



報 会

# 日食協

第 44 号 60. 10. 31 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

メーカー・卸間情報システムの標準化 .....	2
◇分科会作業順調に進む .....	2
<b>全国コードセンターの充実化進む</b> .....	3
◇すでに 350 事業所が加入登録 .....	4
<b>(第6回) 賛助会員世話人会</b> .....	5
<b>運営委員会</b> .....	5
◇“創立10周年記念”を語る .....	5
◇商品の小口化問題を協議 .....	6
◇(60年度)食品卸売業構造展望調査 .....	8
<b>商品委員会</b> .....	8
◇返品問題で対応手順を協議 .....	8
<b>支部ニュース</b> .....	10
◇電話受注の実態等を調査〔関東支部〕 .....	11
◇東海Bで近促説明会開催 .....	11
◇中国支部定時総会 .....	12
◇九州支部で幹事会 .....	12
<b>物量低減方式の新料金</b> <共同配送委員会> .....	12
◇特別対象機械設備で通達 .....	13
◇自動販売機のステッカー貼付で指導 .....	14
<b>関係団体報知</b> .....	14
<b>缶詰ブランドオーナー会</b> .....	15
◇みかん缶詰で情報交換 .....	15
◇蜜柑缶工組側と懇談 .....	15
◇缶詰3団体連絡会 .....	16
◇富山で世界のパインまつり .....	17
◇沖縄パイン缶・良品評価 .....	17
◇'85秋季フードウィークを開催 .....	18
◇賞味期間表示等を協議 .....	18
<b>マッシュルーム開缶研究会</b> .....	18
◇名池和男氏逝く .....	21
◇日食協・経営研究会のご案内 .....	21
◇事務局にファクシミリを設置 .....	21

## ネットワーク検討会

# メーカー・卸間情報システムの標準化

## 分科会作業順調に進む

情報システム化委員会がいま重点的に取組んでいるのが、食品及び酒類業界におけるメーカー、卸売間の情報システム化である。

前号既報の通り委員会では6月21日準備委員会を経て、7月16日、委員会内に「ネットワーク検討会」を設置し、①統一商品コードの設定基準及び体系、②商品連絡システム、③受発注システム、④出荷案内(請求、支払)システム、⑤販売実績報告システム、⑥オンライン化の手法(伝送手順)、⑦統一伝票の普及と見直しの以上7つのテーマを掲げ、これらを具体的に検討するため同検討会の中に商品コード分科会ならびに適用システム分科会の2分科会を置き、メーカー、卸の協調のもとで順調な検討作業が続けられている。

去る10月2日開催の情報システム化委員会では、中間報告のかたちでネットワーク検討会の活動状況と今後の進め方等が協議されたが、食品、酒類業界においてはその情報統一化は取引先コードの全国統一化とともに最重要なテーマであり、各方面から期待が寄せられている。

以下、二分科会の活動の現況を追って見ることにする。

### 【商品コード分科会】

商品コード分科会は7月16日第1回ネットワーク検討会が開かれて以来すでに現在までに下記の作業日程を消化した。

第1回	8月1日
第2回	9月12日
第3回	9月17日
第4回	10月14日

以上4回にわたる商品コード分科会にあっては重点的検討テーマとして、統一商品コードの設定基準およびコード体系の検討ならびに商品連絡システムの検討を進めることを目的とし、当分科会メンバーにより、まず商品情報項目、商品コード

採番基準につきアンケートを実施したうえ、これを基礎データとして全項目を網羅した一覧表(ワークシート)を作成、これを項目ごとに具体的検討を行ない、商品情報項目基準ならびに商品コード採番基準に関する案の作成に入った。

商品情報項目については、新商品発売、新規取引開始等に当たって売手(主としてメーカー)から卸の買手側に伝達すべき商品情報の内容、項目定義とその運用基準を定め、売手はその基準に準拠して買手である卸のマスター登録等に商品情報を伝達する。

そのための情報項目案としては区分、メーカー名、商品名、商品コード、商品説明、荷姿、価格

決済条件、販促、保管、その他等11区分がされ項番としては001から070番台程度の項番を用意し、その情報区分としては必須項目、任意項目および一般情報等に区分してそれぞれに項目定義、使用基準を設定するという大筋となっている。

また、商品コード設定基準については、商流または物流の過程において対象商品自体を明確に識別し得ることを基準として設定する方向が考えられており、商品中身、ブランド、商品名、容器、容量、函入数、荷姿、詰合商品、サービス品等々が異なるものはすべてユニークな商品コードとし、デザイン、ラベル等若干の相違はあるが、商・物流上支障を来さない場合などは同一コードとすることが出来るなどの運用基準が考えられている。

### 【適用システム分科会】

適用システム分科会にあっては、その検討すべき主要テーマとして①受発注システムの検討 ②出荷案内システム（請求、支払いを含む）の検討 ③販売実績報告システムの検討 ④統一伝票の見直しと普及に関する検討を進めることになっており、下記の如く3回にわたる分科会を開催した。

第1回 8月5日

第2回 9月10日

第3回 10月9日

当分科会では、①メーカー・卸間情報システム体系を整備充実させるべく、データの関連性、整合性を全体的に項目を並べてチェックしその問題箇所を洗い出す、②データ交換業務の改善を図るべく出荷案内書廃止のための項目吟味を行うこととし、その手はじめとして「酒類食品業界卸店メーカー企業間標準システム」の資料を叩台として

フォーマット項目の関連性、整合性のチェック作業に入った。

当面の進め方としては、データ交換の基礎に立ちもどってレコード項目の意味づけ、受発注レコードと出荷案内レコードの検討を行うこととし、その具体的項目検討の内容として、レコード伝送イメージ、ファイルヘッダーレコード、伝票ヘッダーレコード等の明細行レコードにつき検討が進められている。

★ ★ ★

以上が2分科会の作業概要であるが、ネットワーク検討会としては第7のテーマとして掲げられている「オンライン化の手法、標準伝送手順に関する検討」事項については、現在業界有志によって進められているネットワーク手法の具体案を待つて対応検討することになっている。

なお、前号に紹介のメンバー以外に新たに下記の各社が分科会に参加することになった。

〔メーカー〕（5社）

朝日麦酒株式会社

味の素ゼネラルフーズ株式会社

キューピー株式会社

日清製油株式会社

ハウス食品工業株式会社

〔卸売業〕

株式会社 升 喜

中 泉 株式会社

### 地区コードセンターを充実 情報システム化委が積極支援

10月2日、情報システム化委員会を開催し、①酒類食品全国コードセンター活動の現況と今後の

普及活動等に関する件 ②ネットワーク検討会の活動状況に関する件を中心に協議した。

全国コードセンターについては、栗原副委員長より、去る5月25日の創立総会後における部会活動等の概況説明があり、続いて榎本委員から同センターの普及促進部会(従来の運営部会を改称)に関連し各地域の加入状況と組織化の進展状況等の報告がなされた。

また、初期登録部会については平口委員から各地区における名簿調達の状況、登録作業の進行状況等の報告があり、委員会としての今後の対応につき協議した。その結果、未組織地区の東北、中国、九州沖縄地区については、当該支部の協力を得て、地区コードセンターの設営作業を支援することになった。

また、ネットワーク検討会に関しては、商品コード分科会、適用システム分科会の2分科会活動につきそれぞれ報告があり、委員会として各分科会より具体案が出るまで、作業の円滑化に努めることになった。

なお、通商産業省では財流通システム開発センターを通じ、情報ビジネスプロトコル委員会を設置したが本会からは情報システム化委員会副委員長の栗原悠造氏を派遣することを決めた。

## すでに350事業所が加入登録

### 酒類食品全国コードセンターの現況

日食協が推進母体となって去る5月25日に創立した酒類食品全国コードセンターは事務局が野村コンピュータシステム㈱内に移され、同センター

の運営委員会(7月1日、8月2日、9月27日、10月28日の4回開催)を中心に普及促進部会(9月20日)、登録部会(10月22日)活動が活発に進められているが、その後の加入登録は順調で、9月末現在すでに350事業所に達したと同事務局では報じている。

また、地区コードセンターについても北海道にあっては、去る9月10日既存コードセンターを母体に設立総会が開かれ、同地区運営委員長にサッポロビール、副委員長には北酒連を決めた。

東北地区コードセンターについては、8月22日及び10月4日に準備会合を開き、いよいよ11月7日に創立総会を開催する段取りとなっている。

神奈川コードセンター(既存センター)では9月5日総会を開き、10月1日に全国コードセンターへ移行することを決めるとともに移行の時点で関東地区コードセンターに委員を派遣することも内定した。

東海北陸地区は全国コードセンター移行には賛成の意向であるが、円滑移行のための作業が続けられており又大阪地区にあっては8月23日に既存コードセンターの臨時総会を開催し、9月1日全国移行することを決め、九州沖縄地区にあっても日食協の支部メンバー参画のもとで11月7日準備会合が持たれることになっている。

その他、中国地区ならびに四国地区においても組織化の準備に入っており、地区運営委員会の充実化が着々図られつつある。

なお、コード登録数も現在の13万軒を23万軒に充実させ、さらに明年4月以降には20万軒を加え、最終目標の73万軒の6割を達成する方針であり、取引先コードとして十分活用するに足る軒数となり、各方面から大きな期待が寄せられている。

## （第6回）賛助会員世話人会 返品問題の実態等を報告

第6回賛助会員世話人会が10月21日午後2時から東京証券会館9階会議室で開催された。

この賛助会員世話会はメーカー賛助会員13社で構成され、日食協の商品委員会8社メンバー出席のもとで催された。

この日の主な内容は次の通りであった。

- ① 量販店等に納入する商品荷姿小口化の現況について
- ② 情報システム化委員会の活動並びに関連する諸活動について
  - (イ) 酒類食品全国コードセンターの活動現況
  - (ロ) ネットワーク検討会の活動現況
  - (ハ) 関係官庁、他団体主宰の情報関連の研究会等の動向
- ③ 割戻金標準化の進捗状況について
- ④ 返品問題に関する調査報告書について
  - (イ) 報告書に基づく調査結果並びにその提言
  - (ロ) 「返品問題改善委員会」（仮称）の設置
- ⑤ その他

まず小口化問題の現況について國分運営委員長から最近の量販店等における小口化傾向と卸業界の対応状況等の概要を説明、メーカーの前向きな協力により進捗を見ているものの、今後なお一層の業界間努力が希望される旨述べられた。

情報システム化委員会活動に関しては松本委員長より委員会の主な活動のあらましについてその基本方向が述べられ、続いて具体的なシステム化活動の内容については栗原副委員長より(イ)(ロ)(ハ)の

事項にわたり本号前掲のような作業経過と今後の進め方等の報告がなされた。

割戻金標準化の進捗状況については廣田商品委員長およびワーキンググループの市ノ瀬座長より追跡調査結果の報告があった。（関連記事8頁参照）。

返品問題の調査結果については廣田商品委員長より、このほど流通政策研究所の協力を得て作成された「加工食品取引における返品問題調査研究報告書」の抜粋版である「加工食品業界における返品問題の実態」を報告資料として提示し、その内容を具体的に説明するとともに報告書のなかでまとめられている同研究所の「提言」につき業界全体として取組むべき基本姿勢と、改善のための話し合いの場を設けることの必要性等、今後の考え方を披瀝した。

この日の賛助会員世話会の報告事項等を踏まえ各委員会は実効ある活動を推進するが、次回第7回目の賛助会員世話会を12月12日と日を定め、諸作業の整備をすることになった。



## “創立10周年記念”を語る

8月21日、運営委員会を開催し、①支部総会等の経過報告に関する件 ②10周年記念実施計画に関する件 ③日食協の法人化に関する件、その他について協議した。

支部総会の経過報告については専務理事より、北海道、東北、関東、東海ブロック、近畿、四国、九州沖縄の各支部総会における協議のあらましましにつき報告があり、北陸ブロックならびに四国支部については國分運営委員長から報告がなされた。

いずれの支部も活動内容が充実し例年にない盛りあがりを見せているが、このたびの支部総会は各支部とも中小企業近代化計画に関する説明会を農林水産省担当官の出席を得て実施し周知徹底に努めたことが支部活動の一つとして特筆される。

日食協が創立されたのは昭和52年5月25日であるが、昭和62年5月に満10年を迎える。

すでに57年の5月に満5周年の記念行事を実施したが、日食協躍進のための一区切りを62年に位置づけ、同年5月25日に10周年記念を実施するか否かを協議した。

委員会においては、会員メンバーがこうした機会に全国から一堂に会することは極めて深い意義があるとし、その実施に賛同を示した。

今後のスケジュールとしては、理事会、正副会長会議に諮ったうえで若手メンバーにより実行委員会を組織し、企画立案することになった。

また、10周年記念行事の企画等に関連し、日食協の社団法人化につき協議したが、なお引続いての協議事項とされた。

この運営委員会には小口化ワーキンググループ座長の木村哲二氏がオブザーバー出席され、3時半から開催予定の食品取引改善委員会の提出議題である量販店等に納入する商品の小口化進捗状況と今後の対応に関し、事前報告がなされた。

その他、通商産業省所管となっている情報武装型卸売業研究会の今後の方向ならびに日食協としての対応等についての意見交換があった。

## 商品の小口化問題を協議 食品取引改善委員会

8月21日午後3時半から日食協会議室において食品取引改善委員会を開催し、量販店等に納入する商品の小口化進捗状況と今後の対応に関する件を中心に協議した。

商品小口化の進捗状況については、ワーキンググループ座長の木村哲二氏（株式会社菱食）より最近における小口化の動向と卸側の対応状況に関し報告があったが、総じて新製品はその殆んどが小口化荷姿で出荷されるようになったが、従来商品にあってはなお卸サイドにおける手作業部分が $\frac{1}{2}$ 以上を占めている実情であり、量販店の一部では20個以上の荷姿のものはすべて20個以下にして欲しいとの要望がなされているケースも見受けられると言われる。ワーキンググループではさらにメーカー側とのヒアリングを重ね、未対応商品の小口化促進を図りたいとした。

特に缶詰等にあっては、最近半ダース単位の要望も出ており、首都圏を離れるほどその要望は強まっているとのことである。

このようにケースからさらにピース化してくると物流コスト等の増大は避けられず、単位の低い商品ほど卸にとって厳しいものとなっている。

食品取引改善委員会では現時点での動向を踏まえさらに具体的にケース単位で動く荷口、中箱単位の荷口、さらにはバラ単位で動いている荷口

の実態がどのような状況にあるか、またどのように変化しつつあるかを具体的にワーキンググループにおいてチェックし、ケース単位の納品単価もバラ単位の納品価格も同一であるという矛盾等につき問題点を掘り下げて見るよう要望がなされた。

なお、最小荷姿のガイドライン見直しに関しては、従来の半さいをさらにそれ以下に変更することは非現実的であり、現在のガイドラインを尊重することを確認した。

\*\*\*\* 小口化現況を情報交換 \*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

食品取引改善委員会の小口化問題ワーキンググループでは最近における小口化の進捗状況を把握のため8月20日ワーキンググループ代表による打合会を開催した。

小口化の現況としてはメーカーの協力により当初より一段と進展を見ており、その対応については評価できるとするものの、小口化の入数に関しては、なおメーカーとの間にギャップのある面がうかがえ、その辺をヒヤリングによって合意を求めたいとされた。

また、代行費については卸サイドの手作業の実態とそれに伴う付帯費用の増高等メーカーサイドの理解を得たいとされ、代行費見直しはここで改めて行うべきだとの方向が話合われた。

なお、以上の打合せ結果は、21日開催の運営委員会に報告し、続く食品取引改善委員会で今後の進め方等を諮ることになった。

10月14日、小口化の現況と今後の進め方につい

て小口化問題ワーキンググループの代表者打合会を開催した。

この打合会で、まず現状についての情報交換がなされたが、その概要は次のようなものであった。

- ① 小口化はさらに細分化される傾向にあり、卸段階はますます手作業対応の増加状態にある。
- ② この手作業の実態（手作業は30%を超える）をメーカー、量販店等に理解していただくよう呼びかけたい。
- ③ 大量一括購入時代と小口商品化時代の現今と比較してマージン率は従来のままで推移している。この辺の問題についても論議して見る必要がある。
- ④ 新製品には小口化経費が織りこまれているようであるが、それが卸マージンには反映されていないと思われる。
- ⑤ 量販店とコンビニエンスストアとの小口化単位の境がなくなってきている。
- ⑥ 最低基準以下の小口化要請に対しては、なんとか経費負担を考えていただきたい。また、売価の低い商品の小口化はその最低単位として、例えば1,000円単位までとする等の基準が設けられないものか。
- ⑦ いままで小配は含まないとしてきたが、むしろこの小配の方が問題となってきている。
- ⑧ 小口化は受入れるユーザー側の体制としても経費がかかる訳であり、相互間の話合いが希望される。

以上の意見交換があったあと、最小荷姿の要望単位のガイドラインも実際の単位と異なる部分もうかがえ、実態がどうなっているかを企業内に持ち

かえり社内ヒヤリングを行うことになった。

その他「最小荷姿の要望単位」のタイトルを「最小受注単位」に改め、商品類別の追加、サイズ・容量・単位の具体的なチェック。ティーパック、乾物類、調味料、砂糖加工品、乳製品の「半さい」とある単位荷姿の明示。その他「ダース」は「個」に改める等々の小口化関連問題につき、各社において検討し、次回会合に実情に沿った資料を持ち寄ることになった。

また代行費についても、これらの作業と平行して見直しする方針である。

なお、10月18日、小口化ワーキンググループ座長の木村哲二氏は食品取引改善委員会の國分委員長に代表者打合せの結果を報告。来る21日の賛助会員世話人会において本小口化問題につき委員長より現況と今後の進め方を報告願うことになった。

### 〔60年度〕食品卸売業構造展望調査 委託事業第1回委員会を開催

農林水産省食品流通局商業課を窓口とする「昭和60年度食品卸売業構造展望調査研究委託事業」の第1回委員会が9月2日午前10時から商業課の金谷紀彦課長補佐、木内利助係長出席のもとに開催された。

本年度は第2年度目の構造展望調査委託事業となるが、委員は下記の通りである。

〔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	流通経済大学助教授
宮下正房	東京経済大学教授

〔業界側〕

國分道夫	国分㈱取締役副社長
------	-----------

廣田正 ㈱菱食専務取締役

永津邦彦 ㈱トーカン取締役社長

本年度は第1年度目の調査研究結果を踏まえ、加工食品卸売業の構造変化の予測ならびに構造変化に対応する手法の検討を行い、加工食品卸売業の今後の在り方について調査研究することになっている。



### 返品問題で対応手順を協議 割戻金標準化は順調に進む

8月21日、午後2時から日食協会議室において商品委員会を開催し、①返品問題ワーキンググループの提案書案に関する件 ②割戻金標準化推進のための第2次実態調査に関する件 ③支部研修会への講師担当等に関する件などを協議した。

返品問題に関するWGの提案書案については、まず商品売買取引の明確化と返品特約の規制ならびに口銭体系の思考の3項目を掲げ、商取引のあり方について原点に立ちもどり取引方法の改善を図りたいとされ、その内容の検討を行った。

いずれにしても新商品があいついで誕生している現在において、新しい時代の取引慣行を育てるべきで、そのためにも正常取引とは何かを明確化する必要があるとの考えが述べられた。

商品委員会ではWGの提案書案に対しなお十分な検討を進めることになり、その前作業として、すでに流通政策研究所から報告、提言を得ている資料を整備、製本し、その刊行を待ってまずこの



返品問題の内容認識の徹底を図り、対外的ステップを踏みたいとされた。

割戻金標準化推進のための第二次実態調査に関しては、第6回賛助会員世話人会開催までにワーキンググループにより実施し、その進捗の実態を明らかにし、メーカーの協力を要請することとなった。

また、支部研修会の委員派遣については、返品問題、割戻金標準化等、商品委員会の主要テーマの諸作業がさらに進展するなかで改めて協議する方針である。

10月15日、本会の会議室において本年度第3回目の商品委員会を開催し、①割戻金標準化に関するWGの調査結果報告の件 ②返品問題報告書ならびにその提言等に関する件 ③賛助会員世話人会開催のための事前協議に関する件等について協議した。

割戻金標準化に関するワーキンググループの調査結果では次の通りの進捗状況となっている。

「基本割戻金決済状況変化調査」

	60年	59年	58年	57年	60年； 57年比
なし	14社	13社	13社	13社	1
即引	18	19	19	18	0
12回(含即)・2回	6	5	5	4	2
6回～4回(含混)・2回	16	12	9	9	7
3回～2回(含混)・1回	17	19	22	22	▲5
1回	8	11	11	13	▲5
計	79	79	79	79	

上記の通りであり、日食協が標準化モデルを策

定以来、メーカーの協力によりその成果が大きく現われている旨、市ノ瀬座長より報告があった。

廣田商品委員長；「改善の方向にはあるが、この調査結果では年3回以下の決済企業はまだ25社ある。割戻金の性格づけ、定義等がまだ徹底していない面もあり、即引かボーナスかその辺の印象の喰い違いがあるように見受けられるのでWGにおいて十分にコンセンサスを図っていただきたいと思う。また、もう一つの提案としては、4回以下のメーカーに対し協力要請を改めてすることも必要かと思う。

割戻金標準化の推進も終局は即引化にあり、その目標の時期をスケジュール化することもそろそろ考えてもよいのではないか。」

返品問題に関しては、このほど印刷製本された「加工食品取引における返品問題調査報告書」ならびに「加工食品業界における返品問題の実態」＝報告書の抜粋版＝をもとに協議した。

その結果、次の手順を踏みつつ改善に努めたいとされた。

- ①所轄官庁（農林水産省、通商産業省）に調査結果と調査実施機関である流通政策研究所の提言を添え報告し、行政の指導を得る。
- ②卸業界内部への認識徹底を図るとともに、例えば日用雑貨、菓子等異業種卸業界間の横断的話し合いの場を持つ。
- ③メーカーおよびその団体への協力要請。
- ④小売業界への協力要請。
- ⑤改善協議会の設置

以上の作業にとりかかる前に各支部長に報告書を送付し、その改善方法等につき十分に論議し、本部連動のもとで実りある結果をもたらせたいとされた。

なお、この委員会で協議された内容につき賛助会員世話人会において商品委員長より報告することになった。

### 返品、割戻金問題で検討

WGが提案書等を作成

8月2日、返品問題ワーキンググループの代表が日食協会議室に集まり、8月20日開催の商品委員会に諮るための提案書の作成につき協議した。

また、9月3日には割戻金標準化の実態調査等につきWG座長の市ノ瀬久氏を中心に代表打合会を開き、調査様式の作成を行った。

この調査結果のとりまとめは、10月初旬に行われ、その集計結果を10月15日開催の商品委員会において市ノ瀬座長より内容説明がなされ、10月21日開催の賛助会員世話人会に報告されることとなった。

## 支部ニュース

### 電話発注の実態等を調査

＝ 関東支部・流通業務委員会 ＝

関東支部流通業務委員会（委員長湯浅一也氏）では8月23日午後2時から日食協会議室において委員会を開催し、①受発注オンラインの普及状況と受注の調査集計 ②研究3テーマの個別検討と

計画（値付けステッカー貼付の作業実態、商品欠品率に対するペナルティ問題、納品時間の指定とその実態） ③商品研修会の企画等について協議した。

受発注オンラインの普及状況については中間集計ではあるが、スーパー関係でオンラインが69.5%、電話発注が30.5%、コンビニエンスストアにあってはオンラインによるもの85.4%、電話によるもの14.6%でなお次回において未集計を追加してその実態を把むことになった。

電話発注の理由としては、発注忘れによるもの、店の都合、本部の締切時間に間に合わないとか、本部指示の不徹底、数量訂正などが挙げられているが、さらに電話受注により惹起される諸問題を探ってみると、卸側としては、①定時配送がむずかしくなる ②入力作業が多くなる ③配車計画の変更 ④ピッキングが2回にわたることもあり複雑化する ⑤残業につながり経費増 ⑥入力作業によるミスの発生 ⑦在庫調整が大変 ⑧帖票類に影響あり等々いくつかの問題点が拾われた。

主テーマの検討については、値付け作業、欠品に伴うペナルティ、納品時間の指定の3つの実態につきアンケートし、その結果のとりまとめを次回委員会において行うことが話合われた。

なお商品研修会の企画については味の素(株)川崎工場を候補とすることになった。

続いて9月25日午後2時から開催の委員会では①59年度物流コスト実態調査の検討 ②電話受注状況の実態報告とその取扱いについて ③取引実態アンケート調査 ④商品研修会の企画等を中心

議題として協議した。

①から③の議題に関してはその調査結果のとりまとめをどのようなかたちで整理するかが話合われ、テーマごとにそれぞれ報告書作成のための委員担当を決めた。

なお、商品研修会については下記要領により実施することを決定した。

研修工場； 味の素株式会社 川崎工場

研修月日； 昭和60年11月8日

集合場所； 研修工場（現地集合）

集合時刻； PM1：30

定 員； 60名

参加料； 無料

### 〔(59年度)返品実態調査作業進む〕 ―関東支部の物流コストもまとめの段階―

10月30日午後2時から日食協会議室において60年度に入って第7回目の流通業務委員会を開催し、①物流コストの報告書とりまとめ ②返品実態調査の集計とりまとめ ③取引実態アンケートのとりまとめ ④商品研修会の申込み状況等につき協議した。

物流コストの実態調査は、すでに1ケース当たりの項目別コストおよびそれらのコスト率の数値が示されているが、報告書としての内容性格別のとりまとめにつき最終的検討を行った。

返品実態の調査は委員店各社の前向きな協力により回答の取りよせは終わったが、なおその内容分析の検討を加えることになり、次回委員会において報告書作成の煮詰めをする運びである。

また、取引実態に関するアンケート結果はその

整備に時間を要し、代表者による内容検討を改めて行ったうえ、次回委員会において取りまとめることとなった。

いずれの調査データも業界が注目しているテーマであり、流通業務委員会活動への期待度は大きい。

### ―東海Bで近促説明会開催― ―8支部とも第一段階を終了―

9月27日午後2時から名古屋国際センター5階会議室において日食協東海北陸支部東海ブロックならびに中部食料品問屋連盟の共催により、中小企業近代化促進法に基づく食料・飲料卸売業の近代化計画の説明会が開催された。

この説明会には、農林水産省食品流通局商業課商業振興班組織係長の布田 悟氏ほか、東海農政局より生産流通部企業流通課の森沢英俊課長補佐、岸 英紀調整係長、奥村 勲事務官が出席された。

まず問屋連盟事務局の河村金哉氏の司会により北田専務理事が窓口団体の立場から説明会開催の主旨ならびに今後の日食協としての対応活動について挨拶があり、続いて布田 悟係長から1時間にわたり、「加工食品卸売業界における近代化計画と卸企業のめざすべき道」と題し実態調査資料等をもとに講演した。

講演要旨は、近代化促進制度とその制度の適要経過、加工食品卸売業を取りまく環境および近代化の方策と近代化計画等を具体的に説明したあとこの近代化計画を卸企業近代化のための道しるべとして、個別企業ごとに当該企業の近代化すべき点、企業戦略として特化すべき点等について十分に検討し、各企業に即応した近代化を図ることが肝要である旨を述べた。

なお、近促貸付については、国民金融公庫名古屋支店総括室上席調査役の根本久昭氏が貸付方法、貸付範囲、金利等に関し説明がなされた。

日食協では、この近代化説明会の開催に当たっては、6月3日の関東支部を皮切りに全国8支部の説明会をそれぞれ支部総会等の開催に併わせ実施してきたが、この日の東海ブロックで第一段階の全国説明会を滞りなく終了し、これからの5年間にわたって各企業が文字通り近代化が促進されるよう実質的な啓蒙活動に入ることになった。

### 中国支部定時総会

8月24日、広島ステーションホテルにおいて中国支部定時総会が開催された。

総会にさきだって幹事会を開き、定時総会提出諸議案を協議のうえ午後1時半から総会を開催した。

この総会には本部より常任理事の國分道夫運営委員長が出席され、日食協としての重点的活動について報告がなされた。

引続き午後2時半から「加工食品卸売業における近代化計画と企業が目指すべき道」と題し、農林水産省食品流通局商業課の木内利助係長の講演があり、賛助会員をまじえての懇親会が催され、滞りなくこの日の総会日程を終了した。

### 九州支部で幹事会

九州沖繩支部では10月29日正午から博多市の八仙閣において幹事会を開催し、今後の支部活動等を中心に協議した。

また、酒類食品全国コードセンターの加入についても支部内部の啓蒙活動が要請されており、まず支部会員への加入呼びかけと九州沖繩地区コー

ドセンターの運営委員会委員の推薦問題などを検討した。

## 物量低減方式の新料金 共同配送委員会が決定

8月21日午前10時半から日食協会議室において廣田委員長出席のもとで共同配送委員会を開催し、共同配送料金の新料金体系に関する件を協議した。

首都圏内における百貨店への共同配送の新料金体系については、去る3月26日の本委員会内に小委員会を置き、7月までに6回にわたり検討してきたが、この日、委員会としての最終的とりまとめを行うことになり、委員会を中心に南王運送㈱との熱心な協議が進められた。

小委員会での検討内容としては①都内、郊外 ②加工食品、酒類に類別してのそれぞれの代行料金体系の検討 ③時間外に扱う配送料金、④配送センターに持込みした場合の料金 ⑤早朝集荷の検討 ⑥備車料金の妥当制 ⑦返品料金の設定など多岐の問題にわたり具体的検討をしてきたが、このうち③および④についてはこれからさらに1年間を経過したうえで改めて検討することとし保留とし、さらに本委員会において各項目にわたり協議した結果、最終的に次の通り物量低減方式の新料金体系を正式に決定した。

### 1. 配送・納品代行料

(単価；円)

	都 内		郊 外	
	加工食品	酒類	加工食品	酒類
1～5	222	264	290	300
6～10	185	220	242	290
11～50	168	200	220	264
51～100	165	196	215	258
101～199	163	194	213	256
200以上	160	192	208	250

注) ①酒類とは、1.8ℓ入り6本入り酒またはビール大20本入り・中24本入り・小30本入りのものをいう。

②この料金表は下記比率により計算。

加工食品；酒 = 1：1.2  
都 内；郊外 = 1：1.3

③集荷終了時間は7：00PMを目途に各社改善協力を図る。

## 2. 返品引取料

①月間の返品数をピース単位で集計し、ピース当たり1円の手数料を支払う。

②酒類も加工食品と同様とする。

③但し、その実際の頻度を数値的に把んだうえで再度協議することとする。

## 3. 契約期間

この契約は昭和60年9月1日から61年8月30日の1年間とし、契約は参加企業の個別で行う。

## 新料金体系で順調に進行 — 物量も増加傾向をたどる —

物量低減料金方式による新体系が9月1日から実施となって以来、その成り行きが注目されていたが、新しい料金体系での配送状況を掌握のため10月30日午後4時から日食協会議室において共同配送委員会を開催した。

まず、南王運送㈱ 佐野 保部長および伊藤公博課長より実施1カ月後の9月度における配送実績資料をもとに経過報告があり、参加メンバー店各社との意見交換がなされたが、極めて順調なすべり出しを見せており、メンバー店の出荷数量も

明らかに増加の傾向をたどっている。

南王運送㈱の誠意ある努力に対しても参加店メンバーの評価は高く、共同互議の配送業務は地についたものとなってきた。

なお、返品の取扱い料金については暫定的に個当たり単位が出されているが、月次を重ね、ある程度のデータの揃った時点で検討することになった。

## 特利対象機械設備で通達 食料飲料卸売業への近促貸付

中小企業近代化促進等貸付の特別対象機械設備等について中小企業庁計画部長名で中小企業金融公庫総裁並びに国民金融公庫総裁に対し6月17日付で次の通りの通達があったが、日食協においても各支部の協力のもとでその主旨の周知徹底を図った。

業種の範囲； 各種の加工された食料または飲料を総合的に取り扱う卸売業をいう。

### 食料・飲料卸売業の特別対象機械設備

種 別	仕 様
フォークリフト	商品をパレットごと持ち上げて移動させる荷役機械。
自動移送機 (コンベア等)	商品を一定方向へ連続運搬する機械。
自動包装機	納入先のニーズに合わせた一定の単位に自動的に包装する機械。
冷蔵凍庫	チルド食品、冷凍食品等の加工食品の品質を保つ目的のため低温に保った保管庫。
コンピューター	販売管理、在庫管理等の企業内管理システム及び受発注システム、POSシステム等の取引先企業との間の情報交換システムに利用する電子計算機。

ファクシミリ	受発注情報、販売情報等を電話回線を利用して電送する装置。
廃棄物処理施設	回収したあき缶を処理する缶プレス機や事業活動で出た残滓等を処理する焼却炉等の施設。
ラック両 配送車	フローラックと自動制御装置に限る。

### 自動販売機のステッカー貼付等 管理責任体制の徹底を指導

農林水産省食品流通局ではこのほど自動販売機の管理責任体制の確保について関係業界に対して周知徹底を図るよう通達した。

このたびの通達は最近飲料缶等への毒物混入による事故が発生しているところから、今後、類似の犯行を防止するため自動販売機の管理体制を強化することをねらいとしており、その要旨は次の通りである。

1. 自動販売機の管理体制の明確化と消費者の自動販売機に対する信頼を高めるため、管理者名等を記した統一ステッカーの貼付を励行すること。
2. 自動販売機の設置に当たり、努めて、明るい場所、人目につき易い場所、管理者等が見回り易い場所等に設置するよう十分配慮すること。
3. 自動販売機の管理については、見回りを多くする等、消費者が安心して自動販売機を利用できるように十分配慮すること。
4. なお、社団法人全国清涼飲料工業会及び傘下組合員においては、消費者への注意喚起のためのステッカー及びチラシを作成しているため、

その貼付け及び配布について、協力願いたい。

### 関係団体の調査事業に協力

日食協では、関係団体の調査事業についてそれぞれ委員を派遣し調査協力を進めている。

いずれも農林水産省委託事業であり前年度調査に引続いて実施されているもの。

#### 流通業務市街地整備計画調査

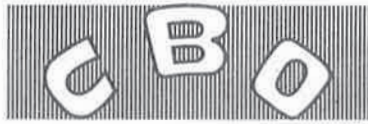
社農協流通研究所が事務局となって進められている食品流通委員会が10月23日開かれた。

この委員会は流通業務市街地整備計画調査総合委員会の中の分科会的委員会で60年度調査として、59年度調査で整理した流通業務市街地等の整備に係る問題・課題を踏まえ、今後の流通業務市街地整備の基本方向を明らかにし、千葉市をモデルケースとしてとりあげ、既存流通業務市街地整備構想案を考慮しつつ、千葉市における整備計画案のケース・スタディを行い、その基本方針案等を提示しようというもの。

#### 食品容器多様化動向等調査

社農協流通研究所を事務局とし食品容器多様化の動向をとらえ、今後の食品容器の適正なあり方を検討する基礎資料作成を目的に調査される。

すでに同研究所では農林水産省食品流通局企画課の指導のもとで、メーカー、卸、小売の各業界に対しアンケート実施の準備を進めており、日食協会員の卸業界からの協力を強く希望している。



## 缶詰ブランドオーナー会

### 600万函以下の生産を希望

＝新物みかん缶で情報交換＝

10月17日、新物みかん缶詰の製造シーズン期を目前に控え日食協会議室において果実部会を開催した。

この部会には日本農産缶詰工業組合の山内正雄専務理事がオブザーバー出席し、①チェリー缶詰の情報交換 ②もも缶詰の情報交換 ③くり缶、壘詰についての情報交換を行った。

チェリー缶詰は着色料の動向が注目されるなかあって、新物生産は4号缶で52万函、5G缶で18万缶程度と見られているが、全般的に軟弱市況であり、一部では4号缶で200円の仲間相場であるとの声も聞かれた。総じて小口取引であり220～230円が平均価格である。

一方もも缶詰は実函換算で175万函程度と見られ、概ね前年同期値の小売価格で推移している。

最近ではJASなしのもも缶詰に売り値が引張られる傾向にあり、JASつきの新物の吸い込みは冴えないと言われる。セットものも横這い状況。

昭和44年当時400万函近い製造であったが、現在は半減の状態にある。しかし170万函を越える市況軟化の傾向にあり、適正生産は150万函程度と踏まれている。

2号缶は170円～180円唱えて妙味なし。

くりの缶、壘詰については韓国ものが昨年9,900トン、国内産を合わせトータルで12,100トン程度であったとされているが、本年度の輸入量は8,500トン程度と見込まれている。クォーター制で現在3ドル20が取り引きラインである。

9号缶にあっては過剰気味で、ことしの成行きが警戒されている。

新物みかん缶詰については、昨年的大幅減産で価格更新とはなったものの、その後反動的に軟弱化した。数量もまだ消化し切れておらず、2号缶で200円というも散見される。スーパー筋の4号缶は現在138～148円。

こうした状況下での新物製造は特に慎重であるべきだとされ、今回の情報交換では適正生産は600万函以下、出し値は4号缶で150円以下の線が望まれる。なお、ヒネもの消化には問屋側の人為的操作により消化したものであり、そのリスクの大であった点を強くパッカーに訴えたいとの声が聞かれ、この日の果実部会のもようを蜜柑工組へ申し入れることになった。

## 缶型のEO化を推進意向

＝蜜柑工組との懇談会＝

9月19日午前10：00から日食協会議室においてCBO果実部会の在京代表者と日本蜜柑缶詰工業組合内販対策委員会メンバー、およびメーカー側ブランドオーナー代表により、生産シーズンを前にして懇談会を開催した。懇談にさきだって竹内雅明理事長は次のように新年度のみかん状況を語った。

「昨年のみかん缶詰の生産は内販、輸出を合わせて547万函と大幅減産であった。その販売状況

は価格がコスト主義の高値等によって悪い方へ推移し、このためブランドオーナーには大きな犠牲が強いられた。農水省が8月1日発表したみかん果実の収穫予想量は262万トンで前年より大幅な増加であるが生産農家の厳しい加工原料価格推移対策もあって安値は期待できない。この状況を踏まえた新シーズンのみかん工組の内販対策としては消費者の購入容易な価格品の設定と量的調整および割高となるが、全小型缶のE O化等をブランドオーナーの協力のもとに進めたいと思っている。」

これに対しブランドオーナー側は消費者ニーズの購入価格品の設定は不確定要素も多々あり難かしく、またE O化は押しつけでなく消費者の要望に添い対応すべきで、一昔と違った厳しい販売環境での商売は容易でない状況を理解されたいとした。

生産量600万函～700万函程度を生産した場合の販売についても検討されたが、特に流通経費の負担は大きく、これまでの生産者の造ったものを売って行くとの考え方ではなく、消費者の要望に対応した数量、価格、品質を重点とする姿勢が必要であるとされた。

なおJAS制度については品質保持上は必要であるが、実態面においてJASそのものが伴っていないという問題があり、加えて消費者のニーズの変容に即応出来てない面もあるとし意見交換したが、いずれにしても流通サイドにおいて販売に支障が生じないようにとの要望がなされ、みかん工組からJAS検定機関に申し入れを行うことなどが前向きに話合われた。

### 缶詰3団体連絡会 賞味期間等で情報交換

缶詰賞味期間の表示については、昨年秋に業界間の合意を得て以来、そのなりゆきが注目されていたが、CBOでは8月7日、(株)日本缶詰協会の三島進専務理事、同研究所の森光國所長、日本缶詰協会山崎力専務理事の出席を得て、CBO幹事長小岩井清三氏を中心に缶詰3団体連絡会を開催した。

この連絡会の開催については、7月17日に開催のCBO全体会議において賞味期間の表示に当たっては、前提条件を付して日本缶詰協会に要望していたが、その後の作業はどのように進められているかの確認を得たいとの要請により、今回の連絡会開催となったもの。

同協会ではその後の経過として表示要望の寄せられた量販店に対しては直接的に缶詰業界が申合せた合意事項を申し伝えた旨報告があった。

8月現在の段階では表示実施の企業はないが、製缶筋からの情報では魚類油漬けなどから手がける企業があるのではないかとこの予想である。

日缶協では研究所を中心に生産から流通に至るまで、この賞味期間をいかにクリアーなものにして行くか苦慮しているが、技術的立場で賞味期間の表示を満足させるための表示適正のためのガイドライン（製造マニュアル）を製造段階で徹底するよう作業中であると言われる。

この連絡会において日食協側からは、その表示期間が品目別に統一されていない現段階で期間見直し作業を進めるには慎重に対処されたい旨を強く要望した。



## 富山で世界のパイナップルまつり

恒例の「世界のパイナップルまつり」が日本パイナップル輸入協会、沖縄パイナップル缶詰協会主催、日本加工食品卸協会協賛により9月19日から24日までの6日間にわたり富山市の大和百貨店地下食品売場で開催された。

19日のオープン日には日本パイナップル輸入協会会長の山本新三郎氏外関係者が会場を訪れ、同百貨店取締役店長の高田瑞夫氏を中心に懇談した。

なお、この催における提供数量は3号2打で150函を試食、展示、即売し連日好調な客寄せがあった。

## 沖縄パイナップル・良品評価 ——沖パ協が開缶研究会——

60年9月27日(金)東京駅八重洲口鉄道会館ルビーホール12階において沖縄産パイナップルの開缶研究会が開催された。

主催者；沖縄パイナップル缶詰協会

協賛団体；日本加工食品卸協会

沖縄県パイナップル缶詰工業組合

開缶対象；今期夏実製品39缶（いずれも会員提供品）

出席者は約60名で、午後1時から東京農林規格検査所主任検査官松本均氏、(財)日本缶詰検査協会の野沢検査部長、八木検査主席によって計量・品質検査を行い、5点法による評価がされた。

午後3時から一般公開されたが、沖縄パイナップル協会下條事務局長の司会により、沖縄パイナップル缶詰工業組合中本理事長の挨拶と東京農林規格検査所主任検査官の講評、質疑応答

が行われた。

### 【講評概要】

松本均主任検査官；「8月の夏物製品を対象とした。39缶中1点だけ規格限度のものがあつたが、総体的評価としては良いものである。優良品4.0以上のものは2.6%、良品3.4～3.9が48.7%、普通品48.7%となつており品質は安定している。4号缶の製品は3.2点と低かつたので今後の努力が必要とされよう。」

## '85 秋季フードウィークを開催 東京食生活展は4万人を超える

農林水産省、(財)食品産業センター主催による'85秋季フードウィークは10月1日から10月14日の2週間にわたり19都県市において開催された。

日食協は中央実行委員会のメンバーとして協賛参加しており、特に開催地当該支部にあつては、その周知やポスター配布に協力するとともに消費者への加工食品の商品啓蒙に努めた。

また、東京地区における食生活展は、五反田のT O C 会場で1日から3日間開催されたが、缶詰関係では15社が出展参加し、うち日食協メンバーは3社で試食、即売も予想を上回る盛況ぶりであつた。

なお、東京食生活展における入場者数は(財)食品産業センターの発表によると下記の通りで、3日間で4万人を超える入場者であつたと言われる。

10月1日	14,786名
2日	15,523名
3日	10,908名
合計	41,217名

(財)食品産業センターでは開催地各地の実施状況を整理中だが、11月中旬実行委員会を開く予定。

## 賞味期間表示等を協議

### 【品質対策委員会】

9月11日、品質対策委員会を開催し、①みかん缶詰開缶研究会の結果と滴定酸度測定等について ②缶詰の賞味期間について ③マッシュルーム開缶研究会の予定について ④缶詰のクレーム実態等を協議した。

特に缶詰の賞味期間表示に関しては、表示したことによる消費者からのクレーム等に対する責任所在が何処にあるかの論議がなされ、法的には一体どうなるか。例えば企業側で5年まではおいしく食べられる旨の表示をして、消費者から5年は大丈夫といった意味の表示を信用して5年保存していたが、品質劣下はなほだしいとの訴えがあった場合、法的に違反にならないか、そういった点も正しておくべきであるとの意見が出された。

みかん缶詰の開缶研究会の出席した缶詰の控見本による滴定酸度結果の報告については佃菱食研究室の小野稔氏から分析データの説明報告があり、意見の交換が行われた。

今回の分析結果では糖酸比は平均14.5で0.61の標準偏差値が出ており、実質的には糖酸比と香味の相関関係については優位差はないという結果が出た旨報告された。総じて今回の測定では酸度が揃っているとの結果である。

なお、次回実施の場合は5点法にもとづいて消費者による嗜好テストを再開したい旨の希望がべられた。

また、赤色3号の問題に関し、㈱アイゼン社長後藤力雄氏ならびに同社高梨部長の出席を得て、FDAのその後の動きと今後の見通し等につき諸資料にもとづき詳略説明を得た。

その他食品添加物に関する全面表示問題等につき情報交換し、続いて水産缶詰のクレーム実態に関して水産大手代表の大洋漁業㈱大西庸三氏から集計結果の報告がなされた。

## マッシュルーム開缶研究会

### 品位の低下目立つ

10月16日、日食協会議室において市販マッシュルーム缶詰の開缶研究会を開催した。

今回のマッシュルーム研究会は55年に開催して以来第2回目であるが、購入点数75缶中不合格品は22点となっており、国産品、輸入品とも品位において問題点、改善点のあることが指摘された。開缶要領は下記の通り。

主催 日本加工食品卸協会  
全国食品缶詰公正取引協議会  
㈱日本缶詰協会  
日本農産缶詰工業組合

内容	国産品	；	ホール	22缶
			スライス	25缶
			P&S	8缶
			合計	55缶
	輸入品	；	ホール	5缶
			スライス	6缶
			P&S	9缶
			合計	20缶
			総合計	75缶

国産品、輸入品とも84年産または85年産の市販品を対象とした。

## 審 査 の 結 果

		小計	量目		品位		総合				小計	量目		品位		総合	
			合	不	合	不	合	不				合	不	合	不		
国内品	ホール	22 %	22 100	0	19 86.4	3 13.6	19 86.4	3 13.6	輸入品	ホール	5 %	5 100	0	3 60.0	2 40.0	3 60.0	2 40.0
	スライス	25 %	25 100	0	17 68.0	8 32.0	17 68.0	8 32.0		スライス	6 %	5 83.3	1 16.7	5 83.3	1 16.7	4 66.7	2 33.3
	P & S	8 %	8 100	0	5 62.5	3 37.5	5 62.5	3 37.5		P & S	9 %	9 100	0	5 55.6	4 44.4	5 55.6	4 44.4
	計	55 %	55 100	0	41 74.5	14 25.5	41 74.5	14 25.5		計	20 %	19 95.0	1 5.0	13 65.0	7 35.0	12 60.0	8 40.0

### 【講評】

井上専務理事；「国内品は55点を開缶した。ホール、スライス、ピースアンドステムスの各合格率はホール品は概ね良く、スライス品は香味の悪いのが多く、ピースアンドステムスも少し多かった。輸入品の不合格率は40%と悪い。量目は内容量454gに対し輸入品で20gのマイナスが1点あった。品位は国内ホール品で22缶中3缶13.6%あった。スライスは25缶中8缶、32.0%で原因は切り方である。JASの基準では軸にそって切るとなっているが横に切られている。これはランダムスライス級ならば通ると思う。香味の悪いものは異臭を感じる。ピースアンドステムスは8缶中3缶37.5%でクズばかり集めたピースがあった。

生産量は5年前とくらべて増加しており、もどし原料が多いのも原因と思うが香味が悪かった。もどし原料の問題は大分前から判定等について区分したいと言われていたが、現品をこうして見ると大変に差があると思った。

輸入品のもどしは味が劣っておりマッシュルームの本当の美味しさが忘れられる気がする。滋養も豊かで必須アミノ酸、ビタミン、パントテン酸、ミネラル等も多くあり抗ガンの作用もある。コレステロールに対しても良く最高の健康食と思う。これで美味しいものを提供すれば採販出来る商品と思う。西独あたりの消費量は1人当たり2.4Kg、日本は0.2Kgで $\frac{1}{10}$ であり、この消費比率も永年の間 $\frac{1}{10}$ である。食生活が洋風化したとはいえ思ったように増加はしていない。従来あったように美味しいマッシュルームを作るべきであると思う。スライスランダム級は違った使い方があると思うがやはり規格をまず守るべきで、これはスライスランダム級とハッキリとした方がよい。国際的にはボタンとホールとランダムとあり、製造上で非常に難しいということならば規格変更ということになる。

輸入品については40%の不合格品があったが、中国のメインランドの商品はかなり入って来ており原産国の輸出地のどこが多いか少ないかで相当かわってくる。総じて台湾品が悪くメインランド

の方は比較的によい。インドネシアも2缶あったがあまり良くなかった。原産国によってこの率は大きく変わるので何とも言えないが、輸入品と国産品との差ははっきりしている。輸入品のように極端に悪いものはない。JAS品が極めて少ないので極力JAS受検を奨めていただきたい。マッシュルームの統計を見ると55年の生産量は約72万函、このときのJASの格づけは17万函、23%であったが、生産量が増加しているのにJASは減って来ている。59年の缶詰協会の生産統計を見ると108.9万函。それに対してのJASは11万8,000函で10%程度と伸長率は悪い。

現在JASを受けているところは、東北SSK、讃岐缶詰、岩手缶詰、東北アオハタ、豊田缶詰、岡本食品、天狗缶詰、三馬食品と少なくなった。JASを付けるためには製造業者のかたがたは相当の神経を使っておられるが、やはり消費者に喜ばれる製品を提供すべきだと思う。」

#### 【表示について】

公正取引協議会常任理事渡辺氏；『まず国内品と輸入品に分けて国内品の方が全体的に表示は良いと思われる。しかし2、3の製品は問題かと思うものがある。違法扱いは出来ないが、表示サイズのマークがないものがあつた。ホール品国内産については表示を實行されたい。もどし原料でそれを使用した旨を缶のすみに表示されたものがある。これは消費者にわかるように主要部分に表示願いたい。

ツブの大きさの表示に関しては、「缶マークの上段に略号で記載」については農産缶詰工業組合

で品名マークは省略してサイズマークの必要な缶詰は、サイズマークのみを表示するとしており、缶詰協会もこれを全体に流しているので末尾サイズ表示と書かれているが、サイズマークのみ表示されるのが消費者には親切になると思う。

こうした表示のものが6点あつた。なお、欄外に大きくLサイズと表示されたのがあつた。これは一見親切のようであるが規定があるので守っていただきたい。スライス品で缶内面の無塗装缶があつたが使用上の注意が書かれていなかった。冷蔵庫等に放置されることを思うと問題化のおそれもあり表示して欲しい。中に共同企業のマークが保証する良品質商品というのがあつた。これは私鉄系ストアの共同マークで、このようなマークがあるのを知らなかったが、このような表示がされるからには公にされた基準が必要であると思われる。それと良否は言えないが、高タンパク低カロリーのマッシュルームは上品な香りマロヤカナ味とあつたが、高タンパク、低カロリーの表現の方法で栄養改善法に触れる場合があるので使用には十分研究したうえでお願いしたい。輸入品の表示はこれは非常に乱れている。輸入者名が入っていないステッカーがあり、ホールで1件、スライスで2件、ピースで1件、これは食品衛生法違反である。中国産は日本式の製造年月日の6ケタであるので判るが、これは輸入時にすでに届け出てあり、ステッカーに表示すると重複するために省いたのだと思う。内容、総量と固形量は表示することになっているが、統一されていないことがある。表示で、活字の小さいのがあつた。これは少くとも6号とされているので注意願いたい。」

## 名池和男氏逝く

松下鈴木株式会社取締役副社長、伊藤忠商事株式会社参与の名池和男氏（55才）は、去る8月12日の日航機123便大阪行きの際落事故に遭われ還らぬ人となられた。

9月5日午後7時から台東区の浄雲寺においてお通夜、6日午後2時から告別式が執り行われ、続いて9月18日、港区芝の増上寺会館で午後2時から松下鈴木株式会社、伊藤忠商事株式会社の両社合同によりしめやかに葬儀ならびに告別式が執りすすめられ、縁故者多数が参列された。喪主は名池玲子さん。

名池氏は日食協の運営委員会、商品委員会の正メンバーとしても活躍され、惜しみてなおあまりある方をうしなった。



※株式会社中壱酢店（代表取締役社長中壱又左エ門氏）では営業面の充実を図るため、9月24日から東京支店及び関東支店の事務所を下記に移転した。

新住所 〒104 中央区新川1丁目22番15号

TEL 03-552-1321（代表）

### 日食協・経営研修会のご案内

日食協では、これからの加工食品卸売業界の情報化のあり方、方向について探ることを主目的としてパネルディスカッションを開催致します。

日時 昭和60年11月20日(水)  
14:30～17:00  
場所 鉄道会館ルビーホール 12階  
鳳凰の間  
千代田区丸の内1-9-1  
東京駅八重洲口  
電話03-211-5611番

テーマ 「加工食品卸売業の情報化問題を考える」

問題提起  
コーディネーター  
東京経済大学  
教授 宮下正房殿  
ジャスコ株式会社  
常務取締役 谷口 優殿  
味の素株式会社  
取締役東京支店長 中川和夫殿  
国分株式会社  
常務取締役 磯内善介殿  
株式会社菱食  
常務取締役 奈良昭男殿  
— ☆ —

※会場は120名の席を用意していますが、定員を超えた場合は立席となりますので、お早めにご出席下さい。

<会費は無料です>

### 事務局にファクシミリ設置

日本加工食品卸協会では10月1日からファクシミリを設置した。新設ナンバーは下記の通り。

FAX ; 03(241)1469

