

平成 28 年度事業計画

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

日本の景気の状態は、平成 26 年 4 月 1 日に 17 年ぶりに引き上げられた消費税の影響で個人消費の低迷が長引き、また、猛暑や不安定な天候などにより国内総生産（GDP）がマイナスで推移しているため、景気が後退しているとの見方がある。一方、訪日外国人旅行者数が 2020 年までに政府目標の 2 千万人を達成すると見込まれ、また、昨年開催のミラノ万博で日本館が金メダルを受賞するなど和食が海外から注目を集めており、観光や和食が今後の成長分野として期待される。

食品業界は円安の進行による原料コスト・物流コストの上昇により商品価格の値上げが避けられない情勢であるが、消費者の食品に対する低価格志向は根強い。しかし一方で、価格に見合った価値を持つ商品に対しては購買意欲が活発であるという側面もあるため、質の高い商品や季節限定品、地域限定品など、消費者ニーズを的確に捉えた商品の提供が求められる。また、昨年 4 月には食品表示法が施行され、同時に機能性表示食品制度がスタートした。科学的な根拠に基づく機能性の情報公開を通じて、新たな消費が喚起されることが期待される。

消費者に安全、安心な食品を提供するためには、品質の向上はもとより適切な情報収集や情報提供等に取り組む必要があると考える。本会は創立以来、「消費者の利益が業界の利益になる」との考えを掲げている。この考え方に従い、事業対象品目である缶詰、びん詰、レトルト食品について消費者からの信頼が得られるように下記の基本方針に沿って事業に取り組んでいく。

基本方針

- 一．缶詰、びん詰、レトルト食品の安全性確保と信頼性の向上を図る
- 一．缶詰、びん詰、レトルト食品の普及啓発を図る
- 一．缶詰、びん詰、レトルト食品の技術開発研究を行う
- 一．技術者の育成を行い技術水準の向上を図る
- 一．表示をはじめとする食品法規制への対応を推進する
- 一．多岐に亘る有益で的確な情報提供を行う

実施計画

◇ 公益目的事業

I 普及啓発事業

1 普及活動

次のような活動を通じて缶詰、びん詰、レトルト食品の普及啓発に貢献できるように努める。

1) 「缶詰、びん詰、レトルト食品普及イベント（缶詰、びん詰、レトルト食品フェスティバル）」の開催

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中、前年度に引き続き「防災の日」を契機に、缶詰、びん詰、レトルト食品の特性である即食・個食性、汎用性、保存性などの訴求を通じて日常食や備蓄食としての利用機会創出を図る。

②開催日（案）

8月28日（日）に実施（9月1日（月）「防災の日」直前の休日）。周辺買い物客等幅広い年齢層の参加を誘導。

③場所

ベルサール秋葉原1F催事スペース。知名度、交通アクセス、通行人数といった点で優れた場所として昨年度に引き続き同所を選定。情報の流通といった観点からも適地と思われる。

④イベント構成（案）

主に以下内容を組み込み来場者やマスコミの一層の関心を誘う。

◆缶詰、びん詰、レトルト食品レシピコンテスト

缶詰、びん詰、レトルト食品を使った「料理コンテストグランプリ決定戦」として、来場者投票によるコンテスト（調理のデモと試食）を実施する。

◆缶詰、びん詰、レトルト食品チャリティ試食コーナー

協賛各社からの提供製品の配布および、缶詰、びん詰、レトルト食品を素材にして簡単な調理を行った料理を試食できるコーナーを設置。東日本大震災に係る募金活動を引き続き実施する。

◆缶詰博士黒川氏による缶詰コレクションコーナー

「缶詰博士」黒川勇人氏の選定で特徴のある缶詰を紹介する。ステージと展示で構成。

◆缶詰博士黒川氏と協賛企業コーナー

「缶詰博士」黒川勇人氏の司会進行により、協賛企業担当者とのパネルディスカッション形式にて、各社製品の利用度や魅力を、来場者に伝える。

◆開缶体験コーナー

子供向け体験コーナーとして設定。缶詰を安全に正しく開けてもらうための啓発イベント。今回はステージを使ってイベント性を高める。

◆防災を通じた缶詰、びん詰、レトルト食品啓発

神田消防署による「防災フェア」との連携コーナー

◆その他の企画

- ・オリジナル「メッセージ」缶ファクトリーコーナー

大切な人に向けたメッセージを記入してもらう「メッセージ缶」コーナー

- ・「未来の缶詰、びん詰、レトルト食品」ポスターコーナー

会場近隣の小学校などを対象に「未来の缶詰、びん詰、レトルト食品」をテーマにした絵を募集。催事当日に会場内に掲示する。

2) Web (料理サイト) を使った缶詰、びん詰、レトルト食品のレシピコンテストの開催

①目的・訴求点

消費者を対象に、缶詰、びん詰、レトルト食品の食べ方(メニュー)を募集・公表。これにより、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図ると同時に、缶詰、びん詰、レトルト食品の持つ日常性、簡便性、即食・個食対応性、殺菌料・保存料無添加、常温長期間保存、安全性などを訴求する。

②方法

料理サイトを利用して公募。応募作品から優秀な作品を選考し同料理サイトで表彰する。さらに、1)の催事に連動させ、催事当日にレシピ発案者本人による調理実演を実施、来場者の試食・投票によりグランプリを決定する。

3) 児童養護施設への製品寄付を通じた社会貢献活動の継続実施

①目的

社会貢献活動を通じながら、将来の需要層となる児童に広く製品を知ってもらうことを目的に実施(通算16回目)。実施結果についてはプレスリリースを通じてマスコミに提供。

②寄贈方法等

正会員・賛助会員に商品提供を依頼。全国の児童養護施設のうち、社会福祉法人全国社会福祉協議会の協力により選定した50施設へ寄贈を行う。

4) 缶詰、びん詰、レトルト食品を活用した料理講習会の実施

主に、地域サークル、自治会、保健所等からの要望に対応して実施する。缶詰、びん詰、レトルト食品の知識講習をはじめ、料理講師派遣、缶詰、びん詰、レトルト食品の提供等協力を行う。

5) 普及啓発用小冊子の作成・配布

缶詰、びん詰、レトルト食品の知識習得に役立つ小冊子(かんづめハンドブック、缶詰、びん詰、レトルト食品Q&A、料理レシピ集等)の改訂・作成。主に、料理講習会、学校関係、催事等で配布。

2 パブリシティ活動

新聞、雑誌、テレビ、ラジオ、ホームページ等の各種媒体を通じて缶詰、びん詰、レトルト食品の特性、利用法、統計データなどの情報を積極的に提供し、缶詰、びん詰、レトルト食品が数多く取り上げられるよう働きかける。

II 調査・情報伝達事業

1 環境問題対応

環境問題検討委員会を中心として、業界が関連する環境問題に検討、対応していく。環境問題への具体的な対応として、以下の事業を実施する。また、これらに関連する会員からの相談等に対応する。

①缶詰、びん詰、レトルト食品業界の第2次環境自主行動計画に基づき、工場等におけるエネルギー使用量や省エネ対策の実態調査を実施し、調査結果を会員企業にフィードバックさせること等で省エネへの意識を高める。

②容器包装リサイクル法の見直しに向けて、関係業界と歩調を合わせて関係省庁に対し本業界の事情や影響等を踏まえた業界要望を行い、また、決定情報をいち早く会員に提供する。

③食品リサイクル法の定期報告義務等の情報を収集し伝達する。

④関係業界と歩調を合わせて3R活動の推進をする。

2 レトルト食品に関する消費者への情報提供

レトルト食品ポータルサイト『みんなのレトルト』で、レトルト食品に関する情報を発信し、「レトルト食品には保存料、殺菌料が含まれている」という誤認を払拭する等の啓発を行っている。昨今、スマートフォンからの閲覧率が高まっているため、スマートフォン対応の『みんなのレトルト』を作製、公表し、スマートフォンユーザーの利便性を高め閲覧の向上を図る。この他、レトルト食品の美味しさ等を消費者に伝えることを目的としたイベントを実施する。

3 国際貿易交渉調査対応

日中韓、RCEP、TPP等の経済連携協定交渉の進捗状況に伴う情報収集および関連省庁からの問い合わせや本業界の事情や影響等を踏まえた業界要望等を行う等、対応する。

4 各種制度への対応

関税、消費税等の税制改正に関する情報収集・会員への情報提供、HACCP手法支援法に基づき会員企業から申請される「高度化計画」の審査・認定業務、PL団体保険制度の継続運用等、各種制度への対応業務を行う。

5 生産統計、販売状況の収集・集計分析

缶詰、びん詰、レトルト食品、プラスチック・紙容器詰食品の生産実績を四半期ごとに調査・集計する。調査対象は、会員、非会員の当該品製造企業・工場。集計は、品目別・荷姿別・都道府県別に行い、生産統計（四半期別速報、年間集計）を缶詰時報で公表する。また、魚肉ソーセージの生産実績を各月ごとに調査・集計し、缶詰時報で公表する。

POSデータによる品目別の販売状況を取りまとめ、缶詰時報で毎月公表する。

6 市販品等調査業務

各地公共機関並びに関係団体と協力して市販品調査を実施し、品質の向上を図るとともに適正な表示・計量の遵守に努める。そのほか業界全体に関わるような工業所有権、商標等については調査の上必要に応じて処理する。

7 「缶詰時報」刊行

缶詰、びん詰、レトルト食品を中心に加工食品全般にかかわる技術開発研究、製造設備、

販売状況、国内外市場動向、関連法規の解説記事のほか、会員企業の活動状況、生産・販売についての統計データ、新製品情報、研究報文、随想・コラム、人事消息などの記事を掲載する。掲載対象を選定した解説記事については、背景・問題点・業界への影響などについての的確に報道する。また、本会ホームページ上での閲覧サービスを行う。

8 インターネットによる情報サービス

本会ホームページ上で、①本会の紹介、②本会作成の消費者向けパンフレット(缶詰・レトルト食品の料理レシピ集、ハンドブック、Q&A ほか)内容の紹介、③非常時にも対応できる缶詰、びん詰、レトルト食品の機能・特性の紹介、④本会発行刊行物の紹介、⑤各種講習会の開催案内、⑥会員向け電子メールの配信などを行い、会員及び消費者との情報交換を密にする。

III 人材育成・相談事業

1 技術講習会等の開催

1) 主任技術者資格認定講習会

主任技術者資格認定講習会は、殺菌管理を3回、巻締、品質管理およびレトルト食品製造技術を各2回、HACCP講習会を1回開催し、技術者の資質向上に努める。なお、品質管理主任技術者講習会はJAS認定工場品質管理責任者等講習会と併催とし、他の講習会を受講することなく、JAS認定工場品質管理責任者および格付担当者の資格が取得できるものとする。

2) 基礎技術講習会

缶詰、びん詰、レトルト食品製造に係わる基本製造技術等の習得を目的として、会員企業の製造部門担当者、営業担当者、新入社員等を対象に開催している基礎技術講習会を、本年度は3回開催する。

3) 技能評価試験

公益財団法人国際研修協力機構の外国人技能実習制度において、技能実習移行対象職種として認定を受けている缶詰巻締試験については、受入れ機関の要請に基づいて実施する。試験区分のうち、初級試験に関して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、中級および専門級試験は任意であり、実習生の技能習得状況を評価する目的で受験することができる。

2 技術大会の開催

缶詰産業技術の向上を目的として技術大会を開催する。本年度は11月17・18日に神戸での開催を予定し、研究発表のほか特別講演等を実施する。

3 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

食品衛生に関する規制について適切な情報提供に努めるとともに、業界への影響が大きいものについては厚生労働省に適切な運用を行うよう要望する。

4 日本農林規格に関する業務

本年度は水産物缶びん詰、農産物缶びん詰、畜産物缶びん詰の3規格の見直しが予定されている。畜産物缶びん詰のJAS規格については使用可能な添加物を従来のポジティブリスト方式から他のJAS規格で採用されているCODEX一般規格に適合するものへの

改正が必要であるが、その他の 2 規格については特に改正が必要となるような問題点がないことから、現行規格の継続を要望することとしている。

規格の改正手順は、関係者で構成される原案作成委員会で規格の改正案を作成し、その案を基に農林物資規格調査会で審議、決定する。農林物資規格調査会は本年秋頃を予定している。

5 食品表示規制に関する業務

昨年施行された食品表示基準の中で保留となっていた製造所固有記号について本年 4 月から運用が開始されることから、製品の改版作業が本格化するものとみられる。本会は会員企業からの改版等に関する相談に対して適切に回答するとともに、必要に応じて関係行政機関に円滑な運用を要望していく。

6 諸外国における法規制に関する業務

業界が関係する諸外国の食品関連規制の調査等を行う。

7 逸見賞表彰

前年度に缶詰時報並びに各種学会誌に掲載された缶詰、びん詰、レトルト食品と関係の深い研究報文等を対象に審査を行い、優秀な報文について顕彰を行う。

8 関連業務

会員からの問い合わせ、研修生の受け入れには積極的に対応していく。

IV 研究開発事業

各種容器詰食品の品質、安全性、製造技術の向上を目的として、以下の研究を行う。

1 製造技術関連分野

1) 油漬製品の殺菌条件と品質に関する研究

近年、おつまみ用などとして油漬製品の生産量が増えている。これらの油漬製品の液汁は植物油のみといったものも多くなっており、水煮やツナ油漬などとは異なった熱伝達を示す可能性が考えられる。また、油中での微生物の挙動についても明確になっていない。このため、水分の少ない油漬製品の加熱殺菌、微生物挙動、品質などを検討していく。今年度は既存製品の特徴、品質、殺菌などについて調査する。

2) ケミカルインジケータによる固形物入り流動食品の殺菌評価

近年、固形物入り流動食品を熱交換器で殺菌する方法が増えている。これらは無菌充填やホットパック等、食品を容器に充填・密封する前に当該製品を商業殺菌する製法で処理されるが、熱交換器内を流動する固形物に温度センサーを装着して温度をモニタリングすることができず殺菌の評価が難しい。そこで、温度センサーの代替としてケミカルインジケータが当該固形物の殺菌評価のツールとなるか検討する。

3) 天地回転殺菌における内容物の熱伝達検証

回転殺菌は、殺菌時間の短縮を目的として調理缶詰食品を対象に広く実用化されている。通常のバッチ式レトルト殺菌機を用いる場合は、缶詰をバスケットケージに正立させる天地回転で処理することが多い。昨年度は天地回転殺菌における缶詰内容物の挙動と熱伝達についてコンピュータシミュレーションを行った。本年度はシミュレーションの結果を踏まえ実測を行い、理論と実測の整合性を検証する。

2 安全性関連分野

1) E型ボツリヌス菌の抗菌試験

近年、コンビニエンスストアなどで扱われるチルド食品が増えてきている。一般的に保存温度が10℃以下のチルド食品の微生物学的な安全性を評価するには、E型ボツリヌス菌の増殖挙動を調べる必要がある。しかし、E型ボツリヌス菌に関する耐熱性や静菌などの報告はほとんどみられない。そこで今年度は、一般的な抗菌物質のE型ボツリヌス菌に対する効果を検討する。

2) 変敗品から分離した有芽胞細菌の遺伝子的な同定に関する菌種判別法の検討

細菌の同定は、16S rDNAに基づく遺伝子解析による手法が日本薬局方の微生物試験法として採用され、広く普及している。一方で、容器詰食品で変敗原因となる有芽胞細菌 *Bacillus sporothermodurans* およびその近縁種間においては16S rDNA領域での判別が困難であり、菌種により耐熱性が大きく異なるため、より正確な判別が必須となる。昨年につき、本種およびその近縁について高度な菌種判別法を検討する。

3 品質関連分野

1) 加工食品における昆虫異物混入に関する研究

異物混入防止は食品企業にとって重要な課題であり、特に昆虫の事例は大きな問題に発展する可能性がある。加熱された加工食品では生物が持つカタラーゼ酵素を利用した方法で混入時期が推定されているが、検体の保存状態などから疑陽性になることもある。このため、カタラーゼ試験以外の手法を用いて試験を行い、混入時期の推定精度を高められないか検討する。

4 依頼試験

会員企業等からの要請による品質に関する試験・成分分析、微生物に関する試験、容器、物性、加熱殺菌に関する試験等の依頼試験を実施する。依頼試験を通じて得られた試験アプローチ、解決方法などは業界全体としての信頼性確保に向けた役割も担っている。

V 委員会業務

各事業を円滑に推進するため、総務委員会、普及啓発委員会、技術委員会、環境問題検討委員会に関連する問題を審議し、事業を継続実施する。

◇ 共益事業

I 部会活動

レトルト食品、魚肉ソーセージ、農産、食肉缶詰、びん詰食品の各部会で関連する問題を審議し、事業を継続実施する。

II 研究会活動

缶詰、びん詰、レトルト食品など保存性が高い容器包装詰食品、近年注目されているチルド食品、これら食品の開発や研究を支援するロングライフ&チルド食品研究会を運営する。講演会の開催（年2回）、情報誌の発行（年3回）を通して、技術的な専門分野について有益な情報を提供する。

III FDA対応業務

米国に輸出する際の工場登録および殺菌条件などの申告諸手続を円滑に行うための申請書作成、英文証明書などのサービスを提供する(FDA プロセスファイリング関連業務)。また、施設登録更新手続、FDA 査察官による工場視察に対する支援などのサービスも行う。

IV 技術交流・会員訪問

各地の缶詰技術会等に参加し、会員との技術交流を促進する。必要に応じ会員企業訪問を行い、会員要望を調査、これへの対応を行う。

V 功績者表彰等

- 1 業界の振興、育成あるいは技術の改善向上に寄与し、その功績が著しい会員の役職員に対して表彰を行う。
- 2 国家顕彰等に対して推薦手続等の協力を行う。

◇ 斡旋事業及び代理業務

I 器具・図書等の斡旋

会員の便宜を図るため、器具・図書等の斡旋を行う。

II 代理業務

全国食品缶詰公正取引協議会、日本ベビーフード協議会、日本介護食品協議会の代理業務を行う。

◇ 創立 90 周年記念事業関係業務

本会は平成 29 年 3 月 15 日に創立 90 周年を迎えるため、平成 29 年度に記念事業を実施する予定としている。本年度はこの記念事業の準備を行う。