



月報

9

缶詰問屋

(43.9.30.№21 Vo1.2)

◇ 目 次 ◇

9月の行事一覧表	1
◇ 在京規格部会	2
全国食品缶詰公正取引協議会規則	3
公正競争規約に伴う施行規則(全文)	13
◇ 東京都食品卸同業会返品問題を協議 関係団体へ要望書	25
◇ 台湾産筍缶詰開缶研究会	30
◇ 缶詰規格連絡協議会連絡会 缶詰規格連絡協議会規則	34
◇ 第1回缶詰規格連絡協議会	38
◇ 缶詰共同宣伝料理実演・試食プロモーション (中部・関西地区実施スケジュール)	39
◇ 在京普及・果実緊急合同部会	41
フルーツショー現場見学	42
◇ 在京普及宣伝・果実部会	45
◇ 「フルーツショー」参加店打合せ	47
◇ 開缶展示、試食、販売促進懇談会(東京会場)	49
◇ 九ヶのこ大型缶詰農林規格(案)の検討	60
◇ 共同宣伝缶詰料理試食研究会	67
◇ 全国食品缶詰公正取引協議会規則下打合せ	68
◇ フルーツショー開幕	71
会 員 消 息	72

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) 9 2 8 9 番

9月の行事一覧表

行 事	月 日	時 間	場 所	出 席
公正競争規約告示	9月2日			
台湾産筍缶詰 開缶研究会				
第1回	9月3日	14.00~16.00 時	東京都中小 企業会館	約100名
第2回	9月25日	"	"	約80名
在京普及宣伝果実部会	9月5日	13.30~15.30 時	(株)北洋商会	
缶詰規格連絡協議会 連絡会	9月5日	"	日本缶詰協 会	関係団体専 務理事10名 農林省1名
在京規格部会	9月5日	15.30~17.00 時	(株)北洋商会	
「フルーツショー」 現地見学	9月7日	10.30~14.00 時	向ヶ丘遊園	小田急 8名 全缶協10名 日缶協 1名
「フルーツショー」 共同宣伝打合せ	9月12日	13.30~16.00 時	製缶協	
在京普及宣伝、果実部 会	9月13日	13.30~15.30 時	(株)北洋商会	
第1回缶詰規格連絡協 議会	9月13日	14.00~16.00 時	日 缶 協	
開缶展示、試食販売促 進懇談会(東京会場)	9月17日	14.00~16.00 時	東京商工 会 議 所 第 1 第 2 会 議 室	約150名 参加店10社
フルーツショー参加店 打合せ	9月20日	13.30~15.30 時	(株)北洋商会	日本パイン、 沖縄パイン両 組合、小田急
共同宣伝缶詰料理試食 研究会	9月26日	11.00~16.00 時	ワールド・ク キングスクール	
フルーツショー開幕式	9月28日	11.00~ 時	向ヶ丘遊園	
全国食品缶詰公正取引 協議会規制下打合せ	9月30日	10.00~12.00 時	製缶協 会	3団体事務局

10月の行事予定

公正取引協議会規則下 打合せ	10月5日	9.30~	製缶協会	
果実部会	日時未定			
蔬菜部会				
規格部会				
開缶展示、試食販売促 進懇談会(大阪会場)	10月18日	14.00~16.00 時	味の素(株)大 阪支店5階 ホール	

在京規格部会

日 時	昭和43年9月5日	15.30~17.00時
場 所	(株)北洋商会	7階会議室
議 題	1. 公正競争規約告示の件 2. 全国食品缶詰公正取引協議会設立について 3. 缶詰規格連絡協議会設立について 4. その他	

この部会は在京規格部会員を中心として、9月2日に公正競争規約が告示され半年後の44年3月2日に施行されることになったことにつきこの経過報告とこれに伴う公正取引協議会の設置に関し同規則(案)に対する説明、検討がなされ、また消費者保護基本法の制定により農林規格の手直しが図られるが、これに伴う関連団体の規格連絡機関として「缶詰規格連絡協議会」が設立されることになり、その説明ならびに検討がなされた。

※ 部会討議の概要

1. 公正競争規約の告示について

食品かん詰の表示に関する公正競争規約は9月2日に官報告示となったが、これが施行は半年後の昭和44年3月2日から実施される旨、事務局より説明があり、特に告示が予定より遅れた理由につき缶詰の製造年月日で厚生省と公取委側との調整に手間取ったことを述べ、また施行規則に関してはさらに一部手直し中であり、正式に協議会が発足するまでに最終案の作業が完了する手筈になっている旨報告が行われた。

2. 全国食品缶詰公正取引協議会について

公正競争規約の告示に伴ない公正取引協議会の設立が急がれているが、この協議会規則に関し現在3団体事務局間で検討されつゝある経過報告を行なつた。

この協議会規則の重要条項は、役員の構成をどうするかにあるが、本部会においては一応の考え方として運営委員会をもつて総会を代行する建前に立ち、さらに運営委員のなかから常任運営委員を選出するかたちで進めている旨説明がなされた。

またこの運営委員には全体で60人～80人を見込まれているが、全缶協としては9部会を柱として14名の委員を出し、さらに常任運営委員には会長、副会長、規格部会長、専務理事など6名を全缶協側よりおくりたい旨、交渉中との説明が行なわれた。

なお協議会設立に当たり初年度予算（半年間の暫定予算）は日缶協20万円、全缶協5万円、製缶協5万円の計30万円とし3団体の負担において行なわれることが諒承され、設立準備委員会の開催通知および設立趣意書などについても原案の承認が行なわれた。

この部会で報告された規則（案）はなお事務局間で検討中であるがその内容は次の通り。

全国食品缶詰公正取引協議会規則

第1章 総 則

（名 称）

第1条 この法人は、全国食品缶詰公正取引協議会と称する。

（事 務 所）

第2条 本会は、主たる事務所を東京都千代田区におく。

(目的)

第3条 本会は、食品缶詰の表示に関する公正競争規約(以下「規約」という。)を円滑適正に運営することを目的とする。

(事業)

第4条 本会は、第3条の目的を達成するため、規約第6条および第8条から第12条までに定める事項を処理する。

第2章 会 員

(会 員)

第5条 本会は、規約に参加する事業者、食品缶詰用の容器製造業者およびこれ等の者が構成する事業者団体をもつて会員とする。

(加 入)

第6条 本会の会員になろうとする者は、加入申込書に加入金を添えて会長に提出し、常任運営委員会の承認を得なければならない。

2 加入金の額は総会において別に定める。

3 既納の加入金は如何なる理由があつてもこれを返還しない。

(脱 退)

第7条 会員は、本会を脱退しようとするときは、脱退届を会長に提出しなければならない。

2 会員は前項の場合のほか、次の事由により本会を脱退する。

一 会員たる資格の喪失

二 死亡または解散

三 会費を1年以上納入しないとき

四 除 名

(除 名)

第8条 会長は、会員が次の各号の1に該当するときは、総会の議決によりこれを除名することができる。この場合には、本会は、その総会の日の10日前までに、その会員に対して、その旨を書面をもって通知し、かつ、総会で弁明する機会を与えるものとする。

- 一 規約および規則に違反したとき
- 二 会費の納入その他本会に対する義務の履行を怠ったとき
- 三 本会の事業を妨げる行為その他本会の目的に著しく反すると認められる行為のあつたとき

2 会長は前項の議決があつたときは、除名の理由を明らかにした書面をもって、その旨を会員に通知するものとする。

(会 費)

第9条 会員は、毎年所定の会費を納入しなければならない。

2 会費の額および徴収の方法は、総会において別に定める。

3 既納の会費は、いかなる理由があつてもこれを返還しないものとする。

第3章 役 員 等

(役員の数)

第10条 本会に次の役員をおく。

- 一 運営委員 60人以上 80人以内
- 二 監 事 3人以上 5人以内

2 会長1人、副会長5人以内、常任運営委員20人以内とする。

(役員を選任)

第11条 運営委員は、総会において地区毎の定員数を定め、会員のうちより選任する。地区は原則として公正取引委員会の地区と同一地区とし、運営委員のうち8人以内を学識経験者より任命することが

できる。

2 監事は、総会において会員のうちより選任する。

3 会長、副会長および常任運営委員は総会において運営委員のうちから互選する。

（役員の任期）

第12条 役員の任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

2 補欠または増員により就任した役員の任期は、前任者または他の役員の残存期間とする。

3 役員は、任期満了後であつても後任者が就任するまでは、なおその職務を行なうものとする。

（役員の職務）

第13条 会長は、本会を代表し、会務を総理する。

2 副会長は、会長を補佐し、あらかじめ会長の定める順序にしたがい会長に事故があるときはその職務を代理し、会長が欠員のときはその職務を行なう。

3 常任運営委員は日常の業務を行なう。

4 運営委員は、自己の属する地域の会員の総意を総会に反映させるとともに規約第9条第1号から第3号までの事項を処理する義務を負う。

5 監事は、民法第59条の職務を行なう。

6 監事は、総会に出席して意見を述べることができる。

（職員）

第14条 本会に職員若干人をおく。

2 職員は、会長が任免する。

3 職員の事務分掌その他の事項については、常任運営委員会において別に定める。

第4章 総会および常任運営委員会等

(総会の種類)

第15条 本会の総会は、運営委員会をもつて代行し定時総会および臨時総会とする。

2 定時総会は、毎年5月に開催することを常例とする。

3 臨時総会は、次に掲げる場合に開催する。

- 一 会長が必要と認めたとき
- 二 運営委員の5分の1以上または監事から会議の目的たる事項を示して請求があつたとき

(総会の招集)

第16条 総会は、民法第59条第4号の規定により監事が招集する場合を除き、会長が招集する。

2 前条第3項第2号に掲げる場合は、会長は30日以内に総会を招集しなければならない。

3 総会の招集は、少くともその総会の日前15日前までに、その会議の目的たる事項、日時および場所を記載した書面をもつて通知してする。

(総会の議決事項)

第17条 本協議会規則において別に定める事項のほか、次の事項は、総会の議決を経なければならない。

- 一 規則の変更
- 二 事業計画および収支予算
- 三 事業報告、収支決算および財産目録
- 四 違約金の決定
- 五 役員を選任
- 六 その他会長において必要と認める事項

(総会の議長)

第18条 総会の議長は、会長が行なう。

(総会の議決権)

第19条 運営委員は、総会においては、各1個の議決権を有する。

(総会の議決方法等)

第20条 総会は、運営委員総数の3分の1以上の運営委員が出席しなければ開くことができない。

2 総会においては、第16条第32項の規定によりあらかじめ通知された事項についてのみ議決することができる。ただし次条各号に規定する事項を除き緊急を要する事項については、この限りでない。

3 総会の議事は、次条各号に規定する場合を除き、出席者の過半数以上の同意をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(特別の議決)

第21条 次の事項は、運営委員総数の3分の2以上の運営委員が出席し、その議決権の過半数以上の議決を必要とする。

- 一 規約および本協議会規則ならびに施行規則の変更
- 二 解 散
- 三 除 名

(書面または代理人による議決)

第22条 運営委員は、あらかじめ通知された事項につき、書面または代理人により議決権を行使することができる。

2 前項の書面は、総会の日の前日までに本会に到着しないときは無効とする。

3 第1項の代理人は、代理権を証する書面を本会に提出しなければ

ならない。

4 第1項の規定により議決権を行使する者は、出席者とみなす。

(議事録)

第23条 総会の議事については、次に掲げる事項を記載した議事録を作成しなければならない。

一 総会の日時および場所

二 運営委員の現在数

三 総会に出席した運営委員数

四 議事

五 議事の経過の概要および結果

六 議事録署名人の選出に関する事項

2 議事録には、議長および出席運営委員のなかから総会において選出された議事録署名人2人以上が署名し、または記名押印するものとする。

(常任運営委員会)

第24条 常任運営委員会は、常任運営委員をもつて構成する。

2 常任運営委員会は、必要に応じ会長が招集する。

3 常任運営委員会は、常任運営委員の過半数以上が出席しなければ開くことができない。

4 常任運営委員会の招集は、少くともその会日の5日前までに、その会議の目的たる事項、日時および場所を記載した書面をもつて通知する。ただし、緊急を要する事項についてはこの限りではない。

(常任運営委員会の議決事項)

第25条 本協議会規則において、別に定める事項のほか、次の事項は、常任運営委員会の議決を経なければならない。

- 一 総会の招集および総会に付議すべき事項
- 二 総会の議決した事項の執行に関すること
- 三 諸規定の制定および改廃に関すること
- 四 その他会長が必要と認める事項

(常任運営委員会の議長)

第26条 常任運営委員会の議長は、出席の常任運営委員の中から互選により選任する。

(準 用)

第27条 第18条、第19条、第20条第2項および第3項第2条および第23条は、常任運営委員会に準用する。

(地区委員会)

第28条 本会に、地区運営委員会をおくことができる。

(地区運営委員会運営規定)

第29条 地区運営委員会の運営規定は総会において別に定める。

(違反行為に対する調査ならびに措置)

第30条 本会は、会員が規約第3条から第7条までの規定に違反する事実があると思料するときは、その事実について必要な調査を行なう。

2 関係者は、前項の調査に協力しなければならない。

3 前項の規定による調査に協力しない者に対し、当該調査に協力すべき旨を、文書をもって警告し、又は総会の議決を経て3万円以下の違約金を課し、若しくは除名処分することができる。

第31条 本会は、会員が規約第3条から第7条までの規定に違反する行為があると認めるときは、総会の議決を経て、その会員に対し、当該違反行為に係る食品缶詰の回収、その他当該違反行為を再び行なつてはならない旨を、文書をもって警告することができる。

2 前項の警告を受けた会員が、その警告に従っていないと認めると

きは、当該会員に対し、総会の議決を経て、30万円以下の違約金を課し、又は除名処分することができる。

3 本会は、前条第3項および本条第1項若しくは第2項の措置を行なったときは、その旨を遅滞なく、文書をもつて公正取引委員会に報告するものとする。

(非会員の違反行為に対する措置)

第32条 本会は、非会員が規約第3条から第7条までの規定に違反する行為を行なっていると認めるときは、総会の議決を経て公正取引委員会に申告し、必要な処置を講ずるよう求めることができる。

第5章 会 計

(会計年度)

第33条 本会の会計年度は、毎年4月1日から翌年3月31日までとする。

(資産の構成)

第34条 本会の資産は、次の各号に掲げるものをもつて構成する。

- 一 本会の設立された当初に寄付された財産
- 二 会 費
- 三 賛 助 費
- 四 資産から生ずる収入
- 五 事業に伴う収入
- 六 その他の収入

(資産の管理)

第35条 本会の資産は、会長が管理し、その方法は、総会において別に定める。

(経費の支弁方法)

第36条 本会の経費は、資産をもつて支弁する。

(事業計画および予算)

第37条 事業計画および収支予算は、毎会計年度開始前に会長が作成するものとする。

2 事業計画および収支予算は、総会で成立するまでの間、前年度の事業計画および収支予算の範囲内において行なうものとする。

(事業報告および決算)

第38条 会長は、毎会計年度終了後遅滞なく、次に掲げる書類を作成し、監事の監査をうけなければならない。

- 一 事業報告書
- 二 財産目録
- 三 貸借対照表
- 四 収支決算書

第6章 雑 則

(規約および施行規則の変更)

第39条 規約および施行規則の変更は、公正取引委員会の認定をうけなければならない。

(本協議会規則に定めのない事項)

第40条 本協議会規則に定めのない事項については、総会の議決を経て決定する。

(設立当初の役員を選任)

第41条 本会の設立当初の役員を選任は、第11条の規定にかかわらず創立総会において選任する。

(設立当初の役員の任期)

第42条 本会の設立当初の役員任期は、第12条の規定にかかわらず、次の通常総会までとする。

(加入金の額および会費の額)

第43条 本会の加入金の額および会費の額は、第6条第2項および第9条第2項の規定にかかわらず、創立総会において決定する。

(解散の場合の財産処置)

第44条 本会が解散する場合における財産の処理については、総会の決議を経て処置する。

公正競争規約に伴う施行規則

(全文掲載)

食品かん詰の表示に関する公正競争規約の告示に伴ない、3団体事務局は施行規則の最終的な整理を行なっていたが、このほどようやくその作業が終つたので次にその全文を掲載したい。

なおこの最終(案)によると全国食品缶詰公正取引協議会規則が規則第1号(案)とされ、輸入食品かん詰の標示に関する規定が同規則第2号(案)、いままで施行規則と通称呼んでいたものは規則第3号(案)としてまとめられている。

この規約第3号(案)は施行に当つて重要な条項であるので会員各位におかれては十分にご検討いただきたい。

なおこれら規則(案)は協議会の創立総会るとき正式に決定されることになる。

全国食品缶詰公正取引協議会規則第2号(案)

食品かん詰の標示に関する公正競争規約(以下「規約」という。)第4条お

よび第6条及び第12条の規定にもとづき、輸入食品かん詰の標示に関する規定をつぎのとおり定める。

1. 輸入業者は規約第3条の規定にかかわらず、輸入食品かん詰の内容量の標示については、内容量または内容総量（野菜水煮かん詰にあつては固形量）製造年月日の標示については、製造年月日がわからないものにあつては輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日の標示をもつて、それぞれかえることができる。
2. 輸入業者は、輸入食品かん詰の容器又は包装に規約第3条にかかげる事項のほか、原産国名並びに輸入業者の住所および氏名（法人の場合はその名称）を邦文で明瞭に標示しなければならない。

附 則

この規則を設定し、又は変更しようとするときは、運営委員の3分の2以上が出席し、その議決権の過半数以上の同意を要し且公正取引委員会の承認を受けるものとする。

この規則は、食品かん詰に関する公正競争規約の施行の日から施行する。

全国食品缶詰公正取引協議会規則第3号(案)

食品かん詰の表示に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第6条及び第12条の規定にもとづき全国食品缶詰公正取引協議会規則を次のとおり定める。

（容器又は包装）

第1条 規約第3条の食品かん詰の容器とは、かん又はびんをいい、包装とは1個ごとの包装紙又は外箱をいう。

(品名)

第2条 規約第3条1の規定による品名の標示の基準は、次のとおりとする。

1) 食品の性質を表わす名称

規約第3条1の(1)の食品の性質を表わす名称とは、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。

ただし、次にかかげる品目については、調理の方法を省略することができる。

- (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、ストリングビーンズ、シュガービーンズ及び赤えんどうを除く。)以外の農産物の水煮
- (3) 果実類の糖液づけ

2) 別表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って品名を標示する。

(主要部分)

第3条 規約第3条1の(1)の主要部分とは、印刷かん又は包装紙に標示されたブランド名、絵等から見て容器の表面の中心と見られる部分(以下「中心部分」という。)を中心に同一視野に入る部分であつて、主要部分の面積は、円筒形の容器又は包装にあつては、かん胴の中心部分の中心線から左右20%ずつの垂直の面積の部分、四角形の容器又は包装にあつては一つの側面の全部、その他の容器又は包装にあつては、中心部分と同一平面の範囲に属する部分をいう。

(原料の品種)

第4条 規約第3条1の(2)の規定により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。

(形、色、状態等)

第5条 規約第3条1の(2)の規定により内容物の形、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。

(原材料)

第6条 規約第3条2の(1)の原材料とは、主原料、副原料、調味料及び食品添加物をいう。ただし、原材料のうち野菜には、まつたけ、しいたけ、しらたき、豆腐、海そう類、その他これらに類似するものを含む。

(原材料の種類名)

第7条 規約第3条2の(2)の規定により原材料の種類名を表わす基準は、次のとおりとする。

- 1) 魚介類にあつては、水煮、味付(大和煮を含む。)、トマトづけ、油づけ、香辛料づけ、くん製油づけ、かばやき、てりやき、くしやき、みそ煮、畜肉類にあつては、水煮、味付(大和煮を含む。)
くしやき、すきやき、果実類にあつては、糖液づけ、野菜類にあつては、水煮、味付、甘煮について調味料の種類を省略することができる。
- 2) 果実又は野菜を4種以上配合したものにあつては、当該果実又は野菜を多いものの順に8種まで標示することによつてその他の果実又は野菜の標示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については、標示を省略することができる。
- 4) 原材料の種類名を多いものの順に示すほか一般的に経済価値の高いものの順に示すことができる。ただし、異質の原材料を配合した場合は、同種類ごとにグループ別に示し、グループ内の種類については多いものの順に示すこと。また、畜肉味付およびニュー

コンビーフにあつては、原料肉の種類名を多いものの順に示すこと。

- 5) 果実又は野菜を4種以上配合するものにあつては、年間を通じて常に使用する主な原材料を、多いものの順に3種類示すことができる。

(原料の配合割合)

第8条 規約第3条3の規定による原料の配合の割合の標示の基準は次のとおりとする。

- 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5の1のとおりとする。
- 2) 寒天及び赤えんどうを配合した果実糖液づけの果実及び赤えんどうの重量の割合の標示の基準は、別表5の2のとおりとする。
- 3) ベビーフードのかん詰であつて、畜肉と野菜又は魚肉と野菜の混合品の畜肉又は魚肉の配合割合の標示の基準は、別表5の3のとおりとする。

(内容量)

第9条 規約第3条4の(1)の規定による内容量の数値の標示方法は次のとおりとする。

- 1) 日本農林規格で内容量の基準の定められた食品かん詰については、それらの基準にしたがつて標示すること。ただし、パインアップルかん詰にあつては、琉球政府の定める琉球物産検査所検査規格にもとづく基準により標示すること。
- 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全国食品缶詰公正取引協議会で定めた基準にしたがつて標示すること。

(甘味料)

第10条 規約第6条の規定により、全糖の標示の基準を次のとおり定める。
果実かん詰のうち使用甘味料が糖類のみのものであつて、別表4にかか
ける基準に適合するものについては、「全糖」と標示することができる。

(内容個数)

第11条 規約第6条の規定により内容個数の標示の基準を次のとおり定める。
内容個数を記載する必要のあるもの及びその標示方法は、別表6のと
おりとする。

(使用の方法)

第12条 規約第6条の規定により使用の方法の標示の基準を次のとおり定め
る。
調理食品及びスープ類については、使用の方法の説明を標示すること

(図柄)

第13条 規約第6条の規定により図柄の標示の基準を次のとおり定める。
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、一般消費者に誤認されるおそれ
がない場合においては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示すことができる。

(特選等)

第14条 規約第5条2の規定により特選等の文言の標示のできるものは、当
該商品の品質が日本農林規格にもとづく採点基準により財団法人日
本缶詰検査協会の検査の結果、平均点が40点以上であつて、3.0
点以下の項目のないものとする。ただし、用語については、別に定
めるもの以外は特選に限る。

附 則

この規則を設定し、又は変更しようとするときは、運営委員の3分の2以上が出席し、その議決権の過半数以上の同意を要し、かつ、公正取引委員会の承認を受けるものとする。

この規則は、食品かん詰に関する公正競争規約の施行の日から施行する。

別表 1 品 名

品 名	基 準
か け	「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。 ただし、たらばがけのうち工船で製造したものにあつては、「工船がけ」と示し、その他のものにあつては、「かけ」と示すことができる。
も も	「白桃」又は「黄桃」の別を示すこと。
ぶ ど う	「マスカットオブアレキサンドリヤ」、「ネオマスカット」「巨峰」等品種名により示すこと。
さ け	「べにさけ」、「ぎんざけ」等の品種名により示すこと。 ただし、からふとます及びしろざけにあつては、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。
ジ ャ ム	2種以上の原料果実を配合したものにあつては、それらの果実の種類名を配合割合の多いものの順に列記して示すこと。 ただし、果実の種類名を品名に併記して、「フルーツミックスジャム」と示すことができる。
畜肉味付野菜煮	馬肉を用いたもの又は馬肉に牛肉を2割未満混用したもの

	<p>にあつては「馬肉使用」、馬肉に牛肉を2割以上混用したものにあつては、「馬肉・牛肉使用」という文言を9ポイント(ツナ3号缶、3号ポケット缶以下の容器にあつては8ポイント)活字以上の肉太の文字で品名に併記する場合は、品名を「肉味付」「肉野菜煮」又は「野菜煮(内入り)」と示すことができる。ただし、ここでいう牛肉には、脂肪のみのかたまりは含まない。</p>
畜肉コンビーフ	<p>馬肉を用いたもの又は馬肉に牛肉を2割未満混用したものにあつては、「馬肉使用」、馬肉に牛肉を2割以上混用したものにあつては、「馬肉・牛肉使用」という文言を9ポイント(コンビーフ3号缶以下の容器にあつては8ポイント)活字以上の肉太の文字で品名に併記する場合は品名を「ニューコンビーフ」と示すことができる。ただし、ここでいう牛肉には、脂肪のみのかたまりは含まない。</p>
くじら	<p>鯨肉を用いたものにあつては品名を「鯨コンビーフ」と示すことができる。</p>
いわし	<p>いわし水煮、いわし味付又はいわしトマトづけであつて、せぐろいわしを用いたものにあつては、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。</p>
ベビーフード	<p>畜肉又は魚肉と野菜の混合品にあつては、「肉野菜」又は「魚野菜」と示すこと。</p> <p>ただし、使用した畜肉又は魚肉の種類名を品名に明記しなければならない。</p>

別表 2 原料の品種

品 目	基 準
まぐろ水煮。 油づけ	びんな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。
くじら水煮。 味付。野菜煮	ながず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。味付	「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	廿世紀にあつては、「廿世紀」と示すこと。

別表 3 形 状

品 目	基 準
さ け	尾肉及び小片肉にあつては、「細肉」と示すこと。 くび肉を用いたものにあつては、「くび肉」と示すこと。
まぐろ、かつお 水煮。油づけ。 味付	ほぐした肉にあつては、「チャンク（ほぐし肉）」、 くずれ肉にあつては、「フレーク」と示すこと。
さば。さんま 油づけ	8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。 味付	小間切れ肉を詰めたものにあつては、「フレーク」と示すこと。
マッシュルーム	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、「ボタン状」、たて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かきを配合し

	たものにあつては、「ピース(小切れ)」と示すこと。
アスパラガス	頭部が白色又はわずかに帯色したものを基部の太さにより6段階に分けたものにあつては、「選別詰」、頭部が緑色のもの又は緑色のものにわずかに帯色したものと及び白色のものを混合したものを、基部の太さにより3段階に分けたものにあつては、「混合詰」と示すこと。
なめこ	つぼみ及び開きの別を示す缶記号の読み方の説明をすること。
みかん	切損し、若しくはつぶれた部分が原形の2分の1未満の果肉粒を詰めたものにあつては、「ブロークン」と示すこと。
もも。洋なし。 和なし	4ツ割のものにあつては、「4ツ割」、6ツ割以上に切断したものにあつては、「スライス」と示すこと。ただし、4ツ割及びスライスにあつては、それぞれの記号の上段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(小切れ)」と示すこと。
りんご	4ツ割のものにあつては、「4ツ割」、6ツ割以上に切断したものにあつては、「スライス」、輪切りにしたものにあつては、全形の図柄を標示して、「輪切り」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」又は「梗付」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。
パイナップル	輪切のものにあつては、「スライス(輪切り)」、2ツ割のものにあつては、「ハーフ(2ツ割)」、6ツ割のものにあつては、「チビット(6ツ割)」、40ミリメートル未満10ミリメートル以上の不規則な角切のものを混合し

畜肉味付	たものにあつては、「ピース(小切れ)」と示すこと。 小間切れ肉を詰めたものにあつては、「フレック」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ツ割のものにあつては、「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、品名の文字の大きさの1/2以上の大きさの文字で、「戻し豆」と示すこと。

別表4 糖 度

品 目	基 準
果実類糖液づけ	「全糖」と示すものにあつては、砂糖用屈折計示度をつぎのとおりとする。
	みかん 16%以上
	洋なし、和なし、混合果実 りんご、さくらんぼ 18%以上
	びわ、もも 19%以上
	フルーツみづ豆、ぶどう あんず、いちじく なつみかん 20%以上

別表5 原料の配合割合

品 目	基 準
1 (1) 水産物と野菜の 混合煮	品名で水産物野菜煮である旨を示すものにあつては、固形物に対する水産物の重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。 配合する野菜が 1種類の場合 魚肉40%以上

<p>(2)</p> <p>畜産物(鯨肉を含む)と野菜の混合煮</p>	<p>ただし、さけ類にたけのこを配合した場合魚肉60%以上 配合する野菜が 2種類以上の場合 魚肉30%以上</p> <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の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。</p> <p>配合する野菜が 1種類の場合 肉30%以上 配合する野菜が 2種類以上の場合 肉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の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。</p> <p>配合する野菜が 2種類以上の場合 肉10%以上</p>
<p>2</p> <p>寒天及び赤えんどうを配合した果実糖液づけ</p>	<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及び赤えんどうの重量の百分比は次のとおりとし、この旨を示すこと。</p> <p>果 実 25%以上 赤えんどう 5%以上</p>
<p>3</p> <p>ベビーフード(畜肉と野菜又は魚肉と野菜の混合品)</p>	<p>肉野菜又は魚野菜にあつては、標示内容量に対する畜肉又は魚肉の配合割合の百分比は次のとおりとし、この旨を品名に併記して示すこと。</p> <p>肉野菜又は魚野菜 肉又は魚肉 10%以上</p> <p>ただし、20%以上30%未満のものにあつては20%以</p>

上、80%以上のものにあつては30%以上と示すことができる。

別表 6 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、U、M、L、m、S及びその内容本数、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。

東京都食品卸同業会で返品問題を協議

関係団体に要望書を提出

東京都食品卸同業会では、8月下旬に本部会を開き缶詰の返品問題を協議の結果缶詰による返品率が多い事情から、その改善策について関係団体に対して次の要望書を提出した。

都同第1号

日本缶詰協会

日本製缶協会 御中

全国缶詰問屋協会

東京都食品卸同業会

拝啓 愈々御清栄にわたらせられ大慶に存じ上げます。

陳者 弊会は当年初、各位御賛同の下発足以来内部整備、支部充実等の作業を進め居ります所、吾々日常の営業活動の中で値崩れ問題、リピートの解明等幾多解決を要する課題を持ち居りますところ、所謂「返品問題」が経営合理化、非合理是正の重大なる焦点であることを全会員にて確認致し、これに改善のメスを入れる可く過般來討議を重ねて参りました結果、次の様な順序により問題を処理することに致しました。

(一) 商品を一応食品缶詰に限定する。

(飲料、調味料類及ポリエチレンフィルムパック品等は次の段階とする)

(二) 返品と申しても商談解け合いの正常品の返品は問題外とし、所謂不良品と称せられる物の返品を問題とする。

茲で缶詰を採りあげました所以は吾々扱高の中では缶詰がまことに大きな部分を占め、最も重要な商品の一つであること、この取引方法がある程度他種商品のモデルになり得るであろうと判断致しましたこと、不良品と云う事柄についての解明、措置について缶詰はある程度業界全体の問題として改善着手のきざしがあると云う事点に着目致した次第であり、貴協会各位に於かれは、先刻深いご認識の下にあらせられること、敬意致し居る所であります。次に当会が右の如き順序に従い作業を進めて参りました所、吾々の段階に於いて不良品として返品の憂き目にあうもの、中に潰れ缶と称する凹缶が最も

比率の高いものと相成り居ります。

申す迄もなくこの凹缶は缶詰の性質上、内容は不良品と称せられる部類に属するものではありませんこと申す迄もないのでありますが、販売商品として店頭で消費者に相対する場合は正常品として遇し得ない物と相成り、その措置に窮する立場に立つものであること、ご推察頂けることと存じ上げます。

さて、この凹缶が何故、何時、何処で発生するかとの経路をさぐりますと、

1. 製缶、缶詰工場作業、函詰迄の時点
2. 缶詰工場から運送、転送の途上
3. 販売店での開函以後

こうしてみまして1、3の場面ではほとんど在り得ないこと、あるとしても問題になる程のことでないとして大部分は2の過程で発生するものであらうと察せられまして、この2の道程では運送業者の扱い方の巧拙もあり得ることながら、外装函の紙質、構造こそが問題を包蔵するところであり、吾々は茲に大きな疑問を持つものであります。

然うしてこのことは往年缶詰が木箱からカートン函外装に移行致しまして以来の著しい様相として業界の口の端に乗り居りましたことではありますが、今日茲で当会も改めてこの点に付発声申し上げる所以でありまして、要するに現在のカートン質、函構造の大部分は缶詰と云う商品、その一梱内の容量を支えるに猶不十分な個所いくつか、又荷造とはその商品が最終点迄安全、異状なく到達することを目的とするものであるとすれば猶欠陥として指摘される点が存在する也と愚考致されるのであります。

この点につき全国缶詰問屋協会殿は当会と共感せられること多々有之と存ぜられますが、日本缶詰協会、日本製缶協会殿はいかと思召され居られますか、既にこの問題にお気付になられ、具体的に改善着手遊ばされ居られましようか、いかにか伺上る次第であります。

一方当会は貴三団体に右の如く申進めつゝ当会員分担して桃、みかん、みつ豆

アスパラガス、さけの5種の缶詰の返品分類を致し、その中の凹缶がいかに率を占めて居るかの実測作業に着手致し居りますに付、後日機会を得てご参考に資したく存じ居ります。

次に日本缶詰協会様にお願ひ致し度きは今年秋のみかん缶詰を第一着手として、内販缶詰各函毎に

- (イ) 缶詰工場に於ては製造函詰出荷に際して凹缶は当然のことながら皆無であること。
- (ロ) 函荷造は正常な輸送ルートでは凹缶の発生はあり得ない構造強度を保持して居ること。
- (ハ) 従つて潰れ缶と云う返品クレームはあり得ないこと。

等の口上を盛つた印刷物を各函内に挿入するか、或いはカートン函表蓋正面に同様の趣意を刷り込むかの手段を講じて各販売店にアピールすると云うことをも併せて提案申し上げる次第であります。

以上は当会が缶詰の凹缶に焦点し、この発生の根源をさぐり、これが改善は当会々員店の経営合理化の一つにつながるものと致し居りますことを十分御高察たまわれますと共に、これは、かつて貴三団体の御協力を相仰がなければ進捗致しませぬこと、同時にこれが利害は貴三団体と当会と全く一致した協同の事柄でありますことをも十分ご納得下さいまして、所期の目的を達成する迄着々御援助の程幾重にも懇願仕り、重ねて敬意を表しつゝ貴三団体各位夫々からの御垂示待上申します。

敬 具

昭和43年8月27日

追伸 潰れ缶以外のポーチヨー、変敗、発錆等の事故品の解明については逐次作業を進めて参りますが、今日のところは本件についてのみ貴意を得申しました。

再 拝

これに対して日本缶詰協会では9月19日付で次の返書を同業会宛送付した。

東京都食品卸同業会 殿

社団法人 日本缶詰協会

内販缶詰の凹み缶の件

拝復 首題に関する貴信、都同発1号拝誦いたしました。

ご指摘のとおり、缶詰の不良品と称せられるものの中では、凹み缶の比率が高く、また、これに要する処理問題については製造、販売の両段階で予てから発生原因の究明ならびに処理労力の省力化等に腐心し、改善につとめている次第でございます。

このたび、貴会におかれまして、もも、みかん、みつ豆、アスパラガスさけ缶詰の5品種について凹み缶の率の実測作業に着手されました由でございますが、結果が出ましたら是非お知らせいただきたいと存じます。

さて、貴会より、弊会に対し、ご提案をいただきました、43年度みかん缶詰の工場出荷に際し、凹み缶の皆無であること、函荷造は正常な輸送では凹み缶の発生があり得ぬ強度の構造であること、従つて潰れ缶という返品クレームはあり得ないことの三点を印刷物封入か、カートンケース表面に刷りこむ件につきましては、関係先とも諮り、検討中でございますので近く方針を決定いたしますが、以上取り敢えずご連絡申し上げます。

まずは書中お答えまで

敬 具

台湾産筍缶詰開缶研究会

1. 日 時 第1回 昭和43年9月 3日(火) 14.00~16.00時
第2回 昭和43年9月25日(水) 時間同上
2. 場 所 東京都中小企業会館
中央区銀座東2~8
TEL(542)0121
3. 主 催 日本農産缶詰輸入商社協議会
4. 協 賛 日本缶詰協会、全国缶詰問屋協会
5. ご案内先 全缶協在京浜地区会員店
" 蔬菜部会員
東京都食品卸同業会会員店

※ 開缶研究会の概要

この開缶研究会は日本農産缶詰輸入商社協議会の主催で開催されたが、台湾産たけのこ水煮缶詰の見方統一、品質の向上、需要の啓蒙を図り、また同協議会で実施予定の優良品推薦証紙製の基準を定めるという目的で開催され、出席は第1回約100名、第2回約80名が熱心に見学した。

1. 第1回研究会の検査講評

日本缶詰検査協会鈴木常務理事から次のように検査結果の講評がなされた。
「採点方法はJASの検査基準による5点法で行ない、平均点8点以上が合格であるが、そのうち1点の項目があれば不合格とした。正確にJASの見方をとると余り合格点がでてこないで、台湾産筍として実用上さしつかえないというところで採点した。

ホールは14点(14ブランド28缶)のうち計器による判定で不合格が6缶、表示違いが2缶(ホールと表示実際はハーフ)、品質の判定では不合格が14点。

総合判定(計器、表示、品質)で不合格となつたものが19缶あり、これは68%となる。

ハーフスは4ブランド8缶あり、計器で不合格2缶、品質で不合格が1缶、総合判定で2缶(品質、計器の不合格は重複)で25%。スライスは1ブランド2缶。計器で1缶、品質で2缶とも不合格。これは100%の不合格率。形態は日本産と比較するとかなり落ちるが、一応台湾産ということで考慮した。芽の切り方や、フシに平行に切っていないものがかかりあつたが、著しいものでない限りは合格とした。またフシの間がのびていたものがかかりあつたが、全体に揃つていれば問題にしないでよいとの見解をとつた。

しかし、これは減点の対象にはした。形態は甘く採点したが、1ブランドかなり変型しており、これは形態で不合格にした。なかに根を切り過ぎて穴があいているのがあり、これも著しいものは商品的に見て不合格とした。色沢は全般的にはよかつたが、茶褐色のものも散見されこれもひどいのは不合格にした。製造までに時間をかけたのか、原料がよくなかつたと推察される。

肉質はフシの間がのびていて肉が柔いもの、逆にヘタが固いものが2~8点あり減点の対象とした。香味はだいたい問題がなかつたが、むれ臭、腐つた香があり、食品上適当でないと思われるものは不合格とした。全般的にニガ味を感じるものが多く、食べてニガ味がありこれは香味で不合格にした。その他の事項で特に問題はなかつたが、大小の差があり不揃で、これも小さい物との差が8倍以上のものは不合格とした。こういうものが数点あり、これは他の項目がよかつたが、不合格となり残念であつた。

スライスは2点とも不合格となつた。1点は液かたごり、腐敗臭があつた。1点はざらし過ぎか、処理が遅れたかで異味。異臭があり2点とも不合格となつた。

私は全体的にもう少し悪いと思つていたが、あの程度の品質ならかなりよい線にいつていると思う。もう少し丁寧にやれば実用上さしつかえないものと思われる。日本のように砲弾型のもは望めないが、品質上で問題はないという私の感じである。」

なお品質面で合格したブランド1、2、12、14、15、16、18、計器判定で合格したブランド1、2、3、7、9、11、12、14、15、16、18であつた。

台湾産たけのこ缶詰開缶リスト

43. 9. 3

番号	メーカー		製造者名	検査月	備考
	品名	製造者名			
1	BWMA	8623	東方果菜加工廠股份有限公司	ホ-ル 1~1 不 1~2 3.7点 表示相違	
2	BWMM	8705	GEN HOHG FOOD INS CO	" 2~1 3.7点 2~2 3.0点	
3	BMWL	8627	HWA CHEN CANNED FOOD INS CO	" 3~1 3.0点 3~2 不肉質不良,大小不揃,液汁浮遊物	
4	BMN	8719	国光食品工業股份有限公司	" 4~1 3.0点 4~2 3.0点 4~1 内容不足	
5	BWMA	8709	台湾水果缶頭股份	" 5~1 2.6点 5~2 3.8点 5~1 内容不足肉質固く剥皮不良	
6	BWM	8715	東亜食品工業	" 6~1 2.2点 6~2 3.2点 形態不良液汁昆虫色沈不良	
7	"	8621	"	" 7~1 不 7~2 不香味不良 形態不揃	
8	BWLA	8629	TON SHUN FOOD INS CO	" 8~1 3.0点 8~2 不 形態不揃	
9	BWH	7717	SHYH ZIN CANNED FOOD CO	" 9~1 2.7点 9~2 不 形態不良 節伸	
10	B W	8710	宝隆食品廠股份有限公司	" 10~1 不 10~2 25点 10~2 内容不足 形態不揃 節伸	
11	BSWL	8627	"	" 11~1 不 11~2 不 形態不揃 整形過度 褐変	
12	BWMB	8629	泉泰特産工廠股份有限公司	" 12~1 3.0点 12~2 3.0点	
13	BWM	8702	"	" 13~1 不 13~2 3.0点 黒変 肉質不良	
14	B.L	8625	"	" 14~1 3.2点 14~2 3.2点	
15	BHMA	8621	東方果菜加工廠股份有限公司	フア-フ15~1 3.8点 15~2 3.6点	
16	BHMB	8701	台湾水果缶頭工廠	" 16~1 3.5点 16~2 3.2点	
17	BHLA	8619	TON SHUN FOOD INS CO	" 17~1 不 17~2 3.0点 17~1, 2 内容不足 香味不足	
18	BHA	8718	泉泰特産工廠股份有限公司	" 18~1 3.0点 18~2 3.0	
19	BSS	8716	"	スライ19~1 不 19~2 不 19~1, 2 内容不足 異味異臭	

第2回研究会検査結果

総合判定成績

状態	項目	点数 (缶数)	品質判定		計器判定		総合判定	
			合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
ホール		18	9	9	11	7	6	12
		(36)	(22)	(14)	(25)	(11)	(16)	(20)
ハーフ		7	2	5	5	2	2	5
		(13)	(6)	(7)	(11)	(2)	(6)	(7)
合計		25	11	14	16	9	8	17
		(49)	(28)	(21)	(36)	(13)	(22)	(27)

缶詰規格連絡協議会連絡会

日時 昭和43年9月5日 13.30~15.30時
 場所 日本缶詰協会 会議室
 出席 日本缶詰協会、日本製缶協会、日本缶詰検査協会など各組合団体の専務理事10名および農林省消費経済課課長補佐松岡正次氏出席。

この缶詰規格連絡協議会は、去る8月28日の設立準備会にひきつゞき開かれたものであるが、あいにく全缶協側に会議があつたため欠席。

この協議会の協議の概要は主として協議会会則の審議に尽されたといわれるが最終的に決定した。

全条文は次の通りである。

なおこの規則の決定により缶詰規格連絡協議会は正式に発足することになった。

缶詰規格連絡協議会規則

(名 称)

第1条 本会は缶詰規格連絡協議会と称する。

(事 務 所)

第2条 本会は事務所を日本缶詰協会内におく。

(目 的)

第3条 本会は缶詰の規格の整備を図るために必要な事項について会員相互間ならびに関連団体との意見の調整を行なうとともに、缶詰規格の普及を図りもって業界の健全な発展に貢献することを目的とする。

(事 業)

第4条 本会は第3条の目的を達成するために、次の事業を行なう。

1. 缶詰の規格の整備に関する会員相互間ならびに関連団体との意見の調整
2. 規格の制定、改廃に関する調査
3. 缶詰の日本農林規格の普及向上のための対策の推進
4. 缶詰産業の発展および製品の改良向上に資するための情報の交換
5. 政府に対する陳情、請願または意見具申
6. 前項に掲げる事業のほか、本会の目的を達成するために必要な事業

(会 員)

第5条 本会は次に掲げる団体をもつて会員とする。

1. 日本鮭蟹缶詰輸出水産業組合
2. 日本鮪缶詰輸出水産業組合
3. 日本鯷鱈缶詰輸出水産業組合
4. 日本秋刀魚缶詰輸出水産業組合
5. 日本蜜柑缶詰工業組合
6. 日本農産缶詰工業組合
7. 日本ジャム工業組合
8. 日本魚介缶詰工業協同組合
9. 日本食肉缶詰工業協同組合
10. 日本缶詰協会
11. 日本缶詰検査協会
12. 日本缶詰輸出組合
13. 全国缶詰問屋協会
14. 日本製缶協会

(会 費)

第6条 本会の通常経費は日本缶詰協会において負担するものとする。

ただし、特別の経費についてはその都度総会において合議のうえ分担するものとする。

(幹 事)

第7条 本会に幹事1名をおく。

幹事は総会において会員のうちより互選する。

(幹事の任期)

第8条 幹事の任期は2年とする。但し再任を妨げない。

(幹事の職務)

第9条 幹事は、会務を掌る。

(総 会)

第10条 本会の総会は次の場合に開催する。

1. 幹事が必要と認めたとき
2. 会員の5分の1以上から会議の目的たる事項を示して請求があつたとき

(総会の招集および議長)

第11条 総会は幹事が招集し、その議長となる。

ただし、幹事事故ある場合は、当日出席の会員中より選出する。

(総会の議決事項)

第12条 総会において、別に定める事項のほか、次の事項は総会の議決を経なければならない。

1. 規則の変更
2. 規格の制度、改廃に関する意見
3. 陳情、請願または意見具申
4. 幹事の選任
5. その他幹事において必要と認める事項

(総会の議決方法)

第13条 総会は会員の3分の1以上が出席しなければ開くことができない。

2 総会の議事は、出席者の過半数以上の同意をもつて決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(専門委員会)

第14条 本会に第4条の事業を推進するために、総会の議決を経て専門委員会をおくことができる。

2 専門委員会は、幹事より付託された事項について調査審議し、その結果を幹事に報告するものとする。

3 専門委員会の運営に関する規定は、総会の承認を得て別に定める。

(陳情、請願、意見具申)

第15条 規格の整備等の申請その他公文書は、日本缶詰協会名をもつてするものとする。但し個別品目に関する事項は、当該団体名、若しくは日本缶詰協会との連名とする。

(特別の事項)

第16条 緊急を要する事項で、総会を開催するいとまのない場合は、事後において総会に報告し、その承認を求めなければならない。
2 品目毎の個別的事項については総会に報告するものとする。

第1回缶詰規格連絡協議会

日 時	昭和43年9月13日	14.00~16.00時
場 所	日本缶詰協会	会議室
議 案	① 道産さば缶詰の表示の件 ② 筍5G缶の規格の件 ③ 輸出向けジュース缶の規格の件	

設立後初の連絡協議会であつたが、前回同様全缶協側にも会合があり欠席となつた。

打合せの概要は、道産さば原料による輸出向け缶詰には缶蓋に北海道ものであることをあらわしたマークを表示する件であるが、これについて検査の段階において本当に北海道ものであるかどうかをチェックする方法がなく、そのほかにも内地向けとの関連性などがからみ問題があるため保留事項となつたといわれる。

筈50缶については現在農林規格がなく、神戸検査所において一応地元業者の意見などを取り入れて作成した農林省(案)の説明が行なわれた。この案はさらに関係団体間で検討される筈。

輸出向けジューズ缶には輸出規格が設けられていないが内地向け規格に準じ糖度をどうするかなどが話し合われた。

缶詰共同宣伝料理実演・試食プロモーション

(中部・関西地区実施スケジュール)

缶詰の共同宣伝のスケジュールはいよいよ後半にさしかかり、あと残されているものは交通機関の中吊広告(後半の部)、月刊婦人雑誌、西部地区に対する団地、スーパー、百貨店の料理、試食、および同地区での司厨士向け料理研究会などとなっているが、料理実演、試食の主だったスケジュールは次の通りである。

[名古屋地区]

丸 栄 百 貨 店	9月14日～19日	地下食品売場
オリエンタル中村	9月16日～21日	”
西 川 屋	9月11日～14日	六番町店
丸 正	9月11日～14日	鳴海団地店
ほ て い や	9月21日～23日	庄内店
”	”	桜山店
名古屋ショップ	9月27日～29日	池下店
”	”	笠寺店
公 団 々 地	9月19日	知立団地

公 団	地	9月19日	平針団地
"		9月20日	虹ヶ丘団地
"		9月21日	志賀・鳩岡団地
"		"	小幡団地
富 士 鉄 社 宅		9月19日	上野町社宅

[京都地区]

大 丸 京 都 店	10月15日～20日	地下食品売場
京 都 厚 生 会	9月28日～30日	嵯峨 店
サ カ エ	10月 1日～ 3日	六角堂店
丹 羽 ス ト ア	9月28日～30日	長 岡 店
富 久 屋	10月 1日～ 3日	烏 丸 店
団 地	9月 7日	観月橋団地

[阪神地区]

大 丸 大 阪 店	10月 8日～18日	地下食品売場
" 神 戸 店	"	"
ス ー パ ー ダ イ エ ー	10月16日～17日	明 石 店
"	"	尼ヶ崎店
"	10月18日～19日	板 宿 店
"	"	宝 塚 店
"	10月20日～21日	池 田 店
"	10月21日～22日	西神戸店
"	10月23日～24日	湊 川 店
"	"	庄 内 店
"	10月25日～26日	北の宮店
"	"	三 国 店
"	10月27日～28日	灘 店

スーパーダイエー	10月27日～28日	千林店
神戸生協	10月28日～30日	六甲店
"	"	仁川店
"	11月1日～8日	深江店
"	"	芦屋店
オアシス	10月22日～23日	南センター店
"	"	北センター店
"	10月24日～25日	ユニオン店
"	"	セントラル店
"	10月26日～27日	高槻店
"	"	総持寺店
"	10月29日～30日	宝塚店
"	"	逆瀬川店
公団々地	9月8日	香里団地
"	9月9日	旭ヶ丘団地
"	9月9日	津雲台団地
"	10月9日	浜甲子園団地
"	"	西武庫団地
八幡製鉄社宅	10月11日	堺製鉄所花田社宅

在京普及・果実緊急合同部会

日 時 昭和43年9月5日 13.30～15.30時
 場 所 榊北洋商会 7階会議室

- 議 題 1. 「フルーツショー」協賛参加の件
2. そ の 他

※ 部会討議の概要

この部会は去る8月28日「フルーツショー」協賛、参加について主催者側と全任協正副会長、普及宣伝部会長店が出席し打合せの結果一応参加の意志表示を伝えたが、(月報8月号掲載)。その細部的打合せを行なうべく在京の普及宣伝部会員並びに果実部会員の緊急合同部会となつたものである。

1. 「フルーツショー」への参加店は、地域的關係で在京果実部会員、在京手印ブランド所有の会員店、関西地区果実部会員で東京地区に支店及び出張所を置いている各社に参加を呼び掛けることになつた。
2. 向ヶ丘遊園地に出向き現場見学を行なうことになり、9月7日(土) 10.00時、小田急電鉄、向ヶ丘遊園駅に集合し、実際に共同即売場、独立即売場等を見学し、そこで予算の見積り等をたてることになつた。
3. 即売参加に当たり、共同即売場に要する経費については全任協の宣伝費予算のなかから一部を充当する。
なお日本パインアップル輸入協会、沖縄パインアップル任詰輸入協会へも協力を呼びかけることになつた。

フルーツショーの現場見学

見学場所 向ヶ丘遊園全園

日 時 昭和43年9月7日 10.30~14.00時

出 席 [小田急側]

遊 園 長 間 宮 信 之 氏

事業課長 草野友喜氏
 事業係長 河野駿治氏
 事業課 足立慶郎氏 ほか8名
 乃村工芸 村田喜秋氏

〔全缶協側〕

全缶協会 長 浅井二郎氏
 (株) 国分商店 加納康夫氏
 (株) 逸見山陽堂 柳沢信夫氏
 三井物産 (株) 竹谷音次郎氏
 トーマン食品(株) 杉本三郎氏
 明治商事 (株) 数森匡矩氏
 (株) 鈴木洋酒店 森 駿一氏
 (株) 北洋商会 栗山昇三氏
 全缶協 専務理事 北田久雄氏
 職員 中沢和雄氏

〔日本缶詰協会〕

部長代理 村井武夫氏

フルーツショー参加については普及宣伝、果実の合同部会開催により正式参加が決定したが、それには現地見学をする必要があるとの意見が強く、9月7日代表店がフルーツショー開催地の向ヶ丘遊園に出向き、具体的問題点を検討した。

〔展示即売参加要領〕

- ① 参加費用、事後における何らかの要求は一切行なわないが、ただし即売場の飾付、試食用の経費は参加者が負担する。

- ㊦ 全缶協はこの催しに参加、特に即売を担当（日缶協は料理実演試食担当）
共同の即売場は展示会場（45m×19m＝約800坪）の出口外側に
約18m×3mのテントを張り各参加店が出品、即売する。
- ㊧ バリエティーある催しとするため、国産品フルーツ類缶詰ばかりでなく
パインアップル缶詰などの輸入品も即売、展示する。
なお即売は出来る限り市価より安い値段で協力する。
- ㊨ 共同即売場のほかに希望により各社独自の即売場を別に設けることも可。
なお即売場、試食場の効果、演出は自由。
- ㊩ 飾りつけは会場設営担当の（株）乃村工芸社（TEL453～1711番）
に依頼するも可。

「展示即売場に関する件」

- ① 共同即売場（18m×3m）
乃村工芸に飾付を委嘱する。経費は1.8万円内外。
- ② 独立即売場
設営、飾付などの費用は参加店にて負担、独立即売場として設営可能な
庭園は次の通り。
 - アメリカ庭園
 - オーストリア庭園
 - ポルトガル庭園
 - 花の オランジェリー
 - パ ラ 園
 - そ の 他 随 所

在京普及宣伝・果実部会

- 日 時 昭和43年9月13日 13.30~15.30 時
- 場 所 ㈱北洋商会 7階会議室
- 議 題
1. 「フルーツショー」現場見学報告の件
 2. 展示即売参加要領に関する件
 3. 展示即売参加申込み受付の件
 - ㊶ 共同即売場
 - ㊷ 独立即売場
 4. 料理実演、試食に関する件
 5. パインアップル団体の協賛に関する件
 6. 共同即売場飾付費用など普及宣伝費よりの一部充当の件
 7. 共同即売場の当番制に関する件
 8. アルバイトなど人件費の参加店共同負担に関する件
 9. 売上費の清算、製品管理等に関する件
 10. その他

※ 部会討議の概要

この部会は「フルーツショー」に関する打合会が過去数回にわたり開かれてきたが、開催の日も迫っており、全任協としての最終的打合を行なったものである。

1. 参加申込要領

「フルーツショー」共同即売場への参加希望店は9月16日迄に全任協事務局に電話で申込ことになった。なお商品、金銭管理の面から各社から責任者を1名派遣することを条件にすることを申し合せた。

2. 参加日について

期間中における即売、試食実施日は土曜日、日曜日および祭日のみとなり、下記の日程で行なう。

9月	土	日							
	28日	29日							
10月	土	日	体育の日 10日	土	日	土	日	土	日
	5日	6日	10日	12日	13日	19日	20日	26日	27日
11月	土	日	土	日	土	日	土	日	土
	2日	3日	9日	10日	16日	17日	23日	24日	30日

Ⓐ10日 Ⓑ9日 Ⓒ1日 (計20日間)

3. 経費負担について

経費については即売場の飾付けに要する費用が約13万円で、他に缶詰を買った人には缶詰を進呈するといったことはどうかとの希望があり、風船がよいとの意見もだされたが、その場で食べさせるといったこともあり缶詰りを贈ることになった。これらを含めて缶詰の宣伝という見地から全缶協宣伝費予算の中から10万円拋出し、またパイン缶詰の展示即売も行なうのでパイン缶詰のシンボルマーク、ポスター等も飾付ける。こうした意味合いから日本パインアップル輸入協会、沖縄パインアップル缶詰輸入協会の両協会から5万円づつ予算の負担を願いたい旨、正式文書により要請を行ないほぼ諒解を得ており、合計20万円の予算であるが万が一予算超過の際は参加店で負担することを確認した。また日缶協の担当となるが缶詰共同宣伝の一環としてフルーツ缶詰、試食、料理実演用に要する費用は共同宣伝費を充当するがパイン缶の現物20㊦はパイン缶詰の両協会が提供することが諒承された。

「フルーツショー」共同即売参加店

向ヶ丘遊園地「フルーツショー」共同即売に参加する会社は次の10社となつた。

(株)北洋商会	(株)国分商店
野崎産業(株)	(株)中島董商店
三井物産(株)	(株)東食
(株)鈴木洋酒店	加藤産業(株)
(株)逸見山陽堂	(株)明治屋

独立即売場に出品希望店はなし。

「フルーツショー」参加店打合せ

日時 昭和43年9月20日 13.30~15.30時
場所 (株)北洋商会 7階会議室
議題 フルーツショー 参加に関する件
出席

全国各訪問屋協会	会長	浅井二郎氏
(株)逸見山陽堂	課長	依田清信氏
・	宣伝課	柳沢信夫氏
(株)北洋商会	業務課	太田兼嗣氏
・	・	栗山昇三氏
野崎産業(株)	仕入受渡課	杉浦稔氏
(株)中島董商店	営業課	大森光男氏

(株)明治屋東京支店	仕入課長	村山利夫氏
加藤産業(株)	営業	荒井慎男氏
(株)国分商店	仕入課長	安田銀次郎氏
(株)東食	食品3課	高井和夫氏
(株)鈴木洋酒店	課長	森駿一氏
三井物産(株)	缶詰第3課	竹谷音次郎氏
全国缶詰問屋協会	専務理事	北田久雄氏
	記録	中沢和雄氏
日本ペインアップル 輸入協会	事務局長	福永友二郎氏
沖縄ペインアップル 缶詰輸入協会	事務局長	下条次郎氏
小田急電鉄(株)	事業課	佐久間隆氏
		足立慶郎氏

※ 打合会の概要

この打合会では、参加10店により「フルーツショー」参加についての具体的な話し合いがなされた。

1. 即売価格について

各社の価格が余りまちまちではいけないのである程度歩調を合わせる意味から一応各社の建値から1割5分から2割引程度にしようということになった。

2. 搬入について

搬入については9月27日15.00時向ヶ丘遊園地催事館附近に各社個別に集合しその荷の数量を見た上で近くの適当な倉庫に保管しようということに

なつた。

3. 当番制、販売台の決定について

即売には各社1名づつ責任者を派遣し商品、金銭の管理に当ること。また参加店による当番制を設け、当番店は倉庫の鍵の管理、雨天の場合に即売中止の決定等にあたる参加店の販売台の場所取りについては抽選により決定することになつた。

4. 開会式について

「フルーツショー」開会式は9月28日11時、三笠宮妃殿下を迎え盛大に開かれることになつており、全缶協への招待は参加店及び在京役員店が招かれることになつた。

開缶展示、試食、販売促進懇談会

開催日時 昭和43年9月17日(火) 14.00~16.00時

場 所 東京商工会議所 第1会議室 第2会議室
(東京都千代田区丸の内3~14 東商ビル3階)

催し内容 [開缶展示]

- ① ホワイトツナ油漬缶詰
- ② アスパラガス缶詰
- ③ スイートコーン缶詰

[懇談会]

8品種に関する販売促進のための懇談会

会 長 浅井二郎 販売促進について

水産部会長	坂下長作	まぐろ油漬について
蔬菜部会長	萩原弥重	アスパラガス、スイートコーンについて
副部長		
副会長	中山良助	3品種による共同宣伝の実施経過について

〔見本試食〕

以上3品種の缶詰見本の試食

主 催	全国缶詰問屋協会
協 賛	日本鯖缶詰輸出水産業組合 日本農産缶詰工業組合 社団法人 日本缶詰協会
案内先	全缶協 東 部 地 区 会 員 東京都食品卸同業会々員 関 係 団 体

※ 販売促進懇談会の概要

この懇談会は、全缶協水産部会、蔬菜部会の主催により現在実施中の缶詰共同宣伝に、将来性ある缶詰として大きく取りあげられているホワイトツナ油漬缶詰、アスパラガス缶詰、スイートコーン缶詰の以上3品種に対する実物宣伝と相呼応して、この機会に業界自体もより積極的に新需要の開発を行なうべきであるとの立場から①商品に対する扱い業者の理解度を高め②製品そのものの価値を掘り下げ③販売促進の実をあげる目的もつて 全缶協の在京関係会員店ならびに東京都食品卸同業会傘下の会員店メンバーにして直接第一線で活躍している担当者に出席を呼びかけ開催されたもの。

この日はあいにくの雨天であつたが約150名が出席、熱心に開缶展示品の參觀を行ない、また一缶一缶の試食検討がなされ好評であつた。

懇談会は午後3時半から約1時間にわたり浅井会長、坂下水産部会長、萩原蔬菜副部会長の販売促進に関する講演が行なわれた。

浅井会長「販売促進について」の講演

「缶詰業界は輸出国内をとわず困窮している。全缶協が受け持っているのは国内販売であるが、40年代に入つて生産が過剰気味となり、メーカーもわれわれ問屋も缶詰はもうからないということを2～3年続けてきてしまつたが、全缶協は発足以来、国内の適正な需給を図るための努力を傾けてきた。それにはメーカーの協力がなければできないわけであるが、一応その活動は功を奏していると思う。このところ全般的に経済状態はよくないが、缶詰は立ちをおりつつあると私達は見ている。昨年のみかん缶詰の共同宣伝は、全缶協としても兼ねなしの金をだしたわけだが、これが契機となり、本年は鉄鋼関係会社の深い理解のもとに年間1億3千万円、3カ年間合計3億9千万円で共同宣伝が行なわれることになつた。3千万円は海外の宣伝費に使うので、本年は1億円で缶詰の共同宣伝を実施し、日缶協、製缶協、全缶協の3団体に鉄鋼メーカーを加え共同宣伝が行なわれており、われわれが儲らなかつた缶詰をなんとか儲かる缶詰にしていこうと努力しており、その実現に向つている。私達販売する側としての全缶協はいわゆる共同宣伝されている品目が小売店頭と並んでいないといつたことのないよう、販売の面でできるだけ協力し、その商品を第1線まで押し出すことが大切であり、本日の販売促進懇談会の主旨もそこにある。

本日は共同宣伝にとりあげられているホワイトツナ、アスパラ、スイートコーンの3品種を展示したが、これは今後相当の伸び率を示す商品であると思う。缶詰は商品開発の面で遅れており、特に水産缶詰は昔の大和煮的なものは順次市場から消えていつている。しかしこれに代る商品が開発されていない。一つの物を開発するのに1メーカー、1問屋だけでなく全体で心を合せ開拓していこうということが過去に欠けていた。そこで私達が力を合せてこの商品を伸ばすため、その知識を十分に備え、自信を持つて販売する必要がある。ここでメ

メーカー、問屋が手をたずさえてともに時代に即応した商品の開発をして行く。こゝに本日の展示会の意味があると思う。品質の面は専門的な日缶協、検査協会に任せておけばよく、われわれは販売に力を入れることである。今日はわれわれの目によく見、十分に認識して、販売にのりだしたい。なぜこの点を力説するかというと、鮪にしても原料事情からいつて安くできない、もちろんこれに見合った生産、販売を行ない適正利潤を得なくてはならないわけで、これにはやはり自分で売る商品に自信を持ち、認識することが大切で、従来のみつ豆、鯖味付、等のように価格競争的な売り方でいくべきではないということがこの3品種全部にいえる訳である。メーカー、問屋ともそういった点を話し合いもつと大きな商品に育てて参りたい。

本日は日缶協、日本農産缶工組、日本鮪輸水組の各団体から見本の提供等いろいろと協力いただき感謝致したい。また関西の方から同様な主旨の催しをやつていただきたいという要請があり、本日の見本をいかすと同時に、来月上旬頃に予定している関西での催しにもよろしくご協力いただきたい。」

浅井会長の販売促進についての講演につづき、坂下水産部会長は「まぐろ油漬について」大要次のように語つた。

「先ず鮪缶詰の輸出であるが、昨年の輸出総額は19,100万ドル(688億円)のうち、鮪缶詰は600万函 184億円であり、全体の26%をこの鮪缶詰が占めているわけである。これは真珠の194億円についている。本年度の鮪缶詰の輸出目標は615万函で、アメリカは塩水漬主体であり油漬缶詰はEU諸国が主でカナダ向も含まれている。近頃、台湾、韓国の漁船が活発に操業し、台湾でも鮪油漬缶詰をつくるというように競争相手が増え、日本の鮪油漬缶詰は難しい立場に置かれている。原料価格は夏びんが不漁で、トン13万円であり、ホワイトの売り玉はなくなつている。

製品価格もFOB10ドル位(3,450円見当)なら伸びるが、現在3,800～4,100円という高値でかつ売の玉はない。従来鯖油漬缶も輸出向け一辺倒であり、これが内販にも強いということであれば輸出向も安心して造られ、両方に転用できるということで、非常に輸出向にも貢献する訳けである。今後食生活の改善にともない、油漬缶は将来大いに伸ばすべき商品と感じている。現実に沖縄向けの輸出が増えているが、これは米軍関係だけでなく、沖縄の人が食べており、沖縄自体も油漬缶がサンマ、イワシの味付に変わって伸びている。これは若い世代がアメリカナイズされたためである。特に油漬缶は大衆にアピールできる商品と確信を持っておりすでにレストラン等で業務用の大型缶がよくでている。これからは宣伝によつて将来サケの水煮と同様な数量に持つていきたいと思う。なお内販の油漬缶の生産はソリッドのみで40年3万0/8、41年6万0/8、42年10万0/8と逐次伸びており、水産部会としても大いに努力していきたいので宜しく願ひしたい。」

萩原蔬菜副部会長はアスパラガス缶詰、スイートコーン缶詰の近況について次のような講演を行なつた。

「我が国のアスパラガス缶詰の製造量は年々1割～1割5分程度の増産であり、本年度も北海道地区だけで80万函の生産計画であり製造直前の4月上旬は好天候と好気温に恵まれ各地区の工場は例年より7日～10日程度早目に製造を開始したが、5月中旬から低温に災いされて6月以降天候の回復したにもかかわらず道南地区で計画量の1割位道央道北で5分程度の減産で結局前年比4分程度の増の7.1万函の製造量で7月20日頃終了した。また、本州における生産も天候の不順と栽培畑の減少で大巾に減り、前年約17万函の生産に対し本年は11万函の大巾減産。

作付面積は昨年度は6,800ヘクタールでその内北海道が4,950ヘクタール

であり収穫量も全国で15,400トンとなっている。本年は北海道地区で4,970ヘクタールとなっているが、水田作との比較と採取労務者の不足等でアスパラ栽培の問題となっている。そのため、富良野地区ではアスパラガス団地化5カ年計画を実施致しており、実施2カ年度で計画の85%の定植の実績を挙げている。

原料価格は昨年度平均¥109円09銭であつたが、本年は1級¥115円、2級¥85円で仮支払いである。本年は例年のように各地区統一仕切は困難のようである。内地は17種の原料で1級¥133円、2級¥83円で購入した。

(1) 製造及び販売状況

年度別	前年度産繰越	生産数量	内販対象数
42年度	(推定) 150,000箱	北海 680,000箱 内地 170,000箱	820,000箱
43年度	(推定) 80,000箱	北海 710,000箱 内地 110,000箱	750,000箱

年度別	輸出引当数	国内消費量
42年度	180,000箱	740,000箱
		自然消費増1割と見ると
43年度	150,000箱	100,000箱位不足

(2) 缶型別42年度生産

角1/1打入	93,600箱	果7/4	8,500箱
角1/2打入	9,700箱	250g/4打入	276,000箱
2/2	32,600箱	カット	91,800箱
4/2	249,700箱	その他	残
7/4	28,000箱		

(8) 輸出状況

42年度184,204箱、内共販受託114,758箱で残数は共販設立前9月以前の商社別各々の扱い輸出量。

43年度は147,427箱の予定輸出数。

輸出先は、西独、オランダ、南ベトナム、米国、デンマーク、スイス、タイ、スウェーデン、オーストラリア等である。

現況

本年の製造は昨年度の生産の250ㄑ缶が早くより売切れ市場皆無の関係と販売業界の製造前の強い意見等も考慮して価格も初期の出荷より若干値上げしたが、消費適正価格の販売値で販売出来た関係から各銘柄とも250ㄑ缶は売切れた。また、4号缶も昨年並価格とのことから売行き良好にてミックス、ペール等の裾物は業務用に消化され、ホワイトLも一部の銘柄以外は売切ると言う情態である。

その他のサイズ及び他の缶型商品も順次販売されており、自然消化増を考えると、春先には不足すると考えられる。また、本年は台湾産等の輸入品は海外市場の良好な事から輸入価格も高く見込み薄と思われる。

台湾アスパラガス缶詰は1963年の生産量は1,639箱であつたが、4年後の1966年には1,620,122箱と急速な発展をした。

本年も第一期加工を3月21日より全島164社の登録工場が一斉に製造を開始致した。当初は昨年度第一期加工の生産割当の比率に従つて工場生産割当を決めて本年の製造をする方針であつたが、多数の工場が対立する意見によつて本年度(第一、第二期)は170万箱の生産目標の枠内で自由生産をすることとして第一期の製造を終了致した。第一期の製造箱数は120万箱位と推定される。

◎作付面積を現在政府は登録するよう要求しているとのことであるが、将来の原料供出に対する思惑もからんで全面的に協力致していないよう

だが、昨年度は8,000ヘクタール位で本年は5,000ヘクタール位とのこと。減少の原因は昨年度原料の暴落によつて廃耕したためである。

◎ 原料価格は昨年度は農会よりの購入価格が平均(17糶規格)K当り8円(台貨幣)で商人よりの購入値は4円~6円あつたが、本年はK当り16円~20円であり長さも25糶~30糶で工場に搬入して来る所謂売手市場であり太さも8級13ミリ以上が規格とのことだが、細い原料も多量に混入して来ている。輸出は農会の原料購入証明と物資局空缶割当証明とによつて輸出箱数が決められている。

◎ 製造箱数は昨年が180万箱位で本年は予定の170万箱の内第一期120万箱第二期50万箱の製造は出来ると思われる。例年だと、4号缶が主力で特3号、7号の順に製造されていたが、本年は作付反別減少しているにもかかわらず製造箱数が多いことは例年と違い原料の長さが長いので特3号が主力製造されており、また例年よりカットも割合が多い。また本年から250g缶より更に長い18糶もある新型缶を製造輸出しているが、西独等にて好評。

収穫量は同期間から見ると日本の $\frac{1}{3}$ 位で、収穫期間が日本が約45日に比し台湾は180日位あるので反収は良い。

以上のような事情から昨年は1箱当り18Kの原料使用量であつたが、本年は23K位使用したといわれる。

◎ 今後の台湾アスパラガスは耕作適地の砂地が20万ヘクタールもあるとのことであり定植して6カ月に収穫出来ることと15才以下の人口が44%を占めており、農業伸長率も5.9%から見ると1975年の生産量300万箱の生産計画は困難ではないと思われ、また7月1日から輸出税をアスパラガス、洋松茸、バナナに5%の臨時国防費として掛けても輸出出来ることは国際価格以下の生産値ということと思う。

また、アスパラ収穫の第一期とは3月21日より7月31日までであり第二期は9月1日より11月末日までの期間でそれ以外の収穫は禁じられている。

本年度の北海道地区のスイートコーンは5月上旬までに種蒔は終了致したが、5月中旬の発芽期から成育期に低温と曇天で成育が遅れ、その後天候が順調で作柄は大巾に回復し、反収も平年作とのごとで推移し、道南各工場とも8月20日過より操業開始の用意をしていたが、20日頃の青森及び道南を襲った集中豪雨降来1週間から北部は10日間程ストーブを使用したほどの低温とその後の曇天のため実入に相当の被害を受けた模様。

漸く9月に入つて製造開始したが、原料入荷が少なく本格的製造は9月10日頃からで例年に比べ10日～15日の遅れである。

昨年度は生食需要の増加と軸付冷凍コーンが年々倍々の消費量から例年にならない作付増と豊作とで生食価格は暴落し、加工原料も契約値を下廻つたばかりでなく、一部処理難から原料の引取りすら拒否する工場もあつたので、農家の不信を買い本年は栽培意欲が低下し、昨年度食糧トウモロコシ作付反別8,030ヘクタールの内スイートコーン作付4,170ヘクタールに対し、本年は3,810ヘクタールで1割弱の作付減。内契約栽培は2,000ヘクタール位である。

また、種子の農家購入量から見ても生食用も大巾に少ない。

昨年度の収穫量は3,360トンであり本年の予想は3,048トンであつたが、前記のような事情と7号台風の余波にて道南山麓地区は3割位の倒害が出ており、本年収穫予想は大巾に減少することと思われる。

それがため昨年度とは逆に原料確保が困難であるうゑに計画量を満すには昨年度に14.89円を大巾に買上げないとスイートコーン及び軸付、冷凍コーンの計画量の製造は無理ではないか。現在の原料値は18円～20円位である。

◎ 缶詰生産及び販売

項目	前年度繰越量	生産数量
42年（推定）	180,000 函（41年度品）	628,800 (製造計画量) (予想)
43年（推定）	155,000 函（42年度品）	440,000 300,000～ 850,000 函

項目	販売対象	消費量
42年	758,800 函	608,800 函 (不足量)
43年	505,000 函	100,000 函～150,000 函

◎ 缶型別 42年度

缶型	数量	製造比率
3/2 打入	7,500 函	
4/2 打入	483,200 函	クリームスタイル 74.7%
5/4 打入	2,000 函	ホールスタイル 25.3%
7/4 打入	10,800 函	
7/2 打入	11,000 函	
7/4 打入	114,300 函	
合計	628,800 函	

◎ 43年度スイートコーン及び冷凍コーンの製造計画は缶詰コーンの場合大別してクレードル青旗で約 $\frac{1}{2}$ の製造予定で $\frac{1}{4}$ が水産会社商社問屋ブランドでありあとの $\frac{1}{4}$ がバツカーブランドのようである。

また軸付冷凍コーンの製造は市場品枯と販売利益の良好から道内工場は冷凍設備を新設し、昨年度1,900万本であつたが、本年は2,760万本と4割5分位の大増産に意欲をもやしており、また、その数量も大部分が生

産注文のようであるが、低温、倒害等の影響で従来の冷凍コーンの一等規格22種以上を厳守すると精々2,000万本位の模様である。

- ◎ スイートコーンの北海道の製造期間は例年8月20日頃道南地区より開始され順次北に移行し、9月末頃まで延べ40日～45日の製造期間である。本年は製造開始が10日～15日位遅れ、また10日札幌气象台の週間予報で週末霜があるやも知れぬとの警報を出しており、現に12日朝霜が降りたという。そのようなことから帯広、美幌等の北地区は霜害で月末までの製造が心配されておりそれがため作業日数が短期間に終了するのではないかと思われる。
- ◎ 本年度のスイートコーン缶詰の製造は軸付コーンとは反対に昨年製造高の4割以上の減産であり原料不足から冷凍原料値と見合った価格で製造するため従来の安値は望めない。目先在庫と市況の不振から大巾高値も考えられないが、本年の供給と需要のバランスは、8～4年ぶりに逆転して久方ぶりに明るい見通しである。
- ◎ スイートコーンの嗜好は軸付冷凍コーンが北海道から東北、関東、関西と順次販売地域を拡大し、日本全国に販売されており、年々販売数量も多くなっていることから見ると嗜好は老若共に年々高まっている。われわれの業界においても積極的な宣伝をし拡売策を考えるべきで、現在の農産缶詰中大巾消費増を希望出来る商品はスイートコーン以外にないと思うとともに品質の統一を研究すべきである。

最後に中山副会長から「共同宣伝実施について」の報告があり、アスパラガス、スイートコーン、ホワイトツナ油漬缶8品種の共同宣伝実施について予算配分率の説明、経過報告が行われた。

たけのこ大型缶農林規格（案）の検討

去る9月13日日缶協においてたけのこ大型缶、缶詰の日本農林規格（案）につきメーカー側の関係団体が集まり、農林省の考え方などを中心に規格設定への説明がなされたが、この案は主として農林省神戸検査所において地元の意見を参考にしつつ作成されたものである。この案に関し、日本缶詰協会簡委員会ならびに農産缶工組簡部会では10月中に合同打合せ会を行なう予定といわれているが、全缶協蔬菜部会においてもこの件に関し打合せが開かれる予定である。

たけのこ大型かんかん詰の日本農林規格（案）

（適用の範囲）

第1条 この規格は、たけのこ大型かんかん詰に適用する。

（定義）

第2条 この規格において「たけのこ大型かんかん詰」とは、もうそうちくのたけのこの皮及び根元のかたい部分を除去したもの（以下「たけのこ」という。）を次の表の上欄に掲げる用語並びに同表の下欄に掲げる定義に従って区分したものを水とともに大型かんに密封し加熱殺菌したものをいう。

用語	定義
ホール	たけのこの全形のもので、形態が筒状でないもの。
割	たけのこをほぼ正しく二つに縦割りにしたもの。但し原形が筒状でないもの。
切	たけのこを厚さ約15ミリメートルに輪切りにしたもの。但し

先	原形が筒状でないもの。(根元を切つたものを除く。)
先	たけのこの先端部のみのも。但し原形が筒状でないもの。
折	たけのこの先端が折れて欠損しているが、原形の4分の3以上を保有しているもの。但し原形が筒状でないもの。
傷	たけのこの胴の部分に全形の4分の1以内の大きさの傷があるもの。但し原形が筒状でないもの。
筒	たけのこの全形のもので、形態が筒状のもの。

(規 格)

第8条 規格は、次のとおりとする。

事 項 等 級	合 格
内容物の 品 位	<p>(1) 「ホール」及び「割」を詰めたもの</p> <p>A級…次項の基準により採点した結果、平均点が4.0点以上で2点以下の項目のないものであること。</p> <p>B級…次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上で1点の項目がなく、かつ、A級に該当しないものであること。</p> <p>C級…次項の基準により採点した結果、平均点が2.0点以上で1点の項目がなく、かつA級及びB級に該当しないものであること。</p>
内 容 量	固形量が別表→に適合するものであること。
かんの状態	密封が完全で、外観及びかんの内面の状態が良好であること。

標 示

1. たけのこである旨並びに前条の用語に従いその区分を明記してあること。
2. 製造工場名を表わす記号をかんに打ち出し、又はこれを印刷してあること。
3. 製造年月日及び固形量を明記してあること。
4. たけのこの個数又は大きさを表わす記号を別表(一)に掲げる区分に従い明記してあること。
5. 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。
6. 文字、絵、その他の表示が内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
7. 上記の明記事項の表示は別表(二)の様式を標準とすること。

別 表 (一)

か ん 型	固 形 量
18リットルかん	11,000グラム以上
9 "	5,000 "

(注) 上の表に掲げてあるかん型とは、次の表に掲げる標準寸法のもの
をいう。

但し胴体はサイドシームを施し、ロウ付けをし、天地板の胴板への
の接合は二重巻縮めにより取り付け、ロウ付けしたものであること。

かん型	内径(ミリメートル)	高さ(ミリメートル)
18リットルかん	{ 234.4 } { 234.4 }	349.0
9リットルかん	{ 234.4 } { 234.4 }	178.0

別 表 ㊦

1. 全形のもの

記号	かん型					
	LL	L	M	S	SS	T
18リットルかん	10-15個	16-25個	26-40個	41-60個	61-80個	81個以上
9リットルかん	5-7個	8-12個	13-20個	21-30個	31-40個	41個以上

(注) Tについてはその記号のほか、10進法により内容個数を明記すること。

2. 全形以外のもの

記号	大 き さ
L	全形のLL、Lに準ずるもの
M	全形のM、Sに準ずるもの
S	全形のSS、Tに準ずるもの

(注) 1. 「切」にあつては、L及びSの2階級とする。

2. 「割」及び「先」については適用しない。

別 表 ㊦

た け の こ		
製 造 年 月 日		
用 語	サ イ ズ	等 級 (合 格)
固 形 量		グラム
製 造 者 住 所 氏 名 (又は販売者)		

2. 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形態及び肉質	(「ホール」及び「割」)
	1. 根元の切取り方が良好で、その切断面の空どうの露出がなく(「割」のものには適用しない)形が整っており、節間が短く、太く厚肉であり、かつ硬軟が適当なものは5点とする。
	2. 根元の切取り方がおおむね良好で、その切断面の空どうの露出がほとんどなく(「割」のものには適用しない)、形がおおむね整っており、節間がおおむね短く、おおむね太く厚肉であり、かつ硬軟がおおむね適当なものは、その程度により4点又は3点とする。
	3. 根元の切取り方が不良なもの、その切断面の空どうの露出が目立つもの(「割」のものには適用しない)、形が整っていないもの、節間が長いもの、細くやせて

いるもの又は硬軟が適当でないものは、2点とする。

4. 根元の切取り方が著しく不良なもの、その切断面の空どうの露出が著しく目立つもの(「割」のものには適用しない)、形が著しく整っていないもの、節間が著しく長いもの、著しく細くやせているもの又は硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。

形態及び肉質 (「ホール」及び「割」以外のもの)

1. 形が整っており、厚肉で、かつ硬軟が適当なものは、5点とする。
2. 形がおおむね整っており、おおむね厚肉で、かつ、硬軟がおおむね適当なものはその程度により、4点又は3点とする。
3. 形が整っていないもの、薄肉のもの、硬軟が適当でないもの(「筒」のもの)は、2点とする。
4. 形が著しく整っていないもの、著しく薄肉のもの、硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。

香味及び色沢

1. 香味及び色沢が良好なものは、5点とする。
2. 香味及び色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。
3. 香味又は色沢が劣るものは、2点とする。
4. 香味若しくは色沢が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。

液

1. おおむね清澄で浮遊物及び沈でん物が少なく、かつP.Hが4.5以上のものは、その程度により、5点又は4点とする。
2. 濁っているもの、浮遊物及び沈でん物が目立つもの又は

	<p>P.Hが4.2以上、4.5未満のものは、その程度により、3点又は2点とする。</p> <p>3. 著しく混濁しているもの、浮遊物及び沈でん物が著しく目立つもの又はP.Hが4.2未満のものは1点とする。</p>
<p>その他の事項</p>	<p>1. あま皮の除去が良好で、損傷がなく（「傷」及び「先折」のものには適用しないが、傷及び折れ口の汚染部は切除してあること）、かつ、最大のものの重量が最小のもの重量の2倍をこえないものは、5点とする。</p> <p>2. あま皮の除去がおおむね良好で、損傷がほとんどなく（「傷」及び「先折」のものには適用しないが、傷及び折れ口の汚染部は切除してあること）、かつ、最大のものの重量が、最小のもの重量の2.5倍をこえないもの（1.に該当するものを除く）は、その程度により、4点又は3点とする。</p> <p>3. あま皮の除去が不良なもの、損傷が目立つもの（「傷」及び「先折」のものには適用しないが、傷及び折れ口の汚染部はおおむね切除してあること）又は最大のものの重量が、最小のもの重量の2.7倍をこえないもの（1.又は2.に該当するものを除く）は、2点とする。</p> <p>4. あま皮の除去が著しく不良なもの、損傷が著しく目立つもの（「傷」及び「先折」のものにあつては、傷又は折れ口の汚染部が切除してないもの）、最大のものの重量が、最小のもの重量の2.7倍以上のもの又は異物が混入しているものは、1点とする。</p>

(測定方法)

第4条 前条の規格における固形量の測定は、容器を切り開き、たけのこを底に穴のある容器に移し、2分間放置し、液を流出させたものについて行なう。

共同宣伝缶詰料理試食研究会

日 時	昭和48年9月26日	11.00~16.00 時
場 所	ワールド・クッキング・スクール (東京都港区六本木6~2 司厨士会館2階)	
主 催	社団法人 全日本司厨士協会研究部	
後 援	缶詰共同宣伝委員会	
協 力	社団法人 全日本司厨士協会関東地区本部組織部	

※ 研究会の概要

缶詰の共同宣伝の一環として9月26日、司厨士会館において関東8地区の司厨士400名を招き、まぐろ油漬、アスパラガス、スイートコーン缶詰を中心とした缶詰料理試食研究会が開催された。

なおこの研究会に引き続き、業界事務局側は、司厨士協会の代表者と同会館において午後3時から5時まで懇談会を行なったが、大要次のような意見が司厨士協会側からなされた。

〔松本楼辻村氏〕

缶詰だけでも会席料理が出来ることに自信を持った。今後缶詰料理を一般家

庭に積極的に普及してゆけばよいと思う。

また外資系の会社は缶詰を製造するに当たり直接料理の専門家を呼び研究しているが、この面は大いに学ぶ必要がある。

〔司厨士会館常務荒田氏〕

缶詰の製造は味の点に関し殆んど素人がたずさわっているようだが、味の専門家の意見を大いに取り入れるようにすべきだと思う。着色などについても専門家の意見を聞きつゝ製造すれば参考になろう。トマトビューレーなど日本製品が何故使用されないかという点、それはやはり着色に問題があるからである。輸入品駆逐のためにも研究されるべきである。また広く消費者の意見も聞く必要あり。

〔斎藤司厨士協会会長〕

醤油や砂糖の味付なら一般家庭の消費者の意見を聞けばよいが、加工面のことについては、われわれメンバーの2～3人を対象に意見を聞くようにすれば味は決まると思う。

まぐろ油漬缶詰はバサバサしたところがあるが、そうしたものを詰める前にどうしたら柔らかくなるかを研究するとよい。たとえば腹部は腹部で肩肉は肩肉で熱の加え方を変えるとといったようなきめこまかい製造がのぞましい。

以上のような意見があつたが、来る10月16日および17日に関西地区においても同様の主旨により、缶詰の試食研究会が催される予定となつている。

全国食品缶詰公正取引協議会規則下打合会

日 時 昭和43年9月30日 10.00～12.00時

場 所	日本製缶協会	応 接 室
議 題	全国食品缶詰公正取引協議会規則および委員会規定下打合の 件	
出 席	日本缶詰協会	専務理事 隅 野 勇 氏
		常務理事 東 峰 勝 雄 氏
	日本製缶協会	事務局長 山 崎 力 氏
	全国缶詰問屋協会	専務理事 北 田 久 雄 氏

※ 下打合会の概要

去る9月2日の食品缶詰の表示に関する公正競争規約の告示に伴ない「全国食品缶詰公正取引協議会」の設立が急がれているが、この設立に当たり関係3団体事務局は公正取引協議会規則(案)の作成を進めている。

前回までの打合せ結果では、創立総会は会員全員の出席により会員のうちより地区毎に定めた定員数にもとづき運営委員(60人以上80人以内)を選任し、会長、副会長、および常任運営委員は総会において運営委員のうちから互選する。また創立総会以後の総会は運営委員会をもつて代行することとなっていたが、その後日本缶詰協会において同規則(案)の弁護士意見を求めたところ、運営委員会をもつて総会を代行するあり方は基本的に好ましくないとの説明であつたため、日本缶詰協会の定款などを参考として会員による総会制に手直しし、9月30日あらためて修正(案)の打合会を開くことになつた。

この日の打合会において前規則(案)が協議会運営上好ましくない理由について、日缶協側は大要次のような説明を行なつた。

1. 運営委員会をもつて総会を代行することは協議会の運営に当たり、周知徹底を欠くことになる。
2. 創立総会の時点はよいとしても、次の役員改選は役員自らが役員改選す

ることになりかねない。

3. 日本缶詰協会は同協会の総会において協議会加入は同協会が一括して加入することを決議したが、全缶協のように個々加入制でないため、票決は1票であり、またその会員の中から違反者が出た場合は日本缶詰協会自体が罰せられることになる。同様にして除名についても問題点が生じる。

4. アウトサイダーは個々加入となるが、日缶協が一括加入するとすると、票決では一票しか投ぜられないという矛盾が起る。

以上のような理由によつて結局当初全缶協が提案していた会員による総会制に組みかえられることになつたが、その素案の検討を行なつた。

その結果、役員は次のように改められる方針である。

（役員の数）

第10条 本会に次の役員をおく。

一 理事 20人以上 40人以内

二 監事 8人以上 5人以内

2 会長1人、副会長3人以内および常勤理事3人以内とする。

（役員を選任）

第11条 理事および監事は、総会において会員のうちより選任する。

ただし理事のうち5人以内を学識経験者より任命することができる。

2 会長、副会長および常勤理事は理事会において理事のうちから互選する。

その他については非会員の違反行為に対する措置で「本会は、非会員が規約第3条から第7条までの規定に違反する行為を行なつていると認めるときは総会の議決を経て、公正取引委員会に申告し、必要な処置を講ずるよう求めることができる」とあるのを「理事会の議決を経て……」に改められた。

なお理事の3団体の構成については1つの考え方として、次のような下打合せを行なった。

〔日 缶 協〕

会長、副会長、専務理事 3名

品種別7組合 7名

大手水産5社、製菓会社 5名

地区代表 12名

27名

〔全 缶 協〕

会長、副会長、専務理事 4名

規格部会長、外1名～2名 2名～3名

6名～7名

〔製 缶 協〕

現在の協議会設立準備委員 5名～6名

以上合計 39名～40名

この打合せにおいて委員会規定の協議もなされたが、10月5日ごろを目標にもう一度3事務局が集まり規則ならびに委員会規定の最後の打合せを行なうことになつた。しかし全缶協としては、日缶協が意見を求めたという弁護士に3団体事務局が揃つて説明会が持たれるよう要請中である。

フルー ツ シ ョ ー 開 幕

朝日新聞社主催、農林省後援による第1回フルーツショーは、9月28日午前11時から、三笠宮妃殿下をお迎えし盛大に開幕した。

このフルーツショーは、9月28日から11月30日まで約60日間にわたり

開かれるものであるが、全缶協としては共同宣伝の一環として展示、即売に参加し、即売は土曜、日曜、祭日に行なうことになっている。

参加店は10社(47頁参照)で、この即売はみかん、もも、みつ豆、パインの缶詰を柱として、市価より安い値段でフルーツ缶詰の即売がなされ、人気を集めている。

定刻、三笠宮妃殿下は催事館のテーブルに鉄を入れられ催し場ならびに全缶協の共同即売場をつぶさに見学され11時半お帰りになられた。

なお遊園内では、開幕を記念し関係者多数が出席し、にぎやかに開幕の記念パーティーが催され、フルーツショーにちなみ安達瞳子さんの柿のいけ花の実演があり、多彩な催となった。

会 員 消 息

〔住居制度実施に伴う変更〕

中泉株式会社に住居番号が10月1日から変更される。

新住所 東京都中央区銀座7丁目8番13号

代 表 者 変 更

須藤順次商店(函館市千代台町18番13号)は、故須藤順次氏の遺志を
つぎ、この程須藤悌造氏が代表者に就任した。

{ ホワイトツナ油漬、アスパラガス、スイートコーン }

開缶展示、見本試食、販売促進懇談会

(大 阪 会 場)

開催日時 昭和43年10月18日(金) 14.00~16.00 時

場 所 大阪市北区樋之上町10番地 TEL(363)1231

味の素株式会社大阪支店 5階ホール

催し内容 [開缶展示]

① ホワイトツナ油漬缶詰

② アスパラガス缶詰

③ スイートコーン缶詰

[見本試食]

以上3品種の缶詰見本の試食

[販売促進懇談会]

3品種に関する販売促進のための懇談会

会 長 浅 井 二 郎 販売促進について

蔬菜部会長 大 橋 庄三郎 アスパラガス缶詰、ス
イートコーン缶詰の近
況について

水産部会
副 部 会 長 西 馬 武 ホワイトツナ油漬缶詰
の近況について

主 催 全 国 缶 詰 問 屋 協 会

協 賛 日 本 鮪 缶 詰 輸 出 水 産 業 組 合

日 本 農 産 缶 詰 工 業 組 合

社 団 法 人 日 本 缶 詰 協 会

案 内 先 全 缶 協 中 部、西 部 地 区 会 員

京 都 缶 詰 卸 業 協 会

大 阪 缶 詰 同 業 会

神 戸 缶 詰 同 業 会

関 係 団 体

