



会 報

日 食 協

第 33 号

58. 9. 30 発行

日本加工食品卸協会

東京都中央区日本橋室町2丁目6番地(江戸ビル 4階)
〒103 電話 東京03 (241)6568・6569番

目

次

※※※※※※※※※※※※※※※※		※※※※※※※※※※※※※※※※
※		※
※		※
※	◇首都圏地区の返品実態を調査 まず返品回送の改善に努力	2
※	◇機能整備対策調査委員会 58年度実施計画等を協議	6
※	◇商業課、企画課両課長と懇談 日食協活動の近況を報告	6
※	◇小分け代行費の算出、各支部に協力要請	6
※	◇新潟食品卸協が委員会設置・日食協と緊密連繫活動	7
※	◇割戻金標準化協議会初会合で提案内容検討	7
※	◇百貨店共同配送実験事業 実施に向けて意見交換	8
※	◇返品問題で代表連絡会	9
※	◇57年度物流コスト物対委でとりまとめる	9
※	◇取引コードの検討進む	10
※	缶詰ブランドオーナー会	10
※	新物みかん缶詰で初懇談	10
※	品質対策委員会	11
※	◇CANクッキングコンテスト最優秀賞4名決る	11
※	◇食品添加物追加11品目の表示法を定める	12
※	◇「賞味期間表示問題」要望書	14
※	◇加工食品部会表示小委員会の経過報告	15
※	◇みかん缶詰開缶研究会	16
※	◇なめこ缶詰開缶研究会	17
※	会員消息	18
※	関係団体報知	19
※	◇農林水産省提供『日本型食生活 '83』全国15ネットで放映	20
※		
※※※※※※※※※※※※※※※※		※※※※※※※※※※※※※※※※

首都圏地区の返品実態を調査

まず返品回送の改善に努力

今日、食品卸売業がかかえる大きな問題の一つとして返品問題がある。需要低迷による売上不振が続くなかあって返品は確実に増加し、収益悪化の大きな要因となってきているのは事実である。

返品類型

商品分類	ストック状況分類	品質分類
プロパー商品返品		良品返品 不良品返品
特売商品返品		良品返品 不良品返品
ギフト商品返品	シーズン終了時 手持在庫返品	良品返品 不良品返品
	シーズン終了時 無在庫返品	良品返品 不良品返品

I 返品の種類について

「返品」と一口に称しても返品の形式、内容としては多様化しており、それぞれの形式、内容に応じて論じなければならない。

また、返品問題は卸売業のみが抱える問題ではなく、卸売業をしてメーカーに負担をかけていることの認識、さらには小売業に負担をかけていることの認識も必要である。

そこで日食協では、首都圏地区において毎年継続的に返品の実態調査を行なっているが、今回、特にチャネル別、商品別に実態を精査し、そのコスト把握を行なった。返品には、多種多様の取引形態、商品特性があり集約的あるいは画一的に論ずることは無理があるので、このたびは商品別、取引形態別に調査を行なった。その実態は次ぎの通りであった。

返品実態調査集計表

(期間57年12月～58年1月)

内容区分		企業区分		百貨店				スーパー			
		(イ)	(ロ)	(イ)	(ロ)	(イ)	(ロ)	(イ)	(ロ)		
I	プロパー商品返品	① 良品返品	1,030	0.14			10,232	0.29			
		② 再販不能商品(値札付)	866	0.11			6,527	0.19			
		③ メーカー押込返品					46	0.001			
		④ 品目、数量違い返品	12	0.002			340	0.009			
		⑤ 直送商品返品	117	0.02			226	0.006			
		小計	2,025	0.27	4.1	19.4	17,371	0.50	36.7	45.8	

内容区分		企業区分	百貨店				スーパー			
		(イ)	(ロ)	(ハ)	(ニ)	(イ)	(ロ)	(ハ)	(ニ)	
II	特売商品返品	① 良品返品	7,201	0.95			15,623	0.45		
		② 再販不能商品(値札付)	979	0.13			4,093	0.12		
		③ メーカー押込返品					38	0.001		
		④ 品目、数量違い返品					267	0.008		
		⑤ 直送商品返品	23	0.003			158	0.005		
		小計	8,203	1.08	16.6	78.7	20,179	0.58	42.6	53.3
III	PB商品返品	① PB良品返品	145	0.02			223	0.006		
		② PB再販不能返品	51	0.007			55	0.002		
		③ 品目、数量違い返品					63	0.002		
		④ 直送商品返品								
		小計	196	0.03	0.4	1.9	341	0.01	0.7	0.9
IV	店舗改装等									
	小計			0	0			0	0	
V	ギフト商品返品	① シーズン終了時手持在庫返品	17,485	2.31			2,372	0.068		
		② シーズン終了時無在庫品返品	21,375	2.83			7,072	0.203		
		小計	38,860	5.14	78.9		9,444	0.27	20.0	
期間合計返品数		49,284	6.493	100.0	100.0	47,335	1.36	100.0	100.0	
期間合計出荷数		756,312	100.0			3,448,639	100.0			
期間返品率(%)		6.5				1.4				

※ (イ) 数量実態合計

(ロ) 返品率実態(%)

(ハ) 期間中合計返品数を100とした場合のI～Vまでの構成比

(ニ) 期間中合計返品数-ギフト商品返品を100とした場合のI～Vまでの構成比

II 返品の実態

日食協、関東支部会員を対象とした調査による返品発生率の実態は、57年12月及び58年1月の2カ月間にわたり、日々の実数把握を行い調査をし

たもので、その結果は上の返品実態調査集計表が示す通りである。

なお、調査回答企業数は17社である。

(一般商品)

プロパー商品返品と特売商品返品の合計を100とした場合の明細(①～⑤)の構成比

一般商品	百貨店	スーパー
① 良品返品	80.5%	68.9%
② 再販不能品返品	18.0	28.3
③ メーカー押込返品	0	0.2
④ 品目、数量違い返品	0.1	1.6
⑤ 直送返品	1.4	1.0
合計	100.0	100.0

ギフト商品の合計を100とした場合の明細(①～②)の構成比

ギフト商品	百貨店	スーパー
① シーズン終了時 手持在庫返品	45.0%	25.1%
② シーズン終了時 手持在庫返品	55.0	74.9
合計	100.0	100.0

この調査結果を総括的に見た場合、次の如く見ることができる。

1. 百貨店、スーパー別返品率

百貨店	6.5%
スーパー	1.4%

2. 一般商品、ギフト商品別返品構成率

	百貨店	スーパー
一般商品	21.1%	80.0%
ギフト商品	78.9%	20.0%
合計	100.0%	100.0%

3. チャンネル別商品別返品構成率

	百貨店	スーパー
プロパー商品	4.1%	36.7%
特売商品	16.6%	42.6%
P B 商品	0.4%	0.7%
ギフト商品	78.9%	20.0%
合計	100.0%	100.0%

Ⅲ 改善が急務と考えられる返品の内容形態

実態表が示す如く、百貨店取引においては、ギフト商品、スーパー取引においては一般商品、特売商品の返品構成が高く改善が急がれる状況にある。

その主な内容形態別細目としては、次のものを取り上げることができる。

- ① 再販売不能商品返品
- ② 店舗改装、商品陳列変更時に伴う在庫商品返品
- ③ 返品伝票と現物不一致返品
- ④ 特売販売残品の返品
- ⑤ 販売先企業のP B商品の返品
- ⑥ 消費者宛商品引換券発行、引取り商品の返品

Ⅳ 卸売業からみた返品の問題点

1. 卸売業にとって負担となる事項

- ① 返品情報(返品伝票)と現物の不一致によ

る在庫管理の混乱

② 一般商品における再販売不能商品の発生損失

③ ライフサイクル短縮下における季節商品返品による再販機会損失の発生

④ 次にあげる返品固有コストの増大

A 集品（ピッキング）コスト

B 積込コスト

C 出荷運賃

D 回収運賃

E 返品情報、現物照合コスト

F 良品、不良品仕分けコスト

G 再販売不能損失コスト

H 返品又は廃棄運賃

I 上記各項目に関する情報処理コスト

2. 卸売業として反省すべき事項

<対販売先関係>

有力小売業における商品日付基準指定に対する卸売業サイドの対応不備

(結果として迷惑をかけている事項)

A マインドの欠如

B システムの不備

<対仕入先関係>

強引、不合理な返品姿勢

特に、川中において返品秩序をつくる立場にありながら行動を起こさず、損失の一部を肩替りさせていること。

V 返品により卸売業が負担するコストシミュレーション

単位：円

項目	1 函当り金額	備考
A 集品	34.9	
B 積込コスト		
C 出荷運賃	85.93	
D 回収運賃	85.93	
E 返品情報 現物照合コスト	15.00	
F 良品、不良品 仕分コスト		
G 再販不能コスト	3,700.00	
H 返品又は 廃棄運賃	85.93	
I 情報処理コスト	30.00	
計	4,037.73	
	337.73	再販売可能な場合のコスト

関東支部では返品の全面的否定ではなく、いたずらに商品を回送することによりコストを発生することを防止し、メーカー、卸売業者、そして小売業者の立会のもとに、三者に有利な改善措置をとっていくことを念頭に、返品流通の改善に努める所存である。



関係ニュース

58年度実施計画等を協議 機能整備対策調査委員会

農林水産省食品流通局による委託事業「加工食品卸売機能整備対策調査事業」は昭和56年度から日食協受託で実施され、58年度までの3年間継続調査が行なわれることになっていたが、9月30日、58最終年度の第1回委員会を日食協会議室で開催した。

委員の構成は前年度と同様で、流通政策研究所に日食協より再委託した。委員は次の通りである。

田内 幸一	一橋大学教授
上原 征彦	明治学院大学助教授
宮下 正房	早稲田大学講師
國分 道夫	国分(株)取締役副社長
高田 正司	㈱メイカン取締役副社長
山口千吉郎	ヤマキ(株)取締役社長
廣田 正	㈱菱食専務取締役

当日は食品流通局商業課より金谷紀彦課長補佐および瀬戸一美係長が出席され、①58年度の実施計画、②同調査計画につき検討した。

調査研究の課題としては、まず過去2年間の調査研究で、加工食品卸売業の経営課題及び機能実態の分析を通して、業態開発の方向について、その考え方と業態類型の提示を行なってきたが、本年度にあっては、この事業の最終年度として、

- 1) 主要業態について各業態の特性及びその業態開発の方向についてより実践的な検討

を行なう。

- 2) 上記検討をふまえて、3カ年事業の全体的まとめを行なう。
- 3) 業態開発の具体的推進のために、普及用パンフレット「加工食品卸売業生き残りの道 — 業態開発のすすめ」(仮題)を作成する。

以上の如くであるが、年内までに業態開発を具体的に実施あるいは指向している典型的な事例の取材を行ない、とりまとめに入ることになっている。

商業課、企画課両課長と懇談 —日食協活動の近況を報告—

9月16日午前11時から日食協の会議室において、このたびの農林水産省食品流通局の大巾人事異動に伴う新赴任の商業課長および企画課長と日食協運営委員会メンバーとの初懇談会を開催した。

商業課からは高橋銑十郎課長(前公正取引委員会経済部調査課長)、金谷紀彦、蔭山康夫の両課長補佐。企画課からは古澤松之丞課長(前構造改善局農政部就業改善課長)が出席され、日食協の最近における本部活動につき、運営、商品、情報の3委員会、缶詰ブランドオーナー会別にそれぞれ委員長が報告、懇談した。

特に割戻金標準化対策、小分け包装、返品対策、受発注ならびに取引先コードなどの情報システム化問題等について重点的懇談がなされ、今後の行政指導に当たっての有意義な初会合となった。

小分け代行費の算出 各支部に協力要請

9月20日、食品取引改善委員会小分け問題WG

代表打合せを行ない、さきに各支部に問合せ中であった小分け代行費に関する意見につき各支部別に整理し、今後の進め方を検討した。

その結果、現行案の修正を一部行なうとともに、さらに各支部に対し、支部別の代行費を算出願い全体的なとりまとめを行なうことになり、その結果を待って10月6日正式にワーキンググループを開催し、内容協議したうえで運営、商品両委員会に絡ぐこととなった。

新潟食品卸協が委員会設置 日食協と緊密連繫活動

新潟県食品卸協会（会長高島文治氏・株式会社新盛社長）ではこのほど同協会内に企画運営委員会を設置することになり、去る9月27日ホテル新潟において第1回委員会を開催した。

同委員会の委員長には株式会社三栄の三井田米次郎社長が就任し、今後具体的な活動を推進するために同委員会内に統一伝票部会（部会長・澤田商事株式会社）、流通部会（部会長・マル五商店）の二部会が設けられた。

なお、当日の委員会には日食協本部および関東支部事務局の立場で北田専務理事が出席し、本部、支部活動について近況を報告したが、新潟県食品卸協会としては日食協本部・支部と緊密な連繫を図り、重点活動として手書用酒類食品統一伝票普及のための実態調査、返品問題は正のための県内メンバーによる実態調査、小分け化包装問題に関する現状把握など2部会を両輪に委員会活動を推進する方針である。

なお、同協力会では、実態調査によるとりまとめ等が終わった段階で、日食協に報告する段取りである。



関係ニュース

割戻金標準化協議会

初会合で提案内容検討

9月16日、午後1時半から日食協会議室において割戻金標準化協議会の第1回協議会を開催した。

この協議会の設置についてはさきの理事会、総会でも承認されているものであるが、本協議会のメンバー選定は運営、商品両委員長一任となっており、メーカー側にあっては賛助会員世話会にご協力を得ることとし、13社のうち4社からそれぞれ実務担当の委員を推薦願って発足させたもの。

協議会の構成メンバーは下記の通りである。

【割戻金標準化協議会の構成】

・賛助会員世話会

岡部 有治	味の素(株)	東京支店営業第一課長
村山 文彦	カルピス食品工業(株)	営業本部流通グループ課長
吉田 健二	キューピー(株)	営業一部課長
臼井 和宣	ハウス食品工業(株)	東京支店管理課長

・日本加工食品卸協会

廣田 正	(株)菱食	専務取締役
國分 道夫	国分(株)	取締役副社長
佐藤統重朗	(株)明治屋	専務取締役
市ノ瀬竹久	ワーキンググループ代表	(株)菱食

このたびの第1回協議会では、さきに割戻金問題の是正につき、そのまとめ作業を商品委員会よりゆだねられていたワーキンググループ作成の「割戻金標準化に関する提案」をもとに基本的問題点を協議した。

この提案書（前号掲載）の分類はボーナス的性

格、後払口銭的性格、販売促進費的性格と大きく3つの性格に分類し、その呼称、定義、取扱内容、さらには決済期間などにつき提示されているが、そのうちの随時契約割戻金（スポット）にあっては各社ともそれぞれ内容的にも制度的にも相違のあるところであり、この辺の問題の抽出をさらに社内に持ちかえって検討したうえで次回10月17日開催予定の第2回協議会においてさらに煮詰められることになった。

百貨店共同配送実験事業

実施に向けて意見交換

日食協の関東支部物流対策委員会では、数年前から首都圏内における通常時の百貨店納入商品の共同配送化問題を取りあげ研究することになり、委員会内に「配送小委員会」を設け、その第1回目の小委員会を昭和55年4月24日に開催して以来、継続研究を進めてきていたが、このほど農林水産省食品流通局企画課より社食品流通システム協会に委託されている「食品物流効率化システム開発事業」の一環として加工食品卸を中心とした共同配送を実験する予算化が進み、配送小委員会が研究開発中であった目的に合致した事業として実施される運びとなった。

この実験事業が考えられるようになった経緯は関東支部物対委の配送小委員会(小委員会社8社)の活動に負うところが大きく、すでに昨年からは社食品流通システム協会内におかれた「食品物流新技術システム開発推進事業」の開発等専門委員会に業界代表委員2名が参画し、その報告書には本件に関連した提案が方向づけの一つとしてなされていたものである。

去る6月13日、食品流通局企画課長および課長

補佐を交えてのシステム協、日食協事務局間の下打合せを行なったのを皮切りに、6月24日の物対委において、支部長出席のもとでシステム協中川参与からの説明がなされたのに続いて、7月15日開催の運営委員会、商品委員会で、本件は商品委員会が日食協としての窓口となることが確認され、前向きな協力態勢でのぞむことになった。

また、これをさらに具体的に煮つめるために7月22日、配送小委員会、それに引き続いて物対委を開催。メンバーへの趣旨徹底を図った。

このような諸作業を経て、8月18日、中川参与ならびに農林水産省側の紹介による運送業者の南王運送(株)佐野保営業部長、同伊藤公博課長の出席のもとで非公式なかたちでの第1回意見交換会を行なった。

この日の会合では具体論に入るに当たって、この共同配送実験事業の前提として①経営コストが低減となること②煩雑なシステムでないこと③実験終了後においてもこのシステム展開に期待が持てることなどの要望がなされ、事業のシステム、規模等を明らかにしたいなどの話し合いがなされた。

同時に小委員メンバーの協力のもとで配送実態をつぶさにとらえ、システムの全体像を描いた案づくりも行なうことになった。

この間、8月23日には商品委員長に対しシステム協より挨拶ならびに実施計画に関する説明等がなされたあと9月2日に第2回、9月6日に第3回目の非公式な意見交換会を開らいて問題点の絞りこみを行なった。

9月27日の物対委の席上でシステム協側との最終的な意見交換を開きコストに関する考え方、ならびに農林水産省による説明会の開催などが話合

われ、実験に向けての下準備が進められた。

実験の推進で説明会

9月29日、午後1時半から日食協会議室において上記実験事業に関する農林水産省側による説明会が開催された。

農林水産省側からは食品流通局企画課の今泉一男課長補佐、同福地栄係長。システム協より中川麗参与が出席され、まず、今泉課長補佐より今回の実験事業に至るまでの経緯と実験の目的、実験後の農林水産省としての希望とその考え方等につき説明があり、続いて実施計画案に関し中川参与から具体的説明が開陳された。

いずれにしても、本実験事業の発想原点、すなわち配送小委員会としてのテーマ設定は、百貨店宛加工食品の納入は、ギフト商品を除き、概して少量である反面、受注時間、リードタイム、納入時間指定等不効率な面が多く、それに伴うコストの増も避け難いものとなってきた。さらにそればかりでなく、都心における交通規制強化など公的問題も派生し、これらの諸問題を解決する方途として共同配送化を推進したいという願望が、ここによくやく実ろうとしているものであり、今後より緊密な会員間のコンセンサスを図り、積極的な参加と実験を通じてのシステム継続に多大の期待が寄せられている。

返品問題で代表連絡会

このほど関東支部物流対策委員会が百貨店、スーパーにおける返品の実態を調査とりまとめを行なったことに関連し、同様のテーマを抱えている本部の食品取引改善委員会ワーキンググループと

連繫検討を進めるため、去る8月18日、両委員会
の代表者による連絡検討会が開催された。

まず、物対委がとりまとめた返品実態報告書の内容についての分析作業を行なったうえ、対メーカー、対卸、対小売に向けどのようなアピールの方法をとるかを協議したが、いままでに調査結果についてのデータを部外発表した事例がなく、むしろこの時点で実態を発表することにより現状認識を内外に持っていただく必要があり、そのことによって対内的には自社、あるいは得意先間との参考の資として活用できるとの観点で報告書の内容を整備。第一段階として主な業界紙に実態発表することとした。(関連記事は2頁参照)

また、次ぎのステップは対メーカーについての問題点等の検討に入りたいとの考えであるが、このたびの発表を契機に個々話合いの場を通じる等併行作業を進めつつ反応を見てさらに情報交換し運動活動を展開したいとされた。

57年度物流コスト 物対委でとりまとめる

9月27日、関東支部物流対策委員会を開催し、①57年度物流コストのまとめ②返品問題今後の進め方③商品研修会参加状況④小分け代行費等について協議した。

57年度物流コストについては委員会社を中心に実態調査を行ない、その算出結果が数的に整理されたが、さらに報告書としてとりまとめを行なうこととなり、輪番制で本年はS委員の担当で10月初旬までに作成、来る17日の本部委員会に報告のうえ、前回要領で外部公表する運びである。

返品問題については、さきに実態調査の結果を

業界紙に発表した、その反応を個別掌握する期間がなお必要とされ、まずしばらく様子を見ることとなった。

小分け代行費については本部より各支部に意見を聴取中であり、物対委としてどのような意見があるかについて話合いした。

なお、物対委に引続き百貨店共同配送実験事業に関し意見交換も併せ行なった。



取引先コードの検討進む 候補センター4社のヒアリングも実施

8月8日、取引コード検討会を開き、本検討会がとりまとめた提案書の内容について意見交換のあと、①センターの委託先についてはNCC、JAIS、IBM、FIPの4社を候補とする。②11月25日の日食協理事会を目標に情報システム化委員会を開催し提案の運びとするなどが話合われた。

なお、委託先4社には委託業務と委員会の役割を説明のうえ各センターより提案願うこととなった。

センター4社説明会

8月10日午後1時半から日本IBM、続いて午後3時から富士通FIPの2社に対し取引コードに関する提案書の説明会を実施した。つづいて翌11日、午後1時半から日本情報サービス、3時から野村コンピュータサービスの2社への説明会を前日同様の要領で実施し、8月末日までにそれぞれ提案書を作成提示されるよう要請した。

4社の提案書を検討

9月7日、取引コード検討会を開催。このほど寄せられた委託センター候補4社による提案書につき検討を行なった。

その結果、各社より費用見積りがある程度明確にした内容を取り寄せるために項目別に問合せすることとなり、①初期開発費（コードは集中管理方式を前提）②コードの初期登録費用③月次費用④コードブックの作成等、各社のコスト見積りを比較できるよう費目を設定し、基準となる数字を与えて再見積りを要請することになった。

なお、9月26日、上記の再見積りに関し午前10時からFIP、11時からIBM、1時からJAIS、2時からNCCと候補4社のヒアリングをそれぞれ行なったあと、午後3時からさらに第11回取引コード検討会を情報システム化委員長出席のもとで開催。次ぎのような方向づけがなされた。

- ①コンピュータメカ系の2社を除外し、他の2社をこの段階での候補として考えたい。
- ②候補2社についてさらに機能およびコスト面の比較を行なう。
- ③10月17日に第12回目の検討会を開き、その結果につき情報システム化委員会に報告する。



缶詰ブランドオーナー会

新物みかん缶で初懇談

9月13日、丸の内ホテルにおいて新物みかん缶詰に関して日本蜜柑缶詰工業組合側内販対策委員

会メンバー代表8名、日食協CBO果実部会の代表4名及び事務局がそれぞれ出席し、初懇談会を開催した。

この懇談会の席上、竹内工組理事長は①前年度みかん生産量は286万トン。早生は40円台の強気スタート。②輸出向けは当初220万函建てであったが、120万函に軌道修正し、そのため内販向けは増産ムードをかもした。③内販向けのガイドラインを設定したが、これは途中で崩れてしまい競争激化した。そのため結果的には780万函製造されたものが一応手持薄の状況となっている。④しかし価格的には相当に悪いイメージが残され、4号缶百円定着感を払拭できない現状にある。⑤新物の作柄は豊作型で8月1日現在の農水省発表では316万トン。従って摘果を進め270万トンに修正の意向。現在摘果状況を把握中である。⑥58年度輸出向けは200万函が目標。

以上のような概況報告があり、意見交換を行なったが、CBO側は昨年度は市況立直しのよきチャンスであったが、逆に悪い結果を招来させた。プライスリーダーの協調が問われた年であったとし、業界として考え直す必要のある年であり、併せてムードづくりが強く望まれる年であるとの要請を行なった。

品質対策委員会

9月28日、品質対策委員会を開催し、①みかん缶糖酸比分析結果②なめこ缶詰開缶研究会の結果報告③賞味期間表示問題④輸入紅サケ缶詰表示問題⑤添加物の物質名、用途別表示問題等について協議した。

なお、次回の開缶研究会は最近内容量等バラつきが目立つと見られているマグロ（ホワイト、ライト）フレーク油漬缶（市販品）の開缶研究会を11月初旬目標に実施することとなった。

みかん缶詰技術研修会

水島委員長が講演

10月26日、午前10時から日本蜜柑缶詰工業組合の主催で大阪の東洋食品工業短期大学講堂において、みかん缶詰の技術研修会が開催されるが、日食協水島幸一郎品質対策委員長が「流通面から見たみかん缶詰をめぐる諸問題につき講演する。

CANクッキングコンテスト 最優秀賞4名決る

缶詰消息拡大キャンペーン事業のメインの一环として行なわれた「私のCANクッキングコンテスト」は応募数9,486点のうちから第1次、2次、3次の審査を経て20点に選ばれたが、最終審査会を9月25日、東京・駒込の女子栄養短期大学において、審査員・東畑朝子、赤堀千恵美、吉田企世子の諸先生、他が当日試作したものを審査、その結果について岸本缶詰消費拡大キャンペーン委員長（日本水産副社長）が発表。最優秀賞には◎大谷喜久江さん（34才）「さば缶ふりかけ」、◎中野初代さん（38才）「花どおふの五目蒸し」◎吉田大介さん（40才）「トリカマメシ」、◎伊藤久美子さん（23才）「キャロットゼリー」が選ばれ、日缶協西村会長から表彰状と「エーゲ海とパリ」の旅の目録が渡された。

また、優秀賞16名を決定し、別に佳作入賞30名がそれぞれの賞品が贈られる。

追加 11 品目の表示法を定める

食品添加物施行規則

昭和58年8月27日付けで食品衛生法施行規則と食品添加物等の規格基準の一部改正が行われ、11品目の添加物が新たに指定されるとともに、新し

い表示方法が定められた。

このたび追加された11品目の添加物に関する事

項は次表のとおり。

添 加 物 名	使用目的	使用基準	表 示	表示実施日
(1) 亜鉛塩類 (グルコン酸亜鉛) (硫酸亜鉛)	栄養強化剤	母乳代替食品に限る	グルコン酸亜鉛又は硫酸亜鉛を含む旨	S.58.8.27 から実施
(2) アジピン酸	酸味料	なし	アジピン酸を含む旨	同上
(3) アスパルテーム	甘味料	なし	アスパルテームを含む旨及び人工(合成)甘味料として使用される旨並びにL-フェニルアラニン化合物を含む旨	同上
(4) エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム	酸化防止剤	缶詰又はびん詰食品に限る。 缶詰又はびん詰の清涼飲料水には1kgにつき35mg以下 清涼飲料水以外の缶詰又はびん詰食品には1kgにつき250mg以下	エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムを含む旨及び酸化防止剤として使用される旨	同上
(5) エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	酸化防止剤	同上 最終製品の完成前に、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムにしておかなければならない。	同上	同上
(6) クエン酸イソプロピル	酸化防止剤	油脂及びバターに限る。 クエン酸モノイソプロピルとして1kgにつき0.1g以下。	クエン酸イソプロピルを含む旨及び酸化防止剤として使用される旨	同上

添加物名	使用目的	使用基準	表示	表示実施日
(7) グルコン酸第一鉄	オリーブについて着色料。その他については栄養強化剤	オリーブ、母乳代替品、離乳食品、妊産婦・授乳婦用粉乳に限る。 オリーブ、鉄として1kgにつき0.15g以下。	グルコン酸第一鉄を含む旨	S.58.8.27から実施
(8) 銅 塩 類 (グルコン酸銅) (硫酸銅)	栄養強化剤	母乳代替品に限る。	グルコン酸銅又は硫酸銅を含む旨	同 上
(9) 二酸化ケイ素	ろ過助剤	ろ過助剤の目的に限る。 最終食品の完成前に除去しなければならない。	な し	同 上
(10) 二酸化チタン	着色料	着色の目的に限る。 ただし、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、しょう油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類（鯨肉を含む。茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類(ワンタンを含む)、野菜、わかめ類には使用してはならない。	二酸化チタンを含む旨 及び合成着色料として使用される旨	同 上
(11) プロピオン酸	保存料	チーズ、パン及び洋菓子に限る。 チーズ1kgにつき3g以下。ただし、ソルビン酸又はソルビン酸カリウムと併用する場合は、その合計が3g以下。 パン及び洋菓子1kgにつき2.5g以下。	プロピオン酸を含む旨、 及び合成保存料として使用される旨 添加物としてのプロピオン酸は、従来、脂肪酸類として「類指定」され、着香料として使用されてきたが、その名称については省略し、着香料などの名称で取扱われていたのでS.58.8.27から6か月間は添加物そのものの名称表示は従来どおりでよい。	同 上

なお、従来表示を必要とした改正前の別表第5の添加物は、当分の間、従来どおりに使用した添加物の物質名又は人工甘味料、合成着色料等の表示をすればよいことになっている。

また、発酵調整剤として使用された硝酸カリウム、硝酸ナトリウム及び品質保持剤として使用されたプロピレングリコールについては、それぞれその添加物を含む旨を表示する。

賞味期間表示問題を協議

CBO全体会議

8月24日、缶詰ブランドオーナー会を開催し、当面する諸問題について協議が行なわれたが、とりわけ最近の課題としてクローズアップしている

「缶詰の賞味期間表示問題」に重点がおかれた。

現在、日缶協側では表示の方向で検討を進めようとしている動きもうかがわれ、慎重に対応すべきであるとして、まず要望書を幹事長名で提出することとなり、事務局でその案を作成し、運営、商品の両委員長に了承を得たうえで申出ることを決めた。

賞味期間表示問題で要望書

さきのCBO全体会議で協議した方針に基づき、9月5日付で缶詰ブランドオーナー会幹事長小岩井清三氏名をもって、(社)日本缶詰協会西村会長宛に下記の通り「缶詰の賞味期間表示問題」につき、要望書を提出した。要望内容は下記の通りである。

缶詰の賞味期間表示問題につき要望の件

拝啓 貴協会ますますご隆昌にてお慶び申し上げます。

さて、缶詰の賞味期間表示問題につき流通部門と与っている日食協では、缶詰ブランドオーナー会の各品種別部会ならびに全体会議を開催し、その是非につき協議致しました。その結果、缶詰本来の性格からも、また流通段階における現状から見ても、これを表示する方向で結論を急がれることは、あまりに多くの問題を抱えておりますので、今後検討を進められるに当たっては、次ぎの事項を踏まえ、行政指導と業界全体のコンセンサスを得たうえで、慎重に対処されますよう強く要望致します。

敬 具

記

1. 「業界の統一見解」の普及促進を図るべき時である。賞味期間の表示は缶詰本来の特性を歪めることとならう。
2. 他業界との連繫を図り、その動向を見極め、缶詰が独断先行することは絶対に慎むべきである。この賞味期間表示については農林水産加工食品部会表示小委員会において、別添の通り決定を見ているところであり、当局の指導のもとで進める必要がある。
3. 缶詰業界内部の全体的検討機関の設置、一般小売店等における市場調査の実施等、具体的施策が望まれる。

4 缶詰はシーズンパックが主流をなしている。同時に流通段階では年間を通じて在庫し、販売することにより市場の安定化を図ることを責務としている。従って、当然表示に伴う流通段階のリスクの増大は避けられないものとなる。

特に値引き、返品問題へと直結するおそれがあり、これらのリスクをいずれが負うべきかという重要テーマも発生する。

流通段階において実害の伴わない方策がまず図られたうえでない限り、賛成し得ない。

5. 国内生産品ばかりでなく、輸入製品についても国内産品同様十分なる配慮が必要である。

6. 「おいしく食べられる期間」の現行統一見解発表以来、全く不都合な問題は発生していない。

業界はむしろ、その期間経時以降の缶詰について、消費者から誤解を招くことのないよう積極的PRを現段階で進めるべきである。

以上

加工食品部会表示小委員会の経過報告

1. 昭和49年5月末に開催された農林物資規格調査会の懇談会において、JAS制度運営に関する当面の課題として、品質表示については食品の日付表示の問題を検討する必要があるとされたので、加工食品部会の下部機関として表示小委員会を設置することとした。

2. 第1回会議は50年1月17日開催され、食品の日付表示に係わる規制の現状を検討して問題点を指摘した後、会議の進め方を決定した。2月24日に開催された第2回会議においては、第1回会議で指摘された問題点の対処について検討し、消費者にとっての日付表示のあり方について意見の集約をみたので、7月30日に第3回会議を開催し、「日付表示のあり方」の事務局案を提出して意見を聴取した。

事務局案は、JAS規格及び品質表示基準

において、品質の経時的変化に関する情報提供として製造年月日を義務づけてきたが、食品の特性によっては、これのみでは十分でないの認識が高まってきたので、消費者にとって望ましい日付表示のあり方として、生鮮食料品を除き、事前包装された加工食品であって、通常の保存条件における品質保存期間が3カ月以内のものについては、品質保持期限（又は製造年月日及び品質保持期間）を示すものとし、3カ月を越え6カ月未満のものについては品質保持期限又は製造年月日、また6カ月以上のものは従来通り製造年月日を表示することが適当であるとしたものである。なお品質保持のめやすを表わす用語としては、消費者に誤認を与えないように「賞味期限」又は「賞味期間」とすることとし、表示責任者は原則として製造業者に限ることとし、販売業者によることは適当でないとしている。

なお業界で継続検討

缶詰の賞味期間表示問題については日食協CBOの強い申入れもあり、9月28日の第4回目日缶協消費拡大委員会では次ぎのごとき結論となった。

「現在の調査結果のみでは責任ある具体的表示は困難であるので継続的に検討を行なう必要がある。よって、関連業界とも連繫を取りながら諸施策を慎重に取り進めていただきたい」旨会長に答申する。

沖縄パイナップル缶詰研究会

沖縄パイナップル缶詰協会主催、沖縄県パイナップル缶詰工業組合、日本加工食品卸協会、日本加工食品卸協会、協賛による沖縄産パイナップル缶詰開缶研究会は、9月21日鉄道会館ルービーホールで開催した。

出品は沖縄産が輪切り17、2つ割り1、小片9の計27缶、参考出品として、タイ、フィリピン、アメリカ各1缶、合計30缶。参加者は約60名。審査結果は品位にあっては全品合格であったが、計器で量目不足2缶の不合格があった。出品物は会員提供によるものである。研究会終了後、懇親会が行なわれた。

みかん缶詰開缶研究会

8月23日、日食協会議室において、みかん缶詰開缶研究会を開催した。

主催；日本加工食品卸協会、全国食品缶詰公正取引協議会、(社)日本缶詰協会

協力；(財)日本缶詰検査協会、日本蜜柑缶詰工業組合
開缶数；82年度市販品53缶、他参考品として蜜柑工組提供の外国産17缶（スペイン6缶、中国9缶、台湾2缶）。

出席；約40名、オブザーバー出席は

大丸ピーコック 細川慶一氏

東急ストアー 中西久幸氏

午前中、(財)日本缶詰検査協会・榎本検査部長、八木検査主任により計量、品質検査が行なわれた。

2時より日食協北田専務理事の司会により、開缶研究会の趣旨等について品質対策委員会水島委員長より挨拶があり、(財)日本缶詰検査協会榎本部長より講評、質疑応答がなされた。

【審査結果】

1. 総合結果

	品位		計器		総合	
	合	不	合	不	合	不
開缶数	52	1	51	2	50	3

2. 缶型別結果

缶型	開缶数	品位		計器		総合	
		合	不	合	不	合	不
4	19	19	0	17	2	17	2
5	20	19	1	20	0	19	1
2	7	7	0	7	0	7	0
7	1	1	0	1	0	1	0
特 7	2	2	0	2	0	2	0
M 2	2	2	0	2	0	2	0
小型 2	2	2	0	2	0	2	0
計	53	52	1	51	2	50	3

(ブローケン2号缶-2缶)

3. JAS・非JAS別結果

	開缶数	合	不
J A S	47	44	3
非JAS	6	6	0
計	53	50	3

4. 平均点別分布（ブローケン除く）

平均点	5.0	4.75	4.50	4.25	4.0
開缶数	14	13	14	3	2
比率	27.5	25.5	27.5	5.9	3.9
平均点	3.75	3.5	3.0	3.0以下 不合格	計
開缶数	1	2	1	1	51
比率	1.9	3.9	1.9	1.9	100

※平均点 4.50のうち計器不合格1缶
平均点 3.50のうち計器不合格1缶

缶詰検査協会横本検査部長より採点結果、非常に好成績であった旨の講評があった。今回はじめて出席された、2氏から次の発言があった。

大丸ピーコック細川慶一氏；「これだけ一度に多数のみかん缶詰の開缶をみたのは今回が初めてである。特に感じたことは、日本のみかん缶詰はすばらしいという第一印象である。外国産を17缶みさせていただいたが、日本産と差があり過ぎる。」

東急ストアー中西久幸氏；「本日、不合格が3缶あるということだが、このような商品を買えば消費離れする。1品1品チェックをお願いしたい。見ためはよいが糖度、酸味が強いものがあった。表示することは無理と思うが、商品の特徴をもわれわれの方にお話しただけければ、消費者も多様化しており売りやすくなる。」

このあとプルトップ缶、バーコード、糖度、糖酸比等について質疑応答があり、量販店側から缶詰でも日配食品と同じようにうけとめられており、缶詰は1年以上経った方がおいしいということもPRしていただきたい。缶詰をこれ以上に売りたい

いならば消費者に買いやすい缶型、サイズにすべきだとの見解があった。

なめこ缶詰開缶研究会

9月19日、日食協会議室でなめこ缶詰開缶研究会を開催した。

主催；日本加工食品卸協会、全国食品缶詰公正取引協議会、(株)日本缶詰協会

協力；(財)日本缶詰検査協会、日本農産缶詰工業組合

開缶数；72缶

出席；約40名

午前中、(財)日本缶詰検査協会横本検査部長、吉田検査主任による計量、品質検査。全国食品缶詰公正取引協議会渡辺常任理事による表示のチェックが行なわれ、午後1時30分より一般公開、2時より講評、質疑応答が行なわれ、まず水島委員長より今回で第6回目を迎え品質向上のあとが何え開缶研究会の成果を挙げている旨の挨拶が行なわれた。

【58年度なめこ水煮缶詰開缶結果】

開缶数	品 位		計 器	
	合	不	合	不
82 缶	79	3	82	0

【品位点数区分表】

4.0 以上	6 缶	7.3%
3.5～3.8	59	71.9
3.0～3.4	14	17.1
不 合 格	3	3.7
合 計	82	100.0

不合格3缶はブローケンで「ひらき」と表示したものの2缶、形態で1缶あったが、計量では従来

みられた固形不足もなく全品合格であり、続いて検査結果について榎本検査部長より講評があった。

なお、萩原蔬菜部会副部長からは、毎年回を重ねることにより品質向上が図られてきたことであり、今後も継続開催されたいとの意向が述べられた。

質疑応答で次のような意見があった。

- 一括表示でないものがあるという指摘であったが、製缶会社が印刷を担当するのがほとんどであり、製缶会社の立場からいわせていただくと、なめこは一ブランドの製造数が非常に少ないものが多く、1年分では印刷缶を引き請け難いということから3～4年分印刷するケースもある。
- 購入場所が築地で比較的良好な製品が集まったが、地方の安値ものは相当悪いものがでている。お土産屋で売られているものはかなり悪いものがある。4号缶はよいが6号缶を開缶してみるとヌルが多く固形が少ない。JASを改め100gは入れていただきたいと思う。
- 計量では100gを切ったのは3缶のみで、あとは100g以上あった。なかには145g入っていたものもある。



【移転】

※株式会社菱食仙台支店(支店長宇田川悦哉)では業務の拡大に伴い、かねてより準備を進めていた社屋が完成し、8月22日(月)より同所に移転業務を開始した。

移転先 〒983 仙台市扇町5丁目12番15号

電話 大代表 0222-84-9611

- 代表 総務経理課 84-9611
- 〃 仕入課 84-9619
- 〃 販売第1課 84-9614
- 〃 販売第2課 84-9624
- 〃 販売第3課 84-9624
- 商品管理課 84-9619
- ファクシミリ 84-9610

交通 国鉄 仙石原福田町下車徒歩20分
市バス 仙石駅前より塩釜方面行乗車、扇町6丁目にて下車徒歩5分

【人事異動】

※国分株式会社(社長 國分勘兵衛)は9月1日付で人事異動を行なった。

氏名	新 所 属	旧 所 属
桑原正一	取締役東京第2支店支店長兼静岡支店支店長	取締役東京第2支店支店長兼静岡支店支店長兼営業課長事務取扱
広瀬克己	静岡支店次長兼営業課長	管理本部人事課課長〔国分レクリエーションサービス(株)出向〕
石井 明	東京第2支店酒類課第4担当課長	仙台支店総務課付課長
星崎信二	東京第3支店営業2課長兼営業4課長	横浜支店小田原出張所長
笠原平太	横浜支店総務課付課長〔国分レクリエーションサービス(株)出向〕	仙台支店総務課付課長〔(株)大善鎌田屋商店出向〕
柏木常伸	横浜支店小田原出張所長	静岡支店営業課課長補佐
大亀弘造	大阪支店支店長付課長	大阪支店営業3課長
松添吉信	大阪支店営業3課長	東京第3支店営業2課長兼営業4課長
加藤律夫	仙台支店総務課付課長補佐	仙台支店秋田出張所所長補佐
松隈秀雄	札幌支店総務課付係長	札幌支店営業1課係長(旭川事務所長)

板垣邦明	人事部人事課付係長	東京第1支店営業2課係長(長野事務所長)
宮崎克海	東京第1支店営業2課係長(長野事務所長)	東京第1支店営業2課(高崎事務所)販売員(係長待遇)
武藤英昌	札幌支店営業1課係長(旭川事務所長)	札幌支店営業2課販売員
井上祥孝	仙台支店営業1課係長(山形事務所長)	仙台支店営業1課(山形事務所)販売員

【社屋移転】

※株式会社東善松商店ではかねてより建築中の新社が竣工し、下記に移転した。

新住所 〒030-01 青森市大字野木字野尻37
(総合流通団地)

新☎ 0177 (73) 8 0 5 5 (代表)

【営業所開設】

※国分株式会社(本社東京、社長國分勸兵衛)では横浜支店管轄下に湘南営業所を開設した。担当地域は、三浦半島を中心とする神奈川県南部地区、大手量販店については神奈川県全域。これは従来の横須賀出張所が狭隘化したために、これを物流環境に恵まれた現所在地に移転し、広い倉庫スペースを有する営業所として新設された。

- 名称 国分株式会社横浜支店湘南営業所
- 所在地 〒236 横浜市金沢区福補2丁目1番9号
☎045 (785) 3 2 1 1 (代表)
- 業態 酒類・食品の卸業務
- 所員 所長 豊田秀一 以下33名
- 営業開始 昭和58年10月11日

【事務所移転】

※株式会社二幸(代表取締役加藤洋一)では業務発展拡大に伴い、販売促進本部・商事部・総和工場営業部を移転集結し8月22日より新事務所に業務を開始した。

住所 〒104 東京都中央区銀座7丁目13番10号
(二幸銀座ビル1階)

電話 販売促進本部 03-542-3229 代表
商 事 部 542-5211 “
総和工場営業部 545-6621 “
“ 受注係 545-6601 “

国鉄 新橋駅より徒歩5分

地下鉄 新橋・銀座より徒歩5分
東銀座より徒歩3分



【役員異動】

※日本チェーンストア協会専務理事渡辺全侑氏が8月退任し、その後任に鈴木玄八郎氏が就任した。

【事務所移転】

※社団法人東京都トラック協会(会長鈴木元徳)では9月26日より事務所を下記に移転し業務を開始した。

移転先 〒160 東京都新宿区四谷3丁目1番8号
☎ 東京03 (359) 6 2 5 1 (代表)
(従来と同じ)

〔関連企業消息〕

【役員人事】

※はごろも缶詰株式会社(本社清水市、社長後藤磯吉)では7月の定時株主総会ならびに取締役会において次の通り役員の追加選任及び一部変更が行なわれた。

専務取締役	恒田信郎氏(前常務取締役)
取 締 役	寺尾孝男氏(新任)
取 締 役	後藤幾雄氏(新任)
取 締 役	後藤康雄氏(新任)

常勤監査役

立花真一氏（前副社長）

行事予定

10月～12月、59年1月行事予定

月	日	曜	事業活動	
10	12	水	ハウス食品工業(株)関東工場 商品研修会	
"	17	月	取引コード検討会、運営委員会、商品委員会、標準化協議会	
"	26	水	物流対策委員会	
"	27	木	果実部会、ブランドオーナー懇談会	
11	4	金	情報システム化委員会	
"	9	水	世界のパンまつり（山形）	
"	10	木	鮪フレーク油漬開缶研究会	
"	22	火	優良企業表彰式（農林年金会館）	
"	25	金	運営委員会、理事会 12:00～2:00、講演会 2:00～3:30（ルビーホール）	
"	28	月	近畿支部懇談会	
12	13	火	賛助会員世話人会（2:00～3:30）	
59年	1	4	水	酒類食品業懇話会新年会
"	"	5	木	缶詰賀詞交換会
"	"	6	金	東京都食品卸同業会新年総会
"	"	13	金	第2回委託事業調査委員会

農林水産省提供

『日本型食生活 '83』

テレビ東京キー局に全国15ネットで放映

提供農林水産省により、渡辺文雄の『日本型食生活 '83』見直しませんか、おふくろの味、ふるさとの知恵。……は、10月～12月、テレビ東京

をキー局に下記の15局で放映される。

毎回、多彩なゲストを迎え、郷土料理談義を中心に、日本人の食生活のあり方を見直す話題の新番組。

- テレビ東京 …………… (土) 11:30～11:45
- テレビ大阪 …………… (土) 11:30～11:45
- テレビ愛知 …………… (土) 11:30～11:45
- 福岡放送 …………… (土) 10:30～10:45
- 北海道文化放送 …… (金) 11:10～11:25
- 宮城テレビ …………… (土) 10:30～10:45
- 福島テレビ …………… (火) 11:15～11:30
- 信越放送 …………… (土) 10:15～10:30
- 静岡第一テレビ …… (火) 11:45～12:00
- 北陸放送 …………… (金) 11:00～11:15
- テレビ新広島 …… (日) 7:00～7:15
- 岡山放送 …………… (土) 11:00～11:15
- 南海放送 …………… (土) 9:30～9:45
- テレビ長崎 …………… (土) 8:00～8:15
- 熊本放送 …………… (土) 11:00～11:15

ご存知ですか？

このマーク



このマークは、酒類や飲料のメーカーにより組織する食品容器環境美化協議会が採用している空かんの投げ捨て防止用の統一美化マークです。欧米でも同じような

マークが使用されています。缶飲料にはほぼ100%印刷されています。また各メーカーの行う製品広告や、メーカー団体等の行う環境美化のための啓蒙広告にも広く使われています。

空かんは必ずすかごに捨てましょう。

