

# 平成 28 年度 事業報告書

平成 28 年 4 月 1 日から平成 29 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) .....	2
1. 「防災の日 缶詰、びん詰、レトルト食品フェスティバル2016 in 秋葉原」 .....	2
2. 缶詰、びん詰、レトルト食品スピードレシピ大募集コンテスト(料理サイト「レシピ ブログ」を使った缶詰、びん詰、レトルト食品のメニュー提案) .....	5
3. レトルト食品の啓発活動 .....	6
4. 児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動 .....	7
5. セミナー・料理講習会の開催 .....	8
6. 催 事 .....	8
7. その他催事への協賛 .....	8
8. パンフレット等の作成、配布 .....	9
9. パブリシティ活動 .....	9
II. 調査・情報伝達事業(公益目的事業).....	11
1. 業界共通問題、法規制への対応 .....	11
2. 調査統計業務 .....	12
3. 「缶詰時報」刊行 .....	12
4. インターネットによる情報サービス .....	13
III. 人材育成・相談事業(公益目的事業).....	14
1. 技術講習会等の開催 .....	14
2. 技術大会の開催 .....	16
3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務 .....	16
4. 日本農林規格等に関する業務 .....	17
5. 食品表示関連規制に関する業務 .....	17
6. 会員、消費者等相談対応業務 .....	17
7. 表彰事業に関する業務 .....	17
IV. 研究開発事業(公益目的事業).....	19
1. 試験研究 .....	19
2. 依頼試験 .....	21

3. 関連業務	21
4. 主要設備機器一覧表	22
<b>V. 委員会業務</b>	23
1. 総務委員会	23
2. 普及啓発委員会	23
3. 環境問題検討委員会	23
4. 技術委員会	23
<b>VI. 共益事業</b>	24
1. 部会活動	24
2. 研究会活動	25
3. FDAプロセスファイリング関連業務	26
4. 国家顕彰・功績者表彰等に関する事項	26
<b>VII. 斡旋事業及び代理業務</b>	28
1. 斡旋業務	28
2. 代理業務	28
<b>VIII. 総務関係</b>	29
1. 総会・理事会	29
2. 登記事項	30
3. 申告業務	30
4. 税務申告	30
5. 業務・会計監査	30
6. 人事	30
7. 会議	31
8. 缶詰業界新年賀詞交換会	31
9. 正会員及び賛助会員異動	31
10. 創立90周年記念事業に関する業務	33
<b>IX. 役員名簿</b>	34
<b>X. 委員会委員名簿</b>	36
<b>XI. 部会幹事名簿</b>	40
<b>XII. 事務局担当表</b>	42
[付]依頼試験料金表	43

## 概 況

本年度は自然災害が続いた。4月に熊本地震、8月と9月には4つの台風の上陸、10月には阿蘇山の大噴火と鳥取中部地震、12月は糸魚川大火、年明けには鳥取で大雪となり、各地で大きな被害が発生した。異常気象や自然災害は地球規模で起こっている。一方、経済面ではデフレからの脱却に懸命であるが不透明な状況である。このような環境下で本会は多くの課題に対応し、次のような事業を実施した。

普及啓発事業の活動としては、8月28日に「防災の日 缶詰、びん詰、レトルト食品フェスティバル」を秋葉原で開催した。秋葉原での開催は5回目で、当日は1万2千名近くにご来場いただいた。当日は缶詰、びん詰、レトルト食品を使ったアレンジレシピコンテストのグランプリ戦、缶詰博士のステージコーナー、協賛企業によるステージコーナー、オリジナル缶ファクトリーコーナー、レトルト食品クイズ・展示コーナーなど、来場者に缶詰、びん詰、レトルト食品が、個食、即食、災害食として優れていること、また、毎日の生活に利用いただけることを大いにアピールした。このほか児童養護施設への缶詰等の製品寄贈や料理講習会の開催などの事業を実施した。

調査・情報伝達事業では、熊本地震での会員等の被災状況調査、被災地への支援物資の提供などの業務をはじめとして、業界の環境問題、容器包装リサイクル法、食品廃棄物処理法への対応業務や国内の缶詰、びん詰、レトルト食品の生産統計などに関する情報収集を実施した。これらの情報については、缶詰時報やホームページを通じて公表した。

人材育成・相談事業では、缶詰、びん詰、レトルト食品に関する基礎的な技術の習得から技術者の育成に至るまでの、巻縮、品質管理、殺菌管理、HACCP、レトルト食品製造技術などの主任技術者認定講習会や基礎技術講習会、また技術大会を開催した。このほか、食品工場へのHACCP管理の制度化への対応や食品表示法、原料原産国表示に関する情報収集や会員企業からの技術相談に対応した。

研究開発事業では、缶詰、びん詰、レトルト食品における基礎研究や新技術開発の研究を進め、安全性の確保と品質向上に繋がる研究を実施した。具体的なテーマは*Bacillus sporotherm-odurans* およびその近縁種間における遺伝子的な判別法の検討、市販チルドカップ飲料の実態調査、油漬缶詰製品の熱伝達特性に関する研究などである。また、会員等からの依頼試験に対応し、異物、変色、変敗事例等の原因究明については再発防止に繋げるよう報告を行っている。

本会は、昭和2年(1927年)3月15日に社団法人日本缶詰協会として設立、本年で90周年を迎えた。今後も公益社団法人として4つの公益目的事業を柱として、会員間の相互扶助を目的とした部会活動などの共益事業や検査器具や書籍などの斡旋を行う収益事業、そして法人事業にも積極的に取り組んで行く。

## I. 普及啓発事業(公益目的事業)

### 1. 「防災の日 缶詰、びん詰、レトルト食品フェスティバル2016 in 秋葉原」

#### 1) 目的・訴求点

消費者の防災対応意識が高まりを見せているなかで缶詰、びん詰、レトルト食品の存在、特性、利用適性をあらためて消費者に訴え、利用機会の増加につなげることを目的とした。

消費者が缶詰、びん詰、レトルト食品の特性のひとつとして意識し、共有している“保存”機能を糸口にして、缶詰等の即食・個食性、保存性、経済性、汎用性、簡便性などの機能を訴え、災害時は当然ながら、日常食としても活用性に富んでいることを強調した。

#### 2) 開催日時

8月28日(日)。「防災の日」を控えた直前の休日に設定。消費者の食料備蓄に対する意識が一層高まる折でもあり、日常的な備蓄とともに、缶詰、びん詰、レトルト食品の多くの特性を通じて日常食としての多用性についても訴求できる機会として選定した。

また、前回同様に神田消防署の協力を得、同署の「防災・救急フェア」との共催を行い、「防災の日」の催事であることをより実感できるようにした。

#### 3) 開催場所の選定

ベルサール秋葉原イベントホールを選定(東京都千代田区)。今回についても、高齢者層、若者層、ファミリー層等幅広い層へのPRを行う目的や情報発信能力の高い層を来場者に見込み、同会場にて実施した。

#### 4) 後援：農林水産省、消防庁、東京都

#### 5) 協力：日本製缶協会、学校法人服部学園服部栄養専門学校、東京料理研究会、アサヒビール株式会社、アサヒ飲料株式会社、神田消防署、神田消防団、アイランド株式会社、株式会社アンプラージュインターナショナル

#### 6) 協賛：味の素株式会社、いなば食品株式会社、SSKセールス株式会社、エスピー食品株式会社、エム・シーシー食品株式会社、大塚食品株式会社、カゴメ株式会社、川商フーズ株式会社、キューピー株式会社、株式会社極洋、コープ食品株式会社、コーミ株式会社、国分グループ本社株式会社、株式会社サンヨー堂、ストー缶詰株式会社、天狗缶詰株式会社、トーヨーフーズ株式会社、株式会社ニチレイフーズ、日興食品株式会社、日東アリマン株式会社、日東ベスト株式会社、日本水産株式会社、はごろもフーズ株式会社、ハウス食品グループ本社株式会社、株式会社宝幸、株式会社ホテイフーズコーポレーション、マルハニチロ株式会社、三菱食品株式会社、ヤマモリ株式会社(29社・50音順)

他、製品協賛企業6社(岩手缶詰株式会社、エバラ食品工業株式会社、寿高原食品株式会社、長野興農株式会社、大和製罐株式会社、株式会社いちまる)

#### 7) イベント構成

イベントは以下の内容を盛り込み進行した。

##### (1) アレンジレシピコンテスト

事前に料理サイト「レシピブログ」を使って実施した、「簡単だけど、ちょっと豪華に！缶詰・びん詰・レトルト食品を使った週末の食卓レシピコンテスト」のグランプリ決定戦として開催した。

Web上でのコンテストは、缶詰、びん詰、レトルト食品の特性である「簡単、スピード」を基本コンセプトとしたが、今回は特に「簡単で、豪華」をテーマとした。缶詰、びん詰、レトルト食品は日常、災害時を問わず、目先を変えた発想であらゆる食事シーンに対応できることを知っていただけるようテーマを設定し、6月16日から7月15日まで開催した。この結果、計221件のレシピが集まり、優秀レシピ4品(和食、洋食、中華風、創作の各部門から1品ずつ)が催事会場にてグランプリを競った。当日はレシピ発案者本人による調理実演を行い、来場者の試食・投票(審査)によりグランプリを決定した。審査は、「缶詰、びん詰、レトルト食品がおいしく工夫して使われている」、「レシピに食卓を楽しく盛り上げる一工夫(豪華さ)がある」、「調理工程が少なく、時間をかけず簡単に作れる」といった点を重視した。

投票方法は、審査用試食セットとともに来場者に配布された割りばしを「票」とし、一人当たり持ち点2票として気に入ったレシピに投じていただいた(1本ずつ異なるレシピへの投票も可)。

この結果、グランプリには「ピリッと辛い麻婆なお味の鶏のから揚げ」(yukoさん)が選ばれた(本催事に参加した4名のレシピ考案者は、事後、各自のブログにて本催事の様子や出演した感想などの情報を発信している)。試食数は各500食を用意・提供した。

## (2) 黒川勇人氏のステージコーナー

缶詰博士・黒川勇人氏による「こだわり缶詰紹介コーナー」として今回新たに設定した。都心の量販店等ではあまり見られないいわゆる「ご当地缶詰」は、珍しさもことから一般の消費者をはじめマスメディアに対しても話題を喚起する契機として効果的な側面を持っている。今回はこれを趣旨として、黒川氏の全面的な協力のもと、自身がこれまで取材を行ってきた缶詰の中から10点を取り上げていただき、スライド投影や実物をもとに話題提供いただいた。同企画の実施に際しては、このうちの数社(本会非会員含む)から協力を受け、ステージの観覧者に対して試食提供やサンプルの配布を行った。

また、場内に同名のコーナーを設置し、ステージで紹介した缶詰を展示したほか、黒川氏執筆の缶詰料理本の紹介も行った。

## (3) 協賛企業ステージコーナー

協賛企業が、自社商品の紹介等を通じて直接来場者に対してPRすることを趣旨としたステージイベントを実施した。コーナータイトルを「知ってて良かった！缶詰博士黒川勇人の缶詰、びん詰、レトルト食品キになるゼミナール」とし、司会進行役を缶詰博士・黒川勇人氏が行い、複数の企業担当者とコミュニケーションをとりながら商品の情報を引き出し来場者へ伝えていく形式で実施した。ステージ横には大型のスクリーンを配置し、参加各社が作成した自社商品紹介スライドを投影して順次プレゼンテーションを行う形式とした。

参加企業は以下の6社(以下、3社ずつ2編成の組み合わせ)。

- ・株式会社ホテイフーズコーポレーション、国分グループ本社株式会社、マルハニチロ株式会社
- ・トーヨーフーズ株式会社、ハウス食品グループ本社株式会社、株式会社宝幸

内容は、コーナータイトルのとおり各社商品の「知ってて良かった！」点の紹介とし、原料選定や開発コンセプト、商品に関する雑学などを交えながら進行した。スクリーン前の観覧席には多くの来場者が詰めかけ興味深く聴講していた。

1社あたり2回の登壇機会を設け、都合4回で構成したが、各回終了後は各社がPRした商品に関するクイズを来場者に出題し、正解者には同商品を配布した。ステージコーナー、クイズコーナーとも盛況であった。

(4) プロがアレンジ 缶詰・びん詰・レトルト食品チャリティ CAFE コーナー

来場者に対し、協賛企業提供の多くの缶詰、びん詰、レトルト食品を手にとっていただけるコーナーとして設置した。これに加え、東京料理研究会、服部学園の協力により作成したオリジナルアレンジレシピの試食も提供した。今回は特にレトルト食品をメインに缶詰、びん詰を使った一品料理を7種提供した。

また、今回も同コーナーにて東日本大震災義援金を募った。来場者が協賛各社の各種缶入り飲料と、缶詰、びん詰、レトルト食品、および、オリジナル一品料理7種から各1品を選択する際、100円の寄付を呼び掛けた。これらの試食品と飲料は、計約1,400セットを用意したが、来場者の列が途切れることがなく、好評のうちに全量を配布した。この結果、義援金については総額251,382円にのぼった。同寄付金は「みちのく未来基金」へ納付した。

(5) その他のプログラム

・ オリジナル缶ファクトリーコーナー

日本製缶協会が運営を行ったコーナー。来場者が持ち寄ったさまざまなグッズを缶に詰めることができるコーナーとして、会場に巻締機を設置して実施した。作った缶詰にシールを貼るなどデコレーションを楽しむことができ、およそ300名がオリジナル缶詰づくりを楽しんだ。未来の自分への手紙を保存するタイムカプセルを主なテーマに、多くの親子などが楽しむ様子が見られた。

・ お子様限定、開缶体験コーナー

正しいイージーオープン缶の開け方について、子供を対象に体験を促すコーナーとして「オリジナル缶ファクトリー」に併設し、係員の立ち合いのもと開缶方法を案内した。参加した子供たちには協賛企業の商品をプレゼントした。こちらについても日本製缶協会が運営を担当した。

・ レトルト食品クイズ・展示コーナー

本会のレトルト食品部会運営によるコーナーを新規に設置した。ここでは、部会員が提供したレトルト食品数十種類の展示を行った他、レトルト食品に関する知識をまとめた大型のパネル展示を行った。今回は同部会による積極的な働きかけがあり、チャリティーカフェコーナーではレトルト食品を活用した試食メニューの割合を高めた他、同コーナーでレトルト食品に関するクイズ用紙の配布を行い回答者にサンプリングを行った。

・ 防災・救急フェアコーナー

今回についても神田消防署・神田消防団の協力により、「防災・救急フェア」と共催した。応急手当体験、消火器体験、起震車など多くの体験コーナーがあり、来場者は楽しみながらそれらを体験・実感していた。

以上、台風の影響が心配されたが、降雨もなく涼しい天候の中、午前11時から午後4時30分までおよそ半日の催事であったが、来場者は前回を超える推計12,000名余りを数え盛況であった。

## 8) 告知・報道

### (1) 主な告知(プレスリリース配信による)

新聞(読売新聞、朝日新聞、地方紙、専門誌など)、Webなど。

### (2) 主な報道結果

- ・ JFN(FM放送)「桑原りさのDay by Day」(8月24日)
- ・ NHK「首都圏ニュース」(8月28日)
- ・ テレビ朝日「ANNニュース」(8月28日)
- ・ TOKYO MX「TOKYO MX NEWS」(8月28日)
- ・ NHK「ひるまえほっと」(9月1日)
- ・ TBSテレビ「Nスタ」(9月1日)

## 2. 缶詰、びん詰、レトルト食品スピードレシピ大募集コンテスト(料理サイト「レシピブログ」を使った缶詰食品等のメニュー提案)

### 1) 募集タイトル

「簡単だけど、ちょっと豪華に！缶詰・びん詰・レトルト食品を使った週末のレシピコンテスト」

### 2) 目的・訴求

食べ方(メニュー)の提案を通じて缶詰、びん詰、レトルト食品のイメージアップと利用機会の増加を企図。訴求ポイントは①日常性、簡便性、即食・個食対応性、②殺菌料・保存料無添加、③常温長期保存、④安全性、など。

特に今回は、缶詰、びん詰、レトルト食品を使ってできる「ちょっと豪華」なレシピをテーマとした。日常使いを範疇としながらも、目先を変えた発想であらゆる食事シーンに対応できることを知っていただけるよう設定した。

### 3) レシピコンテスト等の掲載期間：6月16日(金)～9月5日(月)

- (1) レシピコンテスト(6月16日～7月15日)
- (2) 優秀レシピ審査期間(「審査中」として露出する期間)(7月15日～8月15日)
- (3) 優秀レシピの発表(8月15日～8月28日)
- (4) グランプリの発表(8月28日～9月5日)

以上、およそ3か月間に渡り、「レシピブログ」にて缶詰、びん詰、レトルト食品レシピの募集と、優秀作、グランプリの公開を行った。

また、コンテスト開催中、本会ホームページでも案内を行い、コンテストページに相互リンクして案内できるようにした。

### 4) 開催場所

「レシピブログ」サイト上(食・料理を主なテーマに個人が運営するブログが集まる料理のポータルサイト。約16,000ブログ)。

### 5) 開催概要：本コンテスト開催期間中の応募・アクセス状況は下記の通り。

- (1) 投稿のあったレシピ数：221点
- (2) ページビュー(pv)：23,363pv

## 6) 優秀レシピ表彰

「優秀賞」4名、「日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞」12名を設け、合計16レシピに授賞。各賞には会員企業が提供した缶詰、びん詰、レトルト食品製品の詰め合わせ3,000円相当分を贈呈した。また、優秀賞には副賞として、アウトドア調理器具等(提供：㈱アンプラージュインターナショナル社)を進呈した。

優秀賞受賞4レシピと日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞12レシピは次のとおり。

### 【優秀賞】

- ① やきとり&いか缶で和風パエリア(和食部門)
- ② コンビーフと茄子のトマトカレー(洋食部門)
- ③ ピリッと辛い麻婆なお味の鶏のから揚げ(中華部門)【グランプリ授賞】
- ④ レンジで簡単♪サバ味噌煮缶 de テリーヌ(創作料理部門)

### 【日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞】

#### <和食部門>

- ⑤ 鮭フレークとコーン缶で北海釜飯風♪
- ⑥ さんま缶詰のゴーヤボート乗せ
- ⑦ さんまかば焼き缶で手まり寿司

#### <洋食部門>

- ⑧ 缶詰で簡単！チリビーンズ
- ⑨ 缶詰3つで簡単！クリームスコップコロケ
- ⑩ 簡単！あさりとツナの豆乳クラムチャウダー

#### <中華部門>

- ⑪ さばみそ缶で☆包まない！しそチーズ餃子
- ⑫ ふかひれ餡掛け揚げそば
- ⑬ 豪華に見える☆中華ちまき

#### <創作料理部門>

- ⑭ さんまのかば焼きのトマトすき焼き
- ⑮ トマトラーメン
- ⑯ ランチョンミートとカラフル野菜あんかけの焼きおにぎり

なお、同コーナー終了後についても各ブログ内にはレシピがストックされるため、ユーザーは随時検索し参照することができる。

## 7) パブリシティ活動

レシピコンテスト開催について一般・専門紙、一般雑誌などにプレスリリースの配信を行った。また、同時に本会ホームページ上でも、「同コンテスト開催中」の告知を掲載した。受賞作品決定後についてはそれら作品の掲載を行った。

## 3. レトルト食品の啓発活動

レトルト食品ポータルサイト「みんなのレトルト」で「保存料、殺菌料不使用」と「おいしさ、即食性」の

特性紹介に重点をおいた消費者啓発活動を引き続き行った。昨今のスマートフォンを使ったインターネットユーザーの増加に対応するために、パソコン閲覧向けであった同サイトのスマートフォン向けサイトを立ち上げた他、レシピコンテンツに会員企業から提供された料理レシピを追加して閲覧数の向上を図った。平成28年4月から平成29年3月までの同サイトのページビュー数は84,467であった。その他、「みんなのレトルト」Facebook ページでレトルト食品プレゼントキャンペーンを実施し、上記のレトルト食品の特性紹介を行った。6月から12月の各月に実施し、応募総数は、1,546件であった。レトルト食品の美味しさを啓発すること等を目的に、「子供霞が関見学デー」(農林水産省)、「缶詰びん詰レトルト食品フェスティバル」で試食会、クイズイベントを実施した。

#### 4. 児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動

##### 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う(通算17回目の実施)。

##### 2) 提供施設数

全国603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100施設(入居者総人数はおよそ6,000人)

##### 3) 提供時期：平成29年2月上旬に完了

##### 4) 提供個数：50,715個(前年実績42,797個)

##### 5) 製品提供協力会員数：82社(前年実績84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50,715個の内訳は次のとおり。

- (1) 水産缶詰、びん詰(ツナ、サンマ、サバ、イワシ、サケ、のりつくだに等)11,932
- (2) 果実缶詰、びん詰(みかん、白桃、りんご、洋なし、混合果実等)2,760
- (3) 野菜缶詰、びん詰(スイートコーン、えのきだけ、メンマ、ゆであずき、ピクルス等)1,263
- (4) 食肉・調理缶詰、びん詰(コンビーフ、おでん、パスタソース、和洋惣菜等)2,100
- (5) ジャム類(イチゴ、ブルーベリー、その他ジャム等。小袋含む)13,000
- (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)4,560
- (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)11,760
- (8) デザート類(水羊羹、甘栗、ケーキ等)3,340

寄贈を行ったほとんど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。

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)。



## 5. 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

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に協力した。

- (1) 松戸市消費生活課(松戸市・20名・6月2日)
- (2) 桐ヶ丘やまぶき荘地域包括支援センター(北区・30名・6月8日)
- (3) 男の料理教室(中野区・17名・6月10日)
- (4) 港南区食生活等改善推進委員会(横浜市港南区・40名・7月28日)
- (5) 西区食生活等改善推進委員会(横浜市西区・50名・10月18日)
- (6) NPO法人国際生命科学研究機構(墨田区・20名・12月20日)

### 2) 協力を行った消費者等講座(座学)

- (1) 埼玉県立川口北高等学校(川口市・30名・2月4日)

## 6. 催 事

### 1) 団体行事への協力

#### (1) 「第11回スチール缶リサイクルポスターコンクール」

スチール缶リサイクル協会、日本製缶協会および本会にて同催事を共催。全国の小中高校生を対象に、環境教育の一環として“スチール缶”の“リサイクル”についてもっと知り、その重要性について考えることを目的に、スチール缶をリサイクルする様子やスチール缶リサイクルへの呼びかけを描いたポスターの募集を行った。

テーマ：「スチール缶をリサイクルする様子・スチール缶リサイクルへの呼びかけを描いたポスター」

募集部門：小学校低学年部門、小学校高学年部門、中学校部門、高校部門

賞：グランプリ1名、部門別最優秀賞各1名(計4名)、佳作36名、学校団体活動賞1校。

同催事は、平成28年10月31日までに募集され、結果の発表についてはスチール缶リサイクル協会ホームページ、教育家庭新聞(平成29年2月号)などにおいて行われた。

### 7. 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。

- ・ 第19回ファベックス2016。28. 4. 13～15。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第13回デザート・スイーツ&ドリンク展。28. 4. 13～15。東京国際展示場(江東区)
- ・ 2016国際食品工業展(FOOMA JAPAN)。28. 6. 7～10。東京国際展示場(江東区)
- ・ 防犯防災総合展in KANSAI 2016。28. 6. 9～10。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 地方創生「食の魅力」発見商談会2016。28. 6. 29。TRC東京流通センター
- ・ 第11回アグリフードEXPO東京2016。28. 8. 18～19。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第18回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー。28. 8. 17～19。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第27回NAGOYAフードビジネスショー。28. 9. 20～21。名古屋中小企業振興会館(名古屋市)
- ・ VACUUM2016-真空展。28. 9. 7～9。パシフィコ横浜(横浜市)

- ・ 第67回外食産業フェア。28. 9. 14～15。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 第6回通販食品展示商談会。28. 7. 12～13。東京国際フォーラム(千代田区)
- ・ 第27回計量計測展。28. 9. 28～30。東京国際展示場(江東区)
- ・ フードシステムソリューション2016。28. 9. 28～30。東京国際展示場(江東区)
- ・ フードセーフティージャパン2016。28. 9. 28～30。東京国際展示場(江東区)
- ・ TOKYO PACK 2016。28. 10. 4～7。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第4回ファベックス関西2016。28. 10. 18～20。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 第4回関西デザート・スイーツ&ドリンク展2016。28. 10. 18～20。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 地方銀行フードセレクション2016。28. 11. 8～9。東京国際展示場(江東区)
- ・ 新機能性材料展2017。29. 1. 15～17。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第12回こだわり食品フェア。29. 2. 15～17。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第51回スーパーマーケットトレードショー2017。29. 2. 15～17。幕張メッセ(千葉市)
- ・ デリカテッセン・トレードショー2017。29. 2. 15～17。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第38回フード・ケータリングショー。29. 2. 21～24。東京国際展示場(江東区)
- ・ HOTERES JAPAN 2017。29. 2. 21～24。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第17回厨房設備機器展。29. 2. 21～24。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第14回シーフードショー大阪。29. 2. 22～23。ATCホール(大阪市)
- ・ 第10回アグリフードEXPO大阪2017。29. 2. 22～23。ATCホール(大阪市)
- ・ FOODEX JAPAN 2017。29. 3. 7～10。幕張メッセ(千葉市)

## 8. 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」、クッキングレシビ等小冊子の配布。「レトルト食品の簡単クッキング」については改訂版を作成。

これら小冊子は料理講習会、学校関係、催事等で配布。会員が独自に行う催し等でも利用されている。

## 9. 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

NHKニュース(NHK)、ANNニュース(テレビ朝日)、Nスタ(TBS)、きょうの料理(NHK)、ひるまえほっと(NHK)、あさいち(NHK)、明日言いたくなる話(BS日テレ)、神ギ問(フジテレビ)、ヒルナンデス!(日本テレビ)、サタミンエイト(テレビ神奈川)、ゴジてれChu! 3部(福島中央テレビ)、ももいろクローバーZのSUZUKI ハッピー・クローバー!(TOKYO FM)、くにまるジャパン(文化放送)、土屋礼央レオなど(ラジオニッポン)、すっぴん!(NHKラジオ第1)他。

その他地方局、全国ネットで缶詰、びん詰、レトルト食品に対する質問への回答。

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、読売KODOMO新聞、PIKARI!!、他月刊・週刊誌等)

## 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。調査結果を缶詰時報で公表し、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および内閣府に報告した。

#### 2) 容器包装リサイクル法への対応業務

容器包装リサイクル法見直しに関する情報収集を行った他、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)推進については、関係団体と連携して運動を行っている。本会では、本法に関する情報交換を行い、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。

#### 3) 税制金融

平成29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水省等への要望を行った。本業界に関連した平成29年度の主な税制改正は次のとおり。試験研究を行った場合の税額控除制度、中小企業投資促進税制及び特定中小企業者等が経営改善設備を取得した場合の特別償却又は税額控除制度、中小企業者等の法人税率の特例、中小企業等の貸倒引当金の特例、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。

#### 4) 食品リサイクル法、廃棄物処理法等への対応

農林水産省および環境省が検討していた食品廃棄物等の不適正な転売防止施策に関して、両省によるヒアリングに対応し業界の実情を説明した。「食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等の不適正な転売の防止の取組強化のための食品関連事業者向けガイドライン」、「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」の各情報提供を行った。この他、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。

#### 5) 国際貿易協定問題

TPP、EPA/FTA等の各国、地域間交渉内容を調べた。

#### 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平成28年度緊急災害時対応食料調達可能数量調査、食品業界の信頼性向上のための取組状況調査、緊急時通行車両事前届出制度に係る事前届出の意向調査、汚水又は廃液処理施設等投資状況調査、新型インフルエンザ等対策特別措置法の規定に基づく特定接種の登録申請開始に関する周知、消費者の部屋特別展示(考えよう、災害への備え)への製品提供協力、熊本地震被災者への支援物資提供協力。(環境省関連)グリーン購入法の特定調達品目の判断の基準等の見直しに係る調査、等。

## 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) 平成27年年間統計；缶詰時報28年7月号及び8月号で公表
- (2) 平成28年1～3月期速報；缶詰時報28年9月号で公表
- (3) 平成28年4～6月期速報；缶詰時報28年11月号で公表
- (4) 平成28年7～9月期速報；缶詰時報29年2月号で公表

農産缶びん詰

- (1) 平成27年産くり缶詰・びん詰等(生産、在庫)；缶詰時報28年6月号、9月号で公表
- (2) 平成28年産さくらんぼ缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報28年10月号で公表
- (3) 平成28年産もも缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報28年12月号で公表
- (4) 平成28年産スイートコーン缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報28年12月号で公表

魚肉ハム・ソーセージ

- (1) 平成27年年間統計；缶詰時報28年8月号で公表
- (2) 平成28年1～12月月別生産統計；缶詰時報28年4月号～29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
  - ・平成27年1～12月年間輸出入統計(品別・国別)；缶詰時報28年8月号に掲載
  - ・最近の海外缶詰諸統計；缶詰時報28年12月号に掲載
  - ・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) 海外缶詰関係統計データ収集、集計のうえ缶詰時報に掲載
- (4) その他農水省等からの依頼調査対応
- (5) 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。
- (6) 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、平成28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、29年で通巻96巻、29年3月号で第1107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。

平成28年4月号 (90 ページ)	牛肉の国内供給状況とTPPとの関連、企業最前線～経営者に聞く～(47. はごろもフーズ株式会社)、缶詰等の売上金額動向
5月号 (94 ページ)	野菜缶詰の供給・市場動向Ⅰ、企業最前線～経営者に聞く～(48. 株式会社葵フーズディナーズ)、理事会の概要
6月号 (82 ページ)	野菜缶詰の供給・市場動向Ⅱ、企業最前線～経営者に聞く～(49. トーアス株式会社)
7月号 (106 ページ)	2015年の清涼飲料市場、企業最前線～経営者に聞く～(50. 株式会社榮太樓總本舗)、定時総会の概要、2015年の缶詰輸入、2015年の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
8月号 (218 ページ)	平成27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 (96 ページ)	成長めざすツナ缶市場、企業最前線～経営者に聞く～(51. 株式会社にしき食品)、2016年1～3月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
10月号 (94 ページ)	防災の日 缶詰、びん詰、レトルト食品フェスティバル2016、企業最前線～経営者に聞く～(52. 三和缶詰株式会社)、第65回技術大会研究発表論文要旨
11月号 (98 ページ)	熊本地震が投げかけた災害時の食と問題提起～12の提案、企業最前線～経営者に聞く～(53. エバラ食品工業株式会社)、2016年1～6月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
12月号 (110 ページ)	平成28年の缶詰業界、企業最前線～経営者に聞く～(54. 鳥取缶詰株式会社)、海外缶詰統計
平成29年1月号 (98 ページ)	新年のご御挨拶、年頭所感、新春随想、量販店の2016年業績分析と今後の業界展望、企業最前線～経営者に聞く～(55. 株式会社桃屋)、缶詰の生産個数変化
2月号 (108 ページ)	食のハラールとムスリム対応、企業最前線～経営者に聞く～(56. ハウス食品株式会社)、平成29年缶詰業界新年賀詞交換会、第65回技術大会の概要、レトルト食品の生産個数変化
3月号 (76 ページ)	牛肉の国内供給と輸出入状況、企業最前線～経営者に聞く～(57. 株式会社アール・シー・フードパック)、2016年度工場等における環境問題対応調査、こちらケベックNo.250(最終回)、鮭鱒工船だった信濃丸の数奇な一生(全14回)(最終回)

#### 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(缶詰ハンドブック、缶詰・びん詰・レトルト食品Q&A、料理レシピ、国内生産数量統計)、本会の普及啓発事業(防災の日「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル」など)や人材育成事業(講習会など)の案内を提供した。本年度(平成28年4月～平成29年3月)のページビュー数は507,720であった。

##### 2) 電子メールによる情報配信

登録会員に電子メールによりサイトの新着情報などを配信した。

##### 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

平成28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3回、巻締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(JAS認定工場品質管理責任者等講習会併催)、レトルト食品製造技術主任技術者講習会を2回、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309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、HACCP主任技術者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
175	川西市(東洋食品工業短期大学)	8月22日～8月26日	23名
176	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	2月20日～2月24日	23名
計			46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
103	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	6月13日～6月17日	50名
104	大阪市(ホテルNCB)	9月26日～9月30日	47名
105	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	12月5日～12月9日	52名
計			149名

##### 品質管理主任技術者資格認定講習会 (JAS認定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
131	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	7月4日～7月8日	41名
132	大阪市(大阪キャッスルホテル)	2月6日～2月10日	16名
計			57名

##### HACCP主任技術者講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
39	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月26日～10月28日	32名
計			32名

レトルト食品製造技術主任技術者講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
5	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月12日～10月14日	15名
6	川西市(東洋食品工業短期大学)	3月15日～3月17日	10名
計			25名

2) 基礎技術講習会

平成28年度は基礎技術講習会を3回開催し、136名が受講した。本講習会はカリキュラムのすべての講師を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
31	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	5月18日～5月20日	39名
32	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	9月13日～9月15日	46名
33	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	1月18日～1月20日	51名
計			136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、平成28年度は初級試験を34回、専門級試験を2回実施した。なお本試験のうち初級試験は技能実習期間延長のために受験が義務づけられているが、専門級試験は任意である。

缶詰巻締初級試験

開催場所	開催期間	合格者数(受験者数)
北海道網走郡	4月14日～15日	6名(6名)
山形県天童市	4月21日～22日	8名(8名)
神奈川県横浜市	4月25日	1名(1名)
鹿児島県出水市	4月26日～27日	4名(4名)
愛知県名古屋	5月12日	4名(4名)
静岡県静岡市	5月13日	4名(4名)
愛媛県大洲市	5月17日～18日	8名(8名)
静岡県焼津市	6月3日	4名(4名)
愛知県豊川市	6月28日	5名(5名)
徳島県小松島市	6月29日	4名(4名)
岡山県和気郡	7月14日～15日	10名(10名)
岩手県岩手郡、盛岡市	7月21日～22日	15名(15名)
佐賀県佐賀市	7月27日～28日	10名(10名)
福岡県みやま市	7月28日～29日	6名(6名)
北海道旭川市	7月28日～29日	11名(11名)
千葉県成田市	8月2日～3日	16名(16名)
静岡県焼津市	9月7日	4名(4名)
福岡県八女市	9月13日～14日	9名(9名)
静岡県静岡市	10月4日～5日	7名(7名)
長野県千曲市	10月11日～12日	4名(4名)
鹿児島県出水市	10月18日～19日	8名(8名)
神奈川県横浜市	10月25日	4名(4名)
徳島県小松島市	11月16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(受験者数)
宮城県気仙沼市	12月1日～2日	4名(4名)
神奈川県横浜市	12月7日	3名(3名)
静岡県焼津市	12月16日	3名(3名)
福岡県みやま市	12月21日	3名(3名)
静岡県静岡市	1月19日	6名(6名)
岩手県盛岡市、釜石市	1月25日～26日	15名(15名)
徳島県阿南市	2月6日～7日	10名(10名)
千葉県銚子市	3月7日～8日	6名(6名)
福岡県八女市	3月28日	3名(3名)
福岡県八女市	3月29日	3名(3名)
北海道旭川市	3月30日	4名(4名)
	計	213名

缶詰巻締専門級試験

開催場所	開催期間	合格者数(受験者数)
静岡県静岡市	11月1日	3名(3名)
静岡県静岡市	3月9日	4名(4名)
	計	7名

2. 技術大会の開催

平成28年11月17日・18日の2日間、神戸市のANAクラウンプラザホテル神戸において第65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を行い、23編の研究発表のほか特別講演を行った。

平成28年度逸見賞授賞論文は後出(18ページ)、特別講演ならびに活動報告は次の通りである。

〈特別講演〉

“食のハラールとムスリム対応 – 認証取得を考える前に知っておくべきこと –”

立命館大学 客員教授 阿良田 麻里子 氏

3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

厚生労働省は、食品工場の衛生管理にHACCP手法の導入を決定し、HACCP管理の制度化(義務化)に関する枠組みと対象食品および事業者の規模を具体化するために「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を設置し、検討を行った。その結果、食品工場にはHACCP手法による衛生管理を義務づけるもののHACCP管理の導入が困難な食品を製造している事業者や制度の運用が難しい小規模事業者には、HACCP手法の考え方を導入したやや緩やかな衛生管理にとどめる旨の報告書を取りまとめた。本会は第3回検討会に参考人として出席し、業界を取り巻く環境やHACCP導入状況を説明した後、制度の段階的な導入や標準テキストの作成、専門知識を有した食品衛生監視員養成などを要望した。

このほか食品衛生関連法令について、本会では適切な情報提供に努めるとともに、会員からの問い合

わせに対しては必要に応じて行政機関に確認するなどしながら回答した。

#### 4. 日本農林規格等に関する業務

本年度は“水産物缶詰及び水産物瓶詰”、“農産物缶詰及び農産物瓶詰”並びに“畜産物缶詰及び畜産物瓶詰”の3つの食料缶びん詰JAS規格について、食品事業者、流通業者および消費者で構成される原案作成委員会で規格存続の妥当性について審議が行われた。その結果、3規格とも存続が決定され“畜産物缶詰及び畜産物瓶詰”については使用可能添加物を現行のポジティブリスト方式からCODEXの添加物に関する一般通則への準拠へ変更するものの、残りの2規格は現行通りとされた。

今後は原案を素に農林水産省が規格案を作成し農林物資規格調査会の決議を経て告示される。

#### 5. 食品表示関連規制に関する業務

食品表示基準のうち製造所固有記号の使用に関する条項が平成28年4月1日付で施行された。製造所固有記号は、同一製品を複数の工場で製造する場合に限り認められるもので、固有記号を使用する事業者には固有記号がどこの製造所を表しているか応答する義務が課せられた。新制度で製造所固有記号を使用する場合は消費者庁への登録が必要で、5年ごとの更新制となる。

本会では、食品表示基準に関して新表示への移行や新製品等の表示内容の確認など会員企業からの多くの質問を受け、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

平成28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平成27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、日本水産学会誌及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6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編を平成28年度の逸見賞授賞報文に決定した。

逸見賞(2編)

- ・トマトジュースの商業的無菌性を確保する加熱殺菌条件の検討

トアス株式会社 長 田 隆

カゴメ株式会社 中 野 千 紗

新潟大学大学院自然科学研究科 大 坪 研 一

日本食品工学会誌 Vol.16、No.2、(2015)

- ・チルドズワイガニの賞味期限の延長技術

三星株式会社 森 田 哲 也

東洋食品工業短期大学 末 兼 幸 子

” 松 永 藤 彦

” 田 口 善 文

缶詰時報 Vol.94、No.10、(2015)

2) 長野県園芸特産振興展入賞製品表彰

平成28年度長野県園芸特産振興展(平成28年10月26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 プルーンジュース(長野興農株)

フルーツキャロット国産プレミアム(丸善食品工業株)

園芸加工食品の部 100%フルーツ アプリコット(株スドージャム)

サルサソース(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) 酵素活性比色測定キットを利用した昆虫の加熱履歴判定

容器詰加熱殺菌食品で昆虫異物が発見された場合には、主にカタラーゼ試験によって加熱履歴の判定が行われ、混入時期が推定されている。カタラーゼ試験は試験操作が容易であるが、昆虫や付着した内容物が腐敗した場合には微生物由来のカタラーゼとも反応するため、判定が出来なくなる欠点がある。このような欠点を補いつつ、簡易的な手法で加熱履歴の判定を行う方法について検討した。

市販のアセチルコリンエステラーゼ比色測定キットを用いて、各種条件下におけるキンバエのアセチルコリンエステラーゼ活性を調査した。比色キットを使用することで試薬調製が簡略化され、活性の有無については目視判定が可能であった。キンバエを室温放置した状態で28日後まで陽性、湯中での加熱においては70℃・10分で陰性となり、加熱履歴の判定に利用できることが示された。加熱したキンバエをサバ水煮とパインアップルシラップ漬の液汁に浸漬した場合の各酵素活性の変化を表1に示した。カタラーゼは再活性化がみられるのに対し、アセチルコリンエステラーゼの再活性化は認められず、試料が腐敗した場合においても判定可能であることが示された。

表1 各液汁に浸漬した加熱キンバエの酵素活性(室温)

酵 素		浸漬前	3日後	7日後	14日後
サバ水煮	アセチルコリンエステラーゼ <sup>a)</sup>	—	—	—	—
	カタラーゼ <sup>b)</sup>	—	+	+	+
パインアップルシラップ漬	アセチルコリンエステラーゼ	—	—	—	—
	カタラーゼ	—	—	+	+

a) + : 陽性(試験液が黄色に発色)、— : 陰性(試験液の発色なし)

b) + : 陽性(ガス発生)、— : 陰性(ガス未発生)

#### 2) *Bacillus sporothermodurans* およびその近縁種間における遺伝子的な判別法の検討

近年、容器の膨脹や内容物のpHやにおいなどに異常がないものの、無菌試験で陽性となる変敗品から*B.sporothermodurans*が原因菌として分離されるようになった。当該細菌の同定においては、従来の16SrDNAに基づく遺伝子解析において耐熱性が強い当該菌種と他の近縁種間での菌種判別が困難であることが課題となっている。本研究では、本種および相同性が高い近縁種間における新規の菌種判別法を検討した。

各供試菌株における16SrDNAおよび微生物由来の5種類の遺伝子の解析から系統樹解析および相同性を比較した結果、解析した遺伝子の塩基配列がすべての供試菌株に存在し、菌種が異なる場合は塩基置換率に差異が認められた。このことから、新規の菌種判別法に塩基置換率の採用が菌種確定に有効であることが認められた。

#### 3) 市販チルドカップ飲料の実態調査

近年、コンビニエンスストアでチルド飲料コーナーが拡大し、扱われるチルドカップ飲料が増えてきていることから、市販品の現状を把握することを目的に、製品の種類、pHおよび生菌数を測定した。飲料の種類は紅茶、コーヒー、乳飲料、果汁飲料、果実混合ジュースおよび野菜・果実混合ジュースの6種類、40製品について調べた。

購入直後の生菌数測定結果は、いずれの試料も好気性生菌および嫌気性生菌ともに0 CFU未満/10 mlであった。

10℃、賞味期間恒温放置および30℃、2月間恒温放置後では、コーヒー、紅茶、乳飲料ではいずれの試料も好気性生菌および嫌気性生菌ともに0 CFU未満/mlであった。一方、果汁飲料および果実混合ジュースなどpHの低い製品のうち4試料からは好気性生菌が1～10 CFU/10 ml検出された。

#### 4) 油漬缶詰製品の熱伝達特性に関する研究

近年増加傾向にある油漬缶詰製品の多くはパッキングメEDIUMに植物油のみを使用しており、既存の水煮製品や調味液を添加した油漬缶詰とは異なる熱伝達特性を示すことが考えられる。本研究ではパッキングメEDIUMに植物油のみを使用する油漬缶詰製品の熱伝達特性および品質特性を明らかにすることを目的に、市販のウズラ卵を内容物としたモデル油漬缶詰製品のレトルト殺菌における熱伝達特性および品質特性について調査した。

その結果、油漬のウズラ卵中心部の熱伝達は水煮と比較して緩慢であり、パッキングメEDIUMのみにおいても同様に菜種油の熱伝達は水と比較して緩慢であった。これに伴い、同一殺菌条件において油漬缶詰の最終殺菌値は水煮缶詰のそれよりも低くなることが明らかとなった。品質特性としてレトルト殺菌後の内容物のかたさを測定したところ、油漬は水煮と比較してレトルト殺菌による内容物の軟化が抑制される傾向にあった。また油漬においてレトルト殺菌後にパッキングメEDIUMの白濁化が認められ、内容物由来の水分による乳化現象と推測された。なお白濁化はレトルト殺菌後、常温で4週間程度保存することで解消することが明らかとなった。

## 2. 依頼試験

研究所の最優先業務である依頼試験は本年度の申込件数は353件であった(表2)。依頼された内容は各種原因究明、異物検定、各種成分分析、貯蔵試験、容器検査、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、耐熱性試験および細菌の接種試験、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、加熱殺菌などが主な内容である。

表2 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)	13		1	14			28	7.9	
異物検定(結晶、白濁、物質同定)	29			6			35	9.9	
変敗原因究明	22			4		1	27	7.6	
化学 分析	各種成分分析(栄養、金属、一般)	4		1	11		16	4.5	
	容器関係(塗膜量、メッキ量、容器観察)	9		1		1	11	3.1	
	品質評価(官能評価、貯蔵試験)	7		4			11	3.1	
	組成分析(有機酸、陰イオン、脂肪酸)	2		5			7	2.0	
	揮発性成分分析	3			1		4	1.1	
	ガス分析(HSG)	5					1	6	1.7
微生物 試験	菌株同定(細菌、カビ)	30	2				32	9.1	
	接種試験	5			7	1	13	3.7	
	細菌試験	11			2		13	3.7	
	菌株分与、芽胞液の調製	10	1			4	15	4.2	
	菌数測定、芽胞数測定	7			1		8	2.3	
	耐熱性試験	8	1		3		12	3.4	
	直接鏡検	4					4	1.1	
容器・ 物性・ 殺菌	容器密封性状	5		1	4		4	14	4.0
	容器性能試験	35		1	3		2	41	11.6
	かたさ測定	1				36	1	38	10.8
	殺菌						1	1	0.3
	試 製					1		1	0.3
	殺菌および熱伝達	4	1					5	1.4
その他(研修、資料他)	4		1		1	1	7	2.0	
FDA関係・証明書他	4						4	1.1	
計	222	5	9	51	54	12	353	100	
比 率(%)	62.9	1.4	2.5	14.4	15.3	3.4	100		

## 3. 関連業務

1) 平成28年11月17日(木)・18日(金)に神戸(ANAクラウンプラザホテル神戸)で開催された第65回技術大会において次の研究について発表した。

なお、本大会の研究発表概要については缶詰時報(Vol.95 No.2、2017)で報告した。以下に発表演題を示す。

- (1) *Bacillus sporothermodurans* およびその近縁種間における遺伝子的な判別法の検討
- (2) 市販チルドカップ飲料の実態調査
- (3) 酵素活性比色測定キットを利用した昆虫の加熱履歴判定
- (4) 油漬缶詰製品の熱伝達特性に関する研究

## 2) 会議等

- ・ 水産食品品質衛生管理セミナー(5月、東京)
- ・ 第58回日本食品微生物技術懇話会(6月、東京)
- ・ FOOMA Japan 2016(6月、東京)
- ・ 包装協会6月度研究例会(6月、東京)
- ・ 食品衛生管理シンポジウム(6月、東京)
- ・ (一社)長野県缶詰協会主催 技術講習会(6月、長野、長野市)
- ・ 第1回飲料・液状食品開発展(7月、東京)
- ・ サイエンスフォーラム主催 低温微生物集中講座(7月、東京)
- ・ 第37回日本食品微生物学会学術総会(9月、東京)
- ・ 平成28年度食品衛生監視指導研修会(10月、埼玉、和光市)
- ・ 食の安全と安心を考えるシンポジウム(10月、東京)
- ・ 平成28年度家畜防疫官研修会(1月、神奈川、横浜市)
- ・ 2月度食品包装技術セミナー(2月、東京)
- ・ 長野県工業技術総合センター主催 缶びん詰技術講習会および巡回技術相談(2月、長野、長野市)

## 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
O型シーマー	2	熱水式回転レトルト	1
5Mシーマー	1	プラスチック成形容器密封装置	2
アドリアンシーマー	1	ボイラー	2
真空ヒートシーラー(インパルス方式)	2		

研究機器	台数	研究機器	台数
原子吸光分光光度計	2	生物顕微鏡	3
高感度ポーラログラフ	1	各種恒温器	13
ガスクロマトグラフ	3	テクスチュロメータ	1
ガスクロ・質量分析計	1	色差計	1
液体クロマトグラフ	3	食品温度記録装置	2
イオンクロマトグラフ	2	B型粘度計	1
可視・紫外分光光度計	2	クリープメータ	1
フーリエ変換赤外分光光度計	1	引張り試験機	1
腐食電流測定装置	1	シールテスタ	1
高速冷却遠心分離機	2	成形容器破裂強度測定機	1
低温灰化装置	1	導電率メータ	1
凍結乾燥装置	1	キャップ・トルクメータ	1
電気炉	1	マイクロスコープ	1
純水製造装置	1	顕微鏡撮影デジタルカメラ	1
クリーンベンチ	1	遺伝子解析装置	1
オートクレーブ	4	ヘッドスペースサンブラ	1

## V. 委員会業務

### 1. 総務委員会

- 1) 平成28年10月31日 於：経団連会館
  - (1) 理事会提出議案に関する件
    - ・平成28年度事業の進捗状況並びに今後の予定に関する件
    - ・新規加入会員承認に関する件
    - ・「ロングライフ&チルド食品研究会運営規程」制定に関する件
    - ・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
  - (2) その他
    - ・創立90周年記念事業に関する件
- 2) 平成29年3月2日 於：経団連会館
  - (1) 理事会提出議案に関する件
    - ・平成29年度事業計画(案)に関する件
    - ・平成29年度収支予算(案)に関する件
    - ・新規加入会員承認に関する件
  - (2) 創立90周年記念事業に関する件
  - (3) その他

### 2. 普及啓発委員会

- 1) 平成28年6月7日 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室
  - (1) 平成27年度活動報告
  - (2) 平成28年度活動計画(審議事項は、缶詰、びん詰、レトルト食品フェスティバル2016、Webを活用した缶詰メニュー募集、児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動、料理講習会の開催など)
  - (3) その他

### 3. 環境問題検討委員会

- 1) 平成29年3月27日 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室
  - (1) 平成28年度自主行動計画フォローアップ調査結果報告
  - (2) 容器包装リサイクル法の改正動向について
  - (3) 食品廃棄物等の不適正な転売防止の取組強化について
  - (4) フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引きについて
- 2) 各種環境関連情報の伝達
- 3) 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) 平成28年7月13日 於：東京八重洲ホール 901会議室
  - (1) 平成28年度技術関係行事予定の件

## VI. 共 益 事 業

### 1. 部会活動

#### 1) レトルト食品部会

(1) 第1回幹事会を平成28年6月20日に開催 於：川奈ホテル

- ・役員改選の件
- ・平成27年度活動報告および平成27年度収支報告の件
- ・平成28年度活動計画(「みんなのレトルト」サイトのスマートフォン対応、レトルト食品試食会の開催、「子ども霞が関見学デー」にレトルト食品ブースを出展、啓発用パネル作成、啓発ツール配布、レトルト食品ポータルサイト『みんなのレトルト』の運営および『みんなのレトルト』Facebookページの運営、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委員会、レトルト食品の利用しやすさ向上のためのワーキンググループ検討会、部会員交流、法規制への対応)及び平成28年度部会費の額(総額320万円)および徴収方法の件

(2) 第1回部会を平成28年7月26日に開催 於：TKP 神田駅前ビジネスセンター

- ・役員改選の件
- ・平成27年度活動報告及び平成27年度収支報告の件
- ・平成28年度活動計画及び平成28年度部会費の額および徴収方法の件
- ・セミナー  
「食品業界における商品情報授受標準化に向けた取組み」  
(PITS(商品情報授受標準化会議)実行部会)  
「清涼飲料の賞味期限年月表示化の取組み」  
(日本TCGFサステナビリティ委員会)

(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 平成28年12月9日 於：本会会議室

第2回 平成29年2月16日 於：本会会議室

- ・平成28年度啓発活動進捗状況について
- ・平成29年度啓発活動について

#### 2) 魚肉ソーセージ部会

(1) 第1回部会を平成28年7月15日に開催 於：本会会議室

- ・役員改選の件
- ・平成27年度活動報告及び平成27年度収支報告の件
- ・平成28年度活動計画(生産実績調査、POSデータ情報提供、規格基準対応、対外折衝、関連情報収集伝達、HP更新)及び平成28年度部会費の額(総額410万円)及び徴収方法の件

(2) 第1回連絡会を平成28年11月16日に開催 於：E-HOTEL小山

- ・加工食品の原料原産地表示制度について
- ・食品リサイクル法に基づく食品廃棄物の不適正な転売の防止の取組強化について

### 3) 農産部会

(1) 第1回部会を平成28年6月24日に開催 於：本会会議室

- ・役員改選の件
- ・平成27年度活動報告及び平成27年度収支報告の件
- ・平成28年度活動計画(分科会開催、生産・原料統計調査)及び平成28年度部会費の額(総額138万円)及び徴収方法の件
- ・その他情報交換

(2) 第1回チェリー・もも分科会を平成28年7月4日に開催 於：ホテルメトロポリタン山形

- ・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を平成28年7月13日に開催 於：札幌全日空ホテル

- ・本年の原料動向等について情報交換

第1回くり分科会を平成28年7月20日に開催 於：ロッテホテル釜山

- ・国内市況、韓国の原料動向等について情報交換(日韓くり懇談会)

第1回マッシュルーム分科会を平成29年3月24日に開催 於：ホテルサンルートプラザ名古屋

- ・マッシュルーム輸入数量動向、その他情報交換

### 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。平成29年3月時点の会員企業数は51社になっている。

### 1) 会 議

(1) 第3回

平成28年10月12日(水)に主婦会館プラザエフ(東京、四谷)において開催した。講演は「食品冷凍による品質劣化に対する氷結晶形態の影響についての再考察」(日本大学 生物資源科学部 食品生命学科 小林りか氏)、「食肉製品の微生物管理」(株式会社つくば食品評価センター 代表取締役社長 鮫島隆氏)の2題であった。

(2) 第4回

平成29年3月22日(水)に主婦会館プラザエフ(東京、四谷)において開催した。講演は「容器詰チルド食品と微生物-安全性とその評価-」(本会専務理事 駒木勝)、「HACCPとは何か?~中小企業のマネジメントの弱点克服に向けて~」(東京海洋大学大学院 食品流通安全学専攻 教授 湯川剛一郎氏)の2題である。また、研究会活動のためのアンケート調査も行った。

### 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4号から6号を刊行した。各号

とも約50ページであり、その内容は海外文献の翻訳を中心として、国内外の情報も含まれている。

### 3. FDAプロセスファイリング関連業務

米国FDAの「容器包装詰加熱殺菌済み低酸性食品規則」、「酸性化食品規則」、「バイオテロリズム法」に対応して、工場登録、殺菌条件申告、英文証明書作成、書類管理サービスおよび査察工場の支援業務を行った。

#### 1) 工場登録および殺菌条件申告業務

新規工場登録、輸出品目の加熱殺菌条件申告および証明業務を行った。(7件)

#### 2) FDA登録書類管理サービス

(1) FDA登録製品のデータを確認し、FDAとの連絡業務を行った。(42工場)

(2) FDAに登録されている製品データを確認した。(215品目)

(3) 登録工場名の変更、製品登録の取り消し、FDA申請内容の変更届を作成した。(5件)

#### 3) FDAバイオテロ法施設登録管理サービス

FDAバイオテロ法施設登録を代行し、米国代理人の提供と登録を行った。バイオテロ登録施設は2年毎に更新手続きを行わなければならないため、平成28年10月から12月にかけて更新手続きを行った。本会の管理施設は79施設で、前回の更新時よりも5施設増加し、新規登録は4施設である。

#### 4) FDA調査官による登録工場の査察支援

本年度もFDA調査官により、国内のFDAバイオテロ登録施設に対する査察があり、1工場当たり2～3日かけた詳細な査察が行われた。

##### (1) 査察に関する事務連絡

FDAおよび工場との事務連絡(査察受け入れや登録品目の確認など)を行った。

##### (2) FDA査察受け入れに関するサポート

査察を受け入れる工場関係者施設を対象に、FDAとの連絡サポートを行った。(11施設)

##### (3) 査察工場への本会職員の派遣

査察を受けた2工場に対して研究所職員を1名派遣し、技術支援を行った。査察後、FDAによる指摘箇所および改善報告に対する回答文書の作成を支援した。また、次年度もFDAより国内の対米輸出食品工場に対し査察を行うという予告通知があり、本会会員企業2社から査察立合いの要請を受け、技術支援を行っている。

### 4. 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(平成28年6月6日)を機に、平成27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 大 西 征四郎(讃岐罐詰株式会社 代表取締役社長)

松 永 年 史(はごろもフーズ株式会社 常勤監査役)

越 智 実(アイシア株式会社 代表取締役社長)

川 澄 正 美(コーミ株式会社 代表取締役社長)

志 村 進(日本罐詰株式会社 代表取締役社長)

平 秀 一(平食品株式会社 代表取締役社長)

田 原 義 久

(日本水産缶詰輸出水産業組合 副理事長、田原缶詰株式会社 代表取締役社長)

技術功績者 指 原 信 廣(キューピー株式会社 元微生物研究室長)

西 田 和 幸(紀州食品株式会社 常務取締役兼工場長)

小 山 将 博(株式会社ホテイフーズコーポレーション 専務取締役)

中 野 敬 二(アヲハタ株式会社 元常務取締役生産本部長)

馬 場 堅 治(三島食品株式会社 取締役研究所所長)

山 下 敏 朗(日興食品株式会社 生産管理部部長)

田 中 克 明(エム・シーシー食品株式会社 技術開発部長)

(2) 平成28年度事業・技術功績者選考委員会

平成29年3月2日 於：経団連会館

- ・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3名を選考)
- ・その他

記念品について

表彰式の日程の件(平成29年6月6日開催の定時総会の席上において表彰)

## VII. 斡旋事業及び代理業務

### 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37社の会員企業である。なお、本年度の保険金支払い事例は1件で、39,965円が支払われた。

### 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、消費者庁及び地方自治体と密接な連絡をと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および日本介護食品協議会の事務を代行した。

## VIII. 総 務 関 係

### 1. 総会・理事会

#### 1) 定時総会

(1) 平成28年6月8日 於：経団連会館

##### <決議事項>

- ・ 平成27年度決算並びに財産目録の件
- ・ 平成28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>

- ・ 平成27年度事業報告の件
- ・ 平成28年度事業計画並びに収支予算の件

#### 2) 理事会

(1) 平成28年5月13日(書面表決の理事会)

##### <決議事項>

- ・ 平成27年度事業報告の件
- ・ 平成27年度決算並びに財産目録の件
- ・ 新規加入会員承認の件
- ・ 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平成28年5月13日とすること

(2) 平成28年10月31日 於：経団連会館

##### <決議事項>

- ・ 平成28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
- ・ 創立90周年記念事業検討委員会の設置並びに委員委嘱に関する件
- ・ 「ロングライフ&チルド食品研究会運営規程」制定の件
- ・ 平成29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(平成28年4月～9月)

(3) 平成29年3月16日 於：ホテルメトロポリタンエドモント

##### <決議事項>

- ・ 平成29年度事業計画の件
- ・ 平成29年度収支予算の件
- ・ 借入金の最高限度額決定の件
- ・ 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(平成28年10月～平成29年3月)

## 2. 登記事項

### 1) 役員登記

- (1) 平成28年7月5日 沼澤雅則氏、和田秀実氏、喜多俊哉氏、藤木博明氏、矢野仁志氏の計5名の理事、榎本剛氏1名の監事辞任登記(平成28年6月6日辞任)
- (2) 平成28年7月5日 椎名一浩氏、加藤達志氏、金子忠晴氏、一色宏之氏、大西征四郎氏の計5名の理事、朝井清一氏1名の監事就任登記(平成28年6月6日就任)

## 3. 申告業務

- 1) 平成28年6月1日 「国と特に密接な関係がある」公益法人の該当性についての報告を内閣官房内閣人事局内閣参事官(高齢対策・退職管理担当)あて提出。
- 2) 平成28年6月20日 平成27年度事業報告等に係る書類を内閣総理大臣あて提出。
- 3) 平成28年7月15日 理事・監事変更登記について内閣総理大臣あて届出。
- 4) 平成29年3月21日 平成29年度事業計画書等に係る書類を内閣総理大臣あて提出。
- 5) 平成29年3月22日 公益目的事業の変更認定に係る書類を内閣総理大臣あて提出。

## 4. 税務申告

- 1) 平成28年5月23日 平成27年度消費税確定申告書を神田税務署に提出。
- 2) 平成28年6月14日 平成27年度法人税・事業税確定申告書(収益事業)を神田税務署、千代田都税事務所及び市民税申告書を横浜市金沢区役所に提出。
- 3) 平成28年8月25日 平成28年度消費税中間申告書(第1回)を神田税務署に提出。
- 4) 平成28年11月25日 平成28年度消費税中間申告書(第2回)を神田税務署に提出。
- 5) 平成29年2月27日 平成28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) 平成28年4月18日 監査法人双研社による平成27年度期末監査の実施(期中監査を2回実施)。
- 2) 平成28年4月25日 監査法人双研社による平成27年度の期末監査報告書を受理。
- 3) 平成28年4月25日 監査法人双研社による平成27年度の期末監査報告と、越智裕文氏、榎本剛氏の2監事より、平成27年度事業及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

平成28年4月1日 川崎 幸正 研究所食品工学研究室配属

### 2) 異動

平成28年4月1日 山崎 良行 研究所食品化学研究室課長

## 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。

平成28年5月	(一社)静岡缶詰協会総会	駒木専務理事
平成28年5月	(一社)長野県缶詰協会総会	駒木専務理事
平成28年6月	新潟県缶詰びん詰レトルト食品協会総会	駒木専務理事
平成28年6月	九州缶詰製造協議会総会	駒木専務理事
平成28年7月	青森県缶詰協会総会	駒木専務理事
平成28年7月	愛媛県缶詰協会総会	土橋常務理事
平成29年1月	(一社)静岡缶詰協会新年賀詞交換会	駒木専務理事
平成29年1月	中部缶詰製造協会新年総会	駒木専務理事
平成29年3月	北海道缶詰協会講習会	駒木専務理事
平成29年3月	北海道缶詰協会研究会	土橋常務理事

この他、常勤理事及び職員は、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、毎月1回専務会を開催し、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団体の常勤役員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の常勤役員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) 常勤理事及び幹部職員による打合せ会

常勤理事及び幹部職員による定例打合せ会を毎月1回開催しているほか、必要なに応じて随時開催し、業務の円滑化に努めた。

### 6) 記者会見

缶詰記者会メンバー(16社)を対象に随時記者会見を実施し、本会事業の進捗状況や業界情報、並びに対策等について説明・質疑応答を行い、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

平成29年1月12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、平成29年缶詰業界新年賀詞交換会を開催した。関係者400名余が

参加して賀詞を交換し、新年への誓いを新たにしました。

## 9. 正会員及び賛助会員異動

平成28年度中において次のとおり正会員及び賛助会員の異動があった。

区分	業種別	28.4.1	加入	退会	29.3.31
正 会 員	製造業者	(社) 263	(社) 4	(社) 6	(社) 261
	組合	6	1	0	7
	製缶業者	8	0	0	8
	計	277	5	6	276
賛 助 会 員	製缶業者	6	0	0	6
	販売業者	34	2	3	33
	関連業者	77	0	24	53
	計	117	2	27	92
	合計	394	7	33	368

〔加入の部〕

（正会員）

- 製造業者：(株)主計物産、デビフペット(株)、(株)ベルサンテ、(株)マルヤナギ小倉屋 計4社
- 組合：日本介護食品協議会 1団体

（賛助会員）

- 販売業者：京和商事(株)、住商フーズ(株) 計2社
- 加入合計6社および1団体

〔退会の部〕

（正会員）

- 製造業者：興津食品(株)、亀田製菓(株)(\*)、土谷食品(株)、浜源食品(株)、(株)フードケア(\*)、(株)ヤヨイサンフーズ(\*) 計6社

（賛助会員）

- 販売業者：イオントップバリュ(株)(\*)、伊藤忠商事(株)、マースジャパンリミテッド 計3社
  - 関連業者：アルファー食品(株)(\*)、キッセイ薬品工業(株)(\*)、(株)クリニコ(\*)、ケイエス冷凍食品(株)(\*)、サラヤ(株)(\*)、(株)ジェフダ(\*)、昭和冷凍食品(株)(\*)、(株)新考社、(株)昔亭(\*)、(株)大冷(\*)、(株)タカキヘルスケアフーズ(\*)、タナカフーズ(株)(\*)、テーブルマーク(株)(\*)、テルモ(株)(\*)、日清オイリオグループ(株)(\*)、日本ケアミール(株)(\*)、(株)ビーエムエス(\*)、(株)ふくなお(\*)、不二製油(株)(\*)、(株)ブルックス(\*)、(株)フンドーダイ五葉(\*)、(株)ベネッセパレット(\*)、ヘルシーフード(株)(\*)、宮坂醸造(株)(\*)
- 計24社

退会合計33社

(\*)=日本介護食品協議会の会則変更に伴う退会(正会員3社、賛助会員24社、計27社)

#### 10. 創立90周年記念事業に関する業務

本会は平成29年3月15日に創立90周年を迎えた。それに伴い平成29年度に記念式典を開催することとしており、これに関する準備を行った。

## IX. 役員名簿

平成29年3月31日

会 長	西	秀 訓	(カ	ゴ	メ	(株)
副 会 長	溝 口	康 博	(は	ご	ろ	も
同	三 宅	峰 三 郎	(キ	ユ	ー	ピ
同	伊 藤	滋	(マ	ル	ハ	ニ
同	浦 上	博 史	(ハ	ウ	ス	食
専務理事	駒 木	勝	(日	本	罐	詰
常務理事	土 橋	芳 和	(株	マ	ル	ハ
理 事	小 川	敬 三	(日	本	罐	詰
同	椎 名	一 浩	(株	マ	ル	ハ
同	野 田	一 夫	(八	戸	缶	詰
同	當 房	秀 之	(岩	手	缶	詰
同	鈴 木	俊 幸	(日	東	ベ	ス
同	三 枝	通 晃	(サ	ン	ヨ	ー
同	田 原	義 久	(田	原	缶	詰
同	石 川	元 昭	(ア	ル	プ	ス
同	井 上	誠	(株	極		洋
同	加 藤	達 志	(株	ニ	チ	レ
同	大 木	伸 介	(日	本	水	産
同	松 田	克 也	(株	明		治
同	森 田	昭 博	(株	桃		屋
同	川 井	義 博	(ホ	リ	カ	フ
同	吉 田	寛 人	(ゴ	ー	ル	ド
同	北 澤	信 隆	(森	食	品	工
同	稲 葉	敦 央	(い	な	ば	食
同	大 久 保	一 夫	(S	S	K	セ
同	池 上	浩 司	(興	津	食	品
同	服 部	誠	(株		サ	ス
同	望 月	則 男	(静	岡	ジ	ェ
同	神 野	雅 之	(株		ニ	ッ
同	山 本	達 也	(株	ホ	テ	イ
同	山 梨	裕 一 郎	(山	梨	罐	詰
同	彦 坂	勝 之	(株	由	比	缶
同	岡 本	喜 代 嗣	(岡	本	食	品
同	伊 藤	圭 太 郎	(天	狗	缶	詰
同	三 林	憲 忠	(ヤ	マ	モ	リ
同	山 本	嘉 一	(磯	じ	ま	ん
同	金 子	忠 晴	(大	塚	食	品
同	伊 藤	忠 明	(日	本	ハ	ム
同	水 垣	宏 隆	(エ	ム	・	シ
同	武 井	武	(紀	州	食	品

理 事	板	倉	良	多	(鳥 取 缶 詰 株)
同	一	色	宏	之	(岡 山 県 食 品 株)
同	野	澤	栄	一	(ア ヲ ハ タ 株)
同	片	桐	且	元	(日 本 果 実 工 業 株)
同	大	西	征	四 郎	(讃 岐 缶 詰 株)
同	濱	本	泰	久	(株 え ひ め 飲 料)
同	轟		繁	樹	(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	柏	原	敏	之	(太 洋 食 品 株)
監 事	越	智	裕	文	(江 崎 グ リ コ 株)
同	朝	井	清	一	(国 分 グ ル ー プ 本 社 株)
顧 問	大	塚	一	男	(日 本 製 缶 協 会)
同	小	瀬		昉	(ハ ウ ス 食 品 グ ル ー プ 本 社 株)
同	久	保 田	裕	一	(北 海 製 罐 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	細	見	典	男	(日 本 水 産 株)
同	村	井	利	彰	(株 ニ チ レ イ)
同	山	口	裕	久	(大 和 製 罐 株)

## X. 委員会委員名簿

平成29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	岡本喜代嗣	(岡本食品 株)	(中部地区)
委員	椎名一浩	(株マルハニチロ北日本)	(北海道地区)
同	當房秀之	(岩手缶詰 株)	(東北地区)
同	鈴木俊幸	(日東ベスト 株)	(山形地区)
同	三枝通晃	(サンヨー缶詰 株)	(福島地区)
同	大木伸介	(日本水産 株)	(東京地区)
同	北澤信隆	(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	武井武	(紀州食品 株)	(近畿地区)
同	野澤栄一	(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	森田昭博	(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	高野昭彦	(東洋製罐 株)	(製缶)
同	神田裕弘	(大和製罐 株)	(製缶)

計16名

幹事 駒木 勝 ( (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事)

### 〈平成28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	岡本喜代嗣	(岡本食品 株)
同	當房秀之	(岩手缶詰 株)
同	三枝通晃	(サンヨー缶詰 株)
同	大木伸介	(日本水産 株)
同	武井武	(紀州食品 株)
同	森田昭博	(株桃屋)
同	高野昭彦	(東洋製罐 株)

計8名

幹事 駒木 勝 ( (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	柴田亮	(ハウス食品グループ本社(株))
委員	山本範雄	(アヲハタ(株))
同	高井善弘	(いなば食品(株))
同	川原直樹	(SSKセールス(株))
同	吉田賢介	(エム・シーシー食品(株))
同	金子忠晴	(大塚食品(株))
同	鶴田秀朗	(カゴメ(株))
同	豊田義行	(天狗缶詰(株))
同	橋山暢祐	(株)ニチレイフーズ
同	奥山則康	((一社)日本加工食品卸協会)
同	外山邦彦	(日本水産(株))
同	見崎修	(はごろもフーズ(株))
同	高木繁弘	(株)ホテイフーズコーポレーション
同	天野秀隆	(マルハニチロ(株))
同	笠原勝彦	(株)桃屋
		計16名
幹事	駒木勝	((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	岩間英幸	(はごろもフーズ(株))
副委員長	中町浩司	(東洋製罐(株))
委員	沖野光彦	(アヲハタ(株))
同	稲葉慶太	(いなば食品(株))
同	北岡祐治	(カゴメ(株))
同	後藤陽一	(大和製罐(株))
同	奥山則康	((一社)日本加工食品卸協会)
同	大塚邦生	(ハウス食品グループ本社(株))
同	佐藤文哉	(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	天野秀隆	(マルハニチロ(株))
同	出雲耕二	(株)桃屋
同	関根理恵	(UCC上島珈琲(株))
		計13名
幹事	駒木勝	((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	宮下隆	(キユーピー(株))
副委員長	出雲耕二	(株)桃屋
委員	當房秀之	(岩手缶詰(株))
同	田中智浩	(サンヨー缶詰(株))
同	滝浪晋	(日本水産(株))
同	不破勝利	(株)ニチレイフーズ
同	鎌田雄一	(マルハニチロ(株))
同	長岐篤	(株)明治
同	松田企一	(日東ベスト(株))
同	渡辺進	(ホリカフーズ(株))
同	高橋清英	(ゴールドパック(株))
同	勝亦正浩	(はごろもフーズ(株))
同	片山真一	(株)ホテイフーズコーポレーション
同	貞広茂実	(S S K セールス(株))
同	絹村真也	(株)伊藤園
同	深谷哲也	(カゴメ(株))
同	森益三	(ヤマモリ(株))
同	福永泰司	(U C C 上島珈琲(株))
同	里見茂樹	(ハウス食品(株))
同	沖野光彦	(アヲハタ(株))
同	川崎高明	(讃岐缶詰(株))
同	薄井良彦	(大塚食品(株))
同	鵜飼健太郎	(東洋製罐(株))
同	赤地利幸	(大和製罐(株))
同	高野一紀	(北海製罐(株))
同	中田一範	(日本製缶協会)
		計26名
幹事	駒木勝	((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	大島敏明	(東京海洋大学大学院 教授)
委員	竹永章生	(日本大学 教授)
同	里見正隆	(中央水産研究所 主任研究員)
同	菊地淳	(東洋製罐グループホールディングス(株)総合研究所 所長)
同	赤地利幸	(大和製罐(株) 総合研究所 副所長)
同	田中光幸	(田中技術士事務所 所長)
同	宮下隆	((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	駒木勝	((公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事)

〈創立90周年記念事業検討委員会〉

委員長	三	林	憲	忠	(ヤ	マ	モ	リ	(株)		
委員	當	房	秀	之	(岩	手	缶	詰	(株)		
同	三	枝	通	晃	(サ	ン	ヨ	一	缶	詰	(株)
同	山	梨	裕	一	(山	梨	罐	詰	(株)		
同	野	澤	栄	一	(ア	ヲ	ハ	夕	(株)		
同	伊	藤	和	彦	(天	狗	缶	詰	(株)		
同	高	野	昭	彦	(東	洋	製	罐	(株)		
					計7名						
幹事	駒	木	勝		( (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

平成29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)
副部長	金	子	忠	晴	(大塚食品)	(株)
幹事	小	林	毅	治	(株アーン)	(株)
同	谷	口	玲	奈	(味の素)	(株)
同	高	木	純	理	(アヲハタ)	(株)
同	山	本	京	子	(江崎グリコ)	(株)
同	植	田	泰	弘	(エスビー食品)	(株)
同	荒	牧	義	典	(カゴメ)	(株)
同	田	窪		均	(キューピー)	(株)
同	小	笠	原	徹	(サンハウス食品)	(株)
同	鈴	木		稔	(東洋製罐)	(株)
同	八	島	史	明	(日本ハム)	(株)
同	柴	田		亮	(ハウス食品グループ本社)	(株)
同	片	山	真	一	(株ホテイフーズコーポレーション)	(株)
同	牟	禮	雅	之	(マルハニチロ)	(株)
同	渡	辺	毅	彦	(理研ビタミン)	(株)

部会員64社

### 〈びん詰食品部会幹事会〉

部会長	小	出	孝	之	(株桃屋)	(株)
幹事	山	本	嘉	一	(磯じまん)	(株)
同	森		佳	光	(キューピー)	(株)
同	中	條	均	紀	(ホリカフーズ)	(株)

部会員53社

### 〈食肉缶詰部会幹事会〉

部会長	川	井	義	博	(ホリカフーズ)	(株)
幹事	野	澤	栄	一	(アヲハタ)	(株)
同	前	田	孝	明	(エム・シーシー食品)	(株)
同	那	須	禎	二	(日東ベスト)	(株)

部会員19社

〈魚肉ソーセージ部会〉

部会長 中野博史（日本水産㈱）  
副部会長 隅木直也（マルハニチロ㈱）  
部会員7社

〈農産部会〉

部会長 伊藤和彦（天狗缶詰㈱）  
副部会長 大西征四郎（讃岐缶詰㈱）  
部会員23社

## XII. 事務局担当表

(平成29年3月31日現在)

専務理事	駒木 勝
常務理事	土橋 芳和
総務部	庶務、会計、渉外、秘書、斡旋、文書、関係委員会事務 課長 小林 広之 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 業務課長 金村 宣昭 普及課長 藤崎 享 高橋 文枝、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 部長 土橋 芳和(兼任) 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
食品化学研究室	室長 武田 淳(兼任) 課長 山崎 良行 田口 真寿美
食品微生物学研究室	課長 山口 敏季 主任 大久保 良子 高瀬 靖子
食品工学研究室	室長 五味 雄一郎 川崎 幸正
総務係	細井 順子

# 依頼試験料金表

平成29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

項目	料金(税別)	項目	料金(税別)	項目	料金(税別)
1. 栄養成分分析	円	6. 食品添加物	円	15. 製造試験	円
1-1 水	3,000	6-1 亜硫酸	6,000	15-1 前処理	11,000以上
1-2 粗蛋白質	3,000	6-2 亜硝酸	6,000	15-2 巻縮	
1-3 粗脂肪	3,000	6-3 硝酸	6,000	100缶まで	11,000
1-4 還元糖	4,000	6-4 その他	実費	500缶まで	13,000
1-5 全糖	7,000	7. 異物検定、原因究明		15-3 R P シール	
1-6 粗繊維	10,000	7-1 基本料金	50,000	50袋まで	11,000
1-7 灰	3,000	(前処理等を含む)		50袋増毎	3,000
1-8 ビタミン(1項目につき)	10,000以上	8. 用水、排水分析		15-4 殺菌	16,000
1-9 その他	実費	(1項目につき)	5,000	16. 研修	
2. 一般成分分析		9. 官能試験	15,000	16-1 1テーマ1日	12,000以上
2-1 pH	1,000	10. 写真撮影	7,000	16-2 1テーマ1週間	33,000以上
2-2 滴定酸度	3,000	11. 微生物		17. 技術資料	
2-3 油脂特数(1項目につき)	7,000	11-1 菌株分離	165,000	17-1 内部資料(基本料金)	3,000
2-4 H M F	6,000	11-2 菌株同定	55,000	17-2 内部資料	30
2-5 フルフラール	6,000	11-3 耐熱性試験	165,000	(複写、1頁当り)	
2-6 総カルボニル	8,000	11-4 直接鏡検	6,000	17-3 外部資料(基本料金)	4,000
2-7 ヒスタミン	7,000	11-5 菌数測定	8,000	17-4 外部資料(経費)	実費
2-8 総揮発性塩基窒素	7,000	11-6 無菌試験	8,000	18. 証明書	
2-9 光度計測色	6,000	11-7 菌株分与	11,000	18-1 和文	11,000以上
2-10 色差計測色	6,000	11-8 接種試験	実費	18-2 英文	11,000以上
2-11 水分活性	6,000	12. 恒温試験	11,000以上		
2-12 硫化水素	7,000	13. 物性			
3. 組成分析		13-1 熱伝達	16,000		
3-1 有機酸組成	20,000	13-2 致死値(F値)	11,000		
3-2 陰イオン組成	20,000	13-3 テクスチャー	11,000		
3-3 脂肪酸組成	20,000	14. 容器関係			
3-4 赤外吸収スペクトル	15,000	14-1 缶密封性状(1缶につき)	11,000		
3-5 その他組成分析	15,000以上	14-2 RP・びん密封性状	11,000以上		
4. ミネラル成分分析		(1容器につき)			
4-1 各種金属	8,000以上	14-3 容器寸法	4,000		
4-2 総水銀	10,000	14-4 メッキ量	10,000		
4-3 砒	10,000	14-5 鉄面露出	6,000		
5. ガス分析		14-6 塗装性状(1項目につき)	5,000		
5-1 無機ガス組成	15,000	14-7 容器溶出試験	4,000		
5-2 揮発性成分	30,000以上	(1項目につき)			
5-3 質量分析	40,000以上	14-8 容器性状観察	11,000以上		
		14-9 容器性能試験	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。