



月報

缶詰

(42.12.29 No.12)

◇目次◇

◇公正競争規約打合会	1
◇マツシユルーム缶詰懇談会	4
◇さけ、ます表示に関する打合会	7
◇42年度主要内販缶詰の展望	11
◇無漂白マツシユルーム缶詰需要促進について	17
◇公正規約に関する表示連絡会(大阪)	19
◇(第3回)公正取引協議会設立準備委員会	23
会員消息	29
関連産業	31

全国缶詰問屋協会

Japan Canned Food Wholesalers Association

東京都中央区日本橋通3丁目8番地
八重洲通ビル7階

電話 東京(273)9289番

12月の行事一覧表

行 事	月 日	時 間	場 所	出 席
公正競争規約打合せ	12月 1日	13.30～ 17.00時	日 任 協	全任協 2名 製任協 食肉組合 日任協
マツシユルーム 任詰懇談会	12月 4日	14.00～ 15.00時	日 任 協	全任協 8名 メーカー側 7名
さけ、ます表示に関する 打 合 会	12月 7日	13.00～ 15.00時	日 任 協	全任協 日任協 製任協 大手水産 製任会社 鮭蟹輸水組
消費者代表連絡会の 下打合せ	12月19日	13.30～ 15.30時	日 任 協	全任協、日任協 食肉組合 製任協会
標示問題連絡会 (関 西)	12月20日	13.00～	公 取 委 大阪事務所	全任協、日任協 食肉組合 消費者団体
協議会設立準備委員会	12月22日	13.30～	日 任 協	

公正競争規約打合せ

日 時 昭和42年12月1日 13.30～17.00時

場 所 日本任詰協会 会議室

議 題 公正競争規約に関する施行規則の件

出 席 全国任詰問屋協会 北田専務理事、新井敏也氏。
日本製任協会 阿江専務理事、山崎力氏。
本州製任(株) 春日脩一氏、千葉雄三氏、高橋文一郎氏。

大和製缶 株式会社	佐藤 亮氏。伊藤武人氏。
東洋製缶 株式会社	長谷川雅一氏。 樽崎和夫氏。
日本食肉組合	淵専務理事。
日本缶詰協会	平野 常務理事、渡辺麟太郎氏。

※ 懇談会の概要

本打合会は去る11月9日公取委主催で開催された消費者代表との連絡会において消費者代表より修正希望の出された項目についての検討を行うのが目的であつたため、すべて施行規則の審議に重点がおかれ、なかんづく、馬肉表示について業界意見の統一を図つた。

この協議に入るに先きだち食肉組合の淵専務理事より、消費者5団体に対し個別折衝した結果の報告があつた。それによると消費者団体の大要の意見は次のようであつたと言われる。

※ 日本消費者協会（金森房子女史）

私たちが要求していることは極めて常識的なことを言つているつもりである。しかし新、旧の製品についての表示を比較すれば相当改善されたように思う。従つて段階的に収めてゆくことが望ましい。たゞし「馬肉」の活字をもつと大きくしていただきたい。

主婦連合会（和田美代枝副会長）

あなた方は正直すぎる。さげ、ますにしても私たちの知らなかつたものを知つてしまつたことにより、そういうことがあるならば当然こうすべきだと言いたくなる。「肉〇〇」の表示はますますと思う。

日本生活協連（岩田友和氏）

肉大和煮、肉野菜煮とするのはよいがその末尾に「馬肉」を表示していただきたい。

施行規則のなかに「同一視野に入る部分」と書いてあるのでことさらに私たちはその点を追求したくなる。

地婦連（似鳥幾久栄女史）

「肉」とするところに抵抗がある。原材料名をもう少し大きく表示せよ。

消費科学協会（戸田つる女史）

「肉」とすることがやむを得ないのだとするなら「馬肉」表示の活字をもつと大きくすることを前提とされたい。

協 議 結 果

1. 施行規則の用語の説明について

「用語の説明」のなかの(3)主要部分は「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。」とあるが、この表現は今後さらに検討してゆく。

2. 食肉缶詰の原材料について

食肉組合では総会の決議で原材料をすべて記入することに決定したといわれるが、全缶協側はなるべく省略できるものは省略するよう部会申合わせを行っており、この点の団体間の意見調整を行なった。製缶協会側も全缶協の意見に賛成であり、施行規則原案で実施できるよう食肉組合側に至急協議を願い同調されるよう要請した。

3. 馬肉表示の業界側の姿勢

いろいろ消費者代表からは馬肉表示について意見が出されているが食肉組合側の態度としては原案通りで公聴会へのぞむとしている。

なお平野常務理事の説明によると公聴会は多数決というものではなく問題のあるものは保留されることになり、業界案として認定したあとで引きつづき審議継続されるとのことである。

4. 業界用語の説明について

ブローケン、ピース、チャック、パインスタイル、ラセンスライス、ホワイトミート、ライトミートなど業界用語は消費者に判り易い用語に改めていたどきたいとの要望があり、これらの話し合いを行なったが、全缶協側としては、あくまでも業界の自主規制であり、基本的にその姿勢を崩さないよう要請、なるべく現状通りで進めることになつた。

5. パインスタイルについて

パインスタイルについては青森缶協より「リング」としたいとの要望が来ているが、これは今後さらに検討することになつている。

6. その他

- ① さくらんぼの「柄付のものにあつては枝付と示すこと」とあるのは「梗付にあつては枝付と示すことができる」に改めることになつた。
- ② みかん缶詰のお徳用（ミキサー用）についてはその形態をピース、パルプ、クラッシュのいずれにするか問題となり、これは事務局において適当な用語を考えることになつた。
- ③ 公正取引協議会の設立準備委員会は12月中旬ごろ開催の予定である。
- ④ 公取委では公聴会を明年1月中に開きたいとの意向であつたが現在の状況を説明して1月以降に開催することの諒承を得たといわれる。
- ⑤ 去る11月兵庫県生活科学センターで1日監視員なるものが置かれ缶詰がチェックされたが、その時宝幸水産のさけ缶が「さけ」と表示されてあるのにその説明の中に「さけ、ます」とあり消費者はさけとますを混せて詰めたものと誤解したといわれる。
この表示については水産会社とさらに検討を加えることになつている。

マツシユルーム 缶詰懇談会

日 時 昭和42年12月4日 14.00～15.30時

場 所 日本缶詰協会 会議室

議 題 1. マツシユルーム缶詰の市況について
2. そ の 他

主 催 日本農産缶詰工業組合マツシユルーム部会
全国マツシユルーム缶詰協議会

出 席 〔全缶協側〕 ㈱ 逸見山陽堂 専務取締役 中山 良 助氏
 ㈱ 矢口屋商会 代表取締役 萩 原 弥 重氏
 ㈱ 国分商店 食品部課長 柏 木 常 伸氏
 三井物産 ㈱ 食品部 原田 直 英氏
 日缶商研 ㈱ 仕入部長 八 尋 大吉郎氏
 ㈱ 北洋商会 缶詰部 石 田 勝 正氏
 野崎産業 ㈱ 仕入部 杉 浦 繪 氏
 全国缶詰問屋協会 専務理事 北 田 久 雄氏

〔メーカー側〕 清水食品 ㈱ 松 本 政 典氏
 豊田缶詰 ㈱ 代表取締役 市 原 清 明氏
 讃岐缶詰 ㈱ 取締役社長 大 平 秀 雄氏
 東洋製缶 ㈱ 専務取締役 高 草 木 雅 雄氏
 日本農産缶詰工組 専務理事 山 内 正 雄氏
 日本缶詰協会 業務代理 安 西 芳 郎氏
 ” 業 務 部 茂 木 耕 乃 助 氏

☆ ☆ ☆

マツシユルーム缶詰の国内需要は着実な伸展を見せているが、日本農産缶詰工業組合ならびに全国マツシユルーム缶詰協議会の呼びかけにより、全缶協蔬菜部会員と市況その他に関し懇談会を開くこととなり、全缶協側としては在京蔬菜部会員が中心で懇談会に参加した。

農産缶工組ではこのほどマツシユルーム部会が結成されたが、同部会長として讃岐缶詰㈱の大平秀雄氏が司会役をつとめ意見の交換を行なった。

※ 懇談会の概要

1. 生産状況について

秋作は全般的に成育が遅れており、ところによつては例年より2週間も遅れているところがある。その点生産数量については、あまり期待は出来ない状況であるが、現在ようやく最盛期入りの段階で、天候あるいは原料買取価格など今後の状況如何により大きく左右されるとのブツカー側の報告であつた。しかし現状としては原料価格を引上げることも許されず増産は望めないとの見方が強い。

2. 販売状況について

ブツカー側よりマツシユルーム仕詰の内需向け販売状況はどうかとの質疑に対し、特に業務用中心に取扱つている問屋業者より2号缶主力に引合いは順調であり、追加製造を催促してもなかなか思うにまかせないとの話であつた。しかしそれだからといって現状製品価格を引きあげられる状況ではなく、同時にまた値下げ要素も見当たらないとの意見を述べていた。

なお内需向けの製造数量についてはブツカー側から昨年とは2号、7号を中心に実函換算で68,000函程度との報告があつたが、問屋側は7万函程度は東京地区だけでその位を消化しているとし、全国的には10万函を越えているのではないかとの意見であつた。最近では洋食だけでなく使用範囲が拡大して来ており、将来まだ伸びる商品であるとする点については両者同一見解であつた。ところで販売価格についてブツカー側よりひところよい値段で通つていてもある一社が安値のものを出すと、それにすべてが影響されるため、こうした問題が何んとか解決されないかとの意見が述べられたが、それはメーカーがそうした値段を出すからだとの反論も見られた。

引合いの対象は大型缶としての2号缶のスライスが多く、次ぎに7号缶のホールなどが人気あり、平缶はあまり振わないようだとの問屋側の意見も聞か

れた。しかしパツカー側よりスライスするには手間がかかるが、この値段が一向によくなるらないというのは矛盾しているとの意見もあつた。

3. 原料漂白問題について

現在国内向けのマツシユルーム缶詰の漂白については漂白剤を使用したものと漂白をしないものとの二通りがあるが、漂白剤を使用した場合の食品衛生法にもとづく許容量は30 PPMまでとされており、現実はこの規定を超えているものが相当ある。消費者側から見た場合、白いものを好むという傾向はあるが、漂白することは①衛生的見地からあまり歓迎できない。②フレーバーを損する。③余分な経費、時間を労する。④輸出向けに転用できないなどの問題があり、パツカーとしてはなるべく漂白することは避けたいとの意向であつた。この件に関しては問屋個々の考え方もあり、来る12月18日開催されるといわれる農産缶工組マツシユルーム部会においてさらに検討し文書をらびに見本を添え全缶協野菜部会に呼びかけるよう要望、それによつて年明け後この問題についての協議を行うとの意向を述べた。

4. その他

- ① マツシユルーム缶詰についてははじめての懇談会であつたが、今後おりあるごとこりした機会を設けたい。
 - ② 特売などについても個々に実施するのではなく全体が歩調を合わされるよう何等かの方法を考えてゆきたい。
 - ③ 内需向けにはつてはホールがあるのでボタンは必要ないのではないか。
- 以上のような意見がパツカー側から出された。

さけ・ます表示に関する打合せ

日 時 昭和42年12月7日 13.00～15.00時

場 所 日本缶詰協会 会議室

議 題 さけ、ます表示に関する件

出 席	全国缶詰問屋協会	北 田 専務理事
	東 洋 製 缶 協 会	楢 崎 和 雄 氏
	北 海 製 缶 協 会	大 山 時 男 氏
	大 和 製 缶 協 会	亀 井 克 敏 氏
	日 本 製 缶 協 会	山 崎 事 務 局 長
	宝 幸 水 産 協 会	石 川 節 氏
	日 本 水 産 協 会	吉 田 健 吾 氏
	日 本 冷 蔵 協 会	西 尾 亘 彰 氏
	日 魯 漁 業 協 会	藤 原 経 世 氏
	大 洋 漁 業 協 会	林 遺 氏
	日本罐頭輸水組	田 窪 蛟 二 氏
	日本缶詰協会	平 野 常 務 理 事
	”	渡 辺 寛 太 郎 氏

さけ、ますの表示については消費者代表から「ます」を「さけ」と表示するのは不当であり、「ます」は「ます」と書けとの声があつたが水産大手各社を中心とする業界案は次のように表示する施行規則案で意見統一がなされていた。

〔さ け〕

「べにさけ」「ぎんざけ」等品種名により示すこと。ただし、からふとます及びしろさけにあつては原料の品種名を表す記号の読み方を説明して、「さけ」と示すことができる。

CSN	チャム・サーモン(さけ)
PSN	ピンク・サーモン(ます)

以上のような施行規則案であつたが、東京地区の消費者代表は業界側が一応学術的説明を行なつたことで大体諒解が得られたとの考え方であつた。

ところで去る11月4日、兵庫県の県生活科学センター主催の「よりよい消費生活を送る懇談会」でたまたま1日食品衛生監視員として委嘱されていた相生市内の一主婦がスーパーマーケットでラベルは「さけの水煮」であるのに原料種類マークは「PS」（マスの記号）と刻印され、表示違反であると相生保健所に届け出がなされ、これが読売新聞をはじめ日刊紙に大きく報道され問題となった。

このことがあつてから現在進行中の案ではたびたび問題として取り上げられるおそれがあり、適当な表現に改められないものかどうか、これを検討するための緊急打合せ会となつたものである。

日缶協平野常務の説明によると公取委あたりでは業界案は問題があるとして手直しを要望しているとのことであるが、平野常務理事は次のような改訂の腹案のあることを示された。

〔改訂の例〕

このサケ缶詰は、シロザケ（チャム・サーモン）またはカラフトマス（ピンク・サーモン）を原料として使用しております。

この2つのサケ（サーモン）は、缶マークはちがいますが、品質は同じですから、安心してご愛用下さい。

缶ぶたの最上段の缶マークの説明

CSN チャム・サーモン

PSN ピンク・サーモン

この案に対し缶協側はすでにさけ、ますの表示については施行規則案の表示法を部会で決定しており、たとえ改訂例のような説明が加えられたとしても消費者には理解できないし、かえつて誤解を生ずるおそれがある。また「品質は同じですから、安心してご愛用下さい」はかえつて優劣の印象が感じられるので「品質は同じです。」とし、「安心してご愛用下さい」不要である。

いずれにしてもいままで業界で協議してきた案が妥当であり業界の姿勢を崩すべ

きではないことの意向を伝えた。

出席の水産会社各社も同一意見であり、原案で望む態度を明らかにしたがさらに検討の結果次のように一部字句を補足することになった。

缶 マ ー ク の 説 明

CSN チヤム・サーモン(さけ)

PSN ピンク・サーモン(ます)

なお公取委では関西地区の消費者代表の強い希望により12月20日大阪において公正競争規約に関する消費者団体との連絡会を開催することになっている。

缶詰10進法回答に対する返書

11月21日付で日缶協缶詰委員会委員長名で全缶協蔬菜部長宛に「缶詰の10進法に関する回答」を寄せてきたが、これに対する返書を12月8日付で提出した。その内容は次の通り。

部 発 第 21号

昭和42年12月8日

社団法人 日本缶詰協会

缶詰委員会

委員長 山 崎 隆之助 殿

全国缶詰問屋協会

蔬菜部長 大 橋 庄三郎

缶詰10進法に関するご回答ご返事の件

拝啓 ますますご繁栄にて大慶に存じます。

さて、缶詰の10進法に関する件につきましては弊協会のお問合せに早速ながら11月21日付で具体的なご回答を貴委員会よりお寄せいただき厚くお礼申し上げます。

この10進法による規格変更につきましては貴委員会では賛成いたしかねるとの結論のようでございますが、全任協蔬菜部会と致しましてはこの問題について今後とも時間を掛けて検討し、環境の醸成とともに合理化を図りたく存じますのでそのお含みにて今後ともご協力願います。

なお、貴委員会のご意向である「傷」「折」の一本化、現行規格区分の整理等につきましてはよりよき方法をご検討のうえ、弊協会蔬菜部会にご相談いたされるものとご期待申しあげております。

年末ご多忙の折柄、先ずはご返事申し上げます。

敬 具

42年度主要内販缶詰の展望

42年度の内販向け缶詰は前年度からの多量在庫を抱え沈滞ムードのまま苦しい状態のうちに幕開けしたが現時点において過去1年間をふりかえって見たとき、前年度よりは在庫の面、あるいは販売の面において内容的に若干なりとも明かるい材料が見受けられるようになってきたのではないかと考えられる。

この見方は誠に感覚的な見かたであるかも知れないが、これをもう一步踏み込んで見た場合、全任協部会活動の功績もあづかつて力があつたともいえるのではないと思われる。当協会創立以来去る11月25日をもって満1年を迎えたが、この全任協創立によつて生産者団体とも幾度となく懇談し、討議する機会が設けられ、種々の対策を講じることができ、危険な橋を安全に渡ることができた点、その活動の効果は大であつた。

まず今年にはいり、部会で手掛けられたものは蔬菜部会における筍缶、アスパラガス、スイートコン、果実部会によるチェリー缶、白桃缶、みかん缶などそれぞれ属する部会において慎重審議がなされ必要によつては関係団体に要望書を提出するなど、業界全体が前向きに安定化するよう、消費促進のための共同宣伝を実

現するなどそれなりの成功をおさめてきた。特にこの効果を市況の観点から見た場合、例えば筍、チエリー、桃缶などは初め安く後高という理想的な相場に推移しており、全缶協の各部会のあり方が決して間違いではなかったということを知ることができる。そこでこうした部会活動がこの1年の市況のうえにどのように影響し、どのようなかたちで活かされてきたかを展望し、今後の資として見たい。

果 実 缶 詰

みかん缶詰 41年10月～42年3月までの内販みかん缶詰は750万函という未曾有の生産があり、このため市況は混乱し一次店の段階で1函200円にもなる損失がなされ、全く犠牲的な価格により、3缶百円を対象とする消化促進策がとられこの安値販売によつて本年度生産時期までに市場在庫70万函以下にこぎつけかつて経験したことのない苦境を乗り切つた。

折から7月下旬から9月末にかけて業界初の共同宣伝が実施されある程度の消費効果をあげたがいずれにしても間屋の大きな犠牲に於いて3缶100円の線が生れ多量の在庫をわずか半年にして消化したものであり、3缶100円であれば700万函以上の生産でも消化できることが立証された。この間屋の苦しい経験をいかし、全缶協はこの実勢価格の3缶100円であと一年は進めてゆき市況の根本的な建直しを図るべきであるとの考え方もあつたがその後の原料作柄状況は天候などの影響によりやや変化をきたしてきたのでその状態をつぶさに判断したのち部会員の意見統一とその考え方を確認する意味で緊急果実部会を開き、情報交換したところやはり基本的には年内は3缶100円の線を崩すべきではなく、生産量も減産といつても他にこれといつてバツカーは手掛ける仕舞がなく後日、決定した輸出向100万函以上の削減により、逆にそれだけ内販向にウエイトがかけられるのではないかという情勢、ならびに輸出向製造により自然発生するブロークンが原料の質により例年より多いということなどの諸状況から果実部会とし

ては600万函は降らないという見方が強く、その観点からしても小売3缶100円が望ましいとの意見が多かつた。現在まで生産は慎重に行なわれており、過剰生産の危険因子は冷し得たという感じであるが、その点においても全缶協の部会効果があつたといふことができるのではないか。

このように生産意欲は冷やされたものの生市場が強く、原料価格は最高キロ50～52円(12月初旬)との声もあり、12月中旬頃よりやや下押し、静岡でキロ46～47円(2S・3Sコミ)程度と変り、さらに今後も4～5円は下押しと見られトラックもキロ40～42円程度になれば、内販の生産も相当増加してくるものと思われる。現状では3缶100円は無理という気配が強いが未だ小売店頭に相当量ありいまのところ引き合いは弱い。特に関西は荷動き不振という問屋は昨年の値下りの痛手もあり、警戒ムードに推移しており、年明け2～3月頃出来高がある程度はつきりした時点でどう変化するか、微妙かつ波乱含みとなっている。問屋の一部では値下りを懸念している向も強く、いずれも新物は混んとしており模様眺めといつたところである。本格的出荷は年明け後となり、現在のところ新物の荷動きは冴えないが一応車積5号缶併用サイズ33円前後、小売45～50円が中心となつているが本格的な取引は見られない。業務筋の2号缶の引合いはやや活発で品薄予想なので問屋はまず大型缶の業務向けを先行し商談を進めている。

桃缶詰 桃缶詰の生産は昨年約525万函(黄桃75万函を含む)でそのうち70万函程度が持越しとなつた。それに加えてことしは原料の豊作予想によりさらに缶詰は増産必至と見られていたので、白桃4号缶併用の小売標準価格については60円が適当だろうといふことが大方の意見となつた。

しかしその後、霜害その他気候上の変化や、ピーク時が一度にきたため、人手不足も手伝い、原材が処理できずに腐敗など、予想より減産となり480万函(内黄桃50万函)程度に終つた。しかしこれらは後日に生じた現象であつて当初全缶協の見方とされた小売60円という価格は妥当な線であつたといえる。

この小売60円がよい結果を生み初め安く、先高という理想的ムードで推移した。安く出発したため、利巾は薄かつたが荷動きの足は早く、一次店クラスは全量売りつくしている。初め仲間で高値45円、安値42円で売られたものが現在は50円を越えている。相場は4号併用、大卸52～55円見当である。

チエリー缶詰 生産は旧物が品薄という程ではないが適正在庫で生産時期にはいつたのが注目される。しかし新物についての当初の予想では原料が2割以上の増産と伝えられ増産ムードのため65万函はできるという大方の予想であつた。(昨年の生産量はリバック物8万函を含め4号缶2打詰めで53万函)この数字はかつて問屋が60万函以上を取扱つた経験がなく、業務用が主体だけに1粒20円以上では代替物に変わるとし、従つて全缶協は前半のものについては92円、後半のものについては市況に応じて買い増しを行なうがまず市場のムードをつくるべきだとの状況判断を行つた。各社はこれを標準として個々折衝に入つた。

結果としてことしの生産量は60万函以下に落着き、先高ムードということが好感されて動きは全く好調。12月は最需期であるがすでに一次店クラスにはほとんど荷がなく、二次店クラスで順調に動いている。最近缶詰を買つて損をしなければそれが儲けにつながるということであつたが、ことしのチエリー缶は適正マージンがとれたということであり、これは全缶協果実部会の活動によるメリットであつたといえるのではあるまいか。相場は4号併大卸105～110円、見当。

蔬 菜 缶 詰

筍缶詰 昨年度の在庫が60万本近い多量在庫を抱え問屋は手痛い打撃を受けた。その主体はB級LL、L、O級が多く、従つて本年はこれに対して末端消費面から見た販売可能価格を明確化する必要があるとし上物との適切な価格差を設けるべきであるということと規格の10進法採用の必要性とともに、2月中

旬、日任協同委員会に要望書を提出した。このように製造期前から慎重モードで産地の情報交換、原料対策など生産者側と十分な打合せが行われたため、理想的状況のもとで製造入りすることができた。当初は豊作予想であつたがその後天候の影響で原料が減産となり、原料安の製品安、先高という気配が生まれ、この点においても部会効果はあつたといえよう。本年度製造高は1.70万缶で、ほぼ40年と同様となつたが、前年度持越量を加えると昨年に次ぐ販売数量である。始め価格は安値であつたため順調な引合いを展開し、昨年とは逆にスソ物から売り足が付き、次いで上物へと好調な動きを示し、それに干懸による野菜高が重なつて夏場の不需要期にもかかわらずないほど好売れ行きを見せた。

9月にはいつて産地在庫も急に底をつき特にスソ物を中心に一挙に200円ほど値上りを呼んだが、その後もジリ高商状で、相場はさらに堅調である。Aのm級で2,600円、AのLL級で1,900円、OのLL級で1,600円が中心で、12月の需要期に向いさらに強気配。

スイートコーン任詰 製造期前の部会において、検討した結果、昨年の製造は実函48万函で、その持越が現時点において20万函近くあり市場引合いの現状、新物増産予想などの実状から見て新物スイートコーン任詰の生産は特に慎重を要するという見方から生産関係先きにその旨、要望を行なつた。本年度の生産は実函54~55万函製造であつたが安値生まれのため増産を懸念した割りには早やめの一巡し、後一販商内で推移している。しかしながら大手水産の抱合せ販売も目立つてきており相場は波乱含みとなり保合い。輸入物は内地物が安値のため商社筋ではことしは妙味がないとして殆んど輸入を見合わせており、一部ホール物を除いて市場には余りでていない。旧物の一部潜在在庫があり、新物相場もこれに足を引張られているものも散見される。4号任クリーム大卸65~70円、ホール68~78円が中心であり、ホールの生産は漸増しているが業務筋へ比較的堅調な商状をみせている。

アスパラ任詰 部会で検討し普及宣伝の必要性とならびに販売価格を大巾に引下

げ、ホーム缶として売れるようにしたい旨、各関係先に要望書を提出したがそれにもとづき、生産者側の要請により合同会議も開かれた。なお要望書の内容は当初(2月1日現在)の在庫状況について、250g缶を中心に約25万函(台湾物を含む)があり、41年度生産の71万函に対して在庫の比率も高く、需要は業務用が75%が頭打ちの状態であり、これを打開するためには家庭向けに安く売る努力が必要であり、そのためのPR活動が大切という部会での結論をもとに販売戦を展開。ことしの生産は原料豊作で実函で85万函程度の生産が行なわれた模様なるも新値を自重して建値したことが好感を呼び市況はことしは逆に250g缶が品薄で一次店においては全量売り切つたところもある。4号缶は昨年から引続いて台湾物の入荷が多く、その安値に影響された点も若干見受けられる。しかし荷動きは極めて良好に推移し、相場はここに来て上向き傾向にある。

250g缶 大卸 75~77円、 小売 100円。

4号缶 大卸 190円、 小売 250円。

(台湾物)4号缶大卸 130~150円。

水 産 缶 詰

水産缶詰は水揚げの不安定性もあるが大手水産会社のブランドが増加し逆にパッケージ問屋ブランドは年々減少の傾向にある。ことしはサバ缶を除いて全くの玉薄となつている。

イカ缶 ことしは魚価高ながら大手水産の意欲は旺盛で相当量パックしたため問屋筋はかえつて敬遠するところとなつた。当初相場は6号缶、大卸33~34円であつたが途中だれて現在、31~32円、次銘柄の安売りがあり相場は伸び悩みである。なお本年の生産数量は内販70万函、輸出25万函合計95万函。

サバ缶 豊魚で過剰生産となつており価格はまちまち。平2号缶ボイル、大手水産もの31~32円。次銘柄で27~30円。総じて弱気配で市場は波乱含み。

なお年内の生産は700万函程度と見られる。(輸出400万函、内販は300万函を超える。)

カニ缶 上物は依然強く抱合せ販売で強気を保っている。大卸320円、小売390~400円。

サケ缶 ダブつき気味で弱気配。サケ2号缶大卸105円、小売120~125円

サンマ缶 不漁のため全たく玉なく、ないもの相場で強い。6号味付大卸33~35円、ことし輸出向生産は史上最低、内販は味付33万函蒲焼17万5千函、合計50万函。

食 肉 缶 詰

原価価格はここ数年値上げ気味だが、缶詰相場は安値に安定しており徐々に伸びつつある。

		大 卸	小 売
牛肉大和煮	6号缶	173円	215円
精肉大和煮	〃	88円	110円
野菜煮(肉入)	Ⅸ 缶	29円	40円
コンビーフ	大	215円	270円
	小	135円	170円
ニューコンビーフ	大	145円	185円
	小	93円	120円

概潔白マツシユルム缶詰のメーカー側要望事項

マツシユルム缶詰協議会、日本農産缶工組、マツシユルム部会は12月18日合同会議を開きその結果を12月19日付で全缶協浅井会長宛に次のような文書を寄せてきた。

全国缶詰問屋協会

会 長 浅 井 二 郎 殿

日本農産缶詰工業組

マツシユルム部会

部会長 大 平 秀 雄

全国マツシユルーム缶詰協議会

会長 高草木 雅 雄

無漂白マツシユルーム缶詰の需要促進についてお願いの件 (案)

拝啓 いよいよご隆昌のほどおよろこび申し上げます。

マツシユルーム缶詰の国内需要促進につきましては、格別なるご尽力をいただいておりますこと厚くお礼申し上げます。

おかげさまで、地味ではありますが着実な消費の伸びがみられ、この傾向は今後とも一層促進されるものと期待されます。

さて、ご高承のとおり、マツシユルーム缶詰は国際市場におきましては、無漂白製品であることが条件となつておりますが、国内市場におきましては永年の慣習もあり、漂白製品が歓迎されているようであります。

漂白製品につきましてはフレーバーがなくなり、マツシユルーム本来の特性が減殺されるばかりでなく、製造工程も複雑となり、かつ国内向、輸出向相互の転用がきかないために、いきおい生産性の低下、従つてコストに影響してまいります。われわれは、マツシユルーム本来の特性が活かされた良品質の缶詰を低廉な価格で消費者に利用されることを念願としております。

ついては、上記の如きマツシユルーム缶詰の国内需要に対するわれわれの念願を了とせられ、漂白製品への根強い要求はあることと存じますが、何とぞ消費者の無漂白製品に対する認識を新たたにされこれが需要を喚起されるよう、格別のご尽力を賜りますようお願い申し上げます。 敬 具

大阪消費者代表との説明会の下打合せ会

日 時 昭和42年12月19日 13.30～15.30時

場 所 日本缶詰協会 会議室

出席	全国缶詰問屋協会	北田専務理事、中沢和雄
	日本食肉缶詰工業組合	加藤専務理事
	日本製缶協会	山崎事務局長
	日本缶詰協会	平野常務理事、渡辺誠太郎氏

※ 打合会の概要

この打合会は12月20日13:00時から開かれる公取委主催、関西地区消費者団体との連絡会議に対する業界側の意見統一のための下打合せを目的としたもので、公正競争規約に対し特に馬肉表示、さけ、ます表示についてどのような姿勢でのぞむかを話合ったもの。この下打合せでは施行規則は業界案通りの考えを崩さず連絡会に参加することになった。

公正規約(案)に関する表示連絡会

(大 阪)

日時	昭和42年12月20日 13:00～16:00時		
場所	大阪商工会議所 6階 第5会議室		
名題	食品かん詰 の表示に関する公正競争規約(案)表示連絡会		
主催	公正取引委員会		
出席	〔消費者代表〕		
	関西主婦連合会		高橋 幸氏
	大阪府地域婦人団体協議会	会長	小林 一子氏
	神戸消費者協会	事務局長	妹尾 美智子氏
	灘、神戸消費生活協同組合		大川 千恵子氏
	公正取引委員会消費者モニター		野中 美津子氏

〔関係業界代表〕

日本缶詰協会	常務理事	平野孝三郎氏
日本缶詰協会関西支部		常田克治氏
阪急百貨店	食品部長	界一二氏
”	食品部長	中井重一氏
日本缶詰検査協会 神戸検査所		佐々木義彦氏
近畿缶詰製造協議会		堀口晃氏
日本食肉缶詰工業協組	専務理事	淵義愛氏
全国缶詰問屋協会	専務理事	北田久雄氏

〔関係官公庁〕

近畿政庁農政部経済課		沖佐々木勇氏
大阪府企画部府民生活課		大下宏氏
大阪府衛生部食品衛生課		国丸信広氏
”		小林貞氏
兵庫県企画部生活課		福島弘三氏
”		鍛方志郎氏

〔学識経験者〕

大阪市立大学家政学部長		奥村忠雄氏
-------------	--	-------

〔主催者側〕

公正取引委員会		川井景表課長補佐
” 大阪地方事務所		利部総務課長
” ”		奥村取引係長
” 広島地方事務所		玉里総務係長

連絡会の概要

公正競争規約案に関する表示連絡会はいままで公取委の主催により東京において

2回開催されているが、今回は去る11月4日、兵庫県の県生活科学センター主催の「よりよい消費生活を送る懇談会」で、さけ、ますの表示がたまたま表示違反しているのではないかとの関西消費者団体からの抗議があり、公正競争規約の連絡会は東京ばかりでなく関西においても開催の機会を設けるべきであるとして公取委側に申し入れがあつたため公取委ではこの消費者団体の要望に応え、12月20日関西地区消費者団体との意見交換のための連絡会を公取委主催で開くことになつたもの。まず、公取委側の連絡会開催の主旨について川井景表課長補佐の挨拶があり、業界側より日本缶詰協会平野常務理事が、いままでの東京における公正競争規約(案)ならびに施行規則について経過報告を兼ね説明、公正競争規約(案)の逐条にわたり質疑応答を行なつた。

〔消費者団体の主な意見〕

1. 総合的な意見としては缶詰の表示はその内容が消費者に容易に識別できることが主眼であり、従つて用語は消費者に判り易い用語をもつて表示されることが望ましい。例えば現在問題になつているさけ、ますの表示もそうであるが、「ニューコンビーフ」なども一般通念として通用しているかどうか疑問しい。
2. 製造年月日に関連し缶詰の食べごろの時期、有効期限など表示していただきたい。
3. 公正競争規約(案)の「原材料の種類名」のうちロの「消費者の產品選択に当たり、重要でないと認められる原材料の種類名」とあるが、重要でないと認めるのは誰れが認めるのか。業界側か、消費者側か。いづれにしても缶詰は中味が判らないのだから使われているものは全部表示することが望ましい。
4. 業界が示しているさけの表示は

缶 マ ー ク の 説 明		
CSN チヤム・サーモン	(さけ)
PSN ピンク・サーモン	(ます)

となつているが、そこまで書くなら日本語で「からふとます」「しろざけ」などとはつきり表示した方がよい。

5. 合成甘味料、着色料がどの位使用されているかその種類、量などを表示せよ。
6. 馬肉と牛肉の混用されているものはその割合を表示できないか。
7. 用語についてであるが「チャンク」はどういうものをいうのか説明を書きそえるべきである。またマツシユルームの「ボタン」などは絵図を入れて説明されるとよい。
8. みかん缶のブロークンなどは帯の色で識別できるようにできないか。
9. 公取会にお願いしたいことは業界と中途半端に妥協するとあとで改正できなくなるため矛盾が生じないように注意していただきたい。

大体以上のような消費者代表側の意見であつたが、馬肉表示については実際に改められたサンプルを提示し、活字の大きさなどについて意見を求めたが、特に強い低抗は見られなかつた。また「さけ、ます」表示については馬肉表示の問題よりまだ矛盾を感じている面が見受けられ、東京地区の消費者代表とその受取り方が若干相違している面があるという印象であつた。なお業界側のさけ缶詰に関する原料魚種についての説明の資料は別紙の通り。

サケかん詰の原料魚種について

1. サケかん詰に使われる原料サケの魚種

つぎの5種がかん詰原料として使われているが、すべて

サケ科 (Salmonidae)

サケ属 (Oncorhynchus) である。

魚種名(漁業用名)	英 名	学 名
ベニマス(ベニザケ)	レッド・サーモン	<i>O. nerka</i>
ギンマス(ギンザケ)	シルバー・サーモン	<i>O. kisutch</i>
カラフトマス(マ ス)	ピンク・サーモン	<i>O. gorbuscha</i>
サケ(シロザケ)	チャム・サーモン	<i>O. keta</i>
マスノスケ(ス ケ)	キング・サーモン	<i>O. tshawytscha</i>

2. ニジマスおよびカワマス

ニジマスは ニジマス属 (Salmo) トラウト

カワマスは イワナ属 (Salvelinus) チャース

- (注) 1. 海洋で成育、川をさかのぼり1回産卵する。
2. 河川、湖沼で成育、そのまま2～3回産卵する。

(第3回) 公正取引協議会設立準備委員会

日時 昭和42年12月22日 13.30～16.00時

場所 日本缶詰協会 会議室

- 議題 1. 施行規則に関する問題点検討の件
2. その他

出席 [全缶協側]

会長 浅井二郎氏、副会長(代) 中山良助氏
規格部会長 橋田春男氏、食肉部会長 秋間健次氏
北田専務理事。

[日缶協]

消費拡大委員長 原喜三郎氏

専務理事 隅野勇氏

常務理事 平野孝三郎氏

渡辺 麟太郎氏

日本冷蔵協 西尾直彰氏

宝幸水産協 相沢卓氏

日魯漁業協 森山高公氏

森永製菓協 中村源司氏

雪印食品工業(株)	高 館 堅 三 氏
”	植 崎 俊 博 氏
稲葉食品(株)	大 滝 晴 義 氏
備 桃 屋	河 野 実 氏
後藤缶詰(株)	後 藤 磯 吉 氏
帝北食糧(株)	小 泉 武 雄 氏
明治製菓(株)	和 田 耕 治 氏
青旗缶詰(株)	廿日出 多真夫 氏

【製缶協会】

日本製缶協会	阿 江 専務理事
”	山 崎 事務局長
東洋製缶(株)	小 山 法 一 氏
大和製缶(株)	佐 藤 亮 氏
”	亀 井 克 敏 氏
本州製缶(株)	春 日 齊 一 氏

【他団体】

日本農産缶詰工業組合	山 内専務理事
日本食肉缶詰工業組合	淵 専務理事
日本産缶詰輸水組	渡 辺専務理事
日本蜜柑缶詰工組	阿 部 四 郎 氏

第 3 回公正取引協議会設立準備委員会は議長原喜三郎氏（日缶協消費拡大委員長）で開催された。まず議事録署名人名には全缶協側より中山良助氏、メーカー側より宝幸水産相沢 卓氏を指名、第 2 回の設立準備委員会で日缶協側の委員増員による 20 名の顔ぶれの紹介が行なわれた。

これにより設立準備委員会の委員構成は次の通りとなる。

〔製造業者〕 20 名

クレードル興産(株)、明治製菓(株)、雪印食品(株)、森永製菓(株)

岩手缶詰㈱、 関東缶詰㈱、 日東食品㈱、 神 桃 屋
 帝北食糧㈱、 清水食品㈱、 大洋漁業㈱、 後藤缶詰㈱
 日本水産㈱、 稲葉食品㈱、 日魯漁業㈱、 カゴメ㈱
 日本冷蔵㈱、 青旗缶詰㈱、 宝幸水産㈱、 日缶協専務理事

〔販 売 業 者〕 5 名

全 缶 協	会 長
”	副 会 長
”	規格部会長
”	食肉部会長
”	専 務 理 事

〔製 缶 業 者〕 5 名

東洋製缶㈱、 大和製缶㈱、 北海製缶㈱、 本州製缶㈱、 製缶協専務理事。

※ 準備委員会討議の概要

討議の中心は公正競争規約の制定に伴う施行規則に関し、その中に記載し、なければならぬ事項および内容について問題とされている点を業界側はどのようにすべきかを逐条審議のかたちで検討した。その結果は次の通りである。

なお施行規則は全缶協月報11月号(14頁)を参照のこと。

※ 項目のカッコは消費者サイドの意見

問 題 点	討 議 結 果
1. 2の3)果実類の合成甘味料を添加した併用品に対する「シラップづけ」の標示。	◎併用品には「シラップづけ」を標示することができなくなるが、蜜柑缶工組、農産缶工組との合同会議(1月12日)まで保留。
2. 果実類の「全糖」の標示。	◎施行規則にはつきり折込むようにする。

3. 品名標示の使用文字については、漢字、ひらがな、カタカナの使用文字の統一はしない。

4. 5の原料の種類名の使用について食肉缶詰組合の決定事項と規約で定める標示基準とを調整。

(5) 外来語による形状の標示は邦語に改める。適切な邦訳のない用語については説明文をつける。

(例) まぐろ油づけ チャンク(ほぐし肉)

マツユルム	ホール	(全形、莖つき)
〃	ボタン	(全形、莖なし)

6. 合成甘味料添加の標示は品名と同一視野内に標示し、文字の大きさを規定する。

(7) 合成甘味料および合成着色料は最近禁止されたものが多いので、化学品名を併記すべきである。

8. 栄養素(ビタミン、必須アミノ酸等)を標示する場合は厚生省の特殊栄養標示許可をうける。

(9) 11図柄、主要部分に内容物そのままの図柄を標示する。たゞしがきを削除する。

◎この件は確認事項として報告された。

◎施行規則では食肉缶詰以外は3種まで多い順に標示し、他は省略することができるが食肉組合決議事項では全部記入することとなっており、この間の調整について意見交換した。

◎業界で使用してきた用語は基本的に崩さない姿勢でゆく。

なお、カッコ内の説明は削除する。

活字の大きさは適当に標示。

◎「同一視野内」を削除し、活字の大きさは8ポイント活字以上で標示する。

◎食品衛生法で定められているものは特に業界手直しは加えない。

◎他に法律で謳われているものはとれない。従つてこの項は削除。

◎カニのフレック、みかんブロークンなどの図柄はその原料で標示。原案通り。

<p>10) 特選、精選の標示については特選のみに限定する。</p>	<p>◎特選、精選のいずれにても可。 原案通り。</p>
<p>11. かに缶詰の金線、銀線等の基準を統一する。</p>	<p>◎報告事項にとどめる。</p>
<p>12. 徳用の標示の可否。</p>	<p>◎使用してさしつかえをい。</p>
<p>13. みかんのパルプに対する「ジュース用」の標示については、その文字の大きさを規定する。</p>	<p>◎みかんのパルプはジュース用が適当。 文字の大きさは規定しない。</p>
<p>14. アスパラガス200g缶に「ホームサイズ」と標示することの可否。</p>	<p>◎いわゆるペンシルサイズといわれているものを「ホームサイズ」と標示する傾向があるが、これはまぎらわしいので改めるべきである。</p>
<p>15. 別表1品名 からふとます及びしろさけの缶マークの説明を削除することの可否。</p>	<p>◎さけ、ますの缶マークの説明は削除する方向で進める。</p>
<p>16. ニューコンビーフは商品名であり、消費者の通念とはみとめられない。(品名を併記する必要あり。)</p>	<p>◎原材料で説明されており、従来通りとする</p>
<p>17. 別表1品名の畜肉味付、野菜煮、畜肉コンビーフの標示基準を次のように改める。</p>	<p>◎下記標示基準を採用。</p>

品 目	基 準
<p>畜肉味付 野菜煮</p>	<p>馬肉と牛肉を混用したものにあつては原料が「馬肉、牛肉」馬肉を用いたものにあつては原料が「馬肉」であることをそれぞれ明らかにして「肉味付」「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

馬肉と牛肉を混用したものにあつては原料が「馬肉・牛肉」、馬肉を用いたものにあつては原料が「馬肉」であることをそれぞれ明らかにして「ニューコンビーフ」と示すことができる。

18. 別表3形状、マツシユルームの基準のうち「スライス」「ピース」については、縦に薄切りにしたものにあつては「スライス」、適当に切断したかさと莖を配合したものにあつては「ピース」と示すこと。

19. 別表3形状、なめこの「つぼみ」と「開き」を区分する。

20. 別表3形状、りんごの「バインスタイル」の標示について、①全形の図柄を標示して「バインスタイル」と示す。②「アップルリング」に改める。

21. 別表3形状、さくらんぼの柄付のものにあつては「枝付」と示すことを次のいずれかにする。

①梗付のものにあつては「枝付」と示すこと。

②柄付のものにあつては「果梗付」と示すこと。

③柄付のものにあつては「梗付」と示すこと。

◎修正案に異存なし。

◎どのグレードを開きというかまた印刷缶などの関係でなお検討する必要あり、関係地区缶協の意見を得たうえで決定する。

◎「輪切」「バインスタイル」の標示に「アップルリング」を追加する。

◎柄付のものにあつては「枝付」又は「梗付」と示すことに改める。

22. 畜肉味付、野菜煮の品名「肉..」「野菜煮(肉入)」の標示は了承するが、原材料の種類名の標示は5号ゴシック以上の大きさにしたがって使用文字の大きさの基準を定める。

◎業界原案通りでのぞむ。

以上の各条項のうち修正点となるべき条項はあらためて関係業界の意向を求め、それによつて決定することになっている。

なおこの準備委員会の席上で浅井会長は馬肉表示の件では公取委側5人の委員はあからさまに「馬肉」と表示しなければ駄目だとの意向であると伝えられているが、現在のような状態では公聴会でのぞみ意見対立のおそれがあり、缶詰全体の人気にも影響するので業界内部において十分に協議し、すつきりした線で無事公聴会が終ることを前提に努力ありたいむね要望があつた。

公聴会にはどういふメンバーが出席するか不明であるが、届人を事前に調査し、業界側もこれに反論できる学識知名人を準備すべきだとの意見があつた。

会 員 消 息

[社 名 変 更]

※ 仁木島商店では12月1日から社名を仁木島商事(株)と変更した。

※ 保田商店(広島市福屋町3-6)では12月2日から増資を行ない、同時に社名の変更を行なつた。

新資本金 1,000万円

新 社 名 保田商事株式会社

なお、電話増設に伴い番号が変更された。

広島 (0822) 32局 7171~4番

※ (鈴)小妻屋食料品店(高田市本町6-55)では12月21日から、株式組織として増資を行ない社名変更した。

新資本金 500万円

新 社 名 株式会社 小妻屋食品

[代表者変更]

※ 東興食品㈱(千葉市新宿町1-48)ではこのほど田端信二社長辞任に伴い後任取締役社長に野崎産業㈱任詰第2部長の秋田健次氏が就任した。

[支店開設]

※ 加藤産業㈱では広島支店を開設、12月8日その開設披露を行なった。

初代支店長には取締役木戸健次郎氏が就任。

住 所 広島市楠木町2-10-16

電 話 37局 5241-3番

[出張所新築落成]

※ 寿商㈱(川内市向田本町)では昨年から出張所の新設を行ない、すでに宮崎市、鹿屋市、中種子町、名瀬市の各営業所に配送センターを設けたが、このほど鹿児島市宇宿町に食料品の総合卸センターが開設。支店長は中満武蔵氏。鹿児島出張所の新住所は

鹿児島市宇宿町185番319

電 話 5局 3105番

[事務所移転]

※ 三井物産大阪支店は事務所を下記に移転した。

大阪市北区中の島2の25(三井物産ビル)。電話 203局1812番

[電話番号変更]

※ 倉橋源平酒店（豊橋市呉服町79番地）の電話番号は11月26日より変更となつた。

豊 橋 5 3 局 8 1 3 1 番

関 連 産 業

大和製缶(株)では12月1日付で大阪本社を東京に移し、大阪は西部販売部、西部容器部、西部食品課、西部技術サービス課はそのまま引き続き同所で業務を行なう。

○ 新本社所在地

東京都中央区日本橋通2丁目2番地（柳屋ビル5階）

電 話 2 7 2 局 0 5 6 1

○ 旧本社所在地

大阪市北区大融寺町33番地（大阪合同ビル6階）

電 話 3 1 2 局 0 6 5 1

