令和3年度　事業報告書

令和 3 年 4 月 1 日から令和 4 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) ……2
　1．インターネットを利用した普及事業 ……2
　2．児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動 ……3
　3．セミナー・料理講習会の開催 ……4
　4．催　　事 ……4
　5．その他催事への協賛 ……5
　6．パンフレット等の作成、配布 ……5
　7．パブリシティ活動 ……6

Ⅱ．調査・情報伝達事業(公益目的事業) ……7
　1．業界共通問題、法規制への対応 ……7
　2．調査統計業務 ……8
　3．「缶詰時報」刊行 ……8
　4．「缶詰手帳」作成・発行 ……9
　5．インターネットによる情報サービス ……9

Ⅲ．人材育成・相談事業(公益目的事業) ……10
　1．技術講習会等の開催 ……10
　2．技術大会の開催 ……14
　3．食品衛生法に基づく諸規制に関する業務 ……14
　4．日本農林規格等に関する業務 ……14
　5．食品表示関連規制に関する業務 ……14
　6．会員、消費者等相談対応業務 ……14
　7．表彰事業に関する業務 ……15
　8．高度化計画及び高度化基盤整備計画認定事業 ……16

Ⅳ．研究開発事業(公益目的事業) ……17
　1．試験研究 ……17
　2．依頼試験 ……20
　3．関連業務 ……20
　4．主要設備機器一覧表 ……21

Ⅴ. 委 員 会 業 務 ……22
1．総務委員会 ……22
2．普及啓発委員会 ……22
3．環境問題検討委員会 ……22
4．技術委員会 ……22

Ⅵ. 共 益 事 業 ……23
1．部会活動 ……23
2．研究会活動 ……24
3．FDAプロセスファイリング関連業務 ……24
4．国家顕彰・功績者表彰等に関する事項 ……25

Ⅶ. 斡旋事業および代理業務 ……26
1．斡旋業務 ……26
2．代理業務 ……26

Ⅷ. 総 務 関 係 ……27
1．総会・理事会 ……27
2．登記事項 ……28
3．申告業務 ……28
4．税務申告 ……28
5．業務・会計監査 ……28
6．人　　事 ……29
7．会　　議 ……29
8．缶詰業界新年賀詞交換会 ……30
9．正会員および賛助会員異動 ……30

Ⅸ. 役員名簿 ……31

Ⅹ. 委員会委員名簿 ……33

Ⅺ. 部会幹事名簿 ……36

Ⅻ. 事務局担当表 ……37

〔付〕依頼試験料金表 ……38

概　　況

新型コロナウイルス感染症が発生してから約２年が経過した。その間ウイルスや感染症に関する多くの知見が得られ、我が国ではワクチン接種も進んだことから、少しずつではあるがコロナ前の社会生活に戻りつつある。しかし、国際的にみると復帰への道筋は感染状況や防止対策の違いなどによって各国で異なり、対応が早く進んだ国では消費の活性化とそれに伴う人手不足の問題、感染拡大が収まらない国では社会不安の増加や生産活動の停滞と状況は様々である。これらが国際的な物流の混乱や海外からの部品供給の遅延などを引き起こし、グローバル化が進んだ我が国の経済に影響を及ぼしている。このような現状に追い打ちをかけるように２月下旬にロシアがウクライナへ武力侵攻を開始した。国際社会は我が国を含む西側諸国が中心となりロシアへの強力な経済制裁を実施しているが、その副作用としてエネルギー価格の高騰や一部資材の不足などが起こり、経済の先行きに大きな影を落としている。さらに食品業界では物流の混乱や天候不順などによる国際的な食糧価格の高騰に加え３月以降の急激な円安なども作用し、先の見通せない状況となっている。

このような状況の中、本会はコロナウイルス感染症拡大防止対策を講じながら、次の事業を実施した。

普及啓発事業では、本年度は前年度追加したInstagramアカウントを中心にFacebookを連動させ、料理専門家による調理実演ライブやプレゼントキャンペーンなどSNSを利用した事業を展開し、獲得した多くのフォロワーを通じて缶詰、びん詰、レトルト食品の利便性について情報発信を行った。このほか児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品の製品寄贈等を行った。

調査・情報伝達事業では、環境問題、容器包装リサイクル法、税制金融対策、国際貿易協定など業界共通問題について幅広く情報収集するとともに、会員等からの問い合わせに適切に対応した。また缶詰、びん詰、レトルト食品および魚肉ソーセージの生産実績調査を実施した。調査結果は詳細に分析し缶詰時報およびホームページにて公表した。

人材育成・相談事業では、巻締、殺菌管理、品質管理、レトルト食品製造技術の各主任技術者講習会ならびに製造担当者や新入社員等を対象とした基礎技術講習会を開催した。特に基礎技術講習会では新たにオンライン形式の講習を追加し、受講機会の増大を図った。また法規制関連では食品衛生法や食品表示法などに関する情報提供を行うとともに、会員等からの問い合わせに適切に回答した。

研究開発事業では、缶詰、びん詰、レトルト食品に関連する、安全性の確保と品質向上に寄与する研究を実施した。具体的には、製品の安全性に関する分野として「缶詰食品の殺菌値算定に関する既存の数理モデルの検証」、「低温域におけるE型ボツリヌス菌のpHおよびAw制御下での発育特性調査」、品質関連分野として「容器詰加熱殺菌食品の貯蔵による揮発性成分の変化」について実施した。また会員等からの依頼試験に対応し、異物混入、変敗事例等については原因究明を行い再発防止につながるような報告を行った。

このほかレトルト食品、魚肉ソーセージ、びん詰食品、農産、食肉缶詰の各部会を通じ情報提供や問題の解決を図ったほか、FDAプロセスファイリング事業により米国への輸出が円滑に行えるよう支援した。

Ⅰ．普及啓発事業（公益目的事業）

１．インターネットを利用した普及事業

1）　目　的

消費者に対して、缶詰、びん詰、レトルト食品に対する有益なイメージ（即食性、個食性、汎用性、保存性など）について、これら情報を取得しやすい環境整備を継続し、日常の食生活等において缶詰、びん詰、レトルト食品の積極的な活用を促す。

2）　手　法

本会ホームページの整備継続とコンテンツの充実およびSNSを通じた情報配信により、料理実践世代（30～40歳代）から若年層まで幅広い世代に対する情報配信を行った。

3）　実施内容

本会が消費者を対象にこれまで作成・蓄積してきた缶詰、びん詰、レトルト食品に関するレシピをはじめ、関連した有効な情報については、ホームページコンテンツとして収載し、常に閲覧が可能となっている。これら情報について、近年では各種SNSツールを用いて能動的に発信することで、消費者はこれら手段を通じてより身近に情報の採取や活用を可能としている。本年度は前年度に引き続き、本会からの積極的な情報発信として、InstagramやFacebookといったSNSツールを活用することで、消費者の関心の誘発および情報活用を促し、さらには缶詰、びん詰、レトルト食品製品の利用に結びつくよう努めた。

4）　運営・進行方法

前年度において、新たなSNSツールとしてInstagramの活用を開始したが、これによる多くのフォロワーの獲得をもって、本会発信情報に対する消費者の関心が反映された。本年度は、このInstagramを中心にFacebookも連動させ、引き続き公式SNSツールを活用し、缶詰、びん詰、レトルト食品の活用方法等を広く伝達した。

配信情報については、本会が所持するレシピを活用したほか、前年度、情報拡散に効果が見られた公式アンバサダーを本会Instagramフォロワーより新たに選抜し、レシピ開発や提供を依頼することで充実させた。他、プレゼントキャンペーンや、料理専門家による調理実演のライブ配信（インスタライブ）などについても企画・実施し、本会Instagram利用の動機付けや新たなフォロワー獲得に結び付けることをもって、日常の食生活に対する缶詰、びん詰、レトルト食品の利用を促した。

これら施策を通じて、本会ホームページ掲載内容への関心についても喚起した。

公式SNS（InstagramおよびFacebook）の活用を中心とした事業実施内容は以下の通り。

⑴　定期的な情報発信（缶詰等料理レシピ配信）

⑵　情報拡散者への協力要請（多数のフォロワーを持つインスタグラマーを本会アンバサダーに認定し活用。レシピ開発や投稿を要請した。）

⑶　一般消費者への缶詰等プレゼントキャンペーンの実施

⑷　料理専門家による調理実演ライブ配信（インスタライブを４回実施）

⑸　缶詰、びん詰、レトルト食品レシピのリポスト（アンバサダー等が各自のアカウントへ投稿した缶詰、びん詰、レトルト食品のレシピについて、承諾を得て本会アカウントへ再投稿し、優良なレシピを積極的に紹介した。）

⑹　インスタライブ

講師：料理家・栄養士　こいけけいこ氏

・１回目　5/12（水）　缶詰で、簡単！早い！美味しい！イタリアンコース仕立て

・２回目　7/21（水）　「やっぱり夏はカレー」30分でカレー２品とデザート２品

・３回目　10/6（水）　「お家でベランダキャンプご飯」

・４回目　3/2（水）　「アジアやタイ気分でお家飲み！」缶詰、びん詰、レトルト食品で簡単手軽おつまみクッキング

⑺　一般消費者への缶詰等プレゼントキャンペーンの実施（２回／年）

5）　各SNSの状況（令和４年３月31日現在）

⑴　Instagramフォロワー数：11,660人（前年同期比122.7％）

⑵　Facebookフォロワー数：574人（前年同期比109.1％）

２．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22回目の実施）。

2）　提供施設数

全国609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100施設（入居者総人数はおよそ5,000人）

3）　提供時期：令和４年３月上旬に完了

4）　提供個数：72,954個（前年実績58,508個）

5）　製品提供協力会員数：100社（前年実績98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72,954個の内訳は次のとおり。

⑴　水産缶詰、びん詰（ツナ、サンマ、サバ、イワシ、のりつくだに等）10,616個

⑵　果実缶詰、びん詰（みかん、白桃、リンゴ等）1,920個

⑶　野菜缶詰、びん詰（なめ茸、トマトケチャップ等）400個

⑷　食肉・調理缶詰、びん詰（コンビーフ、パスタソース、和洋惣菜等）2,736個

⑸　ジャム類（イチゴ、リンゴ、ブルーベリー、その他ジャム等）8,180個

⑹　飲料缶詰、びん詰（果実・野菜ジュース、その他ドリンク類等）6,270個

⑺　レトルト食品（カレー、スープ、米飯類、釜飯の素、調理ソース等）38,872個

⑻　デザート類（フルーツみつ豆、ぜんざい、甘栗等）3,960個

寄贈を行った多く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。

その他、本活動については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を撮影した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（３月31日付）。

３．セミナー・料理講習会の開催

1）　協力を行った料理講習会

例年、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開催への協力を行っている。本年度は３件の申し込みを受けたが、このうちコロナ感染対策から１件が中止となった。

⑴　横浜市金沢区食生活等改善推進員会（５月）

⑵　船橋市松が丘公民館（10月・中止）

⑶　横浜市西区食生活等改善推進員会（12月）

2）　協力を行った消費者セミナー

⑴　缶詰の日講演会（10月）

ミライno図書館（長崎県）と石狩市民図書館（北海道）による連携企画（２つの缶詰発祥の地から送る）。オンラインおよび現地会場で開催された（参加者90名）。

４．催　　事

1）　団体行事への協力

⑴　「リサイクルの現在について学ぶ」研修会（11月）

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。関東近辺の小学校から高等学校までの教諭を対象に、環境教育の一助とすることを目的に開催した。当日は「あらかわリサイクルセンター」にて、参加者が資源の中間処理の現場を見学し、生活に欠かせない飲料・食品の容器包装のリサイクルの現状や、リサイクル率が94％に達するスチール缶のリサイクル事情について学んだ。

2)　その他行事への協力

⑴　POPなきのこ展(12月～１月)

咲くやこの花館(大阪市)主催の展示企画に協力し、きのこ類の缶詰や缶詰ラベルなどの展示品を協賛した。

５．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。

- FABEX 2021。３．４．21～23。東京国際展示場(江東区)
- 国際食品工業展(FOOMA JAPAN 2021。３．６．１～４。愛知県国際展示場(常滑市)
- FABEX中部2021。３．７．14～15。ポートメッセなごや(名古屋市)
- 防犯防災総合展2021。３．８．26～27。インテックス大阪(大阪市)
- 東京フードテクノロジーウイーク2021。３．９．２～３。パシフィコ横浜(横浜市)
- 【中止】第71回外食産業フェア。３．９．８～９。インテックス大阪(大阪市)
- 【中止】第32回NAGOYAフードビジネスショー。３．９．21～22。名古屋中小企業振興会館(名古屋市)
- 第11回通販食品展示商談会。３．９．30～10．１。東京交通会館(千代田区)
- FABEX関西2021。３．10．13～15。インテックス大阪(大阪市)
- フードファクトリー2021。３．10．27～29。東京ビッグサイト(江東区)
- フードシステムソリューション2021。３．10．27～29。東京ビッグサイト(江東区)
- フードセーフティージャパン2021。３．10．27～29。東京ビッグサイト(江東区)
- 第23回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー。３．11．８～10。東京ビッグサイト(江東区)
- 第５回“日本の食品”輸出EXPO。３．11．17～19。インテックス大阪(大阪市)
- 第15回アグリフードEXPO東京。４．２．２～３。東京ビッグサイト(江東区)
- 第43回フード・ケータリングショー。４．２．15～18。東京ビッグサイト(江東区)
- 第50回国際ホテル・レストランショー。４．２．15～18。東京ビッグサイト(江東区)
- 第22回厨房設備機器展。４．２．15～18。東京ビッグサイト(江東区)
- 第56回スーパーマーケットトレードショー2022。４．２．16～18。幕張メッセ(千葉市)
- デリカテッセン・トレードショー2022。４．２．16～18。幕張メッセ(千葉市)
- 第１回通販食品展示商談会　大阪。４．３．２～３。ATCホール(大阪市)
- 第19回シーフードショー大阪。４．３．２～３。ATCホール(大阪市)
- FOODEX　JAPAN2022。４．３．８～11。幕張メッセ(千葉市)

６．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」、クッキングレシピ等小冊子の配布。

これら小冊子は料理講習会や催事等など本会事業での活用の他、学校関係、公的機関、消費者団体などから依頼を受けた際には無償で配布している。正会員・賛助会員が独自に行う新入社員研修、催

し等でも利用されている。本年度の主な配布先は下記の通り。

・　個人利用（２件）、正会員・賛助会員（１件）、食生活等改善推進員会（４件）、他（２件）

７．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

教えてもらう前と後（TBS）、歴史探偵（NHK）、スッキリ（日テレ）、家事ヤロウ（テレビ朝日）、Nスタ（TBS）、あさイチ（NHK）、ひるおび！（TBS）、まいにちスクスク（Eテレ）、グッド！モーニング（テレビ朝日）、日本アソシエーション図鑑（AM・FM茨城放送）、多田しげおの気分爽快（CBCラジオ）、ナイツ ザ ラジオショー（ニッポン放送）他。

その他テレビ・ラジオ（FM、AM）等地方局、全国ネットで缶詰、びん詰、レトルト食品に対し情報提供や質問への回答を行った。

2)　新聞、雑誌

⑴　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）

⑵　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、家の光、週刊女性、女性セブン、ハルメク、クロワッサン、他月刊・週刊誌、フリーペーパー等）

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、CO_2排出量等の調査を実施した。調査結果を缶詰時報３月号で公表し、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た。その他、関係省庁による環境問題関連の施策等を主に本会HPにて周知した。また、「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）について引き続き取り組むこととした。

2）　容器包装識別表示ガイドラインの見直し業務

「資源有効利用促進法」の省令一部改正に伴う識別表示ルールの一部変更を受けて、「缶詰、びん詰、レトルト食品等の容器包装識別表示ガイドライン（第２版）」の一部改正を環境問題検討委員会において決議し、食料缶詰へスチール缶、アルミ缶マークを表示する場合のマークの大きさについて、省令の改正内容に則した内容へ修正した。

3）　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、関係団体と連携して行った。その他、本法に関する情報収集を行い、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。

4）　税制金融

令和３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林水産省等への要望を行った。本業界に関連した令和４年度の主な税制改正は次のとおり。

・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課税標準の特例措置の延長

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。

5）　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。

6）　その他

関係省庁との下記関連事項に対応した。

（農林水産省関連）防災基本計画における令和３年度緊急災害時対応食料調達可能数量調査、賞味期限の延長及び賞味期限表示の大括り化（年月表示、まとめ表示）への切り替えに関する調査、消費税インボイス制度の準備状況調査、ペカンナッツを使用した加工食品に関する実態調査、価格転嫁状況の実態調査、農林水産業・食品産業の作業安全のための規範実施状況調査等。

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

⑴　2020年年間統計；缶詰時報2021年７月号及び８月号で公表

⑵　2021年１～３月期速報；缶詰時報2021年９月号で公表

⑶　2021年４～６月期速報；缶詰時報2021年11月号で公表

⑷　2021年７～９月期速報；缶詰時報2022年２月号で公表

農産缶びん詰

⑴　2020年産くり缶詰・びん詰等(生産、在庫)；缶詰時報2021年５月号、９月号で公表

⑵　2021年産さくらんぼ缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2021年10月号で公表

⑶　2021年産もも缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2021年12月号で公表

⑷　2021年産スイートコーン缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2021年12月号で公表

魚肉ハム・ソーセージ

⑴　2020年年間統計；缶詰時報2021年８月号で公表

⑵　2021年１～12月月別生産統計；缶詰時報2021年４月号～2022年３月号で公表

2)　その他の調査

⑴　缶詰等および農水産物の輸出入統計の整理

①　2020年１～12月年間輸出入統計(品別・国別)；缶詰時報2021年８月号に掲載

②　最近の海外缶詰諸統計；缶詰時報2021年12月号に掲載

③　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

⑵　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。

⑶　缶詰、びん詰、レトルト食品の全国販売前年比等のデータ収集および分析、缶詰時報2021年４月号に掲載。

⑷　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。

⑸　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、2020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、2022年で通巻101巻、2022年３月号で第1167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。

2021年4月号 (58ページ)	缶詰等の売上金額動向
5月号 (90ページ)	果実缶詰の供給・市場動向Ⅰ、理事会の概要
6月号 (90ページ)	果実缶詰の供給・市場動向Ⅱ
7月号 (96ページ)	2020年清涼飲料市場動向、令和２年度事業・技術功績者の横顔、定時総会の概要、2020年の缶詰輸入、2020年の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
8月号 (218ページ)	2020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 (98ページ)	ツナ缶市場・国内需要は堅調に推移、2021年１～３月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量、研究報文(ヒートシールの溶着面温度の直接的制御法(界面温度制御)の開発)
10月号 (78ページ)	第70回技術大会研究発表論文要旨、研究報文(レトルト食品のレトルト殺菌中の温度－差分方程式の陰解法による算出－)
11月号 (76ページ)	サバ缶ブームによる新しい変化、2021年１～６月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
12月号 (92ページ)	令和３年の缶詰業界、海外缶詰統計
2022年1月号 (80ページ)	新年のご挨拶、年頭所感、新春随想、食品量販店の2021年業績分析と今後の業界展望、缶詰の生産個数変化
2月号 (98ページ)	第70回技術大会の概要、研究報文(缶詰食品のレトルト殺菌中の温度－差分方程式の陰解法による算出－)、2021年１～９月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量、レトルト食品の生産個数変化
3月号 (68ページ)	缶詰トレンド・今春から多品目で値上げ、2021年度工場等における環境問題対応調査

４．「缶詰手帳」作成・発行

2022年版缶詰手帳(付会員名簿)作成・発行し、正会員・賛助会員に寄贈するとともに、業界等の希望者に頒布し、便宜を図った。

５．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(国内生産数量統計等)、人材育成事業(講習会等)の案内を提供した。

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

令和３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４回、巻締主任技術者資格認定講習会を２回、品質管理主任技術者資格認定講習会（JAS認証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１回開催した。

上記の講習会に対し129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およびレトルト食品製造技術主任技術者講習会の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。

なお、新型コロナウィルス感染症対策のため各講習会の定員人数を半数にして開催したほか、品質管理主任技術者資格認定講習会（JAS認証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、HACCP主任技術者講習会については各１回を中止した。

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
185	川西市（東洋食品工業短期大学）	８月23日～８月27日	４名
186	横浜市（日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所）	１月17日～１月21日	12名
		計	16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
120	横浜市（日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所）	６月21日～６月25日	23名
121	横浜市（日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所）	９月６日～９月10日	11名
122	横浜市（日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所）	11月29日～12月３日	26名
123	横浜市（日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所）	12月13日～12月17日	26名
		計	86名

品質管理主任技術者資格認定講習会
（JAS認証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
140	横浜市（日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所）	７月５日～７月９日	12名
141	大阪市（大阪キャッスルホテル）	１月31日～２月４日	中止
		計	12名

HACCP主任技術者講習会

回　次	開　催　場　所	開　催　期　間	受講者数
44	横浜市（日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所）	11月17日～11月19日	中止
		計	０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
15	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月27日～10月29日	中止
16	川西市(東洋食品工業短期大学)	3月9日～3月11日	15名
		計	15名

2)　基礎技術講習会

令和3年度は基礎技術講習会を3回開催し、38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。

また、10月よりe－ラーニングシステムを利用した基礎技術講習会(e－ラーニング)を開始した。内容は基礎技術講習会のカリキュラムと同様で、毎月1日から平日換算で14日間の受講期間を設定し、受講期間内にオンラインで受講する。これまでに78名が受講した。なお、基礎技術講習会(e－ラーニング)は毎月開催している。

基　礎　技　術　講　習　会

回　次	開　催　場　所	開　催　期　間	受講者数
46	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	5月26日～5月28日	19名
47	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月13日～10月15日	7名
48	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	2月16日～2月18日	12名
		計	38名

基礎技術講習会(e－ラーニング)

	受講者数
10月～3月までの受講　計	78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、令和3年度は初級試験を20回、専門級試験を57回、上級試験を16回実施した。技能評価試験に関しては、技能実習1年目の初級試験と3年目の専門級試験の受験が義務づけられている。また、専門級試験に合格し、一定の条件を満たせれば技能実習期間が最長5年間延長可能になるが、5年目には上級試験の受験が義務づけられる。

缶　詰　巻　締　初　級　試　験

開　催　場　所	開　催　期　間	合格者数(受験者数)
長崎県島原市	5月26日	3名(3名)
愛媛県松山市	6月10日	3名(3名)
佐賀県佐賀市	6月23日	3名(3名)
静岡県静岡市	7月9日	3名(3名)
神奈川県横浜市	7月8日	3名(3名)
愛媛県北宇和郡	7月14日	2名(2名)
愛媛県喜多郡	7月15日	6名(6名)
福岡県八女市	7月15日	1名(1名)
福岡県みやま市	7月16日	3名(3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)
愛媛県松山市	7月29日	4名(4名)
静岡県静岡市	8月20日	3名(3名)
徳島県小松島市	9月13日	8名(8名)
徳島県小松島市	9月14日	10名(10名)
岩手県盛岡市	9月29日	8名(8名)
福岡県八女市	10月13日	3名(3名)
千葉県銚子市	10月18日	4名(4名)
静岡県焼津市	10月18日	2名(2名)
静岡県静岡市	10月19日	9名(9名)
愛知県豊川市	10月27日	4名(4名)
静岡県静岡市	11月25日	5名(5名)
	計	87名(87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	4月13日～14日	6名(6名)
福岡県八女市	4月20日	6名(6名)
福岡県八女市	4月21日	4名(4名)
千葉県成田市	4月21日	8名(8名)
神奈川県横浜市	4月22日	3名(3名)
神奈川県横浜市	4月23日	3名(3名)
福岡県八女市	5月19日	2名(2名)
静岡県焼津市	5月21日	2名(2名)
佐賀県佐賀市	5月25日	8名(8名)
長崎県島原市	5月26日	4名(4名)
愛媛県松山市	6月11日	6名(6名)
徳島県小松島市	6月15日～16日	11名(11名)
福岡県みやま市	6月22日	6名(6名)
神奈川県横浜市	6月23日	6名(6名)
山形県寒河江市	6月24日	2名(2名)
山形県東置賜郡	6月25日	5名(5名)
神奈川県横浜市	7月7日	4名(4名)
静岡県静岡市	7月8日～9日	8名(8名)
愛媛県宇和島市	7月14日	2名(3名)
福岡県八女市	7月15日	7名(7名)
岡山県和気郡	7月20日	8名(8名)
千葉県成田市	7月20日	4名(4名)
千葉県銚子市	7月21日	5名(5名)
岩手県釜石市・岩手郡・盛岡市	7月27日～29日	22名(22名)
愛知県豊川市	7月28日	2名(2名)
静岡県静岡市	8月3日	3名(3名)
神奈川県横浜市	9月3日	3名(3名)
福岡県みやま市	9月14日	3名(3名)
大阪府茨木市	9月27日	3名(3名)
栃木県下野市	10月5日	6名(6名)
福岡県直方市	10月14日	6名(6名)
千葉県長生郡	10月19日	6名(6名)
愛知県豊川市	10月28日	4名(4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)
神奈川県横浜市	11月18日	5名(5名)
神奈川県横浜市	11月19日	2名(2名)
静岡県静岡市	11月24日～25日	6名(6名)
千葉県成田市	12月6日	8名(8名)
広島県東広島市	12月13日	3名(3名)
広島県東広島市	12月14日	6名(6名)
岩手県盛岡市	1月21日	4名(4名)
徳島県小松島市	1月26日	10名(10名)
千葉県銚子市	2月7日	3名(3名)
岩手県気仙沼市	2月15日	5名(5名)
愛媛県松山市	2月21日	3名(3名)
愛媛県松山市	2月21日	5名(5名)
愛媛県北宇和郡	2月22日	3名(3名)
福岡県八女市	2月24日	3名(3名)
佐賀県三養基郡	2月25日	3名(3名)
静岡県焼津市	3月10日	2名(2名)
静岡県静岡市	3月11日	4名(4名)
静岡県静岡市	3月16日	4名(4名)
静岡県静岡市	3月17日	3名(3名)
長崎県松浦市	3月23日	2名(2名)
福岡県八女市	3月24日	2名(3名)
神奈川県横浜市	3月24日	2名(2名)
神奈川県横浜市	3月24日	2名(2名)
神奈川県横浜市	3月25日	5名(5名)
	計	273名(275名)

缶詰巻締上級試験

開催場所	開催期間	合格者数(受験者数)
福岡県八女市	4月20日	2名(2名)
福岡県八女市	4月21日	1名(1名)
福岡県八女市	5月20日	1名(2名)
佐賀県佐賀市	6月23日	3名(3名)
徳島県小松島市	7月13日～14日	12名(12名)
愛媛県大洲市	7月13日	0名(3名)
愛媛県今治市	7月16日	1名(1名)
愛知県豊川市	7月28日	1名(1名)
愛媛県松山市	7月30日	2名(3名)
徳島県小松島市	9月14日	1名(1名)
埼玉県さいたま市	9月27日	9名(9名)
山形県東置賜郡	10月7日	2名(2名)
千葉県銚子市	12月7日	3名(3名)
大阪府茨木市	1月25日	2名(2名)
静岡県静岡市	3月17日	1名(1名)
長崎県松浦市	3月23日	2名(2名)
	計	43名(48名)

2．技術大会の開催

令和３年11月12日に、ZOOMウェビナーを用いたオンライン形式にて第70回技術大会を開催した。本年度は開催期間を１日に短縮し、開会式、特別講演並びに懇親会は行わず、16編の研究発表のみを行った。発表会場としてAP品川アネックス（東京都港区）を使用し、会場に来られない発表者はリモートによる発表となった。

3．食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

平成30年に改正された食品衛生法のうち、「HACCPに沿った衛生管理の制度化」、「自主回収報告制度（リコール）に関する情報」が義務化された。本会ではこれらに関して情報収集に努めるとともに、特にHACCPに沿った衛生管理の制度化に対しては、企業等からの個別の相談に積極的に対応し、HACCP導入に向けた支援を行った。

この他、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

JAS規格は５年ごとの見直しが法令で定められており、次年度は農産物缶詰および農産物瓶詰、水産物缶詰および水産物瓶詰、畜産物缶詰および畜産物瓶詰の３品目の規格が見直しの対象となる。見直しにあたってはJAS見直しの原案を業界団体等で作成する必要がある。そこで本年度はその原案作成準備作業として、登録認証機関である一般財団法人食品環境検査協会の協力を得て、規格内容の妥当性およびJAS製品の製造実態に関する調査を行った。なおこれらの規格については、業界からは技術的な内容に関する改正要望は行わないが、規格の書式をISO様式に準拠した内容へ書き換える改正作業が行われる予定である。この他、一般財団法人食品環境検査協会と連携を密にし、JAS制度の適切な運用等を行った。

5．食品表示関連規制に関する業務

一部改正された食品表示基準は、加工食品の原料原産地表示制度が令和４年４月、新たな遺伝子組換え表示制度が令和５年４月に完全施行されるため、新表示への切り替えの相談ならびに新製品等の表示内容の確認など会員企業からの問い合わせに対して適切に回答した。

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

令和３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、令和２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。

慎重な審査の結果、次の１編を令和３年度の逸見賞授賞報文に決定した。

また、本年度は、逸見賞としては報文内容に不足があるものの、今後追加研究等により研究としての完成度が高まると考えられる報文に対し奨励賞を授与することとし、２編を決定した。

なお、授賞式については、技術大会がオンライン形式での開催となったため式を執り行わず、授賞者へ賞状と副賞を授与する形で代替した。

逸見賞（１編）

〇後加熱処理が減圧マイクロ波濃縮トマトピューレの食味および成分に与える影響

岩手大学大学院総合科学研究科	佐々木　琴　瑞
岩手大学農学部	折　笠　貴　寛
〃	松　嶋　卯　月
〃	小　出　章　二
東北大学大学院農学研究科	加　藤　一　幾

日本食品科学工学会誌　Vol. 68　№.３、(2021)

奨励賞（２編）

〇溶質白肉モモにおける酵素剥皮条件の検討

静岡県農林技術研究所果樹研究センター	橋　本　　望
〃	村　上　　覚
〃	山　口　和　希
〃	荒　木　勇　二
農研機構果樹茶業研究部門	佐　藤　景　子

日本食品科学工学会誌　Vol. 67　№.11、(2020)

〇ワイン酒の受託製造（カスタム・クラッシュ）前の輸送中における品質に及ぼす影響

三幸食品工業株式会社研究開発部	元　矢　倫　子
〃	元　矢　雅　彦
〃	佐　藤　陽　吾
近畿大学名誉教授	野　村　正　人

缶詰時報　Vol. 99　№.９、(2020)

2)　長野県園芸特産振興展入賞製品表彰

令和３年度長野県園芸特産振興展（令和３年10月29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長賞を授与し、これを表彰した。

園芸加工飲料の部　　カゴメ　野菜一日　これ一本（カゴメ㈱）

信州　まるごとプルーンジュース（長野興農㈱）

園芸加工食品の部　　ナガノトマト　特選なめ茸　うす塩味（㈱ナガノトマト）

ヨーグルトが恋するジャム　ごろごろブルーベリー（㈱スドージャム）

８．高度化計画及び高度化基盤整備計画認定事業

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP支援法）に基づき、指定認定機関である本会の高度化計画及び高度化基盤整備計画認定業務規程第12条２項の定めにより、高度化基盤整備計画の認定審査を１件実施した。

申請区分：高度化基盤整備計画認定審査（１件）

審査実施日：令和３年12月22日

Ⅳ．研究開発事業（公益目的事業）

１．試験研究

1）　缶詰食品の殺菌値算定に関する既存の数理モデルの検証

缶詰、びん詰、レトルト食品等の加熱殺菌の程度は、一連の加熱殺菌工程下における当該容器詰食品冷点部の温度履歴から算出される殺菌値で評価される。殺菌値は実測品温データに基づいて算定するのが最善であるが、殺菌条件（殺菌温度・時間等）の変更の都度、実測データを取り直すのは困難を伴う。そこで、当該容器詰食品の温度履歴を再現する数理モデルが開発されてきた。既存の容器詰食品の数理モデルより、Ballの数式法、Hayakawaの数式法、APNS法、ATS法を選び、その精度ならびに実用性について検討した。

容器詰食品のモデルとして、こし餡（市販品）を４号缶に525ｇ充填・巻締した缶詰試料を作成した。内容物中心に温度センサーを装着し、レトルト殺菌を行った（加熱媒体：飽和蒸気、殺菌温度：120℃、殺菌時間：90分、カムアップ：10.25分、内容初温：25.85℃）。

試料は典型的な熱伝導型の試料であり、冷却工程に移行して暫くの間は品温が上昇し続ける「オーバーシュート」の傾向を示した。実測品温履歴ならびに各数理モデルによって再現した算定品温履歴の結果を比較したところ、加熱工程ではHayakawa法とAPNS法は実測よりも高い温度を示した。冷却工程ではBall法とHayakawa法は品温が直ちに低下するのに対し、APNS法とATS法は本試料の特徴であるオーバーシュートを再現することができた。

実測品温履歴ならびに各数理モデルで再現した品温履歴に基づいて算定した殺菌値（Fo値）の結果を表１に示す。加熱工程までについては実測Fo値が3.08分に対し、各モデルでは2.96～3.96分（実測Fo値の0.96～1.29倍）であった。冷却工程を含めた最終Fo値で比較すると、実測Fo値が7.22分に対し、各モデルでは4.35～7.82分（実測Fo値の0.60～1.08倍）とBall法は４つのモデルの中で最終Fo値を最も低く算定した。

品温履歴の再現性、算定殺菌値の正確さ、ならびに実用性の点でATS法が最良と考えられた。

表１　殺菌値（Fo値）の比較

条　　件	実測品温	Ball法	Hayakawa法	APNS法	ATS法
加熱工程まで	3.08分	2.96分	3.94分	3.96分	2.99分*
最　　終	7.22分	4.35分	5.72分	7.82分	7.22分*

*東洋食品研究所製ATS法解析ソフト ATS-TiFT ver.1.0.8により計算

2）　低温域におけるＥ型ボツリヌス菌のpHおよびAw制御下での発育特性調査

Ｅ型ボツリヌス菌は嫌気性有芽胞細菌であり、10℃以下でも増殖性を有している。穏和な加熱殺菌を施したチルド食品において低温増殖性を有するＥ型ボツリヌス菌芽胞が原料中に生残した場合、発育して毒素を産生するリスクが懸念される。

前年度までに、培地中のpHを制御することでpHが低いほど、最低発育温度が高くなることが認められ、これらにより、チルド食品においても酸性化（pH＜5.6）と10℃以下の低温管理で当該芽胞

の発育危害を低減できることが示唆された。

本年度は同温度域の培地中におけるpHとAwをそれぞれ単独で調整した場合と併用して調整した場合について、E型ボツリヌス菌芽胞の発育特性を調査した。Aw調整剤に食塩を用いた結果を表1に示した。このように、pH調整と食塩やショ糖によるAw調整を組み合わせることで、それぞれを単独で調整した場合よりもE型ボツリヌス菌芽胞の最低発育温度は高くなることが認められた。また、食塩でAw調整をした場合の方が、ショ糖で調整した場合よりも最低発育温度はさらに上昇することも示された。チルド食品の製品でpHとAwの両方を考慮することによって、E型ボツリヌス菌のリスクが低減することを示唆する結果であった。

表2　E型ボツリヌス菌の生育制御因子と最低発育温度の関係

制御因子	pH	Aw	NaCl (%)	温度(℃)														
				4.1	4.7	5.2	5.7	6.8	7.4	8.9	9.4	10.4	10.9	11.4	12.4	12.9	13.4	15.4
pHのみ	6.2	0.995	0.3	−	95	35	21	14	14	14	6	6	6	6	6	6	6	6
	6.0	0.994	0.3	−	−	−	49	28	21	14	14	14	14	6	6	6	6	6
	5.7	0.995	0.3	−	−	−	−	−	−	−	28	28	14	14	14	14	6	6
Awのみ	6.7	0.979	2.4	−	−	−	−	−	95	42	35	28	28	21	14	14	14	14
	6.7	0.975	2.8	−	−	−	−	−	−	−	−	−	63	63	42	42	35	21
pHとAw	6.2	0.976	2.4	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	95	77	77	67	67
	6.1	0.974	2.8	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	95	−	−
	6.0	0.977	2.4	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	95	28
	6.0	0.973	2.8	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
	5.8	0.977	2.4	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
	5.8	0.974	2.8	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
標準偏差(℃)				0.2	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.6

−：発育陰性　網掛け：発育陽性および発育までの日数

3)　容器詰加熱殺菌食品の貯蔵による揮発性成分の変化

缶詰、びん詰、レトルト食品などの容器詰加熱殺菌食品は貯蔵中ににおいの変化を生じるが、これに寄与する揮発性成分と貯蔵についての報告は少ない。貯蔵中の揮発性成分の変化に関するデータが得られれば、異臭原因究明の際に検出した成分が混入か貯蔵中の変化によるものかを判定するためのバックデータとして利用でき、さらに促進試験の際の指標成分も検索することができると考え、試験を行った。

市販のスイートコーン、トマトピューレ、マグロ油漬、サバ水煮の缶詰、カレー、クリームシチュー、白がゆのレトルトパウチ詰を試料とし、45℃の恒温器で最大12ヵ月貯蔵した。多くの試料は貯蔵によって褐色化し、焦げ臭や醤油臭と表現されるにおいが強くなったが、マグロ油漬やサバ水煮はにおいの変化が小さく感じられた。貯蔵区ごとの揮発性成分を分析し、各試料で貯蔵中に変化する成分を特定した。揮発性成分の変化については、ヘキサナールは6試料で検出され、5試料では減少したのに対し、白がゆのみ増加がみられた。また、フルフラールはトマトでは増加したが、カレーでは減少し、同じ成分でも製品によって挙動は異なっていた。このようなデータをさらに蓄積することで異臭分析などに活用できると考えられた。また貯蔵期間とピーク面積の関係においては、図1のように3

試料でフルフリルアルコールの近似直線のR^2値が高く、糖類の多い容器詰加熱殺菌食品における品質劣化の指標成分として利用できる可能性が示唆された。

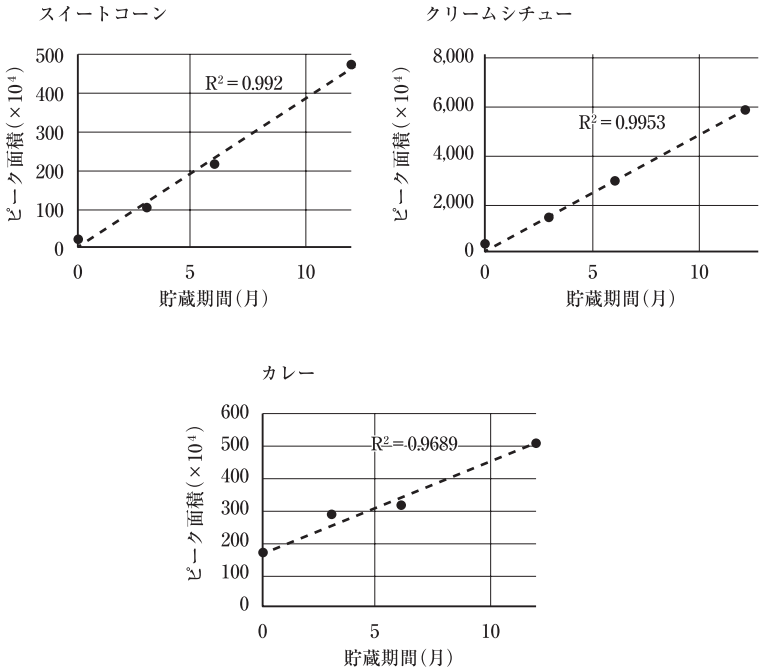

図１　フルフリルアルコールのピーク面積と貯蔵期間

2．依頼試験

研究所の最優先業務である依頼試験の本年度の申込件数は307件であった(表３)。その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、食品のかたさ測定など多岐に亘っている。

表３　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)		21	0	1	4	0	0	26	8.5
異物検定(結晶、白濁、物質同定)		23	0	0	4	0	0	27	8.8
変敗原因究明		23	0	0	1	0	0	24	7.8
化学分析	各種分析	38	0	0	0	2	0	40	13.0
	品質評価(官能評価、貯蔵試験)	6	0	0	2	0	0	8	2.6
	容器関係(腐食、性状)	17	0	0	10	0	0	27	8.8
	組成分析	7	0	0	1	0	0	8	2.6
微生物試験	菌株同定	18	2	0	0	0	0	20	6.5
	菌数測定・芽胞数測定	14	0	0	0	2	0	16	5.2
	菌株分与・芽胞液調製	16	0	0	1	4	0	21	6.8
	細菌試験・無菌試験	12	0	0	3	0	0	15	4.9
	接種試験	2	0	0	0	2	0	4	1.3
	耐熱性試験	11	0	0	4	1	0	16	5.2
	殺菌の検証	1	0	0	0	0	0	1	0.3
	直接鏡検	0	0	0	0	0	0	0	0.0
容器・物性・殺菌	容器性能試験	14	0	0	2	0	0	16	5.2
	容器密封性状	3	0	0	6	2	0	11	3.6
	試製	0	0	0	0	0	0	0	0.0
	殺菌および熱伝達	5	0	3	0	0	0	8	2.6
	かたさ測定	2	0	0	0	11	0	13	4.2
証明書		2	0	0	0	0	0	2	0.7
その他(研修、資料他)		1	0	0	3	0	0	4	1.3
計		236	2	4	41	24	0	307	100
比率(%)		76.9	0.7	1.3	13.4	7.8	0		

3．関連業務

1)　会議等

- (一社)長野県缶詰協会・技術講習会(６月、長野、長野市)
- 第17回園芸加工品類品評会(10月、長野、長野市)
- 公益財団法人東洋食品研究所　研究成果発表会(10月、オンライン会議)
- 食品工学会　単位操作勉強会(12月、オンライン会議)
- (一社)長野県缶詰協会・令和２年度缶びん詰技術講習会(２月、オンライン会議)
- 石川県次世代産業育成講座・新技術セミナー(３月、Web)
- 令和３年度家畜防疫官研修会(３月、動物検疫所)

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
０型シーマー	2	熱水式回転レトルト	1
５Ｍシーマー	1	プラスチック成形容器密封装置	1
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	1	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	色差計	1
ガスクロ・質量分析計	1	食品温度記録装置	2
液体クロマトグラフ	4	Ｂ型粘度計	1
イオンクロマトグラフ	2	クリープメータ	1
可視・紫外分光光度計	2	引張り試験機	1
フーリエ変換赤外分光光度計	1	シールテスタ	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
凍結乾燥装置	1	キャップ・トルクメータ	1
電気炉	1	マイクロスコープ	1
純水製造装置	1	顕微鏡撮影デジタルカメラ	1
クリーンベンチ	1	遺伝子解析装置	1
オートクレーブ	4	ヘッドスペースサンプラー	1

V. 委 員 会 業 務

1．総務委員会

1)　令和４年１月20日　於；経団連会館

⑴　正副委員長選任の件

⑵　令和４年度事業計画(案)および収支予算(案)に関する件

⑶　協会事業見直し検討会の報告に関する件

2．普及啓発委員会

1)　令和３年６月９日　於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室およびオンライン会議

⑴　正副委員長選任について

⑵　令和２年度活動報告

⑶　令和３年度活動計画(審議事項は、インターネットを利用した普及事業について、児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動について、料理講習会の開催についてなど)

⑷　その他

3．環境問題検討委員会

1)　第１回委員会を令和４年３月16日に開催　於；オンライン会議

⑴　役員改選の件

⑵　2021年度工場等における環境問題対応に関する調査結果について

⑶　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改正の件

⑷　缶詰、びん詰、レトルト食品等の容器包装識別表示ガイドライン改正の件

⑸　その他の件

2)　各種環境関連情報の伝達

3)　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)　令和３年７月26日　於；オンライン会議

⑴　正副委員長選任の件

⑵　令和３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

⑴　幹事会

第１回　令和３年６月16日　於；エッサム神田ホール１号館およびオンライン会議

・役員改選の件

・令和２年度活動報告および令和２年度収支報告の件

令和３年度活動計画（新たな喫食場面の提案、消費者意識調査、フードバンクへの寄贈活動、法規制への対応）、令和３年度部会費の額（総額290万円）および徴収方法の件

第２回　令和４年１月19日　於；オンライン会議

・令和３年度活動計画（消費者意識調査、フードバンクへの寄贈活動）の件

⑵　部　会

第１回　令和３年７月７日　於；TKP神田駅前ビジネスセンターおよびオンライン会議

・役員改選の件

・令和２年度活動報告および令和２年度収支報告の件

・令和３年度活動計画および令和３年度部会費の額の件

⑶　レトルト食品のマーケティング問題対応ワーキングループ検討会

第１回　令和３年12月15日　於；オンライン会議

・令和３年度部会活動について

第２回　令和４年１月21日　於；オンライン会議

・令和３年度部会活動について

第３回　令和４年３月30日　於；オンライン会議

・令和３年度部会活動について

・令和４年度部会活動計画について

2)　魚肉ソーセージ部会

⑴　第１回部会を書面議決により開催（業発第59号令和３年７月19日付け文書）

・役員改選の件

・令和２年度活動報告および令和２年度収支報告の件

・令和３年度活動計画（生産実績調査、POSデータ情報提供、ホームページ更新、問い合わせ対応）、令和３年度部会費の額（総額400万円）及び徴収方法の件

3)　農産部会

⑴　第１回部会を令和３年６月７日に開催　於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

・令和２年度活動報告および令和２年度収支報告の件

・令和３年度活動計画（分科会開催、生産・原料統計調査）、令和３年度部会費の額（総額132万円）および徴収方法の件

・その他情報交換

⑵　第１回チェリー・もも分科会を令和３年７月１日に開催　於；山形国際ホテルおよびオンライン会議

・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令和３年７月28日に開催　於；ANAクラウンプラザホテル札幌

・本年の原料動向等について情報交換

第１回マッシュルーム分科会を令和４年３月18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

⑴　月別輸入動向調査、部会員への報告

5)　びん詰食品部会

⑴　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

缶詰、びん詰、レトルト食品などのロングライフ食品とチルド食品に関する研究会として活動を行った。主な活動は講演を含む会議と情報誌の発行である。令和４年３月時点の会員企業数は51社となっている。

1)　会　議

⑴　第11回

令和４年２月４日(金)にオンライン形式で開催した。講演は「加熱による食肉の香りと食感の変化およびそのメカニズム」(日本獣医生命科学大学　応用生命科学部　食品科学科長　教授　松石昌典氏)および「粒状大豆たん白と大豆ミート」(不二製油株式会社　たん白事業部門　たん白開発部　中野康行氏)の２題であった。

2)　情報誌提供

研究会の情報誌である「ロングライフ＆チルド食品研究会情報」の19号から21号を刊行した。各号ともに約50ページとなっており、その内容は海外文献の翻訳を中心として、国内外の情報が含まれている。

3．FDAプロセスファイリング関連業務

本会会員企業の低酸性缶詰食品の対米輸出を支援するため、「米国低酸性缶詰食品／酸性化食品規則」に従い、工場登録、殺菌条件申告、英文証明書作成、書類管理サービスを行った。

1)　工場登録および殺菌条件申告業務

英文証明書作成：20件、英文証明書作成および殺菌条件申告：22件、工場登録：１件、殺菌条件申告書作成：５件、その他４件、合計52件

2)　FDA登録書類管理サービス・米国食品施設(FFR)登録管理業務

⑴　登録状況の確認

オンライン登録企業については、FDAのFISにアクセスして確認(24工場)

紙媒体申請用紙登録企業については、当該FDA工場登録(FCE)と申告製品(SID)が有効であるか、FISのLook upにて確認(29工場)(169品目)

⑵　工場登録および書類管理サービスの継続、請求書作成（51工場）（197品目）

⑶　FISアクセス用アカウントID・パスード登録維持管理サービス（24件）

⑷　工場登録(FCE)の廃止、変更(名称・住所)、申告製品(SID)の取消、申請内容の変更届作成(３件)

⑸　米国食品施設(FFR)登録の新規登録(２件)

⑹　米国食品施設(FFR)登録管理サービス継続、請求書作成(94件)

⑺　米国食品施設(FFR)登録の取消・変更(名称・住所)、多重登録等による取消要請文書作成(１件)

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

⑴　定時総会開催(令和３年６月７日)を機に、令和２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　古　市　　透(株式会社アーデン　代表取締役社長)
　　金　田　　進(日本水産株式会社　元取締役専務執行役員)
　　大　木　道　隆(はごろもフーズ株式会社　専務取締役)
　　土　田　幸一郎(株式会社サスナ　代表取締役社長)

技術功績者　吉　川　礼　次(一般財団法人食品環境検査協会　理事長)
　　藤　本　俊　哉(株式会社スドージャム　執行役員研究開発本部長)
　　石　田　　亘(株式会社イシダテック　前代表取締役社長)
　　原　　清(株式会社マルハニチロ九州　取締役生産部長)
　　原　　裕　久(福岡八女農業協同組合　白木加工場主任)

⑵　令和３年度事業・技術功績者選考委員会

令和４年３月17日　於；ホテルメトロポリタンエドモント

・委員長選任の件

・事業・技術功績者選考の件(事業功績者８名、技術功績者２名を選考)

・その他

記念品について

表彰式の日程の件(令和４年６月８日開催の定時総会の席上において表彰)

Ⅶ. 斡旋事業および代理業務

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31社の会員企業である。なお、本年度の保険金支払い事例は無かった。

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、消費者庁およ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。また日本蜜柑缶詰工業組合について、10月末に事務局長が退任した後は専任の事務局はおかず、本会にて組合運営に関する事務を代行することとなった。

Ⅷ. 総　　務　　関　　係

1．総会・理事会

1)　定時総会

⑴　令和３年６月７日　於；経団連会館

＜決議事項＞

・令和２年度決算並びに財産目録の件

・令和３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＞

・令和２年度事業報告の件

・令和３年度事業計画並びに収支予算の件

2)　理事会

⑴　令和３年５月14日(書面表決の理事会)

＜決議事項＞

・令和２年度事業報告の件

・令和２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令和３年５月14日とすること

⑵　令和３年６月22日(書面表決の理事会)

＜決議事項＞

・正副会長、常勤理事選定の件

・顧問並びに委員会委員委嘱の件

・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令和３年６月22日とすること

⑶　令和３年10月21日　於；ホテルメトロポリタンエドモント(オンライン会議併用)

＜決議事項＞

・令和３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

・内部規程制定の件

・令和４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(令和３年４月～令和３年９月)

⑷　令和４年３月17日　於；ホテルメトロポリタンエドモント(オンライン会議併用)

＜決議事項＞

・令和４年度事業計画の件

・令和４年度収支予算の件

・借入金の最高限度額決定の件

・内部規程の一部改正の件

・新規加入会員承認の件

・書面表決の理事会開催の件

・定時総会招集の件

＜報告事項＞

・協会事業見直し検討会に関する報告

・代表理事・業務執行理事の職務執行報告（令和３年10月～令和４年３月）

２．登記事項

1)　役員登記

⑴　令和３年７月９日　小川敬三氏、浜田晋吾氏、吉田寛人氏、彦坂勝之氏、岡本喜代嗣氏、水垣宏隆氏、山本卓治氏、水元敦実氏の計８名の理事辞任登記（令和３年６月７日辞任）

⑵　令和３年７月９日　後藤勝幸氏、梅田浩二氏、角田義弘氏、髙山英之氏、織戸仁氏、岡本嘉久氏、黒田卓也氏、道上久司氏、内田弘繁氏の計９名の理事就任登記（令和３年６月７日就任）

３．申告業務

1)　令和３年６月23日　令和２年度事業報告等に係る書類を内閣総理大臣あて提出。

2)　令和３年８月４日　理事変更登記について内閣総理大臣あて届出。

3)　令和４年３月29日　令和４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)　令和３年５月25日　令和２年度消費税確定申告書を神田税務署に提出。

2)　令和３年６月22日　令和２年度法人税・事業税確定申告書（収益事業）を神田税務署、千代田都税事務所および市民税申告書を横浜市に提出。

3)　令和３年８月25日　令和３年度消費税中間申告書（第１回）を神田税務署に提出。

4)　令和３年11月25日　令和３年度消費税中間申告書（第２回）を神田税務署に提出。

5)　令和４年１月19日　令和４年度償却資産申告書および令和４年度固定資産税（償却資産）非課税適用届出書を横浜市に提出。

6)　令和４年２月25日　令和３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)　令和３年４月14日　双研日栄監査法人による令和２年度期末監査の実施（期中監査を２回実施）。

2)　令和３年４月23日　双研日栄監査法人より令和２年度の期末監査報告書を受理。

3)　令和３年４月23日　双研日栄監査法人による令和２年度の期末監査報告と、越智裕文氏、朝井清一氏の２監事より、令和２年度事業および収支決算に関する業務・会計監査を受ける。

6．人　　事

1)　新規採用

令和３年４月１日　芝　山　純　菜　研究所食品微生物学研究室

2)　異　　動

令和３年４月１日　武　田　　淳　研究所所長(解・兼食品化学研究室長)

令和３年４月１日　山　口　敏　季　研究所食品微生物学研究室長

令和３年４月１日　山　崎　良　行　研究所食品化学研究室長

3)　退　　職

令和４年１月31日　金　村　宣　昭　業務部業務課長

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。

令和３年５月　(一社)静岡缶詰協会総会　土橋専務理事

令和３年７月　青森県缶詰協会総会　土橋専務理事

令和３年７月　九州缶詰製造協議会総会　土橋専務理事

令和４年１月　(一社)静岡缶詰協会新年賀詞交換会　土橋専務理事

この他、常勤理事および職員は、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・事務局長により定期的に専務会を開催し、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企業・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(オンライン会議による出席含む)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)　常勤理事および幹部職員による打合せ会

常勤理事および幹部職員による定例打合会を原則月１回開催している他、必要に応じて随時開催し、業務の円滑化に努めた。

6)　缶詰記者会への情報提供

缶詰記者会メンバー(13社)あてに情報提供を行い、本会事業の進捗状況や業界情報、並びに対策等について、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

令和４年１月12日に東京・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）主催により開催を予定していた令和４年缶詰業界新年賀詞交換会は、新型コロナウイルス感染症の感染状況等を鑑み、中止した。

9．正会員及び賛助会員異動

令和３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	3.4.1	加入	退会	4.3.31
		㈳	㈳	㈳	㈳
正会員	製造業者	262	6	3	265
	組合	7	0	0	7
	製缶業者	8	0	0	8
	計	277	6	3	280
賛助会員	製缶業者	6	0	0	6
	販売業者	33	1	0	34
	関連業者	57	1	1	57
	計	96	2	1	97
	合計	373	8	4	377

〔加入の部〕

（正会員）

○　製造業者：キョーリンフード工業㈱、㈱久原本家食品、プリマハム㈱、㈲法本胡麻豆腐店、丸松物産㈱、わらべや日洋食品㈱　計６社

（賛助会員）

○　販売業者：㈱ドール　１社

○　関連業者：フジフーズ㈱　１社

加入合計８社

〔退会の部〕

（正会員）

○　製造業者：アルプス食品工業㈱、豊橋養鶉農業協同組合、㈱マルハ物産　計３社

（賛助会員）

○　関連業者：港包装㈱　１社

退会合計４社

Ⅸ. 役 員 名 簿

令和４年３月31日

会長	浦上博史	（ハウス食品グループ本社㈱）
副会長	溝口康博	（はごろもフーズ㈱）
同	伊藤滋	（マルハニチロ㈱）
同	長南収	（キユーピー㈱）
同	山口聡	（カゴメ㈱）
専務理事	土橋芳和	
理事	後藤勝幸	（日本罐詰㈱）
同	泉水英明	（㈱マルハニチロ北日本）
同	野田一夫	（八戸缶詰㈱）
同	山下純明	（岩手缶詰㈱）
同	大沼一彦	（日東ベスト㈱）
同	三枝通晃	（サンヨー缶詰㈱）
同	田原義久	（田原缶詰㈱）
同	井上誠	（㈱極洋）
同	中野泰寿	（㈱ニチレイフーズ）
同	梅田浩二	（日本水産㈱）
同	中村高士	（㈱明治）
同	小出雄二	（㈱桃屋）
同	五十嵐一也	（ホリカフーズ㈱）
同	角田義弘	（ゴールドパック㈱）
同	北澤俊之	（森食品工業㈱）
同	稲葉敦央	（いなば食品㈱）
同	土田幸一郎	（㈱サスナ）
同	髙山英之	（静岡ジェイエイフーズ㈱）
同	宮崎晋一	（清水食品㈱）
同	川村正人	（㈱ニッセー）
同	山本達也	（㈱ホテイフーズコーポレーション）
同	山梨裕一郎	（山梨罐詰㈱）
同	織戸仁	（㈱由比缶詰所）
同	岡本嘉久	（岡本食品㈱）
同	伊藤圭太郎	（天狗缶詰㈱）
同	三林憲忠	（ヤマモリ㈱）
同	山本雅一	（磯じまん㈱）
同	森河洋一	（大塚食品㈱）
同	戸田秀一	（日本ハム㈱）
同	黒田卓也	（エム・シーシー食品㈱）
同	堀口紀美夫	（紀州食品㈱）
同	山本範雄	（アヲハタ㈱）
同	尾村貴志	（日本果実工業㈱）
同	大西征四郎	（讃岐缶詰㈱）

理事	道上久司	(㈱えひめ飲料)
同	筒井宣雄	(㈱マルミツサンヨー)
同	上野嘉彦	(日興食品㈱)
同	加納洋二郎	(相浦缶詰㈱)
同	内田弘繁	(太洋食品㈱)
監事	越智裕文	(江崎グリコ㈱)
同	朝井清一	(国分グループ本社㈱)
顧問	池田孝資	(北海製罐㈱)
同	池田泰弘	(㈱ニチレイフーズ)
同	小瀬昉	(ハウス食品グループ本社㈱)
同	國分晃	((一社)日本加工食品卸協会)
同	後藤康雄	(はごろもフーズ㈱)
同	浜田晋吾	(日本水産㈱)
同	本多正憲	(日本製缶協会)
同	山口裕久	(大和製罐㈱)

X. 委員会委員名簿

令和４年３月31日

〈総　務　委　員　会〉

委員長	三林憲忠	（ヤマモリ㈱）	（レトルト食品部会）
副委員長	三枝通晃	（サンヨー缶詰㈱）	（福島地区）
委員	泉水英明	（㈱マルハニチロ北日本）	（北海道地区）
同	山下純明	（岩手缶詰㈱）	（東北地区）
同	大沼一彦	（日東ベスト㈱）	（山形地区）
同	梅田浩二	（日本水産㈱）	（東京地区）
同	北澤俊之	（森食品工業㈱）	（長野地区）
同	山梨裕一郎	（山梨罐詰㈱）	（静岡地区）
同	岡本嘉久	（岡本食品㈱）	（中部地区）
同	堀口紀美夫	（紀州食品㈱）	（近畿地区）
同	山本範雄	（アヲハタ㈱）	（中・四国地区）
同	加納洋二郎	（相浦缶詰㈱）	（九州地区）
同	小出雄二	（㈱桃屋）	（びん詰食品部会）
同	伊藤和彦	（天狗缶詰㈱）	（農産部会）
同	岡村秀次朗	（東洋製罐㈱）	（製缶）
同	神田裕弘	（大和製罐㈱）	（製缶）

計16名

幹事　土橋芳和　（(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会　専務理事）

〈令和３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㈱）
委員	山下純明	（岩手缶詰㈱）
同	三枝通晃	（サンヨー缶詰㈱）
同	梅田浩二	（日本水産㈱）
同	岡本嘉久	（岡本食品㈱）
同	堀口紀美夫	（紀州食品㈱）
同	岡村秀次朗	（東洋製罐㈱）

計７名

幹事　土橋芳和　（(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	山口　敬三	(㈱極洋)
副委員長	仲川　宜秀	(ハウス食品グループ本社㈱)
委員	奥川　洋二	(アヲハタ㈱)
同	佐藤　克彦	(いなば食品㈱)
同	吉田　賢介	(エム・シーシー食品㈱)
同	北川　和正	(カゴメ㈱)
同	川原　直樹	(清水食品㈱)
同	豊田　義行	(天狗缶詰㈱)
同	山川　貴	(㈱ニチレイフーズ)
同	時岡　肯平	((一社)日本加工食品卸協会)
同	矢口　豊	(日本水産㈱)
同	山田　雅文	(はごろもフーズ㈱)
同	大木　泰人	(㈱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㈱)
同	笠原　勝彦	(㈱桃屋)

計15名

幹事	土橋　芳和	((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	大木　道隆	(はごろもフーズ㈱)
副委員長	中町　浩司	(東洋製罐グループホールディングス㈱)
委員	堀　宏	(アヲハタ㈱)
同	稲葉　敦央	(いなば食品㈱)
同	綿田　圭一	(カゴメ㈱)
同	鈴木　久志	(大和製罐㈱)
同	時岡　肯平	((一社)日本加工食品卸協会)
同	南　俊哉	(ハウス食品グループ本社㈱)
同	三田　和彦	(北海製罐㈱)
同	芦川　貴司	(㈱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㈱)
同	山本　秀則	(㈱桃屋)

計12名

幹事	土橋　芳和	((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	石川敦祥	（キユーピー㈱）
副委員長	勝亦正浩	（はごろもフーズ㈱）
委員	山下純明	（岩手缶詰㈱）
同	田中智浩	（サンヨー缶詰㈱）
同	鈴木岳英	（日本水産㈱）
同	宮本亮子	（㈱ニチレイフーズ）
同	武長康裕	（マルハニチロ㈱）
同	小豆澤剛	（㈱明治）
同	山本秀則	（㈱桃屋）
同	松田企一	（日東ベスト㈱）
同	渡辺進	（ホリカフーズ㈱）
同	山口博司	（ゴールドパック㈱）
同	小島斉	（㈱ホテイフーズコーポレーション）
同	山﨑敏也	（清水食品㈱）
同	永田幸三	（㈱伊藤園）
同	深谷哲也	（カゴメ㈱）
同	森益三	（ヤマモリ㈱）
同	福永泰司	（UCC上島珈琲㈱）
同	仲田弘樹	（ハウス食品㈱）
同	沖野光彦	（アヲハタ㈱）
同	薄井良彦	（大塚食品㈱）
同	湯川泰洋	（東洋製罐㈱）
同	赤地利幸	（大和製罐㈱）
同	目髙伸基	（北海製罐㈱）
同	鈴木稔	（日本製缶協会）

計25名

幹事	土橋芳和	（(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	久田孝	（東京海洋大学　学術研究院　教授）
委員	竹永章生	（日本大学　生物資源科学部　教授）
同	石原賢司	（国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産技術研究所　環境・応用部門 水産物応用開発部　付加価値向上グループ長）
同	佐藤一弘	（東洋製罐グループホールディングス㈱　綜合研究所 常務執行役員　綜合研究所長）
同	赤地利幸	（大和製罐㈱　総合研究所　所長）
同	田中光幸	（田中技術士事務所　所長）
同	石川敦祥	（(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	土橋芳和	（(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

令和４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㈱）
幹事	小林毅治	（㈱アーデン）
同	鈴木大樹	（味の素㈱）
同	奥川洋二	（アヲハタ㈱）
同	山本京子	（江崎グリコ㈱）
同	鈴鹿智彦	（エスビー食品㈱）
同	森河洋一	（大塚食品㈱）
同	森啓信	（カゴメ㈱）
同	前田祐基	（キユーピー㈱）
同	小笠原徹哉	（サンハウス食品㈱）
同	小寺隆夫	（東洋製罐㈱）
同	福島威士	（日本ハム㈱）
同	仲川宜秀	（ハウス食品グループ本社㈱）
同	高木剛彦	（㈱ホテイフーズコーポレーション）
同	山本啓	（マルハニチロ㈱）
同	渡辺毅彦	（理研ビタミン㈱）

部会員58社

〈魚肉ソーセージ部会〉

部会長	熊谷賢一	（日本水産㈱）
副部会長	久留米克志	（マルハニチロ㈱）

部会員６社

〈農 産 部 会〉

部会長	伊藤和彦	（天狗缶詰㈱）

部会員23社

Ⅻ. 事　務　局　担　当　表

（令和４年３月31日現在）

専務理事　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

普及課長　藤　崎　　亨

高　橋　文　枝、髙　瀬　靖　子、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

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

食品化学研究室

室　　長　山　崎　良　行

田　口　真寿美

食品微生物学研究室

室　　長　山　口　敏　季

立　山　　敦、芝　山　純　菜

食品工学研究室

室　　長　五　味　雄一郎

川　崎　幸　正

依頼試験料金表

令和４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(税込)
1. 栄養成分分析	円
1-1 水分	3,300
1-2 粗蛋白	3,300
1-3 粗脂肪	3,300
1-4 還元糖	4,400
1-5 全糖	7,700
1-6 粗繊維	5,500
1-7 灰分	3,300
1-8 ビタミン(1項目につき)	11,000以上
1-9 その他	実費
2. 一般成分分析	
2-1 pH	1,100
2-2 滴定酸度	3,300
2-3 油脂特数(1項目につき)	7,700
2-4 HMF	6,600
2-5 フルフラール	6,600
2-6 総カルボニル	8,800
2-7 ヒスタミン	7,700
2-8 総揮発性塩基窒素	7,700
2-9 光度計測色	6,600
2-10 色差計測色	6,600
2-11 水分活性	6,600
2-12 硫化水素	7,700
3. 組成分析	
3-1 有機酸組成	22,000
3-2 陰イオン組成	22,000
3-3 脂肪酸組成	22,000
3-4 赤外吸収スペクトル	16,500
3-5 その他組成分析	16,500以上
4. ミネラル成分分析	
4-1 各種金属	8,800以上
4-2 砒素	11,000
5. ガス分析	
5-1 無機ガス組成	16,500
5-2 揮発性成分	33,000以上
6. 食品添加物	
6-1 亜硫酸	6,600
6-2 亜硝酸	6,600
6-3 硝酸	6,600
6-4 その他	実費

項目	料金(税込)
7. 異物検定、原因究明	円
7-1 基本料金(前処理等を含む)	55,000
8. 用水、排水分析(1項目につき)	5,500
9. 官能試験	16,500
10. 写真撮影	7,700
11. 微生物	
11-1 菌株分離	181,500
11-2 菌株同定	60,500
11-3 耐熱性試験	181,500
11-4 直接鏡検	6,600
11-5 菌数測定	8,800
11-6 無菌試験	8,800
11-7 菌株分与	12,100
11-8 接種試験	実費
12. 恒温試験	12,100以上
13. 物性	
13-1 熱伝達	17,600
13-2 致死値(F値)	12,100
13-3 テクスチャー	12,100
14. 容器関係	
14-1 缶密封性状(1缶につき)	12,100
14-2 RP・びん密封性状(1容器につき)	12,100以上
14-3 容器寸法	4,400
14-4 メッキ量	11,000
14-5 鉄面露出	6,600
14-6 塗装性状(1項目につき)	5,500
14-7 容器溶出試験(1項目につき)	4,400
14-8 容器性状観察	12,100以上
14-9 容器性能試験	実費

項目	料金(税込)
15. 製造試験	円
15-1 前処理	12,100以上
15-2 巻締	
100缶まで	12,100
500缶まで	14,300
15-3 RPシール	
50袋まで	12,100
50袋増毎	3,300
15-4 殺菌	17,600
16. 研修	
16-1 1テーマ1日	13,200以上
16-2 1テーマ1週間	36,300以上
17. 技術資料	
17-1 内部資料(基本料金)	3,300
17-2 内部資料(複写、1頁当り)	33
17-3 外部資料(基本料金)	4,400
17-4 外部資料(経費)	実費
18. 証明書	
18-1 和文	12,100以上
18-2 英文	12,100以上

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。