



月報

# 缶詰問屋

(42.11.30 No.11)

◇ 目次 ◇

◇(第5回) 果実部会	2
◇えのき茸びん詰採点基準打合会	5
日本缶詰検査協会修正案	7
◇公正規約肉表示に関する業界関係打合会	10
◇食品かん詰の表示連絡会	12
◇公正競争規約施行規則(全文)	14
◇筒缶詰の10進法に関する日缶協回答	22
◇缶詰業界新年名刺交換会打合会	24
会 員 消 息	25
事 務 局 報 知	26

## 全国缶詰問屋協会

Japan Canned Food Wholesalers Association

東京都中央区日本橋通8丁目8番地

八重洲通ビル7階

電話 東京(273)9289番

## 11月の行事一覧表

行 事	月 日	時 間	場 所	出 席
(第5回)果実部会	11月 8日	14:00時	北洋商会会議室	22名
公正規約打合せ	11月 9日	10:00～ 12:00時	日 缶 協	全缶協 3名 製缶協 食肉組合 日缶協 農林省
食肉かん詰の表示 連 絡 会	11月 9日	14:00～ 17:00時	公正取引委員会	主婦連 消費科学連 地婦連 消費者協会 日協会
えのき茸びん詰採点 基準打合せ	11月10日	14:00～ 17:00時	北洋商会応接室	6 名 検査協会 1名
缶詰業界新年名刺 交換会打合せ	11月27日	10:30～ 12:00時	日 缶 協	

## 12月の行事予定

公正規約打合せ	12月 1日	13:00～	日 缶 協	日缶協 製缶協 食肉組合 全缶協
マツシユルーム缶詰に 関する懇談会	12月 4日	14:00～	日 缶 協	農産工組 マツシユルーム協議会 全缶協

## (第5回) 果 実 部 会

1. 日 時 昭和42年11月8日 11.00～14.00時
2. 場 所 榊北洋商会 7階会議室
3. 議 題 (1) 新物みかん缶詰の原料価格に関する件  
(2) 新物みかん缶詰の正常取引に関する件  
(3) その他
4. 出 席 22名

### ※ 部 会 討 議 の 概 要

みかん缶詰もいよいよ本格的製造段階を迎え、その成行きが注目されているが、全缶協は去る9月18日開催の果実部会において、全般的な市況から見て新物みかん缶詰も小売3缶100円の線で推移するのではないかという見方が強く、この観点に立つて新物に対処してゆこうという考え方であつたがその後の諸状勢はやや変化の様相を帯び、このため販売業者側としての見方、ならびに市場の現況を再確認する意味において本緊急果実部会開催となつたものである。

#### 1. 新物みかん缶詰の原料価格について

九州地区の早生は10月10日頃から始まり当初3缶100円の線でキロ当たり22～23円の原料仮仕切りが行なわれたといわれているが10月下旬のキロ当たり原料価格は次の通りである。

熊 本 27円(昨年32円)

佐 賀 30円(昨年32円)

大 分 32円(昨年36円)

なお、3S級は各地とも25円程度と伝えられているが、九州地区は早生の8

5%が3S級であり、普通温州に至つてはさらに原料は悪いとの見方である。九州での早生の生産は全く振わず10月3万~3万5千程度(昨年20万函)である。原料価格は工場着値27円としてパツカーの出値は31円50銭位は希望したい価格であるといわれる。

九州は早魁の影響で減産といわれているが、大分県においては加工原料としての県内向けは前年比の99%である。サイズ別では例年S以下が25%程度であるのに対しことしは50%位といわれる。また早魁の影響により果肉が完全に崩れてしまう原料もあるのでこの点は充分な注意が必要であるとの警告の声があつた。

原料事情は和歌山も余りよくなく全般的に西部地区は不振であるが静岡は雨量も適当でよい状況といわれるが、京浜の生市場が強く、前年の5割以上の出荷量である。原料価格はキロ40円で、ポツポツ36~37円位のものも出ているもののパツカーは一斉にスタート出来ない現状であるとの状況報告も行なわれた。

## 2. 前年度月別内販みかん缶生産状況について

某製缶会社の調査による昨年内販向みかん缶詰の月別生産高は次の通りとなっている。(端数四捨五入 単位 千函)

10月	11月	12月	1月	2月
463	1,407	1,859	1,612	1,442

3月	4月			
591	2	合計	7,376,000函。	

輸南向みかん缶詰の月別生産量端数四捨五入(単位 千函)

11月	12月	1月	2月	3月	合計
87	2,672	1,705	490	30	4,984,000函。

内販、輸出を合計した月別生産量は

10月	11月	12月	1月	2月	3月
463	1,494	4,532	3,317	1,933	622

4月	合計
2	12,363,000函

以上の通りで12月の数字がマキシマムで2ヶ月あれば900万函は製造できる計算になる。

次に昨年九州某県におけるみかん生産量に対するサイズ別比率を当つて見ると次の通りとなつている。

	早 生	温 州
3 L	1 %	1.2 %
2 L	5.5 %	8.5 %
L	12.6 %	19.3 %
M	27.6 %	32.2 %
S	39.3 %	30.3 %
2 S	13.4 %	8.2 %
3 S	0.6 %	0.3 %
	100 %	100 %
その他はね	1 %	12 %

### 3 年内新物みかん缶市況について

本部会に於ていろいろの角度から検討した結果、各地の原料情況、原料価格については若干メーカー、問屋との考え方が喰い違つており現在は、その判断をくだす段階ではなく、さきに全缶協の見方として考えらえていた3缶100円は無理だとしても少なくとも年内はその線を崩すべきではないとの意見である。

すなわち、原料やコスト面から見て生産は最終的に大巾な減産との見方があるとしても600万函をくだるといことは考えられず、12月は輸出向け重点となり、これによつて派生的にブローケンも相当できる。

3缶100円からスタートして12月末までは少なくともこの線が理想的である従つて全缶協としては水産系の動きもあるが、バツカーのゆさぶりにまどわされないことが大切だと結論に達した。

## えのき茸びん詰採点基準打合せ会

日 時 昭和42年11月10日 14.00～17.00時

場 所 榊北洋商会 8階応接室

内 容 えのき茸びん詰採点基準案に関する件

出 席 榊北洋商会 中島洋一郎氏

榊逸見山陽堂 植田 収氏

池田商事 鈴木照秋氏

” 中山義弘氏

日本缶詰検査協会 土本高栄氏

全国缶詰問屋協会 北田専務理事

” 中沢和雄

### ※ 打合せ会の概要

さきに日本缶詰検査協会より要望のあつた「えのき茸びん詰採点基準案」に対する問屋側の意見を統一するために在京蔬菜部会員の代表者を中心に各項目の検討を行ない現物をもとに種々実験した結果により、採点基準案は全缶協の立場として次のように修正していただきたいむね、この日出席された日本缶詰検査協会土本高栄氏

に要望した。

なお11月8日の果実部会終了後の産業界部会員のみの打合せ会において①防腐剤使用の件②長野県規格についての本案との関係の質疑があつたが

- ① 防腐剤の使用はJAS規格においても食品衛生法に許されている範囲のものならさしつかえない。ただし表示を明確にすることになっている。
- ② 長野県の規格は長野県缶詰協会の規格としてことしから設けることになつたものでこれは団体標準的なものであるが、本案は全国的標準の立場で検討されたもの。

JASは昭和42年2月28日から

「農産物缶詰のつくだにの規格」

「農産物缶詰のつけものの規格」

として実施されているのでこの採点基準は検査するうえにおける内規のようなものになる。

打合せ会に於いて修正された個所は

- ① 香味の「調味液濃度25度未満は1点」とあるを削除。
- ② 色調の「暗褐色のものが混入していない」を「固有の色調以外のものが混入していない」と改める。
- ③ 形態の長さの項で2. 1点の「標準」という言葉を「程度」に改める。
- ④ 傘の量で内容量の「30%未満は1点」とあるが「25%未満」と訂正。
- ⑤ 基部の除去で「5.4.3点は完全」とあるのを、「5点を良好」、「4.3点をおおむね良好」とし、「2点のやや不完全」を「やや劣る」に改め、1点の「不完全」を「著しく劣る」と表現を変え、◎基部についてはその説明を備考欄に記入。この表現は後日缶検においてさらに検討を行ない適当な説明を挿入することになつた。
- ⑥ 「虫害、異物」の間に「夾雑物」の項を追加、5点は「ない」4.3点「ほとんどないもの」、2点「目立つもの」、1点「甚しく目立つもの」とした。

以上の通りであり、えのき苺びん詰採点基準についての全缶協修正案は次頁の通り整理され、缶詰検査協会へこの修正案を提出した。

## えのき苺びん詰採点基準

### 日本缶詰検査協会 修正(案)

日本缶詰検査協会から要望のあつた「えのき苺びん詰採点基準案」に対して、11月10日(株)北洋商会において全缶協、蔬菜部会の小委員会を開き、缶検士本氏の同案についての主旨、説明により種々検討の結果、全缶協修正案を決め缶検に具申した。缶検ではこれをもとに更に検討を加え、11月14日、15日の両日 JAS検査員により審議し、その結果缶検の修正案が次のようにまとめ近日中に農林省に提出されることになつている。



えのき茸びん詰採点基準全缶協修正(案)

採点項目	判定	5	4	3	2	1
香味	良好	良好	おおむね良好	劣る	著しく劣る。異味異臭。	
色	良好	良好	おおむね良好	劣る	著しく劣る	
色調	固有の色調以外のものが混入していない	おおむね混入していない	やや混入している	混入している	著しく混入している	
形	長さ	15-25mm標準とし揃っている	おおむね揃っている	揃っていない	著しく揃っていない	
	太さ	太さが適当で揃っている	"	揃っていない	前項の標準を著しくこえている	
	開き	開いていない	やや開いているものが混入	やや開いているものが混入している	大きめに開いているものが混入している	
	大きさ	大きさが適当で揃っている	おおむね揃っている	揃っていない	大きさが不適当で著しく揃っていない	
他の	傘の量				内容量の25%未満	
※状態	煮込が充分で液が分離していない	煮込が充分で液が分離している	やや劣る	煮込が充分で液が分離している	煮込が充分で液が著しく分離している	
◎基部の除去	良好	良好	おおむね良好	やや劣る	著しく劣る	
損傷	ない	ほとんどない	少ない	ある	著しく多い	
虫害	ない	ほとんどない	少ない	目立つもの	著しく目立つもの	
夾雑物	ない	ほとんどない	少ない	目立つもの	著しく目立つもの	
異物	ない	ほとんどない	少ない	目立つもの	著しく目立つもの	

※ 固形量の測定方法

全試料をピーカーにとり、よく混ぜ合わせ50000ピーカーに50秒を精秤し、それに予め煮沸しておいた熱湯を約20000に加え2分間煮沸した後、たぐちに金網上(約1.5mm目)に移し2分後秤量する。

◎ 基部とは (これについては缶検にてさらに検討することになつておりペンディング項目とされた)

えのき茸びん詰 採点基準(案) 日本市詰検査協会 修正案

採点項目	判定		5	4	3	2	1
	香	味					
色	良好	好	おおなね良好			劣	著しく劣る。異味異臭
	良好で黒褐色のものが混入していない		おおなね良好で黒褐色のものが混入が目立たない			劣り、黒褐色のもの混入が固形量の5%をこえている。	著しく劣り、黒褐色のもの混入が固形量の10%をこえている
	15-25mmを標準とし揃っている		15-25mmを標準としおおなね揃っている。			不揃い前詰の標準をこえている。	甚しく不揃い前詰の標準をこえている
形態	揃っている		おおなね揃っている。			不揃	太さが不適当 甚しく不揃
傘開き	開いていない		やや開いているものが混入している。			やや開いているもの混入が多い開いているものが混入している。	やや開いているもの混入が多い開いているもの混入が多い
傘の量							固形量の25%未満
※状態	煮込が充分で液が分離していない					煮込が不十分で液が分離している	煮込が不十分で液が甚しく分離している、液量は80%以上
※基部の残存	ない		目立ない			目立つ	著しく目立つ 固形量の15%をこえている
損傷	ない		ほとんどない			あ	甚しく多い
虫害	ない					あ	
夾雑物	"		"			目立つ	甚しく目立つ
異物	な		い				あ

※ 液量の測定方法

全試料をビーカーにとり、よく混ぜ合わせ50000ビーカーに100gを精秤し、それに予め煮沸しておいた熱湯を約20000に加え2分間煮沸した後、たまたちに金網上(約1.5mm目)に移し2分後固形量を秤量し液量を算出する

※ 基部とは茎の下方の部分で莖が密着していて容易に分けられないものをいう。

## 公正規約肉表示に関する業界関係打合会

- 日 時 昭和42年11月9日 10.00～12.00時
- 場 所 日本缶詰協会 応接室
- 内 容 1. 公正競争規約肉表示に関する件  
2. その他
- 出 席 〔全缶協〕 橋田規格部会長、安田銀次郎氏、新井敏也氏  
北田専務理事。
- 〔製缶協会〕 山崎事務局長。
- 〔食肉組合〕 淵専務理事 外1名。
- 〔日缶協〕 隅野専務理事、平野常務理事、渡辺麟太郎氏。
- 〔農林省〕 農林経済局消費経済課 松岡技官、  
畜産局食肉鶏卵課 弘井佳則  
真板道夫 両技官。

### ※ 打合会の概要

この日の業界関係打合会開催の目的は、馬肉表示問題を中心として公正競争規約に関する施行規則の検討を行ない午後から開かれる消費者代表との連絡会に臨むための会合であつたが、農林省側から関係者3名がオブザーバーの立場で出席、意見交換を行なつた。

席上、日缶協側より10月18日に開催された第1回連絡会の経過報告があり、当日問題となつた肉表示サク、マス表示、合成甘味料添加とシラップ漬けの表示の3点のうちサク、マスおよびシラップ漬け（全糖のみに使用）は業界側の説明で諒承された模様だが、肉表示問題はあくまで平行線をたどつており、11月2日、公取委側の5人の委員に対する説明会の折りにも委員会としては肉表示の業

界案は好ましくないと意志表示しているむねの報告があつた。

またこの問題に関し最終的に意見の調整ができればね場合は検討事項として向う2カ年固預り、公正競争規約そのものは制定したいとの意向が伝えられた。

特にこの打合会において協議の対象となつたのは「食品かん詰の表示に関する公正競争規約施行規則に記載すべき事項及びその内容」のうちの「別表1品名」についての項であるが、10月8日修正案においては「畜肉味付。野菜煮」の品目にあつては「馬肉味付。野菜煮」となっており、その基準は『原料が「馬肉」であることを明らかにして、「肉味付」「肉野菜煮」又は「野菜煮（肉入り）」と示すことができる』とあるが、馬肉100%の製品ばかりでなく牛肉が混用されたものもあり、別途の表現に改めるべきであるとの意見を出した。

また品目において「馬肉味付」と記載されているが、これは次の項の畜肉コンビーフとの関連もあり、大きな論争点ともなるおそれがあるので「畜肉味付」の原案に修正すべきであることを主張した。「馬肉味付」と品目の項にうたつておくべきだということは公取委側の強い要望であつたといわれるが、業界側としてはこの日配布された11月1日修正案は午後の連絡会には消費者代表には提示せず10月8日案を資料としようという話合いとなつた。

また基準欄の文案は次のように改められることになつている。

(注) 傍線が修正された個所

品 目	基 準
畜肉味付 野菜煮	<u>馬肉をもちいたもの、または馬肉を混用したものに</u> あつては原料が「馬肉」であることを明らかにして、「肉味付」「肉野菜煮」又は「野菜煮（肉入り）」と示すことができる。
畜 肉 コンビーフ	<u>馬肉を混用するものに</u> あつては、原料が「馬肉」であることを明らかにして、「ニューコンビーフ」と示すことができる。

## 食品かん詰の表示連絡会

日時	昭和42年11月9日 14.00～17.00時	
場所	公正取引委員会 3階会議室	
内容	食品かん詰の表示に関する件	
主催	公正取引委員会	
出席	(消費者代表)	主婦連合会 阪井 いち 女史 消費科学連 戸田 つる 女史 地婦連 似鳥 幾久栄 女史 消費者協会 金森 房子 女史 日協連
	(業界側)	全缶協 新井敏也氏、北田専務理事 食肉組合 淵専務理事 外1名 製缶協会 阿江専務理事、山崎事務局長 日缶協 隅野専務理事、平野常務理事 渡辺麟太郎氏。
	(関係官庁)	農林省農林経済局消費経済課 松月 典昭氏 " 畜産局食肉鶏卵課 弘井 佳則氏 " " 真板 道夫氏 経済企画庁民生局消費者行政課 黒田 武氏 厚生省環境衛生局食品衛生課 沢 栗 新太郎氏 " " 溝内 興次氏
	(主催者側)	景品表示課 伊藤課長ほか3名。

## ※ 連絡会の概要

消費者側5団体の代表者と業界側代表との連絡会は関係官庁の参席のもと公取委主催で主として施行規則について質疑応答がなされたが、時間の大半は馬肉表示の討議で費やされた。消費者代表側はあくまで「馬肉」とはつきり品名表示すべきであると主張し、**数量的にも僅かなものに対し何故こんなにも業界側が馬肉表示の出来ないことに執着するのか**、「馬肉」と表示しても、物価の高い折から消費者は**結構求めるのではないか**と思うなどの意見があつた。

これに対し業界側は「肉野菜煮」「野菜煮(肉入り)」の表示にもとづく印刷見本を消費者代表に示し、原材料「馬肉」と記した活字の大きさなどにつき従来とはこのように改められたということを説明したが、両者の意見は平行線をたどり結局消費者側は何としても業界側が「馬肉」と表示出来なければせめてその同一視野の**主要部分に5号ゴシック活字で「馬肉」と表示せよとの希望**が提出された。業界側としてはこの消費者側の希望について改めて検討するという事で午後5時解散した。

なお肉表示以外の消費者側の修正要望として次のような事項があげられている。

1. りんごのバインスタイルは「輪切り」に統一されたい。
2. なめこの「開き」は「開き」と書いてあつてもどの程度の開きかわからない。はつきりと説明を記入されたい。
3. さくらんぼの「枝付」とあるがこれは「枝」ではないと思う。  
(業界より「梗」を説明)
4. 全糖、併用の表示は品名と同一視野の中に入るよう記名されたい。
5. 「フレーク」、「ピース」、「チャック」、「ブロークン」、「スパイラル」、「スライス」、「ホワイトミート」、「ライトミート」などは業界用語でなく適当な日本語に統一されたい。
6. 特選、精選とあるがいずれか一本にすべきである。

## 施行規則に記載すべき事項及びその内容

月報10月号で「食品かん詰の表示に関する公正競争規約」 「全国食品缶詰業公正取引協議会規則案」の全文を掲載したが本号には「施行規則」の全文を掲載したい。

4 2. 1 1. 1修正

### 食品かん詰の表示に関する公正競争規約 施行規則に記載すべき事項及びその内容

#### 1. 用語の説明

##### 1) 容器又は包装

容器とは、かんまたはびんをいい、包装とは、1個ごとの包装紙又は外箱をいう。

##### 2) 食品の性質を表わす名称

原料の種類名及び調理の方法を表わす名称をいい、一般消費者がその内容を容易に判断できるものでなければならない。

##### 3) 主要部分（ブランド等を示してある部分）

印刷缶又は包装紙に標示されたブランド名と同一視野に入る部分をいう。

##### 4) 原材料

主原料、副原料、調味料及び食品添加物をいう。

##### 5) 野菜

野菜には、まつたけ、しいたけ、しらたき、豆腐、豆類、海そう類、その他これらに類似するものを含む。

#### 2. 品名

##### 1) 食品の名称について調理の方法を省略できる品目はつぎのとおりとする。

(1) さけ類、かに類及び小えびの水煮

(2) 豆類（グリーンピースを除く）以外の産物の水煮



(3) 果実類のシラップ漬

2) 別表 1.1 にかかげる品目については、それぞれ当該品目の基準にしたがつて品名を標示すること。

3) 果実類のシラップづけであつて、合成甘味料を添加した併用品にあつてはシラップづけの標示をしてはならない。

3. 原料の品種

原料の品種によつて、品位に明らかな差があるものであつて、原料の品種の標示を必要とするものは別表 2. のとおりとする。

4. 形、色、状態等

内容物の形、色、状態等の形状が標準品に比し一般的でないもの又は形状により品位に差があるものであつて、形状の標示を必要とするものは別表 3. のとおりとする。

5. 原材料の種類名

原材料の種類名を表わす基準を次のとおり定める。

1) 畜肉味つけ、畜肉野菜煮及び畜肉コンビーフについては主な原材料名を標示すること。ただし、肉の種類については省略することができない。

2) 果実または野菜を 4 種以上配合したものにあつては、原材料を多いものの順に 3 種まで標示することによつて、その他の原料名を省略することができる。

3) 食品衛生法で標示を義務づけられていない食品添加物は省略することができる。

6. 原料の配合割合

1) 水産物又は畜産物の野菜煮の水産物又は畜産物の重量の割合の標示の基準は別表 4. のとおりとする。

2) 寒天および赤えんどうを配合した果実糖液づけの果実および赤えんどうの重量の割合の標示の基準は別表 4. のとおりとする。



## 7. 製造年月日

製造年月日の略号の標示は、食品衛生法施行規則第5条の規定にしたがい、アラビア数字およびローマ字の組合せによる記号により標示すること。

## 8. 内容量

内容量の数値の標示方法をつぎのとおり定める。

- 1) 日本農林規格で内容量の基準の定められた食品かん缶については、それらの基準にしたがって標示すること。
- 2) 日本農林規格で内容量の基準の定められていない食品かん詰については、会員の申請にもとづいて協議会で審議して定めた基準にしたがって標示すること。

## 9. 内容個数

内容個数を記載する必要があるもの及びその標示方法は別表5のとおりとする。

## 10. 使用の方法

調理食品およびスープ類については使用の方法を説明して標示すること。

## 11. 図柄

内容物を表わす図柄は、内容物の形、色、状態等を適切に標示するものでなければならない。ただし、水産物及び甲殻類並びに別表3に示すもののうち、形状が一般的でないものと定めるものについては、原料を全形のまま表わす図柄をもつて示すことができる。

## 12. 特選、精選等の標示

特選、精選等の標示に関する食品かん詰業公正取引協議会の承認基準をつぎのとおりとする。

日本農林規格にもとづく採点基準により検査の結果、平均点4.0点以上であつて、3.0点以下の項目のないもの。

- 別表 1. 品 名  
 別表 2. 原料の品種  
 別表 3. 形 状  
 別表 4. 原料の配合割合  
 別表 5. 内 容 個 数

別表 1. 品 名

○ J A S

品 目		基 準
か け	○	<p>「たらばがけ」、「ずわいがけ」、「けがけ」、「はなさきがけ」等、品種名により示すこと。</p> <p>ただし、たらばがけのうち工船で製造したものについては「工船がけ」と示し、その他のものについては「かけ」と示すことができる。</p>
も も ジ ャ ム	○	<p>「白桃」又は「黄桃」の別を示すこと。</p> <p>2種以上の原料果実を配合したものに於ては、それらの果実の種類名により示すこと。</p> <p>ただし、果実の種類名を明らかにして、「フルーツ、ミックスジャム」と示すことができる。</p>
さ け		<p>「べにざけ」、「ぎんざけ」等、品種名により示すこと。</p> <p>ただし、からふとます及びしろざけに於ては、原料の品種名を表わす記号の読み方を説明して、「さけ」と示すことができる。</p>
馬 肉 味 付 野 菜 煮		<p>原料が「馬肉」であることを明らかにして、「肉味付」</p> <p>「肉野菜煮」又は「野菜煮(肉入)」と示すことができる</p>
畜肉コンビーフ		<p>原料が「馬肉」であることを明らかにして、「ニューコンビーフ」と示すことができる。</p>

いわし	せぐろいわしにあつては、原料が「せぐろいわし」であることを明らかにして、「いわし」と示すことができる。
-----	---

※ しろざけ及びからふとますの缶記号の説明

CSN	—— チャム、サーモン（さけ）
PSN	—— ピンク、サーモン（ます）

別表2. 原料の品種

品目	基準
まぐろ水煮 油づけ	○ びんがまぐろを用いたものにあつては、「ホワイトミート」、その他のまぐろを用いたものにあつては、「ライトミート」と示すことができる。
くじら水煮 味付野菜煮	ながすくじらを用いたものにあつては「ながす」、まつこうくじらを用いたものにあつては、「まつこう」、須の子を用いたものにあつては「すのこ」、赤肉を用いたものにあつては「赤肉」と示すこと。
貝柱水煮 味つけ	「帆立貝」、「平貝」の別を示すこと。
洋なし	ラフランスにあつては、「ラフランス」と示すこと。
和なし	「廿世紀」、「長十郎」等の品種名を示すこと。
ぶどう	「マスカットオブアレキサンドリア」、「ネオマスカット」等の品種名を示すこと。

別表3. 形 状

品 目		基 準
さ け		尾肉および小片肉にあつては「細肉」または「ピース」と示すこと。
まぐろ、かつお水 煮 油づけ 味つけ	○	ほぐした肉にあつては「チャンク」、くず肉にあつては「フレーク」と示すこと。
さば、さんま 油 づ け		三枚におろしたものにあつては「フィーレー」と示すこと。
くじら水 煮 味 つ け	○	小間切れ肉を詰めたものにあつては「小片」と示すこと。
マツシユルーム	○	全形のものにあつては「ホール」、くきを除いたものにあつては「ボタン」、かさの両耳を除いてたてにく切つたものにあつては「スライス」、スライスにかさの耳及びくきを輪切りにしたものを混合したものにあつては、「ピース」と示すこと。
アスパラガス	○	頭部が白色またはわずかに帯色したものを基部の太さにより3段階に分けたものにあつては「選別詰」、頭部が緑色を帯びたものを、基部の太さにより3段階に分けたものにあつては「混合詰」とそれぞれ示すこと。
な め こ み か ん		かさの開いたものにあつては「開き」と示すこと。 くずれた果肉を詰めたものにあつては「ブローケン」と示すこと。

もも、洋なし 和なし	○	2ツ割以外のものにあつては「4ツ割」、「スライス」と示すこと。  ただし、4ツ割およびスライスにあつては原料果実の全形を表わす図柄を示し、かつそれぞれの記号の読み方を説明することによつて、省略することができる。  ももの不整形肉を詰めたものにあつては、「ピース」と示すこと。
りんご	○	2ツ割以外のものにあつては、「4ツ割」、及び「スライス」、輪切にしたものにあつては「輪切り」又は「バインスタイル」と示すこと。
さくらんぼ あんず	○	柄付のものにあつては「枝付」と示すこと。  全形のものにあつては「丸あんず」、2ツ割のものにあつては「2ツ割」と示すこと。
バインアップル	○	輪切りのものにあつては、「輪切り」又は「ラセンスライス」、2ツ割のものにあつては「2ツ割」、4ツ割のものにあつては「4ツ割」、6分円から10分円に切断したものにあつては「ピース」と示すこと。
畜肉味付	○	小間切れ肉を詰めたものにあつては「小片」と示すこと。
びわ	○	2ツ割のものにあつては「2ツ割」と示すこと。
たけのこ	○	2ツに切つたものにあつては「2ツ割」と示すこと。
グリーンピース	○	乾燥豆を使用したものにあつては「戻し豆」と示すこと。

別表 4. 原料の配合割合

品 目		基 準
水産物と野菜の 混 合 煮	○	<p>品名で水産物野菜煮である旨を示すものにあつては、固形物にたいする水産物の重量を百分比でつぎのとおり示すこと。</p> <p>配合する野菜が 1 種類の場合 40%以上</p> <p>配合する野菜が 2 種類以上の場合 30%以上</p>
畜産物（鯨肉 を含む）と野 菜の混合煮	○	<p>品名で畜産物野菜煮である旨を示すものにあつては固形物にたいする畜産物の重量を百分比でつぎのとおり示すこと。</p> <p>配合する野菜が 1 種類の場合 30%以上</p> <p>“ 2 種類以上の場合 20%以上</p> <p>品名で野菜煮（肉入り）である旨を示すものにあつては、固形量にたいする畜産物の重量を百分比でつぎのとおり示すこと。</p> <p>配合する野菜が 2 種類以上の場合 10%以上</p>
寒天および赤え んどうを配合し た果実糖液づけ		<p>品名でフルーツみつ豆と示すものにあつては、固形量にたいする果実および赤えんどうの重量を百分比でつぎのとおり示すこと。</p> <p>果 実 25%以上</p> <p>赤えんどう 5%以上</p>

別表5. 内容個数

品目		基準
いわし油づけ	○	内容尾数を示すこと。
焼りんご	○	内容個数を示すこと。
アスパラガス	○	選別詰にあつては、基部の太さを表わす記号G、O、M、L、m、Sの説明および内容本数、混合詰にあつては、基部の太さを表わす記号J、E、Pの説明を示すこと。
油あげ	○	内容枚数を示すこと。

## 筍缶詰の10進法に関する日缶協回答

去る10月19日に日缶協、筍缶詰委員会に対し「筍缶詰の10進法に関するお問合せの件」について審議結果の回答を要請したところ、日缶協では11月20日、筍缶詰委員会を開き審議し、その結果を11月21日付山崎委員長名で大橋蔬菜部会長宛に次のような回答を寄せてきた。

### 筍缶詰の10進法に関するお問合せについてご回答の件

拝啓 貴会ますますご隆昌のことおよび申し上げます。

さて、去る10月19日付にてお問合せの筍缶詰の規格改訂(10進法)の件については、かねてより検討を進めておりましたが、11月20日日本会筍缶詰委員会を開き、慎重審議をおこないました結果、次の理由により、ご提案の規格は

賛成いたしかねますのでご回答申し上げます。

1. ご提案の規格は10単位毎に区分されており、一見簡明に見えるが、筒原料は大小の差が激しいため、ご提案の規格に基づいて実際に製造する場合には生販両面にわたつて次のような弊害が生じます。

(1) LLの場合、大小の差が80%におよび、同一区分の中でさらに大きさの区分けをおこなう必要が生じ、規格の簡素化、販売手数の簡素化に逆行する恐れがある。

(2) 試験結果によると特に九州、福島地方では、LL、Lにおいて、現行規格による区分の50%以上のものが、大形サイズ規格に編成される。

2. ご提案の規格は現行規格に改正される前の規格に酷似しています。

現行規格は当時、東京都だけの規格改正推進委員会よりの申出により、昭和37年に制定したものであり、翌38年2月、問屋有志懇談会において「規格改正による一般的効果はおおむね良好であり、生産両面において従来の欠点を相当おぎなつたものと認められ、今後余程の必要のない限り改訂の必要がない」と述べられ、筒大会においても確認されている。

この事実はご提案の規格がすでに実情に不向きであることを裏書きしています。

3. 以上の理由から、ホールおよびハープスにあつては、現行規格が最上であると言い切れないまでも、より有効な規格が見当らない以上、現行規格を存続させていくべきであると考えます。

しかしながら、われわれも規格の簡素化、ひいては生産ならびに販売の合理化はもとより望むところであり、ホールおよびハープスを除く製品について例えば傷と折を一本にまとめる方法等多岐にわたる現行規格区分を少しでも整理する方法で検討すべく12月中旬、再び筒田詰委員会を開催して検討をおこなう方針であります。

以上、折角のお申出でありますがおとぞ事情おくみ取の上、ご了承下さるようお願い申し上げます。

敬 具



## 缶詰業界新年名刺交換会

11月27日 10:30時から日缶協会議室で開催した缶詰業界新年名刺交換会打合せ会で次のように決定した。

1. 日 時 昭和43年1月5日(金) 11時30分～12時30分
2. 会 場 パレスホテル 東京都千代田区丸の内1-10  
電話 211-5211
3. 会 費 前回通り一名金2,000円とする。前金受けを原則とする。
4. 招待者 各団体より関係官庁先の名簿を12月4日までに缶詰協会に送付し、それを整理して事務局の日本食糧新聞社に渡すこと。
5. 案内先 各団体より名簿を日本食糧新聞社内事務局に速やかに送付の事できれば担当の職氏名を記載すること。  
発送の範囲は銚子、静岡以内として、事務局に一任。
6. 式次第 司 会 日本缶詰協会 専務理事 隅野 勇 氏  
受付開始(開 宴) 午前11時30分  
乾 杯 正 午  
日本缶詰輸出組合 理事長 西 島 東 氏  
賀 詞 日本缶詰協会 会長 田 上 東 稲 氏  
全国缶詰問屋協会 会長 浅 井 二 郎 氏  
万才三唱 日本製缶協会 会長 高 崎 芳 郎 氏  
閉 会 12時30分

## 会 員 消 息

### 〔 配 送 セ ン タ ー 竣 工 〕

※ 株式会社メイカン（名古屋市熱田区川並町1 代表取締役佐藤良樹氏）ではかねてから名古屋市熱田区千代田町1に配送センターを建設中であつたが、この程竣工の運びとなりこれを記念して11月9・10・11日の3日間同センターにおいて「メイカン配送センター竣工記念展示即売会」を開催し盛況であつた。なお同事務所にはセンター管理部のほか本社から経理、統計課が移転した。 電話番号は681局8011～5番

※ 株式会社丸喜商店（茨城県結城市大町59～4 社長鈴木雄彦氏）ではこのほど小山営業所と配送センターの新築落成となり、12月上旬から全面的な活動を開始するが、これを記念して11月12日、同社創業50周年と併せ新築祝賀会を盛大に行なつた。

小山営業所配送センター 小山市大字小山868

電 話 小山 2局 2458、3982番

### 〔 新 社 屋 落 成 〕

※ 榊丸二商会（社長 佐藤 勇氏）で新築中の社屋及び倉庫が完成。

11月16日から新社屋に移転業務を開始した。

新住所は （旧） 広島市袋町8番16号

（新） 広島市庚午中1丁目9番1号

（新電話番号） 71局 6261、6264、6688、3547 番。

### 〔 出 張 所 開 設 〕

※ 榊中島 董商店（新宿区柏木1丁目91番地）では12月1日付で広島市新天地広島有楽ビル内に広島出張所を開設し業務を開始する。

初代出張所長には福岡出張所長の荒木幸三氏が就任、電話番号は広島48局  
2,445番。

※ ㈱鈴屋（宇部市昭和町2～4～21）ではこのほど徳山営業所を開設した。

住 所 下松市末武鳥越

電 話 徳山5局 0906番。

### 〔 電 話 番 号 変 更 〕

※ ㈱カネ五栢屋（岐阜市元町5～38）では11月5日から電話局番が変更と  
なり2桁となった。

岐 阜 64局 4155（代表）

### 〔 電 話 増 設 〕

※ 曙物産㈱（横浜市南区）はこのほど次の電話を増設した。

横 浜 251局 0753番（代）

1200番（代）

### 〔 役 員 異 動 〕

※ ㈱丸菱商店（大阪市北区此花町1～33）取締役社長中村英一郎氏はこのほ  
ど健康上の理由で辞任、取締役会長となり、後任代表取締役に取締役 島本  
一男氏が就任した。

## 事 務 局 報 知

※ 全缶協事務局では11月22日、23日（祝日）群馬県吾妻郡長野原町川原  
湯温泉 泉柏屋旅館に一泊の慰安旅行を行ないました。

※ 去る11月25日で全缶協創立満1年を迎えました。ここに理事ならびに会  
員各位のご協力を深く感謝申し上げると共に更に一層のご支援を賜り皆様と  
ともに全缶協の発展を期したいと存じます。

