

平成 29 年度 事業報告書

平成 29 年 4 月 1 日から平成 30 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

概 況	1
I. 普及啓発事業(公益目的事業)	2
1. インターネットを利用した普及事業	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)	3
3. レトルト食品の啓発活動	5
4. 児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動	5
5. セミナー・料理講習会の開催	6
6. 催 事	6
7. その他催事への協賛	7
8. パンフレット等の作成、配布	7
9. パブリシティ活動	8
II. 調査・情報伝達事業(公益目的事業)	9
1. 業界共通問題、法規制への対応	9
2. 調査統計業務	9
3. 「缶詰時報」刊行	10
4. インターネットによる情報サービス	11
III. 人材育成・相談事業(公益目的事業)	12
1. 技術講習会等の開催	12
2. 技術大会の開催	14
3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務	14
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	15
6. 会員、消費者等相談対応業務	15
7. 表彰事業に関する業務	15
IV. 研究開発事業(公益目的事業)	17
1. 試験研究	17
2. 依頼試験	18
3. 関連業務	19
4. 主要設備機器一覧表	20

V. 委員会業務	21
1. 総務委員会	21
2. 普及啓発委員会	21
3. 環境問題検討委員会	21
4. 技術委員会	21
5. 創立90周年記念事業検討委員会	22
VI. 共益事業	23
1. 部会活動	23
2. 研究会活動	24
3. FDAプロセスファイリング関連業務	25
4. 国家顕彰・功績者表彰等に関する事項	25
VII. 幹旋事業および代理業務	27
1. 幹旋業務	27
2. 代理業務	27
VIII. 総務関係	28
1. 総会・理事会	28
2. 登記事項	29
3. 申告業務	29
4. 税務申告	29
5. 業務・会計監査	30
6. 会議	30
7. 缶詰業界新年賀詞交換会	31
8. 正会員及び賛助会員異動	31
9. 創立90周年記念式典	32
IX. 役員名簿	34
X. 委員会委員名簿	36
XI. 部会幹事名簿	40
XII. 事務局担当表	42
〔付〕依頼試験料金表	43

概 況

本年度は、8月には東日本太平洋側、10月には西日本で日照時間が短く降水量が多いなど天候不順に見舞われ、一部の農産物では大幅な減産となった。また地球温暖化などによる海洋変動により水産資源も大きな影響を受けた。さらに人手不足も深刻な状況で製造現場での人材確保が困難となっているほか、物流でも価格の高騰や作業の遅延などが発生している。このように食品産業にとっては原料供給から販売に至るまでなかなか好材料が見つからないといった厳しい1年であった。このような環境下で本会では多くの課題に対応し、次のような事業を実施した。

普及啓発事業では、本年度は従来から実施していた料理レシピコンテストに加え、インターネットを利用し、缶詰、びん詰、レトルト食品を使った料理レシピを1分程度で閲覧できる動画を作成し、SNS(ソーシャルネットワーキングサービス)で発信するなど普及啓発の強化を図った。さらに製造工程の動画も併せて公開した。またホームページに関しても消費者に有益なコンテンツを整理・配置して新たに消費者向けページを作成した。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等を行った。

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、国際貿易協定など業界共通問題について幅広く情報収集するとともに会員からの問い合わせに適切に対応した。また缶詰、びん詰、レトルト食品の生産実績調査を実施した。調査結果は詳細に分析し缶詰時報およびホームページにて公表した。

人材育成事業では、会員企業の中堅技術者養成を目的とした巻締、殺菌管理、品質管理、HACCP、レトルト食品製造技術の各講習会並びに製造担当者や新入社員等を対象とした基礎技術講習会を開催したほか、技術大会を開催した。このほか食品衛生法や食品表示法などについて情報提供を行うとともに会員からの問い合わせ等に適切に回答した。

研究開発事業では、缶詰、びん詰、レトルト食品に関し、安全性の確保と品質向上に寄与する研究を実施した。具体的には市販甘酒製品の商業的無菌性実態調査や固液混合食品の回転殺菌中における温度変化、酵素活性比色測定キットによる昆虫の加熱履歴判定法などの安全性に関する研究のほか、E型ボツリヌス菌に対する各種静菌剤の効果やロングライフチルド食品への光の影響など、現在市場が活性化しているチルド食品分野における研究も積極的に実施した。また会員からの依頼試験に対応し、異物混入、変敗事例等については原因究明を行い再発防止につながるような報告を行った。

またレトルト食品、魚肉ソーセージ、びん詰、農産、食肉の各部会を通じ情報提供や問題の解決を図ったほか、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)

1. インターネットを利用した普及事業

1) 目 的

消費者へ缶詰、びん詰、レトルト食品に対する有益なイメージ(即食性、個食性、汎用性、保存性など)について新たな啓発機会を創出し、日常の食生活での積極的な利用を促す。

2) 手 法

インターネットによる情報拡散(話題提供)。

インターネットの閲覧に際して一般的となった(利用者が増加している)スマートフォンを介した情報提供方法であるSNS(ソーシャルネットワーキングサービス)を使用して、料理実践世代(30~40歳代)から若年層まで幅広い世代に対する情報配信を行った。

3) 実施内容(制作物)

缶詰、びん詰、レトルト食品に関する情報として主に以下を制作、上記手法により拡散し広く消費者の関心を誘発した。

(1) 料理等動画等の制作と公式Facebookの活用

缶詰、びん詰、レトルト食品各種を材料として使用したレシピを、およそ1分程度で閲覧できる動画として22本作製した。同レシピについては、管理栄養士・防災士・災害食専門員である今泉マユ子氏に依頼した。また、技術や安全性を啓発するための缶詰、びん詰、レトルト食品製造工程の動画を各1本(計3本)作成した(ツナ缶詰、ジャムびん詰、レトルトカレー。映像素材は会員より協力を受けた)。

料理動画の配信については、消費者へ拡散させるツールとして本会公式Facebookページを新規開設し運営を開始した。主に料理レシピの紹介を行うことから、同ページには本会の名称とともに「HAPPY FAST DISH RECIPE」のタイトルでブランドを新たに創出した。ブランドロゴは本会が創立90周年であることと「HAPPY FAST DISH RECIPE」のタイトルを合わせたデザインとした。さらに、上記専門家には缶詰、びん詰、レトルト食品の魅力や災害時にも役立つ点についてコラム作成を依頼し、これについてもFacebookページにて掲載・配信を行った。



(2) 消費者向けホームページ作成

本会ホームページに消費者向けページを新規に作成した。これは、現在の本会ホームページの閲覧対象が会員等の専門家からマスコミ、消費者と多岐に渡るが、特に消費者の目線からは缶詰、びん詰、レトルト食品に関する必要な情報を取り出しにくいことを鑑みたことによる。そこで、消費者の情報活用に資するよう、新たに消費者向けページを作成し、普及啓発用のコンテンツを整理・配置した。(1)で本年度新規作成した料理動画やコラム等についても本ページに集約して配置を行った。

4) 運営・進行方法

10月10日「缶詰の日」を起点に、本会公式Facebookを使って料理動画の配信を開始、同時に消費者向けホームページも公開した。料理動画のアップロードについては12月末までの3か月間に渡り隔週での配信を行った。

また、公式Facebookへは事業2で実施したレシピコンテストと連動して、授賞した優秀レシピについても掲載を行った。

Facebookページでは、料理動画の配信終了以降についても、上記専門家に「災害への備え」をテーマに缶詰、びん詰、レトルト食品の活用に関する記事の作成を依頼し配信を行った。

5) 結果

公式Facebookについては、料理動画配信終了時点(12/28)での集計では、リーチ数*は477,069人、インプレッション数**は689,354回であった。

*ページのコンテンツなどが利用者の端末画面に表示された人数。

**ページのコンテンツなどが利用者の端末画面で表示された回数。

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、レトルト食品等のメニュー提案)

1) 募集タイトル

「缶詰・びん詰・レトルト食品でつくる10分レシピコンテスト」

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、「10分レシピ」と具体的な調理時間をテーマに折り込み、缶詰、びん詰、レトルト食品を使ってできる「スピードレシピ」を強調、提案を促した。

3) レシピコンテスト等の掲載期間：8月25日(金)～11月6日(月)

(1) レシピコンテスト(8月25日～9月29日)

(2) 優秀レシピ審査期間(9月29日～10月20日)

(3) グランプリおよび優秀作・入賞レシピの発表(10月20日～11月6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：229点

(2) ページビュー(pv)：20,692pv

6) 優秀レシピ表彰

「朝ごはん」、「ランチ」、「晩ごはん」、「おつまみ」の4部門を設定し、各部門の優秀レシピより「グランプリ」1名、「部門賞」3名に分けて授賞。このほか「日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞」を各部門3名分設け(計12名)、合計16レシピに授賞した。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、グランプリおよび優秀賞の4名には副賞(調理器具等)を進呈した。

グランプリ受賞1レシピ、優秀賞受賞3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。

【グランプリ】

①イカの缶詰をつかってなんちゃってイカめし(ランチ部門)

【優秀賞】

②なすとズッキーニのピザ(朝ごはん部門)

③鯖缶とザーサイであつという間に皿うどん(晩ごはん部門)

④あさりとじゃがいも白ワインガーリック♪(おつまみ部門)

【日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞】

<朝ごはん部門>

⑤さんま蒲焼とトマトのチーズトースト

⑥さんま蒲焼き&コーンの焼きおにぎり

⑦鮭の水煮缶でさつまいもチャウダー

<ランチ部門>

⑧麻婆豆腐の素 de 汁なし担々麺

⑨お皿とスプーン1本で玄関開けたら3分でリゾット

⑩オイルサーディンとレモンのペペロンチーノ♪

<晩ごはん部門>

⑪ひじきとツナのサラダ

⑫コンビーフのフカフカオープンオムレツ

⑬チーズフォンデュなカレーうどん

<おつまみ部門>

⑭さんま缶と豆腐の海苔巻きピカタ

⑮鯖缶でユッケ風

⑯桃缶で♡ももの生ハム巻きサラダ仕立て

※同コーナー終了後についても各ブログ内にはレシピは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、本会ホームページの他、これに合わせて稼働を開始した本会公式Facebookページへも掲載を行った。

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。これに資するため、SNSにおけるいわゆるインフルエンサー複数人によるレトルト食品を利用したレシピの考案および各人のSNSでの公開等を実施し、「みんなのレトルト」サイトへの誘因を図った。平成29年4月から平成30年3月までの同サイトのページビュー数は89,502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、987件であった。また、レトルト食品の美味しさ、諸情報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)に協力出展し、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18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30年2月上旬に完了

4) 提供個数：44,821個(前年実績50,715個)

5) 製品提供協力会員数：89社(前年実績82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44,821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、のりつくだに等)7,452
- (2) 果実缶詰、びん詰(みかん、白桃、洋なし、栗、混合果実等)3,444
- (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)2,905
- (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)2,376
- (5) ジャム類(イチゴ、ブルーベリー、その他ジャム等)3,520
- (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)4,730
- (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)16,894
- (8) デザート類(水羊羹、甘栗等)3,500

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、本業界の社会献活動の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20日付)。



5. セミナー・料理講習会の開催

1) 協力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) 西区食生活等改善推進委員会(横浜市西区・40名・5月16日)
- (2) 港南区食生活等改善推進委員会(横浜市港南区・40名・7月27日)
- (3) 相模原市大野北公民館女性学級(相模原市・30名・11月16日)
- (4) 港北区食生活等改善推進委員会(横浜市港北区・60名・11月22日)
- (5) 中区食生活等改善推進委員会(横浜市中区・50名・11月29日)

2) 協力を行った消費者等講座(座学・試食・展示)

- (1) 第26回茨城県歯科医学会公開講座(水戸市・100名・2月24日)

3) 協力を行ったその他消費者催事(サンプリング)

- (1) ヨコスカママナビ(横須賀市・30名・12月16日)

6. 催 事

1) 団体行事への協力

(1) 第一回スチール缶リサイクル工場見学会

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。昨年度まで行っていた「スチール缶リサイクルポスターコンクール」からの切り替え事業として、関東近辺の小学校から高等学校までの教諭を対象(定員35名)に、環境教育の一助とすることを目的にスチール缶のリサイクル現場の見学会を設定した。

当日(7月25日)、新浜リサイクルセンター(千葉市)、JFEスチール東日本製鉄所(千葉地区)を回り、分別排出された缶・びん・ペットボトル容器や粗大ごみをさらに分類する工程および、溶解、成型、圧延など一連の工程の見学を行った。

同見学会については、教育家庭新聞(平成29年8月21日号)において報道された。

2) その他行事への協力

(1) 催事「暮らしに寄り添う保存食」への協力

「平時に『いつでも楽しめる』ものでありながら、有事の『もしもに備えられる』保存食の可能性」を

趣旨に、東京ガスコミュニケーションズ株式会社が主催した同催事に、本会名義使用や会員への情報伝達、資料提供等において協力した。同催事は9月の防災月間(9月15日(金)～9月18日(月・祝))に合わせて「リビングデザインセンターOZONE(オゾン)」(新宿区)にて開催された。

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20回ファベックス2017。29. 4. 12～14。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第14回デザート・スイーツ&ドリンク展。29. 4. 12～14。東京国際展示場(江東区)
- ・ 防犯防災総合展in KANSAI 2017。29. 6. 8～9。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 2017国際食品工業展(FOOMA JAPAN)。29. 6. 13～16。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第12回アグリフードEXPO東京2017。29. 8. 23～24。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第19回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー。29. 8. 23～25。東京国際展示場(江東区)
- ・ VACUUM2017－真空展。29. 9. 6～8。パシフィコ横浜(横浜市)
- ・ 第68回外食産業フェア。29. 9. 6～7。インテックス大阪(大阪市)
- ・ フードファクトリー2017。29. 9. 13～15。東京国際展示場(江東区)
- ・ フードシステムソリューション2017。29. 9. 13～15。東京国際展示場(江東区)
- ・ フードセーフティージャパン2017。29. 9. 13～15。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第28回NAGOYA フードビジネスショー。29. 9. 20～21。名古屋中小企業振興会館(名古屋市)
- ・ 第7回通販食品展示商談会。29. 9. 26～27。虎ノ門ヒルズフォーラム(港区)
- ・ 第1回“日本の食品”輸出EXPO。29. 10. 11～13。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第5回ファベックス関西2017。29. 10. 11～13。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 第5回関西デザート・スイーツ&ドリンク展2017。29. 10. 11～13。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 地方銀行フードセクション2017。29. 11. 9～10。東京国際展示場(江東区)
- ・ 新機能性材料展2018。30. 2. 14～16。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第13回こだわり食品フェア2018。30. 2. 14～16。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第52回スーパーマーケットトレードショー2018。30. 2. 14～16。幕張メッセ(千葉市)
- ・ デリカテッセン・トレードショー2018。30. 2. 14～16。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第39回フード・ケータリングショー。30. 2. 20～23。東京国際展示場(江東区)
- ・ HOTERES JAPAN 2018。30. 2. 20～23。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第18回厨房設備機器展。30. 2. 20～23。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第15回シーフードショー大阪。30. 2. 21～22。ATCホール(大阪市)
- ・ 第11回アグリフードEXPO大阪2018。30. 2. 21～22。ATCホール(大阪市)
- ・ FOODEX JAPAN 2018。30. 3. 6～9。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」、クッキングレシピ等小冊子の配

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

ヒルナンデス！（日本テレビ）、ガッテン！（NHK）、王様のブランチ（TBS）、究極の〇×クイズ SHOW！！（日本テレビ）、マツコの知らない世界（TBS）、リトルトーキョーライフ（テレビ東京）、ワケあり！レッドゾーン（日本テレビ）、関口宏ニッポン風土記（BS-TBS）、よじごじ Days（テレビ東京）、こだわりナビ（テレビ朝日）、富山いかがde SHOW（富山テレビ）、モノシリーのとっておき（フジテレビ）、極皿～食の因数分解（BS フジ）、ジェーン・スー生活は踊る（TBS ラジオ）他。

その他地方局、全国ネットで缶・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、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、家の光、女性セブン、週刊朝日、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、CO₂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。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) 容器包装リサイクル法への対応業務

環境省、経済産業省へのプラスチック製容器包装の再商品化に係る入札制度の見直し要望、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。

3) 税制金融

平成30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。本業界に関連した平成30年度の主な税制改正は次のとおり。特定農産加工業経営改善臨時措置法における事業所税の特例措置の延長、産業競争力強化法に基づく登録免許税の軽減措置の延長、公害防止設備に係る課税標準の特例措置の延長、再生可能エネルギー発電設備に係る課税標準の特例措置の延長、中小企業経営者の次世代経営者への引継ぎを支援する税制措置の創設拡充、中小企業・小規模事業者の再編・統合等に係る税負担の軽減措置の創設、中小企業の投資を後押しする大胆な固定資産税の特例の創設、中小企業者等の少額減価償却資産の取得価額の損金算入の特例、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

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、地域間交渉内容の情報収集および会員からの問い合わせに対応した。

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)食品中のアクリルアミドに関する実態調査、防災基本計画における平成29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、汚水又は廃液処理施設等投資状況調査、消費者の部屋特別展示(考えていますか、災害時の食料のこと)への製品提供協力。(環境省関連)グリーン購入法における特定調達品目の判断基準見直しに係るヒアリング、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等に伝達した。

1) 生産実績調査

缶詰、びん詰、レトルト食品

- (1) 平成28年年間統計；缶詰時報29年7月号および8月号で公表
- (2) 平成29年1～3月期速報；缶詰時報29年9月号で公表
- (3) 平成29年4～6月期速報；缶詰時報29年11月号で公表
- (4) 平成29年7～9月期速報；缶詰時報30年2月号で公表

農産缶びん詰

- (1) 平成28年産くり缶詰・びん詰等(生産、在庫)；缶詰時報29年5月号、9月号で公表
- (2) 平成29年産さくらんぼ缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報29年10月号で公表
- (3) 平成29年産もも缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報29年12月号で公表
- (4) 平成29年産スイートコーン缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報29年12月号で公表

魚肉ハム・ソーセージ

- (1) 平成28年年間統計；缶詰時報29年8月号で公表
- (2) 平成29年1～12月月別生産統計；缶詰時報29年4月号～30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28年1～12月年間輸出入統計(品別・国別)；缶詰時報29年8月号に掲載
 - ・最近の海外缶詰諸統計；缶詰時報29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) その他農林水産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29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、30年で通巻97巻、30年3月号で第1119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。また会員企業経営動向、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29年4月号 (84 ページ)	缶詰等の売上金額動向、企業最前線～経営者に聞く～(58. 株式会社サンフーズ)、研究報文(加熱時と冷却時の総括熱伝達率が異なる場合の缶詰食品およびレトルト食品のレトルト殺菌中の中心温度、酵素活性比色測定キットを利用した昆虫の過熱履歴判定)
5月号 (102 ページ)	果実缶詰の供給・市場動向Ⅰ、企業最前線～経営者に聞く～(59. 橋本食糧工業株式会社)、理事会の概要、研究報文(甜菜糖の耐熱性細菌芽胞の汚染評価と紫外線殺菌による不活化)
6月号 (96 ページ)	果実缶詰の供給・市場動向Ⅱ、技術レポート(高温販売する低酸性飲料用原料の高温性嫌気性有芽胞細菌統一検査手法の開発)
7月号 (98 ページ)	2016年の清涼飲料市場、企業最前線～経営者に聞く～(60. アルプス食品工業株式会社)、定時総会の概要、2016年の缶詰輸入、2016年の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
8月号 (214 ページ)	平成28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 (82 ページ)	ツナ缶市場・カツオ原料高騰、企業最前線～経営者に聞く～(61. 株式会社ミヤカン)、2017年1～3月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
10月号 (74 ページ)	第66回技術大会研究発表論文要旨、企業最前線～経営者に聞く～(62. ちば醤油株式会社)
11月号 (98 ページ)	加工向けスイートコーン原料の特性および栽培、企業最前線～経営者に聞く～(63. 株式会社富士冷)、2017年1～6月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
12月号 (102 ページ)	平成29年の缶詰業界、企業最前線～経営者に聞く～(64. 平和食品工業株式会社)、創立90周年式典、海外缶詰統計
平成30年1月号 (72 ページ)	新年のご挨拶、年頭所感、量販店の2017年業績分析と今後の業界展望、缶詰の生産個数変化
2月号 (110 ページ)	人工知能(AI)の基本的概念と食品会社における活用、企業最前線～経営者に聞く～(65. 株式会社やくらいフーズ)、平成30年缶詰業界新年賀詞交換会、第66回技術大会の概要、レトルト食品の生産個数変化、2017年1～9月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
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～(66. 株式会社沖縄ホームル)、2017年度工場等における環境問題対応調査、琴川渉捕物控(全11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(国内生産数量統計等)、人材育成事業(講習会等)の案内を提供した。本年度(平成29年4月～平成30年3月)のページビュー数は463,820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、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29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337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
177	川西市(東洋食品工業短期大学)	8月28日～9月1日	23名
178	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	2月19日～2月23日	24名
計			47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
106	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	6月26日～6月30日	50名
107	大阪市(ホテルNCB)	10月2日～10月6日	52名
108	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	11月27日～12月1日	52名
計			154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
133	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	7月10日～7月14日	39名
134	大阪市(大阪キャッスルホテル)	2月5日～2月9日	27名
計			66名

HACCP主任技術者講習会

回 次	開 催 場 所	開 催 期 間	受講者数
40	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	5月31日～6月2日	37名
計			37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
7	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月18日～10月20日	17名
8	川西市(東洋食品工業短期大学)	3月14日～3月16日	16名
計			33名

2) 基礎技術講習会

平成29年度は基礎技術講習会を3回開催し、140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
34	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	5月10日～5月12日	43名
35	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	9月20日～9月22日	52名
36	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	1月17日～1月19日	45名
計			140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29年度は初級試験を40回、専門級試験を8回実施した。技能評価試験に関しては、従来は初級試験のみが技能実習期間延長のために受験が義務づけられていたが、技能実習制度の見直しにより11月に技能実習法が制定され、これまで任意で受験していた技能実習終了時の試験である3年目の専門級試験が義務づけられるとともに、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った。これに伴い本年度は専門級試験の受験者が増加した。

缶 詰 巻 締 初 級 試 験

開 催 場 所	開 催 期 間	合格者数(受験者数)
静岡県焼津市	4月21日	4名(4名)
愛媛県大洲市	4月25日～26日	7名(7名)
鹿児島県出水市	4月27日	2名(2名)
静岡県静岡市	5月17日	5名(5名)
徳島県小松島市	5月22日～24日	28名(28名)
神奈川県横浜市	5月26日	4名(4名)
神奈川県横浜市	6月13日	5名(5名)
愛知県名古屋、豊川市	6月15日～16日	8名(8名)
愛媛県松山市	6月22日	6名(6名)
神奈川県横浜市	6月27日	3名(3名)
岡山県和気郡	7月18日～19日	10名(10名)
岩手県岩手郡、盛岡市	7月20日～21日	13名(13名)
北海道札幌市	7月26日	4名(4名)
北海道旭川市	7月27日～28日	11名(11名)
佐賀県佐賀市	7月27日	9名(9名)
佐賀県鳥栖市	7月28日	2名(2名)
千葉県成田市	8月9日～10日	8名(8名)
静岡県焼津市	9月1日	3名(3名)
福岡県みやま市、八女市	9月6日～7日	6名(6名)
神奈川県横浜市	9月21日	1名(1名)
静岡県静岡市	10月12日～13日	7名(7名)
福岡県みやま市	10月27日	3名(3名)
山形県東置賜郡	11月6日～7日	3名(3名)
埼玉県さいたま市	11月10日	10名(10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)
神奈川県横浜市	11月29日	3名(3名)
神奈川県横浜市	11月30日	4名(4名)
宮城県気仙沼市	12月6日	3名(3名)
福岡県八女市	12月7日	3名(3名)
長崎県松浦市	12月8日	3名(3名)
静岡県静岡市	12月15日	7名(8名)
静岡県静岡市	1月15日	1名(1名)
静岡県焼津市、榛原郡	1月16日	5名(5名)
徳島県小松島市	1月23日	3名(3名)
岩手県釜石市、盛岡市	1月24日～25日	14名(14名)
香川県坂出市	2月15日	3名(3名)
徳島県小松島市	2月16日	4名(4名)
福岡県八女市・長崎県島原市	3月5日・7日	7名(7名)
大阪府茨木市	3月13日	3名(3名)
静岡県焼津市	3月30日	4名(4名)
北海道札幌市	3月30日	4名(4名)
計		233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)
佐賀県佐賀市	9月7日	3名(3名)
徳島県小松島市	9月11日	3名(3名)
静岡県静岡市	11月9日	4名(4名)
静岡県静岡市	12月14日	6名(6名)
岩手県盛岡市	1月26日	8名(8名)
福岡県八女市	3月6日	3名(3名)
徳島県小松島市	3月19日～20日	12名(12名)
北海道旭川市	3月28日	3名(3名)
計		42名

2. 技術大会の開催

平成29年11月16日・17日の2日間、浜松市のグランドホテル浜松において第66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、22編の研究発表のほか特別講演を行った。

平成29年度逸見賞授賞論文は後出(16ページ)、特別講演は次の通りである。

〈特別講演〉

“「人工知能(AI)の基本的概念と食品会社における活用」”

キユーピー株式会社 生産本部 生産技術部 次世代技術担当

担当次長 荻野 武氏

3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

「HACCPによる衛生管理の制度化」、「営業届出の創設及び許可制度の見直し」、「食品用器具・容器

包装の規制の見直し」、「食品リコール情報を把握する仕組みの構築」について内容が検討された食品衛生法の改正案は第196回通常国会で審議予定である。

「HACCPによる衛生管理の制度化」が法制化された場合すべての食品等事業者に対してHACCPによる衛生管理が義務化される。本会ではこれに対応して中小企業でも円滑にHACCP手法による工程管理を導入できるように、缶詰・びん詰・レトルト食品に関する手引き書の作成を行った。

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

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰のJAS規格が一部改正され10月20日付けで告示された。改正内容は、他のJAS規格と同様に使用可能な添加物について食品衛生法で使用が認められている食品添加物のうちCODEX一般規格に適合するものについて使用が認められるものである。

CODEX一般規格に適合しているかの判断は、登録認定機関である食品環境検査協会と連携して使用可能な食品添加物リストを制定するが、現行使用が認められている添加物は引き続き使用可能となる。

5. 食品表示関連規制に関する業務

食品表示基準が一部改正され、すべての加工食品に原料原産地表示が義務づけられた。内容は、構成している原材料のうち重量割合上位1位の原材料についてその原産地を表示するもので、原産地が2か国以上の場合は原則として国別に重量の多い順に国名を示すこととなる。ただし、原材料を複数の国から使用する可能性があるなどして国別に重量順で表示することが難しい場合、過去の実績等一定の条件を満たせば、「又は表示」もしくは「大括り表示」が認められる。

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29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28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係りのある7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。

対象報文は一様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29年度の逸見賞授賞報文に決定した。

逸見賞(2編)

・ *Alicyclobacillus acidocaldarius* およびその近縁菌の酸性飲料での増殖性評価

花王株式会社 中 山 素 一

” 島 谷 佳奈果

” 斎 藤 和 広

” 佐 藤 惇

” 園 田 拓 三

九州大学大学院農学研究院 宮 本 敬 久

日本食品科学工学会誌 Vol. 63、No.11、(2016)

・ 野菜果実飲料における耐熱性芽胞形成細菌のリスク評価

アサヒ飲料株式会社 河 嶋 隆 志

” 青 山 冬 樹

” 藤 原 崇 晃

果汁協会報 Vol. 693、No. 5、(2016)

2) 長野県園芸特産振興展入賞製品表彰

平成29年度長野県園芸特産振興展(平成29年10月25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長賞を授与し、これを表彰した。

園芸加工飲料の部 信州 トマトジュース(シーズンパック)有塩(長野興農株)

高原交響曲プレミアムジュース紅玉(寿高原食品株)

園芸加工食品の部 シナノブラウンなめ茸(丸善食品工業株)

金杏(信越食品工業株)

IV. 研究開発事業(公益目的事業)

1. 試験研究

1) 固液混合缶詰製品の回転式殺菌における温度測定法に関する研究

回転殺菌における従来の針状形温度センサーによる温度測定では固形物が固定されるため、回転に伴い移動する固形物の正確な温度測定は困難である。固形物に直接埋め込むことができる小型ボタン型温度ロガーを使用すれば、移動する固形物の温度測定が可能だが、レトルト殺菌に耐えられるものは市販されていない。本研究では、常圧下でのみ使用できるボタン型小型温度ロガーを用いて、5号缶に3%CMC溶液および25mmφシリコンゴム球を充填したモデル缶詰製品の、殺菌温度90℃、回転式殺菌(2、5、10rpm)における熱伝達測定および熱伝達値の算出を行い、これに基づき殺菌温度120℃の回転殺菌における固形物の温度変化を推定した。加えてこの推定値の正否を、所定の温度で不可逆的に変色するヒートラベルを用いて確認した。その結果、殺菌温度90℃の回転殺菌の f_h 、 j に基づいて、殺菌温度120℃の回転殺菌における固形物の温度変化をほぼ正確に予測することができた。従来の温度測定法のように固形物が固定される場合と比較して、固形物が自由に移動する場合は熱伝達が速いことが判明した。また固形物が固定された場合と自由に移動する場合の熱伝達性の差異は、回転速度が小さいほど大きくなることが示された。

2) E型ボツリヌス菌に対する各種静菌剤の効果

チルド食品への関心が高まるなか、チルド食品の微生物学的な安全性を評価するために必要となるE型ボツリヌス菌の耐熱性や静菌効果などの報告はほとんどみられない。そのため日持ち向上剤などの静菌剤によるE型ボツリヌス菌に対する効果を検討した。

静菌剤として良く用いられているグリシンおよび酢酸ナトリウムの効果を調べた結果、グリシンによる発育抑制効果が特に高かった。また、同じ添加濃度でも35℃恒温放置より10℃恒温放置の方が最低発育pHが高くなった添加区(グリシン1%区、1.5%区、グリシン1%と酢酸ナトリウム1%併用区)があり、静菌剤の種類によって低温域でより高い抑制効果を示すものがあることが判明した。

3) 常温販売されている容器詰市販甘酒製品の商業的無菌性の実態調査

近年、甘酒の生産量が増加傾向にある。アルコールを含有しない甘酒製品は清涼飲料水に分類され、常温販売の製品では商業的無菌状態を保持する必要があるが、清涼飲料水においては商業的無菌性を証明する試験方法は規定されていない。このため、容器包装詰加圧加熱殺菌食品で用いられる細菌試験方法により、市販甘酒製品の商業的無菌性の実態を把握することを目的とした。あわせて、pH、BrixおよびAwの実態調査を行った。

購入した甘酒27製品のうちpH4.6未満のものは9製品、残りの18製品はpH4.6以上であった。Brixは7~45.5%、Awはすべて0.94以上であった。

細菌試験法により試験した結果、供試した54試料のうち、細菌の増殖がみられなかったものは38試料、細菌の発育が認められたものは16試料であり、約3割から細菌が検出された。

4) ロングライフチルド食品への光の影響

サラダや総菜などのロングライフチルド食品には、半透明や一部透明のパウチが使用されており、これらの包材は透過する微量の酸素ガスや光の影響を受けることが考えられる。特に、コンビニエン

スストアは24時間光に晒される販売環境であるため、光の影響は無視できない。このため、ロングライフチルド食品への光の影響について調査を行った。

市販のカボチャ煮つけ、ハンバーグ、ポテトサラダ、ゴボウサラダの4試料を冷蔵下で、蛍光灯照射および遮光の各条件にて賞味期限まで貯蔵した。その結果、ポテトサラダとゴボウサラダで蛍光灯照射による過酸化物質の増加が確認された。さらに図1のように揮発性成分分析においてアルデヒドやケトンの増加がみられ、脂質を多く含む製品では酸化によって官能的なにおいに影響を及ぼすことが示された。

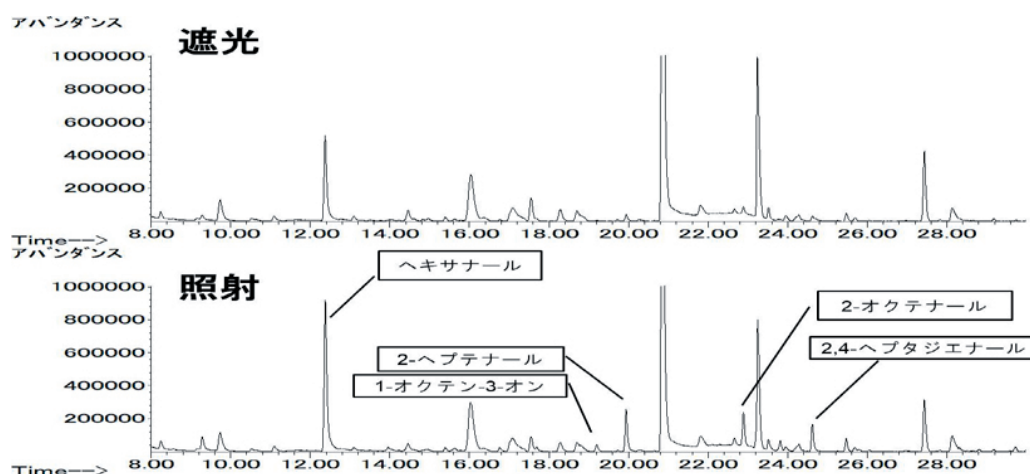


図1 ポテトサラダ(30日貯蔵)の揮発性成分クロマトグラム

5) 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

前年度、市販のアセチルコリンエステラーゼ比色定量キットを用い、目視によるハエの加熱履歴の判定について報告したが、この中で試料がごく少量の場合には判定出来ない結果であった。酵素を抽出する際に界面活性剤のTriton X-100を添加すると抽出液の活性が高まる報告¹⁾があり、確認を行った。凍死したハエをパインアップルシラップ漬の液汁(pH 3.4)に浸漬し、冷蔵で2週間後にハエの脚1本を採取し、Triton X-100を2.5%添加した緩衝液を使用して判定操作を行った。その結果、目視にて陽性が確認され、ハエの脚1本のように試料が少量の場合でも判定が可能になることが示唆された。

1) 中桐裕幸ら：生ビール中の昆虫の混入時期の判定方法、食品衛生学雑誌、36、413(1995)

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306件であった(表1)。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、試製などである。

表1 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)		11	0	0	7	1	0	19	6.2
異物検定(結晶、白濁、物質同定)		23	0	0	5	1	0	29	9.5
変敗原因究明		10	0	0	2	0	0	12	3.9
化学 分析	各種成分分析	9	0	0	1	4	0	14	4.6
	品質評価(官能評価、貯蔵試験)	7	0	0	2	0	0	9	2.9
	組成分析	2	0	0	0	0	0	2	0.7
	ガス分析	3	0	0	0	0	0	3	1.0
	容器関係(腐食、メッキ量等)	9	0	1	9	0	0	19	6.2
微生物 試験	菌株同定	33	2	0	0	0	0	35	11.3
	菌数測定・芽胞数測定	8	0	0	0	0	0	8	2.6
	菌株分与・芽胞液調製	13	0	0	0	1	3	17	5.6
	細菌試験・無菌試験	7	0	0	1	0	0	8	2.6
	接種試験	5	0	0	0	1	0	6	2.0
	耐熱性試験	8	0	0	0	0	0	8	2.6
	原料の有芽胞細菌数測定	0	0	0	7	2	0	9	2.9
	直接鏡検	2	0	0	0	0	0	2	0.7
	恒温試験	0	0	0	0	2	0	2	0.7
容器・ 物性・ 殺菌	容器性能試験	24	0	0	1	0	3	28	9.2
	容器密封性状	19	0	0	1	0	0	20	6.5
	試製	1	0	0	0	0	0	1	0.3
	殺菌および熱伝達	9	0	0	0	0	1	10	3.3
	かたさ測定	1	0	0	0	9	0	10	3.3
証明書		0	0	1	0	0	0	1	0.3
その他(研修、資料他)		5	0	2	1	0	1	9	2.9
FDA関連(証明書等)		25						25	8.2
計		234	2	4	37	21	8	306	
比 率(%)		76.5	0.7	1.3	12.1	6.9	2.6		

3. 関連業務

- 1) 平成29年11月16日(木)・17日(金)に浜松(グランドホテル浜松)で開催された第66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. 97 No. 2、2018)で報告した。以下に発表演題を示す。

- (1) E型ボツリヌス菌に対する各種静菌剤の効果
- (2) 常温販売されている容器詰市販甘酒製品の商業的無菌性の実態調査
- (3) ロングライフチルド食品への光の影響
- (4) 固液混合缶詰製品の回転式殺菌における温度測定法に関する研究

2) 会議等

- ・ 国際食品素材/添加物展・会議 IFIA(5月、東京)
- ・ 長野県産業人材カレッジスキルアップ講座(6月、長野、長野市)
- ・ 国際食品工業展 FOOMA JAPAN2017(6月、東京)
- ・ (一社)長野県缶詰協会技術講習会(6月、長野、長野市)

- ・ 第60回食品研究所長会(7月、東京)
- ・ 子供霞が関見学デー(8月、東京)
- ・ (一財)食品環境検査協会情報交換会(9月、東京)
- ・ 第13回園芸加工品類品評会(10月、長野、長野市)
- ・ 第3回HACCP制度化に関する意見交換会(11月、東京)
- ・ ILSI Japan 食品微生物部会シンポジウム(12月、東京)
- ・ 食品衛生管理に関する技術検討会打合せ会議(12月、東京)
- ・ HACCP技術検討会議(12月、東京)
- ・ 食品研究所長会・特別講演会(1月、東京)
- ・ 殺菌・品質管理講習会(2月、北海道、札幌市)
- ・ 食品衛生学会シンポジウム(2月、東京)
- ・ 長野県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	2
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29年11月8日 於：パレスホテル東京
 - (1) 正副委員長選任の件
 - (2) 理事会提出議案に関する件
 - ・平成29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
 - ・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
 - (3) その他
 - ・創立90周年記念式典に関する件
- 2) 平成30年3月7日 於：経団連会館
 - (1) 理事会提出議案に関する件
 - ・平成30年度事業計画(案)に関する件
 - ・平成30年度収支予算(案)に関する件
 - ・機器管理運営規程改正に関する件

2. 普及啓発委員会

- 1) 平成29年6月21日 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室
 - (1) 平成28年度活動報告
 - (2) 平成29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、Webを活用した缶詰等料理コンテストについて、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、料理講習会の開催についてなど)
 - (3) その他

3. 環境問題検討委員会

- 1) 平成30年3月26日 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室
 - (1) 役員改選
 - (2) 平成29年度自主行動計画フォローアップ調査結果報告
 - (3) 平成30年度プラスチック製容器包装の再商品化に係る入札に対する対応について
 - (4) グリーン購入法の基本方針変更(特定調達品目から缶詰が除外)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29年7月6日 於：東京八重洲ホール 301会議室
 - (1) 正副委員長選任の件

- (2) 平成29年度技術関係行事予定の件
- (3) 陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料の製造自粛解除に係わる件

5. 創立90周年記念事業検討委員会

- 1) 平成29年7月26日 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室
 - (1) 表彰者候補選考(農林水産大臣、食料産業局長、功労者)の件
 - (2) 記念式典の件
- (審議終了後、検討委員会から実行委員会に変更)

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29年6月15日に開催 於：川奈ホテル

- ・平成28年度活動報告および平成28年度収支報告の件
- ・平成29年度活動計画(「みんなのレトルト」サイトでの啓発(料理プロガー考案レシピの活用)、
「子ども霞が関見学デー」にレトルト食品ブースを出展、レトルト食品の識別マーク制定の検討、
『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、部会員交流、法規制への対応)及び平成29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29年7月26日に開催 於：TKP 神田駅前ビジネスセンター

- ・平成28年度活動報告および平成28年度収支報告の件
- ・平成29年度活動計画および平成29年度部会費の額および徴収方法の件
- ・セミナー

「原料原産地表示制度について」

(消費者庁 食品表示企画課)

「返品削減・配送効率化の手引書等について」

(経済産業省、流通経済研究所、流通システム開発センター)

(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29年10月26日 於：エッサム神田ホール1号館

第2回 平成30年2月21日 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

- ・平成29年度啓発活動進捗状況について
- ・平成30年度啓発活動について

レトルト食品識別マーク策定のためのワーキンググループ検討会

第1回 平成29年10月26日 於：エッサム神田ホール1号館

第2回 平成30年2月21日 於：本会会議室

- ・WG設立の背景、マーク策定のための意見、情報交換について

2) 魚肉ソーセージ部会

(1) 第1回部会を平成29年7月12日に開催 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

- ・平成28年度活動報告および平成28年度収支報告の件
- ・平成29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、ホームページ更新)および平成29年度部会費の額(総額410万円)および徴収方法の件

(2) 第1回連絡会を平成29年11月6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

3) 農産部会

(1) 第1回部会を平成29年6月23日に開催 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室

- ・平成28年度活動報告および平成28年度収支報告の件
- ・平成29年度活動計画(分科会開催、生産・原料統計調査)および平成29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29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29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29年7月25日に開催 於：ホテルグランヴィア大阪

- ・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30年3月9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30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5回

平成29年12月13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「食品高圧加工の現況」(国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 食品加工流通研究領域 食品品質評価制御ユニット ユニット長 山本和貴氏)、「乳酸菌および酵母による加工・包装食品の腐敗・変敗」(国立大学法人東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門食品微生物学研究室 准教授 久田孝氏)の2題であった。

(2) 第6回

平成30年3月27日(火)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「食品の調理加工における内部構造の3次元計測」(日本大学 生物資源科学部 生物環境工学科教授 都甲洙氏)、「生鮮水産物の品質管理と非破壊計測」(国立研究開発法人 水産研究・教育機構中央水産研究所 水産物応用開発研究センター 流通加工グループ 主任研究員 木宮隆氏)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7号から9号を刊行した。各号約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。(25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。(37工場)
- (2) FDAに登録されている製品データを確認した。(159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ている。バイオテロ登録施設は2年毎の更新手続きであり、本年度は更新年ではなかったが、登録施設についての管理を行った。

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日を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。(9施設)

(3) 査察工場への本会職員の派遣

FDA査察官による査察を受けた本会会員8社、9施設に対して研究所職員を派遣し、技術支援を行った。また、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。

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29年6月6日)を機に、平成28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 小 島 志津子(小島食品製造株式会社 代表取締役会長)

松 村 友 吉(株式会社いちまる 代表取締役社長)

多 田 年 幸(株式会社マルハニチロ九州 常務取締役)

技術功績者 小 澤 敏 郎(伊藤食品株式会社 取締役工場長)

堀 永 晋 作(堀永殖産株式会社 代表取締役社長)

綾 野 茂(和歌山ノーキョー食品工業株式会社 代表取締役専務)

(2) 平成29年度事業・技術功績者選考委員会

平成30年3月7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4名、技術功績者1名を選考)
- ・その他

記念品について

表彰式の日程の件(平成30年6月4日開催の定時総会の席上において表彰)

VII. 斡旋事業および代理業務

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36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、2,907,742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、消費者庁およ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29年6月6日 於：経団連会館

<決議事項>

- ・ 平成28年度決算並びに財産目録の件
- ・ 平成29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>

- ・ 平成28年度事業報告の件
- ・ 平成29年度事業計画並びに収支予算の件

2) 理事会

(1) 平成29年5月12日(書面表決の理事会)

<決議事項>

- ・ 平成28年度事業報告の件
- ・ 平成28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29年5月12日とすること

(2) 平成29年6月6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
- ・ 内閣府への報告書提出および変更認定申請の件
- ・ 新規加入会員承認の件

(3) 平成29年11月8日 於：パレスホテル東京

<決議事項>

- ・ 平成29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
- ・ 平成30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29年4月～9月)

(4) 平成30年3月22日 於：経団連会館

<決議事項>

- ・ 平成30年度事業計画の件
- ・ 平成30年度収支予算の件

- ・ 借入金の最高限度額決定の件
- ・ 機器管理運営規程改正の件
- ・ 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(平成29年10月～平成30年3月)

2. 登記事項

1) 役員登記

- (1) 平成29年4月6日 池上浩司氏の理事辞任登記(平成29年3月31日辞任)
- (2) 平成29年6月29日 三宅峰三郎氏、當房秀之氏、加藤達志氏、大木伸介氏、森田昭博氏、服部誠氏、神野雅之氏、駒木勝氏の計8名の理事辞任登記(平成29年6月6日辞任)
- (3) 平成29年6月29日 長南収氏、山下純明氏、中野泰寿氏、浜田晋吾氏、小出雄二氏、土田幸一郎氏、川村正人氏の計7名の理事就任登記(平成29年6月6日就任)

3. 申告業務

- 1) 平成29年4月19日 理事変更登記について内閣総理大臣あて届出。
- 2) 平成29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。
- 3) 平成29年6月27日 平成28年度事業報告等に係る書類を内閣総理大臣あて提出。
- 4) 平成29年7月3日 平成29年3月22日に内閣総理大臣あてに提出した公益目的事業の変更認定に係る書類について、追加で変更認定をする必要が出たため取下書を内閣総理大臣あてに提出。
- 5) 平成29年7月10日 理事変更登記について内閣総理大臣あて届出。
- 6) 平成29年7月13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。
- 7) 平成29年7月24日 共益事業の変更届出書を内閣総理大臣あて提出。
- 8) 平成30年3月27日 平成30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) 平成29年5月23日 平成28年度消費税確定申告書を神田税務署に提出。
- 2) 平成29年6月19日 平成28年度法人税・事業税確定申告書(収益事業)を神田税務署、千代田都税事務所および市民税申告書を横浜市金沢区役所に提出。
- 3) 平成29年8月25日 平成29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29年11月30日 平成29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30年1月29日 平成30年度償却資産申告書を横浜市金沢区役所に提出。
- 6) 平成30年2月23日 平成29年度消費税中間申告書(第3回)を神田税務署に提出。
- 7) 平成30年2月26日 平成30年度固定資産税(土地・家屋)非課税適用申告書を横浜市金沢区長に提出。
- 8) 平成30年2月27日 平成30年度固定資産税(償却資産)非課税適用届出書を横浜市長に提出。

5. 業務・会計監査

- 1) 平成29年4月17日 監査法人双研社による平成28年度期末監査の実施。(期中監査を2回実施。)
- 2) 平成29年4月25日 監査法人双研社による平成28年度の期末監査報告書を受理。
- 3) 平成29年4月25日 監査法人双研社による平成28年度の期末監査報告と、越智裕文氏、朝井清一氏の2監事より、平成28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. 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29年5月	(一社)長野県缶詰協会総会	駒木専務理事
平成29年5月	(一社)静岡缶詰協会総会	駒木専務理事
平成29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29年6月	九州缶詰製造協議会総会	土橋専務理事
平成29年7月	青森県缶詰協会総会	土橋専務理事
平成29年7月	愛媛県缶詰協会総会	土橋専務理事
平成30年1月	(一社)静岡缶詰協会新年賀詞交換会	土橋専務理事
平成30年1月	中部缶詰製造協会新年総会	土橋専務理事
平成30年3月	北海道缶詰協会研究会	土橋専務理事

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、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毎月1回開催している他、必要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(13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。

7. 缶詰業界新年賀詞交換会

平成30年1月9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30年缶詰業界新年賀詞交換会を開催した。関係者350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。

8. 正会員及び賛助会員異動

平成29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	29.4.1	加 入	退 会	30.3.31
正 会 員	(社)	(社)	(社)	(社)	(社)
	製 造 業 者	261	6	2	265
	組 合	7	0	0	7
	製 缶 業 者	8	0	0	8
	計	276	6	2	280
賛 助 会 員	製 缶 業 者	6	0	0	6
	販 売 業 者	33	0	1	32
	関 連 業 者	53	5	1	57
	計	92	5	2	95
	合 計	368	11	4	375

〔加入の部〕

(正会員)

- 製造業者：コジマフーズ(株)、(株)T・Fホールディングス、(株)ニチレイウエルダイニング、(有)舟形マッシュルーム、盛田(株)、(株)ゆのたに 計6社

(賛助会員)

- 関連業者：(株)あじかん、大和サービス(株)、日本テトラパック(株)、港包装(株)、(株)明治フードマテリア 計5社

加入合計11社

〔退会の部〕

(正会員)

- 製造業者：(株)大沢加工、千秋農産加工(株) 計2社

(賛助会員)

- 販売業者：ネスレ日本(株) 1社
○ 関連業者：(株)クラレ 1社

退会合計4社

9. 創立90周年記念式典

日 時 平成29年11月8日(水曜日)午後3時30分

会 場 パレスホテル東京 葵(東京都千代田区丸の内1-1-1)

出席者数 315名

1) 記念式典

(1) 開会の辞 創立90周年記念事業実行委員会委員長 三 林 憲 忠

(2) 会長挨拶 日本缶詰びん詰レトルト食品協会会長 西 秀 訓

(3) 農林水産大臣感謝状贈呈

多年にわたり業界の指導的地位にあつて、組織の強化と業界の指導育成に尽力した功績が特に著しい次の方々に対し、農林水産大臣より感謝状が贈呈された。

石 川 元 昭(アルプス食品工業株式会社 代表取締役会長)

岡 本 喜代嗣(岡本食品株式会社 取締役会長)

山 本 嘉 一(磯じまん株式会社 代表取締役社長)

(4) 農林水産省食料産業局長感謝状贈呈

多年にわたり業界の指導的地位にあつて、組織の強化と業界の指導育成に尽力した功績が著しい次の方々に対し、農林水産省食料産業局長より感謝状が贈呈された。

山 梨 裕一郎(山梨罐詰株式会社 代表取締役社長)

稲 葉 敦 央(いなば食品株式会社 代表取締役社長)

加 納 洋二郎(相浦缶詰株式会社 代表取締役社長)

野 田 一 夫(八戸缶詰株式会社 代表取締役社長)

彦 坂 勝 之(株式会社由比缶詰所 代表取締役会長)

板 倉 良 多(鳥取缶詰株式会社 代表取締役社長)

川 井 義 博(ホリカフーズ株式会社 代表取締役社長)

靄 繁 樹(株式会社マルミツサンヨー 代表取締役社長)

田 原 義 久(田原缶詰株式会社 代表取締役社長)

(5) 功労者感謝状贈呈

多年にわたり業界の指導的地位にあつて、缶詰・びん詰・レトルト食品産業の発展に寄与された次の方々に対し、日本缶詰びん詰レトルト食品協会会長より感謝状を贈呈した。

國 分 勘兵衛(国分グループ本社株式会社 代表取締役会長兼CEO)

小 瀬 昉(ハウス食品グループ本社株式会社 会長)

後 藤 康 雄(はごろもフーズ株式会社 代表取締役会長)

(6) 永年勤続者表彰

缶詰・びん詰・レトルト食品関連業務に30年以上の長年にわたり従事してきた永年勤続者314名の方々を、日本缶詰びん詰レトルト食品協会会長名をもって表彰した。

(7) 来賓祝辞 農林水産省 輸出促進審議官 新 井 ゆたか氏(農林水産大臣祝辞代読)

(8) 閉会の辞 日本缶詰びん詰レトルト食品協会副会長 溝 口 康 博

2) 記念講演

演 者：阿 南 久氏(一般社団法人消費者市民社会をつくる会 代表理事)

演 題：「缶詰・びん詰・レトルト食品と消費者～“消費者とともに歩む”事業推進の課題～」

3) 懇親会

(1) 開会の辞 日本缶詰びん詰レトルト食品協会副会長 浦 上 博 史

(2) 来賓挨拶 日本加工食品卸協会 会長 國 分 晃氏

日本製缶協会 会長 大 塚 一 男氏

(3) 乾杯発声 日本缶詰びん詰レトルト食品協会総務委員会副委員長 岡 本 喜代嗣

(4) 閉会の辞 日本缶詰びん詰レトルト食品協会副会長 長 南 収

IX. 役 員 名 簿

平成30年3月31日

会 長	西	秀	訓	(カ	ゴ	メ	(株)
副 会 長	溝	康	博	(は	ご	ろ	も
同	伊	藤	滋	(マ	ル	ハ	ニ
同	浦	上	史	(ハ	ウ	ス	食
同	長	南	収	(キ	ユ	ー	ピ
専務理事	土	橋	芳	和			
理 事	小	川	敬	三	(日	本	罐
同	椎	名	一	浩	(株	マ	ル
同	野	田	一	夫	(ハ	戸	缶
同	山	下	純	明	(岩	手	缶
同	鈴	木	俊	幸	(日	東	ベ
同	三	枝	通	晃	(サ	ン	ヨ
同	田	原	義	久	(田	原	缶
同	石	川	元	昭	(ア	ル	プ
同	井	上	誠		(株	極	洋
同	中	野	泰	寿	(株	ニ	チ
同	浜	田	晋	吾	(日	本	水
同	松	田	克	也	(株	明	治
同	小	出	雄	二	(株	桃	屋
同	川	井	義	博	(ホ	リ	カ
同	吉	田	寛	人	(ゴ	ー	ル
同	北	澤	信	隆	(森	食	品
同	稲	葉	敦	央	(い	な	ば
同	大	久	一	夫	(S	S	K
同	土	田	幸	一	(株	サ	ス
同	望	月	則	男	(静	岡	ジ
同	川	村	正	人	(株	ニ	ッ
同	山	本	達	也	(株	ホ	テ
同	山	梨	裕	一	(山	梨	罐
同	彦	坂	勝	之	(株	由	比
同	岡	本	喜	代	(岡	本	食
同	伊	藤	圭	太	(天	狗	缶
同	三	林	憲	忠	(ヤ	マ	モ
同	山	本	嘉	一	(磯	じ	ま
同	金	子	忠	晴	(大	塚	食
同	伊	藤	忠	明	(日	本	ハ
同	水	垣	宏	隆	(エ	ム	・
同	武	井		武	(紀	州	食
同	板	倉	良	多	(鳥	取	缶
同	一	色	宏	之	(岡	山	県

理 事	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	(讀	岐	缶	詰	(株)
同	濱	本	泰	久	(株	え	ひ	め	飲 料)
同	鶴		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	池	田	泰	弘	(株	ニ	チ	レ	イ フ ー ズ)
同	大	木	伸	介	(日	本	水	産	(株)
同	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	山	口	裕	久	(大	和	製	罐	(株)

X. 委員会委員名簿

平成30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	山	下	純	明	(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	浜	田	晋	吾	(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	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	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 土橋 芳和 ((公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事)

〈平成29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	山	下	純	明	(岩手缶詰 株)	
同	三	枝	通	晃	(サンヨー缶詰 株)	
同	浜	田	晋	吾	(日本水産 株)	
同	武	井	武		(紀州食品 株)	
同	高	野	昭	彦	(東洋製罐 株)	

計7名

幹事 土橋 芳和 ((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	(S S K 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	山	田	雅	文	(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 土 橋 芳 和 ((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	見	崎		修	(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	敦	央	(い な ば 食 品 (株))
同	綿	田	圭	一	(カ ゴ メ (株))
同	鈴	木	久	志	(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	(U C C 上 島 珈 琲(株))

計13名

幹 事 土 橋 芳 和 ((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 ュ ー ピ ー 株)
副委員長	勝 亦 正 浩	(は ご ろ も フ ー ズ 株)
委員	山 下 純 明	(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	出 雲 耕 二	(株 桃 屋)
同	松 田 企 一	(日 東 ベ ス ト 株)
同	渡 辺 進	(ホ リ カ フ ー ズ 株)
同	山 口 博 司	(ゴ ー ル ド パ ッ ク 株)
同	大 木 泰 人	(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	渡 邊 幸 弘	(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	平 石 学	(ハ ウ ス 食 品 株)
同	沖 野 光 彦	(ア フ ハ タ 株)
同	薄 井 良 彦	(大 塚 食 品 株)
同	富 岡 徹	(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 25 名		
幹 事	土 橋 芳 和	((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 綜 合 研 究 所 所 長)
同	赤 地 利 幸	(大 和 製 罐 株) 綜 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	土 橋 芳 和	((公 社) 日 本 缶 詰 び ん 詰 レ ト ル ト 食 品 協 会 専 務 理 事)

〈創立 90 周年記念事業実行委員会〉

委員長	三	林	憲	忠	(ヤ	マ	モ	リ	(株)
副委員長	三	枝	通	晃	(サ	ン	ヨ	一	缶詰 (株)
委員	當	房	秀	之	(岩	手	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	土	橋	芳	和	((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30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	金	子	忠	晴	(大 塚 食 品 (株))
幹 事	小	林	毅	治	(株 ア ー デ ン)
同	杉	田	博	司	(味 の 素 (株))
同	宇 都	宮	勝	博	(ア フ 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	前	田	祐	基	(キ ュ ー ピ ー (株))
同	小 笠	原	徹	哉	(サ ン ハ ウ ス 食 品 (株))
同	鈴	木		稔	(東 洋 製 罐 (株))
同	福	島	威	士	(日 本 ハ ム (株))
同	柴	田		亮	(ハウス食品グループ本社(株))
同	大	木	泰	人	(株)ホテイフーズコーポレーション)
同	大 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)
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51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 フ ハ タ (株))
同	前	田	孝	明	(エ ム ・ シ ー シ ー 食 品 (株))
同	山	本		桂	(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	(株)		
副部長	隅	木	直	也	(マ	ル	ハ	ニ	チ	口	(株)

部会員 7 社

〈農 産 部 会〉

部会長	伊	藤	和	彦	(天	狗	缶	詰	(株)	
副部長	大	西	征	四	郎	(讃	岐	缶	詰	(株)

部会員 23 社

XII. 事務局担当表

(平成30年3月31日現在)

専務理事 土橋 芳和

総務部 庶務、会計、渉外、秘書、幹旋、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、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

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30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 分	3,000	6-1 亜 硫 酸	6,000	15-1 前 処 理	11,000 以上
1-2 粗 蛋 白	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			15-3 R P シ ー ル	
1-6 粗 纖 維	10,000	7. 異物検定、原因究明		50 袋まで	11,000
1-7 灰 分	3,000	7-1 基 本 料 金	50,000	50 袋増毎	3,000
1-8 ビタミン(1項目につき)	10,000 以上	(前処理等を含む)		15-4 殺 菌	16,000
1-9 そ の 他 実 費					
2. 一般成分分析		8. 用水、排水分析		16. 研 修	
2-1 pH	1,000	(1 項目につき)	5,000	16-1 1 テ ー マ 1 日	12,000 以上
2-2 滴 定 酸 度	3,000	9. 官能試験	15,000	16-2 1 テ ー マ 1 週 間	33,000 以上
2-3 油脂特数(1項目につき)	7,000			17. 技術資料	
2-4 H M F	6,000	10. 写真撮影	7,000	17-1 内部資料(基本料金)	3,000
2-5 フ ル フ ラ ー ル	6,000			17-2 内 部 資 料	30
2-6 総 カ ル ボ ニ ル	8,000	11. 微生物		(複写、1 頁当り)	
2-7 ヒ ス タ ミ ン	7,000	11-1 菌 株 分 離	165,000	17-3 外部資料(基本料金)	4,000
2-8 総揮発性塩基窒素	7,000	11-2 菌 株 同 定	55,000	17-4 外 部 資 料(経費)	実 費
2-9 光 度 計 測 色	6,000	11-3 耐 熱 性 試 験	165,000		
2-10 色 差 計 測 色	6,000	11-4 直 接 鏡 検	6,000	18. 証明書	
2-11 水 分 活 性	6,000	11-5 菌 数 測 定	8,000	18-1 和 文	11,000 以上
2-12 硫 化 水 素	7,000	11-6 無 菌 試 験	8,000	18-2 英 文	11,000 以上
3. 組成分析		11-7 菌 株 分 与	11,000		
3-1 有 機 酸 組 成	20,000	11-8 接 種 試 験 実 費			
3-2 陰 イ オ ン 組 成	20,000	12. 恒温試験	11,000 以上		
3-3 脂 肪 酸 組 成	20,000				
3-4 赤外吸収スペクトル	15,000	13. 物 性			
3-5 そ の 他 組 成 分 析	15,000 以上	13-1 熱 伝 達	16,000		
4. ミネラル成分分析		13-2 致 死 値 (F 値)	11,000		
4-1 各 種 金 属	8,000 以上	13-3 テ ク ス チ ャ ー	11,000		
4-2 総 水 銀	10,000	14. 容器関係			
4-3 砒 素	10,000	14-1 缶密封性状(1缶につき)	11,000		
5. ガス分析		14-2 R P ・ びん密封性状	11,000 以上		
5-1 無 機 ガ ス 組 成	15,000	(1 容 器 に つ き)			
5-2 揮 発 性 成 分	30,000 以上	14-3 容 器 寸 法	4,000		
5-3 質 量 分 析	40,000 以上	14-4 メ ッ キ 量	10,000		
		14-5 鉄 面 露 出	6,000		
		14-6 塗装性状(1項目につき)	5,000		
		14-7 容 器 溶 出 試 験	4,000		
		(1 項 目 に つ き)			
		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。