

# 令和6年度 事業報告書および決算報告書

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

1. 令和6年度事業報告書
2. 令和6年度決算報告書
3. 監査報告書(写)

公益社団法人  
日本缶詰びん詰レトルト食品協会

# 令和6年度事業報告書および決算報告書

## 目 次

### 1. 令和6年度事業報告書

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. 缶詰、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 .....	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 .....	8
4. 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 .....	13
3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務 .....	13
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 .....	14
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 .....	23
3. 関連業務 .....	24
4. 主要設備機器一覧表 .....	24

V. 委員会業務	25
1. 総務委員会	25
2. 普及啓発委員会	25
3. 環境問題検討委員会	25
4. 技術委員会	25
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)	25
VI. 共益事業	26
1. 部会活動	26
2. 研究会活動	27
3. FDAプロセスファイリング関連業務	28
4. 国内で水揚・製造された水産物製品へのロゴマーク表示	28
5. 国家顕彰・功績者表彰等に関する事項	29
VII. 斡旋事業および代理業務	30
1. 斡旋業務	30
2. 代理業務	30
VIII. 総務関係	31
1. 総会・理事会	31
2. 登記事項	32
3. 申告業務	32
4. 税務申告	32
5. 業務・会計監査	32
6. 人事	32
7. 会議	33
8. 缶詰業界新年賀詞交換会	34
9. 正会員および賛助会員異動	34
IX. 役員名簿	36
X. 委員会委員名簿	38
XI. 部会幹事名簿	41
XII. 事務局担当表	42
〔付〕依頼試験料金表	43

2. 令和6年度決算報告書	
(1) 収支計算書(損益ベース) .....	47
(2) 貸借対照表 .....	49
(3) 正味財産増減計算書 .....	50
(4) 正味財産増減計算書内訳表 .....	52
(5) 財務諸表に対する注記 .....	54
(6) 附属明細書 .....	55
(7) 財産目録 .....	56
(8) キャッシュ・フロー計算書 .....	58
(9) 収支計算書(資金収支ベース)【参考資料】 .....	59
3. 監査報告書(写) .....	63

## 概 況

令和6(2024)年は、当初はコロナ禍からの脱却により底堅い経済成長をみせるものと考えられていた。しかしながら能登半島での地震や豪雨などの自然災害、さらに夏以降の米価格の急激な上昇が引き金となった物価上昇や日銀のゼロ金利政策からの脱却を企図した政策金利の引き上げなどにより、当初予測よりも停滞した。その後大企業を中心に賃金引き上げを実施したことから、令和7(2025)年は緩やかながら昨年を上回る経済成長が見込まれるものと思われていた。しかしながら1月に発足したトランプ政権が貿易相手国との不均衡を是正し巨額の貿易赤字を削減すると明言、まず手始めに2月に中国、3月にはメキシコおよびカナダに追加関税が賦課された。その後、主要貿易相手国に対しても大幅な追加関税の適用が示唆されており、これが実施されるとグローバル化したサプライチェーンに打撃を与えるとともに、再びインフレ基調が高まるなど世界経済が大きく下振れすることが懸念される。

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。また本年度より本会研究所にある実験設備を活用した基礎技術講習会(実習編)を開講した。法規制関連では、技術委員会が中心となり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実施した。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(第二報)」、「E型ボツリヌス菌芽胞の食品でのハードル制御に関する研究」、品質関連分野として「果実シラップ漬缶詰の加速試験」、工学関連分野として「容器詰食品の品温履歴数理モデルの精度向上に関する研究」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を行い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、これらの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・配信を行う。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の工夫を行う。

### 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、調理の様子を撮影した1分程度の動画で配信し、単に動画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プロの料理家1名(フォロワー数40.5万人)およびお料理インフルエンサー3名(フォロワー数数万~10数万人)を活用し、レシピ開発および動画作成を依頼した。これらの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揃えるなど配慮した投稿を実施した。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行った。さらに、缶詰の日(10月10日)を契機として10月の1か月間、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実施した。閲覧者からも積極的に本会Instagramへのレシピ投稿を促し、キャンペーンへの参加を働きかけた。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。

- ・ プロの料理家1名およびお料理インフルエンサー3名を起用して開発したレシピ動画を公式Instagramに定期的に投稿(缶詰等料理レシピ配信)
- ・ 缶詰の日キャンペーン実施(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、ユーザーの料理画像(レシピ)投稿を条件としたキャンペーンを実施した)
- ・ 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397件と盛況で、前回より101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1,121(人)増加した。

〈各SNSの状況(3月末現在)〉

・Instagram フォロワー数：14,957人(前年同期比104%)

・Facebook フォロワー数：617人(前年同期比100%)

## 2. 缶詰、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、長期保存が可能な缶詰、レトルト食品に対して「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、缶詰、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、納得感のもと缶詰、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。主な対象は、これらの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、前年度に引き続き「漫画」を選択・採用したほか、動画コンテンツをメインに視聴しているInstagram利用者にも広く情報発信を行うため、「短尺動画」の形式を選択・採用した。

また、これに加えて、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、缶詰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の活動が紹介されるよう工夫した。

### 3) 実施内容

配信コンテンツについては、Instagramで活躍しておりフォロワー数万人から20万人以上を持つ、漫画家インフルエンサー2名および食の情報を発信しているインフルエンサー1名を採用した。これらのインフルエンサーはいずれも子育て世代であり、フォロワーの多くは同様の環境下にあることが見込まれるが、この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、本会では缶詰食品等の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。

各インフルエンサーには、本会が訴求したい内容として、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、栄養素の損失は最小限である等)や、これらに基づく積極的な利

用の推進等について事前に伝達を行った。コンテンツの作成にあたっては、これらの内容から実生活での観点や知見を引き合いに、インフルエンサー各々が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、各インフルエンサーのInstagramアカウントから各々のフォロワーに向けて配信を行った他、本会Instagramアカウントへも掲載を行った(リポスト)。また、これらのコンテンツを拡散させるため、Instagram上で広告掲載を行った他、マスメディアに対して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、77万人に対してリーチすることができた。また、各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、本施策を通じて誤認が払しょくされた旨や、今後の缶詰、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>

リーチ数：24万人(フォロワー48万人)、広告運用等効果53万人(計77万人)

(前年度48万人、広告運用等効果44万人(計92万人))

保存数：763件(前年度1,048件)

掲載媒体数：36件(主にWeb上でのニュースサイト)(前年度29件)

### 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おう(通算25回目の実施)。

#### 2) 提供施設数

全国610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101施設(入居者総人数はおよそ4,600人)。

#### 3) 提供時期：令和7年3月上旬に完了

#### 4) 提供個数：41,050個(前年実績64,188個)\*寄贈製品の内訳は次のとおり。

(1) 水産缶詰、びん詰(ツナ、サバ、イワシ、サケフレーク等)3,504個

(2) 果実缶詰、びん詰(みかん、白桃、りんご等)2,364個

(3) 野菜缶詰、びん詰(スイートコーン、なめ茸等)1,950個

(4) 食肉・調理缶詰、びん詰(コンビーフ、和洋惣菜等)1,640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)6,408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)3,230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)19,554個

(8) デザート類(フルーツみつ豆、水ようかん、甘栗等)2,400個

#### 5) 製品提供協力会員数：93社(前年実績101社)

#### 6) パブリシティ活動：40紙誌にニュース掲載目標

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31日付)。



### 4. セミナー・料理講習会の開催

#### 1) 協力を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を行っている。本年度は2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) 地域包括支援センターつつじの郷(1月)

#### 2) 協力を行った他の催事

- (1) たちかわ市民交流大学・市民推進委員会主催 市民交流クッキング(9月)

### 5. 催 事

#### 1) 団体行事、その他行事等への協力

- (1) 缶詰王国あおもり～缶詰の歴史と食文化～(7月11日～10月23日)

青森県立郷土館主催のサテライト展に協力。缶詰ラベルを提供した。

- (2) 道産缶詰フェア(10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。

#### 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 2024。6. 4. 10～12。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ FOOMA JAPAN 2024。6. 6. 4～7。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 「食の魅力」発見商談会 2024。6. 6. 18。東京都立産業貿易センター(港区)
- ・ FABEX 中部 2024。6. 7. 24～25。ポートメッセなごや(名古屋市)
- ・ 第26回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー。6. 8. 21～23。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第74回外食産業フェア。6. 9. 4～5。インテックス大阪(大阪市)
- ・ INTERMEASURE 2024(第31回計量計測展)。6. 9. 18～20。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第35回NAGOYA フードビジネスショー。6. 9. 18～19。名古屋中小企業振興会館(名古屋市)

- ・ フードファクトリー2024。6.10.9～11。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ フードセーフティージャパン2024。6.10.9～11。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ FABEX関西2024。6.10.16～18。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 第14回通販食品展示商談会。6.10.22～23。東京交通会館(千代田区)
- ・ TOKYO PACK 2024。6.10.23～25。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ ラベルフォーラムジャパン 2024。6.10.23～25。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 地方銀行フードセレクション 2024。6.10.29～30。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第46回フード・ケータリングショー。7.2.4～7。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第59回スーパーマーケットトレードショー2025。7.2.12～14。幕張メッセ(千葉市)
- ・ デリカテッセン・トレードショー2025。7.2.12～14。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第22回シーフードショー大阪。7.2.19～20。ATCホール(大阪市)
- ・ FOODEX JAPAN 2025。7.3.11～14。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。これらの小冊子は料理講習会や催事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。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(3件)、食生活等改善推進委員会(2件)、その他(5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

あさいチ(NHK)、午後LIVEニュースーン(NHK)、明日をまもるナビ(NHK)、明日へ1 min.(NHK)、マツコの知らない世界(TBS)、ラヴィット(TBS)、ズームイン!!サタデー(日テレ)、news every.(日テレ)、Oha4(日テレ)、ZIP(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、レトルト食品に関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、CO<sub>2</sub>排出量等の調査を実施した。調査結果を本会HPおよび缶詰時報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) 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に、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」を作成・公表し、本会HPおよび缶詰時報にて会員企業へ周知した。

#### 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7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7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税額の特別控除(中小企業投資促進税制)の2年延長、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税額の特別控除(中小企業経営強化税制)の2年延長、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等。その他、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6年度緊急災害時対応食料調達可能数量調査、賞味期限の延長およ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、改正物流法の施行に向けた業界ガイドラインの順守状況に関する調査。

## 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等に伝達した。

### 1) 生産実績調査

缶詰、びん詰、レトルト食品

- (1) 2023年年間統計；缶詰時報2024年7月号および8月号で公表
- (2) 2024年1～3月期速報；缶詰時報2024年9月号で公表
- (3) 2024年1～6月期速報；缶詰時報2024年11月号で公表
- (4) 2024年1～9月期速報；缶詰時報2025年2月号で公表

農産缶びん詰

- (1) 2023年産くり缶詰・びん詰等(生産、在庫)；缶詰時報2024年5月号、9月号で公表
- (2) 2024年産さくらんぼ缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2024年10月号で公表
- (3) 2024年産もも缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2024年12月号で公表
- (4) 2024年産スイートコーン缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2024年12月号で公表

魚肉ハム・ソーセージ

- (1) 2023年年間統計；缶詰時報2024年8月号で公表
- (2) 2024年1～12月月別生産統計；缶詰時報2024年4月号～2025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 2023年1～12月年間輸出入統計(品別・国別)；缶詰時報2024年8月号に掲載
- ② 最近の海外缶詰諸統計；缶詰時報2024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2024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、2024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、2025年で通巻104巻、2025年3月号で第1203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の記事を掲載している。各月の主な内容は次のとおり。

2024年4月号 (78ページ)	缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法とその科学Ⅱ、日本災害食学会よりレポートNo.1、缶詰等の売上金額動向、食品製造に役立つ「食材のはなし」その1
5月号 (96ページ)	野菜缶詰の供給・市場動向Ⅰ、日本災害食学会よりレポートNo.2、食品製造に役立つ「食材のはなし」その2、理事会の概要
6月号 (84ページ)	野菜缶詰の供給・市場動向Ⅱ、食品製造に役立つ「食材のはなし」その3、技術レポート、研究報文(Ballの数式法における理論上の殺菌時間に関する二三の考察)
7月号 (106ページ)	2023年清涼飲料市場動向、2023年の缶詰輸入、食品製造に役立つ「食材のはなし」その4、2023年の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量、令和5年度事業・技術功績者の横顔、定時総会の概要、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
8月号 (214ページ)	2023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 (102ページ)	ツナ缶市場、バンコク相場反転上昇、日本災害食学会よりレポートNo.3、食品製造に役立つ「食材のはなし」その5、2024年1～3月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
10月号 (80ページ)	缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法とその科学Ⅲ、第73回技術大会研究発表論文要旨、食品製造に役立つ「食材のはなし」その6
11月号 (84ページ)	食品の加熱調理技術、食品製造に役立つ「食材のはなし」その7、2024年1～6月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
12月号 (94ページ)	令和6年の缶詰業界、食品製造に役立つ「食材のはなし」その8、海外缶詰統計
2025年1月号 (92ページ)	新年のご挨拶、年頭所感、新春随想、食品量販店の2024年業績分析と今後の業界展望、食品製造に役立つ「食材のはなし」その9、研究報文(日向夏100%ジュース製造における最適な加熱殺菌条件の検討)、缶詰の生産個数変化
2月号 (90ページ)	令和7年缶詰業界新年賀詞交歓会、第73回技術大会の概要、第73回技術大会特別講演、食品製造に役立つ「食材のはなし」その10、2024年1～9月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
3月号 (76ページ)	缶詰トレンド、コスト高続き値上げ必至、2024年度工場等における環境問題対応調査、食品製造に役立つ「食材のはなし」その11、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6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、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3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主任技術者講習会を1回開催した。

上記の講習会に対し292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役職員が講師を担当した。

##### 巻締主任技術者資格認定講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
191	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	5月27日～5月31日	10名
192	川西市(東洋食品工業短期大学)	8月26日～8月30日	14名
計			24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
133	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	6月10日～6月14日	52名
134	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	9月9日～9月13日	49名
135	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	12月9日～12月13日	50名
136	川西市(東洋食品工業短期大学)	3月10日～3月14日	34名
計			185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
144	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	1月27日～1月31日	45名
計			45名

##### HACCP主任技術者講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
47	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月23日～10月25日	16名
計			16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
20	7月1日～7月19日	9名
21	10月1日～10月21日	7名
22	1月6日～1月24日	6名
計		22名

2) 基礎技術講習会

令和6年度の基礎技術講習会は対面開催として2回、21名が受講し、e-ラーニングでは毎月開催し、計81名が受講した。また、本年度より初級者の製造技術の習得を目的にした実習編を1回、7名の受講者で開催した。これら講習会の各カリキュラムの講師はすべて本会職員が担当した。

基礎技術講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
53	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5日	10名
54	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	2月5日～2月7日	11名
計			21名

基礎技術講習会(実習編)

回次	開催場所	開催期間	受講者数
1	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月2日～10月4日	7名
計			7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 81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6年度は初級試験を32回、専門級試験を30回、上級試験を7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検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検が義務づけられる。

缶詰巻締初級試験

開催場所	開催期間	合格者数(受検者数)
静岡県静岡市	4月8日～9日	11名(11名)
静岡県焼津市	4月9日	2名(2名)
千葉県銚子市	4月19日	4名(4名)
大阪府茨木市	5月16日	3名(3名)
和歌山県伊都郡	5月17日	6名(6名)
神奈川県横浜市	5月17日	2名(2名)

缶詰巻締初級試験

開催場所	開催期間	合格者数(受検者数)
神奈川県横浜市	5月17日	3名(3名)
愛媛県宇和島市	6月4日	3名(3名)
神奈川県横浜市	6月5日	3名(3名)
山形県西村山郡	7月9日	3名(3名)
山形県東置賜郡	7月10日	5名(5名)
徳島県阿南市	7月24日	4名(4名)
福岡県八女市	7月24日	3名(3名)
静岡県静岡市	7月30日～31日	15名(15名)
徳島県阿南市	9月24日	8名(8名)
徳島県阿南市	9月25日～26日	14名(14名)
静岡県静岡市	9月18日	3名(3名)
愛媛県北宇和郡	10月2日	4名(4名)
福岡県みやま市	10月16日	2名(2名)
佐賀県佐賀市	10月17日	8名(8名)
北海道小樽市	12月4日	6名(6名)
宮城県気仙沼市	12月4日	2名(2名)
静岡県静岡市	12月5日～6日	17名(17名)
佐賀県佐賀市	1月31日	1名(1名)
静岡県焼津市	1月28日	2名(2名)
神奈川県横浜市	2月18日	1名(1名)
愛媛県松山市	2月26日	5名(5名)
愛媛県北宇和郡	2月27日	2名(2名)
福岡県みやま市	2月27日	4名(4名)
静岡県静岡市	3月26日～27日	16名(18名)
北海道小樽市	3月26日	4名(4名)
福岡県八女市	3月27日	4名(4名)
	計	170名(172名)

缶詰巻締専門級試験

開催場所	開催期間	合格者数(受検者数)
山形県西村山郡	7月9日	1名(1名)
山形県東置賜郡	7月10日	8名(8名)
神奈川県横浜市	7月12日	6名(6名)
徳島県阿南市	7月25日	9名(9名)
佐賀県佐賀市	7月25日	8名(8名)
愛媛県松山市	9月4日～6日	15名(15名)
静岡県静岡市	9月17日～19日	16名(16名)
愛媛県宇和島市	10月1日	3名(3名)
愛媛県北宇和郡	10月2日	3名(3名)
福岡県みやま市	10月8日	6名(6名)
長崎県島原市	10月9日	8名(8名)
福岡県八女市	10月16日	3名(3名)
福岡県八女市	10月18日	3名(3名)
岡山県和気郡	10月30日～31日	19名(19名)
広島県東広島市	11月1日	1名(1名)
大阪府茨木市	11月21日	3名(3名)
神奈川県横浜市	11月26日	3名(3名)
宮城県気仙沼市	12月4日	2名(2名)

缶詰巻締専門級試験

開催場所	開催期間	合格者数(受検者数)
静岡県静岡市	12月18日	3名(3名)
静岡県焼津市	1月28日	1名(1名)
静岡県焼津市	1月28日	3名(3名)
岩手県釜石市・岩手郡	2月4日～6日	16名(16名)
神奈川県横浜市	2月17日	6名(6名)
栃木県下野市	2月20日	3名(3名)
愛媛県北宇和郡	2月27日	3名(3名)
佐賀県三養基郡	2月28日	4名(4名)
千葉県成田市	3月6日	6名(6名)
福岡県八女市	3月26日	3名(3名)
福岡県八女市	3月27日	4名(4名)
福岡県八女市	3月28日	5名(5名)
計		169名(169名)

缶詰巻締上級試験

開催場所	開催期間	合格者数(受検者数)
静岡県静岡市	4月8日	1名(1名)
静岡県焼津市	4月9日	1名(1名)
静岡県静岡市	4月23日	3名(3名)
佐賀県佐賀市	7月25日	1名(1名)
静岡県静岡市	7月30日	2名(2名)
愛媛県松山市	9月4日	2名(2名)
神奈川県横浜市	9月30日	3名(3名)
計		13名(13名)

2. 技術大会の開催

令和6年11月19日・20日の2日間、浜松市のホテルクラウンパレス浜松において第73回技術大会を開催した。大会は、開会式および逸見賞授賞式のほか、13編の研究発表、逸見賞受賞講演並びに特別講演を行った。

〈特別講演〉

「地球温暖化や自然環境の変化がもたらす水産資源への影響について」

国立研究開発法人水産研究・教育機構

水産資源研究所 水産資源研究センター 海洋環境部

部長 亀田卓彦氏

3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

平成30年の食品衛生法改正により器具および容器包装の主材質である合成樹脂にポジティブリスト制度を導入、令和7年6月1日より完全実施されることから、厚生労働省は本制度の導入にあわせて容器包装の用途別規格について整理した。その結果、本会関係品目では清涼飲料水の容器包装規格のすべて、および容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装規格のうち強度試験に関する規格が削除されること

となった。削除予定の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の強度規格については、レトルト食品の密封評価項目として重要であることから、現在本会が発行しているGMPガイドラインの内容を見直した上で、業界自主ガイドラインとして存続させる方針である。このほか食品衛生規制に関する情報収集に努めるとともに、会員企業への適切な情報提供および問い合わせに対応した。

#### 4. 日本農林規格等に関する業務

本年度は本会に関係する品目での規格について見直しや改正等はなかった。本会では登録認証機関である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

消費者庁は令和5年度に開催した食品表示懇談会の結論に基づき、本年度個別品目ごとの表示ルール見直しを行うための分科会を設置し、業界団体等のヒアリングを実施した上で食品表示基準の大幅な見直しに着手した。本会関係品目では①農産物缶びん詰、②畜産物缶びん詰、③調理食品缶びん詰、④レトルトパウチ食品、⑤魚肉ハム・ソーセージに見直し対象となる個別表示ルールが定められていることから、魚肉ハム・ソーセージは魚肉ソーセージ部会、その他の4品目は技術委員会内に設置したワーキンググループにて個別表示ルール見直しに対する業界要望案を検討した。作成した要望案は9月に会員企業からの意見を聞いた上で、10月および11月に開催された消費者庁の分科会にて説明し、要望内容はおおむね了承された。これら分科会での審議のうち11月までに結果が出たものは消費者庁食品表示懇談会および消費者委員会食品表示部会での審議を経て3月28日に改正された。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

令和6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5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、日本水産学会誌およ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10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2編を令和6年度の逸見賞授賞報文に決定した。

逸見賞(2編)

○Technique for the identification of insect species in processed foods based on three short DNA sequences

ハウス食品グループ本社株式会社 渡 辺 聡

” 正 村 典 也

” 平 尾 宜 司

株式会社ハウス食品分析テクノサービス 佐 藤 伸 哉

Food Control Vol.153(2023)

○海藻レトルト食品の栄養成分および抗酸化力に及ぼす製造条件の影響

地方独立行政法人青森県産業技術センター食品総合研究所 宮 部 好 克

” 落 合 瞳 子

北海道大学 熊 谷 祐 也

” 岸 村 栄 毅

日本調理科学会誌 Vol.56, No.3 (2023)

## 2) 長野県園芸特産振興展入賞製品表彰

令和6年度長野県園芸特産振興展(令和6年10月24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 信州産巨峰ジュース紫宝の恵(寿高原食品株)

デルモンテ トマトジュースCLASSIC(日本デルモンテ株)

園芸加工食品の部 信濃高原うす塩なめ茸(丸善食品工業株)

信州生まれのケチャップ 国産つぶ野菜入り(株)ナガノトマト)

## IV. 研究開発事業(公益目的事業)

### 1. 試験研究

#### 1) 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【第二報】

容器詰食品の加熱殺菌工程で管理基準の逸脱が発生した場合、直後にこれをリカバリーする修正殺菌条件を設定できれば、再殺菌や廃棄処分を防ぐことができると考え、ATS法を用いた逸脱をリカバリーするための修正殺菌条件の設計方法について検討した。対流および伝導伝熱型のモデル缶詰試料を通常の殺菌条件(殺菌温度85℃・殺菌時間60分)で加熱処理し、一般法で殺菌値 $F_p$ (基準温度 $T_r=85^\circ\text{C}$ ,  $z$ 値 $=5^\circ\text{C}$ )を算定した。次いで2種類の雰囲気温度逸脱パターンをモデルケース①、②として各逸脱ケースにおける品温履歴をATS法でシミュレーションした。その結果、対流伝熱型モデル試料では、通常の殺菌条件と比較してケース①、②の殺菌値はそれぞれ17.6分、9.5分低くなると算定され(表1)、「殺菌温度85℃で殺菌時間を17.6分延長」、「殺菌温度83℃で殺菌時間を23.9分延長」することで、通常の殺菌条件と殺菌値が同等になると試算された。修正した殺菌条件における温度履歴を実測したところ、ATS法による予測品温と実測品温は概ね一致しており(図1、2)、ケース①、②の殺菌値はそれぞれ48.4分、51.6分、通常の殺菌条件の殺菌値との誤差率は-3.97%、+2.38%であった(表2)。対流伝熱型および伝導伝熱型のいずれのモデル試料においても、ATS法を用いることで逸脱条件における品温履歴を高い精度でシミュレーションすることができ、逸脱をリカバリーするための適切な修正殺菌条件を設定することができるものと考えられた。

表1 逸脱ケースにおける殺菌値のシミュレーション結果

試料	対流伝熱型モデル試料		伝導伝熱型モデル試料	
	殺菌値(分)	差異(分)	殺菌値(分)	差異(分)
通常殺菌条件	50.4(実測値)	—	1.4(実測値)	—
逸脱ケース①	32.8(予測値)	17.6	0.8(予測値)	0.6
逸脱ケース②	40.9(予測値)	9.5	1.0(予測値)	0.4

表2 修正殺菌条件における殺菌値および誤差率

試料	対流伝熱型モデル試料		伝導伝熱型モデル試料	
	逸脱ケース①	逸脱ケース②	逸脱ケース①	逸脱ケース②
修正殺菌条件	85℃で17.6分延長	83℃で23.9分延長	85℃で4.0分延長	83℃で3.5分延長
目標殺菌値(分)	50.4		1.4	
実測殺菌値(分)	48.4	51.6	1.3	1.5
誤差率(%)	-3.97	+2.38	-7.14	+7.14

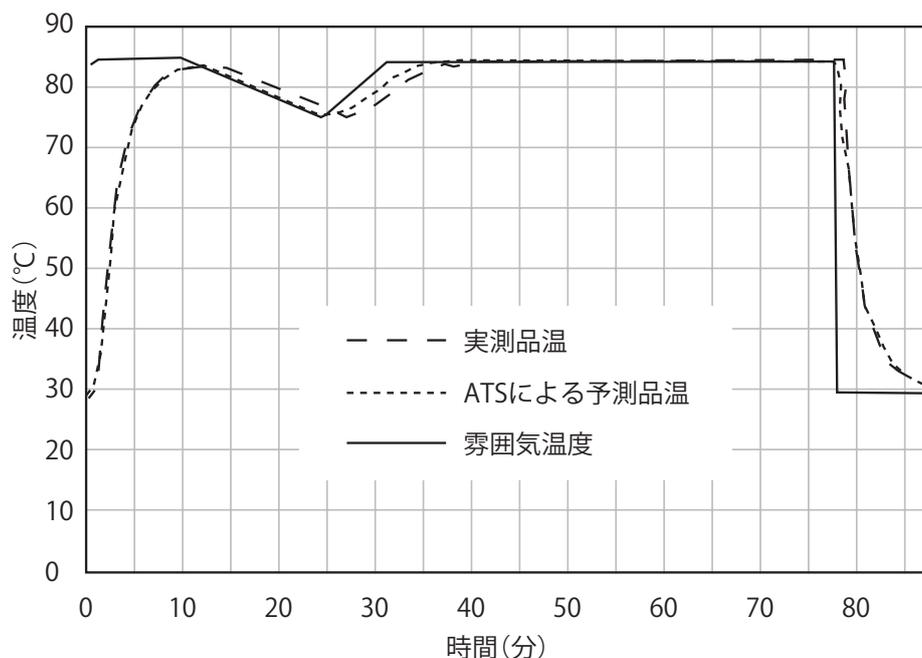


図1 修正殺菌条件(ケース①)における品温履歴(対流伝熱型モデル試料)

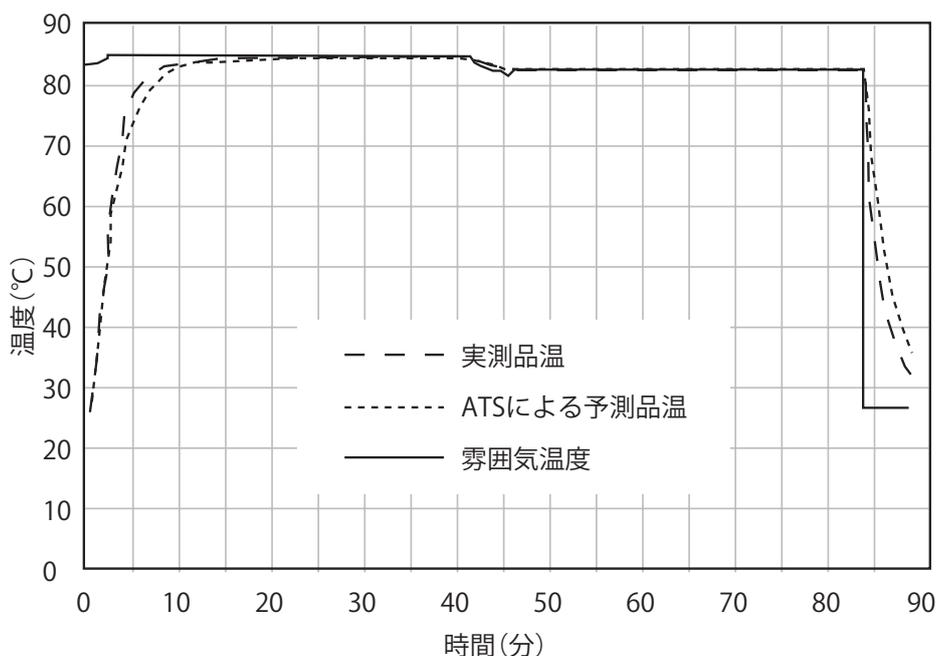


図2 修正殺菌条件(ケース②)における品温履歴(対流伝熱型モデル試料)

## 2) 容器詰食品の品温履歴数理モデルの精度向上に関する研究

缶詰、びん詰、レトルト食品等の容器詰食品のレトルト殺菌時における品温履歴ならびに殺菌値の予測のため、数多くの数理モデルが開発されてきた。ボール法などの主要な数理モデルでは熱伝達パラメータとして $f$ 、 $j$ を用いるが、 $j$ の決定方法には経験的要素が大きく(加熱期の $j$ 値はカップタイムの0.58倍を補正係数とし、冷却期の $j$ 値は一律1.41にする等)、理論的根拠に乏しい。このような中、寺島はボールの式にDuhamelの定理を適用した理論的な $j$ 値の算定方法を発表した。本研究は寺島法で求めた $f$ 、 $j$ を各種数理モデル(ボール法、速川法、1D APNS法)に適用し、従来法と比較して殺菌値の推定精度に向上が認められるか検証を行った。検証のため、一般社団法人ATS法研究会の向井勇氏

が提供している公開15実測品温データを用いた(表3)。

実測殺菌値と各種数理モデルで推定した殺菌値との比較を表4に示す。ボール法にあっては従来法、寺島法のいずれを採用しても殺菌値はほぼ同等であった。公開15データの実測殺菌値との誤差を比較すると、従来法は-30.1~5.2%(平均-7.3%)、寺島法では-29.9~5.2%(平均-7.4%)。一方、速川法ならびに1D APNS法では従来法、寺島法で大きな差異が認められた。実測殺菌値との誤差を比較すると、速川法では従来法が-0.2~60.5%(平均23.8%)、寺島法が-12.7~12.2%(平均-4.0%)。1D APNS法では従来法が2.2~38.4%(平均19.3%)、寺島法が-11.6~14.2%(平均-2.4%)であった。以上、速川法ならびに1D APNS法にあっては殺菌値の推定精度の向上のため寺島法に基づく $f_j$ の使用を推奨する。

表3 向井氏公開15実測品温データ

No.	試料	容器の種類	熱伝導様式	レトルトの種類	殺菌条件
1	ツナ油漬	ツナ2号缶	伝導型	蒸気式	120℃×97.55 min.
2	ホワイトソース	5号缶	伝導・対流	蒸気式	120℃×97.55 min.
3	サバカレー	4号缶	伝導型	蒸気式	114℃×90.3 min.
4	プリン	70ccアルミ缶	伝導・対流	熱水式	121℃×14.7 min.
5	シリコンゴム板	130×170×20mm	伝導型	熱水式	120℃×20.45 min.
6	シリコンゴム板	130×170×20mm	伝導型	熱水スプレー	120℃×20.6 min.
7	シリコンゴム板	130×170×20mm	伝導型	熱水シャワー	120℃×18.05 min.
8	トマトソース	1kgアルミパウチ	対流型	熱水式	115℃×38.7 min.
9	液卵	400gパウチ	対流型	熱水スプレー/揺動	55.2℃×36.65 min.
10	5%コーンスターチ	220gパウチ	伝導・対流	空気混合蒸気	120.7℃×20.05 min.
11	輸液バッグ	2000mlパウチ	対流型	熱水スプレー	116.2℃×43.625 min.
12	コンソメスープ	150cc半剛性容器	対流型	熱水/回転式	120.75℃×19.65 min.
13	カレー	1kgアルミパウチ	伝導型	空気混合蒸気	121℃×36.0 min.
14	カレー	1kgアルミパウチ	伝導型	熱水式	121℃×40.25 min.
15	カレー	400gスタンディング	伝導型	熱水スプレー/揺動	121℃×18.65 min

表4 実測殺菌値と各種数理モデルにおける推定殺菌値との比較(単位:分)

No.	試料	実測殺菌値	ボール法		速川法		1D APNS法	
			従来法	寺島法	従来法	寺島法	従来法	寺島法
1	ツナ油漬	33.58	35.33	35.32	36.67	34.21	36.86	34.80
2	ホワイトソース	20.54	20.81	20.81	23.83	21.89	24.46	22.26
3	サバカレー	3.54	3.38	3.38	4.32	3.49	4.32	3.51
4	プリン	5.52	5.21	5.19	8.18	4.97	7.47	4.98
5	シリコンゴム板	9.81	8.99	8.99	12.01	9.17	12.04	9.44
6	シリコンゴム板	8.31	7.04	7.00	10.05	7.73	10.16	8.03
7	シリコンゴム板	10.24	7.16	7.18	12.99	9.44	11.97	9.81
8	トマトソース	4.41	4.03	3.99	5.00	4.01	4.79	4.05
9*	液卵	0.24	0.24	0.24	0.26	0.23	0.26	0.23
10	5%コーンスターチ	11.52	10.10	10.08	11.49	10.43	11.78	10.75
11	輸液バッグ	10.49	10.30	10.30	12.89	11.77	13.00	11.98
12	コンソメスープ	10.40	9.62	9.65	13.22	9.79	12.92	10.03
13	カレー	6.52	6.58	6.59	8.74	6.31	8.10	6.59
14	カレー	6.78	6.40	6.43	8.50	6.71	7.48	6.32
15	カレー	10.44	8.64	8.57	16.76	9.12	14.45	9.23

\*No.9液卵については基準温度65℃、z値5℃、それ以外は基準温度121.1℃、z値10℃で算定した。

### 3) E型ボツリヌス菌芽胞の食品でのハードル制御に関する研究

前年度までに、市販パウチ詰スープへのE型ボツリヌス菌芽胞の接種試験を実施し、クエン酸Naおよび有機酸の添加によって当該芽胞の発育抑制に効果があることを確認した。本年度は、これらを用いて食品の風味を損なわない添加濃度で発育制御が可能な方法を検討するため、スープ2種を試料として、官能に影響しない濃度の有機酸等の添加と加熱殺菌を併用して、E型ボツリヌス菌の発育状況を調べた。

加熱殺菌温度90℃におけるE型ボツリヌス菌の耐熱性はコーンスープが $D_{90^{\circ}\text{C}}$ 値=13.8±1.3分(n=4)、マッシュルームスープは $D_{90^{\circ}\text{C}}$ 値=8.9±0.7分(n=7)であった。この耐熱性値をもとに加熱温度を90℃、恒温条件を10℃、90日間として、有機酸等を調整した試料のE型ボツリヌス菌芽胞の発育状況を確認した。コーンスープの結果を表5、マッシュルームスープの結果を表6に示した。コーンスープは無添加の場合、 $F_{90^{\circ}\text{C}}$ =25分まで発育陽性であったが、添加した場合はすべて発育陰性となった。特にNo.4の処方では $F_{90^{\circ}\text{C}}$ =20分においても発育陰性となり、添加による殺菌時間の低減が可能であった。一方のマッシュルームスープでは無添加の場合、 $F_{90^{\circ}\text{C}}$ =24分まで発育陽性で、添加した場合でも同殺菌値において発育陽性となり、官能に影響しない有機酸等の濃度で制御することは難しいと考えられた。

以上の結果、供試したコーンスープではクエン酸Na0.3~0.5wt%、有機酸0.05~0.1wt%の添加と $F_{90^{\circ}\text{C}}$ =25分の加熱殺菌処理により、E型ボツリヌス菌芽胞の発育を10℃、90日間の制御ができた。一方のマッシュルームスープは官能に影響しない添加濃度の下限値がコーンスープよりも低く、この濃度では制御することはできなかった。無添加のコーンスープとマッシュルームスープでのE型ボツリヌス菌芽胞の耐熱性は異なっていて、添加による違いもみられることから、制御には食品ごとの検討が必要と考えられた。

表5 コーンスープにおけるハードル制御条件

処方 No.	接種芽胞数 (CFU/ml)	F <sub>90</sub> °C (分)	クエン酸Na (wt%)	クエン酸 (wt%)	氷酢酸 (wt%)	グルコノδラクトン (wt%)	pH	発育陽性率 (%)
無添加	4.6×10 <sup>5</sup>	13					6.2	76 (13/17)
	5.1×10 <sup>5</sup>	20					6.2	15 (3/20)
	5.1×10 <sup>5</sup>	25					6.2	10 (2/20)
	4.1×10 <sup>5</sup>	51					6.2	0 (0/20)
1	4.3×10 <sup>5</sup>	13	0.5	0.05		-	6.1	79 (14/19)
	4.3×10 <sup>5</sup>	20					6.1	5 (1/20)
	3.7×10 <sup>5</sup>	25					5.9	0 (0/20)
	3.9×10 <sup>5</sup>	51					6.2	NT
2	2.5×10 <sup>5</sup>	13	0.5	-	0.05	-	6.0	90 (18/20)
	2.5×10 <sup>5</sup>	20					6.1	5 (1/20)
	4.0×10 <sup>5</sup>	25					6.1	0 (0/20)
	4.9×10 <sup>5</sup>	51					6.1	NT
3	1.6×10 <sup>5</sup>	13	0.5	-	0.025	-	6.2	37 (7/19)
	1.6×10 <sup>5</sup>	20					6.2	10 (2/20)
	3.3×10 <sup>5</sup>	25					6.2	0 (0/20)
	3.9×10 <sup>5</sup>	51					6.2	NT
4	2.8×10 <sup>5</sup>	13	0.5	0.025	0.025	-	6.0	32 (6/19)
	4.2×10 <sup>5</sup>	20					6.1	0 (0/20)
	4.2×10 <sup>5</sup>	25					6.1	0 (0/20)
	4.9×10 <sup>5</sup>	51					6.0	NT
5	4.4×10 <sup>5</sup>	13	0.3	-		0.1	6.1	53 (10/19)
	1.2×10 <sup>5</sup>	20					5.9	10 (2/20)
	3.5×10 <sup>5</sup>	25					6.0	0 (0/20)
	2.3×10 <sup>5</sup>	51					6.1	NT

NT：試験せず

表6 マッシュルームスープにおけるハードル制御条件

処方 No.	接種芽胞数 (CFU/ml)	F <sub>90</sub> °C (分)	クエン酸Na (wt%)	クエン酸 (wt%)	氷酢酸 (wt%)	pH	発育陽性率 (%)
無添加	1.4×10 <sup>5</sup>	16				6.2	95 (19/20)
	3.2×10 <sup>5</sup>	20				6.2	30 (6/20)
	3.2×10 <sup>5</sup>	24				6.2	15 (3/20)
	1.4×10 <sup>5</sup>	32				6.2	0 (0/20)
1	2.6×10 <sup>5</sup>	16	0.2	0.01	-	6.2	85 (17/20)
	1.7×10 <sup>5</sup>	20				6.2	75 (15/20)
	1.7×10 <sup>5</sup>	24				6.2	10 (2/20)
	1.7×10 <sup>5</sup>	32				6.3	5 (1/20)
2	1.8×10 <sup>5</sup>	16	0.2	-	0.01	6.3	80 (16/20)
	2.4×10 <sup>5</sup>	20				6.2	30 (6/20)
	2.4×10 <sup>5</sup>	24				6.2	10 (2/20)
	4.9×10 <sup>5</sup>	32				6.3	5 (1/20)
3	3.6×10 <sup>5</sup>	16	0.2	0.005	0.005	6.2	70 (14/20)
	2.5×10 <sup>5</sup>	20				6.3	10 (2/20)
	2.5×10 <sup>5</sup>	24				6.3	5 (1/20)
	1.6×10 <sup>5</sup>	32				6.3	0 (0/20)
4	2.9×10 <sup>5</sup>	16	0.2	-	0.005	6.3	79 (15/19)
	2.9×10 <sup>5</sup>	20				6.3	15 (3/20)
	2.5×10 <sup>5</sup>	24				6.3	20 (4/20)
	2.5×10 <sup>5</sup>	32				6.3	0 (0/20)

#### 4) 果実シラップ漬缶詰の加速試験について

加速試験は常温よりも高い温度で貯蔵することで品質の劣化速度を速め、常温での品質劣化を短期間で予測する試験である。果実シラップ漬缶詰のような内面無塗装缶においては高温貯蔵でスズの溶出も加速され、内容物の品質劣化速度よりもスズ溶出速度の方が加速される場合には、容器のシェルフライフが終了してしまうことも懸念される。このため、無塗装缶の代表的な製品であるミカンシラップ漬缶詰を用いて加速試験を行った。

国産ミカンシラップ漬缶詰を試料として、25℃、35℃、45℃、55℃の恒温器で貯蔵し、一定期間ごとに取出して溶出スズ量および官能評価を行った。得られた図3、4の結果からアレニウスプロットを行い、 $Q_{10}$ (温度変化10℃における変化度)を算出して比較したところ、表7に示すようにスズの溶出速度  $Q_{10}$  は3.2~3.9、官能評価の評点低下速度の  $Q_{10}$  は4.2~5.4となった。この  $Q_{10}$  値が大きいほど温度上昇による加速が大きいことを示している。官能評価の評点低下速度の方がスズの溶出速度よりも加速が大きいため、加速試験において内容物の品質評価が終了する前に容器のシェルフライフが終了することはないと考えられた。

その他、加速試験において、おいしさを評価するにあたり官能評価を機器分析で代用できないかと考え、味認識装置による測定を行った。その結果、本試料の加速試験では、味認識装置での評価は難しいと考えられた。

表7 アレニウスプロットより求めた  $Q_{10}$

温度帯	スズ溶出速度の $Q_{10}$	官能評価(総合評価)の評点低下速度の $Q_{10}$
20℃~30℃	3.9	5.4
25℃~35℃	3.7	5.1
30℃~40℃	3.6	4.9
35℃~45℃	3.4	4.6
40℃~50℃	3.3	4.4
45℃~55℃	3.2	4.2

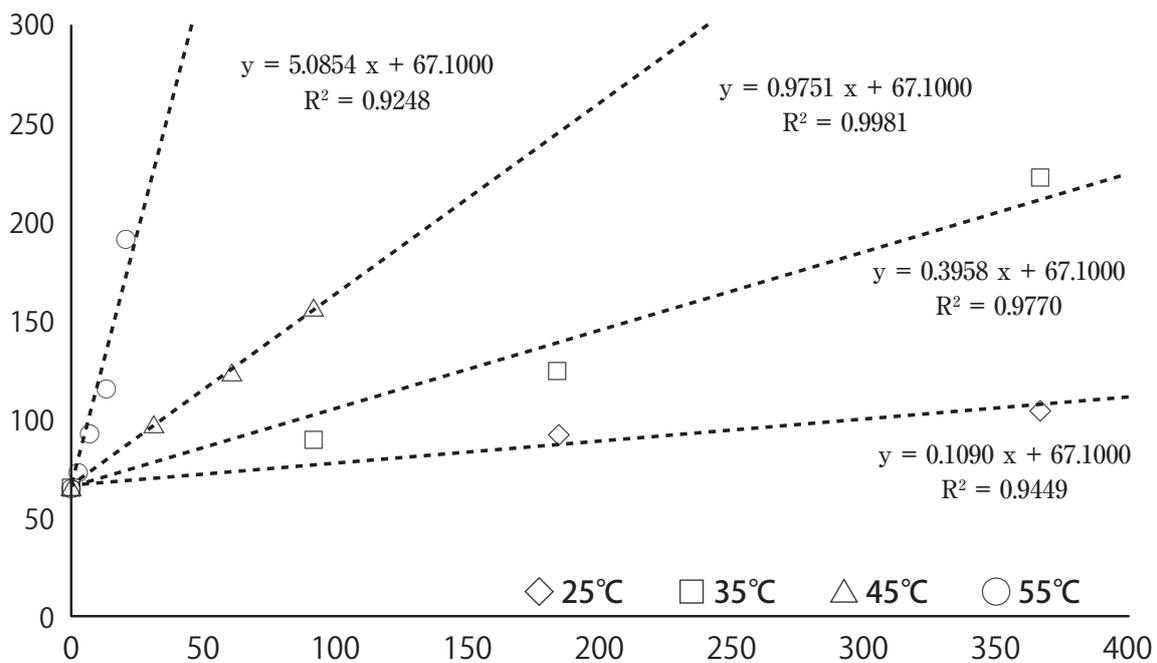


図3 内容物のスズと貯蔵期間  
(縦軸：スズ(ppm)、横軸：貯蔵期間(日))

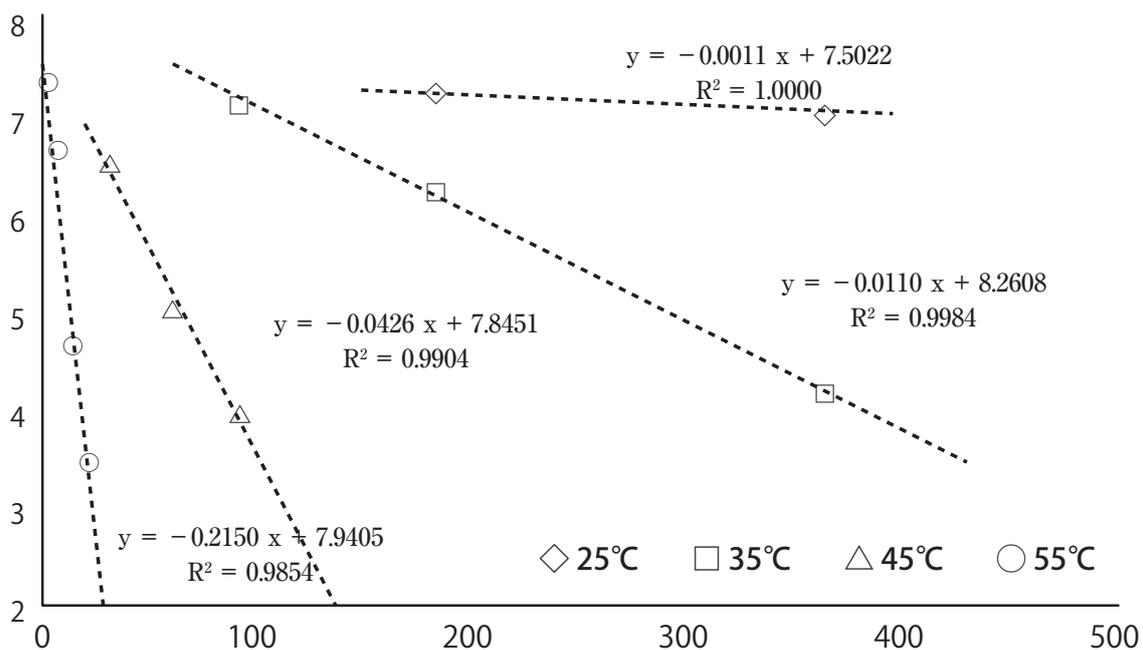


図4 官能評価(総合評価)の評点と貯蔵期間  
(縦軸：評点、横軸：貯蔵期間(日))

## 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327件であった(表8)。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、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8 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	8.3
異物検定(結晶、白濁、物質同定)		14	0	0	10	0	0	24	5.2
変敗原因究明		25	0	0	4	0	0	29	8.9
化学 分析	各種分析	25	0	0	19	0	0	44	13.6
	品質評価(官能評価、貯蔵試験)	8	0	0	3	1	1	13	4.0
	容器関係(腐食、性状)	11	0	0	6	0	0	17	5.2
微生物 試験	菌株同定	19	1	0	0	0	0	20	6.1
	菌数測定・芽胞数測定	20	0	0	3	0	0	23	7.0
	菌株分与・芽胞液調製	10	0	0	1	2	0	13	4.0
	細菌試験・無菌試験	12	0	0	6	0	0	18	5.5
	接種試験	6	0	0	0	1	0	7	2.1
	耐熱性試験	6	0	0	1	0	0	7	2.1
	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	6	0	0	31	1	0	38	11.6
	容器密封性状	24	0	0	9	0	0	33	10.1
	試製	1	0	0	0	0	0	1	0.3
	殺菌および熱伝達	8	0	0	0	0	0	8	2.4
	かたさ測定	1	0	0	0	2	0	3	0.9
証明書		2	0	0	0	0	0	2	0.6
その他(研修、資料他)		1	0	3	2	0	0	6	1.8
計		219	1	3	95	8	1	327	100
比 率(%)		66.4	0.3	0.9	29.7	2.4	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」講師(6月、長野市)
- ・ 長野県産業人材カレッジ事業技術講座「食品の衛生微生物検査と殺菌技術コース」講師(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」講師(8月、オンライン)
- ・ 第19回園芸加工品類品評会 審査員(10月、長野市)
- ・ (公財)東洋食品研究所 研究成果発表会聴講(10月、オンライン)
- ・ 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6年度缶びん詰技術講習会」講師(2月、長野市)
- ・ 北海道缶詰協会「殺菌・品質管理講習会」講師(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
蛍光X線分析装置	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
高感度ポーラログラフ	1	引張り試験機	1
電気炉	1	シールテスタ	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7年1月20日 於；経団連会館
  - (1) 令和7年度事業計画(案)および収支予算(案)に関する件

### 2. 普及啓発委員会

- 1) 令和6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) 副委員長互選
  - (2) 令和5年度活動報告
  - (3) 令和6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・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)
  - (4) その他

### 3. 環境問題検討委員会

- 1) 第1回委員会を書面議決により開催(業発第147号令和7年3月3日付け文書)
  - (1) 役員改選の件
  - (2) 2024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
- 2) 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作成および公表
- 3) 各種環境関連情報の伝達
- 4) 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6年6月19日 於；エッサム神田ホール1号館
  - (1) 陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料の製造認可条件一部変更の件
  - (2) 食品表示基準個別ルール見直しに関する業界要望の件
  - (3) 令和6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) 第2回委員会 令和6年5月10日 於；エッサム神田ホール1号館
  - (1) 個別ルールに関する業界要望(案)の検討
  - (2) 今後のスケジュールについて
- 2) 第3回委員会 令和6年7月17日 於；エッサム神田ホール1号館
  - (1) 個別ルールに関する業界要望(案)の検討
  - (2) 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6年6月21日 於；エッサム神田ホール1号館

- ・役員改選の件
- ・令和5年度活動報告および令和5年度収支報告の件
- ・令和6年度活動計画(Instagram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6年度部会費の額(総額275万円)および徴収方法の件

##### (2) 部 会

第1回 令和6年7月3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5年度活動報告および令和5年度収支報告の件
- ・令和6年度活動計画および令和6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4月25日 於；オンライン会議

- ・令和6年度部会活動計画の件

第2回 令和6年6月5日 於；オンライン会議

- ・令和6年度部会活動計画の件

第3回 令和6年12月25日 於；オンライン会議

- ・令和6年度部会活動進捗状況報告の件
- ・令和7年度部会活動計画の件

第4回 令和7年3月25日 於；オンライン会議

- ・令和7年度部会活動計画について

#### 2) 魚肉ソーセージ部会

##### (1) 部 会

第1回 書面議決により開催(業発第57号令和6年7月9日付け文書)

- ・役員改選の件
- ・令和5年度活動報告および令和5年度収支報告の件
- ・令和6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6年度部会費の額(総額380万円)および徴収方法の件

##### (2) 連絡会

第1回 令和6年4月18日 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

- ・食品表示見直しに対する魚肉ソーセージ業界の方向性取りまとめの件

第2回 令和6年6月28日 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

- ・食品表示見直しに対する魚肉ソーセージ等個別表示ルール内容修正の件

### 3) 農産部会

#### (1) 部 会

第1回 令和6年6月10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5年度活動報告および令和5年度収支報告の件
- ・令和6年度活動計画(分科会開催、生産・原料統計調査)および令和6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) 分科会

第1回マッシュルーム分科会 令和6年6月10日 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

- ・輸入数量動向、市況等について情報交換

第1回チェリー・もも分科会 令和6年7月11日 於；ホテルメトロポリタン山形

- ・生産・輸入統計、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6年7月25日 於；ANAクラウンプラザホテル札幌

- ・分科会長選任、生産・輸入統計、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7年3月時点の研究会加入企業数は41社になっている。

### 1) 会 議

#### (1) 第16回

令和6年11月6日(水)にオンライン形式で開催した。講演は「チルド惣菜開発の実際～おいしさの追求と安心安全の両立～」フジッコ株式会社 コア事業本部部長 瀬川幸秀氏、「食品分析の信頼性確保について(ISO/IEC 17025規格の利用)」公益財団法人日本適合性認定協会 LAB 認定ユニット生命科学マネジャー兼工業科学マネジャー 田島洋介氏の2題であった。

#### (2) 第17回

令和7年3月27日(木)にオンライン形式で開催した。講演は「バクテリオファージによる食中毒細菌制御とバクテリオファージ特性改変について」九州大学大学院農学研究院生命機能科学部門食料化学工学講座食品衛生化学研究室助教 益田時光氏および「赤外線分光法を用いた清酒の品質管理への応用」長野県立大学健康発達学部食健康学科准教授 塩屋幸樹氏の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28号から30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、米国FDAに提出する英文証明書作成、FDA缶詰工場登録および殺菌条件申告、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：8件、英文証明書作成および殺菌条件申告：34件、英文証明書の再発行および殺菌条件申告：3件、工場登録：6件、殺菌条件申告：2件、工場調査：2件、合計55件

### 2) FDA登録工場巡回訪問

容器詰食品を対米輸出している本会会員企業のFDA登録工場にあって、新規にFCEおよびSID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2工場を訪問した。

### 3) FDA食品缶詰施設(FCE)／申告製品(SID)管理サービス・FDA食品施設(FFR)登録管理業務

#### (1) FDA食品缶詰施設(FCE)登録の新規登録(13件)

#### (2) 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(38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(21工場)(92品目)

#### (3) FDA食品缶詰施設(FCE)および申告製品(SID)管理サービスの継続、請求書作成(59工場)(235品目)

#### (4) FDA食品缶詰施設(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(26件)

#### (5) FDA食品施設(FFR)登録の新規登録(25件)

#### (6) FDA食品施設(FFR)登録管理サービス継続、請求書作成(116件)

#### (7) FDA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(39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。また、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。

- ・申請企業数：3社
- ・表示製品数：40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6年6月10日)を機に、令和5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 小林 恵一(小林食品株式会社 代表取締役社長)  
小笠原 一芳(株式会社ハチカン 取締役会長)  
川 隅 義之(はごろもフーズ株式会社 専務取締役)  
川 村 憲久(株式会社ニッセー 代表取締役社長)  
高 井 善弘(いなば食品株式会社 取締役 食品事業部長)  
技術功績者 山 内 聡(株式会社マルハニチロ北日本 品質管理部長)  
桜 井 克治(ゴールドバック株式会社 専務取締役)  
高 橋 正邦(山梨罐詰株式会社 取締役 製造部長)  
松 尾 修一(太洋食品株式会社 品質保証部長兼商品開発室長)

- (2) 令和6年度事業・技術功績者選考委員会

令和7年3月25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3名、技術功績者5名を選考)
- ・その他

記念品について

表彰式の日程の件(令和7年6月9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29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6年6月10日 於；経団連会館

##### <決議事項>

- ・令和5年度決算並びに財産目録の件
- ・令和6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5年度事業報告の件
- ・令和6年度事業計画並びに収支予算の件

#### 2) 理事会

(1) 令和6年5月16日(書面表決の理事会)

##### <決議事項>

- ・令和5年度事業報告の件
- ・令和5年度決算並びに財産目録の件
- ・令和6年6月10日開催の定時総会議案の件
- ・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6年5月16日とすること

(2) 令和6年11月13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6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
- ・令和7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6年4月～令和6年9月)

(3) 令和7年3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7年度事業計画の件
- ・令和7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6年10月～令和7年3月)
- ・外部理事および外部監事の導入について

## 2. 登記事項

### 1) 役員登記

- (1) 令和6年6月27日 森河洋一氏、高山弘人氏の計2名の理事辞任登記(令和6年6月10日辞任)
- (2) 令和6年6月27日 道上久司氏の理事死亡登記(令和6年5月20日死亡)
- (3) 令和6年6月27日 名川誠氏、芝亮介氏、田中照久氏の計3名の理事就任登記  
(令和6年6月10日就任)

## 3. 申告業務

- 1) 令和6年6月24日 令和5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6年7月11日 理事変更登記について内閣総理大臣あて届出。
- 3) 令和6年10月10日 公益目的事業の変更届出に係る書類を内閣総理大臣あて提出。
- 4) 令和7年3月28日 令和7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6年5月14日 令和5年度消費税確定申告書を神田税務署に提出。
- 2) 令和6年6月19日 令和5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5年度市民税確定申告書を横浜市に提出。
- 3) 令和6年9月10日 令和6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6年11月28日 令和6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7年1月22日 令和7年度償却資産申告書および令和7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7年2月25日 令和6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6年4月15日 ふじみ監査法人による令和5年度期末監査の実施(期中監査を2回実施)。
- 2) 令和6年4月22日 ふじみ監査法人より令和5年度の期末監査報告書を受理。
- 3) 令和6年4月22日 ふじみ監査法人による令和5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5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6年4月1日 堀 英司 研究所食品化学研究室

2) 定年退職

令和7年1月31日 田口 真寿美 研究所食品化学研究室

3) 継続雇用

令和7年2月1日 田口 真寿美 研究所嘱託

## 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6年5月 (一社)静岡缶詰協会総会 土橋専務理事

令和6年5月 (一社)長野県缶詰協会総会 武田常務理事

令和6年6月 九州缶詰製造協議会総会 土橋専務理事

令和6年7月 青森県缶詰協会総会 土橋専務理事

令和6年7月 愛媛県缶詰協会総会 土橋専務理事

令和7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7年1月 中部食品製造協議会新年総会 土橋専務理事

令和7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・団体を対象に毎月開かれる連絡協議会に出席し、加工食品業全体に共通する諸問題を討議すると共に、対策の推進と情報の交換を行い、加工食品業界全体に通じる問題点について共同で対応した。

4) 日本農林規格協会連絡協議会

(一社)日本農林規格協会加盟の加工食品等団体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(12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7年1月8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7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. 正会員および賛助会員異動

令和6年度中において次のとおり正会員および賛助会員の異動があった。

区分	業種別	6.4.1	加入・ 区分変更	退会・ 区分変更	7.3.31
正 会 員	製造業者	(社) 267	(社) 5	(社) 16	(社) 256
	組合	7	0	0	7
	製缶業者	7	0	1	6
	計	281	5	17	269
賛 助 会 員	製缶業者	6	0	0	6
	販売業者	29	6	0	35
	関連業者	54	3	1	56
	計	89	9	1	97
	合計	370	14	18	366

### 〔加入および区分変更〕

(加入・正会員)

- 製造業者：アルプス食品工業(株)、(株)新進、(株)ビーアンドエス・コーポレーション、プラム食品(株)、モランボンプロダクツ(株) 計5社

(加入・賛助会員)

- 関連業者：(株)M2X 1社

(区分変更・賛助会員)\*正会員から賛助会員へ区分変更

- 販売業者：アイシア(株)、(株)サーフビバレッジ、三幸食品工業(株)、(株)日清製粉ウェルナ、丸美屋食品工業(株)、理研ビタミン(株) 計6社
- 関連業者：(株)ウーケ、仙波糖化工業(株) 計2社

加入および区分変更 合計14社

### 〔退会および区分変更〕

(退会・正会員)

- 製造業者：(株)遠藤製館、カンショク(株)、純和食品(株)、平食品(株)、フンドーキン醤油(株)、(株)本長、丸菱食品(株)、渡辺食品(株) 計8社
- 製缶業者：東海製罐(株) 1社

(区分変更・正会員)\*正会員から賛助会員へ区分変更

- 製造業者：アイシア(株)、(株)ウーケ、(株)サーフビバレッジ、三幸食品工業(株)、仙波糖化工業(株)、(株)日清製粉ウェルナ、丸美屋食品工業(株)、理研ビタミン(株) 計8社

(退会・賛助会員)

○ 関連業者：ZACROS株 1社

退会および区分変更 合計18社

## IX. 役員名簿

令和7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	(キユーピー(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	名 川 誠	(大塚食品(株))
同	住 本 豊 繁	(エム・シーシー食品(株))
同	堀 口 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	芝	亮 介	(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	田 中	照 久	(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7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	杉本健二	(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6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	三	宅	英	貴	(ハウス食品グループ本社(株))
委員	松	浦		学	(アヲハタ(株))
同	田	中	大	作	(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	田	村	智	之	(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	濱	井	洋	輔	(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	給	田	尚	文	(はごろもフーズ(株))
副委員長	遠	藤	宗	広	(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	中	島	將	人	(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	濱	井	洋	輔	(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	鈴	木	一	夫	(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	長	谷	川	涉	(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	( 日本大学 生物資源科学部 食品生命学科 特任教授)
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7年3月31日

### 〈レトルト食品部会幹事会〉

部会長	三	林	憲	忠	(ヤ	マ	モ	リ	(株)
副部会長	小	林	一	志	(大	塚	食	品	(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	佐	藤	弘	康	(エ	ス	ビ	ー	食
同	黒	沢		壮	(カ	ゴ	メ		(株)
同	岸	田	香	奈	(キ	ユ	ー	ピ	ー
同	小	笠	原	徹	哉	(サ	ン	ハ	ウ
同	吉	田	郁	夫	(東	洋	製	罐	(株)
同	三	宅	英	貴	(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)
副部会長	今	村	友	哉	(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)
副部会長	西	山	良	之	(讃	岐	缶	詰	(株)

部会員22社

## XII. 事務局担当表

(令和7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、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(兼任)
食品化学研究室	室長 山崎 良行 堀 英司
食品微生物学研究室	室長 山口 敏季 主任 立山 敦
食品工学研究室	室長 五味 雄一郎 川崎 幸正
研究会・総務担当	田口 真寿美

## 依頼試験料金表

令和7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	8. 用水、排水分析		15-1 前 処 理	12,100以上
1-2 粗 蛋 白	3,300	(1 項目につき)	5,500	15-2 巻	
1-3 粗 脂 肪	3,300	9. 官能試験	16,500	100缶まで	12,100
1-4 還 元 糖	4,400	10. 写真撮影	7,700	500缶まで	14,300
1-5 全 糖	7,700	11. 微生物		15-3 R P シ ー ル	
1-6 粗 織 維	5,500	11-1 菌 株 分 離	181,500	50袋まで	12,100
1-7 灰 分	3,300	11-2 菌 株 同 定	60,500	50袋増毎	3,300
1-8 ビタミン(1項目につき)	11,000以上	11-3 耐 熱 性 試 験	181,500	15-4 殺 菌	17,600
1-9 そ の 他	実 費	11-4 直 接 鏡 検	6,600	16. 研 修	
2. 一般成分分析		11-5 菌 数 測 定	8,800	16-1 1 テ ー マ 1 日	13,200以上
2-1 pH	1,100	11-6 無 菌 試 験	8,800	16-2 1 テ ー マ 1 週 間	36,300以上
2-2 滴 定 酸 度	3,300	11-7 菌 株 分 与	12,100	17. 技 術 資 料	
2-3 油脂特数(1項目につき)	7,700	11-8 接 種 試 験	実 費	17-1 内部資料(基本料金)	3,300
2-4 H M F	6,600	12. 恒温試験	12,100以上	17-2 内 部 資 料	33
2-5 フ ル フ ラ ー ル	6,600	13. 物 性		(複写、1頁当たり)	
2-6 総カルボニル	8,800	13-1 熱 伝 達	17,600	17-3 外部資料(基本料金)	4,400
2-7 ヒ ス タ ミ ン	7,700	13-2 致 死 値 ( F 値 )	12,100	17-4 外 部 資 料 ( 経 費 )	実 費
2-8 総揮発性塩基窒素	7,700	13-3 テ ク ス チ ャ ー	12,100	18. 証 明 書	
2-9 光度計測色	6,600	14. 容器関係		18-1 和 文	12,100以上
2-10 色差計測色	6,600	14-1 缶密封性状(1缶につき)		18-2 英 文	12,100以上
2-11 水分活性	6,600	14-2 RP・びん密封性状			
2-12 硫化水素	7,700	14-3 容 器 寸 法	12,100		
3. 組成分析		14-4 メ ッ キ 量	12,100以上		
3-1 有 機 酸 組 成	22,000	14-5 鉄 面 露 出	12,100		
3-2 陰 イ オ ン 組 成	22,000	14-6 塗 装 性 状 ( 1 項 目 に つ き )	4,400		
3-3 脂 肪 酸 組 成	22,000	14-7 容 器 溶 出 試 験			
3-4 赤外吸収スペクトル	16,500	(1 項目につき)	11,000		
3-5 蛍光X線分析(EDX)	16,500	14-8 容 器 性 状 観 察	6,600		
3-6 その他組成分析	16,500以上	14-9 容 器 性 能 試 験	5,500		
4. ミネラル成分分析			4,400		
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				

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。