平成24年度　一般社団法人　日本加工食品卸協会役員名簿

（平成24年５月24日現在）　　（敬称略）

役　員	氏　名	社名・所属	役　職	備考
会　　長	國分勘兵衛	国分株式会社	代表取締役会長兼社長	
副　会　長	濱口泰三	伊藤忠食品株式会社	代表取締役社長	
副　会　長	田中茂治	株式会社日本アクセス	代表取締役社長	
副　会　長	中野勘治	三菱食品株式会社	代表取締役会長	
専務理事	奥山則康	㈳日本加工食品卸協会	（常勤）	
理　　事	村山圭一	株式会社スハラ食品	代表取締役社長	
理　　事	堀内琢夫	丸大堀内株式会社	代表取締役社長	
理　　事	津久浦慶明	コンタツ株式会社	代表取締役社長	
理　　事	長原光男	三井食品株式会社	代表取締役社長	
理　　事	宗像善昌	株式会社サンヨー堂	代表取締役社長	
理　　事	上田　弘	ユアサ・フナショク株式会社	代表取締役会長	
理　　事	松川隆志	日本酒類販売株式会社	代表取締役社長	
理　　事	永津邦彦	株式会社トーカン	取締役会長	
理　　事	荒木　章	カナカン株式会社	代表取締役社長	
理　　事	加藤武雄	加藤産業株式会社	取締役会長	
理　　事	中村成朗	中村角株式会社	代表取締役会長	
理　　事	竹内克之	旭食品株式会社	代表取締役会長	
理　　事	本村道生	コゲツ産業株式会社	代表取締役社長	
理　　事	出森義人	ヤマエ久野株式会社	代表取締役会長	
理　　事	中嶋隆夫	三菱食品株式会社	取締役専務執行役員	
理　　事	堀井壯一郎	株式会社日本アクセス	取締役副社長 社長補佐	
理　　事	北見　賢	国分株式会社	常務取締役	
理　　事	青山裕一	伊藤忠食品株式会社	東日本営業本部長	
監　　事	升本　正	株式会社升喜	代表取締役社長	
監　　事	小原利郎	味の素株式会社	常務執行役員	

定 時 総 会 開 催

平成23年度事業総括と平成24年度事業計画を審議

－本部－

５月24日（木）東京大手町レベル21東京會館に於いて15時より定時総会が開催された。主な議案内容は、協会の一般社団法人への移行認可と運営についてや平成23年度事業活動報告、平成24年度事業活動計画及び役員の改選に関する件等であった。

総会終了後は業界のトップコミュニケーションの場として懇親会を開催した。

以下に議事録を掲載する。

議　　案　　第１号議案　協会の一般社団法人への移行認可と運営について
第２号議案　平成23年度事業報告に関する件
第３号議案　平成23年度収支決算報告に関する件
第４号議案　会員の動向に関する件
第５号議案　会費の額及び徴収の方法に関する件
第６号議案　平成24年度事業計画案に関する件
第７号議案　平成24年度収支予算案に関する件
第８号議案　役員の改選に関する件
第９号議案　その他

出欠状況　　会員総数　135社中　出席会員　31社　委任状出席　86社　合計117社
出席賛助会員　94名　事業所会員　2名

来賓出席　　農林水産省 食料産業局 食品製造卸売課　課長　長井　俊彦　殿
〃　当協会窓口担当　尾川　大輔　殿

開　　会　　定刻になり奥山専務理事の司会により開会。

来賓の紹介後、冒頭國分勘兵衛会長が次の如く挨拶を行った。

「会長の國分でございます。本日は、私共日食協の定時総会にご多用の中、またご遠方からも多数のご参集をいただきまして誠にありがとうございます。

また本日多数お出ましいただいております賛助会員の皆様方には、平素全国各地で日食協活動に大変お世話になっております事を重ねて厚く御礼申し上げます。

そして、公務ご多用の中、農林水産省食料産業局食品製造卸売課から長井課長様はじめ幹部の方にご来臨をたまわり、平素のご指導と合わせまして厚く御礼申し上げます。

定時総会で開会の挨拶をする
國分会長

さて既にご案内の通り、当協会は公益法人制度改革の対応といたしまして内閣府より本年３月22日に一般社団法人への移行認可を頂戴し、４月１日に登記を完了して、名称を一般社団法人日本加工食品卸協会に変更いたしております。

ご承知の通り、当会は昭和52年５月設立され、今年で35年目を迎えております。

この節目の年に新たなスタートを切ることになったわけでございますが、これからは公益法人制度改革の理念に基づいて事業活動に取り組み、食品産業の発展と国民生活の向上に一層注力して参りたいと考えております。

また協会の運営につきましても制度改革に伴う新たなガバナンスで厳正に運営をいたして参りますので引き続き皆様方のご支援、ご協力をお願い申し上げます。

さて現在わが国は、東日本大震災から１年が過ぎまして、財政再建と復興、超円高、さらに電力調達という緊急の課題に直面いたしております。食品産業界も問題山積ではございますが、懸念されております少子高齢化問題につきましては、年代比率が変化するものの､家計の支出構成が生鮮品から加工度の高い調理品などへシフトし、将来的に人口減が見込まれる中でも家計の食料支出額から見た食品の市場規模は、ほぼ現在と同水準で推移するとの推計も出されております。大きく変化する需要に対応して発展してきた食品産業が「量から質へ」と発想を大きく転換することによって、まだまだ発展の可能性が充分に見込めるということだと思います。

これらの変化に対応するだけでも食品産業の役割、使命は大きなものがあると思います。特に小売業の近くにいて、しかも小売業より広範囲な情報を収集できる卸の情報を、メーカーさんに大いに活用していただき食品流通に付加価値を付けていただきたいと思います。

また、消費税増税の審議が始まっておりますが、消費税の引き上げは、国民や企業の納得と理解を得ながら進めつつ、その導入のタイミングや仕組みについては、景気や経済成長を最大限阻害しないよう、十分検討すべきであると考えます。実際の導入にあたりましては、価格転嫁の確保に万全を期すことと徴税側に事務負担やコスト増につながる複数税率とインボイスの導入は行わないことを我々は主張してまいりたいと考えておりますが、需要の創出とコスト構造改革を両輪とする備えを業界として考えておかねばならないと思います。

いずれにいたしましても将来の不安を和らげる道筋を明確にして国民の犠牲をもって解決するという覚悟が問われるものと考えております。

本日は平成23年度の事業報告を行うともに､平成24年度の計画等につきまして御諮りしたいと考えております。また本年は、全員が任期満了に伴う役員の改選の時機でもございます。

それぞれにご充分にご審議をお願いしたいと思いますので､よろしくお願い申し上げまして、甚だ簡単ではございますが私の開会の挨拶とさせていただきます。」

次いで来賓の幹部の皆さまを紹介し､代表して農林水産省食料産業局の長井課長が次の如く、ご挨拶された。

「平素は、食料産業行政の推進について御理解と御協力を賜りありがとうございます。

昨年の東日本大震災の際には、事務局をはじめ傘下会員企業におかれましては被災地に対する食料の緊急支援に御理解、御協力を賜りこころより厚く御礼申し上げます。

東日本大震災から１年２ヶ月が経過し、この間、政府をあげて被災地の復旧・復興、原発事故への対応を進めてまいりました。今後も早期普及に向け、取り組んでまいりたいと考えております。

放射性物質の新基準値に関する対応については、新基準値が４月１日から施行されました。

今回の新基準値は、一般食品は100ベクレル、乳製品及び乳児用食品は，50ベクレル、水は10ベクレルとなっており、水の代替のあるお茶飲料も10ベクレルとなっています。

ご来賓の挨拶をする農林水産省
食料産業局 食品製造卸売課
長井課長

今年の電力の使用制限ですが、数値目標を設定しないとしております。今後も情報提供を行っていきたいと考えております。

現在、消費者庁において食品表示の一元化について協議を行っております。今後も食品事業者の実行可能性を見極めつつ、適切な対応してまいりたいと考えております。

本年の３月に「食品産業の将来ビジョン」を公表しております。中身としては、バリューチェーンの形成、イノベーションに誘発により新たな付加を創設することとなっております。今後はその具体化を皆様とつなげていきたいと考えております。

そして食産業フェアが盛大に開催されますことを期待しているところであります。

最後に日本加工食品卸協会及び傘下会員の益々の御繁栄と本日御出席の皆様方の御健勝を祈念いたしまして御挨拶といたします。」

事務局はここで本日の定足数の確認と報告をし、会の成立と共に、定款第15条により会長を議長に推薦し満場一致で選出、会長は議長席に着席した。

議長は早速議案の検討に入った。

第１号議案　　協会の一般社団への移行認可と運営について

議長より、事務局に対し、説明報告するよう指示があり専務理事より、手元に配布された資料に則り、新法人移行後のポイントについて次の内容を報告した。

①　名称は「一般社団法人日本加工食品卸協会」となること
②　正会員・事業所会員・賛助会員・団体賛助会員の定義付けを行ったこと
③　総会は全ての「正会員」をもって構成すること
④　総会の議事録は議長及び出席理事全員が記名押印すること
⑤　理事会への委任状による出席や代理出席は認められないこと

⑥　３月に次期事業計画及び予算審議の為の理事会開催が必要になること

議長より、全会員に以上のような新運営体制を理解して戴くよう要請。

第２号議案　　平成23年度事業報告に関する件
第３号議案　　平成23年度収支決算報告に関する件

第２号議案と第３号議案は関連があるので併せて事務局より説明するよう議長から要請があり、それを受けて事務局は、手元に配布した資料冊子の日食協会報174号をもとに下記内容を報告した。

１．調査研究事業並びに研修・普及・啓発・実践事業
①　市場・流通構造の変化に伴う協働体制としての新しい製・配・販の連携
②　TPP問題に関するメーカー様との意見交換
③　東日本大震災をきっかけに行政機関との各種検討会への参画
④　電力節電抑制に対応した食品流通の在り方の再構築と小売業団体への呼び掛け
⑤　大口需要の物流拠点に対して、経産省・エネルギー庁から節電の免責を受ける
⑥　環境自主行動計画作成等により「発生抑制の業界目標」が設定された
⑦　その他「クールビズの服装推奨ガイドラインの作成」「小売業様との納品与件緩和の議論」「長期休暇時の配送体制確認書の策定」「公正取引に関する研修会」「食育と食品選択のためのハンドブック改訂版」の作成、食品に含まれる放射性物質の新基準値が施行されることを受け酒類・食品製造業者と製造業者団体に、新基準値の認識と対応要請の文書を配信、「加工食品卸売統計調査」の実施、本部事務所の移転件等、主要活動内容を報告する。

引き続き　第３号議案の収支決算報告について、

平成23年度 本部収支計算書の内容を報告（収入合計54,498,913円及びその内訳・予算比、支出合計55,193,175円及びその内訳・予算比、当期収支差額△694,262円、次期繰越収支差額14,793,268円を報告、但し、次年度の活動に向けた研修・普及啓発事業引当預金16,000,000円の設定により予算値との乖離が発生した経緯を説明、次いで貸借対照表・正味財産増減計算書・財産目録表について報告）。
同時に４月13日に監事各位により監査を受けた経緯を報告した。

議長はここで監事に監査報告を求め、味の素株式会社の小原監事は「去る４月15日に監事２名にて行われた監査の結果、業務報告を受け財務諸表及び帳票・証憑につき、適法正確に処理され報告の事実と相違ないものと認めました。」と報告がなされた。

議長は、両議案に関する質疑を求めたが、無かったので、承認を求め、拍手で承認された。

続いて、議長は第４号議案の説明を事務局に求めた。

第４号議案　　会員の動向に関する件

事務局は、資料を基に平成24年３月末現在の会員数について報告し承認された。

第５号議案　　会費の額及び徴収の方法に関する件

議長より今年度の会費の額及び徴収方法について、事務局から説明するように指示があり、額に関しては、本年自主申告いただいた売上額に基づく会費区分にて算定した額と同額を、また徴収方法については

①　年額一括
②　銀行振込み
③　振込手数料は会員各位負担
④　納付期限　　平成２４年６月２９日（金）

であることを専務理事が説明し、出席者の拍手を持って承認された。

第６号議案　　平成24年度事業計画案に関する件
第７号議案　　平成24年度収支予算案に関する件

議長より関連ある両議案を続けて説明するよう指示があった。

はじめに第６号議案の平成24年度事業計画案について、中嶋政策委員長より、調査研究事業、普及啓発・研修・実践事業及び実施計画案についての説明がなされた。

「平成24年度の主要な事業計画につきましてご説明申し上げます。

昨年は東日本大震災で日本全体が大きな打撃を受けましたが、本年はその痛手から本格的に立ち直る重要な年であります。震災復興を優先政策とする中で、色々な政策課題に迅速に取り組み。社会変革に向けて確かな前進を確保したいものと考えます。こうした環境の中で、食品流通業界はサプライチェーンの協働体制をより発展させ、食品流通に求められる今日的価値・満足に貢献することがより重要なテーマと考え、事業計画を策定いたしました。

調査研究事業では、食品流通のサプライチェーンの協働体制の中で今日的な中間流通機能のあり方を研究するテーマについては、製・配・販連携協議会等と充分情報を共有化して進めて参ります。

昨年私達の業界は、公正取引委員会から取引の適正化について要請を受けましたが、この要請を真摯に受け止め、公正取引推進のための制度や関連法規への適正な対応を図るため業界としての遵守マニュアルを作成していく調査研究を行います。

また昨年の大震災時に経験した緊急時の食料供給のあり方については、毎年行政に報告している緊急災害時に備えた食料調達可能数量等の調査について、行政と充分協議検討しながら有事に備えるため、この調査を基礎として緊急食料支援の機能性、機動性を高めて具体的実現性のある形を研究したいと思います。TPPに関する情報は、現状極めて乏しい状況にありますが、TPPは我々業界にとりましても大変重要な課題でもありますので引き続きどのような影響が考えられるかについて調査して参ります。

環境問題については、暫定版としての「環境自主行動計画」をまとめてありますが、原発の問題の結着のあり方で我が国の環境事情は大きく変化して参りますので、行政のご指導をいただいて最終的にまとめ直して参ります。

最後に、業界の情報発信力を高めるため昨年日食協のHPをリニュアルいたしております。是非ご関心をもってご覧いただきたいと思います。

以上主要な事業計画の内容でございますが、これらの活動につきましては食品卸売業界自身の協調性と強い団結力が何より前提となりますので、ここにご出席の皆様のご支援とご協力をお願い申し上げましてご報告とさせていただきます。」

事務局より補足として、執行運営プロジェクトとして、緊急災害時食料供給に関する新たな委員会が設置されたことを報告する。

続いて平成24年度本部収支予算案について事務局より今回の制度改革により、「本・支部総収支予算」「本部」「支部合計」の３枚の予算表になっているが、ここでは本部の収支予算を報告。

三年に一度の会費の見直しを実施、自主申告による売上高から収入を予算計上した。

収入は、前年より多少増の54,459,000円、支出は、前期の活動実績をベースに前年同規模の56,396,000円結果、事業活動収支差額は△1,937,000円、当期収支差額は8,179,000円、これにより次期繰越収支差額は22,972,268円となる予算案が説明された。なお、昨年同様に平成24年１月の臨時理事会で承認された４・５月の年初収支暫定予算数値を含んだ予算数値で有ることも説明された。

ここで議長は質疑を求めたが、無かったので両案を一括しての承認を求めたが、拍手を以って承認された。

定時総会　会場

第８号議案　　役員の改選に関する件

議長より、今年度は任期満了に伴う役員の改選期でありますが、事前に事務局より役員各位にご意向を伺わせたところ、一部の方から会社人事の都合により役員交代の申し出が有った事を説明し、事務局より詳細を報告するよう要請する。

それを受け事務局より理事・監事の全候補者案について報告を行った。

［退任理事・監事］		［新任理事・監事］	
三菱食品㈱	後藤　雅治　理事	三菱食品㈱	中野　勘治　氏
コンタツ㈱	津久浦慶之　理事	コンタツ㈱	津久浦慶明　氏
伊藤忠食品㈱	足立　　誠　理事	伊藤忠食品㈱	青山　裕一　氏
廣屋国分㈱	濱口吉右衛門監事	㈱升喜	升本　　正　氏

報告を受けた議長は事務局案の承認を求め、拍手を以って異議なく承認された。

従って本年度は、23名の理事及び２名の監事、合計25名の役員による運営体制になる事を説明し、会員各位の尚一層の協力をお願いした。

なお、再任についても異議なく承認され、被選任者全員がその就任を承諾した。

引き続き新たな運営体制について、総会前の理事会において、全候補者がこの定時総会で選任されることを前提に互選した結果を披露するよう、議長から事務局に指示があり来場者全員に配布される。

國分理事を会長に、濱口理事・田中理事・中野理事の３名を副会長に、専務理事には引き続き奥山理事をという運営体制を報告し全員から拍手を持って承認された。

第９号議案　　その他

第９号議案に何も提起事項がないので、事務局から何かあれば報告するよう議長から指示があり事務局より２点の案件が報告された。

１点目は「電力需要抑制の対策について」、現在のところ行政からは節電目標の数値は出ていないが、厳しい状況に変わりは無く、数値目標は除き、業界として昨年同様の「電力需要抑制の対策」を掲げて行くこと。

２点目の「消費税の増税に関する件」については、東京商工会議所税制検討委員会の平成２４年度税制改正に関する意見を踏襲し、消費税の引き上げは、国民や企業の納得と理解を得ながら進めることが不可欠であり、講じなければならない措置が６点ほどあるので継続して主張して行くことを報告。

議長は、以上の二点に関して意見等が無かったので、承認をいただけるか確認したところ、拍手をもって承認された。

他に何も無いので、議長は、本日出席されている三人の退任役員から、順次挨拶するようお

願いし、後藤・足立・濱口の三氏から永年のご協力に対し、御礼の挨拶があった。

議長より長時間の審議に対する御礼と、今後のご協力ならびにこの後の懇親会に引き続き参加していただくようお願いし、16時20分定時総会は無事閉会された。

懇親会開会のご挨拶
濱口副会長

懇親会でご挨拶される
カゴメ㈱　西社長

懇親会中締めのご挨拶
田中副会長

理 事 会 開 催

５月24日（金）東京大手町レベル21東京會館に於いて理事会が開催された。主な議案は、理事会の新運営体制や消費税の増税に対する基本スタンス等であったが、その他各支部長より、本部に対する要望や各支部総会の日程や研修会の内容について報告がなされた。
以下に議事録を掲載する。

議　案　　第１号議案　　定時総会提出議案の確認の件
　　・理事会の新運営体制について
　　第２号議案　　その他

開　会　　定刻になり奥山専務理事の司会により開会。

冒頭、國分勘兵衛会長より次の如く挨拶があった。

「前回（４月19日）に引き続き、ご多忙のなかご参集頂き誠に有難うございます。
最初に事務局より出欠の状況について報告していただきます。」
事務局はここで本日の出欠状況を以下の如く報告する。

理事総数　23名中　22名出席　監事総数　２名中　２名出席

ここで本日の会の成立と共に前回の慣例を受けて会長を議長に指名し審議に入った。

第１号議案　　定時総会提出議案の確認の件

議長より事務局に第１号議案の説明の指示があり、これを受け専務理事は、手元に配布した資料の中で、前回の理事会に間に合わず掲載できなかった本部・支部の合計の財務諸表に、前期分を入れて当期分と比較できるようにした事、また、平成24年度の本部収支予算の内、投資活動収支の部で、前年引き当てた16百万円を全額取り崩して収入とした点は、今年確実に研修・普及事業として、費用化される金額だけを取り崩し予算とするよう会計士より指導があり、16百万円から12百万円に変更した事、したがって、当期収支差額予算及び次期繰り越し収支予算額が４百万円減少した事を説明し了解を求めた。

また、本日新たに配布した平成24年度収支予算内訳表は、公益法人会計の新会計基準により、本部予算を４事業に分割した、事業別の収支内訳表で、本来なら前回報告すべきことであったが遅れた点をお詫びし了解を求めた。

また、前回の理事会で意見があった来年３月の理事会開催時期の問題は、理事企業各位の決算時期等の確認により支障が少ない事、また決算年度の変更には定款変更やそれに伴う業務負荷もあるため、理事会開催日程には充分配慮することでご理解ご協力をお願いする。

また４月以降の入・退会動向については、前回の報告以降全く動きが無かったことを報告し承認をお願いする。

議長が全員に声を掛けたところ、全員から賛同を得た。

次に議長は、理事会の新運営体制について意見を求めたが何も無いので、事務局より何か提言があれば報告するよう要請する。

それを受けて事務局は添付資料に則り、國分勘兵衛理事を会長に、濱口泰三理事・田中茂治理事・中野勘治理事の三氏を副会長に、また、専務理事には引き続き、奥山理事という新運営体制案を提示し、全員から承認を得た。

代表理事　國分勘兵衛、同濱口泰三、同田中茂治、同中野勘治、尚非選任者全員がその就任を承諾した。

第２号議案　　その他

第２号議案として提起事項がないので、事務局から以下の二点の報告がなされた。

・第一点目　「電力需要抑制の対策について」は現在のところ行政より節電目標を入れた自主行動計画の作成要請が来ていないが厳しい状況には変わりが無く、当面は数値目標を除き、昨年同様の「電力需要抑制の対策」を掲げて節電に協力して行く所存で有る事。

・第二点目　「消費税の増税に関する件」は東京商工会議所税制検討委員会の平成24年度税制改正に関する意見を踏襲し、消費税増税の実施に際しては、①価格転嫁の確保に万全を期すこ

と　②事業所間取引の経過措置の継続適用及び税込価格への変更を行う場合の端数処理方式の統一化を図る事　③複数税率とインボイスの導入は行わない事等の措置を実施する事が必要であることを説明し、理事会において了解を得られたら総会にて諮りたいと説明、全員から賛同を得る。

最後に、各支部長より本部への要望事項や今年度の活動予定等に関して発表を要請、今年度は南の九州・沖縄支部長より、順次北海道支部長まで総会日程や行事予定等発表された。

國分会長より各支部長への労いの一言を最後に、無事終了する。

理事会　会場

支部総会開催

全て原案通り承認

－中国支部－

中国支部総会を６月５日（火）15時よりホテルグランヴィァ広島にて開催した。

中国支部事務局の磯田英之氏（中村角(株)）の司会進行で、最初に定足数の確認を行い、ついで中国支部長の中村成朗氏（中村角(株)が議長席に着いて、５月に行われた本部の定時総会についての報告を交えて開会の挨拶を行った。

その後議案の審議に入り、事務局から第１号議案　平成23年度事業報告書承認の件　及び第２号議案　平成23年度収支決算書承認の件を一括して説明審議し、監査報告を会計幹事店の吉村友昭氏（国分(株)中国支社）行い、拍手で承認された。

ついで第３号議案　平成24年度事業計画案承認の件　及び　第４号議案　平成24年度収支予算案承認の件も一括して事務局が説明し、全て原案通りこれも拍手で承認された。

中国支部　定時総会　会場

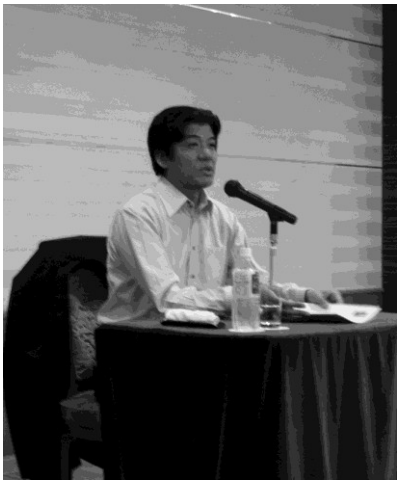
中国支部　合同研修会での
中村支部長　開会ご挨拶

続いて15時30分より会場を移して賛助会員も加わって合同研修会が開催された。

中村支部長の開会挨拶の後、奥山専務理事が「日食協活動報告」を報告し、ついでフロンティア・マネジメント(株)代表取締役　松岡真宏氏が「流通業の常識を疑え」と題して講演された。

講演内容は、① 20年間で劇的に消費スタイルを変えた日本の消費者　② 総合小売業で何が起こっているのか　③総合小売業の再生の処方箋とは　④人口動態の見通し、中国における日本の流通業をどう見るか等であった。

終了後、懇親会を行い閉会とした。



合同研修会で講演する
松岡真宏氏

中国支部　合同研修会　会場

メーカーと卸のウイン･ウインの関係を構築する場

－東北支部－

東北支部総会を６月11日（月）11時45分よりホテルモントレ仙台で開催した。

開会に先立ち東北支部長の堀内琢夫氏が（丸大堀内(株)）「昨年は東日本大震災の影響で総会の開催が遅い時期になってしまったが、本年は通常通り開催することが出来た」と開会の挨拶を行った。

その後事務局で副支部長である降幡　進氏（東北国分(株)）の司会進行で、まず定足数の確認を行い、そして支部長が議長席に着いて議事に入った。

第１号議案　平成23年度事業活動報告及び決算報告を副支部長が説明し拍手で承認された。

第２号議案　平成24年度事業活動計画及び予算について事務局が説明しこれも拍手で承認された。

第３号議案　役員改選に関する件について事務局案を説明し承認された。

東北支部　賛助会員連絡会での
堀内支部長　開会ご挨拶

その後経営情報交換会として奥山専務理事から一般社団法人への変更等について説明がなされた。

東北支部　定時総会 会場

その後昼食をはさんで午後１時から賛助会員連絡会が開催された。

司会は引き続き、降幡　進氏（東北国分(株)）が担当し、最初に東北支部長の堀内琢夫氏（丸大堀内(株)）が「日食協はメーカーと卸のウイン・ウインの関係を構築する場」と開会の挨拶を行った。

東北支部　賛助会員連絡会　会場

ついで賛助会員を代表してハウス食品(株)仙台支店長の島村和宏氏が挨拶し「価値販売への転換」等について述べられた。この後、奥山専務理事が「日食協活動報告」を行い、14時10分に閉会した。

平成24年度　東北支部　新役員名簿

支部長	堀内　琢夫	丸大堀内(株)　代表取締役社長
副支部長	降幡　　進	東北国分(株)　代表取締役社長
会計監事	佐藤　　淳	佐藤(株)　　代表取締役社長

本部の成果を支部に波及

－東海支部－

東海支部総会を、６月14日（木）午後１時より名古屋観光ホテルに於いて開催した。
事務局の山田将聖氏（(株)中部飲食料新聞）の司会進行で定足数を確認した後、東海支部長の永津邦彦氏（(株)トーカン）が「日食協では様々な活動を行い卸業界の発展に取り組んでおり、東海支部も本部の成果を波及させていきたい」と開会の挨拶を述べた。
この後、支部長が議長席について議案の審議に入った。

東海支部　定時総会
永津支部長　開会ご挨拶

議案内容
第１号議案　　平成23年度事業報告書承認の件
第２号議案　　平成23年度収支決算書承認の件
第３号議案　　平成24年度事業計画案承認の件

第４号議案　　平成24年収支予算案承認の件

東海支部　定時総会　会場

以上の各議案を審議承認した後、奥山専務理事が本部活動についての報告を行った。終了後、会場を変えて中部飲食料品問屋連盟と共催で講演会を開催した。

松岡真宏氏（フロンティア・マネジメント(株)代表取締役）を講師に「～流通業の『常識』を疑え～」のテーマで行われ、豊富なデータによる多角的な分析で20年間で劇的に消費スタイルを変えた日本の消費者と今後の見通しについて講演した。

東海支部・中食連　合同研修会　会場

関東支部の活性化が日食協発展のベース

－関東支部－

関東支部幹事会が６月15日（金）午前11時30分より東京大手町レベル21東京會舘に於いて定時総会に先立ち開催された。

関東支部の田中茂治氏（(株)日本アクセス）の司会進行で午後に行われる総会の議案内容について確認後、幹事全員が挨拶を含めて業界に近況について意見を述べた。

その後13時より定時総会が行われた。

当日の内容を議事録に以下に掲載する。

出席状況　会員49社中　出席22社　委任状27社　計49社

定刻　奥山常任幹事の司会兼事務局の発声により開会。

関東支部　定時総会
田中支部長　開会ご挨拶

冒頭　田中茂治関東支部長（㈱日本アクセス）が、本日のご参集と日頃の弊協会へのご協力に対して御礼を述べたのち、次に様に言葉を続けた。

「日本加工食品卸協会は昭和52年５月に設立され今年で35年目を迎え、本年度は公益法人制度改革に則り、名称も”一般社団法人日本加工食品卸協会”に改め、135社の会員と109事業所、及び賛助会員132社、団体賛助会員３社の合計372の企業及び事業所にて構成されている卸の全国唯一の団体であり、北は北海道から九州・沖縄まで全国９支部にて活動している。

その中で、会員卸49社と33の事業所会員を傘下に持つ最大の支部であるこの関東支部が活性化していくことが、日食協発展のベースになることを認識し活動を続けている。

平素の活動として、４つの継続調査事業（①物流コスト・②返品調査・③在庫回転日数調査・④物流動向調査）の取りまとめを行う。

関東支部　定時総会　会場

更に本年の課題として

①昨年に引き続き電力節電抑制策の推進　②消費税の増税については価格転嫁の確保とインボイス制度を伴う複数税率の導入を行わないことを主張していく事また、BMSとかBCPというように一企業毎の対応が困難な課題については、賛助会員の皆さまから力強いご支援をいた

だきながら、“製・配・販”三層が一体となった連携をより一層強化するために、川中である卸が何をすべきかというテーマに大胆に挑戦して行く所存なのでご協力をよろしくお願いしたい。

なお、定時総会終了後は農林水産省の薬師寺上席研究官の“高齢化社会における食料をめぐる諸問題”というテーマで特別講演会も有るので、最後までおつきあい下さい。」と挨拶された。

続いて事務局が定足数の報告をし、支部規約第９条により、田中支部長が議長席に着席した。

議長は議事録署名人として、コンタツ株式会社　三角　殿と、株式会社升喜　秋庭　殿を指名し、承認され、議事に入った。

第１号議案　　平成23年度事業報告に関する件
第２号議案　　平成23年度収支決算報告に関する件

議長より事務局に両案続けて説明する様指示があった。これを受けて事務局は、５月24日（木）に開催された本部の定時総会に於ける状況報告を含めて会報Vol.174号を資料として次の如く報告を行った。

１．本部活動
・事業活動報告
・公益法人制度改革への対応について
２．関東支部活動
・事業活動概況、
・関東支部流通業務委員会活動報告。
・関東支部の収支決算（前期繰越額 928,489円、当期収入合計 1,200,167円当期支出合計 1,817,383円、次期繰越収支差額 311,273円、各予算費と内容概要）。

事務局は、会計監事の吉田学文氏（明治屋商事㈱）から統合再編により交替の申し出を受けたこと、替わって伊藤忠食品㈱の神保敏郎氏に会計監事として代理監査を受けたことを報告し、本日の会員参加者から了承を得る。

関東支部　幹事会　会場

ここで議長は、会計監事代理の神保氏に監査結果を報告するよう要請した。
神保会計監事代理は「会計監事の代理という事で、５月28日（月）に監査を行い、全てに正確である事を確認した」旨を報告した。
議長は両案の質疑を求めたが無かったので、承認を求め，拍手で承認された。

第３号議案　　平成24年度事業計画案に関する件
第４号議案　　平成24年度収支予算案に関する件

議長よりこの両案について、事務局よりを続けて説明する様に指示し、事務局はこれを受けて、別添の両案を資料とし、協会の事業計画を演繹して関東支部事業計画を策定し、担当別予定まで流通業務委員会で討議策定した計画案を説明した。
そして収支予算として前期繰越額 311,273円、当期収入合計 1,501,000円、当期支出合計 1,560, 000円、予備費 50,000円、次期繰越額 202, 273円の予算内容を説明した。
議長はこれについての質疑を求めたが、無かったので承認を求めた所，拍手で承認された。

第５号議案　　役員改選の件

議長は事務局に内容を説明するよう要請。
事務局より、本年は役員改選時期のため、事前にご意向を確認致しましたところ、会社人事の都合で一部役員から交替の申し出を受けたことを説明。
本日、総会前の幹事会において、後任者案も含めて承認を得たことを報告し、同時に総会資料に基き役員案を読み上げ、その場で拍手をもって承認された。また被選任者全員もその就任を承諾する。

第６号議案　　その他

議長より当総会場にて審議を必要とする他の問題提起を求めたが、無かったので、事務局側から報告事項が有ったら説明するよう要請。
事務局は、この度の法人格変更による改定内容、及びそれに係る規約の修正部分について、資料に則り説明し、拍手をもって承認を得た。
加えて、消費税の増税に関する件、更に今夏の電力需要抑制対策について、日食協としての考え、ポイント等を説明する。

最後に議長は、本日の全ての審議事項が滞りなく終了した事を告げ、14時15分に総会は終了した。

定時総会終了後に、農林水産省の研究機関農林水産政策研究所の上席主任研究官　薬師寺哲郎氏をお招きして「高齢化社会における食料をめぐる諸問題　～　食料消費・食生活・食料購入～」というテーマで特別講演会を開催した。

食料品アクセス問題　高齢者の健康を阻害

関東支部　特別講演会　講師
農林水産省　農林水産政策研究所
上席主任研究官　薬師寺哲郎氏

この中で薬師寺氏は高齢者の食生活と老化の密接な関係を指摘し、熊谷修氏（人間総合科学大学教授）らの調査研究を引用し、「多様な食品を食べる高齢者ほど、生活機能を維持できる」とし、「（近所で買い物がしづらい）食料品アクセス問題で消費が制約された場合、食品摂取の多様性が低下し、老化を進めてしまう」と述べた。

また、研究所が全国３地域で行ったアンケート調査では、年齢が上がるほど「買物で不便や苦労がある」と答えた人の割合が高くなっている。一方「65歳以上の高齢者でも（活動能力指標調査で）生活自立度が高い層ほど、不便や苦労を感じている人が少ない」ことも確認された。

「食料品のアクセスが改善すると、買物の不便が軽減され、多様な食品摂取が可能になり、高齢者の自立が維持される。自立によって不便はさらに軽減される、この好循環に持っていくことが大切だ」ただし、研究所は多様な食品購入に欠かせない生鮮取扱店舗までの距離が500ｍを超える人口を４千400万人（65歳以上970万人）と推計しており、改善には地域ごとの特性に合わせた多面的なアプローチが必要になる。「経済的条件の厳しい地方都市や農山村では、移動販売や交通条件の改善が必要だ。一方、大都市は食料品アクセスは比較的良好だが、独居老人の引きこもりなどで栄養状態が悪いという報告もある。

店舗開発だけでは解決できない問題尾であり、何らかのコミュニテイ対策を絡めていかないと多様な食品摂取（による高齢者の自立）に結びつかない。

また薬師寺氏は今後の行政対応について「この問題は関係範囲が非常に広い。中心市街地の衰退や都市の郊外化、公共交通の脆弱化、コミュニティの希薄化、高齢者の健康・栄養など多様な政策課題の解決が必要である」と述べ、「地方自治体だけでなく、国としても関係省庁が連携して取り組むべき課題だ」との見解を示した。

平成24年度　関東支部　新役員名簿

役　員	社　名	役　職	氏　名	備考
支　部　長	㈱日本アクセス	代表取締役社長	田 中 茂 治	
副 支 部 長	国分㈱	執行役員広域・関東統括部長	内　藤　悟	
副 支 部 長	廣屋国分㈱	代表取締役社長	関 口 信 彦	
副 支 部 長	三井食品㈱	執行役員営業本部副本部長兼酒類統括部	竹　下　修	
副 支 部 長	㈱サンヨー堂	代表取締役社長	宗 像 善 昌	
副 支 部 長	三菱食品㈱	常務執行役員関東支社長	中　村　稔	

会計監事	伊藤忠食品㈱	東日本営業本部営業第一部部長	神保敏郎	
幹　　事	日本酒類販売㈱	代表取締役社長	松川隆志	
幹　　事	㈱ヤグチ	商品部部長	後藤毅	
幹　　事	コンタツ㈱	物流統括部部長	三角悦雄	
幹　　事	㈱升喜	商品政策部部長	秋庭修	
幹　　事	㈱新潟リョーショク	代表取締役社長	花村昭男	
幹　　事	㈱マルイチ産商	取締役執行役員食品事業部長	原田文彦	
幹　　事	横浜乾物㈱	代表取締役社長	斉藤米造	
幹　　事	関東国分㈱	代表取締役社長	大久保徳政	
幹　　事	ヤマキ㈱	代表取締役社長	山口茂	
幹　　事	ユアサ･ﾌﾅｼｮｸ㈱	代表取締役会長	上田弘	
幹　　事	武田食品㈱	取締役部長	田村悟	
幹　　事	常洋水産㈱	営業本部長	増子幸吉	
幹　　事	群馬県卸酒販㈱	代表取締役社長	萩原哲夫	
常任幹事	日食協	専務理事	奥山則康	

環境変化に対応して価値の提供を

－近畿支部－

６月15日（金）午後１時より大阪市都島区の太閤園において近畿支部総会が開催された。

支部総会は、事務局の二井康文氏（伊藤忠食品(株)）の司会進行で始まり、最初に近畿支部長の演口泰三氏（伊藤忠食品(株)）が、「昨年の東日本大震災では、食のライフラインとして卸の機能・役割が再確認された。外部環境は依然厳しいが、環境変化に迅速に対応し、価値提供していかなければならない。」と開会のあいさつを述べた。

この後、事務局が定足数の確認を行い、支部長が議長席に着き議案審議に入った。

第１号議案　　平成23年度事業報告に関する件
第２号議案　　平成23年度収支決算報告に関する件
第３号議案　　平成24年度事業計画（案）に関する件
第４号議案　　平成24年度収支予算（案）に関する件
第５号議案　　任期満了に伴う役員改選に関する件

以上の内容を事務局が報告し、決算監査報告を山下　明氏（五大物産(株)）が行い、いずれ

も拍手で承認され閉会となった

平成24年度　近畿支部　新役員名簿

支部長	伊藤忠食品株式会社	代表取締役	濱口泰三
副支部長	加藤産業株式会社	常務取締役	小林隆夫
会計監事	五大物産株式会社	代表取締役社長	角田勇吉
幹事	株式会社ヒメカン	代表取締役社長	清水昌樹

新たな事業活動を提案

－四国支部－

四国支部役員会が６月19日（火）午前11時30分より、リーガホテルゼスト高松に於いて四国支部総会に先立ち開催された。

総会における議案内容の確認が主要な議案であるが、四国支部における今後の新たな事業活動についても具体的に意見交換が行なわれた。

昼食後12時30分より賛助会員も加わって四国支部の総会が開催された。

最初に、事務局の渡辺国雄氏（旭食品(株)）が本日の予定と配布資料の確認、定足数の報告を行った。

ついで四国支部長の竹内克之氏（旭食品(株)）が開会の挨拶を述べた。

四国支部総会　竹内支部長
開会ご挨拶

四国支部　定時総会会場

この後、支部長が議長席について議案の審議に入り、事務局が以下に議案について説明を行い全て原案通り拍手で承認された。

講演する　大塚　明氏

議案内容
第１号議案　　平成23年度事業報告並びに会計報告
第２号議案　　平成24年度収支予算の件
第３号議案　　その他

その後、奥山専務理事が「日食協事業活動報告」を行った。

終了後、講演会に移り、日本スーパーマーケット協会　専務理事　大塚　明氏が「シナリオ2020～2020年のスーパーマーケット業界の課題と展望」というテーマで講演された。

環境変化に即した成長戦略

－北海道支部－

北海道支部総会　村山支部長
開会ご挨拶

７月４日（火）14時30分より京王プラザホテルに於いて支部総会に先立ち常任幹事会を開催した。主要議題としては、この後行われる総会の議案の確認であったが、事務局体制の交替、今秋に予定する海外視察研修等について打ち合わせを行った。

15時から定時総会並びに日食協懇談会が開会され、事務局の菊地弘祐氏（スハラ食品(株)）の司会進行で最初に支部長の村山圭一氏（スハラ食品(株)）が「少子高齢化に対応して地域密着型の小売業やCVSが成長している」と市場環境を交えて開会の挨拶を述べた。

ついで事務局が定足数の確認を行って、議案の審議に入った。

第１号議案　平成23年度　支部事業活動報告に関する件
第２号議案　平成23年度　支部決算報告及び監査報告に関する件

以上を一括して事務局が報告し、監査報告を星　正寿氏（三菱食品(株)）が行い、拍手で承認された。続いて

第３号議案　平成24年度　支部事業計画（案）

第４号議案　平成24年度　支部事業予算（案）

以上を一括して事務局が報告し、拍手で承認された。

北海道支部　定時総会・懇談会　会場

ついで支部活動状況報告をWGメンバー代表の吉田潤一氏（三菱食品(株)）が行い、清水道博氏（日本アクセス北海道(株)）がベトナム研修についての報告を行って、最後に奥山専務が「日食協本部活動報告」を述べた。

休憩後講演会に移り、講師に塙　昭彦氏（(株)7&I・ホールディングス顧問(株)オフィス　はなわ　代表取締役社長　一般財団法人　徳育経営研究所　理事長）をお招きして「リーダーは逆境にどう考え、行動するのか～人生、全て当たりくじ！～」という演題で「桃太郎から学ぶリーダー論」等を講演された。

終了後懇親会が行われ、開会挨拶を賛助会員世話人を代表して平山賢司氏（北海道味の素(株)）が行って開宴し、中締めを副支部長の平野喜久夫氏（日本アクセス北海道(株)）が行って閉会した。

講演する　塙　昭彦氏

卸機能が豊かな消費を支える

－九州沖縄支部－

７月６日（金）午前11時より、ANAクラウンプラザホテルに於いて、九州沖縄支部の第64回幹事会が開かれた。

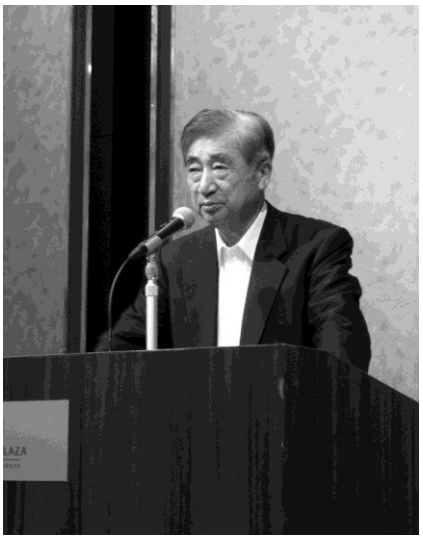
主要な議題は午後に開催される定時総会に向けての議案内容の確認であったが、役員改選や今後の事業活動等について幅広く意見交換を行った。

昼食後、午後１時から第35回定時総会が開催された。

事務局の白土恵一氏（コゲツ産業(株)）の司会進行により、最初に定足数の確認を行って総会成立の報告を行った後、副支部長の出森義人氏（ヤマエ久野(株)）が開会の言葉を述べ、ついで支部長の本村道生氏（コゲツ産業(株)）が「卸機能が豊かな消費を支えている」と開会の挨拶を行った。

九州沖縄支部　出森副支部長
開会のことば

この後本村支部長が議長席に着いて、議事録署名人を指名して議案の審議に入った。



九州沖縄支部総会　本村支部長
開会ご挨拶

第１号議案　平成23年度事業報告並びに収支決算書承認の件
第２号議案　平成24年度事業計画並びに予算案承認の件

１、２号議案を一括して事務局が説明し、会計監事の梶山尚志氏（三井食品(株)）が監査報告を行って、拍手で承認された。続いて

第３号議案　任期満了に伴う役員改選に関する件は、全員重任することが承認された。
第４号議案　①取引慣行改善に係る地域活動の実態報告については、福岡地区協議会の中村康裕氏（ヤマエ久野(株)）が報告した。

【福岡地区協議会活動報告】

定期会を11企業で２ヶ月に１回開催

１．返品問題について

各卸から、お得意様へ返品削減のお願いを継続して実施。昨年福岡地区協議会メンバーにて各社の返品率検証調査を行う。結果、2010年度に対し0.002%～0.07%の改善がみられた。

しかしながら業態別ではドラッグストアの返品率が、低いところで1.29%、高いところで4.6%と過去の日食協の調査の九州平均の0.6%を大幅に上回っている結果となる。福岡地区協議会にて、返品に対するガイドライン的なものを作成し各卸が、共通認識のもと返品削減

要請を継続して行うようにした。

２．センターフイについて

新たに新設される共配センターに関しては、福岡地区協議会で設定したガイドラインを基準として設定していくことを共通の認識とする。

３．労務提供に関して

現在一部の量販店、ドラッグ、CVSにおいて労務の提供について対価が支払われているが、中には自社内で卸、メーカーに要請せずに対応している企業もあり、まだまだ対応がバラバラであり今後も継続して意見交換を進める。

福岡地区協議会　山本代表の活動報告

最後に②商品展示特売の本年自粛の継続については、今年度も継続して自粛とすることを承認し、13時50分に総会を終了した。

その後、奥山専務理事が「日食協活動報告」を行い、14時40分からは日本スーパーマーケット協会　専務理事　大塚　明氏を講師に「シナリオ2020～2020年のスーパーマーケット業界の課題と展望～」という演題で特別講演会が行われた。

九州沖縄支部　幹事会　会場

九州沖縄支部　特別講演会　会場

平成24年度　九州・沖縄支部新役員　幹事会　名簿

役員他	社　名	役　職	出席者氏名
支 部 長	コゲツ産業(株)	代表取締役社長	本 村 道 生
副支部長	ヤマエ久野(株)	取締役会長	出 森 義 人
会計監事	三井食品(株)	執行役員九州支社長	有 吉 朗
幹　事	伊藤忠食品(株) 九州・中国支店	支店長	魚 住 直 之
幹　事	国分(株) 九州支社	九州支社長	玉 置 信 一
幹　事	加藤産業 (株) 九州支社	取締役九州支社長	破 魔 重 美
幹　事	(株)日本アクセス九州支社	常務執行役員九州支社長	西 村 武
幹　事	三菱食品(株) 九州支社	執行役員九州支社長	長 澤 秀 人
幹　事	旭食品(株) 九州中央支店	支店長	福 井 良 臣
幹　事	亀井通産(株)	代表取締役社長	築 城 初 實
幹　事	(株)立石	代表取締役社長	立 石 善 一 郎
幹　事	佐賀食品(株)	代表取締役社長	藤 井 昇
幹　事	下田商事(株)	代表取締役社長	下 田 弥 吉
幹　事	(株)三久食品	代表取締役社長	阪 本 恒 徳
幹　事	(株)隅倉	代表取締役社長	隅 倉 啓 造
幹　事	南九州国分(株)	代表取締役社長	大 和 一 彦
幹　事	(株)竹之下	代表取締役社長	宇 野 圭 郎
幹　事	(株)許田商会	代表取締役社長	許 田 正 博

食品業界も大きな転機

－北陸支部－

７月12日（木）午前11時よりホテル日航金沢に於いて、北陸支部役員会が開催された。

午後から開催される定時総会に向けての議案内容の確認が主な内容であったが、今秋に開催予定の経営実務研修会の日程や講師案についての打ち合わせも行った。

昼食後、12時25分より北陸支部の会員卸、事業所会員卸が参加して北陸支部総会が開催された。会計幹事の奥野　潔氏（石川中央食品(株)）の司会進行で最初に北陸支部長の荒木　章氏（カナカン(株)）が、「食品業界も大きな転機を迎えている。PBの扱い比率が多くなるなど、ビジネスチャンスも大きく変化している。消費者の節約志向も拍車がかかっている。」などと開会の挨拶を述べた。

続いて出席者が各自自己紹介を行い、定足数の確認を行った後、支部長が議長席について議案の審議入った。

第１号議案　　平成23年度事業報告ならびに収支決算報告について
　　幹事（監査）の藤井伸子氏（マルコク(株)）が監査報告

第２号議案　　平成24年度事業計画ならびに収支予算について
第３号議案　　役員改選

第１、２号議案については会計幹事から説明報告があり、いずれも原案通り拍手で承認された。役員改選は全員重任となった。また今秋に予定する経営実務研修会の日程及び講師の先生等について確認が行われた。

全ての議案が終了後、奥山専務理事が「日食協活動報告」を行って13時25分に総会は閉会となった。

北陸支部総会　会場

平成24年度　北陸支部　新役員名簿

支部長	カナカン(株)	代表取締役社長	荒 木　　章
副支部長	北陸中央食品(株)	代表取締役社長	澤 田 悦 守
会計幹事	石川中央食品(株)	代表取締役社長	奥 野　　潔
幹事（監査）	マルコク(株)	代表取締役社長	藤 井 伸 子
幹　事	(株)田中與商店	代表取締役社長	塩 田 則 國

事業活動

第1回　政策委員会･食品取引改善協議会を開催

－５月15日－

平成24年度第１回目の政策委員会・食品取引改善協議会を５月15日（火）午前10時から日本橋精養軒会議室にて開催した。

主要議題は、４月19日に開催された理事会の内容の情報共有化や当日行われる賛助会員幹事店会の運営内容であったが、消費税の増税や今夏の電力需要抑制策について業界としての考え方をまとめるべく意見の交換を行い、５月24日に開催される理事会、総会に提言することとした。

また一部委員の交替もあり年間の活動日程や政策委員会の協会における位置づけ等について再確認を行った。

第14回　賛助会員幹事店会開催

－５月15日－

第14回賛助会員幹事店会を５月15日（火）午前11時30分より日本橋精養軒会議室にて開催された。

会議は、冒頭当協会の政策委員長中嶋隆夫氏（三菱食品(株)）と賛助会員幹事企業を代表して小原利郎氏（味の素(株)）からご挨拶をいただいた後、事務局の司会進行で議事に入った。

議題は、(1)平成24年４月19日に開催された理事会の報告として、事務局から① 平成23年度事業報告、② 一般社団法人への移行と運営ガバナンスについて、③ 平成24年度事業活動計画、④ 役員の改選等を説明した。ついで(2)意見交換テーマとして「小売業の本部手数料（割戻金）制度」について参加賛助会員幹事企業からご発表をいただき意見の交換を行った。

次回開催を平成24年11月13日（火）に予定して閉会とした。

賛助会員　幹事店会　会場

賛助会員幹事店会出席者名簿

（社名：50音順・敬称：略）

［賛助会員幹事店委員各位］

会社名	役　職	氏　名
味の素㈱	常務執行役員食品事業本部副事業本部長国内営業統括	小 原 利 郎
カゴメ㈱	取締役専務執行役員営業管掌兼ｺﾝｼｭｰﾏｰ事業本部長	寺 田 直 行
カルピス㈱	理事営業推進部長	岩 瀬 嘉 郎
キッコーマン食品㈱	執行役員首都圏支社長兼副ﾅｼｮﾅﾙ・ｾｰﾙｽ・ﾏﾈｼﾞｬｰ	加 瀬 泰 美
キユーピー㈱	執行役員家庭用本部本部長	山 本 範 雄

サントリーフーズ㈱	常務取締役営業本部長	安 部　　博
日清オイリオグループ㈱	執行役員東京支店長兼RS営業部長	吉 田 伸 章
日清食品㈱	代表取締役専務営業本部長	三 浦 善 功
日清フーズ㈱	常務取締役営業本部長	岩 崎 浩 一
日本水産㈱	広域営業本部首都圏家庭用営業部部長	田 中 照 夫
ネスレ日本㈱	執行役員流通営業統括部統括部長	銀 崎 達 己
ハウス食品㈱	営業企画推進室長	田 中 千 之
㈱桃屋	営業企画室室長	菅 原 通 之

［日本加工食品卸協会委員各位］

会社名	役　職	氏　名
伊藤忠食品㈱	執行役員東日本営業本部本部長兼WEB本部本部長	青 山 裕 一
加藤産業㈱	取締役東京本部副本部長	福 島 和 成
国分㈱	常務取締役経営統括副本部長兼営業本部長	北 見　　賢
コンタツ㈱	取締役営業統括部長	湯 浅 正 男
㈱サンヨー堂	取締役営業本部商品部長	小 林 由 朗
㈱日本アクセス	取締役副社長社長補佐営業管掌営業統括本部長	堀井壯一郎
三井食品㈱	執行役員営業本部副本部長兼酒類統括部長	竹 下　　修
三菱食品㈱	取締役専務執行役員加食事業本部長	中 嶋 隆 夫
日食協	専務理事	奥 山 則 康

第149回　ネットワーク検討会開催

－６月7日－

６月７日（木）午前10時より日食協会議室にて、第149回ネットワーク検討会が開催され卸側が５名、メーカー側が７名、合計12名が参加して行われた。

情報システム研究会の座長である竹腰雅一氏（伊藤忠食品(株)）の司会進行で、

１．日食協活動報

２．EDI　W･G活動報告

３．Ｆ研活動報告

４．製・配・販連携協議会報告

５．流通BMS標準普及推進協議会報告

等について出席者から報告があり情報の共有化が図られた。

次回開催を平成25年６月13日（木）に予定して閉会した。

電力需要抑制の対策について

平成24年６月吉日

電力需要抑制の対策について

一般社団法人日本加工食品卸協会

省エネ法と「環境自主行動計画」の遵守を基本的な考え方として、以下の施策の実行により電力の需要を抑制する。

施策１．電力需給対策全般

① クールビズ期間の前倒し（６月～９月　⇒　５月～９月）
② 照明の省エネ化推進
③ 不要な照明の消灯徹底、屋外広告・看板の照明消灯
④ 自家発電設備の導入
⑤ 電力デマンド監視サービスの導入
⑥ 扇風機やサーキュレーターの導入
⑦ 空調設備の28℃の設定遵守

施策２．流通SCMの改善

個々の取引内容について、節電抑制策に適した流通SCMの再構築

施策３．省エネ施策の情報収集を行いHPに掲載

＊今夏の節電要請の数値目標（節電期間７月２日～９月７日）対一昨年対比

・関西▲10%・九州▲10%・北海道▲７%・四国▲７%・中部▲４%
・北陸▲４%・中国▲３%・〔東京・東北管内は数値目標を伴わない節電〕

（2012年6月22日現在）

以　上

計画停電回避についてのお願いの件

平成24年６月12日

農林水産大臣
郡司　　彰　殿

経済産業大臣
枝野　幸男　殿

東京都中央区日本橋本町二丁目３－４
江戸ビル４階
一般社団法人　日本加工食品卸協会
会長　國分　勘兵衛

計画停電回避についてのお願いの件

平素は格別のご指導、ご鞭撻を賜り誠にありがたく厚く御礼申し上げます。

さて、今夏の電力需要抑制の対策として弊協会では、省エネ法と「環境自主行動計画」の遵守を基本的な考え方として別紙のような施策の実行を行い、円滑な食品供給の維持を考えておりますが、関西電力が電力需給対策として計画停電の準備作業を進めているとの報道があります。昨年東京電力管内で実施された計画停電では、発注から納品までのリードタイムが非常に短い食品流通においては労働力の確保、しいては健康被害が生じるなど多大な影響が生じました。また温度帯管理の商品の流通にも深刻な影響が出ました。このように計画停電は食のライフライン維持にも深刻な影響が懸念されますので、是非とも回避していただきますよう格別のご配慮をお願い申し上げます。

以　上

消費税の増税について

平成24年５月吉日

消費税の増税について

一般社団法人　日本加工食品卸協会

消費税の引上げは、国民や企業の納得と理解を得ながら進めることが不可欠

少子高齢化の進展を鑑みれば、将来的には、社会保障制度の見直し、徹底的な行財政改革を進めても財源不足が見込まれることから、消費税を引き上げざるを得ないと考える。しかし、社会保障制度の効率化・重点化を徹底的に進めない限り、いずれ財源不足となり、さらなる増税が必要となる。

消費税の引き上げは、国民や企業の納得と理解を得ながら進めつつ、その導入のタイミングや仕組みについては、景気や経済成長を最大限阻害しないよう、十分検討すべきである。

消費税制度の信頼性確保のための課税の適正化が検討課題にあがっているが、免税点や簡易課税制度については、数次にわたり見直しを行ってきており、中小企業の益税問題は十分適正化が図られているものと考える。むしろ、長引く景気低迷とデフレのもと、厳しい値下げ要請や価格競争により､仕入れに係る消費税の価格への転嫁も困難となっており、結果的に損税が生じているとの声もある。また、益税が指摘される簡易課税事業者や免税事業者の多くは、従業員が２～３名の事業者であり、その所得水準を考慮すれば、免税点や簡易課税制度の縮減は、これら事業者に対して過度な納税事務負担を新たに課すものである。

こうした観点から、中小企業への負担軽減措置等を講じることなしに消費税の引き上げを行うことは容認できない。具体的には、以下の措置の確実な実施が必要である。

①価格転嫁の確保に万全を期すこと。

②事業所間取引についての経過措置の継続適用及び税込価格への変更を行う場合の端数処理の方式の統一化を図ること。

③事業者はもとより、徴税側の事務負担やコスト増にもつながる複数税率とインボイスの導入は行わないこと。特に、インボイスの導入は、免税事業者が取引から排除されるなど中小企業に深刻な影響をあたえることが懸念される。

④逆進性対策は、当面は社会保障給付等の歳出面で対応し、将来的には「給付付き税額控除」を検討すること。

⑤価格転嫁が困難な中小企業の負担軽減のために存在する中小企業特例（免税点制度、簡易課税制度）は拡充すること。

⑥社会保障制度を支える地方の安定財源を確保すること。ただし、地方自治体は、徹底した行財政改革とともに、具体的な使途と財源の必要性を説明する必要がある。

以　上

各県ブロック動向

◆神奈川県食品卸同業会

神奈川県食品卸同業会は、６月20日（水）午後３時より横浜ベイシェラトン　ホテル＆タワーズに於いて定時総会を開催した。

事務局の森谷健一氏（神奈川国分(株)）の司会進行で定足数を確認した後、総会成立宣言を行い、会長の高木一夫氏（神奈川国分(株)）が開会の挨拶を行って、議長席に着き議案の審議に入った。

議案内容
第１号議案　　平成23年度事業報告
第２号議案　　平成23年度会計報告及び監査報告
第３号議案　　平成24年度事業計画案
第４号議案　　その他

終了後賛助会員も加わって奥山専務理事が「日食協活動報告」を行い、ついで講演会に入り、『なでしこジャパン“継続力～続けることで見えてきたもの～”』と題して（元祖なでしこジャパン・サッカー女子元日本代表）高倉麻子氏が講演を行った。

終了後懇親会を行い閉会した。

◆静岡食品卸同業会

静岡食品卸同業会は、６月21日（木）午後３時30分より静岡グランドホテル中島屋にて定時総会を開催した。

副会長の坪井俊彦氏（(株)静岡メイカン）の司会進行で、最初に会長の山口　茂氏（ヤマキ(株)）が挨拶し、「恒例の新商品の試食会について、節度ある運営」を呼びかけた。

ついで山口会長が、議長席に着いて議事に入った。

議案内容
第１号議案　　平成23年度事業報告及び会計監査報告
第２号議案　　平成24年事業方針案及び予算案
第３号議案　　会則改定について

全て原案通り拍手で承認された。

この後、奥山専務理事が「日食協活動報告」を行い、終了後懇親会が開かれた。

特　別　寄　稿

食品同業者卸の商品マスター共同化戦略
（実務視点からの商品情報同期化基盤）

株式会社ジャパン・インフォレックス
相談役　井口　泰夫

はじめに

食品卸売業の協働体である㈱ジャパン・インフォレックス（JII）と、㈱ファイネットが運営する食品業界DB（FDB）の両社による商品情報連携の仕組みが、JII設立６年を経過して多くのメーカーや流通業に活用されるようになり、広義の食品業界における商品情報流通基盤のデファクトとして認知されてきている。まだ道半ばではあるが、ここにJIIの設立から現在にいたるまでの取組みと、実務で活用している商品情報同期化の現状について紹介させていただくこととした。

なお、本稿は過日(財)流通システム開発センター殿の会報誌「流通とシステム」に掲載したレポートに加筆修正したものである。

２．ＧＤＳの取組み

2000年初頭、UCCnetにより各種標準データを活用するEDI基盤を整える取り組みがスタートし、その前提となったのが商品情報と企業情報の一元的な管理であった。その後、我が国においても企業間コラボレーションの研究が進み、国際的なGDS連携に関する検討が開始された。

膨大な商品アイテムが改廃される食品業界においては、品質系情報や物流情報など１アイテムあたりの登録項目の増加により製配販各層における商品情報収集、登録、改廃などの業務が煩雑の一途を辿っており、商品情報流通の効率化は業界としても解決すべき重要なテーマであった。

しかし、卸売業を加えた日本型のGDSを志向したにもかかわらず、メーカーが登録したソースデータをそのまま同期化して共有、活用するというシンプルな構造のGDSは、関係者の努力にも関わらず､残念ながらその時点において流通各社が実務に適用させることはできなかった。

その主たる要因は、多メーカー、多商品、多小売という我が国特有の食品流通構造にあると考えられることから、おそらく今後もシンプルな同期化システムの定着化には相当な時間を必要としよう。

３．卸売業の役割

我々食品卸売業は、サプライチェーンの中間に位置する卸売業が主体的に商品情報の整流化を実現する形が最適と考えており、2001年の時点で既に、国分株式会社と株式会社雪印アクセス（現株式会社日本アクセス）は商品情報流通の効率化を目的とする㈱ジェフネットを設立し

ていた。このジェフネットは国分、日本アクセス両社向けのサービスを提供する企業で、①商品情報の共同管理　②商品情報収集のWeb-EDI化　③各種営業支援ツールの共同開発などを主たる事業としていた。

その後2004年、㈱菱食（現三菱食品㈱）は国分、日本アクセスの両社に対し、一層効果を発揮するため更に踏み込んだ施策をと提言。その結果、３社は趣旨に賛同する他同業卸売業の出資・参画を求め、我が国の商品情報流通合理化を目的とする新会社の設立を合意した。

このスキームは、その頃明らかになりつつあった商品情報同期化上の課題を解決することも可能と判断されたことから、2006年に食品卸売業の共同出資による㈱ジャパン・インフォレックス（JII）を設立。経済産業省によるSCM基盤最適化事業やGCIジャパンで検討（制定）されたGDS標準項目に準拠する運用を念頭に、実務視点からの現実的な商品情報同期化基盤をスタートさせた。

スタートにあたり、JIIは商品情報に関わる事業をジェフネットから譲り受けて業務を開始したが、ジェフネットはその後2011年６月に全ての資産と事業をJIIに譲渡し、現時点においては既に清算されている。

４．商品情報同期化に関わる業界の問題構造

図1　流通データ共有・同期化に関する業界の問題構造

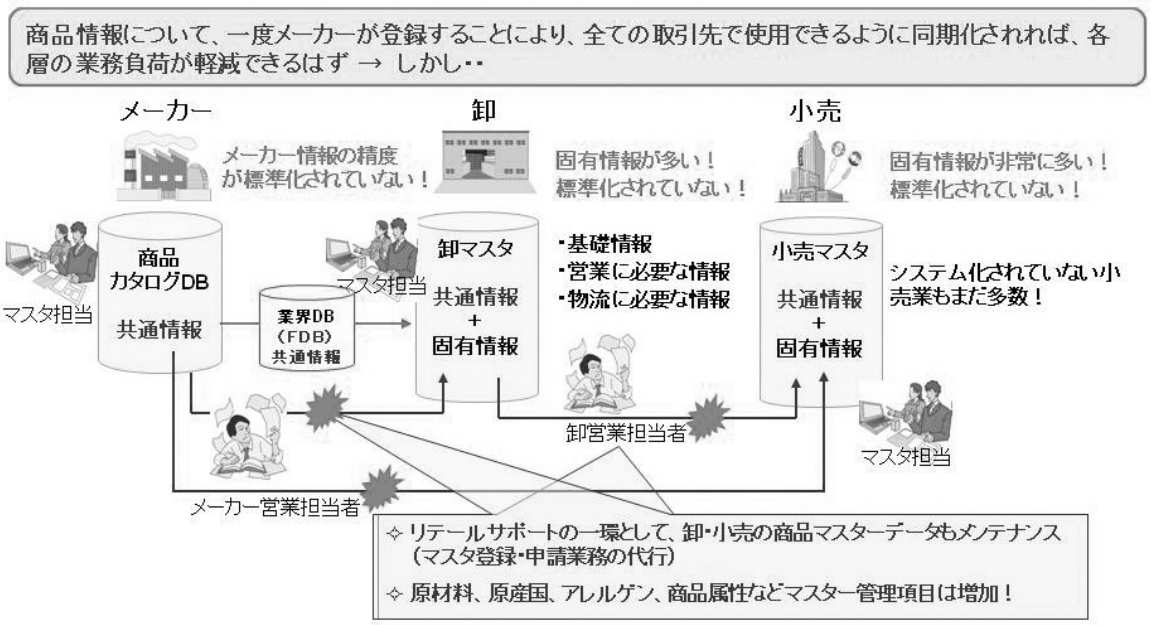


図１のような商品情報同期化に関わる製配販３層の課題については、既に多くの場面で語られているので説明は省略するが、食品においては従来の基本的な情報項目に加え、物流情報、マーケティング情報、原材料や原産国、アレルゲンなどの品質系情報、画像情報など必要項目は増加の一途を辿っており、加えて、卸売業や小売業個々の個別情報（価格・条件・地域別情報など）も存在し、各層の商品情報入手、登録、修正などの業務は煩雑化するばかりという現実がある。

一方では、業態を問わず組織や人員などのスリム化が進んでいることから、合理的且つ効率

的な商品情報収集、提供基盤の確立は避けて通ることのできないテーマとなっている。

さらに流通業の情報システム戦略的な観点では、前述の各種情報を活用するサブシステムの拡大に伴い、マスターオリエンテッドな情報システム基盤への再構築がここ数年で目立つようになり、一元的なマスター情報の入手が必要条件化している。

これらは、前述した特性を持つ我が国の食品業界ならではの課題であり、JIIの存在理由なのでもある。

5．㈱ジャパン・インフォレックスの概要

JIIは、卸売業との協業による共通基盤サービスを通じて日本の流通全体の効率化に寄与するという理念の下、大手酒類食品卸売業６社（国分㈱　三菱食品㈱　㈱日本アクセス　㈱加藤産業㈱　三井食品㈱　日本酒類販売㈱）の共同出資により、2006年４月に設立された。

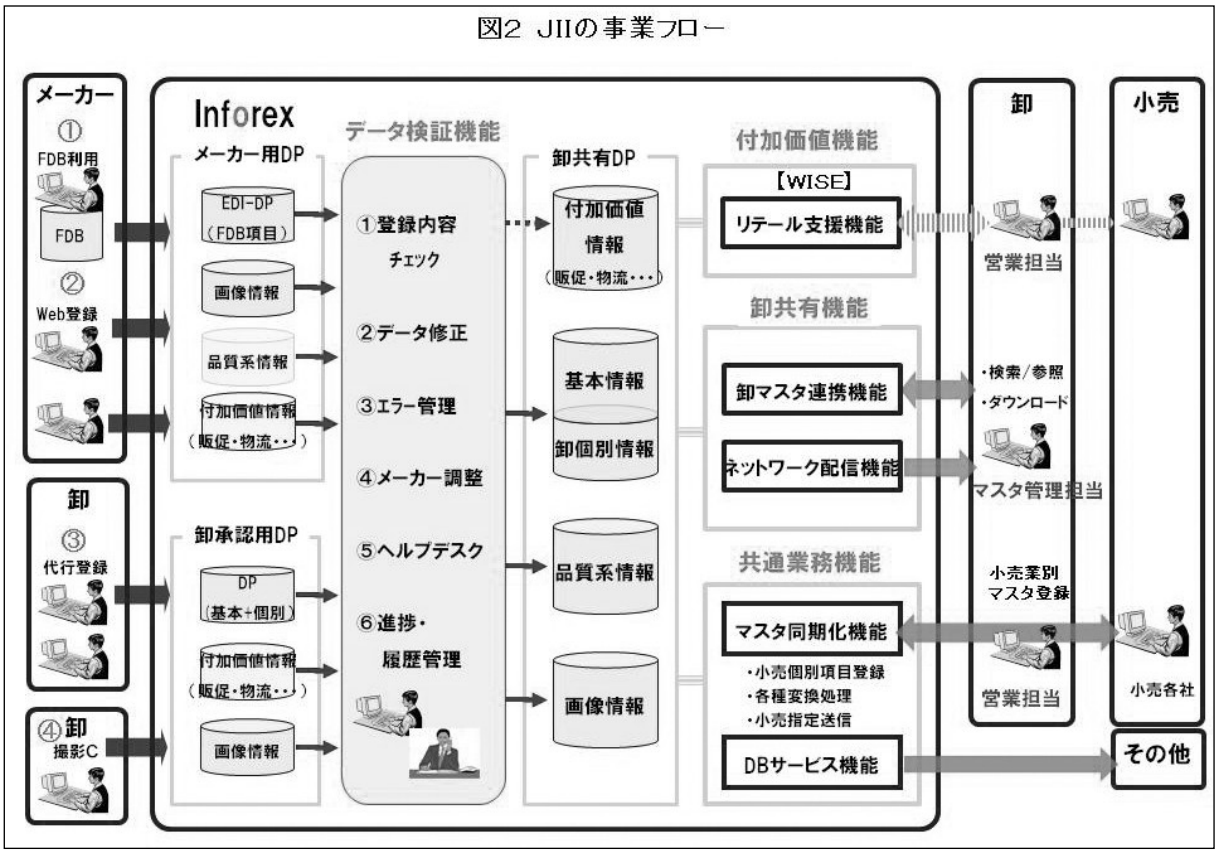
設立以降、卸売業各社で重複する商品情報管理業務を集約し、卸売業の共通基盤としてメーカーに対するWeb登録システムの運用、入力情報の正規化、商品マスター管理などの業務を行い、業界重複業務とコストの抑制を目指している。

また、JIIは設立当初より、NBメーカーの商品情報を中心とする業界データベース、FDBの情報を全て取り込んで同期化しており、このFDBとJIIの連携のもとに構築された商品情報登録・管理モデルは，「FDB-JIＩモデル」と称され、食品業界におけるデファクトな基盤となりつつある。

なお、2011年に伊藤忠食品㈱と㈱トーカンの２社が新たに出資、現在の出資企業は８社となっている。

【商品情報の調達チャネル】

図2 JIIの事業フロー



JIIは主に３系統のチャネルで商品情報（テキスト&画像）を調達している。（図２）

１つ目は、業界データベースのFDBであり、メーカーがFDBに登録した商品情報は、全てJIIに転送される。

２つ目は、JIIが運営するInforex－Webシステム（https://www.inforex.jp）で、メーカーに直接登録していただくチャネルである。

３つ目は、上記２系統でも登録されないメーカーの商品情報を、参加卸の全国各拠点担当者がJIIに対して登録する卸代行登録である。

業界DBとして位置づけられるファイネットのFDBは、酒類食品の大手メーカーを中心に約250社が日常的に情報を登録しており、保有件数は11万件を超えている。FDBはメーカーが登録内容を担保する唯一の業界DBであり、極めてセンシティブな品質系情報の重要性が高まるに連れてその存在意義も高まりつつあるが、残念ながら流通業が実務で活用するには網羅性が不足しており、JIIがそれを補完している関係にある。

JIIのIDを取得して情報を登録しているメーカーは、FDB加盟メーカーを含めて約5,000社におよぶ。しかしながら、食品業界におけるメーカー数は２万社とも３万社とも言われ、流通にとってはこれらロングテールに属するメーカーの商品群が極めて重要であることから、継続的にJIIの利用を呼びかけている。

上記３系統のルートを経由してJIIのDBに取り込まれる商品情報は、現状でも年間25万件前後という膨大なボリュームであり、これだけの商品情報が数千社のメーカーや卸売業の協力のもとに適切なタイミングで入手できる体制を持つスキームは他に類を見ない。

【JIIの付加価値】

３系統の調達ルートで毎日取り込まれる商品情報については、単に収集して保管するのではなく、登録項目の充足度、整合性、正確性などに関してJIIのスタッフが全て目視でチェック（バリデーション）し、一定の標準化作業を加えているのがJIIならではの付加価値である。

全てのメーカーや卸の登録担当者が、あらかじめ標準として定められた登録ルールを厳守し、且つ必要な項目を流通各層で必要な時点で正確に登録するフローが全体に定着すれば、当然ながらこの機能は不要となる。

しかしながら、特にシステムでデータ連携しているメーカーに顕著であるが、メーカー個々の独自ルールに基づいて作成された情報をそのまま登録される場合が多く、項目は充足していてもそのままでは利用できない情報が多く、それ以外でもメーカーの登録レベルに相当な差があるのが現状である。

これはユーザー側から見ると、メーカー毎、商品毎に、登録されている内容や項目充足度が異なるということになる。これら異なるレベルの商品情報を全て確認して修正しないと自社マスターへの取り込みができないという点も、シンプルなGDSの実用化を妨げた一因であり、JIIのような機能が必然的に求められる所以である。JIIは単なるDB事業者ではなく、流通業のマスター登録業務に関わるBPO（Business Process Outsourcing）を本業とする企業なのである。

6．商品情報収集の取り組み

表：保有マスター件数：平成23年10月末日現在　（単位：千件）

表　JII保有マスタ件数

共有マスター登録件数（2011年12月31日現在）　（単位:千件）

カテゴリー	基本マスタ	リンクマスタ	構成比
デイリー	576	694	33.5%
加工食品	484	600	29.0%
酒類	219	245	11.8%
非食品	208	232	11.2%
菓子	176	220	10.6%
生鮮	71	81	3.8%
合計	1,734	2,072	100.0%

毎年25万件におよぶ商品情報を速やかに調達できる背景は、JIIがメーカーと同じ業界のプレイヤーである卸売業の協働基盤であることに対する安心感、JII参加企業が実際に実務で活用している姿が見えていること、などにあると思われる。

表の通り、保有マスター件数は基本マスターで170万件強、入数違いなどのリンクコードを含めた総件数は200万件を超え、しかも登録カテゴリーは酒類・加工食品にとどまらず、生鮮・デイリー、菓子、そして雑貨などの非食品にいたるまでをカバーしている。

更には、テキストデータのみならず、(社)日本加工食品卸協会画像専門部会の実働部隊として、外観画像や棚割り画像の標準化、メーカー向け登録システムの運営、継続的なメーカーへのEDI化要請なども平行して推進している。

JIIがここまで成長できたのは、後述のファイネット殿や参加卸売業各社との協働による地道な活動あってこそであり、商品情報系の統合管理基盤は業界のプレイヤー同士で取り組まねばなければ有効な効果を発揮できない、という意味をご理解いただけると思う。

※JII．の対メーカー啓蒙活動

・定期的なJII説明会
・全国各地域メーカー対象のJII説明会
・JII運営委員会（各卸マスター管理実務責任者）
・菓子分科会（各卸菓子担当者）
・チルド低温分科会（各卸チルド低温担当者）
・酒類分科会（各卸酒類担当者）
・画像専門部会／日食協（各卸営業企画実務責任者、ファイネット）他

8．まとめ

現在、JIIに参加してコンテンツを自社で活用しているユーザーは、大手総合卸７社、中堅酒類卸１社、共同仕入機構１社、卸売業に加工情報を提供しているマーケティング会社数社にお

よんでいる。

以上の各社が活用し、年間登録約25万件、保有情報で200万件（リンク込み）というJIIのDBは、その「網羅性」はもとより、商品が市場に出る前に登録される「迅速性」、システムチェック、更には要員による目視チェックで標準化を図っていることに加え、主要卸売業が実務で活用していることから発生する追加、修正が継続的に実施される「正確性」の観点から、他に類をみない「活きたDB」としてその評価は高く、昨今では流通業以外の企業からも注目されてきた。

しかしながらメーカーから見ると、JIIに登録した情報は前述の各企業が活用しているとはいえ、まだまだ全国に存在する多くの地域卸売業に対して個々に情報提供することを余儀なくされているのが現実である。したがって、更にメーカーの協力を得て一層のEDI化や高度化を実現し、製配販の商品情報流通最適化を図るには、未だJIIのコンテンツを活用していない同業卸売業の更なる参画が必要条件になることは言うまでもない。

そこで、JIIへの登録業務を免除し、更に加盟条件的にも参加しやすい地域卸売業向けのメニューを規模、業態のパターン別に開発済であり、既に数社の地域卸売業との打合せを開始したところである。JIIは規模やカテゴリーに関わらず、広く全国の卸売業に対して参加を呼びかけており、このレポートが特に未参加卸売業各社の参考となれば幸いである。

以　上

2012／6／20

関連省庁・団体からのお知らせ

こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止について

平成 24 年 6 月 27 日

一般社団法人日本加工食品卸協会　御中

いつもお世話になっております。
「こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止について」の通知文書を別添のとおり送付いたしますので、よろしくお願い申し上げます。

＜お問合せ先＞
消費者庁 消費者安全課
滝（たき）
電話（０３）３５０７－９２０１
内線　２４８９
FAX （０３）３５０７－９２９０
E-mail：kiyomu.taki@caa.go.jp

消安全第146号
平成24年6月27日

一般社団法人日本加工食品卸協会会長　殿

消費者庁長官
福嶋浩彦

こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止について

平素より、消費者安全の推進に御尽力いただいておりますことに感謝申し上げます。

一口サイズのカップ入りこんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止のため、各製造等事業者におかれては、力学特性・形状を改善した新製品の開発等を行い、従来の一口サイズのカップ入りこんにゃく入りゼリー（窒息リスクが小さく、力学特性を改善する必要のなかった製品を除く。以下「従来の製品」という。）の販売縮小に努めていただいているところです。

しかしながら、従来の製品も製造・販売されている現状においては、当該製品による窒息事故を防止するために、子どもや高齢者は当該製品を食べないよう、消費者に向けて引き続き呼びかけていく必要があります。

貴団体におかれましても、特に従来の製品について、以下の取組の促進を会員事業者に周知いただきますようお願い申し上げます。

① 菓子売場以外での陳列
② 店頭や広告等における注意情報（子どもや高齢者等は食べないようにすることなど）の掲示・掲載

なお、御参考までに、本通知は貴団体を含め、別紙に掲げる団体にも送付していることを申し添えます。

参考

一口サイズのカップ入りこんにゃく入りゼリー製造等事業者の製品改善等の取組状況

平成24年5月末現在

区分	事業者名	新製品		従来の製品	取組状況等*注1			
					平成23年12月時点の確認結果		今回の確認結果	
		商品名 （ ）内はタイプ*注2	発売時期	商品名	取組状況	今後の方針	取組状況	今後の方針
取組中	株式会社アイプティ	「蒟蒻ゼリーバー」 （ピロータイプ）	平成23年3月	「ナタデココ入りこんにゃくゼリー」	新製品を開発済み。	新製品に移行していく。	販売先（通信販売等を除く。）に対し、こんにゃく粉を原料に使用しないフルーツゼリーを勧め、こんにゃく入りゼリー（従来の製品）については、どうしても欲しいとの要請があった場合のみ販売。	フルーツゼリーと新製品に移行していく。
		「でっかい蒟蒻ゼリー」 （大型のカップタイプ）	平成23年3月					
	株式会社ハーベスト	－	－	「収穫のおかげ」	－	従来の製品について、包装資材の在庫がなくなり次第、製造・販売終了。	従来の製品以外の食品の販売に力を入れており、これらの販売を安定させることで、事業の主力を従来の製品から転化できるよう努めている。	従来の製品について、包装資材の在庫がなくなり次第、製造・販売を終了する予定だが、事業の主力を従来の製品以外の食品の販売に転化できるよう努めていく。
	株式会社マンナンライフ	「蒟蒻畑 ララクラッシュ」 （一口サイズのカップタイプ）	平成23年11月	「蒟蒻畑」	新製品を開発済み。	従来の製品に頼らずに事業の継続ができるよう努力していく。	新製品について、テレビCMの放映等により、販売促進に努めている。新製品の販路を拡大させている。	新製品の販路をさらに拡大する予定。従来の製品に頼らずに事業の継続ができるよう努力していく。
取組終了	サニーヘルス株式会社	－	－	「やっぱり安心ゼロカロゼリー」	新製品開発に取り組む。	従来の製品について、製造を終了しており、製品在庫がなくなり次第、販売終了。	従来の製品について、既に製造・販売終了。（新製品開発は留保。）	
	株式会社下仁田物産	「My Sweets 蒟蒻」 （ピロータイプ）	平成24年1月	「蒟蒻のおかげ」	新製品を開発済み。	従来の製品について、製造を終了しており、製品在庫がなくなり次第、販売終了。	従来の製品について、既に製造・販売終了。	
	富士正（ふじしょう）食品株式会社	「すらっとこんにゃくゼリー クラッシュタイプ」 （クラッシュタイプ）	平成22年1月	「すらっとこんにゃくゼリー」	新製品を開発済み。従来の製品について、既に製造・販売終了。			
取組不要	株式会社フルーツバスケット	－	－	「フルーツバスケットミニカップゼリー」*注3				

＊注1）各社からの聞き取りを基に作成。
＊注2）ピロータイプは、こんにゃく入りゼリーが小袋に入っている製品。クラッシュタイプは、こんにゃく入りゼリーが容器から出る際に砕かれるタイプ。
＊注3）当該製品は、力学特性を改善する必要なし。

平成 23 年度　農林水産省　委託事業
「平成 23 年度　高齢者向け加工食品の製造・流通推進事業」

高齢者向け加工食品の製造・流通推進に向けて
ガイドライン

平成 23 年 12 月

財団法人　食品産業センター

ガイドラインの策定にあたって

高齢者向けの加工食品の流通について、全体流通量の約８割を占める医療施設・老人福祉施設等への業務用食品については、施設に滞在する高齢者用に比較的安定的な製造・流通が確保されているものの、残りの２割の一般小売向けの加工食品については、一部のメーカーが取り扱っているだけであり、高齢者向け加工食品への一般消費者のアクセスが非常に困難な状況となっている。このように、高齢者向け加工食品の一般小売については、将来的に今後も増加すると考えられる在宅高齢者の需要が見込まれる中で、現在の供給量との間には大きなギャップが生じている。

このため、高齢者向け加工食品のうち、一般小売向け加工食品を推進するための課題を明確化するとともに、食品製造業・小売業等の円滑な連携等による安定的な高齢者向け加工食品の提供のための方策を検討し、課題や対応方向等を整理し、食品産業（製造業・小売業等）にフィードバックすることにより、将来の高齢社会における民間主体での取組みの拡大を期待し、本ガイドラインを策定したものである。

高齢者向け加工食品の製造・流通の促進

１．はじめに

①高齢者の人口は、今後、さらに増加することが予想され、一人暮らしの高齢者も増加が顕著である。

②こうした中、食生活にこだわりを持っていると思われる消費者団体の職員・会員を対象としたアンケートによると、高齢者は栄養バランスに気をつけながら自ら購入し、調理したいとしているものの、現実的には難しいとみられ、栄養バランスのとれた簡便な市販食品等があれば、利用したいと考えている人も多い。

２．高齢者向け加工食品の現状と課題、その対応策

（１）高齢者向け加工食品について

①高齢者向け加工食品は、様々な高齢者の状態やそのニーズに応じた幅広い製品が求められ、「一般用高齢者食」と「要介護高齢者食」に大別される。

②将来の需要増や市場規模の拡大が期待出来るが、現状では、まだ多くの事業者が取り組んでいない状況。一方、コストや生産・販売体制の確立などの条件がクリア出来れば、取り組みたいとする事業者も多い。

（２）高齢者向け加工食品の利用の現状について

①高齢者向け加工食品に対するホームヘルパー、消費者団体の職員・会員の認知度は比較的高かったものの、実際に利用しているのはその半数にも満たず、また、利用した製品に対する満足度は低い。

（３）利用方法・利用シーンについて

①「一般用高齢者食」については、高齢者は自ら店頭で購入し、自ら調理することを希望している。利用シーンは忙しい時や家族が不在の時の利用が多く、いざという時の保存食としての利用も多い。

②「要介護高齢者食」については、家族等の介護者が購入することが多く、購入する者と利用する者が異なることになる。普段の食事の主食や副食としての利用や、家族が不在の時などでの利用が多い。

（４）製品について

①容器の開けやすさ、表示文字の大きさ等、容器包装に関しての取組を強化する必要がある。

②価格に対する利用者の要望は強く、手軽に利用出来る価格設定が望まれる。

③健康へ配慮した加工食品の需要は高く、こうした加工食品を提供することで介護不要を目指した食生活を目指す。

④種類（バリエーション）を豊富に揃え、高齢者の継続した利用を確保する。

⑤内容量を考慮し、少量パックや食べきりサイズを取り揃える。

⑥「要介護高齢者食」では、「とろみをつけて飲み込みやすく」、「やわらかくして容易にかめる」等の物性への配慮が必要。

⑦味・香りに対する要望は強い。食材の特徴を活かした製品作り・製造方法の選択

等が求められる。
⑧利用シーンに応じた利便性を追求し、身近に感じてもらう。
⑨食品の安全性に最も注意を払うこと。

（５）販売方法について

①現状では、大型スーパー、地元密着型中小スーパー・食料品店、ドラッグストアが販売先。利用者の利便性を考慮すれば、地元密着型の中小スーパー・食料品店やコンビニエンスストアでの販売が期待される。
②利用者からの宅配サービスへの要望は強い。
③インターネットを利用した販売については、分かりやすいシステム作りが望まれる。
④「一般用高齢者食」については、高齢者の抵抗感に配慮し、一般の食品と同じ売り場で販売する。一方で、見つけやすさに配慮して、高齢者用食品専用コーナーを設置することも１つの方法。その場合は高齢者に配慮した“製品・売場のネーミング・雰囲気作り”が必要。
⑤「要介護高齢者食」については、高齢者や介護者等の買いやすさを考慮し、高齢者向け食品の専用コーナーや介護用品等の生活用品全般が揃う売り場での販売が望ましい。

（６）認知度の向上について

①介護食品業界等が国をあげて消費者へのＰＲ・周知運動を行う。
②ホームヘルパー、ケアマネージャー、施設等への普及・啓発を行う。

３．消費者への安定的な供給方策の検討

・食品製造事業者・流通事業者による取組方策

①さらなる品質の改良と日常的に購入出来る価格設定が期待される。
②高齢者の抵抗感の無いネーミング、雰囲気作りに十分配慮しつつ、見つけやすく買いやすい販売方法を選定する。

・食品製造事業者・流通事業者の連携方策等

①製品の開発、PR、売場の構築等の面で、さらなる関係者間の連携促進が必要。

４．高齢者向け加工食品に対するニーズを誘起させる戦略作り

・食品製造事業者・流通事業者による情報提供方策

①企業の規模、戦略、得意分野により、ターゲットを選定する。
②介護食品業界全体の連携により、利用者に積極的にＰＲを行う。
③利用者にとって分かりやすい表示・規格が求められる。
③高齢者向け加工食品に対する抵抗感、拒否感の払拭に努める。
④利用者の認知度向上のため、官民あげて取り組む必要。

高齢者向け加工食品の製造・流通の促進に向けて　ガイドライン

１．はじめに

①　高齢者の人口は、今後、さらに増加が予想され、一人暮らしの高齢者も増加が顕著である。

国立社会保障・人口問題研究所の日本の将来推計人口（平成 18 年 12 月）によれば、老年（高齢者）（65 歳以上）人口の推移は、平成 17（2005）年の 2,576 万人から、団塊世代が参入を始める平成 24（2012）年に 3,000 万人を上回り、平成 32（2020）年には 3,590 万人へと増加する。その後、第２次ベビーブーム世代が老年人口に入った後の平成 54（2042）年に 3,863 万人でピークを迎える。その後は減少に転じ、平成 67（2055）年には 3,646 万人となる。その内訳を見ると、75 歳以上の後期高齢者の人口が平成 29 年度以降、一貫して 65 歳以上 75 歳未満の前期高齢者人口を上回っている。

世帯主が 65 歳以上の世帯は，2005 年の 1,355 万世帯から 2030 年の 1,903 万世帯まで，ほぼ 548 万世帯増加する。家族類型別では、「単独世帯」の割合が増え、「その他の一般世帯」の割合が低下する。世帯主が 75 歳以上の「単独世帯」は、2005 年の 197 万世帯から 2030 年の 429 万世帯まで 2.18 倍になる。

年　次	人　口（1,000人）					割　合（%）			
	総　数	0～19歳	20～64歳	65～74歳	75歳以上	0～19歳	20～64歳	65～74歳	75歳以上
平成20年　(2008)	127,568	23,177	76,180	14,994	13,217	18.2	59.7	11.8	10.4
25年　(2013)	126,254	21,571	72,831	16,164	15,688	17.1	57.7	12.8	12.4
30年　(2018)	123,915	19,642	68,893	17,323	18,057	15.9	55.6	14.0	14.6
35年　(2023)	120,735	17,613	66,913	15,876	20,334	14.6	55.4	13.1	16.8
40年　(2028)	116,904	15,996	64,470	13,900	22,537	13.7	55.1	11.9	19.3
45年　(2033)	112,555	14,867	60,837	14,367	22,484	13.2	54.1	12.8	20.0
50年　(2038)	107,733	13,932	55,715	15,985	22,102	12.9	51.7	14.8	20.5
55年　(2043)	102,560	12,983	50,972	16,455	22,150	12.7	49.7	16.0	21.6
60年　(2048)	97,261	11,967	47,360	14,674	23,261	12.3	48.7	15.1	23.9
65年　(2053)	92,013	10,946	44,052	13,070	23,945	11.9	47.9	14.2	26.0

表１）日本の将来推計人口（「日本の将来推計人口」（国立社会保障・人口問題研究所　平成 18 年 12 月）をもとに作成）

②　こうした中、食生活にこだわりを持っていると思われる消費者団体の職員・会員を対象としたアンケートによると、高齢者は栄養バランスに気をつけながら自ら購入し、調理したいとしているものの、現実的には難しいとみられ、栄養バランスのとれた簡便な市販食品等があれば、利用したいと考えている人も多い。

こうした中、今回の調査によれば、食生活にこだわりを持っていると思われる消費者団体の職員・会員では日頃から栄養バランスを考えた食事を心がけ、自分もしくは家族が調理した料理を食べたいと考えているようであるが、一方で、そういった方々でさえ、栄養バランスを考えた複数のおかずを作るのは大変であり、食材が残るともったいないとも考えており、栄養バランスのとれた簡便な市販食品や自分で組み合わせの出来る１品ごとの総菜、量り売りされている総菜等を利用したいとする回答も多い。

現実的には、より多くの高齢者が自分もしくは家族が調理した料理を食べたいと考えているものの、栄養バランスのとれた簡便な市販食品等があれば、利用したいと考えていると思われる。

２．高齢者向け加工食品の現状と課題、その対応策

（１）高齢者向け加工食品について

①　高齢者向け加工食品は、様々な高齢者の状態やそのニーズに応じた幅広い製品が求められ、「一般用高齢者食」と「要介護高齢者食」に大別される。

一口に高齢者と言っても、通常の生活に支障のない健常者から、要介護認定者まで、その範囲は非常に幅広い。要介護認定者でも十分に噛むことの出来る人から嚥下困難な人まで、その状態も様々である。さらに若年層よりも高齢者は長年の食習慣からその嗜好は多岐に渡る。高齢者のニーズは多種多様であり、製品形態もそれぞれで大きく異なる。

こうしたことを踏まえ、高齢者向け加工食品は、以下の２種類に大別される。

「一般用高齢者食」：通常生活に支障がない健常な高齢者が利用することを想定した食品（総菜、弁当等を含む）
例）栄養バランスに配慮した弁当、 高齢者向けに味付けした総菜　等

「要介護高齢者食」：通常の食事が食べにくいと感じる高齢者から、要支援・要介護と認定された高齢者が利用すると想定された食品
例）細かくやわらかくして舌でつぶせるように配慮した食品　（例：全がゆ）、飲み込み易いようにとろみをつけた「とろみ調整食品」　等

②　将来の需要増や市場規模の拡大が期待出来るが、現状では、まだ多くの事業者が取り組んでいない状況。一方、コストや生産・販売体制の確立などの条件がクリア出来れば、取り組みたいとする事業者も多い。

調査結果によれば、こうした高齢者向けの加工食品については、まだ多くの事業者がその必要性を感じておらず、取組は行われていない。市場動向が分からず、ニーズを把握出来ていないのがその主な理由のようである。

一方で、コストや生産・販売体制の確立などの条件がクリア出来れば、高齢者向け加工食品の製造・流通を行いたいとする事業者も多い。

（２）高齢者向け加工食品の利用の現状について

①　高齢者向け加工食品のホームヘルパー、消費者団体の職員・会員への認知度は比較的高かったものの、実際に利用しているのはその半数にも満たず、また、利用した製品に対する満足度は低い。

調査結果では、ホームヘルパー、消費者団体の職員・会員の高齢者向け加工食品に対する認知度は比較的高く（約 80%）、ホームヘルパーでは利用率も比較的高かった（44%）。一方で、消費者団体の職員・会員では実際に利用しているのは少数（16%）にとどまっている。

また、実際に利用している高齢者にとってみると、高齢者向け加工食品はまだ満足出来る製品が少ないのが現状のようである。

（３）利用方法・利用シーンについて

①　「一般用高齢者食」については、高齢者は自ら店頭で購入し、自ら調理することを希望している。利用シーンは忙しい時や家族が不在の時の利用が多く、いざという時の保存食としての利用も多い。

「一般用高齢者食」については、高齢者は自分で店に行き、自分で選んで、自分で調理したいという傾向にあり、長年の食経験から自分たちの嗜好にあった調理を行っているようである。

利用シーンとしては、事業者は普段の主食、副食としての利用を期待しているものの、現状では忙しい時や家族が不在の時が多く、いざというときの保存食としての利用も多い。高齢者は少量であっても炊飯だけは自ら行うことが多いとみられ、現状としては、おかずのみの利用が多いようである。さらに、利用頻度においても、毎日利用しているわけではないとのことである。

②　「要介護高齢者食」は、家族等の介護者が購入することが多く、購入する者と利用する者が異なることになる。普段の食事の主食や副食としての利用や、家族が不在の時等での利用が多い。

「要介護高齢者食」については、家族等の介護者が購入し、高齢者のために調理を行っていることが多く、施設サービス、在宅サービスで利用したいとの利用者も多い。このため、実際に購入する人と利用する人とが異なることになる。また、利用シーンとしては、普段の食事の主食や副食としての利用や、家族が不在の時などでの利用が多い。

（４）製品について

①　容器の開けやすさ、表示文字の大きさ等、容器包装に関しての取組を強化する必要がある。

回答結果から、容器包装に関しては、事業者側では、それほど取組が行われていないようだが、利用者側からは、容器の開けやすさ、表示文字の大きさ等の容器包装に関する要望は強い。高齢者自身が利用するか、あるいは介護者が利用するかで要望の程度も異なるが、事業者としては、より取組を強化する必要がある。事業者にとっては、開けやすい容器にすれば、それだけ配送中のトラブルの原因にもなり、容器包装に注力すれば、それだけコストもかかることになるが、利用者の利便性への対応は最も重要な要素の１つである。

②　価格に対する利用者の要望は強く、手軽に利用出来る価格設定が望まれる。

事業者にとって、現状では、販売量の上がらない高齢者向け加工食品の価格は高くなりがちであるが、利用者の価格に対する要望は強い。高齢者は所得格差が大きいことから価格に対する満足度もさまざまであるが、消費者からは主に年金で生活している人でも日常的に利用出来る価格が１つの目安とのことであり、事業者としては、１食 300 円～400 円程度、もしくはワンコイン（500 円）以下を目標としているようである。利用者に身近に感じてもらうため、手軽に利用出来る価格設定が望まれる。

③　健康に配慮した加工食品への需要は高く、こうした加工食品を提供することで介護不要を目指した食生活を目指す。

カロリーを抑えた製品や塩分を少なくした加工食品等、健康に配慮している点は事業者に共通した取組であった。こういった低カロリー製品、減塩等は事業者としても特色が出せる製品であり、取り組みやすい分野でもある。利用者としても、「一般高齢者食」、「要介護高齢者食」に関わらず、こういった健康に配慮した加工食品や栄養バランスのとれた加工食品への期待は大きい。健康に配慮した食事を提供することで、介護不要を目指した良好な食生活が続けられることを望んでいる。

④　種類（バリエーション）を豊富に揃え、高齢者の継続した利用を確保する。

製品の種類（バリエーション）については、「一般高齢者食」、「要介護高齢者食」とも、利用者からの要望は多い。事業者としても、利用を継続してもらうためには飽きることなく食べ続けられる味やメニュー等のバリエーションの必要性は感じているものの、まだ取組は進んでいないようである。一部、先進的な取組を行っている宅配事業者では、その業態特性によって多品種少量生産を得意とし、その生産体制やノウハウを持っているようであるが、多くの製造事業者にとっては、販売量が少ない中での多品種少量生産はコストの面からも難しく、また、小売事業者にとっても、限られた売り場に回転率の低い製品を多品種陳列することは出来ない状況にある。

このため、利用者がアレンジ出来るように、「途中まで加工した食材」や「食材一式とレシピを添付した商品」を提供することも１つの方法である。

⑤　内容量を考慮し、少量パックや食べきりサイズを取り揃える。

利用者からは、１食あたりの量が多いため少量パックや食べきりサイズの要望がある。高齢者は、残った食材の保管管理が苦手な面もあり、食品ロスの問題のみならず食中毒等の食品事故につながる恐れもある。このため、事業者もこういった要望には配慮しており、内容量については小分け包装や１食あたりの量を少なくした製品の開発に務めている。

⑥　「要介護高齢者食」では、「とろみをつけて飲み込みやすく」、「やわらかくして容易にかめる」等の物性への配慮が必要。

物性に関しては、日本介護食品協議会が自主的に定めた規格、「容易にかめる」から「かまなくてよい」等の物性によって４つに区分した「ユニバーサルデザインフード」（通称「UDF食品」）等の規格の利用が進んでいる。店頭の売り場で、UDF 食品が一目で分かるような工夫がなされているが、小売事業者からは、こういった規格が今後、複数存在して混乱を招くのではないか、現状では利用者の認知度が低いといった指摘もあった。規格の統一性を高め、事業者及び利用者双方の認知度を上げることが、利用者の利便性を高めることにもなる。規格の制定（例えば JAS 規格化等）・周知徹底も１つの方法である。

また、「一般用高齢者食」については、利用者からは物性に関する要望は少ないものの、

硬すぎず、やわらかすぎず、一般の食品と遜色ない製品でありながら、高齢者に配慮した物性の調整が必要である。

一方、「要介護高齢者食」では、「とろみをつけて飲み込みやすく」、「やわらかくして容易にかめるように」等物性に対する要望が多くなっている。ただし、形のないドロドロした食品ではなく、何を食べているか分かるようにとの要望もあり、事業者としては、本人や家族が「食事」という機会に喜びを見いだせるような取組が必要である。

⑦　味・香りに対する要望は強い。食材の特徴を活かした製品作り・製造方法の選択等が求められる。

高齢者は長年培ってきた食経験があり、味や香りに対する要求レベルは高い。高齢者向けに限らず、食品については、美味しいこと、香りが良いことが大事なポイントであり、利用者からは、それぞれの食材の風味を活かした製品や新鮮な香り、地元の特産物を利用したもの等の要望が寄せられている。

事業者としても、高齢者が一般のものと同じ物を食べたいという要望を満たすための努力が重要である。

また、現時点では、高齢者向け加工食品は店頭での回転率が低い。また、上記（３）の通り、保存食として利用されている場合もある。このため、小売事業者としては、２ヶ月程度の賞味期限では、やや短いと感じているようである。そのため、賞味期限の比較的長い、レトルト製品、冷凍品等を取り扱うことになるが、それらは、それぞれ長所短所があるため、原料や素材、料理の種類によって使い分ける必要がある。

⑧　利用シーンに応じた利便性を追求し、身近に感じてもらう。

上記（３）の通り、「一般用高齢者食」は忙しい時や家族が不在の時、いざというときの保存食として等の利用が多い。このため、その利便性も重要な要素である。利用者からも手間がかからず、簡便なものを利用したいとの要望があり、まずはその便利さを感じてもらうことで、さらなる利用拡大につなげていくことが重要。

⑨　食品の安全性に最も注意を払うこと。

利用者からは、特に免疫力の弱い高齢者が食べることで、食中毒等、その安全性について要望する声は多い。食品を取り扱う事業者としては、食品の安全性の確保は、最も注意を払う必要があるのは当然であるが、特に高齢者向け加工食品については、特段の配慮が必要である。

（５）販売方法について

①　現状では、大型スーパー、地元密着型中小スーパー・食料品店、ドラッグストアが販売先。利用者の利便性を考慮すれば、地元密着型の中小スーパー・食料品店やコンビニエンスストアでの販売が期待される。

現状では、大型スーパーでの取扱が多くなっている。これは、幅広い製品を陳列できる売り場の確保や専用の売り場が確保されているということも関係していると考えられる。さらに、購入者が高齢者の場合、商品の説明等について、より丁寧な説明が必要であると同時に、「要介護高齢者食」等の専門性の高い製品である場合は、説明の出来る店員を配置する等、人的サービスが重要である。このため、こうしたサービスが充実している大型スーパーやドラッグストア等での取扱が効果的である。こういった業態は一部で高齢者向け加工食品の販売に力を入れているところもあり、製造事業者としても、ある程度の販売量が見込めるため、有力な販売先となっている。

一方で、利用者側から見ると、地元密着型の中小スーパー・食料品店やコンビニエンスストアで買いたいとの要望が多い。これは、郊外の大型スーパーまで出かけていくより、まずは近所で楽に買いたいという要望が強いためとみられる。また、高齢者は、広い店内で商品を見つけるのに時間と手間がかかる大型ショッピングセンターやモール街よりも、行き慣れた地元のスーパーや近所のコンビニエンスストアを好むようである。利用者の利便性を考え、こういった業態で販売されることが期待される。

また、高齢者は、自分のお気に入りの店や行きつけの店に通い続ける傾向が多く、別の店には行かない傾向にあるようである。このため、先進的な事業者であっても、売り場設置当初はなかなか思うように売上げが上がらないようであるが、売り続けることも必要である。

②　利用者からの宅配サービスへの要望は強い。

店舗での販売の課題への対応として宅配サービスや通信販売は有効な手段と考えられる。小売事業者側からみても、幅広い製品の在庫を抱える必要がなく、製造事業者からみても、注文販売であれば、ある程度の計画的な生産が可能である。

利用者側からみても、宅配サービスの要望は大きい。店に行って自分で選んで買うのが理想とはしながらも、その利便性から宅配サービスの利用も拡大している。宅配サービスには、「安否確認」を行ったり、「話し相手」といった付加的な機能も好評である。さらに、先進的な取組をしている弁当・総菜宅配サービス事業者では、40 代、50 代から弁当・総菜宅配サービスを利用することで、健康的な食生活を送ることにより、少しでも「健康寿命」を延ばしたいとの理念を持って取り組んでいるところもある。

一方で、価格面や味・品質、メニューの種類等の不満もあり、今後、さらに利用を促進するためには、価格や品質の向上、メニューの充実が求められる。また、弁当・総菜等の宅配サービスが弱者救済的に受け止められるのでなく、利用することによってバランス良く栄養をとることが食にこだわっていることとなるといった良いイメージを作り、宅配サービスを高齢者に認知してもらうことで、サービスを利用していることへの抵抗感、拒否感を払拭することが求められる。

③インターネットを利用した販売については、分かりやすいシステム作りが望まれる。

インターネットを利用した販売については、消費者団体の職員・会員の要望は多くはないものの、その利用は増えているとみられる。しかしながら、利用者からはその仕組みが分かりづらいとの意見もあり、より簡便な方法で利用出来るシステム作りが求められる。

④　「一般用高齢者食」については、高齢者の抵抗感に配慮し、一般の食品と同じ売り場で販売する。一方で、見つけやすさに配慮して、高齢者用食品専用コーナーを設置することも１つの方法。その場合は高齢者に配慮した“製品・売場のネーミング・雰囲気作り”が必要。

店舗内のどこで売るかは、現状では小売事業者にとっては難しい問題であるが、実際には、「一般用高齢者食」は、一般の食品売り場で販売されていることが多い。「一般用高齢者食」については、「高齢者」や「介護」といった言葉を強調すると、特に健常な高齢者にとっては、かえって抵抗感があり、買いづらくなるために、敬遠されてしまう傾向にある。抵抗感に配慮し、一般の食品売り場で、通常の食品と同様に販売されることが望まれる。通常の食品と並べて販売されることで、比較して購入しやすくすることも考えられる。

しかしながら、回答結果からは、利用者は高齢者向け加工食品の専用コーナーでの販売を望む声もあり、必ずしも高齢者食品専用コーナーが避けられているとは言えない。まずは、買いやすさ、見つけやすさが重要ではないかとみられる。

高齢者向け加工食品専用コーナーで販売をという要望は多いものの、一方で高齢者や介護者にとって抵抗感があるのであれば、売り場の“名称、ネーミング”等に十分配慮しつつ、専用コーナーにまとめて買いやすくする必要があるのではないか。一般の食品に紛れて見つけにくくなってしまっては、かえって逆効果と考えられる。まずは、買いやすく、見つけやすくし、高齢者に配慮した“製品や売り場のネーミング・雰囲気作り”が必要である。

⑤　「要介護高齢者食」については、高齢者や介護者等の買いやすさを考慮し、高齢者向け食品の専用コーナーや介護用品等の生活用品全般が揃う売り場での販売が望ましい。

「要介護高齢者食」については、現状では、ベビーフードコーナーでの販売が多くなっている。しかしながら、「要介護高齢者食」は家族や介護者が買うことが多く、店内で短時間で見つけやすいということが望まれるため、「高齢者食品専用コーナーや高齢者向け生活用品全般が揃っているコーナーでの販売が望ましい。ただし、その際には、忙しい介護者が、広い店内を何度も行き来することを避けるため、通常の食品売り場の近くでコーナー化することが望まれる。

（６）認知度の向上について

①　介護食品業界等が国をあげて消費者へのＰＲ・周知運動を行う。

高齢者向け加工食品の製造・流通について、多くの事業者は認知度の向上を課題に挙げている。まずは、利用者に知ってもらい、利用してもらうことで、市場を広げていく必要がある。販売量が増えれば、それだけコストも抑えることが出来、売り場の確保も容易になる。

そのための取組として、一般消費者に向けたＰＲ活動や周知運動（食育）があげられる。しかしながら、テレビ、新聞、雑誌等への広告は、負担が大きい。しかも、現状では広告宣伝費に見合った効果が出ていないようである。事業者が１社で単独で行うのではなく、介護食品業界等が国をあげて、実施することが期待される。

②　ホームヘルパー、ケアマネージャー、施設等への普及・啓発を行う。

高齢者が安心して高齢者向け加工食品を利用するためには、信頼できる人から勧められることが重要である。高齢者が日頃から利用している施設サービス、在宅サービスで勧められれば、信頼感や安心感があり、利用しやすいのではないだろうか。そのためには、施設やホームヘルパー、ケアマネージャー等、高齢者が日頃から信頼を置いている人への普及・啓発が有効であろう。その際、ホームヘルパー、ケアマネージャー等へは、事業者が単独で PR を行うよりも、介護食品業界全体や公的な団体等による方が効果的であろう。

３．消費者への安定的な供給方策の検討

・食品製造事業者・流通事業者による取組方策（技術開発、販売方法等）等

①　さらなる品質の改良と日常的に購入出来る価格設定が期待される。

現状、利用者からみた、高齢者向け加工食品は、品質面、価格面でまだ満足しているとは言えない。まずは、開けやすい容器包装と見やすいラベル表示、さらに栄養バランス等、健康に配慮しながら、一人暮らしの高齢者でも食べきれるサイズとし、利用者の状態に合わせた様々なバリエーションと飽きのこない幅広い種類の製品が求められている。

価格については、事業者にとっては生産量や開発コストとの兼ね合いもあり、非常に難しい問題ではあるが、出来るだけ日常的に購入出来る価格とし、利用者に身近に感じてもらえるよう努力したい。

②　高齢者の抵抗感の無いネーミング、雰囲気作りに十分配慮しつつ、見つけやすく買いやすい販売方法を選定する。

「高齢者」や「介護」といった言葉に対しては抵抗感を持たれやすい。一般の売り場で、通常の食品と同様に販売されることを望んでいる。

一方で、見つけやすさ、買いやすさも重要であり、高齢者向け食品の専用コーナーや介護用品等の専用コーナーでの販売も期待される。

その際には、高齢者に配慮した“製品・売場のネーミング、雰囲気作り”が重要である。

・食品製造事業者・流通事業者の連携方策等

①　製品の開発、ＰＲ、売場の構築等の面で、さらなる関係者間の連携促進が必要。

現状では、製造事業者、卸事業者、小売事業者等の関係者間の連携が進んでいるとは言えない。関係者間でさらなる連携が促進され、製品開発、売り方の提案、売り場作り、利用者への認知度向上等の取組が期待される。

例）共同で製品を開発する。
　　共同で売場を構築する。
　　共同で製品のＰＲを行う。等

４．高齢者向け加工食品に対するニーズを誘起させる戦略作り

・食品製造事業者・流通事業者による情報提供方策（需要喚起、広報・宣伝、表示等）

①　企業の規模、戦略、得意分野により、ターゲットを選定する。

高齢者のニーズは多種多様であり、すべての高齢者をターゲットとし、そのニーズに応えるのは困難である。一方で、この細分化されたそれぞれのニーズに対応する市場は小さく、開発コストの割に販売量が伸びないといった状況になりかねない。

高齢者向け加工食品の製造・流通に取り組むには、まずは、ターゲットをどこに置くかが問題となる。ターゲットの選定については、個々の企業の規模、戦略、得意分野があり、一概には言えないが、健常者を中心にターゲットをおく、幅広い製品の種類を揃える、特定の状態の高齢者にターゲットを絞り中小のメーカーに委託する、等が考えられる。

②　介護食品業界全体の連携により、利用者に積極的にＰＲを行う。

今後、最も注力すべきは、利用者への認知度の向上と考えられる。しかしながら、認知度の向上には、事業者１社で取組を行っても効果は限定的であり、負担も大きい。業界全体、さらには業界を超えた関係者間の連携した取組が必要である。

また、高齢者が日頃から信頼を置いているホームヘルパー、ケアマネージャー等への普及・啓発についても、事業者が行うより、介護食品業界全体や公的な団体等による取組が効果的である。

③　利用者にとって分かりやすい表示・規格が求められる。

事業者間においても「容易にかめる」から「かまなくてよい」等の物性によって４つに区分されたユニバーサルデザインフード等の表示により、店頭で利用者に分かりやすい取組を進めているが、現状ではまだ認知度は高くはない。関係者が連携し、より多くの利用者へのＰＲを行うとともに、色の統一、表示の見やすさ等を検討し、さらなる分かりやすさへの取組を進める必要がある。

また、複数存在するこういった規格を統一することで、利用者への分かりやすさを促進することも考えられる。

④　高齢者向け加工食品に対する抵抗感、拒否感の払拭に努める。

一部で、高齢者向け加工食品を利用することが弱者救済的なイメージ、手抜き料理のイメージがあると指摘されている。高齢者向け加工食品は手抜きではなく必要不可欠なものであり、利用することが健康的に過ごす、食にこだわっているといったことにつながるといったイメージを作り、高齢者に認知してもらうことで、高齢者向け加工食品を利用していることへの抵抗感、拒否感を払拭することが求められる。食卓にプラス１品で栄養バランスを高める、といったプラスのイメージを介護食品業界等が国をあげて作っていく必要がある。

⑤　利用者の認知度向上のために官民あげて取り組む必要。

栄養バランスの良い健康的な食生活を行うことで、「健康寿命」を延ばし、介護不要の社会を目指すことは、将来の高齢社会をよりよいものにするため、今後、官民あげて取り組む必要がある。

例えば「介護の日」に食育等のイベントとして政府・民間で行うことにより消費者・高齢者等への普及啓発、認知向上が図られる。

また、介護食品業界や公的な団体等を通じて、ホームヘルパーやケアマネージャー等への普及啓発を行う。

高齢者向け加工食品の製造・流通推進に向けて
ガイドライン
（平成 23 年度高齢者向け加工食品の製造・流通推進事業）

平成 23 年 12 月
財団法人　食品産業センター

〒107-0052　東京都港区赤坂 1-9-13　三会堂ビル 3 階
TEL. 03-3224-2369　　FAX. 03-3224-2398

食品中の放射性物質に係る基準値の設定に関するＱ＆Ａについて

「食品中の放射性物質に係る基準値の設定に関する Q&A について」

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課

標記については、平成 24 年３月 30 日付け食安基発 0330 第１号により通知したところであるが、検査結果の取扱いや経過措置等の解釈を明確にするため、上記通知中、「食品区分や検査に関する Q&A」の問 12 及び問 42 を改めるとともに、問 44 から問 50 までを追加し、別添のとおり作成したので、業務の参考にするとともに、貴管内関係業者等に対し周知をお願いしたい。

なお、平成24年３月30日付け食安基発0330第１号「食品中の放射性物質に係る基準値の設定に関するQ&Aについて」は本通知をもって廃止する。

（別添）

基本的な考え方に関するQ&A

	質問	回答
1	介入線量レベルを年間１ミリシーベルトに設定した理由を教えてください。	新しい基準値は、食品の国際基準を策定するFAOとWHOの合同会議であるコーデックス委員会が、食品の介入免除レベル（特段の措置をとる必要がないと考えられているレベル）として年間１ミリシーベルトを採用したガイドラインを提示していることや、モニタリング検査の結果で、多くの食品からの検出濃度は、時間の経過とともに相当程度低下傾向にあることを踏まえ、食料供給などに影響がない範囲内で合理的に達成可能な範囲でできる限り低い水準に線量を管理するALARA（As Low As Reasonably Achievable）の考え方に基づき、食品中に含まれる放射性物質の介入線量レベルを年間１ミリシーベルトと設定しています。
2	暫定規制値を厳しくするということですが、これまでの暫定規制値の安全性についてはどのように考えているのでしょうか。	これまでの暫定規制値に適合している食品は、健康への影響はないと一般に評価され、安全性は確保されています。平成23年の９月と11月に東京都、宮城県、福島県で実際に流通している食品を調査したところ、今後の食品からの放射性セシウムによる被ばく線量（ストロンチウム等は含まない）は、年間に換算して0.002～0.02 ミリシーベルト程度であり、年間１ミリシーベルトと比較しても大きく下回っています。しかし、暫定規制値は、事故後の緊急的な対応として定められたものであったことから、より一層、食品の安全と安心を確保する観点から、長期的な状況に対応する新たな放射性セシウムの基準値を定めることとしたものです。
3	食品安全委員会の食品健康影響評価で、「生涯における追加の累積の実効線量でおおよそ100 ミリシーベルト以上で放射線による健康影響」とされていることとの関係は、どのようになっているのでしょうか。	これまでのモニタリング検査の結果を用いて行った、新しい基準値に基づいた食品からの放射性セシウムからの被ばく線量（ストロンチウム等は含まない）の推計によると、中央値濃度若しくは90 パーセンタイル値濃度の食品を全年齢層における国民の平均摂取量で１年間摂取したと仮定した場合で、それぞれ年間0.043ミリシーベルト、0.074ミリシーベルトとなり、年間１ミリシーベルトと比較しても極めて小さなもの

		となっています。この値は、通常の一般生活において受ける線量を除いた生涯累積の実効線量としておおよそ100ミリシーベルト以上で健康影響が見いだされるとする食品安全委員会の食品健康影響評価に対しても十分に小さな値だと考えています。
4	外部被ばくと内部被ばくを合計して、介入線量レベルを年間１ミリシーベルトにするべきではないでしょうか。	新しい基準値の策定においては、介入線量レベルを年間１ミリシーベルトと設定していますが、実際の被ばく線量はこれよりも大幅に小さくなると推計されます。具体的には、これまでのモニタリング検査の結果を用い、中央値濃度若しくは 90 パーセンタイル値濃度の食品を全年齢層における国民の平均摂取量で１年間摂取したと仮定すると、それぞれ年間0.043ミリシーベルト、0.074 ミリシーベルトとなり、年間１ミリシーベルトと比較しても極めて小さなものとなります。このように、内部及び外部を合わせた全被ばく線量における食品からの寄与は相当低い水準にあり、放射線による健康影響への対応としては、除染を推進することにより外部被ばく線量を抑えることが重要と考えています。
5	食品の汚染割合を 50%とした根拠を教えてください。	流通食品の汚染割合について、コーデックス委員会で定められている放射性物質に関するガイドラインでは、すべての食品が汚染されていると仮定せず、代わりに占有率（汚染国からの輸入される食品の割合）という考え方が取り入れられていることから、これを採用しました。「一般食品」では、我が国の食料自給率（平成22年度はカロリーベースで39%、平成32年度までに50%を目標）等との関係から、流通する食品の半分が汚染されているという安全側の想定の下に、基準値を設定しています。
6	放射性セシウム以外の核種の基準値は設けないのでしょうか。	新しい基準値は、東京電力福島第一原子力発電所事故を受け、事故後の長期的な状況に対応するものであることから、比較的半減期が長く、長期的な影響を考慮する必要がある核種を対象としています。具体的には、原子力安全・保安院の評価に基づき大気中に放出されたと考えられる核種のうち、半減期が１年以上の核種すべて（セシウム 134、セシウム 137、ストロン

		チウム 90、プルトニウム、ルテニウム 106）としました。規制対象の核種のうち、セシウム以外の核種については測定に非常に時間がかかることから、移行経路ごとに放射性セシウムとの比率を算出し、合計して年間１ミリシーベルトを超えないように放射性セシウムの基準値を設定しています。放射性セシウムとの比率の計算は、穀類、乳製品といった食品分類ごとに行っており、放射性物質の移行に関する食品ごとの特性も考慮しています。
7	なぜ、ヨウ素やウランは規制対象に含まれていないのでしょうか。	放射性ヨウ素については、半減期が短く、現在は食品からの検出報告がなくなっていること、また、ウランについては、原発敷地内においても天然の存在レベルと変化がないことから、いずれも基準値は設定していません。
8	海洋汚染については情報が不十分なので、放射性セシウム以外の核種も検査するべきではないでしょうか。	海産物については、生態等の多様性が大きく、陸域と比べて環境モニタリングデータの量も限られるため、十分に余裕を持たせた安全側の想定に立ち、海産物中における放射性セシウム以外の核種（ストロンチウム 90 など）の寄与率を 50%と仮定して基準値を計算しています。 新基準値施行後においても、放射性物質汚染の実態把握を行っていくこととしており、セシウム以外の核種も測定していきます。
9	なぜ、食品区分を４区分としたのでしょうか。	食品区分の設定に当たっては、①個人の食習慣の違い（摂取する食品の偏り）の影響を最小限にすることが可能であること、②国民にとって分かりやすい規制となること、③食品の国際基準を策定する FAO と WHO の合同会議であるコーデックス委員会などの国際的な考え方と整合することを考慮して、食品全体（一般食品）を１つの区分とすることを基本としました。ただし、飲料水については、①すべての人が摂取し代替がきかず、その摂取量が大きいこと、②WHO が飲料水中の放射性物質のガイダンスレベルを示していること、③水道水中の放射性物質は厳格な管理が可能であることを踏まえ、独立した区分としています。また、子どもの摂取量が特に多い牛乳及び乳児が食べる乳児

		用食品については、食品安全委員会が食品健康影響評価において、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性」を指摘していることを踏まえ、独立した区分としています。
10	飲料水の基準値を 10 ベクレル/kg とした根拠を教えてください。	飲料水については、①すべての人が摂取し代替がきかず、その摂取量が大きいこと、②WHO が飲料水中の放射性物質のガイダンスレベルを示していること、③水道水中の放射性物質は厳格な管理が可能であることを踏まえ、独立した区分としました。飲料水の基準値は、WHO のガイダンスレベルと同じ 10 ベクレル/kg を採用しています。
11	一般食品の基準値を 100 ベクレル/kg とした根拠を教えてください。	「一般食品」の基準値を計算する際には、年齢などの違いによる影響をきめ細やかに評価するため、年齢や男女別、妊婦など 10 区分に分け、年齢区分別の食品摂取量や、代謝等を考慮した線量係数を用いて、1 年間の摂取で介入線量レベルに相当することとなる食品 1kg 当たりの放射能の濃度（限度値）を算出しました。また、流通する食品の汚染割合については、コーデックス委員会が汚染地域からの食品の占有率という考え方を採用していることを踏まえ、我が国の食料自給率（平成 22 年度はカロリーベースで 39%、平成 32 年度までに 50%を目標）等との関係から、流通食品の半分が汚染されているという安全側の想定に立っています。その上で、各区分の限度値の中で最も厳しい 13～18 歳男性の 120 ベクレル/kg を安全側に切り下げた 100 ベクレル/kg を、全年齢区分の一般食品の基準値として適用することで、乳幼児をはじめ、すべての世代に配慮したものとなっています。
12	牛乳及び乳児用食品の基準値を 50 ベクレル/kg とした根拠を教えてください。	食品安全委員会が食品健康影響評価において、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性」があると指摘していることを踏まえて、合理的に可能な範囲で、消費者にも分かりやすい形で明示的に小児への配慮を行う方法を検討し、乳児が食べる「乳児用食品」と子どもでの摂取量が顕著に多い「牛乳」を特別な区分に設定することとしました。 この２つの食品区分の基準値の計算に際しては、流通

		する食品のほとんどが国産であるという実態を考慮して、万が一すべての食品が基準値上限の値で汚染されていたとしても影響がないよう基準値を計算しました。これにより「乳児用食品」と「牛乳」の基準値は「一般食品」の半分となる 50 ベクレル/kg に設定しています。
13	限度値の計算で、年齢が低いほど限度値が高くなっているが、これは小児の放射線による影響を過小評価しているのではないでしょうか。	限度値を算出する際には、年齢区分ごとの年間の食品摂取量や、体格、代謝が考慮された線量係数を用いて計算しています。その結果、1 歳未満（男女平均）で 460 ベクレル/kg である一方、最も小さくなるのは 13～18 歳男性の 120 ベクレル/kg であり、これを安全側に切り下げた 100 ベクレル/kg を全年齢区分の一般食品の基準値として適用することで、乳幼児をはじめ、すべての世代に配慮したものとなっています。 年齢が小さくなるほど限度値が大きくなる傾向があるのは、食品中の主たる存在核種が放射性セシウムとなる現状において、年齢区分ごとの線量係数の差よりも、食品摂取量の差の方が限度値の計算に大きく寄与しているためです。
14	新しい基準値で学校給食等の安全は確保されているのでしょうか？	小中学生などについては、給食も含めた朝昼夕の３食分の摂取量を考慮して基準値を計算しているため、給食についても基準値に適合していれば安全性は確保されると考えています。
15	一般食品を使って離乳食を手作りした場合、その材料は 100 ベクレル/kg が基準値となりますが、手作りの離乳食よりも市販のベビーフードの方が安全ということでしょうか。	一般食品の基準値を計算する際には、乳児を含めて、年齢や男女別、妊婦など 10 区分に分け、各区分別の食品摂取量や、代謝等が考慮された線量係数を用い、一般食品の 50%が汚染されていると仮定して計算しています。その上で、各区分の中で最も厳しい値（13～18 歳男性の 120 ベクレル/kg）を安全側に切り下げた 100 ベクレル/kg を、全区分の基準値として適用しています。このように、乳幼児をはじめ、すべての世代に配慮したものとなっているので、仮に乳児が一般食品を食べ続けた場合も、その安全性は確保されています。 乳児用食品の基準値については、乳児だけが食べる食品について、特に配慮し設定したものですが、前述の

		とおり一般食品の基準値でも乳児への安全性は十分確保されています。
16	暫定規制値はどのような取扱いになるのでしょうか。	今後、食品中の放射性物質については、食品衛生法第11条に基づく新しい基準値が適用されます。なお、暫定規制値の取扱いについては、現在、原子力安全委員会で有事の際における防災指針の見直しが行われており、これらを踏まえ検討することとしています。
17	輸入食品の監視指導における暫定限度である 370 ベクレル/kg はどのような扱いになるのでしょうか。	今回の新しい基準値や測定方法は輸入食品にも適用されますので、チェルノブイリ原子力発電所事故後に設定された暫定限度は廃止されます。
18	米、牛肉、大豆について経過措置を設ける理由を教えてください。	モニタリング検査やばく露推計等の結果からは、現在の暫定規制値に適合する食品については、安全性は確保されていると考えられることから、新しい基準値への移行に際しては、市場（流通）に混乱が起きないよう、準備期間が必要と考えられます。そのため、特定の食品（米、牛肉、大豆）については、一定の範囲で経過措置期間を設定しています。経過措置の対象食品の選定に当たっては、それらを原料として製造・加工が行える期限を含めて流通や消費の実態について農林水産省と協議を行い、必要最小限の食品及び期間に限定しています。 この結果、米と大豆は、１年１作の農作物であり、収穫後、一定期間をかけて流通し、消費されるという特性を有しており、暫定規制値を前提に生産・検査が行われた平成 23 年産が広く流通していることから、平成 24 年産の流通が開始されるまでの期間を踏まえ、それぞれ６か月と９か月の経過措置を置くこととしました。 また、牛肉については、冷凍牛肉の賞味期限は約２年間あり、４月１日以前にと畜された牛肉の在庫の残存率が十分に低くなるには６か月を要すること、また、牛へ給餌する飼料を新基準値に対応したものに切り替え飼い直したとしても、生物学的半減期から新基準値(100 ベクレル/kg)を下回るためには６か月を要する可能性があることを踏まえ、６か月の経過措置を置

		くこととしました。 新基準値への円滑な移行のためにも、暫定規制値に適合している食品の安全性に加え、これらの食品が経過措置の対象となった理由とその安全性について、消費者及び生産者の双方に対して引き続き丁寧に説明、周知を行っていきます。
19	基準値が厳しくなって、政府による検査計画の考え方も改正されるのでしょうか。	４月からの新たな基準値の施行を踏まえ、過去の検査結果等も勘案し、原子力災害対策本部が定めた「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」の改正をしたところであり、最新の状況に応じた検査が実施されるよう対応することとしています。
20	基準値を厳しくすることで、検査件数が減り、違反品が流通するようになるのではないでしょうか。	新しい基準値の施行後も、地方自治体の検査が円滑に実施できるよう、 ①スクリーニング検査法の見直し、 ②検査計画のガイドラインを見直すとともに、 ③厚生労働省でも、新たにゲルマニウム半導体検出器や簡易測定機器の導入費用を補助する など支援を強化しています。 引き続き、地方自治体の検査体制の状況を十分把握しながら、こうした取組を通じて、検査体制の整備を図ることとしています。

食品区分や検査に関するQ&A

	質問	回答
1	製造、加工後、飲む状態で飲料水の基準値を適用する茶の範囲を教えてください。	飲料水の区分に含まれる茶については、特に摂取量が多く水との代替関係が強い緑茶が該当します。緑茶は、せん茶と、これに類するものとして玉露、ほうじ茶、玄米茶など、チャノキを原料とし、茶葉を発酵させていないものを指します。 なお、摂取量が多い飲料として麦茶がありますが、麦茶は原料である大麦の状態で一般食品の基準100ベクレル/kgが適用されます。よって、実際に飲む状態の麦茶は、飲料水の基準である10ベクレル/kgを下回ることになります。一方、茶葉等から浸出又は抽出して飲まれる飲料であっても、緑茶と麦茶以外の、紅茶、ウーロン茶、ハーブティ、杜仲茶、ドクダミ茶、レギュラーコーヒーなどについては、摂取量に個人差があると考えられますが、平均的には摂取量が多くはなく、水との代替関係が特段に強いとは言いにくいため、飲料水の区分には該当せず、飲む状態で一般食品の基準が適用されます。 抹茶や、茶葉をそのまま粉砕した粉末茶については、茶葉から浸出された茶ではなく、茶葉そのものを摂取すること、また、アイスクリーム等の食品の原料として使用される場合も多いことから、粉末の状態で一般食品の基準を適用します。 緑茶を原料の一部に含むブレンド茶については、消費者から緑茶と同類の商品と認識されているものを含むため、茶に該当し、飲料水の基準が適用されます。また、緑茶等に砂糖、抹茶、香料、ビタミンC等を加えたものも、同様に茶に該当します。ただし、ミルクを加えたものなどで、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の乳飲料に該当するものは牛乳の区分に該当します。また、抹茶を原料に含むペットボトル飲料などのうち、緑茶の浸出液を原料に含まないものについては、
2	玄米茶は、飲む状態で飲料水の基準値が適用されますか。	
3	紅茶やウーロン茶は、飲む状態で飲料水の基準値が適用されますか。	
4	麦茶やドクダミ茶など、チャノキを原料としないが、「茶」と名前のつく飲料は、飲む状態で飲料水の基準値が適用されますか。	
5	チャノキを原料の一部に含むブレンド茶は、飲む状態で飲料水の基準値が適用されますか。	
6	抹茶や、茶葉をそのまま粉砕した粉末茶を湯に溶かして飲用する場合は、飲む状態で飲料水の基準値が適用されますか。	
7	抹茶を加えたせん茶は、飲む状態で飲料水の基準値が適用されますか。	
8	ミルクを加えた茶飲料は、飲料水の基準が適用されますか。	
9	麦茶も摂取量が多いのですが、ペットボトル入りの麦茶には、飲料水の基準値が適用されますか。	
10	茶と同様に飲用されていると思われるコーヒーは、飲む状態で飲料水の基準値が適用されますか。	

		飲料水の区分に該当しません。
11	粉末飲料等の希釈して飲まれる飲料は、飲む状態で飲料水の基準値が適用されますか。	粉末ジュース、インスタントコーヒーなどの粉末清涼飲料や、青汁などの粉末飲料は、飲用茶のように茶葉から浸出された茶ではなく、溶解又は希釈された粉末自体を摂取することになり、また、多様な製品が流通し、使用方法も様々であることから、原則として、製品状態で一般食品の基準が適用されます。
12	飲用に供する茶の具体的な検査方法を示して下さい。	飲用に供する茶の検査については、荒茶又は製茶10g 以上を 30 倍量の重量の熱水（90℃）で 60 秒間浸出し、40 メッシュ相当のふるい等でろ過した浸出液を測定試料とすることとします。 なお、飲用に供する茶の検査を行う際には、十分な浸出を得るため、 ① 熱水が 90℃であることを温度計で確認した後、浸出を行うこと。 ② 浸出時に茶葉が熱水中で広がるよう、ガラス棒等で大きく５回程度撹拌すること。 に留意して検査を実施して下さい。 上記①、②については、別紙のとおり、農林水産省から平成 24 年４月 18 日付け 24 生産第 271 号「お茶の放射性物質の検査に係る留意事項について」にて、通知されているので、これも参考にしてください。 また、以下の①、②の場合、飲用に供する状態で 10 ベクレル/kg を下回ることが確認できるものであるため、上記の飲用に供する状態での検査を不要とします。 ① 荒茶又は製茶に含まれる放射性セシウム濃度を、平成 24 年３月 15 日付けの食安発 0315 第４号で示した「食品中の放射性セシウム検査法」により測定した結果、200 ベクレル/kg 以下の場合 ② 荒茶又は製茶に含まれる放射性セシウム濃度を、平成 24 年３月１日付けの監視安全課事務連絡「食品中の放射性セシウムスクリーニン

		グ法」で示した要件を満たした検査機器により測定した結果、150 ベクレル/kg 以下の場合なお、検査結果が①、②に示した数値を超えた場合は、飲用に供する状態での検査を必ず行い、検査結果を確定しなければなりません。
13	飲用に供する茶の試験に関し、荒茶又は製茶で検査する場合の検出限界値を教えて下さい。	「食品中の放射性物質の試験法について」で示した方法により測定する場合は、同試験法で基準値の 1/5 以下と定められているので、40 ベクレル/kg 以下となります。 また、「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」の要件を満たした検査機器により測定した場合は、同法で定められているとおり、25 ベクレル/kg 以下となります。
14	緑茶と麦茶以外の茶や、レギュラーコーヒーなど、浸出、抽出してから、飲む状態で一般食品の基準値を適用する食品について、浸出又は抽出の方法を示して下さい。	日本食品標準成分表 2010（文部科学省）の食品群別留意点中に浸出、抽出の方法が記載されている紅茶、ウーロン茶、レギュラーコーヒーは、原則として、この中で最も浸出、抽出時間が長い方法に従うこととします。
15	原材料の状態と食べる状態（水戻しを行った状態）で一般食品の基準値を適用する、乾燥食品の範囲を示してください。	加工食品品質表示基準（平成 12 年農林水産省告示第 513 号）第２条に規定する乾燥きのこ類及び乾燥野菜並びに乾燥させた海藻類及び乾燥させた魚介類等としており、具体的な食品としては、乾燥きのこ類は、日本標準商品分類（以下「商品分類」という。）に示された乾燥きのこ類のうち、しいたけ、きくらげなど、乾燥野菜は、商品分類に示された乾燥野菜のうち、フレーク及びパウダーを除くものとし、かんぴょう、割り干しだいこん、切り干しだいこん、ぜんまい、わらび、いもがらなど、乾燥させた海藻類は、商品分類に示された加工海藻類のうち、こんぶ、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天などが、乾燥させた魚介類は、商品分類に示された素干魚介類のうち、本干みがきにしん、棒たら、さめひれなど、煮干魚介類のうち、干あわび、干なまこなどが、それぞれ該当します。
16	水戻しを行った状態で一般食品の	水戻しを行った状態で基準値を適用する乾燥食

	基準値を適用する乾燥食品の、水戻し方法を示してください。	品は、できるだけ飲食に供される状態と同様の状態で行う観点から、粉砕後のサンプルに、日本食品標準成分表等の水戻しによる水分含量の公表データ（重量変化率）を参考として、必要な水分をあらかじめ添加し行うことを原則とします。 ただし、乾燥状態で検査を行い、日本食品標準成分表等の水戻しによる重量変化率を用いて換算を行った結果を分析値としても差し支えありません。 なお、検査に用いる重量変化率については、平成24年３月15日付け食安基発0315第７号「食品中の放射性物質の試験法の取扱いについて」でお示ししているので、併せて御参照ください。
17	乾燥きのこについて、原材料の状態とは生のきのこの状態と、乾燥した状態と、どちらを指すのでしょうか。	生のきのこの状態を指します。
18	乾しいたけはだし汁も調理に使用しますが、水戻しを行った状態で基準値を適用する際に、だし汁はどのように考えればよいでしょうか。	乾しいたけについては、粉砕後のサンプルに、日本食品標準成分表等の水戻しによる水分含量の公表データ（重量変化率）を参考として、必要な水分をあらかじめ添加して検査を行うことを原則としています。この方法では、だし汁に溶出する分も含めて検査をしていることと同義となります。
19	濃縮スープ、濃縮たれ、濃縮つゆ、などの濃縮食品は、実際に飲食される状態に希釈して、一般食品の基準値が適用されるのでしょうか。	濃縮スープ、濃縮たれ、濃縮つゆなどの濃縮食品や、フリーズドライ食品、粉末スープ、即席みそ汁などの乾燥食品については、多様な製品が流通し、使用方法も様々であることから、原則として、製品状態で一般食品の基準が適用されます。 濃縮果汁のうち、運送用等の目的でのみ流通し、消費者など不特定の方に販売されるまでには、工場等で必ず希釈された状態に再加工されることが確実なものなどについては、濃縮された状態で飲食に供される可能性はないため、原則として、濃縮率に基づいて果汁の状態に希釈した状態に基準値が適用となります。
20	濃縮果汁は、実際に飲食される状態に希釈して、一般食品の基準値が適用されるのでしょうか。	
21	フリーズドライ食品については、原材料の状態と食べる状態（湯戻しを行った状態）で一般食品の基準値を適用するのでしょうか。	

22	粉末スープ、即席みそ汁等の乾燥食品は、実際に飲食される状態に希釈して、一般食品の基準値が適用されるのでしょうか。	
23	乾燥食品について、水戻しの重量変化率や水戻し方法は、合理的な根拠があれば企業が独自に決めてもよいでしょうか。	水戻しを行った状態で基準値を適用する乾燥食品の重量変化率については、日本食品標準成分表等の水戻しによる水分含量の公表データ（重量変化率）を参考とすることとしています。平成 24 年３月 15 日付け食安基発 0315 第７号「食品中の放射性物質の試験法の取扱いについて」でお示ししているので、これを御参照ください。
24	食品工場における製造用水は、飲料水の基準値が適用されますか。	食品取扱い施設で使用する水に対しては、食品衛生法上の放射性物質の基準値は設定されていませんが、最終製品である食品については、それぞれの食品区分ごとに基準値が適用されます。また、水道水については、水道法に規定する衛生上必要な措置等に関する水道水中の放射性物質の目標として、食品衛生法上の飲料水の基準と同様に、放射性セシウムについて 10 ベクレル/kg と設定されていますので、これを踏まえ、食品取扱い施設で使用する水についても、適切な管理をお願いします。
25	アイスクリームに使用する原料水は、飲料水のように大量に摂取されるものではありませんが、飲料水の基準値が適用されますか。	
26	乳児用食品の対象となる乳児の範囲を教えてください。	食品衛生法の法令上「乳児」について具体的な規定はありませんが、児童福祉法（昭和 22 年法律第 164 号）等の他法令では「１歳未満」である旨が規定されています。したがって、今回、食品衛生法に基づく規格基準や表示基準において規定された「乳児用食品」の対象となる「乳児」の年齢については、児童福祉法等に準じて「１歳未満」をその対象となる年齢としています。
27	乳児用食品の「乳児の飲食に供することを目的として販売する食品」とは何か、定義と範囲を明確にしてください。	乳児用食品には、一般消費者がその表示内容等により乳児（１歳未満）向けの食品であると認識する可能性が高いもので、以下のような食品が該当します。 ①　健康増進法第 26 条第１項の規定に基づく特別用途表示食品のうち「乳児用」に適する旨の表

		示許可を受けたもの ・乳児用調整粉乳 ②　乳児（１歳未満）の飲食に供することを目的として販売するもの ・乳幼児を対象とした調整粉乳（フォローアップミルク等の粉ミルクを含む） ・乳幼児用食品（おやつ等） ・ベビーフード ・乳幼児向け飲料（ただし、ミネラルウォーター類や飲用茶に該当する飲料は飲料水の基準を適用） ・その他（服薬補助ゼリー、栄養食品等） なお、乳児用食品の表示基準については、現在消費者庁において検討が進められております。
28	乳児（１歳未満）向けの食品であるかどうか、どのような観点で判断していくのですか。	一般消費者がその表示内容等により乳児（１歳未満）向けの食品であると認識する可能性が高いものが対象となりますが、その判断に当たっては、製品パッケージの表示や広告媒体（インターネットを含む。）における標榜内容のほか、当該製品の意匠や仕様、そのパッケージ等の意匠、製品に添付されている説明書上の記載や店頭での掲示、取扱い店舗やその陳列場所等の販売形態などを、客観的、総合的にとらえて考慮されるべきものと考えます。
29	食品の製品パッケージに、例えば「対象年齢：１歳以上」等、乳児（１歳未満）向けではない旨を記載している食品は、今回の乳児用食品の対象食品に含まれないものとして扱ってよいですか。	基本的には、対象年齢の表示等で乳児（１歳未満）向けではない旨が製品パッケージに明瞭に表示されているものは、今回の乳児用食品の対象範囲に含まれないものとして扱って差し支えありません。 ただし、その販売形態等、乳児（１歳未満）向けの食品と明らかに認識される態様であるにもかかわらず、乳児用食品に係る規制を回避しようとする場合には、この限りではありません。
30	食品の製品パッケージに、例えば「対象年齢：７か月頃から」や「対象年齢：９か月頃から３歳頃まで」	子ども向けの食品の中には、乳児（１歳未満）に限定せず乳幼児までを対象とした食品がありますが、表示内容等により明らかに乳児も対象にし

	と表示している食品は、乳児用食品に含まれますか。 また、「対象年齢：12か月頃から」や「対象年齢：１歳頃から」と表示している食品は、乳児用食品に含まれますか。	ている場合は、乳児用食品に係る規制の対象となります。 お尋ねのように「対象年齢：７か月頃から」や「対象年齢：９か月頃から３歳頃まで」と製品パッケージに表示されている食品は、乳児（１歳未満）も喫食するように製品設計・製造等されていることが示されており、乳児用食品に係る規制の対象となります。 また、「対象年齢：12か月頃から」や「対象年齢：１歳頃から」と製品パッケージに表示されている食品については、原則として、一般食品に該当します。 なお、乳児用食品の表示基準については、現在消費者庁において検討が進められています。
31	特別なターゲット表示はないが、消化吸収が良いことから乳児にも好適である旨の表示をしている食品は、乳児用食品に該当しますか。また、その表示を削除すれば、乳児用食品に該当しなくなると解してよいでしょうか。	御指摘のとおり、乳児にも好適である旨の表示がある場合は乳児用食品に該当します。一方で、そのような表示が削除され、乳児（１歳未満）向けの食品と明らかに認識される態様ではない食品については、乳児用食品には該当しません。
32	乳児用食品の範囲の説明の中で、「乳幼児を対象とした調製粉乳」、「乳幼児用食品」、「乳幼児向け飲料」との記載があるが、乳児と乳幼児の定義の違いはあるのでしょうか。	乳児は児童福祉法等に準じて「１歳未満」をその対象としています。一方で乳幼児は、乳児と、それ以上の年齢の幼児の両方を含みます。乳幼児向けである旨が表示された食品についても、乳児が対象に含まれていることから、乳児用食品に該当します。
33	一般消費者向けのヨーグルト、リンゴジュース、お菓子、ゼリー、ハチミツなどは、乳児用食品に含まれますか。	ヨーグルト、リンゴジュース、お菓子、ゼリーなど、乳児（１歳未満）も喫食することが想定されるような食品であっても、表示内容等により乳児を対象にしていると判断される場合以外は、乳児用食品に係る規制の対象とはなりません。 なお、ハチミツについては、乳児ボツリヌス症の発生を未然に防止する観点から、乳児（１歳未満）には与えないようお願いします。
34	商品設計上は乳児用としていない	御指摘の通りです。

	食品を、消費者が乳児に与えたとしても、その商品が乳児用食品の範囲に含まれないと考えてよいでしょうか。	
35	手作りの離乳食に使われる可能性がある食品は、乳児用食品に該当しますか。	特段、乳児向けである旨の表示等がない一般の食材については、一般食品に該当します。
36	製造・加工された食品にも新しい基準値が適用となりますが、モニタリング検査も行われるのでしょうか。	新しい基準値は、食品一般の成分規格として定められたもので、製造、加工食品にも基準値が適用されます。また、国が定めたガイドラインでは、原材料だけでなく製造・加工された食品についても検査対象としています。
37	残留農薬の基準値のように、原材料が基準値に適合していれば、その加工食品も適合していると取り扱うことはできないでしょうか。	放射性物質による汚染については、意図的に添加されたものではないこと、農産物だけでなく幅広い食品が汚染されている可能性があることなどを踏まえ、原材料だけでなく、原則として製造、加工した後の食品でも適合が求められます。
38	製造、加工の定義を教えてください。	食品衛生法において、製造とは、あるものに工作を加えて、その本質を変化させ、別のものを作り出すこと、加工とは、あるものに工作を加える点では「製造」と同様ですが、そのものの本質を変えないで形態だけを変化させることとしています。
39	米、大豆、牛肉を原材料として少しでも使用している製造・加工食品は、すべて経過措置の対象になるのでしょうか。	少量であっても、米、牛肉、大豆を原材料として使用した製造・加工食品は経過措置の対象になります。
40	新しい基準値を適用する以前に製造・加工された食品を原材料として、新基準値の適用以後に製造・加工する場合には、原材料となる加工食品は暫定規制値に適合していればよいのでしょうか。	新しい基準値の施行前に製造・加工された食品は、新基準の施行後であっても、原材料として使用することができます。ただし、新基準の施行後に、暫定規制値に適合した食品を原材料として更に製造・加工された食品は、新基準値に適合している必要があります。
41	主食の米から、少量しか摂取されない香辛料まで、摂取量に関係なく一般食品の基準値を適用するの	食品区分の設定に当たっては、①個人の食習慣の違い（摂取する食品の偏り）の影響を最小限にすることが可能であること、②国民にとって分かり

	はどうしてでしょうか。	やすい規制となること、③食品の国際基準を策定するFAOとWHOの合同会議であるコーデックス委員会などの国際的な考え方と整合することを考慮して、食品全体（一般食品）を１つの基準値とすることを基本としました。 また、一般食品の限度値の算出に際しては、主食である米などの摂取も含めたトータルとしての１日平均摂取量を用いています。その際、流通する食品の汚染割合を 50%と設定して基準値を計算していますが、仮に、すべての米が 100 ベクレル/kg の基準値上限（汚染割合 100%）で汚染されている想定で線量を計算しても、あらゆる年齢区分で年間１ミリシーベルトを超えません。このため、主食である米に特に厳しい基準値を設定する必要はないと考えています。
42	平成 24 年３月 15 日付けの食安発 0315 第４号で示した「食品中の放射性セシウム検査法」により測定した場合の、検査の検出限界値を食品区分ごとに示してください。	検出限界値は基準値の 1/5 としていますので、一般食品であれば 20 ベクレル/kg 以下、牛乳及び乳児用食品については 10 ベクレル/kg 以下、飲料水については２ベクレル/kg 以下です。
43	検査結果と基準値の差がわずかであった場合、サンプルの不均一性や検出器の誤差はどのように考えればよいでしょうか。	食品中の放射性物質の検査法において、測定結果が基準値の 75%～125%の範囲であった場合、測定結果のばらつきを考慮し、セシウム 134 とセシウム 137 それぞれの測定結果の標準偏差について、二乗平均平方根を求め、これが測定結果の 1/10 以下であることを満たす必要があります。 また、検出機器の校正については、「文部科学省編放射能測定シリーズNo.7 ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線スペクトロメトリー」に記載の方法、あるいは国際的に認められた方法 に従うよう定められており、検出機器間の測定結果の信頼性は担保されています。
44	平成 24 年３月１日付けの監視安全課事務連絡「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」により測定した場合の、検査の測定下限	「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」は一般食品の検査にのみ適応が可能で、測定下限値は、基準値（100 ベクレル/kg）の 1/4 である 25 ベクレル/kg 以下としています。

	値を示してください。	
45	通常、水で浸出して飲用に供される茶は、どのように検査を行うのでしょうか。	水で浸出して飲用に供される茶についても、「食品中の放射性セシウム試験法」及び平成 24 年３月 15 日付けの食安基発 0315 第７号で示した、荒茶又は製茶の状態で検査する方法に従って検査を行うこととします。
46	検査結果を記載する際に、有効数字は何桁にするのでしょうか。	検査結果は、有効数字２桁で記載してください。基準値は、セシウム 134 とセシウム 137 の濃度の合計値として定められているので、両核種それぞれの値を３桁目まで求めて、これを合計した上で３桁目を四捨五入し、有効数字２桁とします。例えば、セシウム 134 が 44.9 ベクレル/kg、セシウム 137 が 60.0 ベクレル/kg だった場合、合計した値は 104.9 ベクレル/kg となるので、３桁目を四捨五入し、放射性セシウムの検査結果は 100 ベクレル/kg となります。
47	セシウム 137 のみが検出され、セシウム 134 が不検出の場合の検査結果は、どのように取り扱うのでしょうか。	セシウム 134 の検出限界値を足す必要はなく、セシウム 137 のみの検出値をもって、放射性セシウムの検査結果とします。なお、セシウム 134 とセシウム 137 検査結果を個別に記載する場合、セシウム 134 の方には検出限界値を記載します。
48	平成 24 年３月 31 日までに製造、加工された食品を、容器に入れたり、包装したりする（パッケージング）場合、経過措置の対象となるのでしょうか。	今回の放射性物質の経過措置は、流通に混乱が起きないようにする観点で設けたものです。このため、放射性物質に関しては、食品を容器に入れたり、又は包装したりすること（パッケージング）より前の製造、加工の内容で実際の製造、加工の日を判断し、この日が平成 24 年３月 31 日以前の食品は経過措置対象となります。
49	平成 24 年３月 31 日までに製造された乾燥しいたけや茶など、暫定規制値には適合していないが新基準値には適合している食品について、食品衛生法第 54 条に基づく廃棄処分等の行政処分対応、回収指導等の行政指導等の措置をとる必要があるのでしょうか。	御指摘の食品について、平成 24 年３月 15 日付け食安発 0315 第４号「食品中の放射性セシウムの試験法について」及び同日付食安基発 0315 第７号「食品中の放射性物質の試験法の取扱いについて」に基づき検査を行い、新基準値に適合していることが確認された場合には、食品衛生法第 54 条に基づく廃棄処分等の行政処分対応、回収指示等の行政指導等の措置をとる必要はありません。

50	チマキに用いる笹の葉などは実際には摂取されませんが、食品として放射能の基準値が適用となるのでしょうか。	チマキ、柏餅等に使用されている笹、柏等の葉は当該食品を構成する一部分であり、その食品と密接不可分の関係にあるので、食品として取り扱われています。しかしながら、食品を包んでいる笹等の葉は摂取されない一方で、喫食する餅等には、緑茶などと同様に、笹等の葉から含有成分が浸出されている可能性があります。そこで、笹等の葉と密接に接触し、含有成分が浸出された内容物としての餅等に対して、一般食品の基準値が適用されます。このため、チマキに笹の葉を用いる際などには、加工後の餅等が一般食品の基準値を超えることがないよう管理してください。なお、粉末状の笹茶など、直接摂取される葉については、粉末の状態で一般食品の基準値が適用されます。

その他の Q&A

	質問	回答
1	原材料が基準値に適合している食品を用いて、最終食品が基準値を超過した場合は、誰に責任があるのでしょうか。	御質問の場合は、最終食品を製造、販売する事業者に、基準値に適合している食品を製造、販売する責任がかかります。
2	基準値を超過した食品を流通させた事業者に対しては、どのような処分があり得るのでしょうか。	新しい基準値は、食品衛生法第 11 条第１項に基づく食品の成分規格として定められるものであり、これに違反した場合は、厚生労働大臣又は都道府県知事は、必要に応じ、改善指導、当該食品の廃棄命令（食品衛生法第 54 条）や、当該営業者の営業許可の取消し（同第 55 条）を行うことができるほか、悪質な事例については告発が行われ、罰則として、２年以下の懲役又は 200 万円以下の罰金（同第 72 条）が適用される場合があります。
3	基準値を超過する食品を混合し、放射性物質を希釈することで基準を満たすことは認められるのでしょうか。	新しい基準値は、食品衛生法第 11 条第１項に基づく食品の成分規格として定めるものであり、これに適合しない食品を製造、輸入、加工、使用、調理、保存、販売することはできません。したがって、新基準値を超過する食品を原料として使用することも禁止されます。
4	食品添加物における放射性物質の基準値はどのように考えればよいでしょうか。	新しい基準値については、食品一般の成分規格として定めるものであり、食品添加物については対象となりません。ただし、食品添加物が使用された食品に対しては放射性物質の基準が適用となり、基準値を超過した食品を製造、輸入、加工、使用、調理、保存、販売することはできません。
5	家庭菜園で作った野菜など、自己消費する食品についても新基準値は適用されるのでしょうか。	家庭菜園で作った野菜を自己消費する場合など、販売の用に供することを目的としない食品については、規制の対象にはなりません。
6	工業用など、食用以外に使用されるものの扱いはどうなるのでしょうか。	工業用原料など食用以外の目的で使用されるものは、食品衛生法では規制していません。
7	新しい基準値は、今後、見直	新しい基準値は、東京電力福島第一原子力発電所の

	しが予定されているのでしょうか。	事故を受けた平成24年４月以降の長期的な状況に対応するものであり、現在の状況に大きな変化がなければ、見直しの予定はありません。
8	たばこには食品の基準値が適用されるのでしょうか。	たばこは食品ではないので、食品衛生法に基づく規制の対象にはなりません。

平成24年度　運営組織名簿

前号の平成24年度　運営組織名簿に記載漏れがありましたので、ここに記載させていただきます。

情報システム研究会システム専門部会　委員名簿

	会社名	所属・役職	委員名	備考
	伊藤忠食品㈱	情報システム本部システム企画開発部部長	北 濱 久 司	
	加藤産業㈱	東京本部営業部ユニットマネージャー	佐 藤 一 樹	
	国　分㈱	情報システム部課長	川 村　　仁	
	㈱ トーカン	流通システム統括部業務システム設計部業務企画課主幹	堀 場 和 昭	
	㈱日本アクセス	情報システム本部システム企画部IT運用管理課課長	飯 沼 正 典	
	日本酒類販売㈱	情報物流本部情報統括部情報企画課課長代理	石 津 秀 信	
◎	三井食品㈱	コーポレートスタッフ本部情報システム部企業間推進室室長	弘 中 治 行	
	三菱食品㈱	ITネットワーク本部IT開発第一部長	新 居 史 貴	

◎印：座長