

# 令和7年度 事業報告書

令和7年4月1日から令和8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)〔事業番号：公1〕 .....	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 .....	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)〔事業番号：公2〕 .....	8
1. 業界共通問題、法規制への対応 .....	8
2. 調査統計業務 .....	9
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)〔事業番号：公3〕 .....	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
IV. 研究開発事業(公益目的事業)〔事業番号：公4〕 .....	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
VI. 共益事業〔事業番号：他1〕	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	27
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	27
5. 国家顕彰・功績者表彰等に関する事項	28
VII. 斡旋事業〔事業番号：収1〕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. 正会員および賛助会員異動	33
10. 運営体制の充実をはかるための取組	34
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

ここ数年、都内の新築マンションの平均価格が1億円を超え、平均株価も令和7年末以来5万円を超えるなど、経済活動は活発化している。そのような中で、生活に直結している電気、ガス、食品などは常に消費者の関心事であり、特に食品の値上げは日常生活において実感されやすいが、昨今は値上げが大きく取り扱われることも少なくなり、デフレ時代の低価格に慣れた消費者にも適正価格への移行が受け入れられつつあるように思われる。しかし食品業界では、地球規模での気温上昇や環境変化を原因とする不作や不漁、鳥インフルエンザのような病害、農業就業者の減少、円安など、様々な問題を抱えており、今後も原材料の高騰は避けられない状況にある。さらに、直近で起こったイラン問題は、我が国が資源に乏しく、海外情勢の影響を大きく受けてしまうことを露呈し、食品業界をも非常に不安定な状態にしている。一日も早い解決を望むばかりである。

このような状況の中で、本会は令和7年度に次の事業を実施した。

普及啓発事業では、引き続きInstagram、Facebook、本会ホームページなどを活用した普及事業を行った。これらの中からInstagramを主要情報発信ツールとして用い、缶詰、びん詰、レトルト食品を用いた開発レシピを短時間のリール動画にまとめて配信した。また、レトルト食品の保存料不使用を啓蒙するための漫画をInstagramに投稿した。これらはプレゼントキャンペーンを併催したことにより、視聴者数が増加した。このほか、会員の協力のもと、児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品の寄贈を行った。

調査・情報伝達事業では、環境問題、容器包装リサイクル法、税制金融対策、国際貿易協定などの業界共通問題について情報収集を行い、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、その結果を詳細に分析して「缶詰時報」および本会ホームページで公表した。

人事育成・相談事業では、巻締、殺菌管理、品質管理、HACCPの各主任技術者講習会、並びに営業職や新入社員などを対象とした基礎技術講習会とその実習編を開講した。法規制関連では、食品衛生法や食品表示法などについて情報提供を行い、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、研究所において缶詰、びん詰、レトルト食品の安全性確保および高品質化に向けた研究を実施した。研究テーマは「レトルト殺菌中の容器内圧力の変動について」、「二価金属イオンの高温性嫌気性細菌芽胞の発育に及ぼす影響」、「加速試験での官能評価の指標や予測精度について」であった。また、会員からの依頼試験に対応し、成分分析、原因究明、容器評価などを実施した。

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て情報提供を行い、問題の解決を図った。また、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)〔事業番号：公1〕

＜本事業の定款上の根拠＞

\*定款上の「缶詰」は、缶詰・びん詰・合成樹脂容器詰等のことをいう。

第4条 (3) 缶詰に関する啓発及び普及

(6) 缶詰に関する雑誌、書籍等の刊行並びにホームページの運営

### 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)を、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に提供することで、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継続活用した。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、年間を通じて定期的に投稿を実施した。これらのレシピは前年度に引き続き、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(リール動画)で配信した。本年度は缶詰、びん詰、レトルト食品の手軽さ、美味しさを生かすために、よりシズル感を強調した動画作成を心がけ、多くの手間や材料をかけずにすぐ作ることができる、スピード感のあるレシピを打ち出すこととした。さらに、新規ユーザー(フォロワー)を獲得するため、前年度のキャンペーン時に募集したフォロワーからの投稿(静止画)についても再活用し、投稿回数を週1回(月4回)とすることで、活気のあるアカウントを演出するなど、缶詰料理に対するユーザーの関心をより高めていくようにした。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上で多くのフォロワーを持つ料理インフルエンサー2名を活用し、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の配慮をした投稿を実施した。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へ参加するように働きかけた。これにより得たレシピについては優良なものを選抜し、今後本会アカウントへのリポスト(再掲載資源)として活用することを見込んだ。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。

本年度の公式SNSの活用を中心とした事業の主な実施内容は以下の通り。

- ・ 料理インフルエンサー(2名)を起用して開発したレシピ動画を、公式Instagramに毎週(月3回)投稿(缶詰等料理レシピ配信)
- ・ 前年度の缶詰の日キャンペーンでフォロワーより投稿があった静止画レシピを毎月1点抽出・再活用し配信に加えた。これにより、動画と合わせ毎月4回の投稿として前年より投稿頻度を上げ、活気あるアカウントとなった。
- ・ 缶詰の日キャンペーン\*を実施し、米や缶詰、びん詰、レトルト食品のプレゼントをモチベーションに、ユーザーの関心を喚起した(\*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)。この結果、本キャンペーンへの参加数は355件と盛況で、フォロワー数についてもキャンペーンを実施した10月単月で62人増加した。

<各SNSの状況(3月末現在)>

- ・ Instagram フォロワー数：16,075人(前年同期比107%)
- ・ Facebook フォロワー数：610人(前年同期比99%)

## 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

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、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。

本年度は、インフルエンサーごとにテーマ(育児漫画・幼児食・時短レシピ・家庭内備蓄)を設け、インフルエンサー自身が作成したレトルト食品の特性を伝える漫画および静止画、動画作品等のコンテンツを掲出し、それぞれのフォロワーに対してこれを啓発した。さらに、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。また、これらに加えて、投稿および広告へのアクションの増加による拡散を目的に、レトルト食品プレゼントキャンペーンを実施し、インフルエンサーの投稿およびInstagram内の広告にて、Instagram利用者へ周知した。なお、応募条件を「缶詰、レトルト食品の正しい情報に関するクイズへの回答」、「本会公式Instagramアカウントのフォロー」とすることで、啓発情報の理解度強化およびキャンペーン終了後の本会公式Instagramフォロワーへの継続的な情報発信を狙った。

さらに、本会がInstagramを使って訴求する内容およびキャンペーンの実施について、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、インフルエンサー4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、缶詰、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の伝達)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、共同投稿機能を用いて各インフルエンサーおよび本会Instagramアカウントのフォロワーに向けて配信を行うとともに、レトルト食品プレゼントキャンペーンを実施した。

また、これらのコンテンツおよびキャンペーンを拡散させるため、Instagram上での広告掲載を行ったほか、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、約77万人に対してリーチすることができた。また、キャンペーン応募者は約2,700人となった。各コンテンツおよびキャンペーンに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：40万人(フォロワー43万人)、広告運用等効果37万人(計77万人)

(前年度24万人、広告運用効果53万人(計77万人))

保存数：2,236件(前年度763件)

キャンペーン応募者数：2,676人(当選者30名)

掲載媒体数：27件(主にWeb上でのニュースサイト)(前年度36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26回目の実施)。

### 2) 提供施設数

全国614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(入居者総人数はおおよそ4,800人)

- 3) 提供時期：令和8年3月上旬に完了
- 4) 提供個数：41,666個(前年実績41,050個)
- 5) 製品提供協力会員数：94社(前年実績93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41,666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、サケフレーク等)7,244個
- (2) 果実缶詰、びん詰(みかん、白桃、黄桃等)1,860個
- (3) 野菜缶詰、びん詰(スイートコーン、なめ茸等)1,230個
- (4) 食肉・調理缶詰、びん詰(コンビーフ、和洋惣菜等)1,232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)6,120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)5,130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)15,636個
- (8) デザート類(フルーツみつ豆、ぜんざい等)3,214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したり食事をしたりす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行っている。本年度は4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) 小平市市民部市民課市民相談担当(7月)
- (3) 横浜市磯子区食生活等改善推進委員会(11月)
- (4) 横浜市中区食生活等改善推進委員会(11月)

##### 2) 協力をを行った他の催事

- (1) 横浜市金沢区食生活等改善推進委員会 研修会(11月)

#### 5. 催 事

##### 1) 団体行事、その他行事等への協力

- (1) 令和7年度 食の安全を考えるシンポジウム「もっと知りたい！缶詰・びん詰・レトルト食品」(11月15日(土))

横浜市医療局食品衛生課主催、横浜市民対象の同シンポジウムに協力。基調講演を本会が担当し、缶詰、びん詰、レトルト食品の特長、安全性、製造方法等の知識を伝達した。また、事業者を代表

してはごろもフーズ(株)より同立場から缶詰等製造に関する情報提供を行った。さらに、横浜市医療局、消費者代表とともに意見交換(パネルディスカッション)を実施した。当日は横浜市民およそ100名が聴講した。

## 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東京2025。7. 4. 15～17。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 防犯防災総合展2025。7. 4. 16～18。インテックス大阪(大阪市)
- ・ FOOMA JAPAN 2025。7. 6. 10～13。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 「食の魅力」発見商談会 2025。7. 7. 4。東京都立産業貿易センター(港区)
- ・ FABEX中部2025。7. 7. 16～17。ポートメッセなごや(名古屋市)
- ・ 第27回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー。7. 8. 20～22。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第36回NAGOYAフードビジネスショー。7. 9. 17～18。名古屋中小企業振興会館(名古屋市)
- ・ フードファクトリー2025。7. 10. 15～17。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ フードセーフティージャパン2025。7. 10. 15～17。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第15回通販食品展示商談会。7. 10. 29～30。東京交通会館(千代田区)
- ・ 地方銀行フードセレクション2025。7. 11. 13～14。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ FABEX関西2025。7. 11. 26～28。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 第47回フード・ケータリングショー。8. 2. 17～20。東京ビッグサイト(江東区)
- ・ 第60回スーパーマーケットトレードショー2026。8. 2. 18～20。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第23回シーフードショー大阪。8. 2. 25～26。ATCホール(大阪市)
- ・ FOODEX JAPAN2026。8. 3. 10～13。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ほか、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。正会員・賛助会員が独自に行う新入社員研修、催し等でも利用されている。

本年度の主な配布先は下記の通り。

- ・ 個人利用(1件)、正会員・賛助会員(2件)、食生活等改善推進委員会(4件)、その他(1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

あさいち(NHK)、午後LIVEニュースーン(NHK)、明日をまもるナビ(NHK)、首都圏ネットワーク(NHK)、明日へ1 min.(NHK)、有吉のお金発見突撃!カネオくん(NHK)、ZIP(日テレ)、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、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)〔事業番号：公2〕

＜本事業の定款上の根拠＞

- 第4条 (1) 缶詰に関する調査、研究、企画及び提言並びに公開  
(4) 缶詰に関する規格等の整備及び技術の助言・指導並びに公開  
(6) 缶詰に関する雑誌、書籍等の刊行並びにホームページの運営  
(7) 国会及び政府その他に対する陳情、請願又は意見具申

### 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。調査結果を本会ホームページおよび缶詰時報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ホームページにて周知した。

#### 2) 物流の適正化・生産性向上への対応業務

「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」に基づき、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の対応について推進している。また、会員からの問い合わせ対応、関連法令の情報収集を行った。

#### 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8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8年度の主な税制改正は次のとおり。

東日本大震災の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、生命保険料控除の拡充の恒久化等。

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7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。

## 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) 2024年年間統計；缶詰時報2025年7月号および8月号で公表
- (2) 2025年1～3月期速報；缶詰時報2025年9月号で公表
- (3) 2025年1～6月期速報；缶詰時報2025年11月号で公表
- (4) 2025年1～9月期速報；缶詰時報2026年2月号で公表

農産缶びん詰

- (1) 2024年産くり缶詰・びん詰等(生産、在庫)；缶詰時報2025年5月号、9月号で公表
- (2) 2025年産さくらんぼ缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2025年10月号で公表
- (3) 2025年産もも缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2025年12月号で公表
- (4) 2025年産スイートコーン缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報2025年12月号で公表

魚肉ハム・ソーセージ

- (1) 2024年年間統計；缶詰時報2025年8月号で公表
- (2) 2025年1～12月月別生産統計；缶詰時報2025年4月号～2026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 2024年1～12月年間輸出入統計(品別・国別)；缶詰時報2025年8月号に掲載
- ② 最近の海外缶詰諸統計；缶詰時報2025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2025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、2026年で通巻105巻、2026年3月号で第1215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。

2025年4月号 (82ページ)	缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法とその科学Ⅳ、技術レポート(ディスパンステクノロジーによる3Dフードプリンターについて)、缶詰等の売上金額動向、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)、食品製造に役立つ「食材のはなし」その12
5月号 (88ページ)	果実缶詰の供給・市場動向Ⅰ、技術レポート(レトルト耐性を持ち長期保存可能な白玉の開発)、食品製造に役立つ「食材のはなし」その12-2、理事会の概要
6月号 (94ページ)	果実缶詰の供給・市場動向Ⅱ、技術レポート(多様化するレトルト食品の開発を支える小型高温高圧調理殺菌装置)、研究報文(加熱殺菌加熱期の熱伝達値( $j_h$ )に関する一考察)、食品製造に役立つ「食材のはなし」その13
7月号 (110ページ)	2024年清涼飲料市場動向、2024年の缶詰輸入、食品製造に役立つ「食材のはなし」その14、2024年の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量、令和6年度事業・技術功績者の横顔、定時総会の概要
8月号 (212ページ)	2024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)	ツナバンコク相場、カツオ・キハダとも軟調、技術レポート(クッキングミキサーOAMと加熱・冷却乳化機 $\Sigma$ が拓く食品プロセスの進化、レトルトパウチの進化)、食品製造に役立つ「食材のはなし」その15、2025年1~3月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
10月号 (90ページ)	缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法とその科学Ⅴ、第74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16、研究報文(缶詰食品の加熱殺菌における熱伝達値( $f_h$ 、 $j_h$ 、 $f_c$ 、 $j_c$ )の理論式)
11月号 (92ページ)	日本ジャム工業組合 シアトル視察、食品表示の変遷と今般の個別品目ごとの表示ルール見直しについて、食品製造に役立つ「食材のはなし」その17-1、2025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7年の缶詰業界、食品製造に役立つ「食材のはなし」その17-2、海外缶詰統計
2026年1月号 (80ページ)	新年のご挨拶、年頭所感、新春随想、食品量販店の2025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18、缶詰の生産個数変化
2月号 (96ページ)	令和8年缶詰業界新年賀詞交換会、第74回技術大会の概要、第74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19、2025年1~9月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
3月号 (84ページ)	缶詰トレンド、今春も新商品続々、2025年度工場等における環境問題対応調査、研究報文(缶詰食品の $f_c$ と $\alpha$ (温度伝導率)から $j_c$ と $h_c/\kappa$ (冷却期の総括熱伝達率/熱伝導率)の算出)、食品製造に役立つ「食材のはなし」その20、レトルト食品の生産個数

#### 4. 缶詰手帳作成・発行

2026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)〔事業番号：公3〕

＜本事業の定款上の根拠＞

- 第4条 (4) 缶詰に関する規格等の整備及び技術の助言・指導並びに公開  
 (5) 缶詰に関する講演会、講習会、セミナー等の開催並びに資格の付与

#### 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7年度の主任技術者講習会については、殺菌管理主任技術者資格認定講習会を4回、巻締主任技術者資格認定講習会を2回、品質管理主任技術者資格認定講習会(JAS認証工場品質管理責任者等講習会併催)、HACCP主任技術者講習会を1回開催した。

なお、レトルト食品製造技術主任技術者講習会(e-ラーニング)は、リニューアルに伴う準備の遅延のため本年度は開催を中止した。

上記の講習会に対し249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HACCP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
193	川西市(東洋食品工業短期大学)	8月25日～8月29日	15名
194	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月20日～10月24日	8名
計			23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
137	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	6月9日～6月13日	49名
138	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	9月8日～9月12日	50名
139	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	12月8日～12月12日	42名
140	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	3月9日～3月13日	37名
計			178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
145	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	7月14日～7月18日	29名
計			29名

##### HACCP主任技術者講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
48	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	1月28日～1月30日	19名
計			19名

## 2) 基礎技術講習会

令和7年度の基礎技術講習会は対面開催として2回、22名が受講し、e-ラーニングは毎月開催し、計67名が受講した。また、初級者の製造技術の習得を目的にした実習編を1回、7名が受講した。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
55	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	5月21日～5月23日	13名
56	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	2月18日～2月20日	9名
計			22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
2	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月1日～10月3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	67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7年度は初級試験を36回、専門級試験を32回、上級試験を1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11日	2名(2名)
神奈川県横浜市	4月14日	3名(3名)
愛媛県喜多郡	5月14日	3名(3名)
愛媛県宇和島市	5月15日	6名(6名)
静岡県静岡市	5月23日	1名(1名)
神奈川県横浜市	6月17日	3名(3名)
山形県西村山郡	6月4日	4名(4名)
和歌山県伊都郡	6月18日	6名(6名)
徳島県阿南市	6月24日	5名(5名)
愛知県名古屋市	6月20日	5名(5名)
広島県東広島市	7月4日	2名(2名)
佐賀県佐賀市	7月10日	1名(1名)
愛媛県北宇和郡	7月11日	2名(2名)
静岡県静岡市	8月5日	4名(4名)
静岡県静岡市	8月6日	9名(9名)
神奈川県横浜市	9月25日	1名(1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)
北海道小樽市	9月25日	1名(1名)
福岡県八女市	10月16日	3名(3名)
佐賀県佐賀市	10月16日	9名(9名)
愛媛県松山市	10月28日	2名(2名)
愛媛県松山市	10月28日	2名(2名)
山形県東置賜郡	11月26日	2名(2名)
徳島県阿南市	12月2日～3日	7名(7名)
静岡県静岡市	12月11日～12日	11名(11名)
静岡県静岡市	12月12日	2名(2名)
宮城県気仙沼市	12月19日	4名(4名)
千葉県銚子市	1月14日	3名(3名)
香川県高松市	1月16日	4名(4名)
大阪府茨木市	2月3日	1名(1名)
静岡県焼津市	2月18日	4名(4名)
岩手県岩手郡	2月25日	4名(4名)
神奈川県横浜市	3月18日	4名(4名)
佐賀県佐賀市	3月17日	1名(1名)
福岡県みやま市	3月17日	1名(1名)
福岡県八女市	3月18日	4名(4名)
福岡県八女市	3月19日	2名(2名)
計		128名(128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)
神奈川県横浜市	4月14日	3名(3名)
神奈川県横浜市	4月15日	3名(3名)
静岡県静岡市	5月27日～28日	11名(11名)
徳島県阿南市	5月28日～30日	17名(17名)
山形県西村山郡	6月4日	1名(1名)
山形県東置賜郡	6月5日	4名(4名)
千葉県銚子市	6月5日	6名(6名)
和歌山県伊都郡	6月19日	6名(6名)
徳島県阿南市	6月25日	8名(8名)
広島県東広島市	7月3日	2名(2名)
福岡県みやま市	7月9日	3名(3名)
愛媛県宇和島市	7月10日	3名(3名)
愛媛県北宇和郡	7月11日	2名(2名)
佐賀県佐賀市	7月10日	10名(10名)
栃木県下野市	9月25日	7名(7名)
北海道小樽市	9月25日	1名(1名)
静岡県静岡市	10月3日	6名(6名)
福岡県八女市	10月15日	3名(3名)
香川県三豊市	10月29日	4名(4名)
徳島県阿南市	10月30日～31日	8名(8名)
山形県東置賜郡	11月26日～27日	6名(6名)
山形県西村山郡	12月18日	2名(2名)
千葉県銚子市	1月14日	3名(3名)
愛媛県喜多郡	1月26日～27日	6名(6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)
愛媛県松山市	1月27日	6名(6名)
愛媛県松山市	1月28日	2名(2名)
岩手県岩手郡	1月27日～28日	10名(10名)
大阪府茨木市	2月3日	2名(2名)
静岡県焼津市	2月18日	2名(2名)
静岡県静岡市	2月19日	10名(10名)
神奈川県横浜市	3月17日	2名(2名)
福岡県八女市	3月18日	3名(3名)
	計	162名(162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)
広島県東広島市	7月4日	2名(2名)
	計	2名(2名)

## 2. 技術大会の開催

令和7年11月20日・21日の2日間、長野市のシャトレゼホテル長野において第74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、16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〉

#### 「ゲノム編集食品の基礎と可能性」

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

企画戦略本部 新技術対策課 ELSIチーム

上級研究員 四方 雅 仁 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伴い導入された合成樹脂ポジティブリスト制度に関する経過措置期間が終了、令和7年6月1日から完全実施されたことを受け、食品・添加物等の規格基準のうち器具および容器包装の用途別規格の一部が改正された。

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た。本会では容器包装詰加圧加熱殺菌食品の密封強度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、平成16(2004)年に発行したGMPガイドラインの内容を一部見直し、業界自主基準と位置づけた上で、10月1日付で改定した。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

消費者庁が令和6年度から実施している個別品目ごとの表示ルール見直しについて、本年度は衛生関連事項(旧食品衛生法由来事項)並びに前年度実施されなかった残りの品目について検討を行った。

その結果、衛生関連事項については食品衛生上必要と考えられる事項および監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項を除き廃止する旨の結論が出された。本会関連では、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の「殺菌方法(加圧加熱殺菌した旨)」、魚肉ハム・ソーセージの「殺菌温度および殺菌時間」、「水素イオン濃度(pH)および水分活性(Aw)」については保存方法の表示で代用可能との判断から義務表示事項から削除された。一方、「加熱食肉製品」および「包装後加熱」の表示は、行政機関による監視の観点から維持が必要なことから引き続き義務表示として存続した。このほか畜産物缶びん詰の家きん卵水煮に規定されていた「内容個数」の表示は、一部の輸入品で表示が困難なことから今回の改正で削除された。このほかアレルギー表示では、カシューナッツを「特定原材料に準ずるもの」(推奨表示)から「特定原材料」(義務表示)に格上げするとともに、ピスタチオを新たに「特定原材料に準ずるもの」として追加した。これらは消費者委員会の答申を受け令和8年度に改正される予定である。

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・問い合わせのほか、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7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6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。

対象報文は一律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、さらに今後の発展が期待されるものも見受けられた。

慎重な審査の結果、次の1編を令和7年度の逸見賞授賞報文に決定した。

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

逸見賞(1編)

○食品用ラミネートフィルムに含まれる金属類の溶出

地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所 岸 映 里  
" 尾 崎 麻 子  
" 新 矢 将 尚

食品衛生学雑誌 Vol. 65、No.6 (2024)

奨励賞(2編)

○*Alicyclobacillus* 属細菌およびグアイアコール産生菌種の迅速検出法 GENE-UP® PRO ACBの評価に関する報告

東海大学大学院 安 池 結 理  
" 後 藤 慶 一  
東海大学 外 山 太 誠  
ビオメリュー・ジャパン株式会社 立 山 啓  
果汁協会報 Vol. 798、No. 2 (2025)

○食品の異臭発生状況の文献調査による類型化

日清オイリオグループ株式会社 川 瀬 健太郎  
東京海洋大学学術研究院 座本(山中)典 子  
" 濱田(佐藤)奈保子  
日本食品科学工学会誌 Vol. 72、No. 3 (2025)

2) 長野県園芸特産振興展入賞製品表彰

令和7年度長野県園芸特産振興展(令和7年10月23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 野菜生活100 オリジナル(カゴメ株)  
デルモンテ トマトジュース(日本デルモンテ株)  
園芸加工食品の部 紅玉ジャム「香」-焼いて香るジャム-(株)スドージャム)  
長野県産りんごバター(信越食品工業株)

## IV. 研究開発事業(公益目的事業)〔事業番号：公4〕

〈本事業の定款上の根拠〉

第4条 (2) 缶詰に関する科学的研究及び技術開発並びに公開

### 1. 試験研究

#### 1) レトルト殺菌中の容器内圧力の変動について

容器詰食品は加熱殺菌、冷却の工程中で容器内の圧力が大きく変動するため、缶容器が変形したり、内容物の突沸が起きたりする。これらの容器内圧力の変動に起因する事象の原因究明および対策措置のために、様々な条件における工程中の缶内圧力の変化を測定し、諸事象の原因究明に寄与する知見の集積を行った。

ワイヤレス式圧力ロガーおよび温度ロガーを用いて、2号缶サンプル(内容物：5%カルボキシメチルセルロース(CMC)溶液、8%CMC溶液、蒸留水、正味ヘッドスペース(HS)：5~30mm、真空度：0kPa)のレトルト殺菌中の容器HS温度、容器中心温度および容器内圧力を測定し、結果を図1に示した。レトルト昇温期ではHS温度はレトルト雰囲気温度よりも遅れて上昇し、HSの昇温に伴って容器内圧力も上昇した。表1、2に示すとおり、容器内の温度および圧力の上昇速度は内容物によって異なり、蒸留水、5%CMC、8%CMCの順で速かったが、冷却初期では容器内圧力とHS温度は冷却開始と同時に下降し、いずれの試料も同様の挙動を示した。また、内容物およびHSはレトルト殺菌中の容器内圧力の最大値に影響しないこと、真空度を保持した容器詰食品の場合、冷却工程で容器中心品温が容器内圧力における水の沸点を超えるため内容物の沸騰が発生することが示唆された。

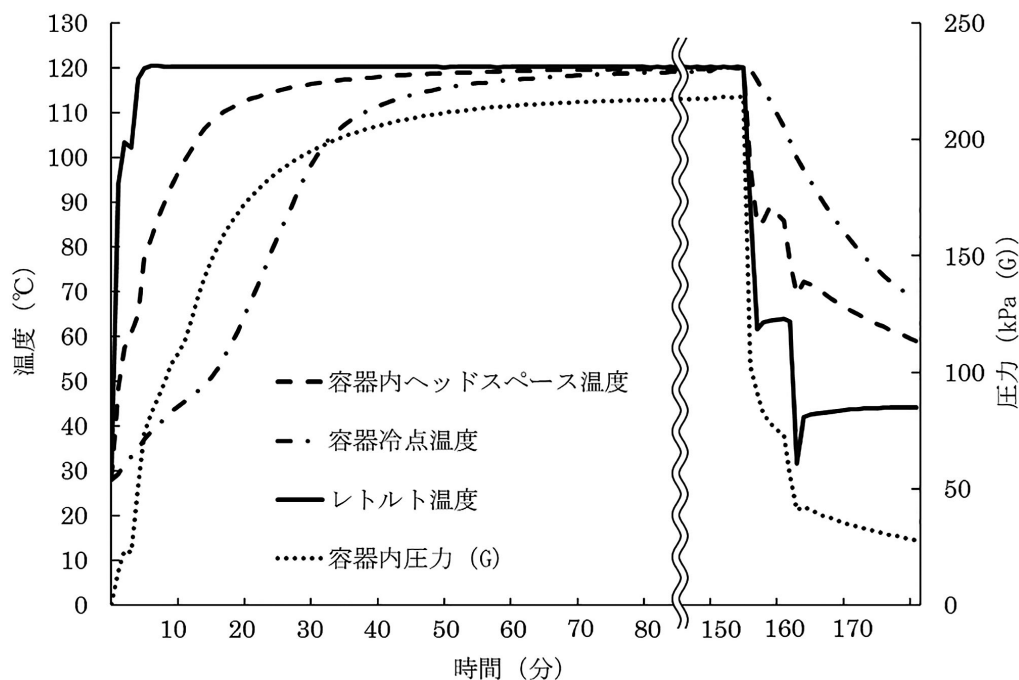


図1 レトルト殺菌工程中の容器内の圧力温度の履歴(内容物：8%CMC、HS：30mm)

表1 容器内の圧力および温度の最大値到達時間

缶詰試料	最大値到達時間(分)		
	容器内圧力	HS温度	品温
蒸留水	16.0	16.0	15.1
5%CMC	37.5	37.3	55.2
8%CMC	95.7	93.8	116.0

表2 冷却初期における容器内圧力と品温の挙動

内容物	8%CMC溶液			5%CMC溶液			蒸留水		
	品温(°C)	HS温度(°C)	缶内圧力(kPa(G))	品温(°C)	HS温度(°C)	缶内圧力(kPa(G))	品温(°C)	HS温度(°C)	缶内圧力(kPa(G))
経過時間(min)									
0*	120.0	120.0	229	120.0	120.0	221	120.0	120.0	221
0.5	119.8	100.9	117	120.0	100.8	115	120.0	104.0	123
1.0	118.5	89.1	98	119.3	93.9	95	112.4	90.5	90
1.5	117.4	85.7	93	118.3	90.7	89	97.4	90.2	92
2.0	116.2	84.6	88	115.7	89.5	86	88.4	87.2	81
2.5	115.0	85.6	85	112.1	91.5	84	81.9	84.9	74
3.0	113.9	88.7	79	108.5	95.7	82	77.0	82.1	67
3.5	113.0	89.4	79	105.1	95.0	80	73.4	79.6	63
4.0	111.5	88.4	77	102.0	94.1	73	70.6	77.1	60
4.5	110.1	87.6	75	99.9	80.9	57	69.0	75.0	44
5.0	108.7	86.8	74	97.4	73.7	43	67.6	75.3	34

\*冷却開始

## 2) 二価金属イオンの高温性嫌気性細菌芽胞の発育に及ぼす影響

加温販売される低酸性食品や飲料では、耐熱性の高い高温性嫌気性細菌芽胞による変敗が問題となっている。E型ボツリヌス菌芽胞においては、食品中のCa<sup>2+</sup>などの二価金属イオン濃度を低下させることで芽胞の発育陽性率が低下することが示されており、本研究では同様の手法が高温性嫌気性細菌にも適用可能かを検討した。

*Neomoorella thermoacetica*、*Thermoanaerobacter mathranii*、*Caldanaerobius* sp. の芽胞液を用い、二価金属イオンのキレート剤であるクエン酸Naを種々濃度で添加した変法TGC培地に接種し、ヒートショック後に温度勾配培養槽で長期間培養して発育を評価した。クエン酸Na添加により二価金属イオン濃度を大きく低下させた条件では、*N. thermoacetica* (図2) および *Caldanaerobius* sp. (図3) の発育が完全に阻害された。一方、*T. mathranii* (図4) は同条件でも発育を示した。さらに、クエン酸Na添加下で低下した二価金属イオン量をCa<sup>2+</sup>、Mg<sup>2+</sup>、Mn<sup>2+</sup>の添加によって無添加時と同程度まで回復させた条件でも、いずれの菌種においても発育の明確な回復は認められなかった。これらの結果から、対象とした高温性嫌気性細菌は発育因子として二価金属イオンを強く要求しない菌種である可能性が高く、二価金属イオン量の調整による実用的な発育制御は困難と考えられた。

クエン酸 Na (wt%)	総二価イオン (ppm)																		
0.0	20.2	27 <sup>3)</sup>	21	13	13	13	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	28
0.6	<i>1.2</i> <sup>1)</sup>	<i>-</i> <sup>2)</sup>	-	84	15	15	8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	15	-
1.0	<i>0.4</i>	-	-	-	84	56	28	28	15	21	15	8	5	8	15	15	28	-	-
2.0	<i>0.2</i>	-	-	-	-	77	-	47	84	-	91	29	29	22	56	35	77	-	-
2.9	<i>0.1</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	63	-	-	42	-	-	-	-
3.7	<i>&lt;0.1</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
温度(°C)		37.3	39.1	40.8	42.5	44.2	46.1	47.8	49.8	51.6	53.5	55.3	57.1	59.0	60.9	62.7	64.7	66.5	68.5
標準偏差		0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	0.4	0.3	0.5

1) 二価金属イオン量における斜体標記は推定値、2) 発育陰性、3) 数値は発育が認められた日数

図2 *M. thermoacetica* における培地中のクエン酸Na、総二価金属イオン量と発育温度帯との関係

クエン酸 Na (wt%)	総二価イオン (ppm)																		
0.0	20.2	13 <sup>3)</sup>	13	7	7	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
0.6	<i>1.2</i> <sup>1)</sup>	34	-	20	13	7	7	4	4	4	4	4	4	4	4	4	7	-	41
1.0	<i>0.4</i>	<i>-</i> <sup>2)</sup>	-	-	-	-	7	7	7	4	4	4	18	55	-	-	69	-	-
2.0	<i>0.2</i>	-	-	-	-	-	-	48	76	-	20	-	41	-	34	-	-	-	-
2.9	<i>0.1</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	41	-	-	-	48	-	-	-	-
3.7	<i>&lt;0.1</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
温度(°C)		39.0	40.7	42.5	44.3	46.1	47.9	49.7	51.5	53.4	55.2	57.1	58.9	60.8	62.6	64.6	66.4	68.4	70.2
標準偏差		0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3	0.4	0.3	0.5	0.3

1)、2)、3) 図2と同様

図3 *Caldanaerobius* sp. における培地中のクエン酸Na、総二価金属イオン量と発育温度帯との関係

クエン酸 Na (wt%)	総二価イオン (ppm)																		
0.0	20.2	-	-	42	14	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
0.6	<i>1.2</i> <sup>1)</sup>	-	56	21	14	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
1.0	<i>0.4</i>	-	56	21	14	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2.0	<i>0.2</i>	-	56	21	14	7	7	4	4	4	4	4	4	7	14	28	21	-	-
2.9	<i>0.1</i>	-	42	21	14	7	7	7	7	7	7	7	21	-	-	-	-	-	-
3.7	<i>&lt;0.1</i>	14 <sup>3)</sup>	14	14	14	14	14	14	21	56	-	-	-	14	63	-	-	-	-
温度(°C)		39.1	41.0	42.9	44.8	46.8	48.6	50.5	51.6	52.4	54.3	56.2	58.3	60.1	62.1	64.1	66.0	67.9	70.0
標準偏差		1.3	1.3	1.2	1.2	1.2	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.0	1.3	1.0	0.9	1.0	0.9	1.1

1)、2)、3) 図2と同様

図4 *T. mathranii* における培地中のクエン酸Na、総二価金属イオン量と発育温度帯との関係

### 3) 加速試験での官能評価の指標や予測精度について

食品業界ではフードロス削減の観点から賞味期限を再設定する動きがみられる。そのような状況下で、長期の賞味期限をもつ容器詰加熱殺菌食品においては、賞味期限を短期間で予測する加速試験に関する問い合わせを受けることが多くなっている。問い合わせには「賞味期限の指標として官能評価の代わりとなるような測定項目はないか？」や「何倍加速まで可能なのか？」といったものがあるものの、回答となるような加速試験データは見当たらないのが現状である。そのため、これらの回答の一

つを得るためにミカンシラップ漬缶詰を試料として試験を行った。Q<sub>10</sub>(温度変化10℃における変化度)について調査した結果、表3のとおり液汁着色度の増加のQ<sub>10</sub>と官能評価の低下のQ<sub>10</sub>が近い値となり、液汁着色度の増加値を加速試験で賞味期限の指標として利用できると考えられた。その他、最長12ヵ月の貯蔵データから25℃・24ヵ月後の溶出スズ量、官能評価の予測を行い、実測値と比較したところ、表4、5に示すような結果が得られ、試験期間を1/4～1/8に短縮する4～8倍加速が可能と考えられた。

表3 官能評価低下速度および液汁着色度増加速度のQ<sub>10</sub>

温度帯	官能評価低下速度					液汁着色度の増加速度 (470nmO. D.)
	色調	香り	味	テクスチャー	総合評価	
20℃-30℃	4.8	5.1	4.7	5.4	5.4	4.8
25℃-35℃	4.6	4.8	4.5	5.1	5.1	4.5
30℃-40℃	4.3	4.6	4.3	4.8	4.9	4.3
35℃-45℃	4.1	4.4	4.1	4.6	4.6	4.1
40℃-50℃	4.0	4.2	3.9	4.4	4.4	3.9
45℃-55℃	3.8	4.0	3.8	4.2	4.2	3.8

表4 溶出スズ量の予測値および実測値の比較

25℃		35℃			45℃			55℃			25℃・24ヵ月後の予測値 (ppm)	25℃・24ヵ月後の実測値 (ppm)	誤差 (%)	
6ヵ月	12ヵ月	3ヵ月	6ヵ月	12ヵ月	1ヵ月	2ヵ月	3ヵ月	2日	1週間	2週間				3週間
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	141	139	1.4
●		●	●		●	●	●	●	●	●	●	148	139	6.5
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	129	139	7.2
●	●	●	●	●	●	●	●					151	139	8.6
		●	●		●	●	●	●	●	●	●	110	139	20.9
●		●	●		●	●	●					164	139	18.0
		●			●	●	●	●	●	●	●	100	139	28.1
					●	●	●	●	●	●	●	86	139	38.1

●：データを予測に使用

表5 官能評価の予測値および実測値の比較<sup>1)</sup>

評価項目	24ヵ月後の予測値 (平均評点)	24ヵ月後の実測値 (平均評点)	誤差 (%)
色調	6.9	6.2	11.3
香り	7.1	6.8	4.4
味	6.0	6.6	9.1
テクスチャー	6.4	5.7	12.3
総合評価	6.6	6.1	8.2

1) 45℃・1、2、3ヵ月、55℃・2日、1、2、3週間のデータからの予測(8倍加速相当)

#### 4) 論文投稿

レトルト殺菌時の容器詰食品の冷点温度ならびに殺菌値を予測するための数理モデルは、Ball法(1923)以来100年以上にわたって研究されてきた。近年ではATS法などパーソナルコンピュータを使った簡便で高精度な数理モデルも開発されている。長年にわたる数理モデルの変遷、特徴、予測精度を厳正に評価し、次世代の殺菌技術者に継承することは有用と考え、今回数理モデルに関するレビュー論文を国際誌(Journal of Food Engineering(出版社: ELSEVIER))に投稿した。

論文タイトル: Comparison of mathematical models used to simulate thermal processing of canned foods

(容器詰食品の冷点部温度を予測するための数理モデルの比較)

Yuichiro Gomi, Shoichi Inaba, Isamu Mukai, Journal of Food Engineering 407(2026)112830.

(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所 五味雄一郎、(一社)ATS法研究会(前(公財)東洋食品研究所)稲葉正一、(一社)ATS法研究会 向井勇

## 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355件であった(表6)。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6 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)		41	0	0	20	1	0	62	17.5
異物検定(結晶、白濁、物質同定)		17	0	0	5	0	0	22	6.2
変敗原因究明		14	0	0	2	0	0	16	4.5
化学分析	各種分析	13	0	0	30	0	0	43	12.1
	品質評価(官能評価、貯蔵試験)	6	0	0	7	0	0	13	3.7
	容器関係(腐食、性状)	6	0	0	1	2	2	11	3.1
微生物試験	菌株同定	17	2	0	0	0	0	19	5.4
	菌数測定・芽胞数測定	19	0	0	3	2	2	26	7.3
	菌株分与・芽胞液調製	6	0	0	1	2	0	9	2.5
	細菌試験・無菌試験	20	0	0	10	1	0	31	8.7
	接種試験	2	0	0	0	0	0	2	0.6
	耐熱性試験	3	0	0	2	4	0	9	2.5
	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	3	0	0	23	0	0	26	7.3
	容器密封性状	32	0	0	23	0	0	55	15.5
	試製	1	0	0	0	0	0	1	0.3
	殺菌および熱伝達	7	1	0	0	0	0	8	2.3
	かたさ測定	0	0	0	0	0	0	0	0
証明書		1	0	0	0	0	0	1	0.3
その他(研修、資料他)		1	0	0	0	0	0	1	0.3
計		209	3	0	127	12	4	355	100
比率(%)		58.9	0.8	0.0	35.8	3.4	1.1	100	

### 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20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)日本食品工学会、2025食品工学応用技術勉強会講師(12月、オンライン)
- ・ (一社)長野県缶詰協会主催「令和7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)
- ・ 北海道缶詰協会「令和7年度北海道缶詰協会研究会」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8年2月6日 於；経団連会館
  - (1) 正副委員長選任の件
  - (2) 令和8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「殺菌管理主任技術者フォローアップ講習会」、「缶詰時報フォトコンテスト」に関する件
  - (4) 創立100周年記念事業に関する件

### 2. 普及啓発委員会

- 1) 令和7年6月11日 於；日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室
  - (1) 正副委員長選任
  - (2) 令和6年度活動報告
  - (3) 令和7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) 令和8年3月10日 於；本会会議室
  - (1) 役員改選の件
  - (2) 2025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) 農林水産省からの情報提供
- 2) 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、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への問い合わせ対応
- 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7年7月4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) 容器詰加熱殺菌食品を適正に製造するためのガイドライン(GMP)改訂の件
  - (3) レトルト食品製造技術主任技術者講習会カリキュラム変更の件
  - (4) 殺菌管理主任技術者フォローアップ講習会開催の件
  - (5) 食品表示基準個別品目ごとの表示ルール改正の件
  - (6) 令和7年度技術関係行事予定の件

## VI. 共 益 事 業〔事業番号：他1〕(正会員、賛助会員向け事業)

＜本事業の定款上の根拠＞

第4条 (8) 前各号に掲げる事業のほか、本協会の目的を達成するために必要な事業

### 1. 部会活動

#### 1) レトルト食品部会

##### (1) 幹事会

第1回 令和7年6月18日 於；エッサム神田ホール1号館

- ・令和6年度活動報告および令和6年度収支報告の件
- ・令和7年度活動計画(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)、令和7年度部会費の額(総額255万円)および徴収方法の件

##### (2) 部 会

第1回 令和7年7月30日 於；エッサム神田ホール1号館およびオンライン

- ・令和6年度活動報告および令和6年度収支報告の件
- ・令和7年度活動計画及び令和7年度部会費の額の件
- ・特別セミナー

自然災害、高齢化、個食化がもたらすこれからの日本の食  
(ナガセヴィータ株式会社)

##### (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8年2月4日 於；オンライン会議

- ・令和7年度部会活動進捗状況の件
- ・令和8年度部会活動計画の件

#### 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36号令和7年6月10日付け文書)

- ・令和6年度活動報告および令和6年度収支報告の件
- ・令和7年度活動計画(生産実績調査、POSデータ情報提供、ホームページ更新、問い合わせ対応)、令和7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7年4月3日 於；本会会議室

- ・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に関する情報提供の件

第2回 令和7年12月10日 於；本会会議室

- ・情報交換の件

### 3) 農産部会

#### (1) 部 会

第1回 令和7年6月9日 於；本会会議室

- ・令和6年度活動報告および令和6年度収支報告の件
- ・令和7年度活動計画(分科会開催、生産・原料統計調査等)及び令和7年度部会費の額(総額114万円)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7年6月9日 於；本会会議室

- ・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7年7月9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7年7月22日 於；ANAクラウンプラザホテル札幌

- ・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8年3月時点の研究会加入企業数は40社になっている。

### 1) 会 議

#### (1) 第18回

令和7年7月17日(木)にオンライン形式で開催した。講演は「容器詰食品の貯蔵による品質変化と賞味期限の設定」本会 山崎良行および「『知の集積と活用』の場「新たな食品加工技術の研究開発プラットフォーム」の技術紹介」-水中短波帯・高周波パルスによる迅速加熱加工技術の開発-」農研機構食品研究部門 食品加工・素材研究領域 食品加工グループ 岡留博司氏、長屋美玖氏、新潟食料農業大学 食料産業学部 教授 植村邦彦氏の2題であった。

#### (2) 第19回

令和8年3月25日(水)にオンライン形式で開催した。講演は「ロングライフチルド食品の変敗と対策」南九州大学 健康栄養学部 食品開発科学科 教授 長田隆氏および「『行政検査におけるMALDI-TOF MSの活用』-食品由来微生物同定、毒素検出および缶詰・瓶詰食品の真菌苦情事例-」東京都健康安全研究センター 微生物部 食品微生物研究科 真菌研究室 上原さとみ氏の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31号から33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：7件、英文証明書作成および殺菌条件申告：30件、英文証明書の再発行および殺菌条件申告：8件、工場登録：2件、工場調査の報告書発行：1件、工場調査：1件、合計49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7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) FDA食品缶詰施設(FCE)登録の新規登録(6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(50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(20工場)(87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(70工場)(268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(19件)

##### (5) FDA食品施設(FFR)登録の新規登録(5件)

##### (6) FDA食品施設(FFR)登録管理サービス継続、請求書作成(139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(40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施設に対して技術的なサポートを行った(工場の事前調査)。なお、令和7年度の査察立会い依頼はなかった。

### 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

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・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は無かった。

## 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7年6月9日)を機に、令和6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 稲垣 知英(いなば食品株式会社 取締役専務執行役員)

高木 繁弘(株式会社ホテイフーズコーポレーション 元取締役)

川原 直樹(清水食品株式会社 常務取締役ソリューション本部長)

技術功績者 妻谷 勝弘(キューピー株式会社 元商品開発本部 商品開発部部长)

大島 弘己(寿高原食品株式会社 常務取締役 物流・調達本部長)

岩間 英幸(はごろもフーズ株式会社 相談役 全員経営推進部副部長)

入澤 克明(株式会社ホテイフーズコーポレーション 富士川工場工場長付)

瀬戸 陽司(日興食品株式会社 取締役工場長)

(2) 令和7年度事業・技術功績者選考委員会

令和8年3月23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8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〔事業番号：収1〕および代理業務

＜本事業の定款上の根拠＞

第4条（8）前各号に掲げる事業のほか、本協会の目的を達成するために必要な事業

### 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26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7年6月9日 於；経団連会館

##### <決議事項>

- ・令和6年度決算並びに財産目録の件
- ・令和7年度会費および賛助会費の額並びにその徴収方法の件
- ・任期満了に伴う役員改選の件

##### <報告事項>

- ・令和6年度事業報告の件
- ・令和7年度事業計画並びに収支予算の件

#### 2) 理事会

(1) 令和7年5月15日(書面表決の理事会)

##### <決議事項>

- ・令和6年度事業報告の件
- ・令和6年度決算並びに財産目録の件
- ・令和7年6月9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7年5月15日とすること

(2) 令和7年6月9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7年11月10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年度事業の進捗状況並びに今後の予定に関する件
- ・レトルト食品製造技術講習会(オンライン)の講習内容見直しの件
- ・特定費用準備資金の保有の件
- ・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8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7年4月～令和7年9月)

(4) 令和8年3月23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「殺菌管理主任技術者フォローアップ講習会」、「缶詰時報フォトコンテスト」の件

- ・令和8年度事業計画の件
- ・令和8年度収支予算の件
- ・借入金の最高限度額決定の件
- ・規程一部改正の件
- ・書面表決の理事会開催の件
- ・定時総会の招集の件

#### <報告事項>

- ・代表理事・業務執行理事の職務執行報告(令和7年10月～令和8年3月)

## 2. 登記事項

### 1) 役員登記

- (1) 令和7年7月22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1名、新任監事1名の監事就任登記(令和7年6月9日就任)

## 3. 申告業務

- 1) 令和7年6月25日 令和6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7年8月19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8年3月26日 令和8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7年5月20日 令和6年度消費税確定申告書を神田税務署に提出。
- 2) 令和7年6月19日 令和6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6年度市民税確定申告書を横浜市に提出。
- 3) 令和7年9月5日 令和7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7年11月11日 令和7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8年1月23日 令和8年度償却資産申告書および令和8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8年2月9日 令和7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7年4月16日 ふじみ監査法人による令和6年度期末監査の実施(期中監査を2回実施)。
- 2) 令和7年4月22日 ふじみ監査法人より令和6年度の期末監査報告書を受理。
- 3) 令和7年4月22日 ふじみ監査法人による令和6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6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7年4月1日 小谷野 俊 総務部総務課長

令和7年4月1日 浅見 太一 技術部技術課長

### 2) 異 動(常勤役員)

令和7年6月9日 土橋 芳和 専務理事退任

令和7年6月9日 武田 淳 専務理事

### 3) 継続雇用

令和7年7月1日 土橋 芳和 技術部嘱託

## 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7年5月 (一社)静岡缶詰協会総会 土橋専務理事

令和7年5月 (一社)長野県缶詰協会総会 土橋専務理事

令和7年6月 九州缶詰製造協議会総会 武田専務理事

令和7年7月 青森県缶詰協会総会 武田専務理事

令和7年7月 愛媛県缶詰協会総会 武田専務理事

令和8年1月 (一社)静岡缶詰協会新年賀詞交換会 武田専務理事

令和8年1月 中部食品製造協議会新年総会 武田専務理事

令和8年3月 北海道缶詰協会研究会 武田専務理事

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(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回開催しているほか、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8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8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7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	7.4.1	加入	退会	8.3.31
正 会 員	製造業者	(社) 256	(社) 6	(社) 6	(社) 256
	組合	7	0	0	7
	製缶業者	6	0	0	6
	計	269	6	6	269
賛 助 会 員	製缶業者	6	0	0	6
	販売業者	35	0	2	33
	関連業者	56	4	6	54
	計	97	4	8	93
合計		366	10	14	362

〔加入の部〕

(加入・正会員)

- 製造業者：製造業者：キューピー醸造(株)、仙味エキス(株)、だるま食品(株)、ティケイ・エビス(株)、東北森永乳業(株)、(株)パワー・ブレン 計6社

(加入・賛助会員)

- 関連業者：アサヒクオリティードイノベーションズ(株)、NSステンレス(株)、(株)シンワ機械、三浦工業(株) 4社

加入合計10社

〔退会の部〕

(退会・正会員)

- 製造業者：小林食品(株)、(株)馬場音一商店、浜名湖食品(株)、(有)法本胡麻豆腐店、三馬食品(株)、山屋食品(株) 計6社

(退会・賛助会員)

- 販売業者：(株)サーフビバレッジ、住商フーズ(株) 2社

- 関連業者：アース環境サービス㈱、エス・ロジックス㈱、海商㈱、花王㈱、  
 ㈱DNP高機能マテリアル彦根、フジフーズ㈱ 6社  
 退会合計14社

10. 運営体制の充実をはかるための取組

外部理事・監事には、本会正会員(一般社団法人及び一般財団法人に関する法律上の社員)の役員・使用人ではなく、缶詰等の食品の流通卸売を業としている法人の役員・使用人が就任している。業界の事情に精通しつつ、外部からの視点を取り入れることができるため、本会の運営に対して適切な者であると考えられる。

また、経理的基礎を欠くことがないように、ふじみ監査法人と外部監査契約を締結し、期中に2回、期末に1回監査を受けるとともに、それ以外にも必要に応じて相談し、指導を受けている。

## IX. 役員名簿

令和8年3月31日

会 長	池 見	賢	(U m i o s 株)
副 会 長	山 口	聡	(カ ゴ メ 株)
同	高 宮	満	(キ ュ ー ピ ー 株)
同	後 藤	佐 恵 子	(は ご ろ も フ ー ズ 株)
同	浦 上	博 史	(ハウス食品グループ本社株)
専務理事	武 田	淳	
理 事	後 藤	勝 幸	(日 本 罐 詰 株)
同	福 貴 迫	芳 郎	(U m i o s 北 日 本 株)
同	野 田	一 夫	(八 戸 缶 詰 株)
同	山 下	純 明	(岩 手 缶 詰 株)
同	塚 田	莊 一 郎	(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	道 家	民 樹	(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	塩 澤	秀 樹	(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	野 口	進 一	(静 岡 ミ ツ ウ ロ コ フ ー ズ 株)
同	吉 儀	尚 浩	(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	上 田	敏 哉	(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)
同	芝	亮 介	(株 え ひ め 飲 料)

理 事	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))
理 事(外部)	植 村 敏 男	(株) サ ン ヨ ー 堂
監 事	島 田 玄 一 郎	(江 崎 グ リ コ (株))
監 事(外部)	増 田 吉 博	(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	田 中 輝	(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8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	(U m i o s 北日本 株)	(北海道地区)
同	山下純明	(岩手缶詰 株)	(東北地区)
同	塚田莊一郎	(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	上田敏哉	(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	吉田修	(東洋製罐 株)	(製 缶)
同	杉本健二	(大和製罐 株)	(製 缶)

計16名

幹事 武田 淳 ( (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事 )

### 〈令和7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	吉田修	(東洋製罐 株)

計7名

幹事 武田 淳 ( (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	木	峰	三	津男	(アヲハタ(株))
同	稲	垣	知	英	(いなば食品(株))
同	今	村	友	哉	(U m i o s (株))
同	佐	々木	孝	文	(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	松	田	佳	哲	(株)ニチレイフーズ)
同	村	田	達	哉	(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	林		清	一	(株)桃屋)
					計15名
幹事	武	田		淳	((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	湯	川	泰	洋	(東洋製罐(株))
委員	堀			宏	(アヲハタ(株))
同	中	島	將	人	(いなば食品(株))
同	濱	井	洋	輔	(U m i o s (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		泉	希	(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	品	田	直	明	(株)桃屋)
					計12名
幹事	武	田		淳	((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	暁隆行	(U m i o s 株)
同	棚橋誠	(株 ニ ッ ス イ)
同	品田直明	(株桃屋)
同	鈴木一夫	(ホ リ カ フ ー ズ 株)
同	大澤真太郎	(株伊藤園)
同	田中希義	(カ ゴ メ 株)
同	千葉寛志	(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	小寺隆夫	(日 本 製 缶 協 会)
		計13名
幹事	武田淳	( (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 食品生命学科 特任教授)
同	石原賢司	(国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産技術研究所 環境・応用部門 水産物応用開発部 主幹研究員)
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) 先端技術研究所 所長)
同	田中光幸	(田中技術士事務所 所長)
同	石川敦祥	( (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 技術委員会委員長)
		計7名
幹事	武田淳	( (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8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	木	峰	三	津	男	(ア	ヲ	ハ	タ	(株)									
同	濱	井	洋	輔	(U	m	i	o	s	(株)									
同	山	本	京	子	(江	崎	グ	リ	コ	(株)									
同	佐	藤	弘	康	(エ	ス	ビ	ー	食	品	(株)								
同	黒	沢		壯	(カ	ゴ	メ			(株)									
同	小	笠	原	徹	哉	(サ	ン	ハ	ウ	ス	食	品	(株)						
同	吉	田	郁	夫	(東	洋	製	罐		(株)									
同	三	宅	英	貴	(ハ	ウ	ス	食	品	グ	ル	ー	プ	本	社	(株)			
同	高	木	剛	彦	(株	ホ	テ	イ	フ	ー	ズ	コ	ー	ポ	レ	ー	シ	ョ	ン)
同	渡	辺	毅	彦	(理	研	ビ	タ	ミ	ン		(株)							

部会員51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	(U	m	i	o	s	(株)

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19社

## XII. 事務局担当表

(令和8年3月31日現在)

専務理事	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
	課長 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
	課長 浅見 太一
	堀口 裕子、土橋 芳和
研究所	技術研究、調査、依頼試験、研究会
	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8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		6. 食品添加物		15. 製造試験	
1-1 水	3,300	6-1 亜硫酸	6,600	15-1 前処理	12,100以上
1-2 粗蛋白質	3,300	6-2 亜硝酸	6,600	15-2 巻締	
1-3 粗脂肪	3,300	6-3 硝酸	6,600	100缶まで	12,100
1-4 粗繊維	5,500	6-4 その他	実費	500缶まで	14,300
1-5 灰	3,300			15-3 R P シール	
1-6 ビタミン(1項目につき)	11,000以上	7. 異物検定	実費	50袋まで	12,100
1-7 その他	実費			50袋増毎	3,300
2. 一般成分分析		8. 原因究明	実費	15-4 殺菌(1バッチ)	17,600
		(膨脹、変色、異臭等)		16. 研修	
2-1 pH	1,100			16-1 1テーマ1日	13,200以上
2-2 真空度	1,100	9. 官能試験	16,500	16-2 1テーマ1週間	36,300以上
2-3 滴定酸度	3,300			17. 技術資料	
2-4 油脂特数(1項目につき)	7,700	10. 写真撮影	7,700	17-1 内部資料(基本料金)	3,300
2-5 H M F	6,600			17-2 内部資料	33
2-6 フルフラール	6,600	11. 微生物		(複写、1頁当たり)	
2-7 総カルボニル	8,800	11-1 菌株分離	181,500	17-3 外部資料(基本料金)	4,400
2-8 ヒスタミン	7,700	11-2 菌株同定	60,500	17-4 外部資料(経費)	実費
2-9 総揮発性塩基窒素	7,700	11-3 耐熱性試験	181,500	18. 証明書	
2-10 光度計測色	6,600	11-4 直接鏡検	6,600	18-1 和文	12,100以上
2-11 色差計測色	6,600	11-5 菌数測定	8,800	18-2 英文	22,000以上
2-12 水分活性	6,600	11-6 無菌試験	8,800		
2-13 硫化水素	7,700	11-7 菌株分与	12,100		
3. 組成分析		11-8 接種試験	実費		
3-1 有機酸組成	22,000	12. 恒温試験	12,100以上		
3-2 陰イオン組成	22,000			13. 物性	
3-3 脂肪酸組成	22,000	13-1 熱伝達(1バッチ)	17,600		
3-4 糖組成	22,000	13-2 レトルト温度分布(1バッチ)	17,600		
3-5 赤外吸収スペクトル	16,500	13-3 殺菌値(F値)算定	12,100		
3-6 蛍光X線分析	16,500	13-4 テクスチャー	12,100		
3-7 その他組成分析	16,500以上			14. 容器関係	
4. ミネラル成分分析		14-1 缶密封性状(1缶につき)	12,100		
4-1 スズ	8,800	14-2 RP・びん密封性状	12,100以上		
4-2 鉄	8,800	(1容器につき)			
4-3 ナトリウム	8,800	14-3 容器寸法	12,100		
4-4 砒素	11,000	14-4 メッキ量	11,000		
4-5 その他金属	8,800以上	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	実費		
5-2 揮発性成分	33,000以上	(容器に応じて)			
		14-8 容器性状観察	12,100以上		
		14-9 容器性能試験	実費		
		(各種容器の強度・密封性に関する評価試験)			

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。