

令和 5 年度事業計画

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

基本方針

- 一．缶詰、びん詰、レトルト食品の安全性確保と信頼性の向上を図る
- 一．缶詰、びん詰、レトルト食品の普及啓発を図る
- 一．缶詰、びん詰、レトルト食品の技術開発研究を行う
- 一．技術者の育成を行い技術水準の向上を図る
- 一．表示をはじめとする食品法規制への対応を推進する
- 一．多岐に亘る有益で的確な情報提供を行う

実施計画

◇ 公益目的事業

I 普及啓発事業

1 普及活動

次のような活動を通じて缶詰、びん詰、レトルト食品の普及啓発に貢献できるように努める。

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・配信を行う。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する。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する。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な投稿方法となるよう工夫するが、単に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る。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努める。これらの施策により、フォロワー数はもちろんのこと、投稿レシピへの「いいね」数、閲覧者の本会レシピ保存件数の増加を見込む。

④運営・進行方法

公式配信レシピについては、Instagram 上で数万～10 数万人単位のフォロワーを持つインフルエンサーである料理家を活用し、各々毎月レシピ開発を依頼する。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揃えるなど配慮した投稿を実施する。また、レシピについては、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作成を行っていく。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、閲覧者にも積極的に本会 Instagram への参加を働きかけてい

く。これにより得たレシピについても優良なものを選抜し、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を増加させていく。その他、調理の様子を撮影した動画を配信することで、現在のターゲット層を若年世代へ広げていくことも試みる。公式 SNS の活用を中心とした事業実施内容は以下の通り。

◇料理家（数万～数十万人規模のフォロワーを持つ人気インフルエンサー・インスタグラマー）3名を起用して開発したレシピを公式 Instagram に定期的に投稿（缶詰等料理レシピ配信）

◇インフルエンサー料理家からの情報拡散（各々の料理家のアカウントからも同時にレシピを投稿することで、それらのフォロワーに対して直接的に啓発）

◇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実施）

◇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。キャンペーン参加数、フォロワー数増加を見込む）

2) 消費者意識の変化に対応した普及啓発活動の実施

①趣旨

令和 3 年度に実施したレトルト食品の利用実態調査に基づき、レトルト食品の保存性・簡便性の高さおよび「保存料殺菌料不使用」という正しい情報を消費者に普及啓発するための施策を実施する。

②実施内容

前年度、「レトルト食品の簡便性・保存性の高さおよび保存料殺菌料不使用」について、Instagram で活躍する漫画家インフルエンサー4名を起用し、同内容を各々のアカウントより配信し、フォロワーである消費者より高い評価を得た。これを受けて、本年度についても同様に Instagram 等を活用し、多くの消費者に対してレトルト食品のメリットおよび正しい情報をわかりやすく伝達していく。

3) 児童養護施設への製品寄付を通じた社会貢献活動の継続実施

①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ことを目的に実施（通算 24 回目）。実施結果についてはプレスリリースを通じてマスコミに提供。

②寄贈方法等

正会員・賛助会員に商品提供を依頼。全国の児童養護施設のうち、社会福祉法人全国社会福祉協議会の協力により選定した 100 施設へ寄贈を行う。

4) 缶詰、びん詰、レトルト食品を活用した料理講習会の実施

主に、地域サークル、自治会、保健所等からの要望に対応して実施する。缶詰等の知

識講習をはじめ、料理講師派遣、缶詰、びん詰、レトルト食品の提供等協力を行う。

5) 普及啓発用小冊子の作成・配布

缶詰、びん詰、レトルト食品の知識習得に役立つ小冊子（「かんづめハンドブック」、
「缶詰、びん詰、レトルト食品 Q&A」、料理レシピ集等）を必要に応じて改訂・増刷する。
また、配布については、主に料理講習会、学校関係、催事等を見込んでいる。

2 パブリシティ活動

新聞、雑誌、テレビ、ラジオ、ホームページ等の各種媒体を通じて缶詰、びん詰、レトルト食品の特性、利用法、統計データなどの情報を積極的に提供し、缶詰、びん詰、レトルト食品が数多く取り上げられるよう働きかける。

II 調査・情報伝達事業

1 環境問題対応

環境問題検討委員会を中心として、業界が関連する環境問題について検討、対応していく。環境問題への具体的な対応として、以下の事業を実施する。また、これらに関連する会員等からの相談等に対応する。

- 1) 「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、工場等におけるエネルギー使用量や省エネ対策の実態調査を実施し、調査結果を会員企業にフィードバックさせること等で省エネへの意識を高める。
- 2) 容器包装リサイクル法については、関係業界と歩調を合わせて情報交換等を行い、関係省庁に対し業界の事情や影響等を踏まえた業界要望を継続して行う。また、決定情報をいち早く会員に提供する。
- 3) 関係業界と歩調を合わせて3R活動の推進を行うほか、諸関連法律等に関する情報提供を行う。

2 国際貿易交渉調査対応

TPP、RCEP等の経済連携協定の動向に伴う情報収集および関連省庁からの問い合わせや本業界の事情や影響等を踏まえた業界要望等を行う等、対応する。

3 各種制度への対応

税制改正に関する情報収集・会員への情報提供、PL団体保険制度の継続運用等、各種制度への対応業務を行う。

4 生産統計、販売状況の収集・集計分析

缶詰、びん詰、レトルト食品、プラスチック・紙容器詰食品の生産実績を四半期ごとに調査・集計する。調査対象は、会員、非会員の当該品製造企業・工場。集計は、品目別・荷姿別・都道府県別に行い、生産統計（四半期別速報、年間集計）を缶詰時報で公表する。また、魚肉ソーセージの生産実績を毎月ごとに調査・集計し、缶詰時報で公表する。POSデータによる毎月および年間の品目別販売状況をとりまとめ、缶詰時報で公表する。

5 市販品等調査業務

各地公共機関並びに関係団体と協力して市販品調査を実施し、品質の向上を図るとと

もに適正な表示・計量の遵守に努める。そのほか業界全体に関わるような工業所有権、商標等については調査の上、必要に応じて処理する。

6 「缶詰時報」刊行

缶詰、びん詰、レトルト食品を中心に、加工食品全般にかかわる技術開発研究、製造設備、販売状況、国内外市場動向、関連法規の解説記事のほか、生産・販売についての統計データ、新製品情報、研究報文、随想・コラム、人事消息などの記事を掲載する。掲載対象を選定した解説記事については、背景・問題点・業界への影響などについての的確に報道する。また、本会ホームページ上での閲覧サービスを行う。

7 「缶詰手帳（付会員名簿）」刊行

JAS 法、食品衛生法、食品表示法、公正競争規約等の各種法規制の最新の内容、生産統計、製造に必要な関係諸表および会員名簿を網羅した缶詰手帳を刊行する。

8 インターネットによる情報サービス

本会会員および食品事業者を対象として、①本会の事業内容・歴史、②統計資料、③各種講習会・技術大会、④研究所の業務、⑤本会発行の刊行物、⑥斡旋販売品目、等に関する情報を掲載するホームページを運営するとともに、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）に行う。

III 人材育成・相談事業

1 技術講習会等の開催

1) 主任技術者資格認定講習会

主任技術者資格認定講習会は、殺菌管理を 4 回、巻締を 2 回、品質管理および HACCP 講習会を各 1 回開催し、技術者の資質向上に努める。なお、品質管理主任技術者講習会は JAS 認証工場品質管理責任者等講習会と併催とし、他の講習会を受講することなく、JAS 認証工場品質管理責任者および格付担当者の資格が取得できるものとする。また、本年度よりレトルト食品製造技術講習会を e-ラーニングによりオンライン化し、2 回開催する。

2) 基礎技術講習会

缶詰、びん詰、レトルト食品製造に係わる基本製造技術等の習得を目的として、会員企業の製造部門担当者、営業担当者、新入社員等を対象に開催している基礎技術講習会を、本年度は 2 回開催する。また、e-ラーニングによるオンライン講習会を通年で併せて開催する。

3) 技能評価試験

技能実習法に従い、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、技能実習生の在留期間が最長 5 年間に延長可能となる。ただし延長した場合には、5 年目の上級試験の受験も義務づけられる。外国人技能実習機構より受験申請が届き次第随時試験を実施する。

2 技術大会の開催

缶詰産業技術の向上を目的として技術大会を開催する。本年度は11月に東京での開催を予定している。会場参加のみでの開催で、研究発表および特別講演を実施予定である。

3 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

平成30年に改正された食品衛生法は経過措置期間を終えたが、会員企業からの食品衛生法の改正に関する相談に対して適切に回答していく。食品衛生に関する規制について適切な情報提供に努めるとともに、業界への影響が大きいものについては、厚生労働省に適切な運用を行うよう要望する。

4 日本農林規格に関する業務

日本農林規格に関しては、農産物缶詰および農産物瓶詰、水産物缶詰および水産物瓶詰、畜産物缶詰および畜産物瓶詰の3品目の規格についてISO様式に準拠した内容への改正が前年10月に日本農林規格調査会で承認されたことを受け、本年度告示される予定である。規格の内容自体は変わっていないが、実情にそぐわない点などがある場合は弾力的に運用するよう農林水産省へ要望していく。

5 食品表示規制に関する業務

アレルギー原因物質を含む食品として指定されている「くるみ」は、現在、表示が推奨される品目に分類されているが、消費者庁は健康被害実態調査の結果から、すべての食品に対して表示が必要との方針を得たため、表示義務の対象である特定原材料に指定することとした。今後は所定の手続きを経た上で改正施行される予定である。なお改版等の対応のため一定の経過措置期間が設けられることになる。本会では表示方法等に関する情報収集に努めるとともに、会員企業からの改版等に関する相談に対して適切に回答を行う。また、必要に応じて関係行政機関に円滑な運用を要望していく。

6 諸外国における法規制に関する業務

業界が関係する諸外国の食品関連規制の調査等を行う。

7 逸見賞表彰

前年度に缶詰時報並びに各種学会誌に掲載された缶詰、びん詰、レトルト食品と関係の深い研究論文等を対象に審査を行い、優秀な報文について顕彰を行う。

8 「高度化計画」の認定

HACCP支援法に基づき会員企業から申請される「高度化計画」や「高度化基盤整備計画」について審査・認定業務を行う。

9 関連業務

会員からの問い合わせ、研修生の受け入れには積極的に対応していく。

IV 研究開発事業

1 研究

各種容器詰食品の品質、安全性、製造技術の向上を目的として以下の研究を行い、その内容を缶詰時報や本会ホームページ上で公開する。

1) フルフルアルコールを利用した製品貯蔵温度の推定（品質関連分野）

賞味期限が長期である容器詰加熱殺菌食品は、意図しない高温保管によって製品の色調や物性などの品質が低下してしまうことがある。シラップ漬等の 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やフルフラールが温度履歴の指標となりうるが、低酸性の製品ではこれらの成分は利用できない。そこで、糖を含む低酸性の製品で生成するフルフルアルコールに着目し、貯蔵温度履歴の推定に利用できないか検討を行うこととした。フルフルアルコールは 45℃での貯蔵中に面積と貯蔵期間の関係において直線性が高いことが明らかになっているため、その他の温度でも高い直線性を示すか測定を行い、フルフルアルコールが貯蔵温度履歴や品質の評価などに応用できないかを調査する。

2) 低温域における E 型ボツリヌス菌芽胞の食品中での発育制御に関する研究（安全性関連分野）

E 型ボツリヌス菌は偏性嫌気性の有芽胞細菌であり、低温増殖性ならびに致死性毒素産生能を有した食中毒細菌として知られている。特に 100℃以下の低温殺菌が行われているチルド食品では E 型ボツリヌス菌芽胞の発育制御が大きな課題になっている。前年までに各種の有機酸・塩類などで pH や水分活性を変えた培地での発育状況を調べたが、製品の安全のためには食品中での E 型ボツリヌス菌の発育状況を知る必要がある。このため、培地での結果を考慮しながら、風味に影響しない範囲で有機酸・塩類などを用いて調整した容器詰食品に E 型ボツリヌス菌芽胞を接種し、チルド温度帯で保存した際の E 型ボツリヌス菌芽胞の発育制御効果を検討する。

3) 各種数理モデル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（製造技術関連分野）

容器詰食品の加熱殺菌は重要管理工程であり、何らかの原因で管理基準を逸脱した場合、廃棄や再殺菌など事前に決定された改善措置を取らなければならない。条件を逸脱した場合でも殺菌値を正確に推定できれば、適正な条件変更が可能となり、製品の安全性や品質の低下による廃棄を抑えることができると考えられる。本研究では、所定の加熱殺菌条件を逸脱した雰囲気温度下における製品品温の履歴について各種数理モデルを用いて推定し、その推定結果の妥当性を検証する。

2 依頼試験

会員企業等からの要請による品質に関する試験・成分分析、微生物に関する試験、容器、物性、加熱殺菌に関する試験等の依頼試験を実施する。依頼試験を通じて得られた試験アプローチ、解決方法などは業界全体としての信頼性確保に向けた役割も担っている。

V 委員会業務

各事業を円滑に推進するため、総務委員会、普及啓発委員会、技術委員会、環境問題検討委員会で関連する問題を審議し、事業を継続実施する。

◇ 共益事業

I 部会活動

レトルト食品、魚肉ソーセージ、農産、食肉缶詰、びん詰食品の各部会で関連する問題を審議し、事業を継続実施する。

II 研究会活動

缶詰、びん詰、レトルト食品など保存性が高い容器包装詰加熱殺菌食品、近年注目されているチルド食品、これら食品の開発や研究を支援するロングライフ&チルド食品研究会を運営する。講演会の開催、情報誌の発行を通して、技術的な専門分野について有益な情報を提供する。

III FDA 対応業務

米国に輸出する際の工場登録および殺菌条件などの申告諸手続を円滑に行うための申請書作成、英文証明書などのサービスを提供する (FDA プロセスファイリング関連業務)。また、施設登録更新手続、FDA 査察官による工場視察に対する支援などのサービスも行う。

IV 技術交流・会員訪問

各地の缶詰技術会等に参加し、会員との技術交流を促進する。必要に応じ会員企業訪問を行い、会員要望を調査、これへの対応を行う。

V 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。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、本会は当該ロゴマークの管理・運用を行う。

VI 功績者表彰等

- 1 業界の振興、育成あるいは技術の改善向上に寄与し、その功績が著しい会員の役職員に対して表彰を行う。
- 2 国家顕彰等に対して推薦手続等の協力を行う。

◇ 斡旋事業及び事務受託業務

I 器具・図書等の斡旋

会員の便宜を図るため、器具・図書等の斡旋を行う。

II 事務受託業務

全国食品缶詰公正取引協議会、日本ベビーフード協議会、日本介護食品協議会、日本蜜柑缶詰工業組合の事務を受託する。