詰時報27年9月号で公表
- (3) 平成27年4～6月期速報；缶詰時報27年11月号で公表
- (4) 平成27年7～9月期速報；缶詰時報28年2月号で公表

農産缶びん詰

- (1) 平成26年産くり缶詰・びん詰等(生産、在庫)；缶詰時報27年5月号、9月号で公表
- (2) 平成27年産さくらんぼ缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報27年10月号で公表
- (3) 平成27年産もも缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報27年12月号で公表
- (4) 平成27年産スイートコーン缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報27年12月号で公表

魚肉ハム・ソーセージ

- (1) 平成26年年間統計；缶詰時報27年8月号で公表
- (2) 平成27年1～12月月別生産統計；缶詰時報27年4月号～28年3月号で公表

2) その他の調査

- (1) 缶詰等および農水産物の輸出入統計の整理

- ・平成26年1～12月年間輸出入統計(品別・国別)；缶詰時報27年8月号に掲載
- ・最近の海外缶詰諸統計；缶詰時報27年12月号に掲載
- ・缶詰、びん詰、レトルト食品の生産、輸出入統計についての海外情報を適宜缶詰時報に掲載

- (2) 缶詰、びん詰、レトルト食品の全国販売データ収集、缶詰時報に毎月掲載

- (3) 海外缶詰関係統計データ収集、集計のうえ缶詰時報に掲載

- (4) その他農水省等からの依頼調査の実施

- (5) 主要原材料の生産・輸入動向調査；月別に原材料の収穫・漁獲・輸入数量を調査、缶詰時報に掲載。

- (6) 依頼調査協力等

- (7) 食肉原料流通事情調査；公益社団法人日本食肉協議会からの委託事業として、平成27年品目分野別使用量等について、主として缶詰、レトルト食品を製造している企業を対象に使用量等の調査業務を担当した。

3. 「缶詰時報」刊行

缶詰時報は、28年3月で通巻95巻、3月号で第1095号。缶詰、びん詰、レトルト食品の生産販売

環境を加工食品全体の動きのなかで捉え、収集データに基づく解説を行っている。また各種消費動向調査、海外動向、法規制の改正等時宜を捉えた解説記事、技術問題等関連情報記事を掲載している。各月の主な内容は次のとおり。

平成27年4月号 (74 ページ)	激変する環境下も成長続けるツナ缶市場、企業最前線～経営者に聞く～(㉞三馬食品株式会社)、容器詰食品のクレーム・事故を考察する(1. 膨脹)、缶詰等の売上金額動向
5月号 (88 ページ)	果実缶詰の供給・市場動向Ⅰ、企業最前線～経営者に聞く～(㉟讃岐罐詰株式会社)、容器詰食品のクレーム・事故を考察する(2. 異物混入)、理事会の概要
6月号 (78 ページ)	果実缶詰の供給・市場動向Ⅱ、企業最前線～経営者に聞く～(㊱南食品工業株式会社)、容器詰食品のクレーム・事故を考察する(3. 変色)
7月号 (104 ページ)	2014年の清涼飲料市場、企業最前線～経営者に聞く～(㊲マルハニチロ株式会社)、定時総会の概要、2014年の缶詰輸入、2014年缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量、容器詰食品のクレーム・事故を考察する(4. 化学的分野その他)
8月号 (218 ページ)	平成26年缶詰、びん詰、レトルト食品生産・輸出入・関連諸統計、主要原料・缶詰等の関税率、生産動向の解説
9月号 (106 ページ)	レトルト食品の利用しやすさ向上のための業界自主ガイドライン、企業最前線～経営者に聞く～(㊳土谷食品株式会社)、「健脳缶」の勧め、容器詰食品のクレーム・事故を考察する(5. 微生物による変敗原因の推定)
10月号 (106 ページ)	スリランカにおけるWFP供与水産缶詰の利用状況、企業最前線～経営者に聞く～(㊴佐竹商事株式会社)、防災の日 缶詰、びん詰、レトルト食品フェスティバル2015、第64回技術大会研究発表論文要旨、容器詰食品のクレーム・事故を考察する(6. 低酸性食品における変敗原因の検索)
11月号 (98 ページ)	十勝地区におけるスイートコーン穂長への土壌水分条件の影響、企業最前線～経営者に聞く～(㊵株式会社藤枝農産加工所)、容器詰食品のクレーム・事故を考察する(7. 酸性食品における変敗原因の検索)
12月号 (120 ページ)	平成27年の缶詰業界、企業最前線～経営者に聞く～(㊶株式会社茨城食品ガーリック工業)、TPP市場アクセス交渉の関税に係る缶詰原料及び缶詰製品交渉結果概要、容器詰食品のクレーム・事故を考察する(8. レトルト操作に起因する容器詰食品の変敗事故1)、海外缶詰統計
平成28年1月号 (96 ページ)	新年のご挨拶、年頭所感、新春随想、小豆島で発見された71年前の赤飯缶詰の空缶調査結果、量販店の業績分析と今後の業界展望、企業最前線～経営者に聞く～(㊷株式会社角南製造所)、容器詰食品のクレーム・事故を考察する(9. レトルト操作に起因する容器詰食品の変敗事故2)、缶詰の生産個数変化
2月号 (106 ページ)	缶つまの誕生から定着までの軌跡、企業最前線～経営者に聞く～(㊸谷尾食糧工業株式会社)、平成28年缶詰業界新年賀詞交換会、第64回技術大会の概要、容器詰食品のクレーム・事故を考察する(10. 容器のトラブルー金属缶)、レトルト食品の生産個数変化
3月号 (70 ページ)	骨の健康維持に役立つ機能性表示食品としてのミカン、企業最前線～経営者に聞く～(㊹大賀食品株式会社)、容器詰食品のクレーム・事故を考察する(11. 容器のトラブルーガラス容器、パウチ)、2015年度工場等における環境問題対応調査

4. インターネットによる情報サービス

会員をはじめ多くの人々に役立つ情報を提供するため、インターネットを利用したサービスを行った。

1) ウェブサイトによる情報提供

本会ウェブサイト(www.jca-can.or.jp)より各種の情報提供を行った。本会の紹介(組織と業務内容)、刊行物案内、各種資料(缶詰ハンドブック、缶詰・びん詰・レトルト食品Q&A、料理レシピ、国内

生産数量統計)、本会の普及啓発事業(防災の日「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル」など)や人材育成事業(講習会など)の案内を提供した。本年度(平成27年4月～平成28年3月)のページビュー数は527,811であった。

2) 電子メールによる情報配信

登録会員に電子メールによりサイトの新着情報などを配信した。

3) オンライン情報検索システムによる情報収集とその活用

商用データベース(日経テレコン21など)を利用して情報検索を行った。主な検索テーマは缶詰、びん詰、レトルト食品、無菌包装、チルド食品などの製造、貯蔵技術、製品に関するものである。これらの一部は缶詰時報(ニュースファイル)などで提供した。

Ⅲ. 人材育成・相談事業(公益目的事業)

1. 技術講習会等の開催

1) 主任技術者資格認定講習会

平成27年度の主任技術者講習会については、殺菌管理主任技術者資格認定講習会を3回、巻締主任技術者資格認定講習会、品質管理主任技術者資格認定講習会(JAS認定工場品質管理責任者等講習会併催)、レトルト食品製造技術主任技術者講習会を2回、HACCP主任技術者講習会を1回開催した。

上記の講習会に対し301名が受講し、殺菌管理主任技術者資格認定講習会、品質管理主任技術者資格認定講習会、HACCP主任技術者講習会およびレトルト食品製造技術主任技術者講習会カリキュラムの一部について本会職員が講師を担当した。

巻締主任技術者資格認定講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
173	川西市(東洋食品工業短期大学)	8月24日～8月28日	21名
174	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	2月22日～2月26日	19名
計			40名

殺菌管理主任技術者資格認定講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
100	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	6月15日～6月19日	52名
101	大阪市(大阪国際会議場)	9月14日～9月18日	51名
102	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	12月7日～12月11日	52名
計			155名

品質管理主任技術者資格認定講習会 (JAS認定工場品質管理責任者等講習会併催)

回次	開催場所	開催期間	受講者数
129	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	7月6日～7月10日	35名
130	大阪市(大阪キャッスルホテル)	2月1日～2月5日	25名
計			60名

HACCP主任技術者講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
38	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	11月18日～11月20日	16名
計			16名

レトルト食品製造技術主任技術者講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
3	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月7日～10月9日	16名
4	川西市(東洋食品工業短期大学)	3月23日～3月25日	14名
計			30名

2) 基礎技術講習会

平成27年度は基礎技術講習会を3回開催し、126名が受講した。本講習会はカリキュラムのすべての講師を本会職員が担当した。

基礎技術講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
28	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	5月27日～5月29日	44名
29	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月14日～10月16日	44名
30	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	1月20日～1月22日	38名
計			126名

3) 技能評価試験

外国人を対象とした技能評価試験(缶詰巻締)は、平成27年度は初級試験を38回、専門級試験を2回実施した。なお本試験のうち初級試験は技能実習期間延長のために受験が義務づけられているが、専門級試験は任意である。

缶詰巻締初級試験

開催場所	開催期間	合格者数(受験者数)
福岡県八女市	4月7日～8日	9名(9名)
愛知県名古屋	4月13日	2名(2名)
愛媛県大洲市	5月14日	4名(4名)
北海道網走郡	5月20日～21日	7名(7名)
徳島県板野郡、阿南市	6月8日～9日	13名(13名)
熊本県菊池郡	6月11日～12日	7名(7名)
静岡県焼津市	6月12日	4名(4名)
愛知県豊川市	6月22日～23日	6名(6名)
神奈川県横浜市	7月8日	3名(3名)
岡山県和気郡	7月13日～14日	9名(9名)
佐賀県佐賀市	7月14日	6名(6名)
佐賀県鳥栖市	7月15日	3名(3名)
北海道旭川市	7月21日～22日	10名(10名)
岩手県岩手郡、盛岡市	7月28日～29日	16名(16名)
神奈川県横浜市	8月21日	5名(5名)
徳島県小松島市	9月15日	3名(3名)
福岡県八女市	9月29日	3名(3名)
佐賀県佐賀市	9月30日	4名(4名)
静岡県静岡市	10月1日～2日	7名(7名)
愛媛県今治市	10月7日	3名(3名)
静岡県焼津市	10月23日	4名(4名)
鹿児島県出水市	10月28日～29日	7名(7名)

缶詰巻締初級試験

開催場所	開催期間	合格者数(受験者数)
徳島県小松島市	11月12日	8名(8名)
神奈川県横浜市	11月17日	3名(3名)
山形県東根市	11月18日～20日	13名(13名)
熊本県菊池郡	11月26日～27日	7名(7名)
徳島県小松島市	12月15日	9名(9名)
福岡県八女市	12月15日	6名(6名)
静岡県静岡市	1月13日～14日	9名(9名)
徳島県小松島市	1月18日～19日	14名(14名)
愛知県豊川市、江南市	1月25日～26日	8名(8名)
岩手県盛岡市	1月28日	8名(8名)
愛媛県松山市	2月3日	6名(6名)
静岡県焼津市	2月17日	4名(4名)
神奈川県横浜市	2月22日	2名(2名)
北海道旭川市	3月3日	4名(4名)
千葉県銚子市	3月9日	4名(4名)
福岡県八女市	3月29日～30日	5名(5名)
計		245名

缶詰巻締専門級試験

開催場所	開催期間	合格者数(受験者数)
静岡県静岡市	10月2日	2名(2名)
静岡県静岡市	2月16日	3名(3名)
計		5名

2. 技術大会の開催

平成27年11月5日・6日の2日間、盛岡市のホテルメトロポリタン盛岡NEW WINGにおいて第64回技術大会を開催した。大会は、開会式及び逸見賞授賞式を行い、22編の研究発表のほか特別講演を行った。

平成27年度逸見賞授賞論文は後出(19ページ)、特別講演ならびに活動報告は次の通りである。

〈特別講演〉

“多様化する消費者ニーズの中で市場が求める商品とは”

－缶つまの誕生から定着までの軌跡－

国分株式会社 マーケティング部部長兼

オリジナル商品開発担当部長 大谷 武史 氏

3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

本年度は食品衛生法関連で大きな改正等はなかった。昨年度「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」にHACCP導入型基準が採用され、都道府県は条例の改正を行い今年度より運用されている。将来的なHACCPによる工程管理の義務化を見据え、国はHACCPの普及のた

め「HACCPチャレンジ事業」と称しHACCP導入に取り組む食品等事業者をウェブサイト上で公表している。

このほか食品衛生関連法令について、本会では適切な情報提供に努めるとともに、会員からの問い合わせに対しては必要に応じて行政機関に確認するなどしながら回答した。

4. 日本農林規格等に関する業務

日本農林規格は、平成27年5月28日付けで水産物缶詰及び水産物瓶詰が、平成28年2月24日付けで農産物缶詰及び農産物瓶詰並びに畜産物缶詰及び畜産物瓶詰が一部改正された。改正内容は食品表示基準施行に伴い義務表示事項の用語等が統一されたのみで規格そのものは現行と変更はない。また一昨年度大きく改正した使用可能添加物に関しては、事業者から新規の使用申請等は無かった。

5. 食品表示関連規制に関する業務

平成27年4月1日より食品表示基準が施行された。大きな変更点としては、原材料の表示ルール変更、製造所固有記号制度の見直し、栄養成分表示の義務化である。原材料の表示ルールが変更され、食品添加物以外の原材料と食品添加物を明確に区分することが求められている。方法として、「添加物」と新たに事項名を設けるもしくは／(スラッシュ)等で明確に区分する必要がある。製造所固有記号は運用方法が大きく見直され、同一製品を2か所以上の製造所で製造する製品以外は製造所固有記号の使用は原則認められず、製造所を記載する必要がある。平成28年4月1日より消費者庁の「製造所固有記号制度届出データベース」の運用が開始されるため、引き続き製造所固有記号を使用する場合は新たに製造所固有記号を取得する必要がある。このほか栄養成分表示が義務化されるとともに、従前の「ナトリウム」の表記に替えて原則「食塩相当量」で表記することになる。

これら新表示に移行するための経過措置期間は5年で、平成32年3月31日製造分まで従前の表示が認められる。ただし業務用については平成32年3月31日販売分までとなるので改版の時期には注意が必要である。

6. 会員、消費者等相談対応業務

会員企業からの相談・問い合わせの他、一般消費者、消費生活センター、マスコミ等会員企業以外からの問い合わせがあり、これらへ適切に回答した。

問い合わせ内容は缶詰、びん詰、レトルト食品の表示、賞味期間、異物、微生物、サビ、内面塗装、遺伝子組換え、有機農産物、アレルギー等原材料から容器に至るまで多種多様な事項にわたった。

7. 表彰事業に関する業務

1) 逸見賞表彰

平成27年度逸見賞を同賞選考委員会にて選出した。

本年度選考審査の対象とした報文は、平成26年度に缶詰時報、日本食品科学工学会誌、日本食品工学会誌、日本水産学会誌及び果汁協会報等に掲載された缶詰、びん詰、レトルト食品産業に関係のある8編であった。これらについては予め選考委員が個別審査により3編を推薦して委員会に持ち寄

り、最終的に全員の合議で選考した。

対象報文は一様にレベルが高いもので、いずれも製造実務段階でも即応用可能なものも多く、さらに今後の発展に期待されるものも見受けられた。

慎重審査の結果、次の2編を平成27年度の逸見賞授賞報文に決定した。

逸見賞(2編)

- ・高速液体クロマトグラフー四重極飛行時間型質量分析計を用いた飲料中混入物の同定

アサヒグループホールディングス株式会社	宮本靖久
”	鷺田和人
”	宇山敦生
”	望月直樹

食品衛生学雑誌 Vol. 55、No.6、(2014)

- ・交流高電界殺菌技術を利用した果汁飲料製造ラインの実用化とその効果

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社	大澤直樹
”	井上孝司
”	平光正典

果汁協会報 Vol. 2、No.678、(2015)

2) 長野県園芸特産振興展入賞製品表彰

平成27年度長野県園芸特産振興展(平成27年10月21日)において、次の優秀製品4点に対して日本缶詰びん詰レトルト食品協会会長賞を授与し、これを表彰した。

園芸加工飲料の部 フルーツ&キャロット(ゴールドパック(株))

信州アップル&プルーン(長野興農(株))

園芸加工食品の部 ふるさとの特撰なめ茸茶漬80%(長野興農(株))

国産つぶ野菜入り信州生まれのケチャップ(株ナガノトマト)

IV. 研究開発事業(公益目的事業)

1. 試験研究

1) 食用花の容器詰食品への利用について

食用花はエディブルフラワーとも呼ばれ、日本では食用菊が伝統的に利用されているが、近年では他の食用花もサラダや菓子類などで利用されている状況を多く目にするようになった。食用花の種類は多く、その色調や香りは果実や野菜類とは異なる付加価値を与えられる可能性がある。しかし、容器詰食品への利用はジャムなどの一部製品にみられるのみであり、製造に関する報告は殆どみられない。このため、食用花の容器詰食品への利用を想定し、市販食用花のキク、ベルローズ、デンファレの花弁についてpHや加熱殺菌による色調や揮発性成分への影響を調査した。

各試料の色調についてはpH5および6の状況下で120℃・10分加熱した結果、著しい軟質化や褐色化が起り、レトルト殺菌が施される製品への利用は不向きであることが示された。一方、低pHかつ低温殺菌では色調が比較的良好に保たれ、特にカロチノイド色素を主体とする花弁がシラップ漬などに適していると考えられた。

各試料の揮発性成分については図1にデンファレの例を示すが、加熱時のpHが低い程、キクではテルペン類、ベルローズやデンファレでは炭化水素、アルデヒド、アルコール、ケトンが増加し、官能的なおおいに影響を与えることが示唆された。

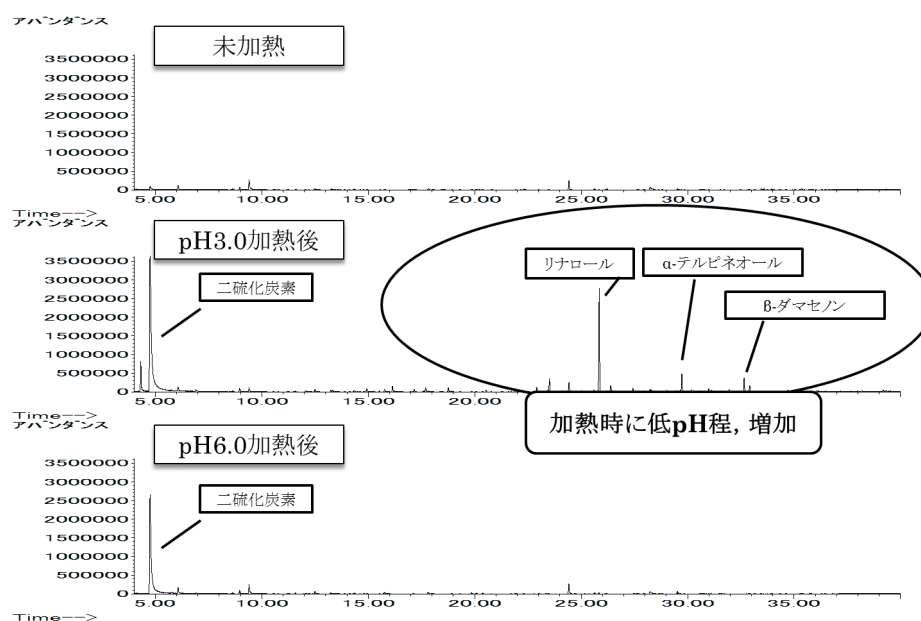


図1 デンファレの各pHにおける揮発性成分の変化

2) 市販チルド食品の恒温試験により分離した有芽胞細菌の同定と発育温度および耐熱性

昨年度、市販チルド食品の微生物学的な安全性を把握するため生菌数の測定を行った結果、恒温放置により生菌数の増加する試料がみられた。そこで、今年度は、その増加した細菌の種類と耐熱性を把握することを目的とし、細菌の分離および同定とその菌株の発育温度域および耐熱性を調べた。分離菌株13株は*Bacillus*属3菌種、*Paenibacillus*属5菌種、*Brevibacillus*属1菌種の9菌種であった。このうち10℃以下で発育する菌株は5菌種6株であり、その耐熱性は菌種により差がありD₉₅℃

値が0.9~521分であった。

3) 回転殺菌における内容物の挙動および熱伝達に関するシミュレーション

回転殺菌は、殺菌時間の短縮を目的として調理食品を対象に広く実用化されている。バッチ式の回転殺菌機を用いる場合には、缶詰をバスケットケースに正立させて収納し回転させる天地回転殺菌が多用されている。天地回転における容器内容物の動きは立体的であり、このシミュレーションは3次元で行う必要がある。さらに通常の缶詰食品では容器内にヘッドスペースが存在するため、ヘッドスペースと内容物表面間の自由界面問題を解く必要があるが、有限要素法や差分法など従来のシミュレーション法では自由界面を捕捉するのが困難である。以上より、本研究では近年注目されている粒子法を採用した。粒子法は計算対象物を粒子の集合体とみなし、個別粒子の挙動を運動方程式に基づいて計算するため、この種の熱流動の解析に適している。

結果の一例を図2に示した。2号缶に充填した内容物(粘度:1000 mPa・sの仮想液体)を1806個の粒子で表し、左回り一定10 rpmで天地回転させたときの粒子の挙動を示したものである。回転速度10 rpmでは1回転に要する時間は6秒であるが、内容物の挙動は容器の回転速度に比べて遅れる傾向が見られた。

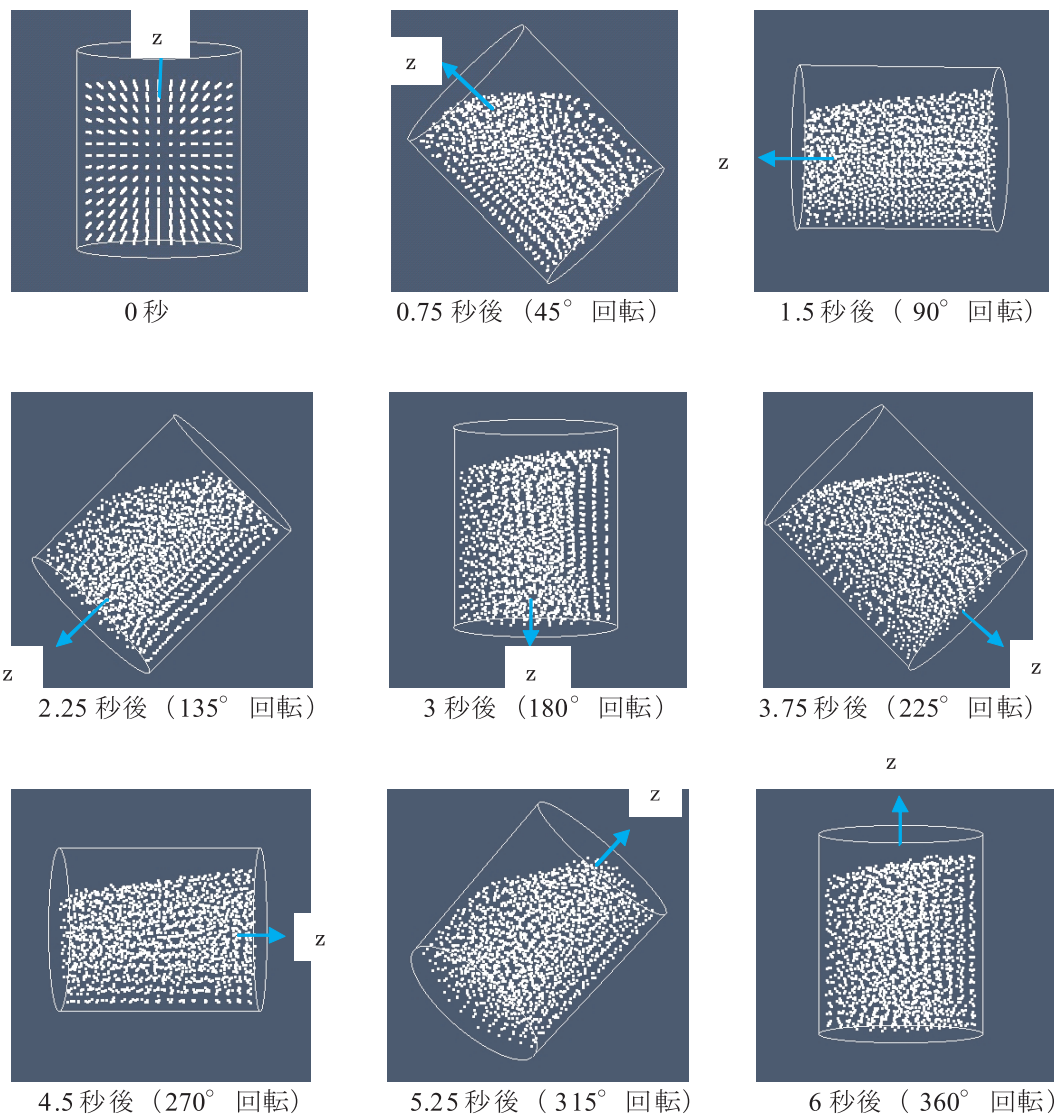


図2 天地回転殺菌における容器内容物の挙動のシミュレーション結果
仮定条件: 容器: 2号缶、内容物: 粘度:1000 mPa・sの仮想液体、回転速度: 10 rpm(左回り)

2. 依頼試験

研究所の最優先業務である依頼試験は本年度の申込件数は367件であった(表1)。依頼内容は各種原因究明、異物検定、各種成分分析、貯蔵試験、容器検査、品質評価、菌株同定、無菌試験、菌数および芽胞数測定、菌株分与、芽胞液の調製、耐熱性試験および細菌の接種試験、熱伝達測定、容器性能試験、密封性状試験、食品のかたさ測定、加熱殺菌などが主な内容である。

表1 依頼試験の項目別・依頼先別分類集計

分類		製造	団体	製缶・製鉄	販売	その他	非会員	計	比率(%)
原因究明(異臭、変色、腐食、膨脹)		34			18			52	14.2
異物検定(結晶、白濁、物質同定)		13			13			26	7.1
変敗原因究明		17						17	4.6
化学分析	各種成分分析(栄養、金属、一般)	8						8	2.2
	容器関係(塗膜量、メッキ量、容器観察)	24			6			30	8.2
	品質評価(官能評価、貯蔵試験)	7		1		4		12	3.3
	組成分析(有機酸、陰イオン、脂肪酸)	2						2	0.5
	揮発性成分分析	7						7	1.9
	ガス分析(HSG)	3						3	0.8
微生物試験	菌株同定(細菌、カビ)	17	2		1			20	5.4
	接種試験	10						10	2.7
	細菌試験	12			2		2	16	4.4
	菌株分与、芽胞液の調製	16	2			4		22	6.0
	菌数測定、芽胞数測定	9				2		11	3.0
	耐熱性試験	10						10	2.7
	直接鏡検	1						1	0.3
	菌数測定および菌株同定	2						2	0.5
	その他	5						5	1.4
容器・物性・殺菌	容器密封性状	11			2		2	15	4.1
	容器性能試験	22			3		1	26	7.1
	かたさ測定	48						48	13.1
	殺菌					3		3	0.8
	試製		1					1	0.3
	殺菌条件の検証	1						1	0.3
	殺菌および熱伝達	7	3					10	2.7
	その他	3						3	0.8
その他(研修、資料他)		1						1	0.3
FDA関係・証明書他		3		1		1		5	1.4
計		293	8	2	45	14	5	367	100.0
比率(%)		79.8	2.2	0.5	12.3	3.8	1.4	100.0	

3. 関連業務

1) 平成27年11月5日～6日に盛岡(ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING)で開催された第64回技術大会において下記3編について発表した。なお、本大会の研究発表概要については缶詰時報(Vol. 95 No.2、2016)で報告した。以下に発表演題を示す。

- ・ 市販チルド食品の恒温試験により分離した有芽胞細菌の同定と発育温度および耐熱性
- ・ 回転殺菌における内容物の挙動および熱伝達に関するシミュレーション
- ・ 食用花の容器詰食品への利用について

2) 会議等

- ・ FOOMA JAPAN 2015調査(6月、東京)
- ・ (一社)日本食品包装協会講演会(6月、東京)
- ・ 農業食糧工学会シンポジウム(6月、東京)
- ・ 日本食品微生物学会学術セミナー(6月、東京)
- ・ (一社)長野県缶詰協会主催「技術講習会」(6月、長野市)
- ・ 日本微生物資源学会第22回大会(9月、鳥取市)
- ・ ジャパンパック2015(10月、東京)
- ・ 石川県次世代産業育成講座セミナー(11月、金沢市)
- ・ 第36回日本食品微生物学会学術総会(11月、川崎市)
- ・ 平成27年度家畜防疫官研修会(1月、横浜市)
- ・ 水産利用懇話会(2月、東京都)
- ・ 平成27年度厚生労働省科学研究シンポジウム(2月、東京都)
- ・ 長野県工業技術総合センター主催講演「缶びん詰技術講習会および巡回技術相談」(2月、長野市)
- ・ 「賞味期限設定のための保存試験・加速試験の基本と進め方」セミナー(3月、東京)

4. 主要設備機器一覧表

食品製造設備	台数	食品製造設備	台数
二重釜	1	低温殺菌機	1
セミトロシーマー	2	蒸気・スプレー併用レトルト	1
O型シーマー	2	熱水回転レトルト	1
5Mシーマー	1	プラスチック成形容器密封装置	2
アドリアンシーマー	1	ボイラー	2
真空ヒートシーラー(インパルス方式)	2		

研究機器	台数	研究機器	台数
原子吸光分光光度計	2	生物顕微鏡	3
高感度ポーラログラフ	1	各種恒温器	13
ガスクロマトグラフ	3	テクスチュロメータ	1
ガスクロ・質量分析計	1	色差計	1
液体クロマトグラフ	3	食品温度記録装置	2
イオンクロマトグラフ	2	B型粘度計	1
可視・紫外分光光度計	1	クリープメータ	1
フーリエ変換赤外分光光度計	1	引張り試験機	1
蛍光分光光度計	1	シールテスト	1
腐食電流測定装置	1	成形容器破裂強度測定機	1
高速冷却遠心分離機	2	導電率メータ	1
低温灰化装置	1	キャップ・トルクメータ	1
凍結乾燥装置	1	マイクロ스코ープ	1
電気炉	1	顕微鏡撮影デジタルカメラ	1
純水製造装置	1	遺伝子解析装置	1
クリーンベンチ	1	揮発性成分濃縮装置	1
オートクレーブ	4	分光光度計	1

V. 委員会業務

1. 総務委員会

- 1) 平成27年11月10日 於：ホテルメトロポリタンエドモント
 - (1) 正副委員長選任の件
 - (2) 理事会提出議案に関する件
 - ・平成27年度事業の進捗状況並びに今後の予定に関する件
 - ・新規加入会員承認に関する件
 - ・事業・技術功績者選考委員会の設置並びに委員委嘱に関する件
 - (3) その他
- 2) 平成28年3月2日 於：経団連会館
 - (1) 理事会提出議案に関する件
 - ・平成28年度事業計画(案)に関する件
 - ・平成28年度収支予算(案)に関する件
 - ・特定個人情報等取扱規程の制定並びに就業規則の一部改正に関する件
 - (2) 創立90周年記念事業に関する件
 - (3) その他

2. 普及啓発委員会

- 1) 平成27年6月9日 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室
 - (1) 平成26年度活動報告
 - (2) 平成27年度活動計画(審議事項は、缶詰、びん詰、レトルト食品フェスティバル2015、Webを活用した缶詰メニュー募集、児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動、料理講習会の開催など)
 - (3) その他

3. 環境問題検討委員会

- 1) 平成28年3月25日 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室
 - (1) 役員改選
 - (2) 平成27年度自主行動計画フォローアップ調査結果報告
 - (3) 容器包装リサイクル法の改正動向について
 - (4) 缶詰、びん詰、レトルト食品業界の第2次環境自主行動計画の一部修正について
 - (5) 各種環境関連情報の伝達
 - (6) その他プラスチック容器、紙容器製品への識別表示および食料缶詰への識別表示相談対応

4. 技術委員会

- 1) 平成27年8月3日 於：東京八重洲ホール 301会議室
 - (1) 正副委員長選任の件
 - (2) 平成27年度技術関係行事予定の件

VI. 共 益 事 業

1. 部会活動

1) レトルト食品部会

(1) 第1回幹事会を平成27年6月11日に開催 於；大塚天城山荘

- ・平成26年度活動報告および平成26年度収支報告の件
- ・平成27年度活動計画(レトルト食品の利用しやすさ向上のための業界自主ガイドライン策定、レトルト食品啓発ツール配布、レトルト食品ポータルサイト『みんなのレトルト』の運営および『みんなのレトルト』Facebook ページの運営、レトルト食品のマーケティング問題対応ワーキンググループ検討委員会、レトルト食品の利用しやすさ向上のためのワーキンググループ検討会、法規制への対応)及び平成27年度部会費の額(総額320万円)および徴収方法の件

(2) 第1回部会を平成27年7月31日に開催 於；TKP 神田駅前ビジネスセンター

- ・平成26年度活動報告及び平成26年度収支報告の件
- ・平成27年度活動計画及び平成27年度部会費の額および徴収方法の件
- ・セミナー「食品表示基準の事業者説明会」(消費者庁 食品表示企画課)

(3) レトルト食品のマーケティング問題対応ワーキンググループ検討会

第1回 平成27年11月24日 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

第2回 平成28年2月19日 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

- ・平成27年度啓発活動進捗状況について
- ・平成28年度啓発活動について

(4) レトルト食品の利用しやすさ向上のためのワーキンググループ検討会

第1回 平成27年5月14日 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

- ・注意喚起のためのピクトグラムのデザインについて
- ・レトルト食品の利用しやすさ向上のための業界自主ガイドラインについて

2) 魚肉ソーセージ部会

(1) 第1回部会を平成27年7月15日に開催 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

- ・役員改選の件
- ・平成26年度活動報告及び平成26年度収支報告の件
- ・平成27年度活動計画(生産実績調査、POS データ情報提供、規格基準対応、対外折衝、関連情報収集伝達、HP更新)及び平成27年度部会費の額(総額410万円)及び徴収方法の件

(2) 第1回連絡会を平成27年11月19日に開催 於；E-HOTEL 小山

- ・TPP 市場アクセス交渉における業界関連交渉結果について

3) 農産部会

(1) 第1回部会を平成27年6月22日に開催 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

- ・平成26年度活動報告及び平成26年度収支報告の件
- ・平成27年度活動計画(分科会開催、生産・原料統計調査)及び平成27年度部会費の額(総額138万円)及び徴収方法の件

- ・その他情報交換
- (2) 第1回チェリー・もも分科会を平成27年7月13日に開催 於；ホテルメトロポリタン山形
 - ・本年の作況見通し、市況等について情報交換
 - 第1回スイートコーン分科会を平成27年7月27日に開催 於；札幌全日空ホテル
 - ・本年の原料動向等について情報交換
 - 第1回くり分科会を平成27年7月23日に開催 於；ホテルグランヴィア大阪
 - ・国内市況、韓国の原料動向等について情報交換(日韓くり懇談会)
 - 第1回マッシュルーム分科会を平成28年3月11日に開催 於；ホテルサンルートプラザ名古屋
 - ・マッシュルーム輸入数量動向、その他情報交換
- 4) 食肉缶詰部会
 - (1) 月別輸入動向調査、部会員への報告
- 5) びん詰食品部会
 - (1) 容器包装リサイクル法等に関する相談対応

2. 研究会活動

チルド食品研究会および食品包装プロセス研究会を統合し、新たにロングライフ&チルド食品研究会を平成27年4月に発足した。平成28年3月現在の会員企業数は47社である。ロングライフ食品とチルド食品の技術向上に寄与することを目的として、会議(講演会)と情報誌提供を中心とした活動を行った。

1) 会 議

(1) 第1回

平成27年7月24日(金)に主婦会館プラザエフ(東京・四ツ谷)において開催した。会議では、「チルド食品の微生物的リスクについて」(東京家政大学大学院客員教授 藤井建夫氏)、「食品のロングライフ化について」(増田食品開発コンサルティング代表 増田敏郎 氏)の2題の講演を行った。参加者は62名であった。

(2) 第2回

平成28年1月29日(金)に主婦会館プラザエフ(東京・四ツ谷)において開催した。会議では、「醤油業界における不揮発性アミン低減の取組み」(日本醤油協会技術顧問 田上秀男氏)、「チルド食品の微生物制御への取組みと今後の課題」(キューピー株式会社 大河内美穂氏)、「チルド食品の微生物試験に関する結果報告」(本会研究所 大久保良子)の3題の講演を行った。参加者は52名であった。

2) 情報誌提供

研究会の情報誌としてロングライフ&チルド食品研究会情報を刊行した。

創刊号(平成27年8月、40ページ)、第2号(平成27年12月、50ページ)、第3号(平成28年3月、54ページ)

3. FDA プロセスファイリング関連業務

昭和54(1979)年に発効された米国FDAの「密封容器詰加熱殺菌済み低酸性食品規則」(21 CFR Part

113)、「酸性化食品規則」(21 CFR Part 114)に対応して、工場登録、殺菌条件の申告、証明業務を行った。また、2003年に施行されたバイオテロ法に基づき、施設登録業務を行った。

1) 工場登録及び殺菌条件申告証明業務

新規工場登録、輸出品目の加熱殺菌条件申告および証明業務を行った(15件)。

2) FDA登録書類管理サービス

(1) FDA登録製品のデータを確認し、FDAとの連絡業務を行った(43工場)。

(2) FDAに登録されている製品データの確認を行った(217品目)。

(3) FDA情報73号の発行

10月よりFDAの殺菌条件申告書式が大幅に変更され、レトルト殺菌を行う低酸性食品ではFDA 2541dを使用して殺菌条件を申告することになった。この情報を提供するため、FDAの解説書を掲載した情報誌を発行した。

3) FDAバイオテロ法施設登録管理サービス

FDAバイオテロ法施設登録を代行し、米国代理人の提供と登録管理を行った(73施設)。なお、新規登録は3施設であった。

4) FDA調査官による登録工場の査察準備

平成28年3月現在、5工場がFDAから工場査察予告を通知されているため、査察受入れに関して支援を行った。

4. 国家顕彰・功績者表彰等に関する事項

1) 事業功績者・技術功績者表彰

(1) 定時総会開催(平成27年6月8日)を機に、平成26年度事業功績者並びに技術功績者として次の方々を表彰した。

事業功績者 中 島 教 雄(東海罐詰株式会社 専務取締役)

山 梨 裕一郎(山梨罐詰株式会社 代表取締役社長)

中 村 哲 夫(太洋食品株式会社 専務取締役)

技術功績者 高 松 宏(株式会社デイリーフーズコーポレーション 取締役副会長)

松 村 悦 男(株式会社富士冷 取締役工場長)

角 一 豊(相浦缶詰株式会社 常務取締役工場長)

田 中 克 明(エム・シーシー食品株式会社 技術開発部長)

(2) 平成27年度事業・技術功績者選考委員会

平成28年3月2日 於；経団連会館

・委員長選任の件

・事業・技術功績者選考の件(事業功績者7名、技術功績者6名を選考)

・その他

記念品について

表彰式の日程の件(平成28年6月6日開催の定時総会の席上において表彰)

VII. 斡旋事業及び代理業務

1. 斡旋業務

1) 缶詰等加工食品製造にかかわる検査器具等の斡旋に努めると共に、業界関係者に必要な書籍の紹介・斡旋に努め、会員の便宜を図った。

2) PL団体保険関連業務

本会が設置している『製造物賠償責任団体保険制度』の加入者は、本年度末現在で38社の会員企業である。なお、本年度の保険金支払い事例は1件で、313万円が支払われた。

2. 代理業務

1) 全国食品缶詰公正取引協議会

食品缶詰の表示に関する公正競争規約の円滑な運営を図るため、消費者庁及び地方自治体と密接な連絡をとり表示規制に対し万全を期した。また当協議会会員に対しては消費者相談窓口等の要望を通じ、適正表示の徹底を図った。

2) その他

日本ベビーフード協議会および日本介護食品協議会の事務を代行した。

VIII. 総 務 関 係

1. 総会・理事会

1) 定時総会

(1) 平成27年6月8日 於；経団連会館

<決議事項>

- ・ 平成26年度決算並びに財産目録の件
- ・ 平成27年度会費及び賛助会費の額並びにその徴収方法の件
- ・ 任期満了に伴う役員改選の件

<報告事項>

- ・ 平成26年度事業報告の件
- ・ 平成27年度事業計画並びに収支予算の件

2) 理事会

(1) 平成27年5月15日(書面表決の理事会)

<決議事項>

- ・ 平成26年度事業報告の件
- ・ 平成26年度決算並びに財産目録の件
- ・ 新規加入会員承認の件
- ・ 提案を可決する旨の理事会の決議があったものとみなされる日を平成27年5月15日とすること

(2) 平成27年6月8日 於；経団連会館

<決議事項>

- ・ 正副会長、常勤理事選定の件

(3) 平成27年11月10日 於；ホテルメトロポリタンエドモント

<決議事項>

- ・ 平成27年度事業の進捗状況並びに今後の予定に関する件
- ・ 新規加入会員承認の件
- ・ 事業・技術功績者選考委員会の設置並びに委員委嘱に関する件
- ・ 平成28年3月開催の理事会の件

<報告事項>

- ・ 代表理事・業務執行理事の職務執行報告（平成27年4月～9月）

(4) 平成28年3月22日 於；ホテルメトロポリタンエドモント

<決議事項>

- ・ 平成28年度事業計画の件
- ・ 平成28年度収支予算の件
- ・ 借入金の最高限度額決定の件
- ・ 特定個人情報等取扱規程の制定並びに就業規則の一部改正の件
- ・ 書面表決の理事会開催の件

- ・ 定時総会の招集の件

<報告事項>

- ・ 代表理事・業務執行理事の職務執行報告(平成27年10月～平成28年3月)

2. 登記事項

1) 役員登記

- (1) 平成27年7月14日 小瀬昉氏、上居隆氏、成瀬裕明氏、井上勝美氏の計4名の理事、永井延幸氏1名の監事辞任登記(平成27年6月8日辞任)
- (2) 平成27年7月14日 浦上博史氏、井上誠氏、松田克也氏、望月則男氏、伊藤忠明氏の計5名の理事、越智裕文氏1名の監事就任登記(平成27年6月8日就任)

3. 申告業務

- 1) 平成27年6月1日 「国と特に密接な関係がある」公益法人の該当性についての報告を内閣官房内閣人事局内閣参事官(高齢対策・退職管理担当)あて提出。
- 2) 平成27年6月26日 平成26年度事業報告等に係る書類を内閣総理大臣あて提出。
- 3) 平成27年7月28日 理事・監事変更登記について内閣総理大臣あて届出。
- 4) 平成28年3月29日 平成28年度事業計画書等に係る書類を内閣総理大臣あて提出。

4. 税務申告

- 1) 平成27年5月21日 平成26年度消費税確定申告書を神田税務署に提出。
- 2) 平成27年6月18日 平成26年度法人税・事業税確定申告書(収益事業)を神田税務署、千代田都税事務所及び市民税申告書を横浜市金沢区役所に提出。
- 3) 平成27年8月3日 平成27年度消費税中間申告書(第1回)を神田税務署に提出。
- 4) 平成27年11月25日 平成27年度消費税中間申告書(第2回)を神田税務署に提出。
- 5) 平成28年2月25日 平成27年度消費税中間申告書(第3回)を神田税務署に提出。

5. 業務・会計監査

- 1) 平成27年4月20日 監査法人双研社による平成26年度期末監査の実施。(期中監査を2回実施。)
- 2) 平成27年4月24日 監査法人双研社による平成26年度の期末監査報告書を受理。
- 3) 平成27年4月24日 監査法人双研社による平成26年度の期末監査報告と、永井延幸氏、榎本剛氏の2監事より、平成26年度事業及び収支決算に関する業務・会計監査を受ける。

6. 人 事

1) 異動

- 平成27年4月1日 戸 塚 英 夫 研究所次長(FDA登録支援・研究会担当)
- 平成27年4月1日 五 味 雄一郎 研究所食品工学研究室長
- 平成27年4月1日 細 井 順 子 研究所総務係

7. 会 議

1) 地区別情報交換会・懇談会

各地区の情報を踏まえ、実情に即した事業運営を図るため、地区別団体の総会等の開催を機会に次のとおり現地を訪問し、地区会員各社と情報交換並びに懇談を行った。

平成27年5月	(一社)静岡缶詰協会総会	駒木専務理事
平成27年5月	(一社)長野県缶詰協会総会	駒木専務理事
平成27年5月	新潟県缶詰びん詰レトルト食品協会総会	駒木専務理事
平成27年6月	九州缶詰製造協議会総会	駒木専務理事
平成27年7月	青森県缶詰協会総会	駒木専務理事
平成27年7月	愛媛県缶詰協会総会	土橋常務理事
平成28年1月	(一社)静岡缶詰協会新年賀詞交換会	駒木専務理事
平成28年1月	中部缶詰製造協会新年総会	駒木専務理事
平成28年2月	北海道缶詰協会講習会	駒木専務理事
平成28年3月	北海道缶詰協会研究会	土橋常務理事

このほか、常勤理事及び職員は、本会業務により各地区出張の折、努めて会員各社を訪問し、積極的に情報交換を行った。

2) 缶詰関係団体専務会

缶詰関係団体(中央8団体)の常勤役員・事務局長により、毎月1回専務会を開催し、業界の当面する問題等について討議すると共に情報交換を行い、各団体相互の円滑な事業の推進に努めた。

3) 食品産業センター連絡協議会

(一財)食品産業センター加盟の加工食品団体の常勤役員を対象に毎月開かれる連絡協議会に出席し、加工食品業全体に共通する諸問題を討議すると共に、対策の推進と情報の交換を行い、加工食品業界全体に通じる問題点について共同で対応した。

4) 日本農林規格協会連絡協議会

(一社)日本農林規格協会加盟の加工食品等団体の常勤役員を対象に必要なに応じて開かれる連絡協議会に出席し、JASに関連する諸問題について討議すると共に、対策の推進と情報の交換を行い、JAS規格の改善と普及に協力した。

5) 常勤理事及び幹部職員による打合せ会

常勤理事及び幹部職員による定例打合せ会を毎月1回開催しているほか、必要なに応じて随時開催し、業務の円滑化に努めた。

6) 記者会見

缶詰記者会メンバー(16社)を対象に随時記者会見を実施し、本会事業の進捗状況や業界情報、並びに対策等について説明・質疑応答を行い、業界紙を通じて主要情報が広く伝達されるように努めた。

8. 缶詰業界新年賀詞交換会

平成28年1月6日、東京・千代田区の「経団連会館」において関係中央8団体(事務局・日本缶詰びん詰レトルト食品協会)主催により、平成28年缶詰業界新年賀詞交換会を開催した。関係者450名余が参

加して賀詞を交換し、新年への誓いを新たにした。

9. 正会員及び賛助会員異動

平成27年度中において次のとおり正会員及び賛助会員の異動があった。

区分	業種別	27.4.1	加入	退会	28.3.31
正 会 員	(社)	(社)	(社)	(社)	(社)
	製造業者	263	4	4	263
	組合	6	0	0	6
	製缶業者	8	0	0	8
	計	277	4	4	277
賛 助 会 員	製缶業者	6	0	0	6
	販売業者	35	0	1	34
	関連業者	74	6	3	77
	計	115	6	4	117
	合計	392	10	8	394

〔加入の部〕

(正会員)

- 製造業者：アイノボックス(株)、コカ・コーラ協会、デイリーフーズ(株)、(株)雪国まいたけ 計4社

(賛助会員)

- 関連業者：岩下食品(株)、オーケー食品工業(株)、海商(株)、テルモ(株)、(株)ビーエムエス、(株)ベネッセパレット 計6社

加入合計 10社

〔退会の部〕

(正会員)

- 製造業者：(株)サーフビバレッジ、(株)田丸屋本店、日本たばこ産業(株)、和歌山産業(株) 計4社

(賛助会員)

- 販売業者：カルピス(株) 1社
- 関連業者：アルダ・メタル・パッケージング・ジャパン(株)、トーヨーケム(株)、日本食品化工(株) 計3社

退会合計 8社

IX. 役員名簿

平成28年3月31日

会 長	西	秀	訓	(カ	ゴ	メ	(株)												
副 会 長	溝	口	康	博	(は	ご	ろ	も	フ	ー	ズ	(株)							
同	三	宅	峰	三	郎	(キ	ユ	ー	ピ	ー	(株)								
同	伊	藤		滋	(マ	ル	ハ	ニ	チ	ロ	(株)								
同	浦	上	博	史	(ハ	ウ	ス	食	品	グ	ル	ー	プ	本	社	(株)			
専務理事	駒	木		勝															
常務理事	土	橋	芳	和															
理 事	小	川	敬	三	(日	本	罐	詰	(株)										
同	沼	澤	雅	則	(株	マ	ル	ハ	ニ	チ	ロ	北	日	本)					
同	野	田	一	夫	(八	戸	缶	詰	(株)										
同	當	房	秀	之	(岩	手	缶	詰	(株)										
同	鈴	木	俊	幸	(日	東	ベ	ス	ト	(株)									
同	三	枝	通	晃	(サ	ン	ヨ	ー	缶	詰	(株)								
同	田	原	義	久	(田	原	缶	詰	(株)										
同	石	川	元	昭	(ア	ル	プ	ス	食	品	工	業	(株)						
同	井	上		誠	(株	極						洋)							
同	和	田	秀	実	(株	ニ	チ	レ	イ	フ	ー	ズ)							
同	大	木	伸	介	(日	本	水	産	(株)										
同	松	田	克	也	(株	明						治)							
同	森	田	昭	博	(株	桃						屋)							
同	川	井	義	博	(ホ	リ	カ	フ	ー	ズ	(株)								
同	吉	田	寛	人	(ゴ	ー	ル	ド	パ	ッ	ク	(株)							
同	北	澤	信	隆	(森	食	品	工	業	(株)									
同	稲	葉	敦	央	(い	な	ば	食	品	(株)									
同	大	久	保	一	夫	(S	S	K	セ	ー	ル	ス	(株)						
同	池	上	浩	司	(興	津	食	品	(株)										
同	服	部		誠	(株		サ		ス		ナ)								
同	望	月	則	男	(静	岡	ジ	ェ	イ	エ	イ	フ	ー	ズ	(株)				
同	神	野	雅	之	(株		ニ		ッ		セ		ー)						
同	山	本	達	也	(株	ホ	テ	イ	フ	ー	ズ	コ	ー	ポ	レ	ー	シ	ョ	ン)
同	山	梨	裕	一	郎	(山	梨	罐	詰	(株)									
同	彦	坂	勝	之	(株	由	比	缶	詰	所)									
同	岡	本	喜	代	嗣	(岡	本	食	品	(株)									
同	伊	藤	圭	太	郎	(天	狗	缶	詰	(株)									
同	三	林	憲	忠	(ヤ	マ	モ	リ	(株)										
同	山	本	嘉	一	(磯	じ	ま	ん	(株)										
同	喜	多	俊	哉	(大	塚	食	品	(株)										
同	伊	藤	忠	明	(日	本	ハ	ム	(株)										
同	水	垣	宏	隆	(エ	ム	・	シ	ー	シ	ー	食	品	(株)					
同	武	井		武	(紀	州	食	品	(株)										

理 事	板	倉	良	多	(鳥 取 缶 詰 株)
同	藤	木	博	明	(岡 山 県 食 品 株)
同	野	澤	栄	一	(ア ヲ ハ タ 株)
同	片	桐	且	元	(日 本 果 実 工 業 株)
同	矢	野	仁	志	(讃 岐 缶 詰 株)
同	濱	本	泰	久	(株 え ひ め 飲 料)
同	轟		繁	樹	(株 マ ル ミ ツ サ ン ヨ ー)
同	上	野	嘉	彦	(日 興 食 品 株)
同	加	納	洋 二	郎	(相 浦 缶 詰 株)
同	柏	原	敏	之	(太 洋 食 品 株)
監 事	越	智	裕	文	(江 崎 グ リ コ 株)
同	榎	本		剛	(国 分 株)
顧 問	小	瀬		昉	(ハウス食品グループ本社株)
同	久 保	田	裕	一	(北 海 製 罐 株)
同	國	分	勘 兵	衛	((一社)日本加工食品卸協会)
同	後	藤	康	雄	(は ご ろ も フ ー ズ 株)
同	細	見	典	男	(日 本 水 産 株)
同	三	木	啓	史	(日 本 製 缶 協 会)
同	村	井	利	彰	(株 ニ チ レ イ)
同	山	口		勇	(大 和 製 罐 株)

X. 委員会委員名簿

平成28年3月31日

〈総務委員会〉

委員長	三林憲忠	(ヤマモリ 株)	(レトルト食品部会)
副委員長	岡本喜代嗣	(岡本食品 株)	(中部地区)
委員	沼澤雅則	(株マルハニチロ北日本)	(北海道地区)
同	當房秀之	(岩手缶詰 株)	(東北地区)
同	鈴木俊幸	(日東ベスト 株)	(山形地区)
同	三枝通晃	(サンヨー缶詰 株)	(福島地区)
同	大木伸介	(日本水産 株)	(東京地区)
同	北澤信隆	(森食品工業 株)	(長野地区)
同	山梨裕一郎	(山梨罐詰 株)	(静岡地区)
同	武井武	(紀州食品 株)	(近畿地区)
同	野澤栄一	(アヲハタ 株)	(中・四国地区)
同	加納洋二郎	(相浦缶詰 株)	(九州地区)
同	森田昭博	(株桃屋)	(びん詰食品部会)
同	伊藤和彦	(天狗缶詰 株)	(農産部会)
同	八岡泰樹	(東洋製罐 株)	(製缶)
同	神田裕弘	(大和製罐 株)	(製缶)

計16名

幹事 駒木 勝 ((公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事)

〈平成27年度事業・技術功績者選考委員会〉

委員長	三林憲忠	(ヤマモリ 株)
委員	岡本喜代嗣	(岡本食品 株)
同	當房秀之	(岩手缶詰 株)
同	三枝通晃	(サンヨー缶詰 株)
同	大木伸介	(日本水産 株)
同	武井武	(紀州食品 株)
同	森田昭博	(株桃屋)
同	八岡泰樹	(東洋製罐 株)

計8名

幹事 駒木 勝 ((公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事)

〈普及啓発委員会〉

委員長	今	藤	龍	丸	(株)極洋)
副委員長	田	中	千	之	(ハウス食品グループ本社(株))
委員	山	本	範	雄	(アヲハタ(株))
同	長	田	玄	機	(いなば食品(株))
同	川	原	直	樹	(SSKセールス(株))
同	吉	田	賢	介	(エム・シーシー食品(株))
同	喜	多	俊	哉	(大塚食品(株))
同	小	篠		亮	(カゴメ(株))
同	豊	田	義	行	(天狗缶詰(株))
同	小	山	智	康	(株)ニチレイフーズ)
同	奥	山	則	康	((一社)日本加工食品卸協会)
同	外	山	邦	彦	(日本水産(株))
同	見	崎		修	(はごろもフーズ(株))
同	高	木	繁	弘	(株)ホテイフーズコーポレーション)
同	天	野	秀	隆	(マルハニチロ(株))
同	笠	原	勝	彦	(株)桃屋)
					計16名
幹事	駒	木		勝	((公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事)

〈環境問題検討委員会〉

委員長	岩	間	英	幸	(はごろもフーズ(株))
副委員長	中	町	浩	司	(東洋製罐(株))
委員	沖	野	光	彦	(アヲハタ(株))
同	稲	葉	慶	太	(いなば食品(株))
同	北	岡	祐	治	(カゴメ(株))
同	後	藤	陽	一	(大和製罐(株))
同	奥	山	則	康	((一社)日本加工食品卸協会)
同	加	藤		浩	(ハウス食品(株))
同	福	澤	直	俊	(北海製罐(株))
同	芦	川	貴	司	(株)ホテイフーズコーポレーション)
同	天	野	秀	隆	(マルハニチロ(株))
同	出	雲	耕	二	(株)桃屋)
同	関	根	理	恵	(UCC上島珈琲(株))
					計13名
幹事	駒	木		勝	((公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事)

〈技術委員会〉

委員長	宮下隆	(キユーピー(株))
副委員長	出雲耕二	(株)桃屋
委員	當房秀之	(岩手缶詰(株))
同	田中智浩	(サンヨー缶詰(株))
同	滝浪晋	(日本水産(株))
同	不破勝利	(株)ニチレイフーズ
同	鎌田雄一	(マルハニチロ(株))
同	長岐篤	(株)明治
同	松田企一	(日東ベスト(株))
同	渡辺進	(ホリカフーズ(株))
同	高橋清英	(ゴールドパック(株))
同	勝亦正浩	(はごろもフーズ(株))
同	片山真一	(株)ホテイフーズコーポレーション
同	貞広茂実	(S S K セールス(株))
同	絹村真也	(株)伊藤園
同	田村茂夫	(カゴメ(株))
同	森益三	(ヤマモリ(株))
同	福永泰司	(U C C 上島珈琲(株))
同	里見茂樹	(ハウス食品(株))
同	沖野光彦	(アヲハタ(株))
同	川崎高明	(讃岐缶詰(株))
同	薄井良彦	(大塚食品(株))
同	鵜飼健太郎	(東洋製罐(株))
同	赤地利幸	(大和製罐(株))
同	高野一紀	(北海製罐(株))
同	中田一範	(日本製缶協会)
		計26名
幹事	駒木勝	((公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事)

〈逸見賞選考委員会〉

委員長	大島敏明	(東京海洋大学大学院 教授)
委員	竹永章生	(日本大学 教授)
同	里見正隆	(中央水産研究所 主任研究員)
同	菊地淳	(東洋製罐グループホールディングス(株)総合研究所 所長)
同	赤地利幸	(大和製罐(株) 総合研究所 副所長)
同	田中光幸	(田中技術士事務所 所長)
同	宮下隆	((公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 技術委員会委員長)
		計7名
幹事	駒木勝	((公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事)

XI. 部 会 幹 事 名 簿

平成28年3月31日

〈レトルト食品部会幹事会〉

部会長	三	林	憲	忠	(ヤ	マ	モ	リ	(株)										
副部長	喜	多	俊	哉	(大	塚	食	品	(株)										
幹事	宮	澤	孝	明	(株	ア	ー	デ	ン)										
同	中	島	広	数	(味	の	素		(株)										
同	高	木	純	理	(ア	ヲ	ハ	タ	(株)										
同	山	本	京	子	(江	崎	グ	リ	コ	(株)									
同	齋	藤		康	(エ	ス	ビー	食	品	(株)									
同	生	形	省	次	(カ	ゴ	メ		(株)										
同	田	窪		均	(キ	ユ	ー	ピー	(株)										
同	小	笠	原	徹	哉	(サ	ン	ハウ	ス	食	品	(株)							
同	鈴	木		稔	(東	洋	製	罐	(株)										
同	八	島	史	明	(日	本	ハ	ム	(株)										
同	田	中	千	之	(ハウ	ス	食	品	グ	ル	ー	プ	本	社	(株)				
同	片	山	真	一	(株	ホ	テ	イ	フ	ー	ズ	コ	ー	ポ	レ	ー	シ	ョ	ン)
同	牟	禮	雅	之	(マ	ル	ハ	ニ	チ	ロ	(株)								
同	渡	辺	毅	彦	(理	研	ビ	タ	ミ	ン	(株)								

部会員64社

〈びん詰食品部会幹事会〉

部会長	小	出	孝	之	(株	桃		屋)			
幹事	山	本	嘉	一	(磯	じ	ま	ん	(株)		
同	森		佳	光	(キ	ユ	ー	ピー	(株)		
同	中	條	均	紀	(ホ	リ	カ	フ	ー	ズ	(株)

部会員53社

〈食肉缶詰部会幹事会〉

部会長	川	井	義	博	(ホ	リ	カ	フ	ー	ズ	(株)	
幹事	野	澤	栄	一	(ア	ヲ	ハ	タ	(株)			
同	前	田	孝	明	(エ	ム	・	シー	シー	食	品	(株)
同	那	須	禎	二	(日	東	ベ	ス	ト	(株)		

部会員19社

〈魚肉ソーセージ部会〉

部会長 中野博史（日本水産(株)）
副部会長 松本洋一（マルハニチロ(株)）
部会員7社

〈農産部会〉

部会長 伊藤和彦（天狗缶詰(株)）
副部会長 當房秀之（岩手缶詰(株)）
部会員23社

XII. 事務局担当表

(平成28年3月31日現在)

専務理事	駒 木 勝
常務理事	土 橋 芳 和
総務部	庶務、会計、渉外、秘書、斡旋、文書、関係委員会事務 課 長 小 林 広 之 小谷野 俊、寺 下 真理子
業務部	税制、金融、統計、調査、公共料金対策、缶詰時報刊行、普及啓発、料理講習、関係委員会・部会事務 業務課長 金 村 宣 昭 普及課長 藤 崎 享 高 橋 文 枝、清 水 秀 俊
技術部	規格、表示、技術指導、技術講習会、関係委員会事務 部 長 土 橋 芳 和(兼任) 堀 口 裕 子、浅 見 太 一
研究所	技術研究、調査、依頼試験、研究会 所 長 武 田 淳 次 長 戸 塚 英 夫
食品化学研究室	室 長 武 田 淳(兼任) 田 口 真寿美、山 崎 良 行
食品微生物学研究室	課 長 山 口 敏 季 主 任 大久保 良 子 高 瀬 靖 子
食品工学研究室	室 長 五 味 雄一郎 北 村 敦 子

依頼試験料金表

平成28年3月31日現在
公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

項 目	料金(税別)	項 目	料金(税別)	項 目	料金(税別)
1. 栄養成分分析	円	6. 食品添加物	円	15. 製造試験	円
1-1 水	3,000	6-1 亜硫酸	6,000	15-1 前処理	11,000以上
1-2 粗蛋白質	3,000	6-2 亜硝酸	6,000	15-2 巻縮	
1-3 粗脂肪	3,000	6-3 硝酸	6,000	100缶まで	11,000
1-4 還元糖	4,000	6-4 その他	実費	500缶まで	13,000
1-5 全糖	7,000	7. 異物検定、原因究明		15-3 R P シール	
1-6 粗繊維	10,000	7-1 基本料金	50,000	50袋まで	11,000
1-7 灰	3,000	(前処理等を含む)		50袋増毎	3,000
1-8 ビタミン(1項目につき)	10,000以上	8. 用水、排水分析		15-4 殺菌	16,000
1-9 その他	実費	(1項目につき)	5,000	16. 研修	
2. 一般成分分析		9. 官能試験	15,000	16-1 1テーマ1日	12,000以上
2-1 pH	1,000	10. 写真撮影	7,000	16-2 1テーマ1週間	33,000以上
2-2 滴定酸度	3,000	11. 微生物		17. 技術資料	
2-3 油脂特数(1項目につき)	7,000	11-1 菌株分離	165,000	17-1 内部資料(基本料金)	3,000
2-4 H M F	6,000	11-2 菌株同定	55,000	17-2 内部資料	30
2-5 フルフラール	6,000	11-3 耐熱性試験	165,000	(複写、1頁当り)	
2-6 総カルボニル	8,000	11-4 直接鏡検	6,000	17-3 外部資料(基本料金)	4,000
2-7 ヒスタミン	7,000	11-5 菌数測定	8,000	17-4 外部資料(経費)	実費
2-8 総揮発性塩基窒素	7,000	11-6 無菌試験	8,000	18. 証明書	
2-9 光度計測色	6,000	11-7 菌株分与	11,000	18-1 和文	11,000以上
2-10 色差計測色	6,000	11-8 接種試験	実費	18-2 英文	11,000以上
2-11 水分活性	6,000	12. 恒温試験	11,000以上		
2-12 硫化水素	7,000	13. 物性			
3. 組成分析		13-1 熱伝達	16,000		
3-1 有機酸組成	20,000	13-2 致死値(F値)	11,000		
3-2 陰イオン組成	20,000	13-3 テクスチャー	11,000		
3-3 脂肪酸組成	20,000	14. 容器関係			
3-4 赤外吸収スペクトル	15,000	14-1 缶密封性状(1缶につき)	11,000		
3-5 その他組成分析	15,000以上	14-2 RP・びん密封性状	11,000以上		
4. ミネラル成分分析		(1容器につき)			
4-1 各種金属	8,000以上	14-3 容器寸法	4,000		
4-2 総水銀	10,000	14-4 メッキ量	10,000		
4-3 砒素	10,000	14-5 鉄面露出	6,000		
5. ガス分析		14-6 塗装性状(1項目につき)	5,000		
5-1 無機ガス組成	15,000	14-7 容器溶出試験	4,000		
5-2 揮発性成分	30,000以上	(1項目につき)			
5-3 質量分析	40,000以上	14-8 容器性状観察	11,000以上		
		14-9 容器性能試験	実費		

1. 本試験料金表は試料1検体についての測定項目別金額である。
2. 1検体の試料数は1試料とする。
3. 緊急依頼を望まれる場合は5割増しとする。
4. 会員外の試験依頼は3倍料金とする。
5. 本試験料金表に記載されていない測定項目については、実費とする。