

平成 29 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

我が国の景気動向は、個人消費の低迷や企業の設備投資が横ばい状態であること、中国や新興国経済の減速、さらに米国新大統領が環太平洋経済連携協定（TPP）からの離脱を決めたことなどにより不透明な状況となっている。食品業界においても、為替の影響により原材料、資材、燃料等の価格が不安定な状況であることに加え、物流コストの上昇や人手不足の深刻化など課題が山積している。他方、高齢化や世帯人数の減少に伴い、加工食品の利用機会や消費が増加していくといった見方もあり、これらの需要層を意識した商品提案が重要となる。

本会は昭和 2 年 3 月 15 日に設立され、本年で設立 90 周年を迎える。90 周年を一つの節目として、消費者の缶詰、びん詰、レトルト食品の利用機会を増やす目的で、スマートフォンに対応した消費者向けホームページの新設や、料理動画を作成しソーシャルネットワーキングサービス（SNS）を利用して情報拡散させるなど、従来とは異なる切り口での普及啓発事業を展開する。また、加工食品への原料原産地表示の拡大や食品工場への HACCP 管理の義務化の検討など、食品業界へ大きな影響を与える制度改正が待ち受けているため、これらについて情報収集を行うなど適切に対応していく。

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、レトルト食品に対し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) インターネットを利用した普及事業

①目的

幅広い地域・年齢層の消費者へ向けて缶詰、びん詰、レトルト食品の有益な情報(即食性、個食性、汎用性、保存性など)を提供するため、インターネットを利用した普及啓発を行い、災害時は当然ながら日常の食生活においても缶詰、びん詰、レトルト食品が積極的に利用されるよう促す。

②手法

ソーシャルネットワーキングサービス(SNS)による情報拡散(話題提供)。

近年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としてSNSを媒体とし、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ていく。

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する。

◆料理等動画等の制作

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、30秒~1分程度で閲覧できる短尺動画として20本程度、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(象徴的な工程)を数本作成。および、上記動画を拡散させるSNSとして本会公式Facebookページを新規開設し、これをもって配信・運用する。

◆消費者向けホームページ作成

本会ホームページに新たに消費者向けページを作成する。このページに普及啓発用の既存コンテンツを整理・配置し、さらに防災に役立つ情報(循環備蓄の薦め等)や上記動画を常時閲覧できるように設置する。

④運営・進行方法

本会の創立90周年記念式典開催予定の11月頃を中心とし、公式Facebookへおよそ3か月間に亘り料理動画を配信する(創立90周年の話題とともに媒体に取り上げられる機会が増えるよう考慮)。さらに、公式Facebookへ、事業2)で実施する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)を行うことで相乗的な効果を持たせる。

この他、料理研究家による缶詰、びん詰、レトルト食品の試食レポートなど消費者にとって興味深いと思われる内容を定期的に配信するなどし、年間を通じて公式

Facebook を活用することで、常時缶詰、びん詰、レトルト食品に対する消費者の関心を喚起していく。

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、レトルト食品の活用方法(レシピ)を募集・公表。これにより、缶詰、びん詰、レトルト食品の利用機会の増加とイメージアップ(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、安全性などの訴求)を図る。

②方法

料理サイトを利用して公募。応募レシピから優秀なものを選考し同料理サイト上で表彰する。さらに、1)の事業に連動させ、投稿されたレシピについてSNSを通じて紹介するなど、相乗的な運用を行いコンテストによる訴求効果を高めるよう努める。

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18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

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100施設へ寄贈を行う。

4) 缶詰、びん詰、レトルト食品を活用した料理講習会の実施

主に、地域サークル、自治会、保健所等からの要望に対応して実施する。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を検討、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。本年度は、本サイトへの訪問数の向上と啓発を図ることを目的に、インターネットによる施策を行う。

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 「缶詰手帳（付会員名簿）」の刊行

JAS法、食品衛生法、食品表示法、公正競争規約等の各種法規制の最新の内容、製造工場記号、生産統計、製造に必要な関係諸表および会員名簿を網羅した缶詰手帳を発行す

る。

9 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の受講者が取得できる JAS 認定工場品質管理責任者および格付担当者の資格に関しては、従来の食料缶びん詰とジャム類に加え、本年度からそしゃく配慮食品の資格も取得できることとなる。

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関係法令が改正され、技能実習生の在留期間が現在の最長 3 年から 5 年に延長されるとともに、現在は任意で受験している技能実習終了時の試験が義務化されることとなった。本年度は 5 年間の実習終了後に受験する技能試験の細目等に関する試験実施計画等の整備を行うなど実習期間延長に向けた諸規定の改正を行う。

このほか従来から実施している試験については、初級試験は国際研修協力機構からの指示、中級および専門級試験は受け入れ企業からの要請に基づき実施する。

2 技術大会の開催

缶詰産業技術の向上を目的として技術大会を開催する。本年度は 11 月 16・17 日に浜松での開催を予定し、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

前年度に方向性が確定した食品企業における HACCP 管理の義務化について、本年度は具体的な取り組みが行われる予定である。本会では企業の円滑な導入に向け、一般的衛生管理プログラムの整備等の支援を行っていく。

4 日本農林規格に関する業務

前年度に食料缶びん詰に関する JAS 規格改正が検討され、畜産物缶びん詰のみが一部改正されることとなった。本年度は法改正に関する手続きが行われる。また前年度制定されたそしゃく配慮食品の JAS 規格に関しては、登録認定機関から JAS 品質管理責任者お

よび格付担当者講習会として本会の品質管理主任技術者資格認定講習会が指定されたことから、実施に向けて講習会の一部内容の見直しを行う。

5 食品表示規制に関する業務

加工食品の原料原産地表示に関しては、前年度消費者庁と農林水産省合同の検討会が開催され、すべての加工食品を対象とする方針が打ち出された。本年度はこの方針に基づき消費者庁により内閣府令の改正等の手続きが行われる見込みである。本会では改版作業を実施するために適切な経過措置期間の設定を消費者庁に要望するほか、表示方法等に関する情報収集に努め、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

燻製油漬のような液汁の水分が少ない油漬製品の生産量が増えており、これらの製品は調味液を含む油漬や水煮とは異なる熱伝達や品質への影響を示す可能性がある。これについて前年度の調査ではうずら卵等で油漬と水煮の熱伝達の差異や油漬の水分による白濁現象に関する知見が得られた。さらに品質や安全性などについて調査するため、油漬と水煮の各種条件下における熱伝達、固形物のテクスチャーや揮発性成分等の品質の差異、また、油中での細菌芽胞の熱伝達特性について研究を行う。

2) 加熱によって熱物性が変化する缶詰、びん詰、レトルト食品の熱伝達検証

未加熱のタンパク質、デンプン、寒天などを含む食品では、加熱により変性や糊化などの反応が生じ、これにより熱物性が大きく変化する。缶詰、びん詰、レトルト食品にあっては、レトルト殺菌時に熱伝達様式が対流型から伝導型あるいはその逆に移行することが考えられ、熱伝達の挙動や冷点位置の特定など不明確な点が多い。そこで、レトルト殺菌時に熱物性が変化するモデル缶詰を試作して回転殺菌等、各種レトルトを用いて熱伝達を実測し、安全な殺菌条件の確立を目指す。

2 安全性関連分野

1) E型ボツリヌス菌の抗菌試験

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などの報告はほとんどみられない。そのため、前年度に引き続き、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。

3 品質関連分野

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

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、目視によるキンバエの加熱履歴の判定が可能であり、カタラーゼ試験よりも微生物汚染による影響を受けないことが明らかとなった。前年度に引き続き、様々な条件下における酵素活性の判定を行い、さらに小さな体長の昆虫に対しての抽出条件などについて検討を行う。

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、情報誌の発行を通して、技術的な専門分野について有益な情報を提供する。

III FDA 対応業務

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

IV 技術交流・会員訪問

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

V 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

協会創立 90 周年を記念して、式典（11 月開催予定）とこれに関する行事を行う。

式典関係は、農林水産大臣・食料産業局長感謝状授与、功労者感謝状授与、永年勤続者表彰、講演会、懇親会等を予定。