

令和5年度 事業報告書

令和5年4月1日から令和6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. レトルト食品に関する正しい知識啓発活動の実施	3
3. 児童養護施設への製品寄付を通じた社会貢献活動	4
4. セミナー・料理講習会の開催	5
5. 催 事	5
6. その他催事への協賛	6
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)	8
1. 業界共通問題、法規制への対応	8
2. 調査統計業務	8
3. 「缶詰時報」刊行	9
4. 缶詰手帳作成・発行	10
5. 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)	12
1. 技術講習会等の開催	12
2. 技術大会の開催	15
3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務	15
4. 日本農林規格等に関する業務	15
5. 食品表示関連規制に関する業務	16
6. 会員、消費者等相談対応業務	16
7. 表彰事業に関する業務	16
8. 高度化計画及び高度化基盤整備計画認定事業	17
IV. 研究開発事業(公益目的事業)	18
1. 試験研究	18
2. 依頼試験	22
3. 関連業務	23
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
5. 技術委員会(食品表示見直しに関するワーキンググループ)	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. 国内で水揚げ・製造された水産物製品へのロゴマーク表示	27
5. 国家顕彰・功績者表彰等に関する事項	27
VII. 斡旋事業および代理業務	29
1. 斡旋業務	29
2. 代理業務	29
VIII. 総務関係	30
1. 総会・理事会	30
2. 登記事項	31
3. 申告業務	31
4. 税務申告	31
5. 業務・会計監査	31
6. 人 事	32
7. 会 議	32
8. 缶詰業界新年賀詞交換会	33
9. 台湾缶詰協会訪日交流会	33
10. 正会員及び賛助会員異動	33
IX. 役員名簿	35
X. 委員会委員名簿	37
XI. 部会幹事名簿	40
XII. 事務局担当表	41
〔付〕依頼試験料金表	42

概 況

令和 5 (2023) 年に新型コロナウイルス感染症の分類が「5 類感染症」となったことを受け、社会生活には一部で活気が戻ってきている。特に訪日外国人旅行者数は順調な増加を続け、令和 5 (2023) 年は 2500 万人とコロナ禍前の 8 割程度まで回復し、10～12 月の実質輸出成長率も前期比 +2.6% と拡大した。また日銀のゼロ金利政策からの脱却や景気回復への期待感から株価も上昇し、令和 6 (2024) 年 3 月には 4 万円を突破し過去最高値となるなど、順調に推移している。一方、個人消費動向は物価上昇や実質賃金低下の影響を受けて、ほぼ横ばいとなっている。価格改定が堅調に定着したことにより大手食品企業では好調な業績を示しているものの、消費者の買い控え行動により販売数量は減少しており、工場稼働率の低下などが課題となっている。さらに地球温暖化を要因とする気候変動は食料資源に影響を与えており、特に一部の水産資源は大幅な減産となるなど、食品製造企業にとってまだまだ厳しい状況が続いている。

このような状況の中、本会は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。特に開発したレシピを Instagram 上で短い動画により紹介したものは反響も大きく、一定の普及効果をあげた。さらにレトルト食品の普及啓発事業として本年度も漫画作品を Instagram に掲載し、保存料不使用に関する情報を主としたレトルト食品の正しい知識について啓発を図った。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並びに、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。なおレトルト食品製造技術講習会は本年度よりオンライン形式での講習のみとした。法規制関連では、消費者庁が検討している中期的視野での食品表示基準見直しへの対応を、技術委員会を中心に開始した。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「ATS法による管理基準を逸脱した殺菌条件下での品温履歴の推定」、「低温域における E 型ボツリヌス菌芽胞の 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「フルフリルアルコールを利用した製品貯蔵温度の推定」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、確実な利用のエビデンスとしての「保存件数」にも着目しながら、これについても増加させるよう一層実用的な(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、キャンペーンなどのイベントも取り入れながら、関心の高い層に対して注目を得られるよう呼びかけを行った。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)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。また、レシピ作成にあたっては、Instagram上で検索される料理に関するワードを勘案し、よく検索される料理素材などにも注目しながらレシピ作成を行った。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へ参加するよう働きかけた。これら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~数十万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の実施(缶詰等料理レシピ配信)
- (2) 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)
- (3) 缶詰の日キャンペーンを用いたInstagram広告の実施(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296件と盛況で、前回より81件増加した。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1,653(人)増加した。

5) 各SNSの状況(3月末現在)

(1) Instagram フォロワー数：14,335人(前年同期比107%)

(2) Facebook フォロワー数：615人(前年同期比104%)

2. レトルト食品に関する正しい知識啓発活動の実施

1) 目的

消費者の多くが、レトルト食品に対して常温で長期保存可能なのは「保存料、殺菌料を使用している」といった誤認を持っていることが、本会が実施した過去のアンケート調査などから明らかになっている。本事業では、レトルト食品に関する正しい情報を提供することで、消費者が感じているこのような誤った認識の更新を図り、安心感、納得感のもとレトルト食品の選択・活用に結び付けていくことを企図し継続実施した。

2) 手法

「1. インターネットを利用した普及事業」の趣旨とも合致することから、本会が消費者に対する情報発信のためのツールとして活用中の公式Instagramを利用した。主な対象者は、これらSNSを多用する世代でもあり、料理実践世代として調理済み加工食品に対する親和性が高いとみられる世代(共働き世帯、子育て世代)が中心となるよう設定した。

表現方法としては、Instagramにおいても活用例が多く、解説や説明を主な伝達内容とする際に利用者が理解を深めやすい形式として、「漫画」を選択・採用した。

また今回は、投稿済みコンテンツの拡散を行うため、Instagram上で広告掲載を行い、レトルト食品関連ワードの検索者に対してこれらの表示を行うことでコンテンツ閲覧へと誘導を図った。

さらに本会がInstagramを使って訴求する内容について、一層の情報拡散を行うため、プレスリリースを活用し多くのマスメディアに対して配信し、他の媒体でもこれら活動が紹介されるよう工夫した。

3) 実施内容

配信コンテンツの作成者については、Instagramで活躍する、フォロワーを数万人から20万人以上を持つ漫画家インフルエンサー4名を選択した。これら漫画家インフルエンサーはいずれも子育て世代であり、フォロワーの多くも同様の環境下にあることが見込まれるが、これら世代は食に関して「時短、簡単」というキーワードを持っている料理実践世代でもあり、本会では加工食品活用の中心的世代として訴求の対象と位置付けてきた経緯がある。各漫画家インフルエンサーには、本会が訴求したい内容が、レトルト食品の正しい知識(長期保存の仕組み、保存料・殺菌料の不使用、栄養素の損失が最小限である等)や、これらに基づく積極的な利用の推進等であることを事前に伝えた。漫画コンテンツの作成にあたっては、訴求したい内容について、インフルエンサー各々の実生活での観点や知見を引き合いに独自の世界観で表現を行った。

4) 運営・進行方法と結果

完成したコンテンツについては、各漫画家のInstagramから各々のフォロワーに向けて配信を行っ

た他、本会Instagramへも掲載を行った(リポスト)。

また、これらのコンテンツを拡散させるため、Instagram上での広告掲載を行った他、マスメディアに対する本活動のプレスリリース配信も行った。

これらの施策の結果、各インフルエンサーの合計フォロワー数39万人に対して44万人という、フォロワーの枠を超えた閲覧が確認できた。また、各漫画コンテンツへはフォロワーからの感想(コメント)も多く寄せられたが、本施策を通じてレトルト食品に対する誤認が払しょくされた旨や、今後のレトルト食品の積極的な活用への示唆を含んだものが多くあった。

＜結果の概況(12月時点)＞

リーチ数：44万人(フォロワー39万人)、広告運用等効果29万人(計73万人)

(前年度48万人(フォロワー45万人))

保存数：1,048件(前年度1,211件)

掲載媒体数：29(主にWEB上でのニュースサイト)

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24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99施設(入居者総人数はおおよそ4,500人)

3) 提供時期：令和6年3月上旬に完了

4) 提供個数：64,188個(前年実績65,112個)

5) 製品提供協力会員数：101社(前年実績99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64,188個の内訳は次のとおり。

- (1) 水産缶詰、びん詰(ツナ、サバ、イワシ、アサリ等)4,716個
- (2) 果実缶詰、びん詰(みかん、白桃、黄桃等)1,128個
- (3) 野菜缶詰、びん詰(スイートコーン、なめ茸等)810個
- (4) 食肉・調理缶詰、びん詰(コンビーフ、和洋惣菜等)2,580個
- (5) ジャム類(イチゴ、ブルーベリー、マーマレード、その他ジャム等)9,192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)5,330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)31,740個
- (8) デザート類(フルーツみつ豆、水ようかん、甘栗等)8,692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、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28日付)。



4. 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5件の申し込みを受けた。

- (1) 横浜市港南区食生活等改善推進委員会(7月)
- (2) 相模原市大野北公民館ことぶき学級(10月)
- (3) 横浜市金沢区食生活等改善推進委員会(12月)
- (4) 横浜市戸塚区食生活等改善推進委員会(12月)
- (5) 横浜市鶴見区食生活等改善推進委員会(2月)

2) 協力を行った他の催事

- (1) 横浜市泉区食生活等改善推進委員会(6月)*座学のみ

5. 催 事

1) 団体行事への協力

- (1) 教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19名が参加し、「さいたま市桜環境センター(さいたま市)」、「東洋製罐(株)埼玉工場(埼玉県比企郡)」を見学。一般可燃ごみやスチール缶、ペットボトル等のリサイクルおよび、スチール缶の製造工程について学んだ。

2) その他行事等への協力

- (1) 道産缶詰フェア(4月)

北海道缶詰協会主催の展示会に協力。缶詰等啓発パネルを貸し出した。

- (2) 小学生が本気で作った! 静岡食材で宇宙日本食(6月)

一般社団法人チームゆら(静岡市)が取り組む地産食材を使った宇宙食の製造について本会の後援名義使用を承認した。

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 東京2023。5. 4. 12～14。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 国際食品工業展(FOOMA JAPAN 2023。5. 6. 6～9。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 防犯防災総合展2023。5. 6. 8～9。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 第7回“日本の食品”輸出EXPO。5. 6. 21～23。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ FABEX中部2023。5. 7. 19～20。ポートメッセなごや(名古屋市)
- ・ 第25回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー。5. 8. 23～25。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第73回外食産業フェア。5. 9. 6～7。インテックス大阪(大阪市)
- ・ FABEX関西2023。5. 10. 11～13。インテックス大阪(大阪市)
- ・ INTERMEASURE 2023。5. 9. 13～15。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第34回NAGOYAフードビジネスショー。5. 9. 19～20。名古屋中小企業振興会館(名古屋市)
- ・ フードファクトリー2023。5. 9. 20～22。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ フードセーフティージャパン2023。5. 9. 20～22。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第13回通販食品展示商談会。5. 10. 24～25。東京交通会館(千代田区)
- ・ 第3回通販食品展示商談会。6. 2. 21～22。大阪南港ATCホール(大阪市)
- ・ 第45回フード・ケータリングショー。6. 2. 13～16。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第52回国際ホテル・レストランショー。6. 2. 13～16。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第24回厨房設備機器展。6. 2. 13～16。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第58回スーパーマーケットトレードショー2024。6. 2. 14～16。幕張メッセ(千葉市)
- ・ デリカテッセン・トレードショー2024。6. 2. 14～16。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第21回シーフードショー大阪。6. 2. 21～22。ATCホール(大阪市)
- ・ FOODEX JAPAN 2024。6. 3. 5～8。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。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(4件)、食生活等改善推進委員会(5件)、他(3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)、まいにちスクスク(Eテレ)、ZIP!(日テレ)、おはよう日本(NHK)、ひるまえ

ほっと(NHK)、首都圏ネットワーク(NHK)、首都圏いちオシ！(NHK)、ゆう5時(NHK)、明日をまもるナビ(NHK)、ヒルナンデス！(日テレ)、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

- (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。調査結果は農林水産省に報告するとともに、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。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) 物流の適正化・生産性向上に向けた缶詰業界の自主行動計画作成

サプライチェーンにおいて喫緊の課題となっている、トラックドライバーの働き方改革に起因する輸送力不足に対応すべく、関係閣僚会議にて取りまとめられた「物流革新に向けた政策パッケージ」を基に、物流の環境整備に向けた総合的な対策が進められている。本会でも、缶詰、びん詰、レトルト食品の持続的・効率的な物流を実現するため、発着荷主事業者、物流事業者(運送・倉庫等)らが連携・協働して現状の改善を図ることができるよう、「物流の適正化・生産性向上に向けた缶詰、びん詰、レトルト食品業界の自主行動計画」の作成に着手した。なお、公表は令和6年度を予定している。

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。

4) 税制金融

令和6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6年度の主な税制改正は次のとおり。新型コロナウイルス感染症に関する特別貸付に係る消費貸借に関する契約書の非課税措置の延長、等。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5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、企業行動規範策定状況調査、プラスチック使用製品産業廃棄物等の排出の抑制及び再資源化等の促進に関する取組等に関する調査、インボイス制度の対応状況に関するアンケート調査。

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) 2022年年間統計；缶詰時報2023年7月号および8月号で公表
- (2) 2023年1～3月期速報；缶詰時報2023年9月号で公表
- (3) 2023年4～6月期速報；缶詰時報2023年11月号で公表
- (4) 2023年7～9月期速報；缶詰時報2024年2月号で公表

農産缶びん詰

- (1) 2022年産くり缶詰・びん詰等(生産、在庫)；缶詰時報2023年5月号、9月号で公表
- (2) 2023年産さくらんぼ缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2023年10月号で公表
- (3) 2023年産もも缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2023年12月号で公表
- (4) 2023年産スイートコーン缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2023年12月号で公表

魚肉ハム・ソーセージ

- (1) 2022年年間統計；缶詰時報2023年8月号で公表
- (2) 2023年1～12月月別生産統計；缶詰時報2023年4月号～2024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 2022年1～12月年間輸出入統計(品別・国別)；缶詰時報2023年8月号に掲載
- ② 最近の海外缶詰諸統計；缶詰時報2023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2023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、2023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調査業務を担当した。

3. 「缶詰時報」刊行

缶詰時報は、2024年で通巻103巻、2024年3月号で第1191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。

2023年4月号 (86 ページ)	缶詰等の売上金額動向、調査・研究レポート、研究報文(レトルトパウチ詰食品および缶詰食品の f_h と j_h から α (温度伝導率)と h/κ (総括熱伝達率/熱伝導率)の算出)
5月号 (98 ページ)	容器詰食品の高品質化のための基礎知識Ⅲ(全4回)、果実缶詰の供給・市場動向Ⅰ、理事会の概要
6月号 (82 ページ)	果実缶詰の供給・市場動向Ⅱ、調査・研究レポート
7月号 (112ページ)	2022年清涼飲料市場動向、令和4年度事業・技術功績者の横顔、定時総会・理事会の概要、2022年の缶詰輸入、研究報文(容器詰食品のレトルト殺菌におけるカムアップタイムの補正係数)、2022年の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
8月号 (214ページ)	2022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 (76 ページ)	ツナ缶市場、魚価高とコストアップ続く、2023年1～3月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
10月号 (82 ページ)	容器詰食品の高品質化のための基礎知識Ⅳ(全4回)、第72回技術大会研究発表論文要旨
11月号 (86 ページ)	缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法とその科学Ⅰ、調査・研究レポート、2023年1～6月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
12月号 (98 ページ)	令和5年の缶詰業界、研究報文(低温域におけるE型ボツリヌス菌芽胞の発育特性調査 第1報)、海外缶詰統計
2024年1月号 (74 ページ)	新年のご挨拶、年頭所感、新春随想、食品量販店の2023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 (90 ページ)	令和6年缶詰業界新年賀詞交換会、第72回技術大会の概要、研究報文(レトルトパウチ包装の【HACCP】の合理性の再検討と革新)、2023年1～9月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
3月号 (82 ページ)	缶詰トレンド、コスト高、原料難続く、2023年度工場等における環境問題対応調査、研究報文(加熱殺菌における缶詰食品の F_0 値の最小点の位置)、レトルト食品の生産個数変化

4. 缶詰手帳作成・発行

2024年版缶詰手帳(付会員名簿)を作成・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)の案内等を提供した。

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5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、レトルト食品製造技術主任技術者講習会(e-ラーニング)を各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主任技術者講習会を各1回開催した。レトルト食品製造技術主任技術者講習会は本年度よりe-ラーニングでの開催となった。

上記の講習会に対し350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役員が講師を担当した。

なお、新型コロナウイルス感染症が5月より5類感染症へ移行したため、募集定員をコロナ禍前の水準に戻し通常開催した。

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
189	川西市(東洋食品工業短期大学)	8月28日～9月1日	24名
190	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	11月27日～12月1日	24名
計			48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
129	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	6月5日～6月9日	47名
130	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	9月11日～9月15日	52名
131	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	12月11日～12月15日	51名
132	川西市(東洋食品工業短期大学)	3月11日～3月15日	38名
計			188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
143	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	7月3日～7月7日	50名
計			50名

HACCP主任技術者講習会

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)	10月18日～10月20日	22名
計			22名

レトルト食品製造技術主任技術者講習会(e-ラーニング)

回 次	開 催 期 間	受講者数
18	10月1日～10月20日	25名
19	3月1日～3月21日	17名
計		42名

2) 基礎技術講習会

令和5年度は基礎技術講習会を2回開催し、54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52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
51	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	5月17日～5月19日	22名
52	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	2月14日～2月16日	32名
計			54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 計	52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5年度は初級試験を40回、専門級試験を19回、上級試験を9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 巻 締 初 級 試 験

開 催 場 所	開 催 期 間	合格者数(受験者数)
千葉県銚子市	4月21日	6名(6名)
大阪府茨木市	5月16日	1名(1名)
和歌山県伊都郡	5月17日	6名(6名)
静岡県焼津市	5月26日	4名(4名)
静岡県焼津市	5月26日	1名(1名)
千葉県成田市	5月30日	7名(7名)
神奈川県横浜市	5月31日	3名(3名)
愛媛県北宇和郡	5月31日	3名(3名)
福岡県八女市	6月16日	3名(3名)
徳島県阿南市	5月25日	10名(10名)
徳島県阿南市	6月28日～30日	19名(19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)
山形県西村山郡	7月6日	2名(2名)
山形県東置賜郡	7月7日	5名(5名)
神奈川県横浜市	7月12日	6名(6名)
佐賀県三養基郡	7月14日	4名(4名)
福岡県八女市	7月20日	3名(3名)
愛知県名古屋市中	7月25日	3名(3名)
愛媛県宇和島市	7月25日	3名(3名)
静岡県静岡市	8月2日～3日	16名(16名)
栃木県下野市	9月20日	8名(8名)
福岡県みやま市	10月10日	3名(3名)
佐賀県佐賀市	10月11日	10名(10名)
徳島県阿南市	10月24日～25日	8名(8名)
香川県三豊市	11月14日	6名(6名)
岡山県和気郡	11月27日	6名(6名)
広島県東広島市	11月28日	2名(2名)
千葉県銚子市	12月5日	3名(3名)
静岡県静岡市	12月6日	6名(6名)
静岡県焼津市	12月7日	1名(1名)
岩手県盛岡市・岩手郡	1月23日～24日	14名(14名)
愛媛県喜多郡	2月27日	6名(6名)
愛媛県北宇和郡	2月28日	2名(2名)
愛媛県松山市	2月28日	6名(6名)
愛媛県松山市	2月29日	2名(2名)
山形県西村山郡	3月5日	2名(2名)
山形県東置賜郡	3月6日	6名(6名)
福岡県みやま市	3月21日	3名(3名)
福岡県八女市	3月22日	4名(4名)
大阪府茨木市	3月22日	1名(1名)
北海道小樽市	3月26日	2名(2名)
計		206名(206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19日～20日	7名(7名)
徳島県阿南市	5月24日・26日	8名(8名)
静岡県焼津市	5月26日	2名(2名)
愛媛県北宇和郡	5月31日	1名(1名)
愛媛県喜多郡	6月1日	2名(2名)
愛媛県松山市	6月1日	3名(3名)
福岡県みやま市	6月15日	3名(3名)
福岡県八女市	6月15日	1名(1名)
神奈川県横浜市	6月16日	2名(2名)
静岡県静岡市	6月22日～23日	10名(10名)
長崎県島原市	7月12日	2名(2名)
佐賀県佐賀市	7月13日	2名(2名)
福岡県八女市	7月19日	2名(3名)
岩手県盛岡市	7月20日	7名(7名)
愛知県豊川市	7月26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)
愛媛県松山市	7月26日	4名(4名)
千葉県銚子市	8月2日	4名(4名)
静岡県静岡市	8月4日	3名(3名)
徳島県阿南市	9月26日～27日	10名(10名)
計		77名(78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)
静岡県静岡市	4月20日	3名(3名)
神奈川県横浜市	5月31日	1名(1名)
佐賀県佐賀市	7月13日	8名(8名)
千葉県銚子市	8月2日	1名(1名)
愛媛県松山市	9月19日	6名(6名)
神奈川県横浜市	10月26日	5名(5名)
大阪府茨木市	11月15日	3名(3名)
静岡県静岡市	12月6日～7日	3名(3名)
宮城県気仙沼市	3月7日	1名(1名)
計		31名(31名)

2. 技術大会の開催

令和5年11月8日に東京都千代田区のホテルメトロポリタンエドモントにおいて、第72回技術大会を開催した。本年度より対面での開催としたことで、開会式、逸見賞授賞式および懇親会を行い、14編の研究発表のほか特別講演を行った。

〈特別講演〉

「スマートファクトリーへの第一歩ーデータとデジタル技術の活用ー」

法政大学 デザイン工学部

教授 西岡靖之氏

3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

新型コロナウイルス感染症対策の教訓などから、厚生労働省は組織を一部改変して医薬品と食品の管轄部門を分類し、食品は生活衛生や水道業務とともに健康局に移管、同部署は健康・生活衛生局に改称された。また、食品衛生基準の策定に関する部署を消費者庁に移管し機能強化を図った。本会では引き続き食品衛生規制に関する情報収集に努めるとともに、適切な情報提供および会員企業等からの問い合わせに対する回答などを実施した。

4. 日本農林規格等に関する業務

令和4年度にJAS規格の見直しが行われた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品目については、行政機関の手続きの関係で告示が遅れている。内容的には規格の様式をISOと合わせることが主であり、格付等に影響を及ぼすことはない。規

格の運用については一般財団法人食品環境検査協会と連携を密にし、適切に行った。

5. 食品表示関連規制に関する業務

消費者庁は今後の食品表示制度の中長期的な大枠を議論するため食品表示懇談会を設置し、①諸外国との表示制度の整合性、②個別品目ごとの表示ルール、③食品表示のデジタルツールの活用について検討した。このうち②と③については分科会を設置し、令和6年度以降具体的な検討に入ることとなった。缶詰、びん詰およびレトルトパウチ食品は個別品目ごとの表示ルールが多く規定されていることから、業界としての要望を取りまとめるため、技術委員会の中にワーキンググループを設置し3月に第1回会議を開催した。本ワーキンググループは令和6年度も引き続き開催し、年度の早い時期に結論を出す予定である。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等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5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3年度および4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13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2編を令和5年度の逸見賞授賞報文に決定した。

逸見賞(2編)

○Inhibition of *Morganella morganii* growth and histamine production using a bacteriophage cocktail

北海道大学大学院水産科学研究院 山 木 将 悟

” 山 崎 浩 司

” 川 合 祐 史

北海道大学大学院水産科学院 坂之上 葵

” 新 井 康 介

Food Science and Technology Research Vol. 28, No. 6 (2022)

○トマト製品における *Thermoanaerobacterium* 属の増殖リスク評価

カゴメ株式会社 藤 池 春 奈

” 小 林 昌 生

日本食品工学会誌 Vol. 23, No. 2 (2022)

2) 長野県園芸特産振興展入賞製品表彰

令和5年度長野県園芸特産振興展(令和5年10月19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 信州・安曇野りんごジュース(ストレート)(ゴールドパック㈱)

DEL World Selection ラ・フランスミックス(日本デルモンテ㈱)

園芸加工食品の部 信州杏の里 信山丸 丸杏(森食品工業㈱)

ナガノトマト 信州生まれのケチャップ国産つぶ野菜入り(㈱ナガノトマト)

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、完了した高度化計画の実地調査を1件実施した。

申請区分：高度化計画実地調査(1件)

審査実施日：令和5年10月18日

IV. 研究開発事業(公益目的事業)

1. 試験研究

1) ATS法による管理基準を逸脱した殺菌条件下での品温履歴の推定

容器詰食品の加熱殺菌は重要管理工程であり、管理基準を逸脱した殺菌条件下での殺菌値を正確に推定できれば、改善措置の最適化が図れる。本研究では、ATS法およびBall法を用いて、所定の殺菌条件から逸脱した雰囲気温度条件における品温推定の精度を検証した。4号缶のカットトマト・ピューレ漬を試料として、浸漬式低温殺菌機を用いて殺菌温度85℃、殺菌時間60分における温度履歴を測定し、熱伝達パラメータ(ATS法： $\delta \cdot \tau$ 、Ball法： $fh \cdot j$)を算出し(表1参照)、ATS法およびBall法により、殺菌温度が変動する逸脱条件における製品品温の温度履歴を推算し、実測値と比較した。

図1に示すとおり、逸脱条件(殺菌開始35分後より蒸気供給停止30分間)により、処理槽内の温度は74℃まで低下し、蒸気供給再開後、8分間かけて85℃まで再昇温した。製品冷点の温度履歴は雰囲気温度の下降に伴い昇温速度が緩やかとなり、蒸気供給停止から25分後に雰囲気温度を逆転した。その後品温は下降に転じ、処理槽温度の再昇温から9分後に製品温度も再上昇した。ATS法による推算温度履歴は、殺菌開始から55分後までは実測値よりも約3℃高い値で推移したが、その後は実測値と近似しており、雰囲気温度の昇降に伴う品温の変化を再現した。一方、Ball法は雰囲気温度の低下の影響を品温推算値に反映することができず、雰囲気温度が低下しても推算品温は上昇し続けた。表2のとおり、製品の温度履歴から算出した殺菌値(F_p)は実測値：4.10分、ATS法：4.59分、Ball法：17.68分であり、Ball法は実測値との差異が大きかった。一方、ATS法による推算 F_p の誤差率は+11.95%と高精度であり、上昇と下降を繰り返す雰囲気温度条件における品温履歴を高精度に推算できることが示唆された。加熱殺菌工程で管理基準の逸脱が発生した際にも、ATS法は殺菌値の正確な推定および改善措置の最適化に役立つものと考えられた。

表1 熱伝達パラメータ

熱伝達 パラメータ	ATS法		熱伝達 パラメータ	Ball法
	加熱側	冷却側		
δ (秒)	570	426	fh (分)	50.80
τ	6.88×10^{-4}	4.75×10^{-4}	j	1.67

表2 逸脱条件における殺菌値(F_p)

	実測値	ATS法推算値	Ball法推算値
殺菌値 F_p (分)	4.10	4.59	17.68
誤差率 (%)	—	+11.95	+331.2

$T_r=85^\circ\text{C}$, $z=5^\circ\text{C}$

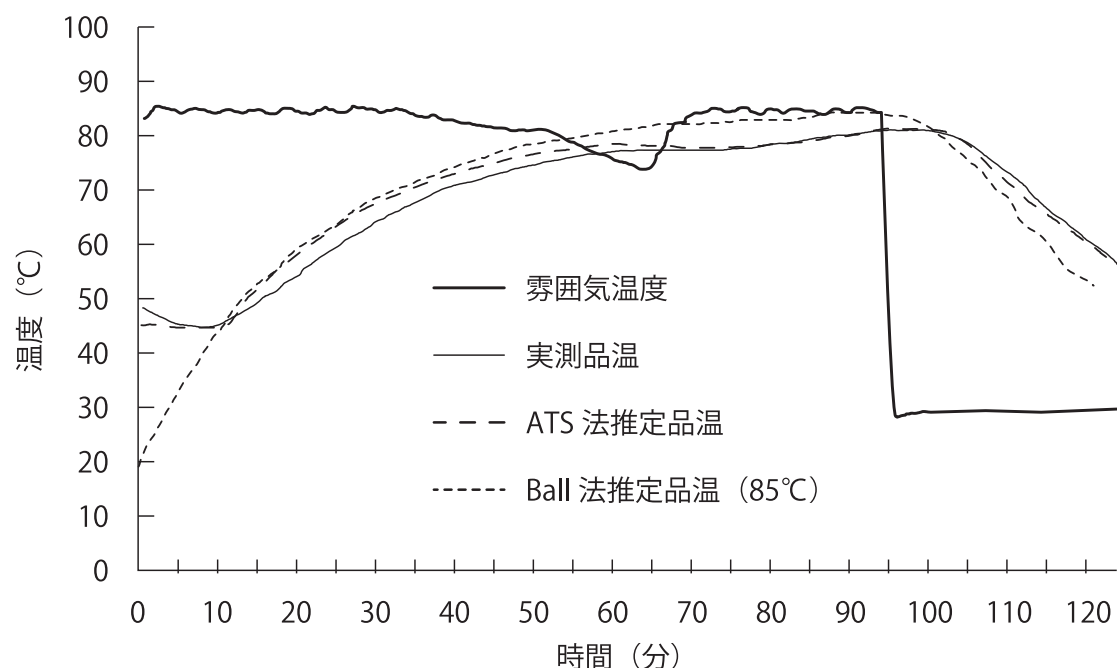


図1 逸脱条件における製品温度履歴の実測値および推算値

2) 低温域におけるE型ボツリヌス菌芽胞のpHおよびAw制御下での発育特性調査

E型ボツリヌス菌芽胞は10℃以下でも発芽・増殖し、致死性の高い毒素を産生するため、チルド食品ではその発育制御が大きな課題になっている。当該芽胞の加熱殺菌以外の発育制御因子としては有機塩類や有機酸の添加によって水分活性やpHを調整する方法があり、本年度は市販容器詰食品を用いて、代表的なチルド保管温度帯の10℃でこれらの調整による静菌制御について検討した。市販品の中から当該芽胞の発育陽性率100%を示したコーンスープとマッシュルームスープを供試試料として選定した。この試料における有機酸塩(クエン酸ナトリウム)および有機酸(クエン酸、酢酸およびグルコノ δ ラクトン)の添加による風味の変化とE型ボツリヌス菌芽胞の発育抑制について検討を行った。有機酸などの添加割合によりコーンスープは11添加区、マッシュルームスープは15添加区を調製し、それらについて官能評価および接種試験(10℃で90日間保存)を実施した。その結果を表3および表4に示した。調製した供試試料において、良好な官能評価と発育抑制の両者を満たす添加割合はみられなかった。特にマッシュルームスープはコーンスープに比べ、塩味と酸味を感じやすい特徴があり、発育抑制のために配合を変えることは困難であることが判った。一方で、当該芽胞の発育抑制と有機酸塩および有機酸添加の関係については、有機酸の総添加量を0.075~0.2wt%としながらpHを5.7(好ましくは5.5)以下に調整することでモデル食品中でのE型ボツリヌス菌芽胞の発育を抑制できることを確認した。

表3 コーンスープにおける試験結果

添加区No.	クエン酸Na (wt%)	クエン酸 (wt%)	酢 酸 (wt%)	グルコノ δ ラクトン (wt%)	pH	Aw	官能評価	発育陽性率 (%)
無添加	—	—	—	—	6.2	0.996	—	100(20/20)
1	1.0	0.1	0.1	—	5.5	0.986	否(酸味)	0(0/20)
2	1.0	0.1	—	—	5.9	0.987	否(酸味)	75(15/20)
3	1.0	—	0.1	—	5.9	0.988	否(酸味)	95(19/20)
4	1.0	0.025	0.025	—	6.2	0.986	否(酸味)	75(15/20)
5	1.0	0.05	—	—	6.2	0.988	否(酸味)	100(20/20)
6	1.0	—	0.05	—	6.3	0.988	否(酸味)	100(20/20)
7	0.5	0.025	0.025	—	6.1	0.988	合	95(19/20)
8	0.5	0.05	—	—	6.2	0.989	合	95(19/20)
9	0.5	—	0.05	—	6.2	0.990	合	95(19/20)
10	0.5	—	0.025	—	6.4	0.990	合	95(19/20)
11	0.5	—	—	0.2	5.9	0.989	合	90(18/20)

表4 マッシュルームスープにおける試験結果

添加区 No.	クエン酸Na (wt%)	クエン酸 (wt%)	酢 酸 (wt%)	グルコノ δ ラクトン (wt%)	pH	Aw	官能評価	発育陽性率 (%)
無添加	—	—	—	—	6.2	0.996	—	100(20/20)
1	1.0	0.1	0.05	—	5.7	0.994	否(酸味、塩味)	15(3/20)
2	1.0	0.1	—	—	6.2	0.993	否(酸味、塩味)	100(20/20)
3	1.0	—	0.05	—	6.3	0.994	否(酸味、塩味)	100(20/20)
4	0.5	0.05	0.025	—	5.7	0.994	否(酸味、塩味)	0(0/20)
5	0.5	0.05	—	—	5.8	0.995	否(酸味)	95(19/20)
6	0.5	—	0.025	—	6.3	0.995	否(塩味)	100(20/20)
7	0.3	0.01	0.01	—	6.1	0.994	否(酸味、塩味)	100(20/20)
8	0.3	0.025	—	—	6.0	0.995	否(酸味、塩味)	100(20/20)
9	0.3	—	0.025	—	6.2	0.995	否(酸味、塩味)	100(20/20)
10	0.2	0.005	0.005	—	6.2	0.996	合	100(20/20)
11	0.2	0.01	—	—	6.3	0.997	合	95(19/20)
12	0.2	—	0.01	—	6.3	0.997	合	90(18/20)
13	0.3	—	—	0.1	6.1	0.995	否(酸味、甘味)	100(20/20)
14	0.3	—	—	0.2	5.5	0.995	否(酸味)	0(0/20)
15	0.4	—	—	0.2	5.7	0.994	否(酸味)	0(0/20)

3) フルフリルアルコールを利用した製品貯蔵温度の推定

容器詰加熱殺菌食品において褐色化や肉質の軟化といった品質低下が生じた際には、その原因の一つとして高温での保管が疑われる。そのような場合に、製品の貯蔵温度を推定する指標成分があれば、原因究明に役立てることができる。果実シラップ漬などのpHが低い製品では、既知のヒドロキシメチルフルフラール(HMF)やフルフラールが貯蔵温度の指標になりえるが、低酸性食品ではこれらはほとんど増加しない。前年度までの調査から、揮発性成分のフルフリルアルコールが、糖類を含む低酸性製品の貯蔵温度の推定に利用できる可能性が示されたため、市販のスイートコーン缶詰を用いて試験を行った。

試料を25℃～55℃の温度帯で貯蔵した結果、図2に示すとおり貯蔵期間とフルフリルアルコール量に高い直線性があり、図3のアレニウスプロットにおいても増加速度と温度に相関がみられた。ま

た、表5のとおり液汁を用いて酸素と鉄の影響を調査した結果では、鉄や酸素が多いと着色度は増加するものの、フルフリルアルコールの増加は認められず、表6のように開缶後は冷蔵で2週間は安定であった。これらの結果から、スイートコーンのように糖類を含む低酸性の容器詰加熱殺菌食品の貯蔵温度の推定に、フルフリルアルコールを利用できることが示唆された。

表5 液汁の着色度とフルフリルアルコール

試料 ¹⁾	着色度(470nmO. D.)	フルフリルアルコール(ppm)
コントロール	0.330	0.57
酸素が多い条件	0.394	0.53
酸素と鉄が多い条件	0.715	0.55

1) 20ml容試験管に封入し、120℃・15分加熱殺菌後、55℃で3週間貯蔵

表6 開缶後の影響

試料	フルフリルアルコール(ppm)
開缶直後	0.58
袋へ移し、冷蔵2週間後 ¹⁾	0.56

1) ポリエチレン袋に入れ、口は軽くしぼる程度

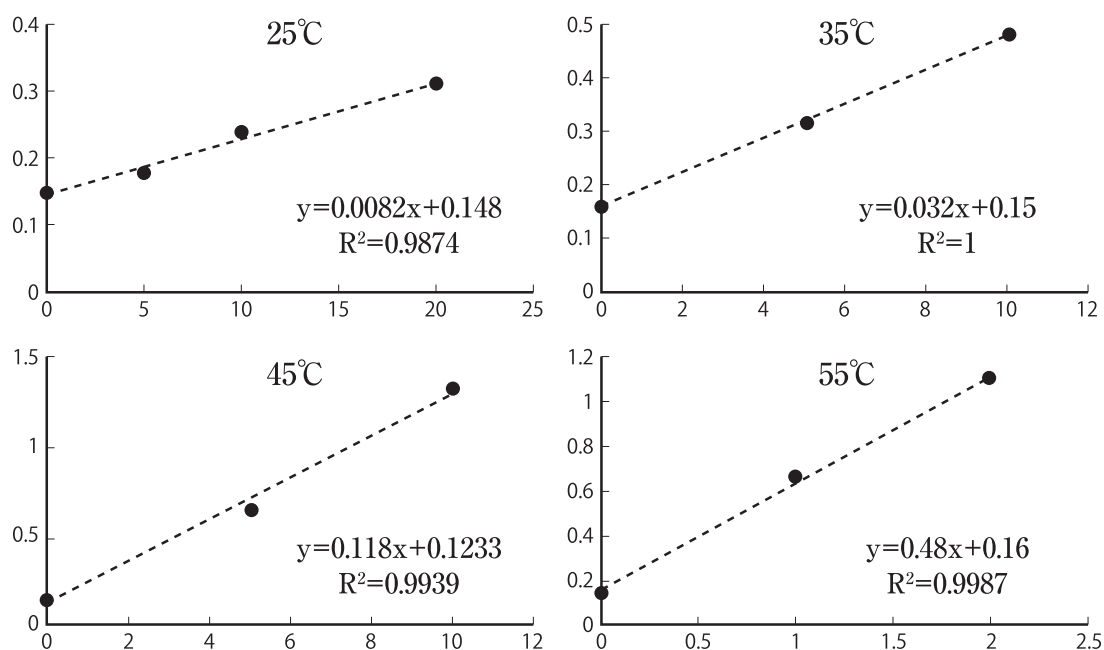


図2 フルフリルアルコールと貯蔵期間
(縦軸：フルフリルアルコール(ppm)、横軸：貯蔵期間(月))

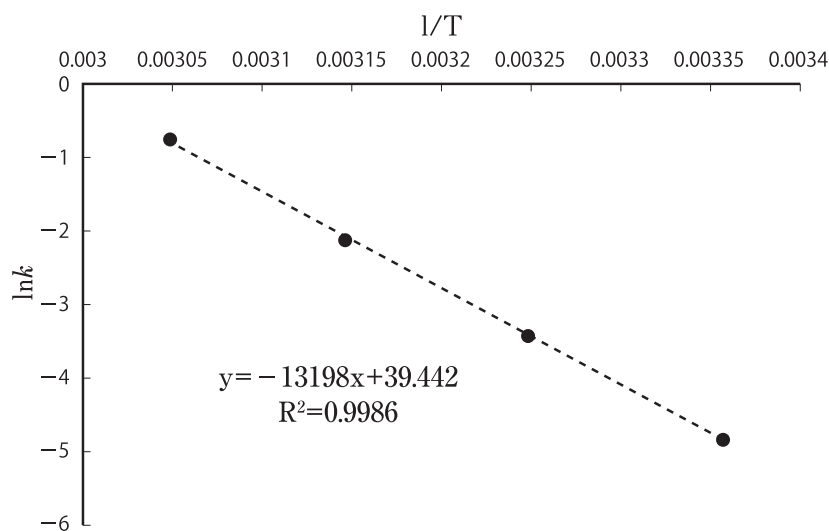


図3 フルフルリアルアルコール増加速度定数 k のアレニウスプロット

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317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)		18	0	0	5	0	0	23	7.3
異物検定(結晶、白濁、物質同定)		13	0	0	7	3	0	23	7.3
変敗原因究明		19	0	0	5	0	0	24	7.6
化学 分析	各種分析	34	0	2	2	5	0	43	13.6
	品質評価(官能評価、貯蔵試験)	5	0	0	5	0	0	10	3.2
	容器関係(腐食、性状)	9	0	0	5	0	0	14	4.4
微生物 試験	菌株同定	12	1	0	0	2	0	15	4.7
	菌数測定・芽胞数測定	15	0	0	6	0	0	21	6.6
	菌株分与・芽胞液調製	11	0	0	0	2	0	13	4.1
	細菌試験・無菌試験	18	0	0	12	0	0	30	9.5
	接種試験	6	0	0	0	0	1	7	2.2
	耐熱性試験	13	0	0	0	2	0	15	4.7
	殺菌の検証	0	0	0	0	0	0	0	0
	直接鏡検	0	0	0	0	0	0	0	0
容器・ 物性・ 殺菌	容器性能試験	27	0	0	6	0	0	33	10.4
	容器密封性状	23	0	0	2	0	0	25	7.9
	試製	1	0	0	0	0	0	1	0.3
	殺菌及び熱伝達	8	0	0	0	1	0	9	2.8
	かたさ測定	3	0	0	0	3	0	6	1.9
証明書		2	0	0	0	0	0	2	0.6
その他(研修、資料他)		0	0	0	2	1	0	3	0.9
計		237	1	2	57	19	1	317	100
比 率(%)		74.8	0.3	0.6	18.0	6.0	0.3		

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)
- ・ 岡山県「輝く農山漁村人材」育成研修会(9月、10月、オンライン会議)
- ・ 高知大学「土佐フードビジネスクリエーター人材創出」(10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)
- ・ (公財)東洋食品研究所 研究成果発表会(10月、オンライン会議)
- ・ 第69回食品微生物技術懇話会 講師(10月、東京)
- ・ (一社)長野県缶詰協会主催 令和5年度缶びん詰技術講習会(2月、長野市)
- ・ 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	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
ガスクロマトグラフ	3	生物顕微鏡	3
ガスクロ・質量分析計	1	オートクレーブ	4
液体クロマトグラフ	3	各種恒温器	13
イオンクロマトグラフ	2	遺伝子解析装置	1
ヘッドスペースサンプラー	1	クリーンベンチ	1
原子吸光分光光度計	1	顕微鏡撮影デジタルカメラ	2
高感度ポーラログラフ	1	水分活性測定器	2
可視・紫外分光光度計	2	成形容器破裂強度測定機	1
フーリエ変換赤外分光光度計	1	LCRメータ	1
色差計	1	キャップ・トルクメータ	1
ガルバノスタット	1	粘度計	2
高速冷却遠心分離機	2	クリープメータ	1
凍結乾燥装置	1	引張り試験機	2
電気炉	1	シールテスト	1
マイクロスコープ	2	温度ロガー	1

V. 委 員 会 業 務

1. 総務委員会

- 1) 令和6年1月25日 於；経団連会館
 - (1) 正副委員長選任の件
 - (2) 令和6年度事業計画(案)および収支予算(案)に関する件
 - (3) 新規事業（基礎実技講習会）に関する件

2. 普及啓発委員会

- 1) 令和5年6月20日 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室
 - (1) 令和4年度活動報告
 - (2) 令和5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、「国内で水揚げ・製造」マークの運用について、料理講習会の開催についてなど)
 - (3) その他

3. 環境問題検討委員会

- 1) 第1回委員会を令和6年3月6日に開催 於；オンライン会議
 - (1) 役員改選の件
 - (2) 2023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) 物流の適正化生産性向上に向けた缶詰業界の自主行動計画の件
 - (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5年7月5日 於；エッサム神田ホール1号館
 - (1) 正副委員長選任の件
 - (2) 食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング計画の件
 - (3) 令和5年度技術関係行事予定の件

5. 技術委員会(食品表示見直しに関するワーキンググループ)

- 1) 令和6年3月19日 於；エッサム神田ホール1号館
 - (1) 食品表示懇談会議事内容の説明
 - (2) 個別ルールに関する業界要望(案)の検討
 - (3) 今後のスケジュールについて

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5年6月21日 於；エッサム神田ホール1号館およびオンライン会議

- ・令和4年度活動報告および令和4年度収支報告の件
- ・令和5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、レトルト食品のマーケティング問題対応WG検討会、レトルト食品製造技術主任技術者講習会、法規制への対応等)および令和5年度部会費の額(総額280万円)および徴収方法の件

(2) 部 会

第1回 令和5年7月21日 於；エッサム神田ホール1号館およびオンライン会議

- ・令和4年度活動報告および令和4年度収支報告の件
- ・令和5年度活動計画および令和5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6年1月30日 於；オンライン会議

- ・令和5年度部会活動について

2) 魚肉ソーセージ部会

(1) 第1回 令和5年7月11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4年度活動報告および令和4年度収支報告の件
- ・令和5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5年度部会費の額(総額380万円)および徴収方法の件

3) 農産部会

(1) 第1回部会 令和5年6月6日 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

- ・令和4年度活動報告および令和4年度収支報告の件
- ・令和5年度活動計画(分科会開催、生産・原料統計調査)および令和5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

(2) 第1回マッシュルーム分科会 令和5年6月6日 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

第1回チェリー・もも分科会 令和5年7月13日 於；山形国際ホテル

- ・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5年7月25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6年3月時点の会員企業数は45社となっている。

1) 会 議

(1) 第14回

令和6年2月27日(火)にオンライン形式で開催した。講演は「MALDI-TOF MSを用いた微生物同定技術のチルド食品のリスク評価への応用」九州産業大学生命科学部 教授 中山素一氏、「低温増殖性芽胞形成菌の制御によるチルド食品のロングライフ化」(地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター 小林哲也氏の2題であった。

(2) 第15回

令和6年3月19日(火)にオンライン形式で開催した。講演は「食品用酵素の現状とロングライフ食品への応用」日本大学生物資源科学部食品開発学科 准教授 成澤直規氏、「酵素法による青果物の剥皮加工技術—その現状と課題」近畿大学生物理工学部食品安全工学科 教授 尾崎嘉彦氏の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25号から27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) 登録支援業務

英文証明書作成：7件、英文証明書作成および殺菌条件申告：30件、工場登録：7件

殺菌条件申告書作成：2件、合計46件

2) FDA登録工場巡回訪問

低酸性容器詰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などを行うため巡回訪問を行った。本年度は会員企業6工場を訪問した。

3) FDA工場登録(FCE)／申告製品(SID)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(29工場)

紙媒体申請用紙登録企業については、当該FDA工場登録番号(FCE)と申告製品(SID)が有効で

あるか、FISのLook upにて確認(24工場)(143品目)

- (2) 工場登録(FCE)および申告製品(SID)管理サービスの継続、請求書作成(53工場)(222品目)
- (3) 工場登録(FCE)の廃止、変更(名称・住所)、申告製品(SID)の取消、申請内容の更新(40件)
- (4) 米国食品施設(FFR)登録の新規登録(17件)
- (5) 米国食品施設(FFR)登録管理サービス継続、請求書作成(97件)
- (6) 米国食品施設(FFR)登録の取消・変更(名称・住所)多重登録等による文書作成(59件)

4) FDA査察支援

FDAより国内の対米輸出食品工場に対して査察実施の通知があり、FDA関連書類管理サービスに加入する1施設から査察立会いの要請を受け、技術的なサポートを行った。

4. 国内で水揚げ・製造された水産物製品へのロゴマーク表示

国内で水揚げされた水産物(青物に限る)を使用し国内で製造された缶詰、びん詰、レトルト食品に「国内で水揚げ・製造」のロゴマークを付することにより、国産原料を使用して国内で製造された製品を要望する消費者に対して効率的な情報提供を行うとともに、国内製造品の普及・啓発の一助とすることを目的として本事業を実施した。なお、当該ロゴマークを付することができるのは、製品の製造者もしくは販売者のいずれかが本会会員であることを条件とした。

本年度、同ロゴマークの表示申請があった企業数、製品数は下記の通り。

- ・申請企業数：3社
- ・表示製品数：10品

5. 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5年6月6日)を機に、令和4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 渡 辺 紘 造(渡辺食品株式会社 代表取締役社長)

山 岸 義三郎(クレードル興農株式会社 取締役相談役)

國 広 義 信(株式会社デイルーフーズコーポレーション 代表取締役社長)

鳥羽山 宏 史(はごろもフーズ株式会社 相談役)

依 田 雅 彦(いなば食品株式会社 常務取締役 経営企画室長)

技術功績者 久 保 正 永(紀州食品株式会社 第二製造部部长)

小 川 敬 三(日本罐詰株式会社 顧問)

塚 田 修(清水食品株式会社 品質保証部部长)

久 保 三智男(株式会社マルハニチロ北日本 課長役)

岡 本 雅 志(岡本食品株式会社 専務取締役 製造本部長)

田 中 照 久(太洋食品株式会社 常務取締役)

(2) 令和5年度事業・技術功績者選考委員会

令和6年3月21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4名を選考)
- ・その他

記念品について

表彰式の日程の件(令和6年6月10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5年6月6日 於；経団連会館

<決議事項>

- ・令和4年度決算並びに財産目録の件
- ・令和5年度会費及び賛助会費の額並びにその徴収方法の件
- ・会費等に関する規程改正の件
- ・任期満了に伴う役員改選の件

<報告事項>

- ・令和4年度事業報告の件
- ・令和5年度事業計画並びに収支予算の件

2) 理事会

(1) 令和5年5月12日(書面表決の理事会)

<決議事項>

- ・令和4年度事業報告の件
- ・令和4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5年5月12日とすること

(2) 令和5年6月6日 於；経団連会館

<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

(3) 令和5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5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
- ・入会及び退会に関する規程の改正の件
- ・令和6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5年4月～令和5年9月)

(4) 令和6年3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>

- ・新規事業(基礎実技講習会)の件

- ・令和6年度事業計画の件
- ・令和6年度収支予算の件
- ・借入金の最高限度額決定の件
- ・総会運営規程の一部改正の件
- ・新規加入会員承認の件
- ・会費額算定のための売上高調査に伴う会員種別確認の結果の件
- ・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(令和5年10月～令和6年3月)

2. 登記事項

1) 役員登記

- (1) 令和5年4月13日 戸田秀一氏、白石耕一氏の計2名の理事辞任登記(令和5年3月31日辞任)
- (2) 令和5年7月10日 役員改選により重任理事38名、新任理事7名、計45名の理事就任登記、重任監事2名の監事就任登記(令和5年6月6日就任)

3. 申告業務

- 1) 令和5年4月21日 理事変更登記について内閣総理大臣あて届出。
- 2) 令和5年6月27日 令和4年度事業報告等に係る書類を内閣総理大臣あて提出。
- 3) 令和5年7月24日 理事変更登記について内閣総理大臣あて届出。
- 4) 令和6年3月26日 公益目的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。
- 5) 令和6年3月26日 令和6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5年5月26日 令和4年度消費税確定申告書を神田税務署に提出。
- 2) 令和5年6月8日 令和4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4年度市民税確定申告書を横浜市に提出。
- 3) 令和5年8月10日 令和5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5年11月27日 令和5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6年1月25日 令和6年度償却資産申告書および令和6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6年2月28日 令和5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5年4月13日 双研日栄監査法人による令和4年度期末監査の実施(期中監査を2回実施)。
- 2) 令和5年4月25日 双研日栄監査法人より令和4年度の期末監査報告書を受理。

- 3) 令和5年4月25日 双研日栄監査法人による令和4年度の期末監査報告と、島田玄一郎氏、朝井清一氏の2監事より、令和4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) 常勤役員異動

令和5年6月6日開催の定時総会における役員改選により研究所所長の武田淳が理事に就任し、同日開催の理事会において常務理事に選定された。

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5年5月 (一社)静岡缶詰協会総会 土橋専務理事

令和5年5月 (一社)長野県缶詰協会総会 武田研究所所長

令和5年6月 九州缶詰製造協議会総会 土橋専務理事

令和5年7月 青森県缶詰協会総会 土橋専務理事

令和6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6年1月 中部食品製造協議会新年総会 土橋専務理事

令和6年2月 (一社)長野県缶詰協会創立60周年記念式典 土橋専務理事

令和6年3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6年1月11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6年缶詰業界新年賀詞交換会を開催した。関係者300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. 台湾缶詰協会訪日交流会

台湾缶詰協会(台灣罐頭食品工業同業公會)より、以前、台湾缶詰協会と本会で交流を持っていた時期があったが、昨今は途絶えているため、改めて交流の機会を持ちたいと依頼があった。そのため、令和5年6月29日に台湾缶詰協会訪日交流会を開催し、本会研究所見学、セミナー(「日本の缶詰市場と今後のマーケティングについてー商品開発の視点からー」、「日本缶詰びん詰レトルト食品協会の紹介および研究所が担う業務について」の2題)、懇親パーティー(会場：横浜テクノタワーホテル)を行った。参加者は台湾缶詰協会側が謝孟璋榮譽理事長、陳冠翰理事長をはじめとする30名、本会側が浦上会長、山口副会長、高宮副会長をはじめとする13名であった。

10. 正会員及び賛助会員異動

令和5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	5. 4. 1	加 入	退 会	6. 3. 31
正 会 員	(社)	(社)	(社)	(社)	(社)
	製 造 業 者	264	7	4	267
	組 合	7	0	0	7
	製 缶 業 者	8	0	1	7
	計	279	7	5	281
賛 助 会 員	製 缶 業 者	6	0	0	6
	販 売 業 者	32	0	3	29
	関 連 業 者	55	5	6	54
	計	93	5	9	89
	合 計	372	12	14	370

〔加入の部〕

(正会員)

- 製造業者：一正蒲鉾(株)、(株)STIミヤギ、幸南食糧(株)、(株)信玄食品、ベル食品(株)、丸七製茶(株)、山大商事(株) 計7社

(賛助会員)

- 関連業者：魚沼醸造(株)、キッコーマンソイフーズ(株)、(株)佐勇、東海漬物(株)、(株)東工電設 計5社
- 加入合計 12社

〔退会の部〕

（正会員）

○ 製造業者：(株)木村九商店、(株)サンクゼール、日本食研ホールディングス(株)、(株)マルハニチロ九州
計4社

○ 製缶業者：第一金属工業(株) 1社

（賛助会員）

○ 販売業者：スター・トレーディング(株)、(株)中島董商店、雪印メグミルク(株) 計3社

○ 関連業者：(株)あじかん、イセデリカ(株)、(株)神垣鉄工所、(株)フードリエ、(株)プレナス、
三菱ガス化学(株) 計6社

退会合計14社

IX. 役 員 名 簿

令和6年3月31日

会 長	浦 上 博 史	(ハウス食品グループ本社(株))
副 会 長	山 口 聡	(カ ゴ メ (株))
同	高 宮 満	(キ ュ ー ピ ー (株))
同	池 見 賢	(マ ル ハ ニ チ ロ (株))
同	後 藤 佐 恵 子	(は ご ろ も フ ー ズ (株))
専務理事	土 橋 芳 和	
常務理事	武 田 淳	
理 事	後 藤 勝 幸	(日 本 罐 詰 (株))
同	福 貴 迫 芳 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 ッ ス イ
同	三 井 基 史	(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 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	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	森 河 洋 一	(大 塚 食 品 (株))
同	住 本 豊 繁	(エ ム ・ シ ー シ ー 食 品 (株))
同	堀 本 紀 美 夫	(紀 州 食 品 (株))
同	山 本 範 雄	(ア ヲ ハ タ (株))
同	尾 村 貴 志	(日 本 果 実 工 業 (株))
同	西 山 良 之	(讃 岐 缶 詰 (株))

理 事	道	上	久	司	(株) え ひ め 飲 料)
同	筒	井	宣	雄	(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	高	山	弘	人	(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 ー プ 本 社 (株))
顧 問	池	田	孝	資	(北 海 製 罐 (株))
同	小	瀬		昉	(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 ー 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6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	(株ニッスイ)	(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	栗 城 靖	(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5年度事業・技術功績者選考委員会〉

委員長	三 枝 通 晃	(サンヨー缶詰 株)
委 員	三 林 憲 忠	(ヤマモリ 株)
同	山 下 純 明	(岩手缶詰 株)
同	梅 田 浩 二	(株ニッスイ)
同	岡 本 嘉 久	(岡本食品 株)
同	堀 口 紀 美 夫	(紀州食品 株)
同	栗 城 靖	(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	今	藤	龍	丸	(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	(アヲハタ(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)ニチレイフーズ)
同	熊	谷	賢	一	(株)ニッスイ)
同	時	岡	肯	平	((一社)日本加工食品卸協会)
同	山	田	雅	文	(はごろもフーズ(株))
同	大	木	泰	人	(株)ホテイフー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	(はごろもフーズ(株))
副委員長	北	田	信	介	(東洋製罐グループホールディングス(株))
委員	堀			宏	(アヲハタ(株))
同	稲	葉	慶	太	(いなば食品(株))
同	中	野	千	紗	(カゴメ(株))
同	鈴	木	久	志	(大和製罐(株))
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(株))
同	塚	本		聡	(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	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	中 村 昌 照	(株 ニ ッ ス イ)
同	暁 隆 行	(マ ル ハ ニ チ ロ 株)
同	山 本 秀 則	(株桃 屋)
同	佐 藤 政 年	(ホ リ カ フ ー ズ 株)
同	加 藤 一 郎	(株 伊 藤 園)
同	深 谷 哲 也	(カ ゴ メ 株)
同	福 永 泰 司	(U C C 上 島 珈 琲 株)
同	星 野 彰 太	(ハ ウ ス 食 品 株)
同	堀 宏	(ア ヲ ハ タ 株)
同	薄 井 良 彦	(大 塚 食 品 株)
同	濱 本 一 夫	(日 本 製 缶 協 会)

計13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株 総合研究所 常務執行役員 総合研究所長)
同	長 嶋 玲	(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6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)
幹 事	小	林	毅	治	(株)	ア	ー	デ	ン)
同	永	野	圭	介	(味	の	素		(株)
同	松	浦		学	(ア	ヲ	ハ	タ	(株)
同	山	本	京	子	(江	崎	グ	リ	コ
同	小	林	一	志	(大	塚	食	品	(株)
同	佐	藤	弘	康	(エ	ス	ビ	ー	食
同	森		啓	信	(カ	ゴ	メ		(株)
同	岸	田	香	奈	(キ	ユ	ー	ピ	ー
同	小	笠	原	徹	(サ	ン	ハ	ウ	ス
同	小	寺	隆	夫	(東	洋	製	罐	(株)
同	仲	川	宜	秀	(ハ	ウ	ス	食	品
同	高	木	剛	彦	(株)	ホ	テ	イ	フ
同	濱	井	洋	輔	(マ	ル	ハ	ニ	チ
同	渡	辺	毅	彦	(理	研	ビ	タ	ミ

部会員55社

〈魚肉ソーセージ部会〉

部 会 長	熊	谷	賢	一	(株)	ニ	ッ	ス	イ)
副部長	久	留	米	克	(マ	ル	ハ	ニ	チ

部会員5社

〈農 産 部 会〉

部 会 長	伊	藤	和	彦	(天	狗	缶	詰	(株)
副部長	西	山	良	之	(讃	岐	缶	詰	(株)

部会員22社

XII. 事務局担当表

(令和6年3月31日現在)

専務理事 土橋 芳和

常務理事 武田 淳

総務部 庶務、会計、渉外、秘書、幹旋、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(兼任)

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6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

単位：円

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

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。