

平成 30 年度 事業報告書

平成 30 年 4 月 1 日から平成 31 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. 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. 児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動	5
4. セミナー・料理講習会の開催	6
5. 催 事	6
6. その他催事への協賛	7
7. パンフレット等の作成、配布	8
8. 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	10
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	15
3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務	15
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	16
IV. 研究開発事業(公益目的事業)	18
1. 試験研究	18
2. 依頼試験	21
3. 関連業務	22
4. 主要設備機器一覧表	23

V. 委員会業務	24
1. 総務委員会	24
2. 普及啓発委員会	24
3. 環境問題検討委員会	24
4. 技術委員会	24
VI. 共益事業	25
1. 部会活動	25
2. 研究会活動	26
3. FDAプロセスファイリング関連業務	27
4. 国家顕彰・功績者表彰等に関する事項	27
VII. 斡旋事業および代理業務	29
1. 斡旋業務	29
2. 代理業務	29
VIII. 総務関係	30
1. 総会・理事会	30
2. 登記事項	31
3. 申告業務	31
4. 税務申告	31
5. 業務・会計監査	31
6. 人事	31
7. 会議	32
8. 缶詰業界新年賀詞交換会	32
9. 正会員および賛助会員異動	33
IX. 役員名簿	34
X. 委員会委員名簿	36
XI. 部会幹事名簿	39
XII. 事務局担当表	41
[付]依頼試験料金表	42

概 況

本年度は、6月に発生した大阪北部地震に始まり、7月の集中豪雨災害、9月の北海道胆振東部地震と災害の多い年であった。このなかで缶詰、びん詰、レトルト食品は被災者への支援物資として大きな役割を果たしたが、これは常温で長期間保存可能であるという高い安全性によるものである。またさばなどの水産製品は、テレビなどで健康に良いと取り上げられるなどマスコミの影響が大きく、生産量が増加している。この傾向は以前のような一過性のブームではなく数年続いており、消費が定着しつつある。このように自然災害への備えや、食生活に健康機能を求めるといった消費者ニーズが生産に大きく影響を及ぼした一年であった。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、本年度は従来のホームページコンテンツから消費者に有益な情報を選択し、新たに消費者向けのポータルサイトを立ち上げた。これにより缶詰、びん詰、レトルト食品に関するQ&Aや料理レシピなどが簡単に検索できるようになった。また料理レシピコンテスト、公式SNSからのコラム配信などインターネットによる普及啓発事業を展開した。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、レトルト食品および魚肉ソーセージ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、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のほか、技術大会を開催した。特にHACCP講習会は、食品工場でのHACCP方式による衛生管理の義務化に対応するべくカリキュラムを一新した。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、過酢酸製剤の食品成分への影響、油漬製品の殺菌条件に関する研究、チルド食品から分離した無芽胞細菌の耐熱性測定、固液混合型缶詰食品の加熱殺菌の評価など、安全性の確保や品質の向上などの研究を主体に行ったほか、レトルト殺菌による食品の軟化法といった介護食品分野での新技術について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。

このほかレトルト食品、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

本会ホームページの整備およびSNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)を通じた情報配信により、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。

- (1) 本会がインターネットを通じて配信している普及啓発(消費者向け)コンテンツの整備。
- (2) 本会公式SNSツール(Facebook)等を活用し、缶詰、びん詰、レトルト食品に関して消費者に有用と思われる情報を、年間を通じて恒常的に配信。

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を一層利用しやすいものとするため、主に以下を制作・活用し、上記手法により拡散することで消費者の関心の誘発および情報活用に資するよう努めた。

(1) 普及啓発コンテンツ専用ポータルサイト新規制作

タイトルを「~知って得する、暮らしに役立つ~缶詰・びん詰・レトルト食品情報」とし、本会が一般消費者向けコンテンツとして保持・配信している内容を用い、また、再構成・編集を行い、普及啓発専用のポータルサイト(Web上の一般消費者用情報窓口)を制作。これまでの本会ホームページは、会員・報道・消費者各々向けコンテンツが混在しており、消費者が必要な情報を取り出しやすい環境を提供しているといい難いものであったことから、消費者に向けて配信している内容の見直しを行い、消費者が缶詰、びん詰、レトルト食品に関する有益な情報を取り出しやすい環境を整備。あわせて、昨今のスマートフォン、タブレット普及状況を鑑み、これら端末でのコンテンツ閲覧に対応させた。

【主なコンテンツ】

① 缶詰、びん詰、レトルト食品について

「かんづめハンドブック」の内容を整理し、缶詰等の歴史、製造方法、特徴、賞味期限、種類などの内容で新たに構成した。

② 災害に備える

缶詰、びん詰、レトルト食品が災害時に備えた備蓄食料として活用できることについて、前年度に掲載したコラム(管理栄養士、防災士、災害食専門員の今泉マユ子氏による)などを交えて解説を行っている。

③ レシピ

これまでに作成し蓄積した缶詰、びん詰、レトルト食品のレシピ(前年度制作した料理動画および、「みんなのレトルト」サイトで展開中のレトルト食品レシピを含む)を掲載(新作レシピ、おすすめレシピ、水産缶詰等カテゴリ別の掲載、レシピ検索などのコーナーを設けている)。

④ Q&A

本会が制作している「缶詰、びん詰、レトルト食品Q&A」小冊子の内容を引き続き掲載。

⑤ コラム

本年度のFacebook記事として2回/月、今泉マユ子氏による季節のオススメレシピを掲載。

また、これまでレトルト食品部会により、本会ホームページとは別に運用がなされてきたレトルト食品専用のポータルサイト「みんなのレトルト」についてはコンテンツを整理し、今般制作した普及ポータルサイトに統合を図った。

(2) 本会公式SNSツールの活用

前年度から運用を開始した、本会公式Facebookページを活用した情報配信について、年度間を通じて継続配信した。掲載内容は、消費者に役立つ情報(缶詰、びん詰、レトルト食品に関する知識や活用方法)とし、本年度は今泉マユ子氏に依頼し「季節のオススメレシピ」のタイトルにて2回/月掲載を行った。

その他、本媒体を活用して本会主催の料理レシピコンテスト案内など、適宜情報配信を行った。

*フォロワー数：232人(平成31年3月末現在)

4) 運営・進行方法

普及啓発コンテンツ専用ポータルサイトについては、10月10日缶詰の日に合わせて公開した。公式Facebookページの活用については、定期的に缶詰、びん詰、レトルト食品に関する消費者にとって興味深いと思われる内容を配信した。さらに公式Facebookページでは、後述のレシピコンテストと連動した記事の配信(缶詰、びん詰、レトルト食品レシピ投稿状況や優秀レシピの発表)を行い相乗的な効果を持たせるよう努めた。

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 超かんたんおかずレシピコンテスト」

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、「超かんたんおかず」をタイトルにし、「レンジ部門(電子レンジでの調理のみ)」、「ワンパン部門(フライパン一つで調理可能)」、「和え德利部門(材料を和えるだけの調理)」の3部門を設け、参加者(ブロガー)に対して缶詰、びん詰、レトルト食品を使ってできる「スピードレシピ」を強調し、レシピの発案・投稿を促した。

3) レシピコンテスト等の掲載期間：8月3日(金)～10月24日(水)

(1) レシピコンテスト(8月3日～9月14日)

(2) 優秀レシピ審査期間(9月14日～10月9日)

(3) グランプリおよび優秀作・入賞レシピの発表(10月10日～10月24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、公式Facebook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：238点
- (2) ページビュー(pv)：28,258pv

6) 優秀レシピ表彰

レンチン、「ワンパン」、「和え德利」の3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4名分設け(計12名)、合計16レシピに授賞した。各賞には会員企業の協力により提供を受けた缶詰、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)を併せて進呈した。

なお、コンテストの審査員は今泉マユ子氏(管理栄養士、防災士、災害食専門員)が務めた。

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名)】

- ①レンチンでスンドゥブチゲ(レンチン部門)

【部門賞(3名)】

- ②あさりのトマトリゾット(レンチン部門)
- ③超簡単、綺麗で美味しいタンドリーチキン(ワンパン部門)
- ④秋刀魚缶×南蛮漬(和え德利部門)

【日本缶詰びん詰レトルト食品協会賞(各部門4名×3部門=12名)】

- ⑤ミックスビーンズとオイルサーディンのトマト煮込み(レンチン部門)
- ⑥さばピーマンカレー風味(レンチン部門)
- ⑦5分でできる！コアントロー香る桃缶ゼリー(レンチン部門)
- ⑧ちゃんちゃん焼き風チーズソースをかけて♪鮭缶とトマトのサラダ(レンチン部門)
- ⑨とろ〜りチーズがたまらない！油揚げのはさみ焼き(ワンパン部門)
- ⑩さば水煮缶バーグでピーマン詰とつくね風♪(ワンパン部門)
- ⑪真いか味付でいか焼き♪(ワンパン部門)
- ⑫簡単どんぶり♪厚揚げでルーローハン風(ワンパン部門)
- ⑬非加熱！包丁不要！ツナ缶で2分！ナスの旨辛マリネ♪(和え德利部門)
- ⑭バジルが香る♡鯖缶とマッシュルーム缶でサンドイッチ(和え德利部門)
- ⑮ニンニク香る！サバ缶のナムル風サラダ(和え德利部門)

⑩きゅうりピクルスを使って爽やか混ぜご飯(和えデリ部門)

※同コーナー終了後についても、各ブログユーザーが記事を削除しない限りレシピはストックされるため、随時検索・参照が可能。

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、本会公式Facebookページへも掲載を行った。

3. 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19回目の実施)。

2) 提供施設数

全国608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105施設(入居者総人数はおよそ6,000人)

3) 提供時期：平成31年3月上旬に完了

4) 提供個数：55,344個(前年実績44,821個)

5) 製品提供協力会員数：92社(前年実績89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55,344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)10,720

(2) 果実缶詰、びん詰(みかん、白桃、パインアップル、混合果実等)2,640

(3) 野菜缶詰、びん詰(スイートコーン、えのきだけ、メンマ、ピクルス等)2,320

(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)5,356

(5) ジャム類(イチゴ、リンゴ、アンズ、ブルーベリー、その他ジャム等)14,158

(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)7,330

(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)9,060

(8) デザート類(水羊羹、甘栗等)3,760

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29日付)。



4. 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) 赤羽北高齢者安心センター(北区・30名・4月11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24日)
- (3) 桃園ことぶき会(中野区・30名・10月22日)
- (4) 港北区食生活等改善推進委員会(横浜市港北区・50名・11月28日)
- (5) NPO法人国際生命科学研究機構(墨田区・20名・2月28日)

2) 協力を行った消費者等講座(座学・試食・展示)

- (1) 都筑区食生活等改善推進委員会(都筑区・60名・11月21日)

5. 催 事

1) 団体行事への協力

(1) 第2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。関東近辺の小学校から高等学校までの教諭を対象(定員30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。

参加者は、当日(8月2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30年9月17日号)において報道された。

2) その他行事への協力

(1) 催事「宇宙の味—宇宙日本食と食品保存技術—」への協力

「千葉県にゆかりのある企業も認証を受けた宇宙日本食や千葉県の重要な産業である食品産業の

根幹を支えている食品保存技術を取り上げる」を趣旨に、千葉県立現代産業科学館が主催した同催事に、資料提供等において協力した。同催事は10月13日(土)～12月2日(日)の44日間、千葉県立現代産業科学館(市川市)にて開催された。

6. 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21回ファベックス2018。30. 4. 11～13。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第15回デザート・スイーツ&ドリンク展。30. 4. 11～13。東京国際展示場(江東区)
- ・ 防犯防災総合展in KANSAI 2018。30. 6. 7～8。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 2018国際食品工業展(FOOMA JAPAN)。30. 6. 12～15。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第13回アグリフードEXPO東京2018。30. 8. 23～24。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第20回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー。30. 8. 22～24。東京国際展示場(江東区)
- ・ VACUUM2018－真空展。30. 9. 5～7。パシフィコ横浜(横浜市)
- ・ 第69回外食産業フェア。30. 9. 5～6。インテックス大阪(大阪市)
- ・ フードファクトリー2018。30. 9. 26～28。東京国際展示場(江東区)
- ・ フードシステムソリューション2018。30. 9. 26～28。東京国際展示場(江東区)
- ・ フードセーフティージャパン2018。30. 9. 26～28。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第29回NAGOYAフードビジネスショー。30. 9. 19～20。名古屋中小企業振興会館(名古屋市)
- ・ 第8回通販食品展示商談会。30. 9. 27～28。虎ノ門ヒルズフォーラム(港区)
- ・ 東京国際包装展TOKYO PACK 2018。30. 10. 2～5。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第2回“日本の食品”輸出EXPO。30. 10. 10～12。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第6回ファベックス関西2018。30. 10. 23～25。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 第6関西デザート・スイーツ&ベーカリー展2018。30. 10. 23～25。インテックス大阪(大阪市)
- ・ 地方銀行フードセレクション2018。30. 10. 23～24。東京国際展示場(江東区)
- ・ 新機能性材料展2019。31. 1. 30～2. 1。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第14回こだわり食品フェア2019。31. 2. 13～15。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第53回スーパーマーケットトレードショー2019。31. 2. 13～15。幕張メッセ(千葉市)
- ・ デリカテッセン・トレードショー2019。31. 2. 13～15。幕張メッセ(千葉市)
- ・ 第40回フード・ケータリングショー。31. 2. 19～22。東京国際展示場(江東区)
- ・ HOTERES JAPAN 2019。31. 2. 19～22。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第19回厨房設備機器展。31. 2. 19～22。東京国際展示場(江東区)
- ・ 第16回シーフードショー大阪。31. 2. 20～21。ATCホール(大阪市)
- ・ 第12回アグリフードEXPO大阪2019。31. 2. 20～21。ATCホール(大阪市)
- ・ FOODEX JAPAN 2019。31. 3. 5～8。幕張メッセ(千葉市)

7. 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。「缶詰、びん詰、レトルト食品Q&A」については改訂版を作成。

これら小冊子は料理講習会や催事など本会事業での活用の他、学校関係、公的機関、消費者団体などの依頼を受けた際には無償で配布している。会員が独自に行う催し等でも利用されている。

8. 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

ZIP！（日本テレビ）、王様のブランチ（TBSテレビ）、梅沢富美男のズバっと聞きます！（フジテレビ）、家事ヤロウ！（テレビ朝日）、プライムニュースイブニング（フジテレビ）、ごごナマ（NHK）、新説！所JAPAN（フジテレビ）、ブリアサヴァランの食卓（TOKYO FM）、夕暮れWONDER 4（ニッポン放送）、とくもり！（ニッポン放送）、ごごラジ！（NHKラジオ第一）、アンナのミラクル（bay FM）他。

その他、地方局、全国ネットの番組に缶詰、びん詰、レトルト食品に関する情報提供を行ったほか、質問等への回答を行った。

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、バターホーム、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HPにて周知した。

2) 容器包装リサイクル法への対応業務

プラスチック製容器包装の再商品化委託費用が高騰している原因となっている入札制度の見直し等を求めるために「平成31年度の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要望書」を関係44団体と連携して作成し、農林水産省、経済産業省、環境省に提出した。また、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31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31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資産割に係る事業所税の特例措置の延長、試験研究費の総額に係る税額控除制度の特例措置の延長、中小企業者等の試験研究を行った場合の税額控除制度の延長、中小企業者等の法人税の特例の延長、中小企業投資促進税制の延長、中小企業経営強化税制の延長、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)軽減税率制度周知対応、平成30年7月豪雨および北海道胆振東部地震被災者支援、「こども霞が関見学デー」協力出展、水産製品(魚肉ソーセージ)における亜硝酸塩の使用実態調査、防災基本計画における平成30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、公害防止税制の特例措置に係る投資状況調査、消費者の部屋特別展示(「明治150年特別展示」、「考えていますか、災害時の食料のこと」)製品提供協力、「あってよかった!食料の家庭備蓄懇談会」に係る情報交換。(環境省関連)プラスチック資源循環戦略(案)に係る意見提出、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き続き実施した。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29年年間統計；缶詰時報30年7月号および8月号で公表
- (2) 平成30年1～3月期速報；缶詰時報30年9月号で公表
- (3) 平成30年4～6月期速報；缶詰時報30年11月号で公表
- (4) 平成30年7～9月期速報；缶詰時報31年2月号で公表

農産缶びん詰

- (1) 平成29年産くり缶詰・びん詰等(生産、在庫)；缶詰時報30年5月号、9月号で公表
- (2) 平成30年産さくらんぼ缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報30年10月号で公表
- (3) 平成30年産もも缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報30年12月号で公表
- (4) 平成30年産スイートコーン缶詰(フレッシュパック)；缶詰時報30年12月号で公表

魚肉ハム・ソーセージ

- (1) 平成29年年間統計；缶詰時報30年8月号で公表
- (2) 平成30年1～12月月別生産統計；缶詰時報30年4月号～31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

- ① 平成29年1～12月年間輸出入統計(品別・国別)；缶詰時報30年8月号に掲載
- ② 最近の海外缶詰諸統計；缶詰時報30年12月号に掲載
- ③ 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) 缶詰、びん詰、レトルト食品の全国販売前年比等のデータ収集および分析を缶詰時報30年4月号に掲載

- (4) 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・輸入数量を調査し、缶詰時報に掲載。

- (5) 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30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、31年で通巻98巻、31年3月号で第1131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30年4月号 (66ページ)	缶詰等の売上金額動向、企業最前線～経営者に聞く～(67. 株式会社マルハニチロ九州)、研究報文(BallとHayakawaの数式法によるFo値の誤差)
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～(68. 株式会社ヤマト松井本店)、理事会の概要、研究報文(折れ曲がる加熱曲線を示す缶詰食品のレトルト殺菌中の温度)
6月号 (72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～(69. キューピー株式会社)
7月号 (96ページ)	2017年の清涼飲料市場動向、企業最前線～経営者に聞く～(70. 三育フーズ株式会社)、定時総会の概要、2017年の缶詰輸入、2017年の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
8月号 (224ページ)	平成29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 (94ページ)	ツナ缶市場・原料キハダマグロ高騰、企業最前線～経営者に聞く～(71. 株式会社五百川屋商店)、2018年1～3月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
10月号 (80ページ)	第67回技術大会研究発表論文要旨、企業最前線～経営者に聞く～(72. 株式会社本長)、研究報文(缶詰食品およびレトルト食品のレトルト殺菌におけるj _c 値)
11月号 (82ページ)	近年の北海道の気象経過とスイートコーン生育状況、企業最前線～経営者に聞く～(73. 株式会社ナガノトマト)、2018年1～6月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
12月号 (94ページ)	平成30年の缶詰業界、企業最前線～経営者に聞く～(74. セントラルパック株式会社)、海外缶詰統計
平成31年1月号 (74ページ)	新年のご挨拶、年頭所感、新春随想、量販店の2018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 (98ページ)	国内の缶・びん詰、レトルト食品の微生物について－回顧と課題－、企業最前線～経営者に聞く～(75. 光和デリカ株式会社)、平成31年缶詰業界新年賀詞交換会、第67回技術大会の概要、レトルト食品の生産個数変化、2018年1～9月の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
3月号 (62ページ)	コトから始まるモノづくり、企業最前線～経営者に聞く～(76. 高島食品工業株式会社)、2018年度工場等における環境問題対応調査

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30年4月～平成31年3月)のページビュー数は442,894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30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、巻縮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306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。

巻縮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
179	川西市(東洋食品工業短期大学)	8月27日～8月31日	16名
180	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	12月10日～12月14日	15名
計			31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
109	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	6月11日～6月15日	52名
110	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	9月10日～9月14日	52名
111	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	11月26日～11月30日	52名
計			156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
135	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	7月9日～7月13日	27名
136	大阪市(大阪キャッスルホテル)	2月4日～2月8日	20名
計			47名

HACCP主任技術者講習会

回次	開催場所	開催期間	受講者数
41	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	2月27日～3月1日	41名
計			41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
9	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月16日～10月18日	18名
10	川西市(東洋食品工業短期大学)	3月13日～3月15日	13名
計			31名

2) 基礎技術講習会

平成30年度は基礎技術講習会を3回開催し、128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
37	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	5月16日～5月18日	41名
38	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	10月3日～10月5日	52名
39	横浜市(日本缶詰びん詰レトルト食品協会研究所)	1月16日～1月18日	35名
計			128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30年度は初級試験を43回、専門級試験を23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平成29年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)
静岡県静岡市	4月12日	5名(5名)
神奈川県横浜市	4月23日	7名(7名)
千葉県銚子市	4月27日	6名(6名)
徳島県小松島市	5月10日～11日	12名(12名)
神奈川県横浜市	5月17日	5名(5名)
静岡県焼津市	5月25日	4名(4名)
愛媛県松山市	5月28日	6名(6名)
佐賀県鳥栖市	5月29日	3名(3名)
佐賀県佐賀市	5月30日	10名(10名)
福岡県八女市	5月31日	2名(2名)
神奈川県横浜市	6月13日	3名(3名)
埼玉県さいたま市	6月22日	2名(2名)
岡山県和気郡	6月25日～26日	10名(10名)
千葉県成田市	7月3日	8名(8名)
北海道旭川市	7月4日	4名(4名)
静岡県静岡市	7月17日	2名(2名)
静岡県静岡市	7月18日	5名(5名)
岩手県盛岡市, 岩手郡	7月23日～24日	14名(14名)
神奈川県横浜市	7月25日	2名(2名)
山形県北村山郡	8月7日～8日	8名(8名)
愛媛県松山市	9月6日	3名(3名)
栃木県下野市	9月13日～14日	6名(6名)
福岡県八女市	9月19日	3名(3名)
愛知県豊川市	9月27日	6名(6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)
徳島県小松島市	10月2日	6名(6名)
静岡県静岡市	10月23日	0名(4名)
静岡県榛原郡	10月24日	2名(2名)
北海道旭川市	10月25日～26日	10名(10名)
神奈川県横浜市	10月29日	4名(4名)
静岡県静岡市	11月13日	4名(4名)
静岡県静岡市	11月14日	9名(9名)
徳島県小松島市	11月21日	3名(3名)
徳島県小松島市	11月22日	6名(6名)
岩手県盛岡市	1月31日	3名(3名)
岩手県釜石市	2月13日	3名(3名)
宮城県気仙沼市	2月14日	5名(5名)
神奈川県横浜市	2月19日	3名(3名)
徳島県小松島市	3月18日	4名(4名)
徳島県小松島市	3月19日	12名(12名)
愛媛県北宇和郡	3月20日	3名(3名)
静岡県静岡市	3月26日	3名(3名)
静岡県静岡市	3月27日	4名(4名)
北海道札幌市	3月27日	4名(4名)
計		224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	4月12日	4名(4名)
千葉県銚子市	4月26日	4名(4名)
千葉県成田市	7月3日～4日	16名(16名)
静岡県静岡市	7月17日	3名(3名)
静岡県静岡市	7月18日	4名(4名)
岩手県岩手郡, 盛岡市	7月24日～25日	13名(13名)
神奈川県横浜市	8月20日	4名(4名)
北海道旭川市	8月22日～23日	10名(10名)
宮城県気仙沼市	9月19日	2名(2名)
福岡県八女市	9月19日	1名(1名)
福岡県みやま市	9月20日	3名(3名)
長野県千曲市	9月27日	2名(2名)
静岡県静岡市	11月13日	5名(5名)
徳島県小松島市	1月22日～24日	28名(28名)
岩手県釜石市, 盛岡市	1月29日～30日	12名(12名)
静岡県焼津市	2月5日	3名(3名)
神奈川県横浜市	2月20日	4名(4名)
北海道旭川市	3月5日	4名(4名)
徳島県小松島市	3月18日	2名(2名)
愛媛県松山市	3月18日	6名(6名)
愛媛県大洲市	3月19日	6名(6名)
北海道札幌市	3月25日	4名(4名)
静岡県静岡市	3月27日	4名(4名)
計		144名

2. 技術大会の開催

平成30年11月8日・9日の2日間、新潟市のホテルオークラ新潟において第67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、17編の研究発表のほか特別講演を行った。

平成30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〉

“「国内の缶・びん詰、レトルト食品の微生物について－回顧と課題－」”

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

前専務理事 駒 木 勝 氏

3. 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

食品衛生法の一部が改正され、「広域的な食中毒事案への対応」、「HACCPに沿った衛生管理の制度化」、「特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集」、「国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」、「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」、「食品リコール情報の報告制度の創設」等の措置が新たに講じられることとなった。特に「HACCPに沿った衛生管理の制度化」の部分では、缶詰、びん詰、レトルト食品について本会でHACCP管理のための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

平成30年度は本会に関係する品目での規格について大きな動きはなかったが、JAS制度そのものが大きく見直され本年度より新たなJAS法が施行された。従来のJAS規格は主に農林物資の品質を保証するものであったが、農林物資の生産工程や流通工程、試験方法まで対象が拡大された。

5. 食品表示関連規制に関する業務

平成30年度は食品表示に関して大きな動きはなかった。一般用加工食品では食品表示基準に従った新表示への切り替えの経過措置期間が平成32年3月31日までと残り1年を切っている関係で、本会への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問い合わせが多くなっており、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30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29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関する9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30年度の逸見賞授賞報文に決定した。

逸見賞(2編)

・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

花王株式会社	中山素一
”	佐藤 惇
アサヒ飲料株式会社	青山冬樹
日本コカ・コーラ株式会社	江 寄 英 剛
株式会社伊藤園	加 藤 一 郎
ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社	西 尾 和 晃
キリン株式会社	藤 田 康 弘
サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社	山 中 実 喜 子
ホクレン農業協同組合連合会	成 田 忍
千代田工販株式会社	堀 江 和 峰
”	菊 地 早 恵 子
”	出 口 憲 一 郎

缶詰時報 Vol. 96、No. 5、(2017)

・市販イチゴジャムにおける風味要素のTime-Intensityプロファイリング

アヲハタ株式会社	黒 飛 知 香
”	干 野 隆 芳
広島大学大学院生物圏科学研究科	羽 倉 義 雄
国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構	風 見 由 香 利
”	早 川 文 代

日本食品科学工学会誌 Vol. 64、No.11、(2017)

2) 長野県園芸特産振興展入賞製品表彰

平成30年度長野県園芸特産振興展(平成30年10月23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 高原交響曲りんごジュース「ふじ」(寿高原食品株)

信州 とまととりんご(長野興農株)

園芸加工食品の部 わり杏 シラップ漬(森食品工業株)

信州 プルーンコンポートワイン煮(長野興農株)

IV. 研究開発事業(公益目的事業)

1. 試験研究

1) 固液混合缶詰食品の加熱殺菌の評価(継続)

通常、固液混合缶詰食品の熱伝達測定は最大寸法の固形物を温度センサーに固定して行う。しかし、回転殺菌においては実製品の内容物は絶えず不規則に動揺するため、固定した状態での測定は当該製品の熱伝達の正しい評価方法かどうか疑わしい。そこで、測定対象固形物の動揺を許容した場合と従来どおり外部温度センサーに固形物を固定させた場合との熱伝達性の差異を評価した。

固形食品のモデルとしたシリコンゴム球(24mm径)を1層あたり10個、5層の計50個を図1のように積層し、液汁として4.5%コーンスターチデンプン液を充填した。固定試料は容器中心に位置する3層目のシリコンゴム球1個にコードレス式温度センサー取付けた。一方、固形物の動揺を許容する試料はシリコンゴム球中心部に不可逆性示温ラベル(110℃と115℃反应用的2枚)を埋め込んだものを各層の容器中心部に各1個ずつ入れた。加熱殺菌は熱水式回転レトルトを使用し、殺菌温度117℃、回転速度15rpmで行った。

固定試料の中心は処理開始から31.5分目で110℃、37.5分目で115℃に達し、この結果に基づいて殺菌時間は24分、27分(レトルト処理開始から34分目、37分目)とした。動揺試料の加熱殺菌では表1のとおり殺菌時間24分では110℃のラベルは対象固形物5検体の全てで反応したが、115℃のラベルは反応しなかった。殺菌時間27分では115℃のラベルについても全て反応し、115℃に達温したことを示した。固定試料も殺菌時間27分に114.8℃まで達することから、固定させた条件、動揺を許容した条件のいずれも熱伝達性には大きな差異はないことが示唆された。

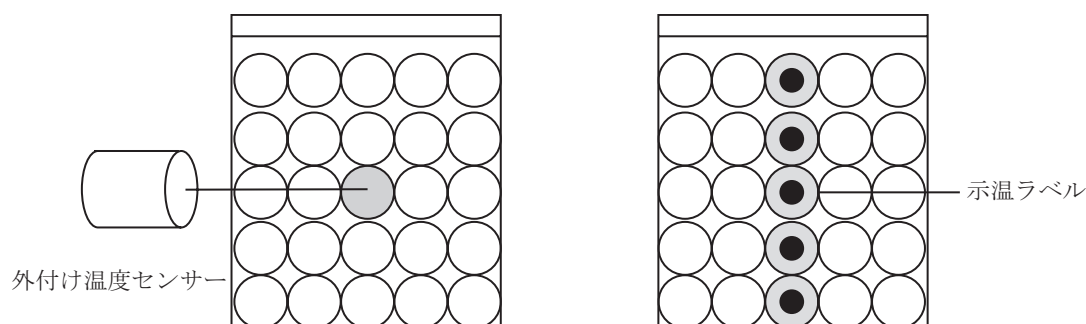


図1 固液混合缶詰試料の温度計測方法(左：外付け温度センサーの感温部に固定(測定対象の固形物：動揺不可)、(右：示温ラベルを埋め込んだ固形試料(各層に1個ずつ配置、測定対象の固形物：動揺可))

表1 固形試料の動揺を許容した場合の達温結果

	殺菌時間24分	殺菌時間27分
110℃用示温ラベル	*5/5	5/5
115℃用示温ラベル	0/5	5/5

*反応した示温ラベル個数/供試示温ラベル個数
殺菌温度：117℃、カムアップ：10分、回転速度：15rpm

2) チルド食品から分離した無芽胞細菌の耐熱性測定

近年、コンビニエンスストアやスーパーなどでチルドコーナーが拡大し、取り扱われるチルド食品が増えてきていることから、市販チルド食品の実態調査を行ってきたが、この調査により、供試チルド食品からは有芽胞細菌だけでなく無芽胞細菌も分離された。このうち、80℃、10分程度の加熱処理でも死滅しない比較的耐熱性の強い細菌が検出された。そこで、チルド食品の殺菌条件を検討するためのデータとして、当該細菌の耐熱性を測定した。当該細菌の35℃培養でのD_{80℃}値は10～12分、10℃培養でのD_{80℃}値は、培養期間30日間では1.9分、60日間では5.7分、90日間では7.2分であった。当該細菌の耐熱性は35℃培養より10℃培養の方が弱かったが、10℃培養では培養期間が長くなるに従い発育陽性区が増えるため耐熱性が強くなることがわかった。

3) *Bacillus cereus* 芽胞の油中での耐熱性

近年、燻製などを内容物とした油漬缶詰製品が数多く販売されており、内容液に植物油のみを使用しているなどかなり水分量の少ないものがある。また、細菌芽胞は油中で耐熱性が增大することが知られており、殺菌不足になることが懸念される。そこで、油漬缶詰製品の細菌芽胞に対する安全性を調査することを目的とし、市販の大豆油、綿実油およびオリーブ油中での*B. cereus* 芽胞の耐熱性を調べた。供試菌株のうち耐熱性の強い菌株芽胞のD_{115℃}値は6.4～9.9分、D_{125℃}値は2.5～4.6分、z値は15.5～50.9℃と大きな値であった。z値から換算した当該菌株芽胞のD_{121℃}値は3.6～6.3分で、5×DとしてF₀値を求めると18.0～31.5分となった。

4) 過酢酸製剤の食品成分への影響

殺菌剤の一つである過酢酸製剤は2016年10月に国内で食品添加物として認可され、今後、食品工場での使用機会が増えることが予想される。このため、食品への過酢酸製剤の高濃度接触や混入が起こった際にどのような影響を及ぼす可能性があるのかについて調査を行った。

過酢酸濃度1800～2000 ppmの溶液に各種食品を浸漬した結果、果実や野菜に含まれるアントシアニン色素や食肉の色素であるミオグロビンが退色することが示唆された。また、果実や野菜類の機能性成分であり、食品添加物としても使用されるアスコルビン酸への影響を調べた。容器詰加熱殺菌食品への混入を想定し、過酢酸製剤を添加したオレンジジュースを密封・加熱し、室温1週間後にアスコルビン酸を測定した。その結果、図2のように過酢酸濃度80 ppmで総アスコルビン酸の85%減少が示された。その他、還元型アスコルビン酸の減少に伴い、過酢酸が減少する結果も示されており、過酢酸製剤の殺菌力は還元型アスコルビン酸を含む用水との接触により低下することが懸念された。

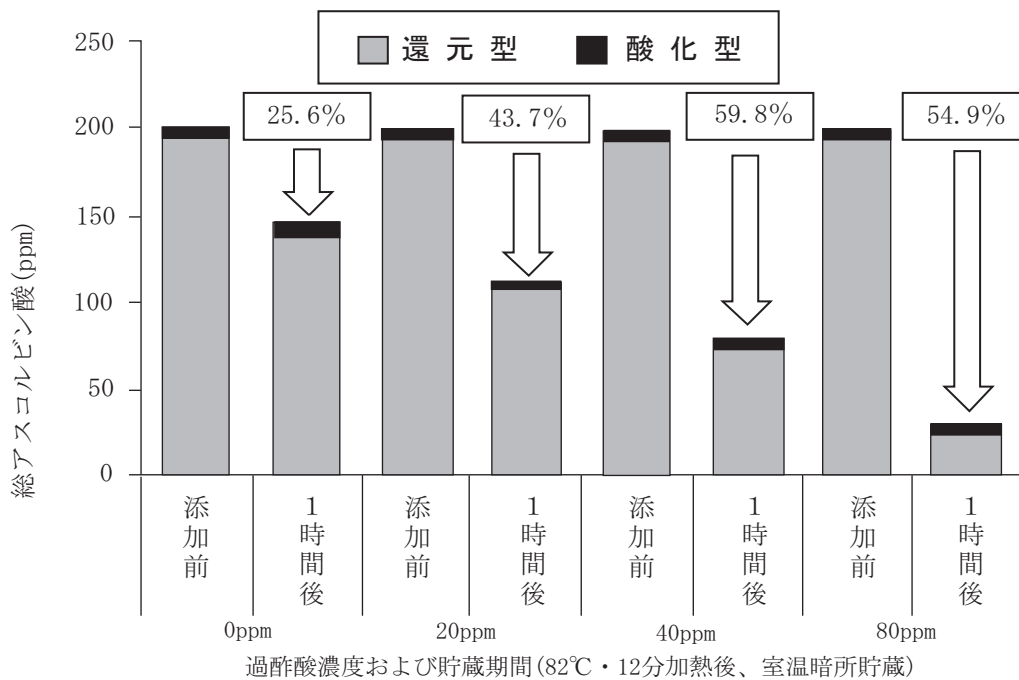


図2 過酢酸製剤を添加したオレンジジュースのアスコルビン酸量

5) レトルト殺菌による食品の軟化法に関する研究

食品の軟化技術として酵素処理法、凍結含浸法、超高压力処理法などがある。これらの中で加水分解酵素液だけを使用した酵素処理法は安価で操作が簡便であるが処理時間に対して軟化効果が小さいといった課題がある。そこで酵素剤による食品軟化法の効率化を目的に、サケ切り身を試料として①酵素剤とレトルト加圧加熱殺菌、②酵素剤とマイクロ波照射または超音波処理の2つの方法について調査した。レトルト殺菌機内で加圧したものと大気圧条件で酵素処理を行った試料のかたさは図3のとおり有意な差はなく、0.1MPaの圧力では効果は認められなかった。一方、酵素剤とマイクロ波照射併用すると図4のように流水解凍試料と比較してより高い軟化効果が得られ、同様に超音波処理でも効果があることを確認した。

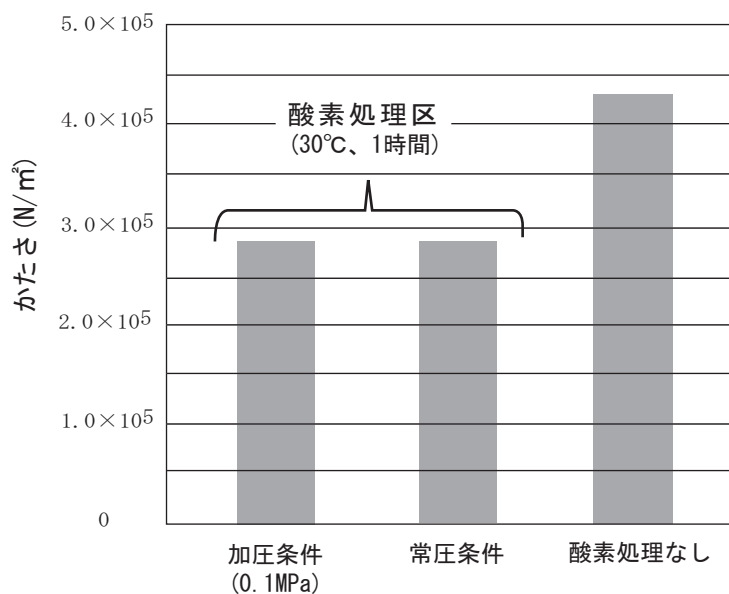


図3 酵素処理による軟化効果に及ぼす加圧の影響

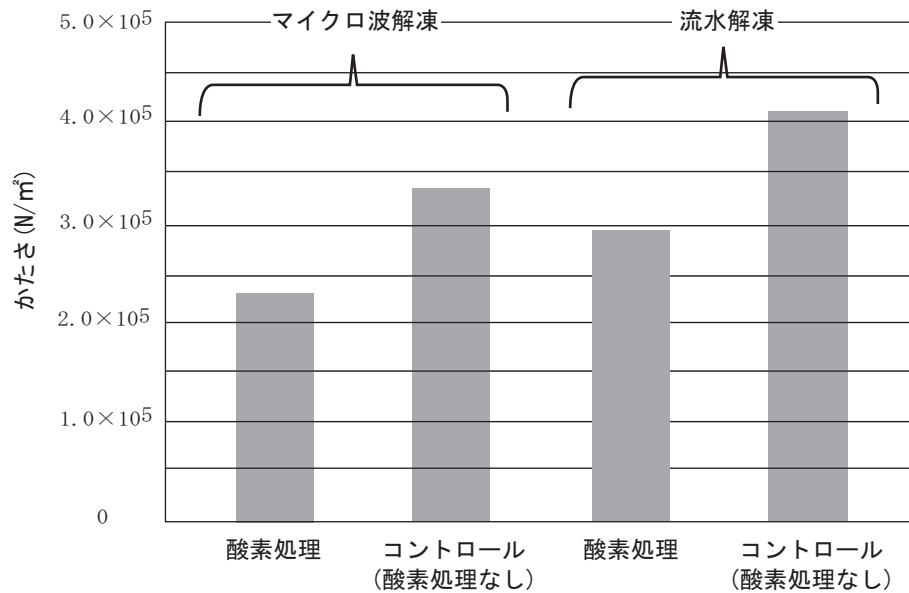


図4 酵素処理による軟化効果に及ぼすマイクロ波解凍の影響

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338件であった(表2)。その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、食品のかたさ測定などである。

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)		16	0	0	6	0	2	24	7.1
異物検定(結晶、白濁、物質同定)		24	0	0	4	0	1	29	8.6
変敗原因究明		8	0	0	2	0	0	10	3.0
化学分析	各種成分分析	7	0	0	1	1	0	9	2.7
	品質評価(官能評価、貯蔵試験)	8	0	0	11	0	0	19	5.6
	容器関係(腐食、性状)	9	0	2	4	0	1	16	4.7
	組成分析	4	0	0	5	1	0	10	3.0
微生物試験	菌株同定	41	3	0	2	0	0	46	13.6
	菌数測定・芽胞数測定	15	0	0	4	0	1	20	5.9
	菌株分与・芽胞液調製	12	0	0	1	0	4	17	5.0
	細菌試験・無菌試験	4	0	0	0	0	0	4	1.2
	接種試験	6	0	0	0	0	1	7	2.1
	耐熱性試験	6	0	0	0	0	0	6	1.8
	原料の有芽胞細菌数測定	0	0	0	1	0	0	1	0.3
	無菌試験	1	0	0	7	0	0	8	2.4
容器・物性・殺菌	容器性能試験	26	0	0	4	0	1	31	9.2
	容器密封性状	15	0	0	10	0	1	26	7.7
	殺菌	2	0	0	0	0	0	2	0.6
	殺菌及び熱伝導測定	6	0	0	0	0	0	6	1.8
	かたさ測定	2	0	0	0	2	0	4	1.2
	熱伝達測定	4	0	0	0	0	2	6	1.8
証明書		33	0	0	0	0	0	33	9.8
その他(研修、資料他)		1	0	1	1	0	1	4	1.2
計		250	3	3	63	4	15	338	
比率(%)		74.0	0.9	0.9	18.6	1.2	4.4		

3. 関連業務

1) 平成30年11月8日(木)・9日(金)に新潟(ホテルオークラ新潟)で開催された第67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.98 No.2 2019)で報告した。以下に発表を行った演題を示す。

- (1) 過酢酸製剤の食品成分への影響
- (2) 酵素剤による食品軟化法の効率化に関する研究
- (3) *Bacillus cereus* 芽胞の油中での耐熱性

2) 会議等

- ・ 水産食品品質管理衛生管理セミナー(5月、東京)
- ・ FOOMA JAPAN 2018(6月、東京)
- ・ 長野県産業人材育成推進モデル事業(6月、長野、長野市)
- ・ 長野県缶詰協会技術講習会(6月、長野、長野市)
- ・ 近畿缶詰技術会定期総会講演(6月、兵庫、川西市)
- ・ 食品衛生管理に関する技術検討会(7月、東京)

- ・ 日本食品工学会年次大会(8月、茨城、つくば市)
- ・ 東洋食品工業短期大学主催缶詰製造講習会(8月、兵庫、川西市)
- ・ 食品環境検査協会情報交換会(9月、東京)
- ・ パインアップル缶詰開缶研究会(9月、東京)
- ・ 総合食品開発講座(9月、神奈川、藤沢市)
- ・ レトルト食品技術講座(10月、東京)
- ・ 第14回園芸加工品類品評会(10月、長野、長野市)
- ・ 日本防菌防黴学会第45回年次大会(11月、東京)
- ・ 第63回食品研究所長会(11月、東京)
- ・ 水産利用懇話会(1月、神奈川、藤沢市)
- ・ 長野県平成30年度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)
- ・ 食品の営業規制に関する検討会(2月、東京)
- ・ 動物検疫所家畜防疫官研修会(2月、東京)
- ・ 北海道缶詰協会「殺菌・品質管理講習会」(3月、北海道、札幌市)
- ・ ATP迅速検査研究会第40回記念講演会(3月、東京)

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	17
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	シールテスト	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30年11月16日 於；経団連会館
 - (1) 理事会提出議案に関する件
 - ・平成30年度事業の進捗状況並びに今後の予定に関する件
 - ・平成29年度決算資料修正に係る報告に関する件
 - ・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
 - 2) 平成31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31年度事業計画(案)に関する件
 - ・平成31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. 普及啓発委員会

- 1) 平成30年6月26日 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室
 - (1) 平成29年度活動報告
 - (2) 平成30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31年3月4日 於：日本缶詰びん詰レトルト食品協会会議室
 - (1) 2018年度自主行動計画フォローアップ調査結果について
 - (2) 缶詰およびびん詰製品の賞味期限表示に関するガイドラインについて
 - (3) プラスチック資源循環戦略(案)について
 - (4) レトルト食品等のプラスチック製容器包装の資源循環対応について
- 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30年7月20日 於：東京八重洲ホール 301会議室
 - (1) 平成30年度技術関係行事予定の件
 - (2) 賞味期限の年月表示の件

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30年5月21日に開催 於；箱根仙石原プリンスホテル

- ・役員改選の件
- ・平成29年度活動報告および平成29年度収支報告の件
- ・平成30年度活動計画(「みんなのレトルト」サイトでの啓発(インフルエンサー考案レシピの活用)、レトルト食品ポジティブイメージ調査、「こ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)および平成30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30年7月3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29年度活動報告および平成29年度収支報告の件
- ・平成30年度活動計画および平成30年度部会費の額および徴収方法の件
- ・セミナー

「消費税軽減税率制度について」

(財務省主税局税制二課)

(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30年12月19日 於；本会会議室

第2回 平成31年3月28日 於；本会会議室

- ・平成30年度啓発活動進捗状況について
- ・平成31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30年7月17日に開催 於；本会会議室

- ・役員改選の件
- ・平成29年度活動報告および平成29年度収支報告の件
- ・平成30年度活動計画(生産実績調査、POSデータ情報提供、ホームページ更新、規格基準対応)および平成30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30年11月20日に開催 於；小山国際第一ホテル

- ・食品衛生法における営業許可制度の見直しについて

3) 農産部会

(1) 第1回部会を平成30年6月20日に開催 於；本会会議室

- ・役員改選の件
- ・平成29年度活動報告および平成29年度収支報告の件

- ・平成30年度活動計画(分科会開催、生産・原料統計調査)および平成30年度部会費の額(総額132万円)および徴収方法の件
 - ・その他情報交換
- (2) 第1回スイートコーン分科会を平成30年7月5日に開催 於；ANAクラウンプラザホテル札幌
- ・本年の原料動向等について情報交換
- 第1回チェリー・もも分科会を平成30年7月12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回くり分科会を平成30年7月19日に開催 於；ホテルインターパゴ大邱
- ・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31年3月20日に開催 於；本会会議室
- ・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31年3月時点の会員企業数は54社になっている。

1) 会 議

(1) 第7回

平成30年11月26日(月)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「食品ロス削減のための保存性向上に向けた技術的取り組み」(東洋大学食環境科学部 食環境科学科教授 佐藤順氏)、「社会生活者の変化と食品包装容器の最新動向」(日本クロージャ株式会社 営業本部 常務執行役員 篠田和正氏)の2題であった。

(2) 第8回

平成31年3月26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「高付加価値化のための食品加工技術」(日本大学 生産工学部 マネジメント工学科 教授 五十部誠一郎氏)、「美味しさをキープする冷凍技術とは」(東京海洋大学 海洋科学部 食品生産科学科教授 鈴木徹氏)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10号から12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。(31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。(47工場)

(2) FDAに登録されている製品データを確認した。(196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。(6工場)

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の2年毎の更新を必要とし、本年度は該当する年に当たり、登録施設83件について更新を行った。

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。(1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1社、1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) FDA登録工場巡回訪問

低酸性缶詰食品・酸性化食品を対米輸出している本会会員企業のFDA登録工場に対し、技術的助言・指導を行うため巡回訪問を行った。本年度は会員企業4工場ならびにその他1施設を訪問した。

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30年6月4日)を機に、平成29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 寺田正志(SSKセールス株式会社 取締役)

村松武児(株式会社富士冷 代表取締役副社長)

片桐且元(日本果実工業株式会社 代表取締役社長)

加瀬澤克治(株式会社ナニワ 代表取締役社長)

技術功績者 望 月 光 明(山梨罐詰株式会社 取締役研究開発部長兼環境安全部長)

(2) 平成30年度事業・技術功績者選考委員会

平成31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3名、技術功績者4名を選考)
- ・その他

記念品について

表彰式の日程の件(2019年6月3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34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、11,986,213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30年6月4日 於；経団連会館

<決議事項>

- ・ 平成29年度決算並びに財産目録の件
- ・ 平成30年度会費およ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29年度事業報告の件
- ・ 平成30年度事業計画並びに収支予算の件

2) 理事会

(1) 平成30年5月11日(書面表決の理事会)

<決議事項>

- ・ 平成29年度事業報告の件
- ・ 平成29年度決算並びに財産目録の件
- ・ 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30年5月11日とすること

(2) 平成30年11月16日 於；経団連会館

<決議事項>

- ・ 平成30年度事業の進捗状況並びに今後の予定に関する件
- ・ 平成29年度決算書類修正に係る報告の件
- ・ 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31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30年4月～9月)

(3) 平成31年3月20日 於；経団連会館

<決議事項>

- ・ 平成31年度事業計画の件
- ・ 平成31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30年10月～平成31年3月)

2. 登記事項

1) 役員登記

- (1) 平成30年6月27日 松田克也氏、山本嘉一氏、伊藤忠明氏、濱本泰久氏、柏原敏之氏、板倉良多氏の計6名の理事辞任登記(平成30年6月4日辞任)
- (2) 平成30年6月27日 童子秀己氏、山本雅一氏、戸田秀一氏、高原茂氏、水元敦実氏の計5名の理事就任登記(平成30年6月4日就任)

3. 申告業務

- 1) 平成30年6月8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30年6月28日 平成29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30年6月28日 平成29年度決算書類修正に係る報告書を内閣府公益認定等委員会あて提出。
- 4) 平成30年7月3日 理事変更登記について内閣総理大臣あて届出。
- 5) 平成31年3月28日 平成31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30年5月17日 平成29年度消費税確定申告書を神田税務署に提出。
- 2) 平成30年6月26日 平成29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30年11月29日 平成30年度消費税中間申告書を神田税務署に提出。
- 4) 平成31年1月21日 平成31年度償却資産申告書および平成31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30年4月16日 監査法人双研社による平成29年度期末監査の実施。(期中監査を2回実施。)
- 2) 平成30年4月24日 監査法人双研社による平成29年度の期末監査報告書を受理。
- 3) 平成30年4月24日 監査法人双研社による平成29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29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. 人 事

1) 新規採用

平成30年4月1日 寺 下 真理子 総務部

2) 異 動

平成30年4月1日 細 井 順 子 総務部

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30年5月	(一社)長野県缶詰協会総会	土橋専務理事
平成30年5月	(一社)静岡缶詰協会総会	武田
平成30年6月	新潟県缶詰びん詰レトルト食品協会総会	土橋専務理事
平成30年6月	九州缶詰製造協議会総会	土橋専務理事
平成30年7月	青森県缶詰協会総会	土橋専務理事
平成30年7月	愛媛県缶詰協会総会	土橋専務理事
平成31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31年1月	中部缶詰製造協会新年総会	土橋専務理事
平成31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企業・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(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。

8. 缶詰業界新年賀詞交換会

平成31年1月10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31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。

9. 正会員および賛助会員異動

平成30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	30.4.1	加入	退会	31.3.31
正 会 員	製造業者	(社) 265	(社) 4	(社) 7	(社) 262
	組合	7	0	0	7
	製缶業者	8	0	0	8
	計	280	4	7	277
賛 助 会 員	製缶業者	6	0	0	6
	販売業者	32	2	1	33
	関連業者	57	3	1	59
	計	95	5	2	98
	合計	375	9	9	375

〔加入の部〕

（正会員）

- 製造業者：(株)大森淡水、(有)ニーズ食品、日本レトルトフーズ(株)、守山乳業(株) 計4社

（賛助会員）

- 販売業者：杉田エース(株)、タイランドフィッシャリージャパン(株) 計2社
- 関連業者：曾田香料(株)、(株)プレナス、メビウスパッケージング(株) 計3社

加入合計9社

〔退会の部〕

（正会員）

- 製造業者：川崎食品(株)、クノール食品(株)、島乃香(株)、(株)T・Fホールディングス、日本アスパラガス(株)、広瀬缶詰製造所、ミチナル(株) 計7社

（賛助会員）

- 販売業者：ハウスウェルネスフーズ(株) 1社
- 関連業者：三協興産(株) 1社

退会合計9社

IX. 役員名簿

平成31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	フ	ー	ズ	(株)							
同	伊	藤	滋	(マ	ル	ハ	ニ	チ	ロ	(株)									
同	浦	上	博	史	(ハ	ウ	ス	食	品	グ	ル	ー	プ	本	社	(株)			
同	長	南	収	(キ	ユ	ー	ピ	ー	(株)										
専務理事	土	橋	芳	和															
理 事	小	川	敬	三	(日	本	罐	詰	(株)										
同	椎	名	一	浩	(株	マ	ル	ハ	ニ	チ	ロ	北	日	本					
同	野	田	一	夫	(八	戸	缶	詰	(株)										
同	山	下	純	明	(岩	手	缶	詰	(株)										
同	鈴	木	俊	幸	(日	東	ベ	ス	ト	(株)									
同	三	枝	通	晃	(サ	ン	ヨ	ー	缶	詰	(株)								
同	田	原	義	久	(田	原	缶	詰	(株)										
同	石	川	元	昭	(ア	ル	プ	ス	食	品	工	業	(株)						
同	井	上	誠	(株	極	洋													
同	中	野	泰	寿	(株	ニ	チ	レ	イ	フ	ー	ズ							
同	浜	田	晋	吾	(日	本	水	産	(株)										
同	童	子	秀	己	(株	明	治												
同	小	出	雄	二	(株	桃	屋												
同	川	井	義	博	(ホ	リ	カ	フ	ー	ズ	(株)								
同	吉	田	寛	人	(ゴ	ー	ル	ド	パ	ッ	ク	(株)							
同	北	澤	信	隆	(森	食	品	工	業	(株)									
同	稲	葉	敦	央	(い	な	ば	食	品	(株)									
同	大	久	保	一	夫	(S	S	K	セ	ー	ル	ス	(株)						
同	土	田	幸	一	郎	(株	サ	ス	ナ										
同	望	月	則	男	(静	岡	ジ	ェ	イ	エ	イ	フ	ー	ズ	(株)				
同	川	村	正	人	(株	ニ	ッ	セ	ー										
同	山	本	達	也	(株	ホ	テ	イ	フ	ー	ズ	コ	ー	ポ	レ	ー	シ	ョ	ン
同	山	梨	裕	一	郎	(山	梨	罐	詰	(株)									
同	彦	坂	勝	之	(株	由	比	缶	詰	所									
同	岡	本	喜	代	嗣	(岡	本	食	品	(株)									
同	伊	藤	圭	太	郎	(天	狗	缶	詰	(株)									
同	三	林	憲	忠	(ヤ	マ	モ	リ	(株)										
同	山	本	雅	一	(磯	じ	ま	ん	(株)										
同	金	子	忠	晴	(大	塚	食	品	(株)										
同	戸	田	秀	一	(日	本	ハ	ム	(株)										
同	水	垣	宏	隆	(エ	ム	・	シ	ー	シ	ー	食	品	(株)					
同	武	井	武	(紀	州	食	品	(株)											
同	一	色	宏	之	(岡	山	県	食	品	(株)									
同	野	澤	栄	一	(ア	ヲ	ハ	タ	(株)										

理 事	片 桐	且 元	(日 本 果 実 工 業 株)
同	大 西	征 四 郎	(讃 岐 缶 詰 株)
同	高 原	茂	(株 え ひ め 飲 料)
同	靄	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	水 元	敦 実	(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	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 雄	((一 社) 日 本 加 工 食 品 卸 協 会)
同	後 藤	康 正	(は ご ろ も フ ー ズ 株)
同	本 多	憲 世	(日 本 製 缶 協 会)
同	的 埜	明 裕	(日 本 水 産 株)
同	山 口	久	(大 和 製 罐 株)

X. 委員会委員名簿

平成31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30年度事業・技術功績者選考委員会〉

委員長	岡本喜代嗣	(岡本食品 株)
委員	三林憲忠	(ヤマモリ 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	山口	敬三	(株)極洋)
副委員長	仲川	宜秀	(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	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	(東洋製罐グループホールディングス(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	山本	秀則	(株)桃屋)
同	関根	理恵	(UCC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	山本秀則	(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	仲田弘樹	(ハ ウ ス 食 品 株)
同	冲野光彦	(ア ヲ ハ タ 株)
同	薄井良彦	(大 塚 食 品 株)
同	上床博明	(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	鈴木木稔	(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	(東京海洋大学学術研究院 教授)
委員	竹永章生	(日 本 大 学 教 授)
同	石原賢司	(中央水産研究所 主任研究員)
同	佐藤一弘	(東洋製罐グループホールディングス株総合研究所 執行役員所長)
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	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31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	(株アーデン)	
同	杉	田	博	司	(味の素)	(株)
同	宇都	宮	勝	博	(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	竹	内	康	浩	(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	小	寺	隆	夫	(東洋製罐)	(株)
同	福	島	威	士	(日本ハム)	(株)
同	仲	川	宜	秀	(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	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63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	山	本	範	雄	(アヲハタ)	(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)）
副部会長 隅木直也（マルハニチロ(株)）
部会員7社

〈農産部会〉

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

XII. 事務局担当表

(平成31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、斡旋、文書、関係委員会事務
	課長 小林広之
	細井順子、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
	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

依頼試験料金表

平成31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	3,000	6-2 亜 硝 酸	6,000	15-2 卷 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 織 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。