

平成 31 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

我が国の景気は、高度経済成長期の「いざなぎ景気」を超え戦後 2 番目の拡大が続いている。しかしながら本年 10 月の消費増税や燃料費、人件費の高騰といった国内事情に加え、米中の貿易摩擦や中国の景気減速などもあり、先行きには不透明感が増している。食品業界においても原材料や物流費の高騰、人手不足など懸念材料は多い。政府は消費増税による景気の腰折れを防ぐための対策や外国人労働者受け入れ拡大のための入国管理法の改正などの施策を講じているが、効果的に機能するかどうか予断を許さないところである。

法規制関係では前年 6 月に改正された食品衛生法に関して具体的な内容の議論が進んでいる。本年 6 月までには大枠が決まる見込みであるが、HACCP 方式による衛生管理の義務化、営業許可制度の抜本的見直しなど企業活動に直結するものも多い。前年の西日本を中心とした集中豪雨を始め多くの自然災害において支援物資や備蓄食料として活用され、非常時における有用性を改めて高く評価された缶詰、びん詰、レトルト食品であるが、さらなる安全性向上をめざして 2020 年の同法施行に向けて対応をしっかりと整えていくことが求められる。

本会ではこのような状況の中、缶詰、びん詰、レトルト食品市場のさらなる活性化を目指すとともに、会員企業が安全、安心な食品を消費者に提供するための支援を行うべく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

消費者が缶詰、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）についての情報を取得しやすいよう、継続的に環境整備を行い、日常の食生活等における缶詰、びん詰、レトルト食品の積極的な活用を促す。

②手法

本会ホームページの整備継続とコンテンツの充実および SNS 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ていく。

- ・協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）コンテンツの整備と充実を図る。

- ・本会公式 SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）ツール（Facebook）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について年間を通じて恒常的に配信する。

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、主に以下を行い、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る。

◇普及啓発コンテンツ専用ポータルサイトの整備と充実

前年度より運用を開始した「消費者向けサイト」では、本会既存の消費者向けコンテンツ（料理レシピ、缶詰ハンドブック、缶詰、びん詰、レトルト食品 Q&A の各コーナー等、「みんなのレトルト」サイト）の内容を整理・統合したが、本年度は、閲覧者の一層の使い勝手に配慮するため、各コンテンツの見やすさ、利用しやすさ、親しみやすさ等を勘案して整備・充実を図る。また、料理研究家等の協力を得るなどして開発した新たなレシピを追加掲載する。

◇本会公式 SNS ツールの活用

年間を通じて公式 Facebook を活用し、缶詰、びん詰、レトルト食品を使ったレシピや、プレゼントキャンペーン、事業 2) で実施するレシピコンテスト等の情報を配信するなど、缶詰、びん詰、レトルト食品に対する消費者の関心を継続して喚起するよう努める。また、本会で運用中の 2 種の Facebook（公式版およびレトルト食品部会による「みんなのレトルト」版）について、今後効率の良い情報配信を行えるよう本年度中に統合を図って行く。

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、Facebookとも連動させながら、コンテンツの作成や整備状況を勘案の上、更新した情報を提供していく。また、Facebookについては、定期的な記事等の配信を実施していく。

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、本会ホームページや公式Facebookページを通じて紹介するなど相乗的な運用を行い、コンテストによる缶詰、びん詰、レトルト食品の活用について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20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。缶詰等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・増刷。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については、関係業界と歩調を合わせて情報交換等を行い、関係省庁に対し業界の事情や影響等を踏まえた業界要望を継続して行う。また、決定情報をいち早く会員に提供する。
 - 3) 関係業界と歩調を合わせて 3R 活動の推進を行うほか、諸関連法律等に関する情報提供を行う。
- 2 国際貿易交渉調査対応
RCEP、日中韓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。
 - 3 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。
 - 4 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毎月ごとに調査・集計し、缶詰時報で公表する。そのほか 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。
 - 5 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。
 - 6 「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。
 - 7 「缶詰手帳（付会員名簿）」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刊行する。
 - 8 インターネットによる情報サービス
本会会員および食品事業者を対象として、①本会の事業内容・歴史、②統計資料、③各種講習会・技術大会、④研究所の業務、⑤本会発行の刊行物、⑥斡旋販売品目、等に関する

る情報を掲載するホームページを運営するとともに、主に会員に向けて電子メールによる情報配信を行う。

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4回、巻締およびレトルト食品製造技術を各2回、品質管理およびHACCP講習会を各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、食料缶びん詰、ジャム類およびそしゃく配慮食品の資格を取得することができる。また、HACCP講習会では、食品衛生法の改正を受けて「HACCPに沿った衛生管理の制度化」に対応するため講習内容を一部変更した。

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

技能実習法に従い、技能実習1年目の初級試験と3年目の専門級試験の受験が義務づけられる。また、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る。ただし延長した場合には5年目の上級試験の受験も義務づけられる。外国人技能実習機構より受験申請が届き次第随時試験を実施する。

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14・15日に山形での開催を予定し、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」、「国際整合的な食品用器具・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い、会員企業からのHACCPに関する相談等に対して適切に回答していく。

4 日本農林規格に関する業務

日本農林規格に関しては、本年度は見直し予定の品目はないが、現在告示されている日本農林規格の中で実情にそぐわない点がある場合は弾力的に運用するよう農林水産省へ要望していく。

5 食品表示規制に関する業務

食品表示基準における遺伝子組換え表示制度の改正が予定されている。遺伝子組換え表示の対象農産物において任意表示であった「遺伝子組換えではない」旨の表示に関して、

従来は分別流通管理を実施し遺伝子組換え農産物の混入率が 5%以下であれば認められていたが、今後は不検出の場合のみ表示が認められることとなる。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論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 「高度化計画」の認定

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」について審査・認定業務を行う。

9 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) 油漬製品の熱伝達特性と殺菌条件に関する研究

本研究においては前年度までに、水煮缶詰と油漬缶詰の熱伝達特性において、同一殺菌条件では油漬の方が殺菌値が低くなること、油中では細菌芽胞の耐熱性が高くなり、市販油漬製品の液汁でも同様の傾向が認められることが結果として得られた。したがって液汁の油脂比率の高い製品の安全性確保のため、熱伝達特性および油中での細菌芽胞の耐熱性に関するより詳細なデータが必要である。引き続き本年度は油漬缶詰の液汁における油脂と水分の比率が及ぼす影響について調査を行う。

2) 糖の褐色化反応に関する基礎的研究

糖は加熱すると褐色化する。この褐色化の程度は糖の種類、加熱温度ならびに加熱時間に影響する。本研究は、はじめに褐色化反応の反応速度に関する諸パラメータ（D 値、z 値）を実験的に求める手法を開発し、糖の褐色化反応を定量的に予測・制御するモデル式の確立を目指す。これに基づき 100℃以上で処理されるレトルト殺菌時における糖の褐色化の進行を調査し、缶詰食品の内容物の褐色化に伴う色調・風味等の品質変化の制御、さらにはレトルト殺菌の程度（熱履歴）を定量的に評価するインジケータへの応用を検討する。

2 品質関連分野

1) 容器詰加熱殺菌食品の鉄の挙動について

食品に含まれている鉄は血液のヘモグロビンなどに利用されるため、必須ミネラルになっている。その一方で、鉄は食品成分と反応しやすい性質があり、硫化変色などの変色やビタミンの分解などのように食品に悪影響を及ぼす性質も持ち合わせている。特に容器詰加熱殺菌食品では加熱殺菌による原料の物性変化や反応の促進などによって、鉄の影響を受け易い状況にある。これらの理由から、鉄の挙動を把握することは変色の防

止、製品の高品質化につながるものと考えられ、加熱殺菌食品中の鉄の分布と挙動を調べ、製品への対応策についても検討していく。

3 依頼試験

1) 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。

2) グループ研修

企業は食品クレームに対し最大の注意を払っているが、食品の回収事例は年間で700件以上ある。発生したならばその理由を突き止め、対応策を施さなければならない。原因の探索は機器分析など科学的な根拠に従う必要がある。分析機器を持たない企業では試料を分析機関に提出し結果を得ることになるが、結果がどのようにして得られているかを知っておくことは解決に向けて大きな役割を果たす。本研修では参加者がグループ形式で分析機器に触れ、事例に応じてどのような結果が得られ、その結果をどのように解釈すべきかの理解を深めていく。

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加熱殺菌食品、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。

◇ 斡旋事業及び事務受託業務

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 事務受託業務

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事務を受託する。