

令和4年度 事業報告書

令和4年4月1日から令和5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 况	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. 消費者意識の変化に対応した普及啓発活動の実施	3
3. 児童養護施設への製品寄付を通じた社会貢献活動	3
4. セミナー・料理講習会の開催	4
5. 催 事	5
6. その他催事への協賛	5
7. パンフレット等の作成、配布	6
8. 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	9
4. インターネットによる情報サービス	10
III. 人材育成・相談事業(公益目的事業)	11
1. 技術講習会等の開催	11
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	15
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	15
IV. 研究開発事業(公益目的事業)	16
1. 試験研究	16
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. 幹旋事業および代理業務	26
1. 幹旋業務	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. 正会員及び賛助会員異動	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

令和2(2020)年春に発生した新型コロナウイルス感染症もようやく収束の兆しが見えてきた。昨年に主流となったオミクロン株は重症化率が低く社会生活への影響が少ないとから、政府は感染症法上の位置づけを令和5(2023)年5月から「5類」とし、感染対策を個人の判断に任せるなど行動制限の大幅な緩和を決定した。また米国でも同時期に国家非常事態宣言を解除するなど、世界は感染防止対策から経済回復へと舵を切ることになる。一方コロナ禍における国際的な物流の混乱による資材不足や輸送コストの上昇、さらにロシアによるウクライナへの武力侵攻に端を発したエネルギー各種資材価格の高騰などが経済回復への大きな足かせとなっている。令和4(2022)年初頭からの急激な円安傾向は秋以降落ち着きを見せているが、卵やサバなど生鮮食品が大幅な供給不足になるなど新たな懸念材料も見られ、食品産業を巡る状況は非常に厳しいものとなっている。

このような状況の中、本会は一部でコロナウイルス感染防止対策を継続しながら、次の事業を実施した。

普及啓発事業では、本年度もInstagramアカウントを中心にFacebookを連動させた普及活動を実施した。内容はInstagram上で活躍する料理家にレシピ開発を依頼し、これに各種キャンペーンを組み合わせる事業を展開しつつ、フォロワーを中心に缶詰、びん詰、レトルト食品の安全性や利便性などに関する情報を発信した。さらに新たな事業としてInstagramに掲載した漫画作品を通じレトルト食品の正しい知識の啓発を図った。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実施した。

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、HACCP、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。なお基礎技術講習会は昨年度よりオンライン形式での講習も行っている。法規制関連では、本年度は缶詰関係のJAS規格について、前年度実施した製造実態調査に基づき、規格改正原案の作成、JAS調査会での審議を行った。また食品衛生法や食品表示法などに関する情報提供並び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「既往の容器詰食品の殺菌値算定に関する数理モデルの検証」、「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や利用度の高い情報(即食性、個食性、汎用性、保存性およびレシピ等)について、ホームページや公式SNSなど、これら情報を取得しやすい環境を提供することで、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

主にSNSを情報提供ツールとして積極的に活用し、料理実践世代(30~40歳代)から若年層まで幅広い世代に対して魅力ある情報の提供・配信を行った。同時に、消費者がこれらの情報を容易に受け取り、日常の食生活により活用できるよう配信方法を工夫した。

3) 実施内容

本年度も前年度に引き続き、公式Instagramを主要な情報発信ツールと位置づけ、公式Facebookやホームページとともに活用した。配信情報は、新規に開発した缶詰、びん詰、レトルト食品のレシピとし、これらについて年間を通じて定期的に投稿を実施した。また、これらのレシピは、閲覧者が料理をする際に調理手順を参照しやすいよう投稿方法を工夫することで、画像を見せるにとどまらず一層実用的な(活用型)ツールとなるよう努めた。さらに、新規ユーザー(フォロワー)の獲得については、四半期ごとを目安にキャンペーンを定期実施し、関心の高い層に対して絶やさず呼びかけを行った。これらの施策により、フォロワー数、投稿レシピへの「いいね」数、閲覧者の本会レシピ保存数の増加を見込んだ。

4) 運営・進行方法

公式配信レシピについては、Instagram上で数万人単位のフォロワーを持つ料理家(インフルエンサー)3名各々に、毎月レシピ開発を依頼した。これらレシピについては事務局で管理を行い、閲覧者が活用しやすいように形式を一律に揃えてから投稿を実施した。さらに、缶詰の日を契機に、料理画像(レシピ)投稿を条件としたプレゼントキャンペーンを呼びかけ、閲覧者からも積極的に本会Instagram運営に参加いただけるよう働きかけた。これらの施策によりフォロワー数や閲覧者の本会レシピ保存件数は増加した。

公式SNSの活用を中心とした事業実施内容は以下の通り。

- (1) 料理家(数万人規模のフォロワーを持つ人気インスタグラマー。インフルエンサー)3名を起用したレシピ開発と定期的な情報発信(缶詰等料理レシピ配信)
- (2) 料理家(インフルエンサー)からの情報拡散(各料理家から定期実施キャンペーンをフォロワーへ呼びかけて興味を喚起。)
- (3) 缶詰の日キャンペーン(10月)実施(調理家電や缶詰、びん詰、レトルト食品プレゼントをモチベーションに、料理画像(レシピ)投稿を条件としたキャンペーンを実施した)。さらに、同キャンペーンではInstagram広告を実施した(料理に関心の高い層をセグメントした広告を実施。キャンペーン参加数、フォロワー数増加を見込んだ)。この結果、本キャンペーンへの参加数は225件と盛況

であった。また、フォロワー数については、キャンペーンを実施した10月単月で1,490人増加した。

5) 各SNSの状況(3月末現在)

- (1) Instagram フォロワー数：13,351人(前年同期比115%)
- (2) Facebook フォロワー数：593人(前年同期比103%)

2. 消費者意識の変化に対応した普及啓発活動の実施

前年度、レトルト食品部会が実施した「コロナ禍におけるレトルト食品の購買・利用の変容実態調査」の結果を基に考案した施策を行った。

- 1) 訴求内容：レトルト食品の正しい知識の啓発(保存料・殺菌料不使用など主な特性)
- 2) 方法：Instagramへのイメージ漫画の投稿による啓発
 - (1) 自身のInstagramアカウントに各々約10万人のフォロワーをもつインフルエンサー漫画家4名を起用した。
 - (2) インフルエンサー個々のアカウントに自身が作成したレトルト食品の特性を伝える漫画作品を掲出し、それぞれの読者(ファン)に対してこれを啓発した。
 - (3) 本会の公式Instagramアカウントにおいても投稿された漫画を掲出(リポスト)し、閲覧者を誘導することで啓発を継続した。
- 3) 掲出時期：9～10月
 - 缶詰、びん詰、レトルト食品への意識が高まりやすい防災月間を活用し、効果を高めるという考え方から、掲出時期を9～10月に集中させた。また、本会公式Instagramへリポストを行うことで「1. インターネットを利用した普及事業」とも関連させ、露出の機会を増加させた。
- 4) 結果：リーチ数48万人
 - (1) 閲覧者の印象に残りやすく、より理解を深められることを見込み漫画作品の体裁としたが、総フォロワー数約45万人に対して48万人へのリーチがあり、また保存数は1,200件を超えた。「いいね」や「クリック」、「シェア」などの反応率(エンゲージメント率)も同様施策の平均よりも高い結果となつた(3.22%)。
 - (2) 閲覧者からは、レトルト食品に保存料が入っていないことや、レトルト食品への保存料添加を禁止する法律があることについて驚いたという反応が得られた。また、栄養面への不安やレトルト食品を使用することへの罪悪感について払拭されたなど、今後の積極的な利用につながる多くのコメントが得られた。

3. 児童養護施設への製品寄付を通じた社会貢献活動

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23回目の実施)。

2) 提供施設数

全国612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4,600人)

- 3) 提供時期：令和5年3月上旬に完了
- 4) 提供個数：65,112個(前年実績72,854個)
- 5) 製品提供協力会員数：99社(前年実績100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65,112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、アサリ等)7,152個
 - (2) 果実缶詰、びん詰(みかん、白桃、ブルーベリー等)2,316個
 - (3) 野菜缶詰、びん詰(なめ茸、トマトケチャップ等)400個
 - (4) 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)5,158個
 - (5) ジャム類(イチゴ、ブルーベリー、リンゴ、その他ジャム等)7,560個
 - (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)4,130個
 - (7) レトルト食品(カレー、スープ、米飯類、釜飯の素、調理ソース等)33,672個
 - (8) デザート類(フルーツみつ豆、ぜんざい、甘栗等)4,724個

寄贈を行った多くの施設より丁重な礼状が届いた。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、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(3月31日付)。



4. セミナー・料理講習会の開催

- 1) 協力を買った料理講習会

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働いている。本年度は3件の申し込みを受けた。

- (1) 横浜市金沢区食生活等改善推進員会(6月)
- (2) 横浜市港南区食生活等改善推進員会(10月)
- (3) 横浜市金沢区食生活等改善推進員会(11月)

2) 協力を行った他の料理教室

(1) 東京ガスネットワークタイアップ料理教室(9月)

東京ガスコミュニケーションズ株からの要請を受け、缶詰等の材料、資料提供等により本料理教室に協賛を行った。防災月間でもある9月中に、同社料理教室首都圏6会場にて計16名を対象に実施した。

5. 催 事

1) 団体行事への協力

(1) 教職員対象スチール缶リサイクル工場見学会(8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。都内教職員(公・私立問わず小中高校、特別支援学校)を対象に、環境教育の一助とすることを目的に開催。当日は21名が参加し、「JFEスチール東日本製鉄所(千葉市)」、「三洋商事(江戸川区)」を見学。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

(1) 実は広島～こんなご縁がありました(12月～2月)

広島市郷土資料館(広島市)主催の展示企画に協力。缶詰ラベルを提供した。

6. 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東京 2022。4.4.13～15。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 国際食品工業展(FOOMA JAPAN 2022)。4.6.7～10。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 防犯防災総合展 2022。4.6.9～10。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 第6回“日本の食品”輸出EXPO。4.6.22～24。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ FABEX中部 2022。4.7.20～21。ポートメッセなごや(名古屋市)
- ・ 第24回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー。4.8.24～26。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第72回外食産業フェア。4.9.7～8。インテックス大阪(大阪市)
- ・ FABEX関西 2022。4.9.7～9。インテックス大阪(大阪市)
- ・ INTERMEASURE 2022。4.9.14～16。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第33回NAGOYAフードビジネスショー。4.9.21～22。名古屋中小企業振興会館(名古屋市)
- ・ フードファクトリー 2022。4.9.28～30。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ フードセーフティージャパン 2022。4.9.28～30。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ LOCAL FISH CAN グランプリ 2022。4.10.10。フロンティアスタジオ(渋谷区)
- ・ TOKYO PACK 2022～2022東京国際包装展。4.10.12～14。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第12回通販食品展示商談会。4.11.1～2。東京交通会館(千代田区)
- ・ 第44回フード・ケータリングショー。5.2.7～10。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第51回国際ホテル・レストランショー。5.2.7～10。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第23回厨房設備機器展。5.2.7～10。東京ビッグサイト(江東区)

- ・ 第57回スーパーマーケットトレードショー2023。5.2.15～17。幕張メッセ(千葉市)
- ・ デリカテッセン・トレードショー2023。5.2.15～17。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第20回シーフードショー大阪。5.2.21～22。ATCホール(大阪市)
- ・ FOODEX JAPAN 2023。5.3.7～10。東京ビッグサイト(江東区)

7. 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、消費者団体などの依頼を受けた際には無償で配布している。また、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(1件)、正会員・賛助会員(1件)、食生活等改善推進員会(3件)、他(9件)

8. 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

あさイチ(NHK)、ひるおび！(TBS)、まいにちスクスク(Eテレ)、KinKi Kidsのブンブブーン(フジテレビ)、ポップUP！(フジテレビ)、ZIP！(日テレ)、おはよう日本(NHK)、首都圏ネットワーク(NHK)、ゆう5時(NHK)、よるのブランチ(TBS)、ナツツザラジオショー(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、レトルト食品に対する情報提供や質問への回答を行った。

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、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、CO₂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。

2) フードバンクへの寄贈協力活動について

本件は、本会が会員企業の代表として全国のフードバンク団体を統括する中央団体と寄贈活動に関する合意書を一括で締結することで、会員企業が個別に契約を締結することなく、各社が個々に該当製品について各地のフードバンク団体へ直接提供することを可能にするとした考え方のもと、仕組みづくりを進めてきた。しかしながら、この仕組は以下の点で本会が事業として実施するにはなじみにくいものであることがわかった。

(1) 業界団体としての窓口機能と責任範囲について

各地フードバンク団体への寄贈活動について、製品提供企業は任意のタイミングで寄贈を行うが、それら企業の名称は製品と共に個々の利用者へ伝えられる一方、その製品について本会が窓口となって提供されたものである旨の情報が確実に伝わるものではない。このため、寄贈製品について利用者が問い合わせをする際、本会が連絡を受けるという仕組みを構築できず、問題が生じたときに本会および会員企業の責任範囲が明確にならない。

(2) 寄贈製品ルートのトレースについて

寄贈製品に関しては、フードバンク中央団体や個々のフードバンク団体においても個々人の入手ルートをトレースする仕組みを持たない。このため、本会が検討した方法では利用者からの問い合わせの対象となった製品の由来を明確にすることはできない。

本件についてフードバンク中央団体へヒアリングを行ったところ、本会のような業界団体がこのような活動の窓口として仲介した前例はなかった。また、本会が仲介を行うことによりフードバンク活動の仕組みを却って複雑にしかねないことが考えられた。本件は、各企業が地域とのつながりを構築しながら既に実施している好事例も多く、会員企業個々に活動していただく形がふさわしいことから実施の検討を中止することとした。

3) 容器包装識別表示ガイドラインの見直し業務

会員企業の要望を受けて、「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、金属重量比が50%を超える複合素材容器に識別表示の実施ができるとする改定を行った。

4) 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運動を行った。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。

5) 税制金融

令和4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5年度の主な税制改正は次のとおり。中小企業者等が機械等を取得した場合の特別償却又は特別控除の延長。中小企業者等が特定経営力向上設備等を取得した場合の特別償却又は特別控除の延長。新型コロナウイルス感染症に関する特別貸付けに係る消費貸借に関する契約書の印紙税の非課税措置の延長。試験研究を行った場合の法人税額等の特別控除[研究開発税制]の拡充及び延長。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。

6) 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。

7) 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4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、食肉エキスが含まれる食品の輸出に係るアンケート調査、米国産もも取扱状況調査、技能実習生アンケート調査、荷主による輸送状況等の把握に関するアンケート調査等。

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き続き実施した。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) 2021年年間統計；缶詰時報2022年7月号および8月号で公表
- (2) 2022年1～3月期速報；缶詰時報2022年9月号で公表
- (3) 2022年4～6月期速報；缶詰時報2022年11月号で公表
- (4) 2022年7～9月期速報；缶詰時報2023年2月号で公表

農産缶びん詰

- (1) 2021年産くり缶詰・びん詰等(生産、在庫)；缶詰時報2022年5月号、9月号で公表
- (2) 2022年産さくらんぼ缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2022年10月号で公表
- (3) 2022年産もも缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2022年12月号で公表
- (4) 2022年産スイートコーン缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2022年12月号で公表

魚肉ハム・ソーセージ

- (1) 2021年年間統計；缶詰時報2022年8月号で公表
- (2) 2022年1～12月月別生産統計；缶詰時報2022年4月号～2023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

- ① 2021年1～12月年間輸出入統計(品別・国別)；缶詰時報2022年8月号に掲載
 - ② 最近の海外缶詰諸統計；缶詰時報2022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
- (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) 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2022年4月号に掲載
- (4) 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
- (5) 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、2021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、2023年で通巻102巻、2023年3月号で第1179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。

2022年4月号
(50ページ)

缶詰等の売上金額動向

5月号
(90ページ)

野菜缶詰の供給・市場動向Ⅰ、研究報文(容器詰食品の殺菌値推算法であるBallの数式法とATS法の比較検証)、理事会の概要

6月号
(64ページ)

果実缶詰の供給・市場動向Ⅱ

7月号
(102ページ)

2021年清涼飲料市場動向、令和3年度事業・技術功績者の横顔、定時総会の概要、2021年の缶詰輸入、研究報文(低酸性ニンジンジュースにおけるショ糖脂肪酸エステルの静菌効果と加熱殺菌条件)、2021年の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量

8月号
(216ページ)

2021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
(80ページ)

ツナ缶市場・原料高とコストアップに直面、2022年1～3月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量

10月号
(62ページ)

第71回技術大会研究発表論文要旨

11月号
(98ページ)

容器詰食品の高品質化のための基礎知識Ⅰ(全4回)、レトルト食品のイメージおよび利用実態調査、2022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4年の缶詰業界、海外缶詰統計

2023年1月号 (74ページ)	新年のご挨拶、年頭所感、新春隨想、食品量販店の2022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 (102ページ)	第71回技術大会の概要、第71回技術大会特別講演(コロナ禍における食生活の変化)、容器詰食品の高品質化のための基礎知識Ⅱ(全4回)、令和5年缶詰業界新年賀詞交換会、2022年1～9月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
3月号 (68ページ)	缶詰市場・今春から再値上げへ、2022年度工場等における環境問題対応調査、研究報文(容器詰ミカン製品の貯蔵温度による品質劣化速度)、レトルト食品の生産個数変化

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(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

即時性が求められる情報を掲載したメールマガジンの配信を定期的(月1回程度)に行った。

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。これら的一部は缶詰時報(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4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5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)、HACCP主任技術者講習会、レトルト食品製造技術主任技術者講習会を各1回開催した。

上記の講習会に対し298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減らして開催した。

卷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
187	川西市(東洋食品工業短期大学)	8月29日～9月2日	12名
188	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	1月30日～2月3日	24名
計			36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
124	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	6月6日～6月10日	25名
125	神戸市(ホテルパールシティ神戸)	9月12日～9月16日	39名
126	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	12月5日～12月9日	41名
127	港区(AP品川アネックス)	12月12日～12月16日	43名
128	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	3月6日～3月10日	39名
計			187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
142	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	11月7日～11月11日	40名
計			40名

HACCP主任技術者講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
45	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	5月18日～5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
17	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月5日～10月7日	19名
計			19名

2) 基礎技術講習会

令和4年度は基礎技術講習会を2回開催し、41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、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)は、89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 础 技 術 講 習 会

回 次	開 催 場 所	開 催 期 間	受講者数
49	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8日	22名
50	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	1月18日～1月20日	19名
計			41名

基礎技術講習会(e-ラーニング)

	受講者数
4月～3月までの受講	89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4年度は初級試験を25回、専門級試験を30回、上級試験を10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 卷 締 初 級 試 験

開 催 場 所	開 催 期 間	合格者数(受験者数)
佐賀県佐賀市	9月27日～28日	10名(10名)
宮城県気仙沼市	10月25日	2名(2名)
福岡県八女市	11月2日	3名(3名)
徳島県阿南市	11月24日～25日	10名(10名)
岡山県和気郡	11月29日	13名(13名)
静岡県静岡市	11月29日	3名(3名)
静岡県静岡市	11月29日～30日	11名(11名)
神奈川県横浜市	12月16日	6名(6名)
広島県東広島市	12月22日	1名(1名)
岩手県釜石市・盛岡市・岩手郡	1月24日～26日	28名(28名)
福岡県みやま市	1月26日	3名(3名)
福岡県みやま市	1月26日	6名(6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)
福岡県八女市	1月27日	3名(3名)
愛媛県宇和島市	2月1日	3名(3名)
愛媛県北宇和郡	2月2日	3名(3名)
愛媛県松山市	2月2日～3日	15名(15名)
山形県西村山郡	2月7日	1名(1名)
山形県東置賜郡	2月8日	3名(3名)
神奈川県横浜市	2月8日	3名(3名)
大阪府茨木市	2月15日	3名(3名)
栃木県下野市	2月21日	3名(3名)
福岡県八女市	2月27日	5名(5名)
福岡県八女市	2月28日	5名(5名)
長崎県島原市	2月28日～3月1日	8名(8名)
静岡県静岡市	3月1日～2日	6名(6名)
計		157名(157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)
愛知県豊川市	4月20日	4名(4名)
静岡県静岡市	4月21日	4名(4名)
静岡県静岡市	4月21日	2名(2名)
愛媛県宇和島市	4月25日	1名(3名)
愛媛県喜多郡	4月26日	3名(3名)
岩手県盛岡市	4月27日	3名(3名)
静岡県焼津市	4月28日	10名(10名)
神奈川県横浜市	5月10日	4名(4名)
神奈川県横浜市	5月11日	3名(3名)
山形県西村山郡	5月25日	4名(4名)
山形県東置賜郡	5月26日	6名(6名)
佐賀県佐賀市	5月30日	9名(9名)
徳島県小松島市	5月30日～31日	14名(14名)
愛媛県宇和島市	5月31日	2名(2名)
岡山県和気郡	6月22日	10名(10名)
福岡県みやま市	6月22日	3名(3名)
福岡県八女市	6月23日	3名(3名)
愛媛県松山市	7月5日	7名(7名)
静岡県静岡市	7月14日～15日	9名(9名)
静岡県静岡市	7月22日	5名(5名)
岩手県岩手郡・盛岡市・釜石市	7月26日～28日	18名(18名)
神奈川県横浜市	10月13日	3名(3名)
福岡県みやま市	10月19日	3名(3名)
福岡県直方市	10月20日	5名(5名)
栃木県下野市	10月26日	5名(5名)
岩手県盛岡市	10月26日	4名(4名)
北海道小樽市	11月8日	3名(3名)
千葉県長生郡	11月16日	5名(5名)
大阪府茨木市	11月28日	3名(3名)
広島県東広島市	12月23日	3名(3名)
計		158名(160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)
神奈川県横浜市	5月10日	2名(2名)
佐賀県佐賀市	5月31日	3名(3名)
埼玉県さいたま市	6月1日	2名(2名)
千葉県銚子市	6月16日	3名(3名)
静岡県静岡市	8月24日～25日	8名(8名)
愛媛県松山市	9月6日	7名(7名)
神奈川県横浜市	10月12日	2名(2名)
宮城県気仙沼市	10月25日	1名(1名)
山形県東置賜郡	2月8日	1名(3名)
静岡県静岡市	3月2日	2名(2名)
計		31名(33名)

2. 技術大会の開催

令和4年11月18日に、ZOOMウェビナーを用いたオンライン形式にて第71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、開会式並びに懇親会は行わず、13編の研究発表のほか特別講演を行った。なお、研究発表ならびに特別講演はすべてリモートで行った。

〈特別講演〉

「コロナ禍における食生活の変化－栄養バランスについて考える－」

公益社団法人日本栄養士会

代表理事副会長 斎藤トシ子 氏

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は経過措置期間を終えたが、本会では引き続き情報収集に努めるとともに、会員企業からの改正内容に関する相談に対して適切に回答した。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

JAS規格は5年ごとの見直しが法令で定められており、本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JAS調査会で審議された。前年度に実施した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もとにISO様式に準拠した原案を作成し、改正内容については異議無く了承された。本改正は令和5年度中に告示される予定である。このほか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

食品表示基準が3月9日に一部改正され、アレルゲンである「くるみ」が、表示することが推奨される特定原材料に準ずるものから表示義務のある特定原材料に変更され、経過措置期間は2年間とされた。こ

のほか、本会では適切な情報提供に努めるとともに、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(中止)

令和3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する報文が非常に少なく選考が難しいことから選考委員会を開催せず授賞も行わなかった。

なお、令和4年度対象の研究報文については令和5年度の審査対象として選考委員会にて審査する予定となった。

2) 長野県園芸特産振興展入賞製品表彰

令和4年度長野県園芸特産振興展(令和4年10月27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	Grin a Grin 信州りんご三兄弟 秋映りんごジュース(長野興農株) 信州・安曇野野菜ジュース(機能性表示食品GABA)(ストレート・食塩無添加 (ゴールドパック株))
園芸加工食品の部	ナガノトマト つぶつぶ野菜入りケチャップ(株)ナガノトマト 長野県産りんごクリームチーズ(寿高原食品株)

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：高度化計画認定審査(1件)

審査実施日：令和4年5月11日

IV. 研究開発事業(公益目的事業)

1. 試験研究

1) 既往の容器詰食品の殺菌値算定に関する数理モデルの検証(第2報)

容器詰食品の加熱殺菌中の温度履歴を再現するための数理モデルであるBallの数式法、APNS法ならびにATS法について、飲料缶詰の静置式飽和蒸気レトルトおよび高粘性食品缶詰の回転式熱水レトルトにおける温度履歴の再現性ならびに殺菌値算定精度について検証した。

試料として市販の緑茶飲料(対流伝熱タイプ)200gを190グラム缶に充填・巻締(正味HS: 5mm)したもの、4%CMC溶液(伝導伝熱タイプ、粘度: 1600 mPa·s(40°C))420gを4号缶に充填・巻締(正味HS: 10mm)したもの用いた。試料の冷点に温度センサーを装着し、以下の条件でレトルト殺菌を行った。

【レトルト殺菌条件】殺菌温度・殺菌時間・カムアップタイム: [緑茶試料] 条件①120°C・15分・4.0分、条件②115°C・30分・6.5分。[CMC試料] 115°C・60分・6.5分。回転速度10 rpm。

緑茶試料の静置殺菌(120°C・15分)およびCMC試料の実測殺菌値、数理モデルによる推算殺菌値および実測殺菌値に対する誤差率を表1に示した。いずれの殺菌条件においてもATS法の精度が極めて高く、Ball法およびAPNS法のCMC溶液試料の殺菌値の推算精度は比較的低かった。当該条件下では熱伝達パラメータ f_h および j の算定精度が低くなり、これが殺菌値の算定精度に影響していた。また、緑茶試料の静置殺菌について、上記の品温履歴から算定した熱伝達パラメータを用いて、異なる殺菌条件(115°C・30分)における品温履歴を各数理モデルで推算した。結果は表2のとおり、いずれの数理モデルも高い精度で算定可能であり、中でもATS法が最良となった。

対流伝熱タイプの静置殺菌および伝導伝熱タイプの回転殺菌において、品温履歴の再現性および殺菌値の算定精度の点でATS法が最良であった。Ball法およびAPNS法は f_h および j の算定精度が大きく影響するため、回転殺菌や飲料缶詰の2段階昇温など、熱伝達パラメータの精度が低くなる条件下では、殺菌値の算定精度も低下すると考えられた。

表1 热伝達パラメータを取得した殺菌条件におけるFo値の比較

緑茶試料／静置式飽和蒸気レトルト殺菌(120°C・15分)					
		実測値	Ball法	ATS法	APNS法
Fo値(分)	加熱工程まで	22.71	21.92	22.71	22.68
	冷却工程から	0.36	0.18	0.36	0.45
	最終値	23.07	22.10	23.07	23.13
実測値との誤差率(%)			-4.20	0.00	+0.26
CMC試料／回転式熱水貯湯レトルト殺菌(115°C・60分)					
		実測値	Ball法	ATS法	APNS法
Fo値(分)	加熱工程まで	9.02	9.75	9.02	10.06
	冷却工程から	0.18	0.41	0.18	0.23
	最終値	9.20	10.16	9.20	10.29
実測値との誤差率(%)			+10.43	0.00	+11.85

表2 热伝達パラメータにより算定した殺菌条件②におけるFo値の比較

		緑茶試料／静置式飽和蒸気レトルト殺菌(115°C・30分)			
		実測値	Ball法	ATS法	APNS法
Fo値(分)	加熱工程まで	7.02	7.19	7.06	7.14
	冷却工程から	0.12	0.06	0.11	0.11
	最終値	7.14	7.25	7.17	7.25
実測値との誤差率(%)			+1.54	+0.42	+1.54

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(第2報)

E型ボツリヌス菌は嫌気性有芽胞細菌であり、10°C以下の低温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では、E型ボツリヌス菌芽胞が製品中で生残してしまうと発育して毒素を産生するリスクがある。前年度までに、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、E型ボツリヌス菌芽胞の最低発育温度は高くなり、チルド温度帯保存での発育抑制効果が示唆された。

この結果を踏まえ、本年度は同温度帯および同培地においてpHを酸類4種(塩酸、乳酸、酢酸およびクエン酸)で調整(試験①)、Awを塩類6種(塩化ナトリウム、塩化カリウム、乳酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、酢酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム)で調整(試験②)、Awを糖類および糖アルコール類5種(ショ糖、キシリトール、ソルビトール、マンニトール、アラビノース、ズルシトール)で調整(試験③)した場合において、それぞれの条件下における当該芽胞の最低発育温度を測定し、発育抑制効果を比較評価した。

試験①、試験②および試験③の結果をそれぞれ表3、表4および表5に示した。試験①では、酢酸およびクエン酸は調整するpHの低下に伴い塩酸よりも最低発育温度が上昇し、E型ボツリヌス菌芽胞の発育を抑制する効果が確認できた。一方で乳酸は調整したpHでいずれも最も低い発育温度を示し、E型ボツリヌス菌の制御には向かないことを示唆した。試験②ではクエン酸ナトリウムにおいて圧倒的な静菌効果が確認され、約2～15°Cの温度域においてE型ボツリヌス菌芽胞の発育が完全に抑制されていた。試験③ではアラビノースにおいてある程度の静菌効果が認められた。以上のとおり、pH調整の基準物質に用いた塩酸よりも酢酸およびクエン酸、Aw調整の基準物質に用いた塩化ナトリウムおよびショ糖より、クエン酸ナトリウムおよびアラビノースなどがE型ボツリヌス菌芽胞の発育抑制に効果的な物質であることを示した。

表3 pH調整を塩酸および有機酸3種で行った場合の最低発育温度の比較

	pH 6.4	pH 6.0	pH 5.6
塩酸	4.6±0.1*(56)**	5.2±0.1(77)	9.3±0.2(36)
乳酸	3.5±0.1(91)	5.2±0.1(49)	7.3±0.2(49)
酢酸	4.6±0.1(49)	6.8±0.2(28)	10.4±0.2(21)
クエン酸	4.6±0.1(56)	6.8±0.2(28)	10.9±0.2(91)

*最低発育温度±標準偏差(°C)、**発育判定日数(日)

表4 Aw調整を塩類6種で行った場合の最低発育温度の比較

	Aw 0.978～0.980	Aw 0.973～0.975
塩化ナトリウム	7.1±0.1(63)	8.1±0.1(91)
塩化カリウム	6.2±0.1(43)	9.0±0.1(85)
乳酸ナトリウム	6.2±0.1(91)	8.1±0.1(91)
グルコン酸ナトリウム	6.2±0.1(56)	発育せず
酢酸ナトリウム	7.1±0.1(91)	11.8±0.1(49)
クエン酸ナトリウム*	発育せず(Aw 0.984～0.988)	

*当該物質は培地中で析出物がみられたため濃度をその他の物質より薄めた

表5 Aw調整をショ糖および糖アルコール5種で行った場合の最低発育温度の比較

	Aw 0.977～0.979	Aw 0.973～0.975
ショ糖	3.7±0.1(77)	5.9±0.1(70)
キシリトール	2.6±0.1(70)	4.3±0.1(56)
マンニトール	3.7±0.1(42)	4.3±0.1(35)
アラビノース	6.9±0.1(50)	14.4±0.2(21)
ソルビトール	3.7±0.1(50)	4.3±0.1(35)
ズルシトール*	4.3±0.1(50) (Aw 0.999)	3.2±0.1(50) (Aw 0.990)

*当該物質は培地中で析出物がみられたため濃度をその他の物質より薄めた

3) 容器詰加熱殺菌食品の貯蔵による揮発性成分の変化(第2報)

缶詰、びん詰、レトルト食品などの容器詰加熱殺菌食品において貯蔵中の揮発性成分の変化についてのデータが得られれば、異臭原因究明や貯蔵試験の際に活用できると考え、前年度に引き続き試験を行った。本年度はエノキタケ味付、イチゴジャム、サケフレークのびん詰、ミカン、パインアップル、白桃のシラップ漬缶詰、サバ味付、マグロ水煮、やきとりの缶詰の合計9試料について調査を行った。

多くの試料は貯蔵によって徐々に褐色化し、醤油臭、焦げ臭と表現されるにおいが強くなり、果実シラップ漬では果実のさわやかなにおいが弱くなった。各試料の主な揮発成分の変化を前年度の結果と合わせて表6に一覧で示した。全体的にはフルフリルアルコール、フルフラールなどのフラン類やジメチルピラジン、トリメチルピラジンなどのピラジン類が増加する試料が多くなっていた。また、シラップ漬やジャムの果実製品ではフルフラール、ヒドロキシメチルフルフラール、5-メチル-2-フルフラールの増加が共通していた。その他、エノキタケ味付、マグロ水煮、サバ味付、サケフレーク、やきとりの低酸性試料において、フルフリルアルコールは貯蔵期間とピーク面積をプロットした際の近似直線のR²値が高く、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。

表6 貯蔵による主な揮発性成分のピーク変化

試 料	増大した成分	減少した成分
スイートコーン	フルフリルアルコール、3-メチルフラン、2-ブタノン、2-メチルブタナール、トリメチルピラジン、2-エチルヘキサノール、酢酸、4-ビニルグアイヤコール	ヘキサナー
トマト・ピューレ漬	5-メチル-2-フルフラール、ジメチルサルファイド、酢酸、フルフラール、2-エチルヘキサノール、イソ吉草酸	ヘキサナー、リナロール、メチルヘプテノン、ゲラニルアセトン
白がゆ	1-オクテン-3-オール、ペンタナール、ヘキサナー、2-ヘプタノン、2-ペンチルフラン、n-アミルアルコール、ベンズアルデヒド、カプロン酸、4-ビニルグアイヤコール	酢酸エチル
エノキタケ味付	フルフリルエチルエーテル、イソブチルアルデヒド、2-メチルブタナール、3-メチルブタナール、2-アセチルフラン、5-メチル-2-フルフラール、フルフリルアルコール	2-エチルヘキサン酸
ミカンシラップ漬	2-アセチルフラン、5-ヘキセン-2-オン、フルフラール、ヒドロキシメチルフルフラール、5-メチル-2-フルフラール	リナロール
パインアップルシラップ漬	2-アセチルフラン、フルフラール、2-エチルヘキサノール、ヒドロキシメチルフルフラール、5-メチル-2-フルフラール	ヘキサン酸メチル、酪酸メチル、ヘキサン酸エチル、オクタン酸エチル
白桃シラップ漬	ヒドロキシメチルフルフラール、アリルアセトン、酢酸、フルフラール、2-アセチルフラン、フルフリルアルコール、5-メチル-2-フルフラール	ペンタナール
イチゴジャム	フルフラール、酢酸、ヒドロキシメチルフルフラール、5-メチル-2-フルフラール、2-メチル酪酸	酪酸エチル、酢酸エチル、リナロール、ネロリドール
マグロ油漬	3-メチルチオフェン、3-メチルフラン、1-クロロオクタン、2、6-ジメチルピラジン、1-オクタンチオール	ヒドロキシアセトン
マグロ水煮	2-メチルテトラヒドロフラン-3-オン、フルフリルアルコール	オクタデカナー、ヒドロキシアセトン
サバ水煮	3-メチルフラン、n-オクタン、ノナン、ウンデカン	ヘキサナー、二硫化炭素
サバ味付	フルフリルアルコール、2-ブタノン、2、6-ジメチルピラジン、フルフラール	イソアミルアルコール、アセトイソ
サケフレーク	2、6-ジメチルピラジン、トリメチルピラジン、フルフリルアルコール	ヘキサナー、2-メチルブチルアルデヒド、ヒドロキシアセトン、2-ペンテン-1-オール
クリームシチュー	フルフリルアルコール、酪酸メチル、2-ヘプタノン	ヘキサナー、サビネン
カレー	酢酸メチル、ジメチルジスルフィド、ジメチルトリスルフィド、フルフリルアルコール	フルフラール、ヘキサナー、2-メチル-2-ブテナール、サビネン
やきとり(たれ)	フルフリルエチルエーテル、酢酸エチル、2-ブタノン、2、6-ジメチルピラジン、フルフリルアルコール	

※前報(前年度)の結果も含む

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326件であった(表7)。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、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、試製など多岐に亘っている。

表7 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)	17	0	0	2	1	0	20	6.1
異物検定(結晶、白濁、物質同定)	14	0	0	2	0	0	16	4.9
変敗原因究明	16	0	0	2	0	0	18	5.5
化学分析	各種分析	42	0	0	6	4	0	52 16.0
	品質評価(官能評価、貯蔵試験)	6	0	0	5	0	0	11 3.4
	容器関係(腐食、性状)	11	0	0	10	0	0	21 6.4
	組成分析	2	0	0	0	1	0	3 0.9
微生物試験	菌株同定	20	4	0	1	3	0	28 8.6
	菌数測定・芽胞数測定	28	0	0	2	0	0	30 9.2
	菌株分与・芽胞液調製	12	0	0	0	2	0	14 4.3
	細菌試験・無菌試験	8	0	0	9	0	0	17 5.2
	接種試験	14	0	0	0	0	0	14 4.3
	耐熱性試験	14	0	0	0	2	1	17 5.2
	殺菌の検証	0	0	0	0	0	0	0 0
容器・物性・殺菌	直接鏡検	0	0	0	0	0	0	0 0
	容器性能試験	16	0	0	2	0	1	19 5.8
	容器密封性状	21	0	0	1	0	1	23 7.1
	試製	3	0	0	0	0	0	3 0.9
	殺菌及び熱伝達	4	0	0	0	0	1	5 1.5
	かたさ測定	2	0	0	0	0	0	5 1.5
証明書	1	0	0	1	0	0	2	0.6
その他(研修、資料他)	6	0	0	1	1	0	8	2.5
計	257	4	0	44	17	4	326	100
比率(%)	78.8	1.2	0	13.5	5.2	1.2		

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、長野市)
- ・ 長野県産業人材育成センター「長野県産業人材育成カレッジ」(6月、長野市)
- ・ 高知大学「土佐フードビジネスクリエーター人材創出」(9月、オンライン会議)
- ・ 第18回園芸加工品類品評会(10月、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)
- ・ (一社)日本食品工学会 食品工学会セミナー(11月、オンライン会議)
- ・ (一社)長野県缶詰協会「令和4年度缶びん詰技術講習会」(2月、オンライン会議)
- ・ 北海道缶詰協会「殺菌・品質管理講習会」(3月、札幌市)

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
ヒートシーラー	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	シールテスター	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5年1月23日 於；経団連会館
 - (1) 令和5年度事業計画(案)および収支予算(案)に関する件
 - (2) 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4年6月16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
 - (1) 令和3年度活動報告
 - (2) 令和4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)
 - (3) 「国内で水揚・製造」マークの運用について
 - (4) その他

3. 環境問題検討委員会

- 1) 第1回委員会を令和5年3月14日に開催 於；オンライン会議
 - (1) 役員改選の件
 - (2) 2022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
 - (3) 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定の件
 - (4) 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4年7月20日 於；オンライン会議
 - (1) 令和4年度技術関係行事予定の件
 - (2) レトルト食品製造技術主任技術者講習会オンライン化の件

VI. 共　　益　　事　　業

1. 部会活動

1) レトルト食品部会

(1) 幹事会

第1回 令和4年6月30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3年度活動報告および令和3年度収支報告の件
- ・令和4年度活動計画(漫画家インフルエンサーを起用したレトルト食品普及啓発活動、フードバンクへの寄贈活動、法規制への対応)および令和4年度部会費の額(総額290万円)および徴収方法の件

(2) 部　会

第1回 令和4年7月21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3年度活動報告および令和3年度収支報告の件
- ・令和4年度活動計画および令和4年度部会費の額の件

(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 令和4年6月3日 於；オンライン会議

- ・令和4年度部会活動について

第2回 令和4年11月4日 於；オンライン会議

- ・令和4年度部会活動について

第3回 令和5年2月14日 於；オンライン会議

- ・令和5年度部会活動計画について

2) 魚肉ソーセージ部会

(1) 第1回 令和4年7月28日 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
- ・令和3年度活動報告および令和3年度収支報告の件
- ・令和4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)および令和4年度部会費の額(総額400万円)および徴収方法の件

3) 農産部会

(1) 第1回 令和4年6月8日 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
- ・令和3年度活動報告および令和3年度収支報告の件
- ・令和4年度活動計画(分科会開催、生産・原料統計調査)および令和4年度部会費の額(総額138万円)および徴収方法の件
- ・その他情報交換

- (2) 第1回チェリー・もも分科会 令和4年7月7日 於；ホテルメトロポリタン山形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 令和4年7月26日 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
- 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

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5年3月時点の会員企業数は51社となっている。

1) 会議

(1) 第12回

令和4年12月23日(金)にオンライン形式で開催した。講演は「食品保存技術の全体像と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、および「加圧加熱殺菌を調理法として考える」株式会社吉野家 外販事業本部 佐々木透氏の2題であった。

(2) 第13回

令和5年3月17日(金)にオンライン形式で開催した。講演は「乳酸菌由来の抗菌性ペプチド(バクテリオシン)とその利用性」日本大学 生物資源科学部 ミルク科学研究室教授 川井泰氏、および「ロングライフ化技術～レトルト殺菌・無菌充填・無菌化包装～」増田食品開発コンサルティング 代表 増田敏郎氏の2題である。

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22号から24号を刊行した。各号ともに約50ページになっており、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：6件、英文証明書作成および殺菌条件申告：15件、工場登録：3件、殺菌条件申告書作成：1件、合計25件

2) FDA登録工場巡回訪問

低酸性缶詰食品・酸性化食品を対米輸出している本会会員企業のFDA登録工場であって、新規に

FDA関連書類管理サービスに加入した施設に対し、FDA規則に関する説明や工場施設に関する調査等を行うため巡回訪問を行った。本年度は会員企業1工場(株式会社たらみ小長井工場(長崎県諫早市))を訪問した。

3) FDA登録書類管理サービス・米国食品施設(FFR)登録管理業務

(1) 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)(156品目)
- (2) 工場登録および書類管理サービスの継続、請求書作成(53工場)(216品目)
 - (3) FISアクセス用アカウントID・パスワード登録維持管理サービス(24件)
 - (4) 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(28件)
 - (5) 米国食品施設(FFR)登録の新規登録(12件)
 - (6) 米国食品施設(FFR)登録管理サービス継続、請求書作成(93件)
 - (7) 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(38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

- (1) 定時総会開催(令和4年6月8日)を機に、令和3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 高 柳 正 俊(株式会社ホティフーズコーポレーション 監査役)
井 垣 孝 夫(株式会社ナガノトマト 代表取締役社長)
大 澤 清 隆(八戸缶詰株式会社 相談役)
石 川 紳一郎(ソントンホールディングス株式会社 代表取締役社長)
當 房 秀 之(岩手缶詰株式会社 監査役)
佐 竹 良 一(佐竹商事株式会社 代表取締役社長)
牧 野 恭 三(株式会社藤枝農産加工所 代表取締役社長)
筒 井 宣 雄(株式会社マルミツサンヨー 代表取締役社長)
技術功績者 高 橋 寧 次(伊藤食品株式会社 八戸工場 顧問)
鈴 木 隆 昭(はごろもフーズ株式会社 相談役)

(2) 令和4年度事業・技術功績者選考委員会

令和5年3月20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5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(令和5年6月6日開催の定時総会の席上において表彰)

VII. 幹旋事業および代理業務

1. 幹旋業務

1) 缶詰等加工食品製造にかかる検査器具等の幹旋に努めると共に、業界関係者に必要な書籍の紹介・幹旋に努め、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32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、3,490,424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、消費者庁および地方自治体と密接な連絡を取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、日本介護食品協議会および日本蜜柑缶詰工業組合の事務を代行した。

VIII. 総務関係

1. 総会・理事会

1) 定時総会

(1) 令和4年6月8日 於；経団連会館

<決議事項>

- ・令和3年度決算並びに財産目録の件
- ・令和4年度会費及び賛助会費の額並びにその徴収方法の件
- ・役員補欠選任の件

<報告事項>

- ・令和3年度事業報告の件
- ・令和4年度事業計画並びに收支予算の件
- ・会費賦課基準策定に関する調査への協力依頼の件

2) 理事会

(1) 令和4年5月13日(書面表決の理事会)

<決議事項>

- ・令和3年度事業報告の件
- ・令和3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4年5月13日とすること

(2) 令和4年6月23日(書面表決の理事会)

<決議事項>

- ・副会長選定の件
- ・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4年6月23日とすること

(3) 令和4年10月25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
- ・育児・介護休業等に関する規則の改正の件
- ・国内で水揚・製造された水産物製品へのロゴマーク表示についての件
- ・令和5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4年4月～令和4年9月)

(4) 令和5年3月20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5年度事業計画の件

- ・令和5年度収支予算の件
- ・借入金の最高限度額決定の件
- ・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>

- ・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4年10月～令和5年3月)

2. 登記事項

1) 役員登記

- (1) 令和4年6月24日 長南収氏、泉水英明氏、中村高士氏、北澤俊之氏、森河洋一氏、大西征四郎氏の計6名の理事辞任登記(令和4年6月8日辞任)
- (2) 令和4年6月24日 越智裕文氏の監事辞任登記(令和4年6月8日辞任)
- (3) 令和4年6月24日 高宮満氏、福貴迫芳郎氏、原宰氏、岡田克美氏、白石耕一氏、西山良之氏の計6名の理事就任登記(令和4年6月8日就任)
- (4) 令和4年6月24日 島田玄一郎氏の監事就任登記(令和4年6月8日就任)

3. 申告業務

- 1) 令和4年6月24日 令和3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4年7月7日 理事・監事変更登記について内閣総理大臣あて届出。
- 3) 令和4年11月17日 その他の事業(共益事業)の変更認定申請に係る書類を内閣総理大臣あて提出。
- 4) 令和5年3月28日 令和5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4年5月25日 令和3年度消費税確定申告書を神田税務署に提出。
- 2) 令和4年6月21日 令和3年度法人税・事業税確定申告書(収益事業)を神田税務署および千代田都税事務所、令和3年度市民税確定申告書を横浜市に提出。
- 3) 令和4年8月25日 令和4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4年11月25日 令和4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5年1月24日 令和5年度償却資産申告書および令和5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5年2月27日 令和4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4年4月14日 双研日栄監査法人による令和3年度期末監査の実施(期中監査を2回実施)。
- 2) 令和4年4月22日 双研日栄監査法人より令和3年度の期末監査報告書を受理。
- 3) 令和4年4月22日 双研日栄監査法人による令和3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3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) 異動

令和4年4月1日 藤崎 享 業務部長
令和4年4月1日 小林 広之 総務部長
令和4年4月1日 小谷野 俊 総務部主任
令和4年4月1日 立山 敦 研究所食品微生物学研究室主任

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4年5月 (一社)静岡缶詰協会総会 土橋専務理事
令和4年5月 (一社)長野県缶詰協会総会 土橋専務理事
令和4年6月 九州缶詰製造協議会総会 土橋専務理事
令和4年7月 青森県缶詰協会総会 土橋専務理事
令和5年1月 (一社)静岡缶詰協会新年賀詞交換会 土橋専務理事
令和5年1月 中部食品製造協議会新年総会 土橋専務理事
令和5年5月 北海道缶詰協会研究会 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せ会を原則月1回開催している他、必要に応じて隨時開催し、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5年1月12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、令和5年缶詰業界新年賀詞交換会を開催した。関係者250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

令和4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	4.4.1	加入	退会	5.3.31
正会員	製造業者	(社) 265	5	6	264
	組合	7	0	0	7
	製缶業者	8	0	0	8
	計	280	5	6	279
賛助会員	製缶業者	6	0	0	6
	販売業者	34	0	2	32
	関連業者	57	0	2	55
	計	97	0	4	93
	合計	377	5	10	372

[加入の部]

(正会員)

- 製造業者：大森産業株、九星飲料工業株、株馬場音一商店、株平山商会、株マエダ 計5社
加入5社

[退会の部]

(正会員)

- 製造業者：あみ印食品工業株、キンキサイン株、クレードル食品株、サトウ食品株、
双日食料水産株、日本ハム株 計6社

(賛助会員)

- 販売業者：JFCジャパン株、森永乳業株 計2社
- 関連業者：エイムカイワ株、凸版印刷株 計2社
退会合計10社

IX. 役 員 名 簿

令和5年3月31日

会長	浦溝	上口	博康	史博	滋聰	満和	(ハウス食品グループ本社(株))
副会長							(はごろもフーズ(株))
同	伊藤						(マルハニチロ(株))
同	山口						(カゴメ(株))
同	高宮						(キユーピー(株))
専務理事	土橋	芳	和				
理事	後藤	勝	幸	日本	罐詰	(株)	
同	福貴	迫	郎	(株)マルハニチロ	北日本		
同	野田	一	夫	(八戸	缶詰	(株)	
同	山下	純	明	岩手	缶詰	(株)	
同	大沼	一	彦	(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	井上	誠		(株)極			洋)
同	中野	泰	寿	(株)ニチレイ	フーズ		
同	梅田	浩	二	(株)ニツ	ス	(イ)	
同	原		宰	(株)明			治)
同	小出	雄	二	(株)桃			屋)
同	五十嵐	一	也	(ホリカ	フーズ	(株)	
同	角田	義	弘	(ゴールド	パック	(株)	
同	岡田	克	美	(森食	品工	業	(株)
同	稲葉	敦	央	(いなば	食	品	(株)
同	土田	幸一	郎	(株)サ	ス	ナ)	
同	高山	英	之	(静岡ミツウロコ	フーズ	(株)	
同	宮崎	晋	一	(清水	食	品	(株)
同	川村	正	人	(株)ニツ	セ	一)	
同	山本	達	也	(株)ホティフーズ	コーポレーション		
同	山梨	裕	一郎	(山梨	罐詰	(株)	
同	織戸		仁	(株)由比	缶詰	所)	
同	岡本	嘉	久	(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	雅	一	(磯じまん			(株)
同	白石	耕	一	(大塚	食	品	(株)
同	戸田	秀	一	(日本ハム			(株)
同	黒田	卓	也	(エム・シーシー	食品	(株)	
同	堀口	紀	夫	(紀州	食	品	(株)
同	山本	範	雄	(アヲハタ	夕	(株)	
同	尾村	貴	志	(日本果実	工	業	(株)
同	山西	良	之	(讃岐	缶詰	(株)	

理 事	道 上	久 司	(株) え ひ め 飲 料)
同 簡	井 宣	雄	(株) マルミツサンヨー(一)
同 上	野 嘉	彦	(日 興 食 品 株)
同 加	納 洋	二 郎	(相 浦 缶 詰 株)
同 内	田 弘	繁	(太 洋 食 品 株)
監 事	島 田	玄 一 郎	(江 崎 グ リ コ 株)
同 朝	井 清	一	(国 分 グ ル 一 プ 本 社 株)
顧 問	池 田	孝 資	(北 海 製 罐 株)
同 小	瀬 畠		(ハウス食品グループ本社株)
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 一 ズ 株)
同 竹	永 雅	彦	(株)ニチレイフーズ)
同 浜	田 晋	吾	(株)ニッスイ)
同 本	多 正	憲	(日 本 製 缶 協 会)
同 山	口 裕	久	(大 和 製 罐 株)

X. 委員会委員名簿

令和5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 三枝通晃 (サンヨー缶詰株) (福島地区)
委員 福貴迫芳郎 (株マルハニチロ北日本) (北海道地区)
同 山下純明 (岩手缶詰株) (東北地区)
同 大沼一彦 (日東ベスト株) (山形地区)
同 梅田浩二 (株二ツスイ) (東京地区)
同 岡田克美 (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 岡本嘉久 (岡本食品株) (中部地区)
同 堀口紀美夫 (紀州食品株) (近畿地区)
同 山本範雄 (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 小出雄二 (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 岡村秀次朗 (東洋製罐株) (製缶)
同 神田裕弘 (大和製罐株) (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4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 山下純明 (岩手缶詰株)
同 三枝通晃 (サンヨー缶詰株)
同 梅田浩二 (株二ツスイ)
同 岡本嘉久 (岡本食品株)
同 堀口紀美夫 (紀州食品株)
同 岡村秀次朗 (東洋製罐株)

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	(株) 極 洋
副委員長	仲 川 宜 秀	(ハウス食品グループ本社株)
委 員	松 浦 学	(ア ノ ハ タ 株)
同 佐 藤 克 彦	(い な ば 食 品 株)	
同 吉 田 賢 介	(エ ム ・ シ ー シ ー 食 品 株)	
同 北 川 和 正	(カ ゴ メ 株)	
同 川 原 直 樹	(清 水 食 品 株)	
同 豊 田 義 行	(天 狗 缶 詰 株)	
同 山 川 貴	(株) ニ チ レ イ フ 一 ズ	
同 熊 谷 賢 一	(株) ニ ツ ス イ	
同 時 岡 肇 平	((一社) 日本加工食品卸協会)	
同 山 田 雅 文	(は ご ろ も フ 一 ズ 株)	
同 大 木 泰 人	(株) ホ テイ フ 一 ズ コーポレーショ ン	
同 土 屋 直 人	(マ ル ハ ニ チ ロ 株)	
同 笠 原 勝 彦	(株) 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	古 谷 智 二 郎	(は ご ろ も フ 一 ズ 株)
副委員長	中 町 浩 司	(東洋製罐グループホールディングス株)
委 員	堀 宏	(ア ノ ハ タ 株)
同 稲 葉 敦 央	(い な ば 食 品 株)	
同 綿 田 圭 一	(カ ゴ メ 株)	
同 鈴 木 久 志	(大 和 製 罐 株)	
同 時 岡 肇 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株)	
同 塚 本 聰	(北 海 製 罐 株)	
同 芦 川 貴 司	(株) ホ テイ フ 一 ズ コーポレーショ ン	
同 土 屋 直 人	(マ ル ハ ニ チ ロ 株)	
同 山 本 秀 則	(株) 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	(キューピー株)
副委員長	勝亦	正浩	(はごろもフーズ株)
委員	山下	純明	(岩手缶詰株)
同	田中	智浩	(サンヨー缶詰株)
同	鈴木	岳英	(株)ニッスイ
同	宮本	亮子	(株)ニチレイフーズ
同	武長	康裕	(マルハニチロ株)
同	佐伯	吾郎	(株)明治
同	山本	秀則	(株)桃屋
同	松田	企一	(日東ベスト株)
同	佐藤	政年	(ホリカフーズ株)
同	山口	博司	(ゴールドパック株)
同	小島	島齊	(株)ホティフーズコーポレーション
同	山崎	敏也	(清水食品株)
同	永田	幸三	(株)伊藤園
同	深谷	哲也	(カゴメ株)
同	森益	三	(ヤマモリ株)
同	福永	泰司	(UCC上島珈琲株)
同	仲田	弘樹	(ハウス食品株)
同	堀宏	宏	(アヲハタ株)
同	薄井	良彦	(大塚食品株)
同	湯川	泰洋	(東洋製罐株)
同	赤地	利幸	(大和製罐株)
同	目高	伸基	(北海製罐株)
同	濱本	一夫	(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	佐藤一弘	(東洋製罐グループホールディングス㈱ 総合研究所 常務執行役員 総合研究所長)
同	赤地利幸	(大和製罐株 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6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5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)
副部会長	森河洋一	(大塚食品)
幹事	小林毅治	(株)アーデン
同	鈴木大樹	(味の素)
同	松浦学	(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	森啓信	(カゴメ)
同	岸田香奈子	(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	古賀尚美	(日本ハム)
同	仲川宣秀	(ハウス食品グループ本社)
同	高木剛彦	(株)ホテイフーズコーポレーション
同	森田出	(マルハニチロ)
同	渡辺毅彦	(理研ビタミン)

部会員57社

〈魚肉ソーセージ部会〉

部会長	熊谷賢一	(株)二ツスイ
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	伊藤和彥	(天狗缶詰)
副部会長	西山良之	(讃岐缶詰)
部会員23社		

XII. 事務局担当表

(令和5年3月31日現在)

専務理事 土橋芳和

総務部 務務、会計、涉外、秘書、斡旋、文書、関係委員会事務

部長 小林広之

主任 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

部長 藤崎享

高橋文枝、高瀬靖子、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

主任 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5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)	項目	料金(税込)	項目	料金(税込)
1. 栄養成分分析	円	7. 異物検定、原因究明	円	15. 製造試験	円
1-1 水 分	3,300	7-1 基 本 料 金 (前処理等を含む)	55,000	15-1 前 処 理	12,100以上
1-2 粗 蛋 白	3,300			15-2 卷 締	100缶まで 12,100
1-3 粗 脂 肪	3,300				500缶まで 14,300
1-4 還 元 糖	4,400	8. 用水、排水分析 (1項目につき)	5,500	15-3 R P シ ー ル	50袋まで 12,100
1-5 全 糖	7,700				50袋増毎 3,300
1-6 粗 繊 維	5,500	9. 官能試験	16,500	15-4 殺 菌	17,600
1-7 灰 分	3,300				
1-8 ビタミン(1項目につき)	11,000以上	10. 写真撮影	7,700	16. 研 修	
1-9 そ の 他	実 費			16-1 1 テ ー マ 1 日	13,200以上
		11. 微生物		16-2 1 テ ー マ 1 週 間	36,300以上
2. 一般成分分析		11-1 菌 株 分 離	181,500	17. 技術資料	
2-1 pH	1,100	11-2 菌 株 同 定	60,500	17-1 内 部 資 料 (基本料金)	3,300
2-2 滴 定 酸 度	3,300	11-3 耐 热 性 試 験	181,500	17-2 内 部 資 料 (複写、1頁当たり)	33
2-3 油脂特数(1項目につき)	7,700	11-4 直 接 鏡 検	6,600	17-3 外 部 資 料 (基本料金)	4,400
2-4 H M F	6,600	11-5 菌 数 測 定	8,800	17-4 外 部 資 料 (経費)	実 費
2-5 フ ル フ ラ ー ル	6,600	11-6 無 菌 試 験	8,800		
2-6 総 カ ル ボ ニ ル	8,800	11-7 菌 株 分 与	12,100		
2-7 ヒ ス タ ミ ン	7,700	11-8 接 種 試 験	実 費		
2-8 総 挥 発 性 塩 基 窒 素	7,700			18. 証明書	
2-9 光 度 計 測 色	6,600	12. 恒温試験	12,100以上	18-1 和 文	12,100以上
2-10 色 差 計 測 色	6,600			18-2 英 文	12,100以上
2-11 水 分 活 性	6,600	13. 物 性			
2-12 硫 化 水 素	7,700	13-1 热 伝 達	17,600		
3. 組成分析		13-2 致 死 値 (F 値)	12,100		
3-1 有 機 酸 組 成	22,000	13-3 テ ク ス チ ャ ー	12,100		
3-2 陰 イ オ ン 組 成	22,000	14. 容 器 関 係			
3-3 脂 肪 酸 組 成	22,000	14-1 缶密封性状(1缶につき)	12,100		
3-4 赤外吸収スペクトル	16,500	14-2 RP・びん密封性状	12,100以上		
3-5 そ の 他 組 成 分 析	16,500以上	(1容器につき)			
4. ミネラル成分分析		14-3 容 器 尺 法	4,400		
4-1 各 種 金 属	8,800以上	14-4 メ ッ キ 量	11,000		
4-2 硒 素	11,000	14-5 鉄 面 露 出	6,600		
5. ガス分析		14-6 塗装性状(1項目につき)	5,500		
5-1 無 機 ガ ス 組 成	16,500	14-7 容 器 溶 出 試 験	4,400		
5-2 挥 発 性 成 分	33,000以上	(1項目につき)			
6. 食品添加物		14-8 容 器 性 状 観 察	12,100以上		
6-1 亜 硫 酸	6,600	14-9 容 器 性 能 試 験	実 費		
6-2 亜 硝 酸	6,600				
6-3 硝 酸	6,600				
6-4 そ の 他	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。