

# 令和 7 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、年間を通じて定期的に投稿を実施する。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）で配信する。また、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する。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して、缶詰料理に対するユーザーの関心をより高めていく。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む。

###### 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する。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する。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ていく。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む。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。

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 に月 3 回投稿する（缶詰等料理レシピ動画）。

◇上記に加え、前年のキャンペーン等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る。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していく。

◇缶詰の日キャンペーン\*を実施し、調理家電や缶詰、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ていく（\*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）。

## 2) 消費者意識の変化に対応したレトルト食品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の高さや簡便性、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

前年度の活動を受け、本年度においても SNS を活用し、多くの消費者に対してレトルト食品の持つ多くの利点および正しい情報をわかりやすく伝達する活動を継続する。

## 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 26 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する。

### 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の協力を行う。

## 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。
- 4) 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に基づき、必要に応じて缶詰、びん詰、レトルト食品の持続的・効率的な物流の継続検討を行う。

### 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取りまとめ、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 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。

またレトルト食品製造技術講習会は一昨年度より e-ラーニングによるオンライン講習会に切り替えており、本年度はオンライン講習会のみを 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については、本年度は会場での講習会を 2 回、e-ラーニングによるオンライン講習会を通年で開催する。

##### 3) 基礎技術講習会（実習編）

基礎技術講習会受講者相当を対象にした実習を伴う講習会を開催する。容器詰加熱殺菌食品に必要な密封、加熱殺菌、微生物試験、品質管理について、研究所が所有する機械・器具類を使用して基本的な実習を行い、製造や品質管理の理解を深めてもらう。本年度は 1 回開催する。

##### 4) 技能評価試験

技能実習法では、技能実習生には 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。本会では、缶詰巻締職種の試験実施機関として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

缶詰産業の技術の向上を目的とする技術大会を開催する。本年度は 11 月 20 日～21 日

の日程で長野での開催を予定している。会場はシャトレゼホテル長野となる。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 年の改正食品衛生法のうち、食品用の器具および容器包装に対するポジティブリスト制度の経過措置期間が 5 月末までとなるため、会員企業の容器メーカーとともに情報収集に努める。また、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、前年度に ISO 様式に準拠した内容へ改正された。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

令和 5 年度に開催された食品表示懇談会に基づき「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」が設置され、前年度の分科会において、缶詰、びん詰、レトルトパウチ食品の表示について業界の要望案を報告した。個別品目における定義を残しつつ、大部分の個別表示を削除する方向で要望し、分科会委員の理解を得られた。今後、食品表示基準改正案についてパブリックコメントにかけられ、その結果をもとに消費者委員会で議論が行われ、食品表示基準が改正される予定である。本会では情報収集に努めるほか、消費者庁より表示実態のヒアリング等があった場合には適切に対応していく。また、食品表示全般について、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とともに、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、優秀な論文について顕彰を行う。

### 8 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) 加速試験における品質指標の検索および予測精度の確認（品質関連分野）

缶詰、びん詰、レトルト食品などの容器詰加熱殺菌食品は賞味期限が長期となるため、短期間で賞味期限を予測するための加速試験に多くの企業が興味を示している。しか

しながら、長期間の予測を行う加速試験についてはデータが充実しているとは言い難いのが現状である。特に  $Q_{10}$  (温度変化  $10^{\circ}\text{C}$  における変化度) の値、賞味期限の指標となるような分析項目、予測精度などについて多くの問い合わせがあるものの、公表されているデータはほとんど見当たらない。そのため、ミカンシラップ漬缶詰やマグロ油漬缶詰を試料として加速試験を実施し、賞味期限の品質指標となるような項目の検索や予測精度などについての調査を行う。

## 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 (安全性関連分野)

加温販売される低酸性食品や飲料では、耐熱性が強い高温性嫌気性細菌芽胞による変敗が問題になっている。現在、このような製品に対しては高温性嫌気性細菌芽胞の静菌を目的として乳化剤が使用されている。一方、食品中のカルシウム等の二価金属イオン濃度を低くした場合には、嫌気性の食中毒菌である E 型ボツリヌス菌の耐熱性が低下し、発育が抑制される結果が示されている。このため、二価金属イオン濃度によって高温性嫌気性細菌の発育がコントロールされるかを調査し、殺菌値を抑えた高品質かつ安全な製品の製造が可能であるかを検討していく。

## 3) レトルト殺菌中の容器内圧力の変動について (製造技術関連分野)

缶詰製品では、レトルト工程中に容器内の圧力が変動し、許容限界以上の差圧が生じると、パネリングやバックリングが起こる。また、レトルト殺菌後の冷却工程で内容物の突沸が起こり、蓋内面に内容物が付着するといった事例もある。これらの容器内圧力と温度の変動に起因する事象について、原因究明および対策措置を講じるためには、全レトルト工程中の容器内圧力の挙動の把握ならびに最適な圧力・温度の制御が重要となる。そこで、本年度は様々な条件におけるレトルト殺菌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う。

## 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。