

令和 8 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〔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 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、レトルト食品に関する有益なイメージや役立つ情報（即食性・個食性・汎用性・保存性・レシピ等）を、ホームページおよび公式 SNS 等を通じて入手しやすい環境を提供することにより、日常の食生活におけるこれら製品の積極的な活用を促す。

②手法

SNS を主要な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代）から若年層まで、幅広い層に向けて魅力的な情報を発信する。同時に、消費者が日常生活において受け取りやすく活用しやすいよう、発信方法や見せ方の工夫を行う。

③実施内容

本年度も公式 Instagram を主要な情報発信媒体とし、公式 Facebook やホームページと併せて継続的に活用する。配信内容は、新規開発した缶詰、びん詰、レトルト食品を使用した料理レシピとし、年間を通じて定期的に投稿する。

レシピは前年度に引き続き、調理の様子を1分程度のリール動画で配信し（月2回）、閲覧者が手順を参照しやすい構成とする。動画では、缶詰、びん詰、レトルト食品の手軽さや美味しさが伝わるよう、シズル感を重視し、短時間で作れるメニュー提案を心がける。また文字入れや撮影角度など、視認性向上のための改善も随時行う。

前年度のキャンペーンでフォロワーから投稿された静止画レシピも再活用し（月1回）、ユーザー参加型の発信を継続する。

さらに、コメント入力や料理画像（レシピ）投稿を条件としたプレゼントキャンペーンを毎月実施し、新規フォロワーの獲得とアカウントの活性化を図る。これにより毎月4回の投稿を行い、缶詰等を使った料理への関心を高める。

これらの施策により、フォロワー数、投稿への「いいね」、レシピ保存数の増加を目指すとともに、消費者の缶詰、びん詰、レトルト食品の活用を促進していく。

④運営・進行方法

料理レシピは、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名にレシピ開発および動画作成を依頼する。投稿にあたっては、事務局が内容を管理し、見栄えだけでなく閲覧者が活用しやすいよう形式を統一する。

フォロワーからのレシピ画像投稿についても、事務局で体裁を整えたうえで再投稿し活用する。また、毎月実施するプレゼントキャンペーンでは、4～9月・11～3月は電子ギフト券を毎月3名に贈呈するミニキャンペーンを、10月は「缶詰の日（10月10日）」に合わせ、会員企業から協力を得て缶詰、びん詰、レトルト食品の詰め合わせを50名に贈る「缶詰の日キャンペーン」を実施する。

これらを通じて閲覧者の積極的な参加を促し、コメント内容は今後のレシピ制作の参考とする。フォロワーから投稿された料理画像は、優良なものを選抜し、リポスト（再掲載資源）として活用する。これら施策により、フォロワー数およびレシピ保存数の増加を図る。

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）が開発したレシピ動画を、公式 Instagram に月2回投稿する（缶詰等料理レシピ配信）。

◇前年の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・再活用し配信する（月1回投稿）。

◇毎月1回のプレゼントキャンペーン（コメント入力応募8回・料理画像（レシピ）投稿応募4回）を実施し、電子ギフト券や缶詰、びん詰、レトルト食品詰め合わせ等を提供。レシピ投稿と合わせて毎月4回投稿し、アカウントに継続的な活気を持たせる。

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27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（約 600 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。開催回数は応募状況によるが、5 回を予定。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。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。また、同冊子の内容をホームページ上で公開する。

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。

3 他団体等との催事の共催

スチール缶リサイクル協会、日本製缶協会、本会の共催で、スチール缶リサイクルに関する催事を行う。

4 他団体等主催の催事への後援

本会以外の第三者が主体となる、本会の事業目的に適う趣旨の催事に後援する。後援の内容は名義使用および広報等による周知とする。

II 調査・情報伝達事業〔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 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、プラスチック容器詰低温殺菌品、紙容器入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 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〔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) 殺菌管理主任技術者フォローアップ講習会（Ball 法・ATS 法編）

殺菌管理主任技術者有資格者を対象に、殺菌技術の理解と応用力向上を目的として、品温履歴を予測する数理モデルである Ball 法および ATS 法を用いたフォローアップの講習会を開催する。現場では依然として品温を実測して殺菌値を求める方法が主流であり、両手法とも十分に活用されていない。本講習会では、両手法について Excel プログラムを用いた操作演習を通じ殺菌値算出方法を実践的に習得する。特に、高精度で操作が容易な ATS 法を用いることにより、新製品開発やトラブル時の再殺菌条件設定など、製造実務での応用力向上を図る。本講習会は e-ラーニングによるオンライン講習会とし、本年度は 2 回開催する。

2) レトルト食品密封管理講習会

従来の「レトルト食品製造技術講習会」を見直し、講習内容をプラスチック容器の密封技術に特化する形に再編した講習会を開催する。近年の法規制改正を踏まえ、容器特性、密封理論、密封装置の構造および管理手法について、実務に即した内容で体系的に学習することにより、密封不良の未然防止および製品品質の安定化など、製造実務での対応力向上を図る。本講習会は e-ラーニングによるオンライン講習会とし、本年度は 2 回開催する。

3) その他主任技術者資格認定講習会

既存の主任技術者資格認定講習会は、殺菌管理を 4 回（各回定員 48 名）、巻締を 2 回（各回定員 24 名）、品質管理を 1 回（定員 48 名）、HACCP 講習会を 1 回（定員 40 名）開催し、技術者の知識および技能の向上を図る。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 認証工場における品質管理責任者および格付担当者の資格取得を可能とする。

4) 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する。本年度は会場での対面講習会を 1 回（定員 48 名）実施するとともに、e-ラーニングによるオンライン講習会を奇数月に隔月で開催し、基礎知識の定着を図る。

5) 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（定員 8 名）開催する。

6) 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 26 日～27 日の日程で仙台での開催を予定しており、会場は江陽グランドホテルとなる（参加人数 150 名予定）。会場参加のみでの開催で、研究発表のほか特別講演等を実施する。

3 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

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きものについては消費者庁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、本年度は見直し予定の品目はないが、現在告示されている日本農林規格の中で実情にそぐわない点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旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直しについて議論された。缶詰、びん詰、レトルト食品に関係するところでは、缶詰の食品が対象となる「主要な原材料名」の表示、容器包装詰加圧加熱殺菌食品が対象となる「食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨」の表示ならびに常温流通の加熱食肉製品が対象となる「殺菌方法」の表示が廃止される方向で整理された。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〔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 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ほか、得られた成果は技術大会で発表する。

1) 多変量解析を用いた官能評価評点の予測(品質関連分野)

容器詰加熱殺菌食品の賞味期限はおいしさを保証する期間のため、その設定において官能評価が重要となる。しかし官能評価はパネリストの招集が必要で、さらに負担軽減のために1度に多数の評価を行うことは避けるべきといった欠点がある。そこで官能評価の評点を機器分析等で予測することができれば、前述の欠点を補うことができ、賞味期限設定に要する試験時間を短縮することができる。本年度はガスクロマトグラフ質量分析計(GC-MS)を使用して行った揮発性成分分析で得られたピークと官能評価結果について多変量解析を行い、揮発成分分析結果から官能評価評点の予測が可能かどうかについて検討する。

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【第2報】(安全性関連分野)

細菌芽胞をコントロールする方法として二価金属イオンに着目しており、そのような中で高温性嫌気性芽胞への効果について検討を進めている。キレート剤によって二価金属イオン量を調整した培地の場合、当該芽胞の発育温度域は狭くなるものの、完全に発育を抑制することはできなかった。これを踏まえ、高温性嫌気性細菌芽胞の加熱殺菌において、培地や食品中の二価金属イオン量のコントロールによって高温性嫌気性細菌芽胞の耐熱性がどのように変化するかを調査し、得られた結果から当該芽胞を制御する実用的な方法について検討を行う。

3) レトルト殺菌中の容器内圧力の変動について【第2報】(製造技術関連分野)

加熱殺菌および冷却工程中の容器内圧力の変動に起因するバックリングやパネリングなどの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レトルト圧力・温度の制御が重要となる。これまでに、昇温時における容器内圧力の上昇は内容物により異なり、冷却時は同様の挙動を取ることを確認しており、冷却時に内容物の沸騰が生じることも示唆された。本年度は各種容器詰食品のレトルト工程中の内容食品の温度分布、容器内圧、容器の変形について調査・研究し、容器内圧の変動が内容物の熱伝達に及ぼす影響、ならびに容器・蓋材の永久変形を防止する具体的なレトルト温度・圧力の条件の確立を目指す。

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〔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

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・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。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を行う。

VII 缶詰時報フォトコンテスト

会員企業における缶詰時報の一層の認知向上および缶詰時報への親しみの醸成を目的

として、会員企業から写真作品を募集する「缶詰時報フォトコンテスト」を実施する。応募資格は会員企業・団体に従事する役職員（社員）とし、同誌誌面や本会発行のメールマガジン等を通じてコンテスト形式で広く募集を行う。応募作品の中から審査により入賞作品を選定し、入賞者は同誌上にて表彰する。また、協会長賞（グランプリ）作品については、令和9年8月号（統計特集号）の缶詰時報の表紙に採用する。

◇ **斡旋事業及び事務受託業務〔事業番号：収1〕**

＜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

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 PL 団体保険関連業務

PL 団体保険制度の継続運用を行う。

III 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。