

令和6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

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

消費者に対して、缶詰、びん詰、レトルト食品に対する有益なイメージや利用度の高い情報（利便性、保存性およびレシピ等）について、ホームページや公式 SNS など、これら情報を取得しやすい環境を提供することで、日常の食生活等において缶詰、びん詰、レトルト食品の積極的な活用を促す。

②手法

主に SNS を情報提供ツールとして積極的に活用し、料理実践世代（30～40 歳代）から若年層まで幅広い世代に対して魅力ある情報の提供・配信を行う。同時に、消費者がこれら情報を容易に受け取り、日常の食生活により活用できるよう配信方法の工夫を行う。

③実施内容

本年度も前年度に引き続き、公式 Instagram を主要な情報発信ツールと位置づけ、公式 Facebook やホームページとともに活用する。Instagram は料理実践世代として主な啓発の対象としたい 30～40 歳代の利用率が他の SNS に比して高く、また女性の利用率も高いことから、家庭で調理を担う機会が多い主婦層への情報提供に有効と考えられる。配信情報は、新規に開発した「缶詰、びん詰、レトルト食品のレシピ」とし、これらについて年間を通じて定期的な投稿を実施する。

また、本年度は配信形式を静止画でのレシピ案内ではなく、調理の様子を撮影した 1 分程度の動画に特化し、これを作成・配信する。さらに、新規ユーザー（フォロワー）の獲得については、キャンペーンなどのイベントも取り入れながら、料理に関心の高い層に対して注目を集められるよう努める。これらの施策により、本会 Instagram をユーザーにとって実用的なツールとして、缶詰、びん詰、レトルト食品の活用を周知していくことを見込む。

④運営・進行方法

公式配信レシピについては、Instagram 上で多くのフォロワーを持つプロの料理家 1 名および料理インフルエンサー 2 名を活用し、レシピ開発および動画作成を依頼する。これらレシピについては事務局で管理を行い、本会 Instagram としてのイメージの統一化や閲覧者が活用しやすいように形式を整えるなど、配慮した投稿を実施する。また、レシピ作成にあたっては、Instagram 上で検索される料理に関するワードを勘案し、よく検索される料理素材などにも注目しながらのレシピ作成を依頼していく。さらに、缶詰の日を契機に、料理画像（レシピ）投稿を条件としたキャンペーンを呼びかけ、閲覧者からも積極的に本会 Instagram へ参加するよう働きかけていく。これら施策によりフォロワー数や閲覧者の本会レシピ保存件数を増加させるよう努めていく。公式 SNS の活用を中心とした事業実施内容の要点・詳細は以下の通り。

- ◇ 本年度の特徴としては、静止画像によるレシピ提案（案内）ではなく、フォロワー数、閲覧（リーチ）数や保存数の増加を一層期待できる料理動画とし、これを作成・配信していく。この目的としては、動画は比較的ユーザーにとって調理手順を参照しやすい他、Instagram 上で目につきやすく、また、レシピ活用のエビデンスとなる「保存件数」を得やすい傾向にあるなど利点が多いことから（Instagram の特性および前年度の施策経緯から）、これを積極的に活用することでユーザーの関心を一層高め、本会 Instagram が缶詰、びん詰、レトルト食品の活用に結びつくような、実用的なツールとしていくことを企図している。
- ◇ プロの料理家 1 名（フォロワー数 40 万人以上）および料理インフルエンサー 2 名（フォロワー数万～10 数万人以上）の計 3 名を起用して開発したレシピを本会公式 Instagram に定期的に投稿する。料理インフルエンサーのみならず、プロの料理家を起用する意図としては、プロ目線での開発レシピを一般ユーザーへ提供することで、缶詰等の使いどころなど料理のコツについての気づきを与える他、レシピ再現に対する意欲を高められる質の高い動画を掲載することで、本会の発信する情報として多くのユーザーの関心を高め、拡散力を発揮できるものとして、本会の Instagram アカウントをフォロワー以外にも認知させる（新たなフォロワーを増やしていく）契機となることを見込んでいる。
- ◇ 「10 月 10 日は缶詰の日キャンペーン」として、ユーザーの料理レシピ投稿を呼び掛けるキャンペーンを 10 月に実施する。本キャンペーンへは Instagram 広告を活用することで料理に関心の高い層へ呼び掛けを行いフォロワーの底上げを図る他、ユーザーに対して缶詰等の料理投稿への参加を促していく（前回は前々回を上回る投稿があった）。このための動機付けとして、缶詰、びん詰、レトルト食品（会員企業に協賛を依頼）や調理器具などのプレゼントを活用する。投稿レシピについては、優良なものを選抜し本会アカウントへのリポスト（再掲載資源）として活用する。

2) 消費者意識の変化に対応した普及啓発活動の実施

①趣旨

令和 3 年度に実施したレトルト食品の利用実態調査に基づき、レトルト食品の保存性の高さや簡便性、および「保存料殺菌料不使用」という正しい情報を消費者に普及啓発するための施策を実施する。

②実施内容

前年度の活動を受け、本年度においても Instagram 等の SNS を活用し、多くの消費者に対してレトルト食品の持つ多くの利点および正しい情報をわかりやすく伝達する活動を継続する。

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 25 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）を必要に応じて改訂・増刷する。また、配布については、主に料理講習会、学校関係、催事等を見込んでいる。

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ついて検討、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等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。
- 4) 物流の 2024 年問題への対応として、物流の適正化・生産性向上に向けた缶詰、びん詰、レトルト食品業界の自主行動計画を作成し、会員への周知を図っていく。

2 国際貿易交渉調査対応

TPP、RCEP 等の経済連携協定の動向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

税制改正に関する情報収集・会員への情報提供、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。POS データによる毎月および年間の品目別販売状況を取りまとめ、缶詰時報で公表する。

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、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。

7 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幹旋販売品目、等に関する情報を掲載するホームページを運営するとともに、即時性が求められる情報を掲載したメールマガジンの配信を定期的（月1回程度）に行う。

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、巻締を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は JAS 認証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 認証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。またレトルト食品製造技術講習会は前年度より e-ラーニングによるオンライン講習会に切り替えており、本年度はオンライン講習会のみを3回開催する。

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については、本年度は会場での講習会を2回、e-ラーニングによるオンライン講習会を通年で開催する。

3) 基礎実技講習会（新規）

基礎技術講習会受講者相当を対象にして実技を伴う講習会を開催する。容器詰加熱殺菌食品に必要な密封、加熱殺菌、微生物試験、品質管理について、研究所が所有する機械・器具類を使用して基本的な実習を行い、製造や品質管理の理解を深めてもらう。本年度は1回開催する。

4) 技能評価試験

技能実習法では、技能実習生には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ている。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。本会では、缶詰巻締職種の試験実施機関として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

缶詰産業の技術向上を目的とする技術大会を開催する。本年度は11月19日～20日の日程で浜松（会場：ホテルクラウンパレス浜松）での開催を予定している。会場参加のみ

での開催とし、研究発表および特別講演を実施予定である。

3 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

平成 30 年に改正された食品衛生法において、食品用器具・容器包装については、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度を導入したが、本制度の経過措置期間は本年 5 月 31 日までとなる。会員企業の容器メーカーの協力を得ながら必要な情報の収集に努める。また、会員企業等からの食品衛生法の改正に関する相談に対して適切に回答していく。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

日本農林規格に関しては、農産物缶詰および農産物瓶詰、水産物缶詰および水産物瓶詰、畜産物缶詰および畜産物瓶詰の 3 品目の規格について、ISO 様式に準拠した内容への改正が令和 4 年 10 月に日本農林規格調査会で承認された。新しい規格は前年度に改正される予定であったが、間に合わず本年度告示される予定である。規格の内容自体は変わっていないが、実情にそぐわない点など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

消費者庁は今後の食品表示制度の在り方を見直すことを目的に食品表示懇談会を設置し、国内の食品表示について、国際規格（コーデックス規格）との整合化や個別品目の表示ルールの見直しを含む中長期的な食品表示のあり方に関する議論を進めている。本会では情報収集に努めるとともに、缶詰、びん詰、レトルト食品の問題点を解決するよう要望していく。また、食品表示全般について会員企業等からの改版等に関する相談に対して適切に回答を行うとともに、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

1 研究

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い、その内容を缶詰時報や本会ホームページ上で公開する。

1) 果実シラップ漬缶詰の加速試験について（品質関連分野）

研究所には賞味期限の設定、特に加速試験についての問い合わせが多い。加速試験は常温よりも高い温度で貯蔵することで品質の劣化速度を速め、常温での品質劣化を短時間で予測する試験である。パウチや内面塗装缶の容器は加速試験で温度の影響をあまり受けないが、果実シラップ漬缶詰のようなスズの溶出が起こる内面無塗装缶は貯蔵温度の影響を受ける。このため、加速試験において内容物の品質劣化速度よりもスズの溶出速度が促進されると、食品容器としての寿命が早まり、内容物の品質を評価できない事態が起こり得る。このような理由からミカンシラップ漬を試料として官能品質

およびスズの溶出について温度帯別の速度を求め、内面無塗装缶製品における加速試験の注意点について調査する。

2) E 型ボツリヌス菌芽胞の各種食品中でのハードル制御に関する研究（安全性関連分野）

E 型ボツリヌス菌は、わが国のチルド食品の流通・保管温度である 10℃で高い増殖性を示し、チルド食品におけるボツリヌス食中毒の危害要因になることが懸念されている。これまでに低温域における E 型ボツリヌス菌の発育制御を目的として、培地における pH や水分活性の調整による発育挙動の調査や、培地および食品への有機酸などの食品添加物による発育抑制について検討を行ってきた。その結果を踏まえ、実製品のチルド食品の品質向上と安全性の確保を目的として、製品を用いて実用的な食品添加物の添加と加熱処理の組み合わせによるハードルを用いた当該芽胞の発育制御について検討を行う。

3) 有芽胞細菌における芽胞液調製時の精製の有無による耐熱性への影響について（安全性関連分野）

常温流通の容器詰加熱殺菌食品では、ボツリヌス菌に代表される高い耐熱性を有する細菌芽胞の危害が懸念され、加熱殺菌条件を設定するためにはその耐熱性が重要な指標となる。対象となる細菌芽胞の耐熱性を正確に把握することは、適正な加熱殺菌条件の設定につながり、製品の安全性の確保と品質の向上のために重要である。通常、耐熱性試験に用いる芽胞液は所定の培地にて芽胞を形成させ、収集、洗浄して調製しているが、多くの場合栄養細胞が一定量残存してしまう。研究者によっては回収時に芽胞の精製を行って栄養細胞を除去しているが、その精製が細菌芽胞の耐熱性に与える影響については知見が少ない。そこで本研究では、細菌芽胞の正確な耐熱性の評価を目的として、従来法による未精製芽胞液と精製芽胞液を調製してそれぞれの耐熱性値を測定し、精製が耐熱性に与える影響について検討する。

4) ATS 法による管理基準を逸脱した殺菌条件下での品温履歴の推定【第二報】（製造技術関連分野）

容器詰食品の加熱殺菌工程において、何らかの原因で管理基準を逸脱した場合、事前に決められた改善措置に従って、出荷、再殺菌、廃棄などの措置が取られる。管理基準を逸脱した殺菌条件の下で、製品の温度履歴が正確に推定され、逸脱が生じた直後にこれをリカバリーする修正殺菌条件を設定することができれば、再殺菌や廃棄処分を防ぐことができる。これまでに ATS 法を用いた場合に、逸脱した殺菌温度条件における温度履歴を高精度に推測できることを確認している。本年度は逸脱をリカバリーするための修正殺菌条件の設計方法について検討する。

2 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で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 国内で水揚・製造された水産物製品へのロゴマーク表示

国内で水揚げされた水産物(青物に限る)を使用し国内で製造された缶詰、びん詰、レトルト食品に「国内で水揚・製造」のロゴマークを付することにより、国産原料を使用し国内で製造された製品を要望する消費者に対して効率的な情報提供を行うとともに、国内製造品の普及・啓発の一助とする。なお、当該ロゴマークを付することができるのは、製品の製造者もしくは販売者のいずれかが本会会員であることを条件とし、本会は当該ロゴマークの管理・運用を行う。

VI 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、日本蜜柑缶詰工業組合の事務を受託する。