



会 報

日 食 協

第 39 号 59. 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) 千103 電話 東京03 (241)6568-6569番

目

次

◇加工食品取引における返品実態調査 2	
流通政策研究所に委託し実施	
運営委員会 3	
◇新規会員、賛助会員の増員に着手 5	
◇商品荷姿の小口化推進でメーカーへ再度のお願い 5	
◇構造展望調査研究 第1回委員会開催 7	
商品委員会 6	
◇割戻金標準化でアンケート実施 6	
◇WGが中間集計で検討 6	
情報システム化委員会 8	
◇全国コードセンター予定通りに作業進行 8	
支部ニュース 関東支部流通委 10	
◇第7回商品研修会を実施 10	
◇共同配送委 10	
缶詰ブランドオーナー会 11	
パイン缶は減産で推移 (パインアップル部会) 11	
水産部会 12	
新物みかん缶で懇談 16	
新物チェリー缶は大幅減産 16	
野菜部会 14	
59年度缶詰生産数量 14	
みかん缶詰開缶研究会 13	
品質規格部会 17	
関係団体報知 18	

加工食品取引における返品実態調査

流通政策研究所に委託し実施

加工食品における返品問題は取引近代化、合理化を図る上からも永年にわたる重要課題となっており、日食協創立時点に実施したアンケートの回答結果でも割戻金は正問題とともに筆頭に挙げられた業界テーマである。

このたび商品委員会ならびに運営委員会では、この問題について本格的にその実態を掘り下げ、経営合理化の一助とする方針のもとに、公平な立場にある第三者の調査機関として、流通政策研究所にこれを委託し10月初旬には全会員ならびに未加入会員に対してもアンケートを実施することになった。

加工食品卸業界として業界自らの手でこれだけの規模で調査実施することは初めてであり、多数の回答に期待が寄せられている。

調査対象は卸500社

このたび実施される「加工食品における返品問題調査研究」は10月中に卸業者500社（うち日食協会員310社）を対象にアンケート調査し、これに併わせてヒアリング調査も行われることになっている。

11月中には集計・分析がなされまとめに入るスケジュールであるが、その実施計画の概要は次の通りであり。

1. 目的

今日、加工食品卸売業が抱える大きな問題のひとつに「返品問題」がある。返品は、わが国特有の取引慣行であるが、チェーンストアの成長過程でより増幅の傾向を示しており、取引の近代化、合理化を阻害する大きな要因ともなっている。

だが、一口に返品といっても、その背景や形態はさまざまであり、その実態は不明な部分が多い。

この調査は加工食品卸売業をとりまく返品の実態と問題点を明らかにすることにより、今後業界ならびに卸売企業が取引近代化をめざしてとるべき方向を検討するための基礎資料を得るために実施するものである。

2. 調査課題

調査によって明らかにすべき課題を以下のように設定する。

- ① 加工食品卸売業における返品の実態把握とその整理
- ② 加工食品卸売業をとりまく返品要因の解明
- ③ 加工食品卸売業における返品による問題点と改善意識の把握
- ④ 加工食品卸売業が今後とるべき返品問題改善方向

3. 調査方法と内容

加工食品卸売業を対象とするアンケート調査（郵送法）をベースとし、並行して、卸売業、大

型小売業、メーカーのヒアリングを行なう。

(1) アンケート調査

① 対象

加工食品卸売企業（本社、本店） 500社

調査対象の選出は、日本加工食品卸協会加盟の企業全社と、その他食品卸売業者から無作為に抽出。

② 調査内容（項目）

1. 企業特性

- ・販売額、従業者数、事業所数、商圏規模
- ・販売先別売上構成、仕入先別仕入額構成

2. 返品状況

- ・年間平均返品率と変化傾向
- ・販売先別返品率
- ・商品別返品率
- ・販売先別返品理由

3. 返品による問題点と処理実態

- ・返品商品の状態
- ・返品処理上の問題点
- ・返品の処分割合
- ・良質返品の割合
- ・返品処理に要するコスト

4. 返品発生の要因と返品対策

- ・返品発生要因に対する見解
- ・返品対策の内容
- ・販売先に期待する改善策
- ・メーカーに期待する改善策
- ・返品問題改善方策についての意見
- ・今後の環境変化が返品に及ぼす影響

(2) ヒアリング調査

① 対象

加工食品卸売企業 4社

食品メーカー 3社

小売企業（百貨店、スーパー、食品店） 5社

② 調査内容（項目）

1. 返品の実態と変化傾向
2. 返品発生要因についての見解
3. 返品による問題点
4. 返品問題について、取引先業界に対する期待
5. 返品問題の改善方策についての意見と見通し



8月10日、運営委員会を開催し①支部及びCBO活動に関する状況報告、②全国コードセンター準備委員会の活動状況、③会員、賛助会員の増員等につき協議した。

支部の活動状況については、すでに前回の委員会において総会完了支部の状況報告がなされているが、7月11日広島ステーションホテルにおいて開催された中国支部総会の報告を事務局より行った。

また、CBO活動に関しては7月26日開催の全体会議、幹事会の協議結果と果実部会、食肉部会、その他の品種別部会活動を中心に報告がなされた。特にCBOの活動課題の一つとして缶詰の賞味期間問題については、昨年9月以来議論が続けられているテーマであるが、CBOにおいて十分にコンセンサスを図り対処したい旨報告がなされた。

全国コードセンター準備委員会の活動状況については情報システム化委員会委員長松本健一氏よ

り同準備委員会の中に設けられている運営部会ならびに初期登録部会の活動内容を報告、既存コードセンターとの調整問題、初期登録における名寄せ、運営に当たっての会費問題ならびに今後のスケジュール化の説明、通産省主宰の卸を中心としたVAN委員会等々の報告があり、これからの作業組みについての了承を得た。

組織強化のための会員、賛助会員の新規勧誘活動については、事務局作成の勧誘企業リスト表をもとにそれぞれ窓口担当会社を決め、積極的な増員活動を推進することになった。

なお、勧誘のための諸資料については早急に事務局において作成準備にとりかかる。

小分け化推進につき協議

食品取引改善委員会

8月10日、食品取引改善委員会を開催した。

まず任期満了に伴う正副委員長の互選については全員異議なく留任することを決定し、続いて中心議題の商品の小分け化推進問題につき協議した。

この小分け化推進に関してはワーキンググループの座長である木村哲二氏〔㈱菱食〕よりいままですべて継続的にヒアリング実施してきたメーカー50社の対応状況と未対応商品についてのチェック結果の報告があり、今後さらに推進活動を展開して行くうえで未対応商品に関する代行費請求問題等をどのように取扱うべきか、各委員の意見が求められた。

メーカーの小分け化に対する理解は日を追って深まり、順調な進捗を見ているが、メーカー協力へのお礼ならびに流通段階における現況を報告し、未対応商品に対しては早急に改善していただいた

旨の協力をお願いをすることとし、その文案作成はWGが当たることになった。

なお、ワーキンググループが担掌するところとなっていた返品問題については今後、商品委員会にテーマ移管することにさきの運営、商品両委員会で話し合いがあったが、委員長よりその理由説明がありこれを了承した。

荷姿の小分け化推進を協議

8月2日、小分けWG代表者4名による打合会を聞き、小分け未対応商品に対する代行費請求問題の詰めを行うとともに、日食協においてガイドライン策定後、現状ではさらに“小分けの小分け化”が進んでおり、基本ガイドラインの見直しが必要ではないかとの意見も聞かれており、今後のWGとしてのスケジュール化と併せ検討した。

この会合において8月10日に開催の食品取引改善委員会に諮り、次の作業に取り組むことになった。

また、8月24日のワーキンググループにおいては8月10日開催された食品取引改善委員会の協議結果を踏まえ、小分け化推進のための諸施策を講ずるべく、小分け化の進捗状況、未対応商品の問題点の抽出、代行費に関する今後の取り組み方等につき検討した。

その結果、すでにガイドラインを掲げて2年を経過し、順調に改善が進められてはいるものの、未対応商品はなお30%を占めていると見られ、これからの促進を図るうえからも、一区切りのけじめをつける意味でメーカーに対し、協力のお礼と現況報告を申しあげることになり、文案作成のた

めの意見交換を行なった。

商品荷姿の小口化推進

メーカーへ再度のお願い

量販店等に納入する商品荷姿の小口化については日食協の食品取引改善委員会並びにワーキンググループが中心となってその推進活動を進めているが、9月11日付で主要メーカー各社に対し現況報告と小分け推進協力についての再要望を行った。要望内容は次の通りである。

量販店等に納入する商品荷姿の小口化推進について再度お願いの件

拝啓 貴社ますますご隆昌にてお慶び申し上げます。

さて、量販店等に納入する商品荷姿の小口化につきましては、小売業界のご意向を踏えて最小荷姿のガイドラインを策定してすでに2年を経ましたが、生産各社の前向きのご対応により荷姿の小口化は概ね達成されて参りご同慶の至に存じます。

しかしながら、現在なお30%もの未対応商品が生産段階において見受けられており、もう一押しのご努力をお願い申し上げます。

最近における量販店等小売業界の商品荷姿の小口化はさらに小単位になりつつあり、ガイドラインの一部手直しをしてほしいとの小売業界からの要望もでてきております。

日食協では、現行ガイドラインに基づくよう小売業界にご協力のお願いを申しあげておりますが、生産各社の未対応商品については取り分け早急な改善が希望されています。

これらの未対応商品は、また対応ずみの商品に比して物流コストに大きな差が生じており

ます。

前回ご連絡申しあげました小分け代行費につきましても、59年度は新しい単位基準で見直さざるを得ない現況であり、再度、経費のご負担をお願いすることになりかねない実情にあることを、ご理解いただきたく存じます。貴社の荷姿の小口化につきなご一層のご推進とご協力をお願い申しあげる次第であります。

敬 具

会員、賛助会員を新規増員

各支部の協力にも期待

9月19日開催の運営委員会では、会員、賛助会員の新規加入勧誘に関し前回委員会で再検討することになっていた会費の額等につき慎重審議した。このたび事務局では日食協の「事業概要」を作成したが、これを諸資料に添え窓口担当会社を通じ未加入会員に呼びかけることになり、特に正会員の増員については各支部の側面協力が期待されている。

また、この日開催された商品委員会において返品問題に関する実態調査を実施することが最終決定となったが、これを受けて運営委員会はその予算充当につき審議した。その結果、これを異議なく承認し本格調査が流通政策研究所により開始されることになった。

11月29日に理事会と研修会

来る11月29日、正午から鉄道会館ルビーホールにおいて理事会を開催することになったが、この日の運営委員会において、理事会提出議案につき

協議し、事務局原案を了承した。

なお、理事会に続いて例年の毎く経営研修会を開催する予定であるが、事務局においてテーマならびに講師等につき作業組みすることになった。

商品委員会

8月10日、午後3時半から商品委員会を開催し

- ①割戻金標準化推進に関しWGの検討結果の件、
- ②返品問題に関する委託調査の件、
- ③卸業界の新製品対応問題に関する件、その他につき協議した。

割戻金標準化の推進活動についてはワーキンググループ座長の市ノ瀬竹久氏〔糊菱食〕より去る7月27日開催のWG検討結果、まず5月5日付でメーカー宛協力をお願いした後どのようなアクションをおこされたかその実態を把握が必要であるとされ、賛助会員103社ならびに非賛助会員44社に対しアンケートを実施中であり、8月25日までに回答を求め、取りまとめを行い現状分析に入りたい旨報告があった。

続いて返品問題に関する委託調査については、すでに前回の商品委員会で第三者の調査研究機関である流通政策研究所に委託し調査を行う旨が了承されており、当日は同研究所の中村勝利研究員が出席され、その実施要領ならびにアンケート案についての内容説明があった。

その結果、基本的には委員会承認となったが、なお調査項目等を手直しのうえ11月末とりまとめの方向で諸準備を進めることになった。この委託調査の予算については、次回運営委員会で承認を

得たいとされた。

なお卸業界における新製品対応問題に関しては事務局において内容的に詰めを行うこと

割戻金標準化でアンケート実施 メーカー協力により順調な回収

9月19日開催の商品委員会では、①割戻金標準化に関する調査結果の報告と返品問題に関する調査実施の件につき協議した。

この商品委員会において、まず、割戻金標準化に関するアンケート実態調査につき9月初旬までにとりまとめられた集計結果を中間報告のかたちで市ノ瀬座長より説明があり意見交換を行った。

この時点における集計は147社中、74社の回答となっており、メーカーからも前向きな協力をいただいているが、未回答企業に対しては事務局において個別に協力要請することとし、次回委員会で正式に今後の推進につき施策を講ずる段取りである。

なお、このアンケート結果がとりまとめられ整理検討された際には、協力メーカーにその状況を報告する方針となった。

返品問題の調査については、流通政策研究所の中村勝利研究員より、その後アンケート表で項目追加された部分の説明があり、委員会承認あり次第、発送準備に取りかかりたい旨が諮られ、これを全員異議なく了承した。（関連記事2頁参照）

WGが中間集計で検討

9月5日、商品委員会の割戻金標準化推進のためのワーキンググループが開かれ、8月末時点で

主なメーカーに対しアンケートした回答結果について中間とりまとめを行なった。

この割戻金標準化のための実態調査に関してはすでに8月末時点で147社にわたる有力メーカーにアンケートし、そのうち83社から回答が寄せられているが整理の都合上74社を第一次受け付けの区切りとし集計分析にとりかかった。

事務局にはなお未回答の企業からの回答が寄せられている段階であるが、近く第2次の集計に入る予定である。

構造展望調査研究 日食協で受託実施

日食協では、農林水産省の委託事業としてさきに機能整備対策調査を3年間にわたり受託、実施してきたが、このたび「59年度食品卸売業構造展望調査研究委託事業」の誘引が食品流通局よりあり、これを新たに受託することになった。

予定としては2年継続事業となるが、前回の委託事業同様、流通政策研究所の協力を得て実施する。

すでに第1回目の委員会は去る9月12日に日食協会議室において開催したが、その委員構成は次の通りである。

【学識経験者】

- | | |
|-------|-------------|
| 田内 幸一 | 一橋大学教授 |
| 上原 征彦 | 明治学院大学助教授 |
| 原田 英生 | 流通経済大学専任講師 |
| 宮下 正房 | 流通政策研究所専務理事 |

【業界側】

- | | |
|-------|---------------|
| 國分 道夫 | 国分(株)取締役副社長 |
| 廣田 正 | (株)菱食専務取締役 |
| 永津 邦彦 | (株)トーカーン取締役社長 |

なお、この委託事業の59年度における調査目的等は下記の通り。

1. 調査研究の目的

加工食品卸売業の将来の業態別、規模別、地域別等の商店数、販売額等の予測を行ない、加工食品卸売業界の構造変化の将来展望、および個別企業の近代化の推進等に資することを目的とする。

<59年度>

- 予測のための基礎データの整備
- 予測手法の検討

<60年度>

- 構造変化の予測
- 構造変化に対応する手法の検討

2. 59年度の中心課題

① 過去の構造経過分析

商業統計を中心とする既存の統計資料にもとづいて、加工食品卸売業のこれまでの構造変化がどのように進行してきているのかをとりまとめる。

- 業種（業態）
- 規模
- 地域
- その他（企業、組織化率等）

② 過去の構造影響要因分析

①においてみられる加工食品卸売業の構造経過に対して、どのような要因が影響してきているのかを分析する。

- 消費構造要因
- 小売構造と小売競争要因
- 生産構造とメーカー競争要因
- 卸売業の経営要因、大手卸売業の戦略、再編成等

○技術革新

③ 主要卸売業の戦略の研究

今日の加工食品流通をリードする主要な卸売業の戦略展開を見直すことによって、加工食品卸売業界の現在進みつつある方向、およびそこにおける卸売業の現在の経営方向についての検討を行なう。

④ 米国食品卸売業の構造と戦略の研究

流通変革という点において、わが国に先行してきた米国の卸売業の構造と、その淘汰の過程で生き残り成長してきている卸売業の戦略等を見直すことによって、今後のわが国の卸売業界を展望するための示唆を得る。

⑤ 卸売経営への影響分析

①の構造経過、及び②の構造影響要因等が加工食品卸売業の経営にどのような影響をもたらしてきたのか（加工食品卸売業はどのような対応を求められてきたのか）、を明らかにする。

⑥ 予測手法の検討

上記 — 特に①と②の結果にもとづいて、次年度に加工食品卸売業の構造を展望するためのモデルについて検討する。

いて初期登録部会に関しては平口委員より説明があった。

この両部会活動経過を踏まえ情報システム化委員会の立場で協議されたが、明年4月をセンター開設目標として作業するに当たり、既存のコードセンターとの意見調整と協力を積極的に得ることが最重要課題であるとされ、準備委員会で計画されたメーカーに対するアンケート実施を支援し、その結果をまって委員長を中心に協力呼びかけすることになった。

予定通りに作業進行
運営、初期登録両部会

全国コードセンター準備委員会内に設けられている運営部会、初期登録部会の2部会は順調に作業が進められており、運営部会にあっては8月24日及び9月13日と計4回にわたり部会を開催し、また初期登録部会は8月29日および9月26日（第4回）を開き検討を重ねている。

なお準備委員会は両作業部会が検討してきた結果にもとづき、業界の全体的動向をまとめるためメーカーにアンケートすることとなり、9月21日付で準備委員会委員長豊倉洋一氏〔キッコーマン㈱〕によりアンケート協力のお願状を発信した。

このたびの「全国コードセンター設立に関するアンケート」は①現在、他企業とのデータ交換を実施していますか、②全国コードセンター組織への会員加入希望の有無、③現在または今後、統一コード（または名簿）を利用する業務等について問うており、日食協の賛助会員店各社、大手酒造メーカー等に回答を求めている。

なお、回答に当たってセンター設立のメリット、設立要旨等につき説明文が付されており、参考と



9月6日、情報システム化委員会を開催し、全国コードセンター設立に伴う準備委員会活動状況報告ならびに今後のスケジュールを中心に協議した。

まず栗原副委員長より全国コードセンター準備委員会の運営部会活動につき経過報告があり、続

なると思われるので以下にその概要を掲げること
としたい。

1. 全国コードセンター設立のメリット

(1) 統一コードを利用することのメリット

- ① 受発注、市場情報、入出荷、請求支払等の企業間データ交換（オンライン化も含めて）に円滑に取り組むことができる。
- ② コードブックを、DMや通販用の台帳として活用できる。

(2) 経済性のメリット

- ① 漢字による名簿作りが、企業単独で実施するよりはるかに低コストでできる。（自社漢字化の場合も、共同出資で作成した台帳<コンピュータ媒体を含む>を廉価に利用できる。）

〔例〕初期経費1店100円とした場合、10万店で1,000万円共同作成ではこの費用を多くの企業で分担。

- ② 管理コストは、現行の既存コードセンター（東京、神奈川、名古屋、大阪）会費を上まわることのない費用で全国分をカバーできる見込み。

〔参考〕現行では、メーカーが既存の4地区センターにすべて加入している場合、企業ランクにより年間40から178万円の間。

(3) 全国展開されることのメリット

- ① 統一コード未設定地域の情報化を促進する環境づくりができる。
- ② 全国コードを多くの企業で登録することで範囲拡大の付加価値があるとともに、コードの一元管理によって精度が向上す

る。

2. 全国コードセンター設立の要旨

（詳細については、本年2月に郵送した資料「統一取引先コードに関する提案」を参照）

(1) コードセンター設立の目的

- ① 統一取引先コードを全国に広げる。
- ② 各地区コードセンターの運営組織を一体化する。

(2) コードセンターの運営

- ① 設置場所：札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、広島、高松、福岡（札幌、東京、名古屋、大阪は既存センター有り。）
- ② 既存コードセンターの業務機能は存続し、新組織の基盤とする。
- ③ 会員組織とし、運営委員会を設置する。
- ④ 運営の費用は、会員の会費によって賄う。
- ⑤ コードセンターの業務は第三者機関への委託方式とする。

3. 統一取引先コード

- ① 統一コードは、基本的には社内システムと外部情報をつなぐための窓口コードたる性格のものであり、このコードを社内コードとして利用するか、社内コードと併用するかはあくまでも企業の選択の問題である。
- ② コード体系は、現行の業界統一コードに準ずる。

XX XX XXXX
府県 市区郡 連No.

- ③ 登録は、原則として業界で共通して継続的な取引を行なう相手のすべてを対象とする。
- ④ コード台帳はコンピュータで管理し、漢

字とカナの両方を持つ。

- ⑤ コード台帳への登録内容は、コード、屋号店名、名義人、住所、郵便番号、電話番号、酒販免許の種類とする。

支部ニュース

返品、物流コスト中間分析 流通業務委で検討

9月13日、関東支部に於て流通業務委員会を開催し、①返品の実態調査のとりまとめ②物流コスト実態調査のとりまとめ、その他について協議した。

返品実態調査は6月度、7月度の日次により集計したものであるが、返品は8月に入って集中するところから、検討の結果8月1日～15日までの半月間を追加報告することになり、次回の委員会までにまとめ報告することになった。

なお、物流コスト実態調査は今回、委員会メンバー以外に3社からご協力を得ている。前回までは委員会メンバーのみによる集計であるため、委員会メンバーのみのものと2通りの集計を行なうことでこれも次回に報告することとなった。

商品研修会について次回の研修工場を検討したが、メーカーの商品コンセプト等もっと奥行きを深く研修したいとの希望もあり、現地あるいはメーカー本社に向いての懇談を中心に企画してはとの案が提示された。

第7回商品研修会 アサヒビール(株)大森工場

8月10日、第7回商品研修会をアサヒビール(株)大森工場で実施。参加者は32名。

2時30分より、まず工場長窪田忠善氏の挨拶ならびに大森工場の概要、アサヒビールの製品について説明があった。工場長の説明のあと20分のPR映画、続いて生ビールの製造工程を約25分研修。研修後、別室にてアサヒビール(株)製品の各種ビール、清涼飲料の試飲、東京支店食品流通課課長上田光彦氏、販売第1課課長代理の商品説明、懇談ならびに質問等を取り交わし4:40時終了した。

共同配送委員会

8月23日ならびに9月13日、都内百貨店対象の共同配送委員会を開催した。

共同配送業務を本格的に開始してからすでに4カ月を経過したが、参加メンバーの拡大ならびに将来このシステムをさらに合理化すべく、集荷業務省力化のための配送センターの構想案起草等の作業を進めてきた。

参加メンバーの拡大については10月度から日本酒類販売(株)が業務参加することになり、他にも数社の参加希望があり社内で検討中と言われる。

共同配送センター設置構想については「都内およびその周辺地区における百貨店へ納入する商品の共同配送事業をより合理化し、機能化を図るべく、共同配送の参加事業者を主軸とした共同配送センターを設置することにより個別集荷作業を省き、検品業務等の省力化、効率化を促進し流通環境を整備することを目的」とし、共同配送事業の参加者で構成するというもの。規模測定等も一応算出が試みられたが、適地の確保等が果して可能かどうか大きなテーマとされている。

なお、8月度における共同配送実績は南王運送(株)の発表によると25,127個となっている。

現在まで事故はほとんどなく順調に配送業務が続けられているが、ただ集荷作業が早朝にも及ぶという事例が散見され、円滑配送のうえからも参加店の前向きな協力が強く望まれている。



缶詰ブランドオーナー会

— パイン缶は減産で推移 —
— パインアップル部会 —

8月3日、パインアップル部会を開催し、①任期満了に伴う正副部会長の互選②パインアップル缶詰の情報交換 (A)グローバルパインアップル(B)沖縄パインアップル(C)冷凍原料使用のパインアップル) ③パインアップル缶詰の賞味期間表示問題④その他について協議した。

なお正副部会長の互選は全員異議なく次の通り留任を決定した。

部会長	国分株式会社
副部会長	株式会社サンヨー堂
副部会長	株式会社 菱 食
副部会長	三井物産 株式会社

続いてパインアップル缶詰の情報交換を行ったが、各パイン団体よりそれぞれ関係資料が提示され、説明、報告があった。

パイン缶国別、年度別輸入通関実績表(歴年)

単位: 3/3換算函			
年度別 国別	1981	1982	1983
台湾	241,405	77,972	52,775
マラヤ	125,762	158,480	166,855
フィリピン	290,888	298,448	245,982
タイ	140,473	331,026	212,656
インドネシア	-	-	-
米 国	21,617	20,178	18,157
中 国	667	67	6,562
フランス	-	-	-

シンガポール	-	-	3,508
合 計	820,812	886,191	706,495
(参考)			
沖 縄	1,241,964	1,201,953	1,086,326

(注)イ. 税関輸入統計数量(kg)を1函20.412kgで算出した。

ロ. 無糖を含む。

ハ. 沖縄産品は沖縄県パイン工業組合インボイスによる出荷数量(ジュースを除く)を沖縄パイン缶詰協会が3/3換算したものの。

— 沖縄パインアップル缶詰の生販推移 —

	59(予想)	58	
		実 績	予 想
	トン	トン	トン
原料搬入量	43,700	43,674	44,000
本 島	32,700	34,574	30,500
八重山	11,000	9,100	13,500
	函	函	函
缶詰製造量	1,012,000	970,633	1,020,000
本 島	770,000	783,979	720,000
八重山	242,000	186,654	300,000
缶詰出荷量		1,006,186	
本 島		778,874	
八重山		227,312	

— 冷凍パイン国別、年度別輸入通関実績表 —

単位: kg			
	1981	1982	1983
合 湾	1,829,587	745,980	36,166
マラヤ	-	-	-
タイ	9,929,756	11,911,178	11,910,348
米 国	170,362	263,591	226,154
フィリピン	-	-	-
メキシコ	78,795	-	-
合 計	12,008,500	12,920,749	12,172,668

— 冷凍パイン缶年度別製造量(歴年) —

単位: 3/3換算函		
1981	1982	1983
55万	52万	50万

(注) 輸入冷凍パインを原料として国内バックしたもの

パイナップル開缶研究会開催の案内

恒例のパイナップル缶詰開缶研究会は毎年、東京、大阪において実施しているが、本年は次により開催する。

◎ 主催

日本パイナップル輸入協会

沖縄パイナップル缶詰協会

後援

沖縄県

財団法人 日本缶詰検査協会

協賛

日本加工食品卸協会

沖縄県パイナップル缶詰工業組合

◎ 期日

昭和59年10月12日(金)

午前10時～正午 審査

午後1時～3時 公開

◎ 場所

横浜銀行新橋支店 3階会議室

東京都港区西新橋1-2-13

電話 508-1531(代)

交通 都営地下鉄 内幸町下車 歩2分

水産部会

8月3日、水産部会を開催し①任期満了に伴う正副部会長の互選、②主要水産缶詰の生産販売市況等、③その他について協議した。

なお、正副部会長の互選は全員賛成で下記の通り留任を決めた。

部会長	三井物産株式会社
副部会長	野崎産業株式会社

主要水産缶詰の生産に関しては下記のような状況であり、まぐろ、かつお類、さんま、その他の魚介類が増産となった以外は総じて減産し、総数では前年比横這いとなっている。

水産缶詰の生産

単位：箱数・千箱

品名	1983年 箱数	1982年 箱数
(丸缶)		
かに	1,008	981
さけ	1,556	745
まぐろ	11,172	9,873
かつお	5,442	4,480
まぐろ・かつお計	16,614	14,353
さば	8,519	10,235
いわし	7,059	7,631
さんま	1,791	1,757
くじら	788	1,321
いか	444	476
その他魚類	298	218
かき	268	333
赤貝	667	732
あさり	504	625
その他貝類	279	308
水産加工品	301	317
丸缶計	40,094	40,044
大缶	26	12
(びん詰)		
のり	1,645	1,685
その他水産	543	450
びん詰計	2,188	2,135
水産合計	42,308	42,191

水産缶詰は上位寡占化状態にあるが、オイルサーディン、オイスタースープ、あるいは珍味等、ブランドオーナーにおいて今後地道な商品開発が望まれるとされた。

その他賞味期間等につき意見交換したが、基本的には反対の意向であった。

計量不足には十分な留意を

みかん缶詰開缶研究会

8月28日、日食協会議室で市販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、(財)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；市販品63缶。他参考品として蜜柑缶工組提供の外国産10缶（スペイン8缶、中国2缶）

出席者は約40名で今回消費者は栄養改善普及会、消費生活コンサルタントの方々。一般公開にさきだち1時半から消費者7名による見た感じと食べた感じについて4号缶25缶を対象に5点法により評価方式でアンケートを試みた。

午前中、(財)日本缶詰検査協会の井上専務理事、榎本検査部長、八木検査主席による計量、品質検査、表示チェックが行なわれ、2時から日食協北田専務理事の司会により進行。まず日食協水島品質対策委員長より挨拶があったあと缶検井上専務理事より講評。質疑応答が行なわれた。

【審査結果】

開缶数；JAS品52缶、非JAS11缶（内ブロークン3缶）

① 総合結果

開缶	品位		計器		総合	
	合	不	合	不	合	不
63	63	0	60	3	60	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	25	25	0	23	2	23	2
5*1	21	21	0	21	0	21	0
2*2	6	6	0	5	1	5	1
果7	2	2	0	2	0	2	0
特7	1	1	0	1	0	1	0
M ₂	3	3	0	3	0	3	0
小2	4	4	0	4	0	4	0
びん 200V	1	1	0	1	0	1	0
計	63	63	0	60	3	60	3

* 1 内ブロークン1缶
 * 2 内ブロークン2缶
 ○ 4号缶 固形不足 2缶 -7%、-7%
 ○ 2号缶 固形不足 1缶 -12%

③ 平均点分布（ブロークン除く）

平均点	開缶数	比率
5.0	26	43.3
4.75	18	30.0
4.5	5	8.3
4.25	8	13.3
4.0	2	3.3
3.75	1	1.7
計	60	99.9

井上専務理事講評；「63缶のうち固形量不足が3缶であり、最近にしてはめずらしい発生率である。但し品質ではすべてが合格。JAS品については平均点で採点しているためかなり品質がよいように思われるが、実際の個々項目別では2点の項目もあり手放して評価することには問題があるとされる。2点評価のついたのは形態で2缶、狭雑物で2缶、多少パルプの多いもの1缶あったが、平均すると合格ということになった。量目不

足は3 缶だが、その外に許容量内におさまってはいるものの、6 缶がごくわずかだが0.5 粒位不足のものがあつた。

4、5 点以上というのは例年あまり変わらないが昨年より多少5 点が多くなつてゐる。香味も異味、異臭がなく、おしなべて統一されてゐる。なかには酸を加えたり消費者の要望を入れて甘さをおさえるといったことで、みなさん工夫しておられる。外国品の10 缶のうち検査して合格に相当するものは4 缶だけで、あとは色沢、香味、狭雑物等で不合格である。

表示については特別違法のものはなく、一応きちんと表示してゐる。缶の内面を見たが比較的にみなよろしいと思う」。

【質疑応答】

消費者の感想としてはどれを食べてもみな甘く、もう少し糖度を下げることにはできないかといった意見と、料理等に使用するに当たり適度の甘さであるとする意見とに分れた。また消費者が求めているのは固形量であり、固形量をもっと増していただけないかとの意見があり、製造に当つての問題等につき業界側より懇切な説明がなされた。なお消費者はみかん缶詰に対して安値でしかも価値があるとの認識を一樣に持っている点なども注目された。

蔬 菜 部 会

8 月3 日、蔬菜部会を開催し①任期満了に伴う正副部会長互選、②筍缶詰の情報交換、③その他蔬菜缶詰の情報交換、その他につき協議した。

正副部会長の互選は次の通り留任を決定した。

部 会 長	株式会社北村商店
副部会長	矢口産業株式会社
副部会長	大 橋 株式会社

本年度の筍缶詰の生産予想は昨年比80%と見られ、原料高で製品も大幅値上げとなつたが、荷動きは比較的順調とされた。

アスパラガス缶詰は、ここ数年減産ということもあつて国内産は堅調に推移してゐるが、逆にスイートコーンはかなりの在庫を抱えてゐる。その他の品目については茄小豆の消費が伸びてきており、豆類の荷動きも良好の見通しである。

なお、新規会員の呼び掛けについて部会長から同じ筍缶詰を多く扱つてゐる業者で、部会にその都度オブザーバーとして出席、情報交換に加わつていただいている各社に日食協に会員加入願ひ蔬菜部会員に参画いただいてはどうかとの意向が述べられた。

これに対して取引上の問題もあり会員としての加入には支障のある会社もあろうとの意見があり、これらのことを調整のうへ呼びかけすることになつた。いずれにしてもCBOは情報交換が主体で加入すれば必ずプラスになることは間違いとされ、いずれ時期をみて勧誘することになつた。

59 年度筍缶詰生産数量

— 総計では 343 万函製造 —

社日本缶詰協会では、6 月30 日現在の59 年度筍缶詰生産数量をまとめた。これによると大缶で327 万缶、丸缶16 万缶で合計では343 万缶となつてゐる。

産 地		18 ℓ 缶 (缶)				丸 缶 箱	工場数	計 箱
		ホール	その他	計	工場数			
関東甲信越		5,000	5,000	10,000				10,000
北 陸	富 山	12,000	8,000	20,000	6	1,000	1	21,000
	福 井	6,000	4,000	10,000	2			10,000
	石 川	11,000	7,000	18,000	5	3,000	2	21,000
	小 計	29,000	19,000	48,000	13	4,000	3	52,000
中 部 東 海	静 岡	12,000	13,000	25,000	3	4,000	3	29,000
	愛 知	} 22,590	26,340	48,930	28	26,000	6	74,930
	三 重							
岐 阜	小 計	34,590	39,340	73,930	31	30,000	9	103,930
近 畿	滋 賀	} 134,000	115,000	249,000	140	21,389	17	270,389
	京 都							
	奈 良	5,700	5,000	10,700	3	4,448	1	15,148
	大 阪	44,000	44,500	88,500	26	4,000	2	92,500
	兵 庫	8,000	7,000	15,000	5	2,711	3	17,711
	和 歌 山	0	0	0		0		0
小 計	191,700	171,500	363,200	174	32,548	23	395,748	
山 陰	鳥 取	11,910	10,993	22,903	5	1,500	2	24,403
	島 根	34,936	32,250	67,186	11	1,853	4	69,039
	小 計	46,846	43,243	90,089	16	3,353	6	93,442
山 陰	岡 山	23,175	24,725	47,900	12	3,624	4	51,524
	広 島	7,500	7,500	15,000	3	0		15,000
	山 口	21,000	14,000	35,000	4	0		35,000
	小 計	51,675	46,225	97,900	19	3,624	4	101,524
四 国	徳 島	101,000	224,000	325,000	38	24,000	15	349,000
	香 川	49,094	98,183	147,277	11	27,587	10	174,864
	愛 媛	168,800	139,200	308,000	22	13,000	10	321,000
	高 知	58,500	124,500	183,000	37	7,000	4	190,000
	小 計	377,394	585,883	963,277	108	71,587	39	1,034,864
九 州	福 岡	223,000	400,500	623,500	42	10,000	5	633,500
	佐 賀	14,000	21,000	35,000	2	6,000	1	41,000
	長 崎	24,000	29,500	53,500	2	500	1	54,000
	熊 本	129,500	227,000	356,500	32	1,000	2	357,500
	大 分	31,500	52,500	84,000	11	1,000	1	85,000
	宮 崎	20,500	32,500	53,000	6	0		53,000
	鹿 児 島	165,000	253,000	418,000	28	1,000	1	419,000
小 計	607,500	1,016,000	1,623,500	123	19,500	11	1,643,000	
合 計		1,343,705	1,926,191	3,269,896	484	164,612	95	3,434,508

新物みかん缶で懇談

9月25日、丸の内ホテルにおいて日本蜜柑缶詰工業組合と日食協CBO果実部会代表メンバーによる新物みかん缶詰に関する懇談会を開催した。

現在、市況は5号缶を除いて比較的順調な消化を見せているが、新物については原料が3割減産との情報も流れており、先行き不安感を強めているが、工組側の59年度対策としては、輸出向けを180万函（前年度200万函）とし、年内輸出最優先で当たる方針と言われる。

内販対策としては種々の問題を抱えており、今後の検討課題は、①JAS全面受検かフリーとす

るか、②オールミックスの製造の可否、③4号缶100円小売の市況対策、④4号缶の数量バランス、⑤5号缶のイージオープンの開発とアウトドアー宣伝対策の推進、⑥数量の調整、⑦業界間コンセンサスの場づくり等、これらの問題を工組内部において十分論議のうえ、再度懇談の場を設けたいとされた。

新物チェリー缶は大幅減産 流通在庫含めタイトに推移か

日本農産缶詰工業組合がこのほどまとめた59年産桜桃缶詰生産数量ならびに7月末現在における供給状況は次の通り。

59年産桜桃缶詰製造数量

(7月31日現在)

単位：函

地区	1/06	2/24	3/24	4/24	6/48	K/48	7/48	8/48	小2/48	その他	合計	18ℓ缶
青森、秋田、岩手				4,057		3,288			10,314		17,659	14,664
宮城				2,510		1,572			4,261		8,343	2,355
山形	3,164	250	285	66,345	2,000		56	450	12,580	140	85,270	84,186
福島											-	16,437
長野				170						107	277	145
合計	3,164	250	285	73,082	2,000	4,860	56	450	27,155	247	111,549	117,787

59年7月末日現在における供給状況

単位：函

缶型	59年生産	旧製品在庫	丸缶合計	旧18ℓ缶在庫	18ℓ缶合計	58年フレッシュパンク数量	58年度品リバック数量				合計
							59/2月迄	59/3-4	59/5-7	計	
1/06	13,164	2,078	5,242			8,965	262	202		464	9,429
2/24	250		250			1,041	303			303	1,344
3/24	285		285			187					187
4/24	73,082	93,892	166,974			780,470	7,354	673	30,668	38,695	819,165

6 / 48	2,000	6,710	8,710			33,963	343	2,727	989	4,059	38,022
K / 48	4,860	374	5,234			25,819	307		12,755	13,062	38,881
7 / 48	56		56								
8 / 48	450		450								
M2 / 48						6,373	4,203	766	460	5,429	11,802
小2 / 48	27,155	21,745	48,900			208,786	82,243	8,856	91,834	182,933	391,719
その他	247		247								
合計	111,549	124,799	236,348			1,065,604	95,015	13,224	136,706	244,945	1,310,549
18匁缶	117,787			103,961	221,748	215,594					
(注) アウトサイダーを含む											

このたびの調査によると、新物生産は丸缶、ガロン缶ともそれぞれ11万函台に止まり、合計で22万8千函という集計結果となった。昨年における総生産の106万函に比し大幅減産となったが、稼働工場も26工場と前年より6工場が休業に入った。

現在流通在庫は14~15万ケースと見られており全体の供給量から判断すると、本年のチェリー缶はタイトな状況にあると言えよう。

品質規格部会

8月3日、品質規格部会を開催し①任期満了に伴う正副部会長互選、②缶詰の賞味期間表示問題③開缶研究会のスケジュール化④その他を協議した。

正副部会長互選については次の通り留任を決定した。なお部会長はこの度社内異動により前部会長多田義朗氏に代わり植田収氏が就任した。

部会長	株式会社サンヨー堂
副部会長	株式会社 菱 食
副部会長	株式会社 祭 原

本部会では賞味期間表示問題が重点的に論議さ

れた。

結論的には、昨年9月に出された要望書の通りであるとされたほか、あらたに次の方向が示された。「いま業界統一見解として設定し発表されている賞味期間について、もう一度品目ごとに履歴のたしかなサンプルをもとに見直しをする必要があると同時に、用語と定義をはっきりと決めること。こうしたことが十分に煮詰められていなければ表示を云々する段階ではない」とされた。

クレーム実態で水産代表と連絡会

8月9日、品質対策委員会を開催し①もも缶詰開缶研究会結果報告②みかん缶詰開缶研究会の開催、③賞味期間表示問題、④食品添加物情報、⑤くり甘露煮びん詰の内容量、⑥その他について協議した。

引き続き9月7日、大手水産4社（大洋漁業日魯漁業、日本水産、宝幸水産）の出席を得て、①缶詰クレーム実態調査、②食品添加物、③みかん開缶研究会の開催結果、④その他につき情報交換した。

品質対策委員会は月1回のペースで缶詰の当面

している諸問題を技術的な立場で検討しているが、大手水産会社の消費者サービス担当者を交えての会合はこのたびで4回実施している。こうした場を持つことになったのはもともと品対委メンバーの水産缶詰は比較的扱いが少なくクレームの実態を掌握するにはデータ不足であり、水産会社の協力を得てデータの充実を図ることにあり、積極的な協力のもとに会合が重ねられている。

JAS 内容量基準について

財団法人缶詰検査協会では次の通りJAS内容量基準を決定した旨、通知した。

品名；畜肉野菜煮

缶型	固形量	内容総量	内容量
平3号缶	75g	100g	-



【食流協で流通大学講座通信教育研修会】

※(社)食品流通改善協会(会長西村健次郎氏)では、下記により昭和59年度流通大学講座通信研修会(スクーリング)を、鹿児島、福岡、水戸の3会場で開催する。

【日時および会場】

● 鹿児島会場	
昭和59年10月12日(金)	13:00~16:50
鹿児島市中央卸売市場会議室 鹿児島市東開町11-1 TEL 0992-67-1311 内線35	
● 福岡会場	
昭和59年11月1日(木)	13:00~16:50
大博多ビル8階会議室 福岡市博多区博多駅前2-20-1 TEL 092-431-6561 内線70	
● 水戸会場	

昭和59年11月8日(木) 13:00~16:50
水戸市公設地方卸売市場会議室
水戸市青柳町456
TEL 0292-26-2331(代)

【事務所移転】

※(社)日本冷凍食品協会(会長大口駿一氏)では10月1日から事務所を下記に移転し業務を開始した。

新住所 〒103 東京都中央区日本橋小舟町10-6
新電話番号 東京03-667-6671(代表)

【ファクシミリ設置】

※(社)静岡缶詰協会(会長後藤磯吉氏)ではこのほど下記のファクシミリを設置した。

機種名 ナショナルパナファックスUF-1100S
ファクシミリ
電話番号 <0543>-51-0194

缶詰料理講習会(10月予定)		
項目	開催日時	開催場所
地方缶協関係		
京都缶詰協会	10月20日(土) 午後1時	京都料理専修学校 (京都市)
新聞社関係		
サンケイ新聞	10月26日(金)	明正小学校 (越谷市)
中日新聞	10月24日(水) 午後6時	津中日料理教室 (津市)
	10月28日(日) 午前10時	西尾中日料理教室 (西尾市)
	10月30日(火) 午後1時30分	美濃加茂中日料理 教室(美濃加茂市)

【缶詰催事等】

催事	日時	会場
地方缶協		
岡山県 缶製協		岡山県農林漁業祭 (岡山市)
京都 缶詰協会	10月4日(木) ~9日(火)	缶詰展示即売会 (京都・大丸)
野菜消費 促進展	10月5日(金) ~10日(水)	西武デパート池袋店
'84秋季フードウィーク		
東京 食生活展	10月5日(金) ~7日(日)	東京タワーボウリング センター(港区芝公園)

