



月報

10

缶詰問屋

(48.10.31.№.22Vol.2)

◇目次◇

| | |
|-------------------------------------|----|
| 10月の行事一覧表 | 1 |
| ◇ 「全糖問題」在京有志懇談会 | 2 |
| ◇ 在京果実部会 | 4 |
| ◇ 果実部会 | 8 |
| 日缶協 消費拡大委員長宛 要望書 | 11 |
| ◇ 日缶協、メーカー宛の注意書 | 12 |
| ◇ 缶詰返品問題 4団体打合せ | 15 |
| 缶詰事故品 分類表 | 19 |
| ◇ 返品問題に関する返書 | 20 |
| ◇ 開缶展示、試食、販売促進懇談会(大阪会場) | 20 |
| ◇ 缶詰共同宣伝10月～12月スケジュール | 26 |
| ◇ 蔬菜、規格合同部会 | 29 |
| たけのこ大型缶詰 日本農林規格 全缶協修正(案) | 30 |
| ◇ 共同宣伝、調理士対象缶詰料理 試食研究会 (京都・大阪会場) | 33 |
| ◇ 缶詰規格 連絡協議会 | 35 |
| ◇ 協議会規則 事務局打合せ | 37 |
| ◇ 公正取引協議会規則に関する弁護士との懇談会 | 38 |
| ◇ 公正取引協議会規則打合せ | 39 |
| ◇ 全糖問題に関する二国会談 | 40 |
| 会 員 消 息 | 40 |

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

10月の行事一覧表

| 行 事 | 月 日 | 時 間 | 場 所 | 出 席 |
|--------------------------|--------|------------|-------------------------|------------------------------|
| 公正取引協議会規則下 打合会 | 10月 5日 | | 製 缶 協 | |
| 在京有志懇談会 | 10月 7日 | 1300~1500時 | 株北洋商会 | 22名 |
| 共同宣伝専門小委員会 | 10月12日 | 1000~ | 日 缶 協 | |
| 在京果実部会 | 10月15日 | 1400~1630時 | 株北洋商会 | 14名 |
| 協議会規則に関する弁 護士懇談会 | " | 1700~ | 丸ビル精養軒 | 日缶協 2名 |
| 蔬菜・規格合同部会 | 10月17日 | 1030~1230時 | 味の素(株) 大阪支店 | 27名 |
| 果 実 部 会 | " | 1400~1630時 | " | 22名 |
| 共同宣伝司厨向料理研 究会 | " | 1100~1600時 | 京都大和料 理専門学校 | 270名 |
| " | 10月18日 | 1100~1600時 | 大阪日本調 理士学校 | 320名 |
| 開缶展示、試食販売促 進懇談会(大阪会場) | " | 1400~1600時 | 味の素(株) 大阪支店5階 ホール | 約 110名 |
| 公正取引協議会事務局 間打合会 | 10月21日 | 1330~ | 製 缶 協 会 | |
| 缶詰規格連絡協議会 | 10月22日 | 1330~1600時 | 日 缶 協 | |
| 日缶協。全缶協会長2 者会談 | 10月24日 | 1600~ | 日魯漁業(株) 会 長 室 | |
| 缶詰返品問題4団体打 合会 | 10月25日 | 1530~1730時 | 製 缶 協 | 製缶協1 日缶協2 全缶協2 同業会8 |

11月の行事予定

| | | | | |
|-----------------|--------|------------|---------------------|--|
| 公正規約説明会 | 11月 4日 | 1400~1700時 | 大阪合同ビ ル地下会議 室 | |
| 取引協議会設立発起人 会 | 11月 7日 | 1330~ | 日 缶 協 | |
| 新年名刺交換会打合会 | 11月 8日 | 1330~ | 日 缶 協 | |

「全糖問題」在京有志懇談会

日 時 昭和43年10月7日 1300~1500時

場 所 ㈱北洋商会 7階会議室

懇談内容 「全糖」表示についての主婦連調査に関する件

| | | | |
|----|------------|---------|--------|
| 出席 | ㈱逸見山陽堂 | 缶詰部長 | 橋田春男氏 |
| | " | 品質管理課長 | 植田 収氏 |
| | ㈱鈴木洋酒店 | 営業2課長 | 岩瀬真義氏 |
| | " | 営業1課長 | 押田次弘氏 |
| | ㈱矢口屋商会 | 業務係長 | 岸田 明氏 |
| | ㈱北洋商会 | 缶詰部次長 | 広田 正氏 |
| | ㈱東 食 | 食品3課 | 高井和夫氏 |
| | トーマン食品 ㈱ | 営業部長(代) | 西 督平氏 |
| | 日 缶 商 事 ㈱ | 仕入部長 | 八尋大吉郎氏 |
| | ㈱明 治 屋 | 食品課長 | 高崎康二氏 |
| | ㈱国分商店 | 仕入課長 | 安田銀次郎氏 |
| | 伊藤忠トール食品 ㈱ | 販売部長 | 中田 俊氏 |
| | " | 企画部長 | 坂下善三郎氏 |
| | 伊藤忠商事 ㈱ | 加工食品課 | 池田勝英氏 |
| | 三井物産 ㈱ | 食1缶詰3課 | 竹谷音次郎氏 |
| | 明治商事 ㈱ | 食品第1係長 | 数森匡矩氏 |
| | 野崎産業 ㈱ | 仕入受渡課 | 杉浦 稔氏 |
| | 加藤産業 ㈱東京支店 | 営 業 | 里中宗治氏 |
| | 三菱商事 ㈱ | 食3課長 | 丸山常史氏 |
| | 日本リピー ㈱ | 営 業 | 綿貫 新氏 |
| | 全国缶詰問屋協会 | 専務理事 | 北田久雄氏 |
| | " | 記 録 | 中沢和雄 |

※ 懇談会の概要

この懇談会は、公取委の委嘱により主婦連が昨年10月ごろから、詰詰、壘詰、ポリ袋詰など全糖と表示してある市販品50点をもとに表示違反の有無を調査し本年8月15日調査完了、その結果を去る10月8日新聞、テレビなどを通じ大きく取りあげて発表されたことに対し全缶協として、今後の対策を協議したもので、規格部会を中心とした有志懇談会のかたちで開催した。この新聞発表のように全糖品の中にズルチン、サツカリンなど人工甘味料が混入していたということは、手印ブランド所有の間屋にとつては意外であつたという一言に尽き、むしろ被害者側にあるともいえるとの意見があつた。

メーカーの一部では規定の糖度以上に甘味を高めるため人甘を加えたというところもあるようだが、ブドウ糖自体に人甘が含まれていたのではないかとの見方をする向きもありメーカー自体人甘使用について全く否定しているところもある。また併用から全糖に切換えの時、パイプの洗滌が不十分だつたためたまたま人甘が微量に混入することもあり、その製品が検査に掛つたということも考えられる。いずれにしても人甘が検出されたことは事実であり、全缶協は今後の対策として次のようにすゝめてゆくことを話し合つた。

- イ) 人甘が含まれていると指摘された缶マークの製品については当該間屋は自主的にデパート、スーパーその他小売店頭から回収すること、また今回指摘を受けなかつた製品、ブランドも下請パツカーに対して製造日報などの提出を求め、各自積極的に調査を行なう。
- ロ) 公取委、主婦連、厚生省に対し、今回の事実については間屋としても全く意外であつたことであり、間屋側は積極的に当該商品の回収、その他の詰詰についても調査を行なうという主旨の内容による文書を提出する。また

その写を日缶協に提出しメーカー側にも実情を訴える。

ハ) こうした問題が取りあげられるとブドウ糖についても問題が波及する恐れがあり、今のうちに農林省にシヨ糖として認めている旨の確認をとつておく必要があるとの意見も出された。

在京果実部会

日 時 昭和48年10月15日 14:00~16:30 時

場 所 ㈱北洋商会 7階会議室

議 題 1. 全糖品の入甘検出問題の件

2. ズルチン使用の缶詰の件

3. 日缶協宛要望書作成の件

4. その他

日缶協消費拡大委員会の結果報告

| | | | |
|-----|----------|--------|--------|
| 出 席 | 全国缶詰問屋協会 | 副 会 長 | 中山良助氏 |
| | ㈱逸見山陽堂 | 缶詰部長 | 橋田春男氏 |
| | 三井物産㈱ | 缶詰4課長 | 石川禎勇氏 |
| | | 3課 | 竹谷音次郎氏 |
| | ㈱矢口屋商会 | 代表取締役 | 萩原弥重氏 |
| | ㈱北洋商会 | 缶詰部次長 | 広田正氏 |
| | | 課長(代) | 横田哲雄氏 |
| | 明治商事㈱ | 食品第1係長 | 数森匡矩氏 |
| | 日缶商事㈱ | 仕入部長 | 八尋大吉郎氏 |
| | 野崎産業㈱ | 仕入課長 | 新井敏也氏 |
| | ㈱国分商店 | 仕入課長 | 安田銀次郎氏 |

トーマン食品(株) 販売課長 杉本三郎氏
全国缶詰問屋協会 専務理事 北田久雄氏
「 記 録 中沢和雄

(オブザーバー)

日本缶詰協会 専務理事 隅野勇氏
「 常務理事 平野孝三郎氏

※ 部会討議の概要

10月7日在京有志懇談会という形で全糖問題につき打合せを行なつたがさらに全缶協としてより具体的に今後の対策をたてるべきであるとの考え方から緊急に在京果実部会を中心とした打合せを行なうことになつたもの。なお前回の有志懇談会では人甘の検出された当該ブランドは早急に回収すること、また下請パッカーに対しては製造日報などの提出を求め各自積極的に調査を行なうなど前向きにこの問題と取り組むことを文書にして公取委、主婦連、厚生省に対し提出し、またその写を日缶協にも示しメーカー側にも実情を訴えるという申し合わせであつたが、なお慎重に検討しこの部会でさらに今後の対策を討議した。その結果問屋としては積極的にこの問題と取り組み、今後こうしたものが出ないよう処置を講ずるということをメーカー側に強く警告する意味から要望書を日缶協宛に提出しその写として厚生省、農林省、公取委、東京都衛生局に持参しよく問屋側の実情を説明したらよいという申し合わせとなつた。しかしこの部会は東部地区の果実部会であり、正式には10月17日に開かれる大阪での果実部会に諮るということになつた。なおこの部会開催の因となつたものは「全糖表示」問題以来新聞記者の厚生省への突き上げやまた東京都衛生局が毎年年末から年明けの1月ごろにかけて市販品缶詰の検査を行なつているが特に都衛生局では一斉に違反品のチェックを行なうとの強い姿勢をしめしており、

業界としてとるべき措置を事前に十分打合せ手落ちのないようこの部会に日任協より隅野専務、平野常務をオブザーバーとして迎え検討した。

1. 消費拡大委員会での経過報告

日任協隅野専務、平野常務から10月14日開催した消費拡大委員会の経過報告がなされた。

隅野専務談 「全糖表示品に人甘が検出された問題について委員会への報告とこの対策について話合った。しかし検出されたものは微量でありこれは故意によるものではなく不用意に混つたというケースが殆んどであった。ズルチンは5万分の1でも検出され極めて敏感に反応が示され、絶対に人甘を使っていないというパッカーのサンプルを検査したがやはり検出されている。勿論ごく微量であるがズルチンだけははつきり検出される。この原因としては併用ものの製造の後でタンク、パイプ、シラツパー等を十分に掃除したということだが、それでもなおかつズルチン、サツカリンが残っていたものと推定される。この問題の表面化によつて新聞記者などの厚生省に対する突き上げがはげしく厚生省も今後ズルチン使用のものは黙認できない実情におかれており、できるだけ早く回収するなりして処理するようにとの食品科学課長の言であつた。サイクロミンサン、サツカリンについて表示をしていないものも違反となるがこれはできるだけ穏便な処置を講じていただくよう努力していく。公取委の方は表示違反となるがいま主婦連の調査結果にもとづいて裏付けをやっており、各工場（人甘が検出されたパッカー）に立入検査を行なっている。それぞれの製造日報等証拠となるものをもとにして目下調査の段階で今月中旬頃にはまとまるということでそれまでは公取委としての今後の処置については発言はできないと伊従課長は述べていた。

公取委には業界の実情をできるだけ説明して排除命令のないようにしたい。工場によつてははつきり入れたという工場もあるが、これは仕方がないと思

うがそうでないところは全くの不注意によるもので検出された数量も非常に微量であつた。従つて製造には念には念を入れるということが昨日の結論でこれは旬報で掲載したが今度は直接手紙によりパツカーの注意を喚起する。なお主婦連に直接行つて検査を担当した高田ユリ副会長の諒解を得て検査したものと同日付の製品について日缶協として検査をしてみても主婦連と違う結果が出た場合にはもう一度主婦連と検討しようという話になつている。」
平野常務談 「今回の問題には8つのケースが推定できる。」

- ① は作為的でなく全くの不注意によるものである。例えば午前中に人甘、午後全糖を製造したといった場合又は平行製造でパイプ、シラツパーを共通に使つている場合にズルチンは5万分の1でも検出される。従つて多少製造上の管理のミスで2次的に人甘が混合されたという報告がきている。
- ② これは作為的で、全糖にブドウ糖を多く入れたものには甘味を高める意味でサツカリン、サイクロミン酸を作為的に入れたもの。
- ③ は原材料から2次的に入つたものである。ブドウ糖そのものに入甘が入つていたものを知つてか知らずに使用した。1次加工原料の併用桃、チエリー、みかんなどを全糖に2次加工したものなどがある。いずれにしても以上の3ケースとも当然表示の義務を負わされている。無作為の場合は微量な混入であるが、検査して4缶に1缶の割合でズルチンが検出されている。

今後の対策としては都の衛生局に出向き、極力穏便な処置を講じてもらうべく努力するがズルチン使用の製品は極力市場から回収するよう努力していただきたい。後は消費者サイドから例えば全糖には合成甘味料が含まないという通念であり当然不当表示となるがこれに対して公取委はどういう見解をとるかまだ調査の段階で判明しないがこれは無作為と作為とは区別した措置がとられると考えている。

2. 当該商品の回収に努力

在京果実部会の結論としては10月17日に大阪で開かれる果実部会に正式に語るがズルチン使用の缶詰に対する回収は困難であるが極力回収に努めるとともにメーカーに対しズルチン使用の缶詰は卒直に問屋側へ連絡するよう呼びかけ個々に問題処理にあたる。また末端流通製品については販売先の追跡調査を行ないそこで発見したものは直ちに回収する。なお日缶協宛にはこのような誤りのなきよう強く協力を求める要望書を提出しそのコピーを問屋は各自取引のあるパツカーに提出。製造上の注意を促すとともに人甘、ズルチン使用の缶詰製造の有無を明らかにするよう呼びかける。

その他対策について種々検討されたが、いずれにしても全缶協及び業界が回収に努力しているという姿勢を官庁、都などに示し、これ以上マスコミ等に取りあげられないようにすることが先決であるという結論になった。

果 実 部 会

| | | |
|-----|---------------------------------|---------------|
| 日 時 | 昭和43年10月17日 | 14.00~16.30 時 |
| 場 所 | 味の素㈱大阪支店 新館会議室 大阪市北区樋之上町10番地 | |
| 議 題 | 1. 新物みかん缶詰に関する件 2. そ の 他 | |

※ 部会討議の概要

この部会はいよいよ生産期を迎えた新物みかん缶詰についての状況分析と、在京部会員で2回にわたり検討してきた、「全糖」、表示の缶詰で人工甘味料が検出された問題について正式にこの部会で取り挙げ検討するために開催された

もの。

1. 新物みかん缶詰について

イ. 原料の出回りと原料価格予想

ことしのみかんの作柄は大豊作が伝えられており、農林省、日園連の発表によると216万～219万トンで前年比30～40%増となつているが、これは普通温州が38%、早生が50%増である。缶詰用の原料としてはそれ程の伸び率はないとの予想であるが、たとえ20%増になつても大変なことになるという意見であつた。価格も一般的にはことしは豊作で昨年より安いという予想で一時的にかなり暴落するとの見方もされており、問屋が予測しないようなダブツキがでてくるといつたことも予想され非常に難しい年である。原料価格についてはことし静岡の当座組合で価格を先決めしようという動きがあり、10月末～11月早早には決定するのではないかと見られるが、静柑連はキロ37～38円（昨年40円）パツカーは32～33円位を希望している。九州は農協が25円、パツカーは20円、いずれもその中間位で決りそうであると報告があつた。

ロ. 生産数量、製品価格

昨年の生産数量については全缶協として極力600万函以内に生産を抑制すべきであると主張してきた。最終的には570万函から600万函以内で終つたが、一方製品価格は期待通りには推移せず逆に新物の製造期を控え見切物がでている状況である。ことしの生産数量の予測はまだはつきり握めないが昨年の600万函以内に押さなければ危険との声もあつた。一方製品価格は伸びず最後は29円まで落ちた。これはやはりマーケットに力がないためであり、極力生産を抑制することが大切であ

るとの意見もあり、ことしも年内は小売8缶100円を中心にした売り方でないと消化困難。生市場も安値が予想されており、年内製品は8月まで手持を覚悟しなければならないとの声もきかれた。

ハ、在庫について

4号缶、2号缶などの大型缶の在庫はほとんどなく、5号缶を中心にして適正在庫である。

昨年の消費量は前年の持越し100万函、生産量が600万函。ことしの在庫は30万函であり、従つて数量的には670万函が消化されたわけだが、相場は8缶100円の線をでなかつたということであつた。

2. 全糖、ズルチン問題について

イ) 先ず専務理事から全糖問題のあらましを説明し、10月7日の在京有志懇談会、10月15日の在京果実部会、また10月14日、日缶協消費拡大委員会の結果を報告し、次いでその対策について慎重な検討を行なつた。

ロ) 全缶協としての結論と対策

問屋は個々に当該製品の回収に努めるということになり、その対策としては先ず日缶協に要望書を提出し、その写しを下請工場にも送付して人甘の含有の有無を明らかにすると同時にこのような誤りの生じないように協力と呼びかけ、問屋は販売経路の追跡調査を行ない、回収に努める。またこうした問屋側の姿勢を官庁、都に示しマスコミ等に報道されないように業界としてうつき手は打とうということになつた。

なおこの件に関しては10月19日付で日缶協に次の内容の要望書を提出した。

庶 発 第104号

昭和48年10月19日

社団法人 日本缶詰協会

消費拡大委員長 原 喜三郎 殿

全国缶詰問屋協会

果実部会長 野 田 喜三郎

拝啓 秋冷の候、貴協会ますますご隆昌にて大慶に存じます。

さて、このたび主婦連合会では公正取引委員会の委託により「全糖」と表示した容器入り食品についてその表示と内容の調査のため市販されている缶詰、罐詰およびその他の食品50品目を対象として「全糖」表示が適正であるかどうかの調査を行ない、その結果を去る10月2日、報道機関を通じ発表となりましたが、今回の主婦連合会の調査によると50品目のうち缶詰の全糖表示の果実類中人工甘味料が検出されたもの19品目（うち缶詰16品目）が不当表示であると指摘されております。

弊協会ではこの件につき販売業者の立場で緊急会議を開催し、その原因究明と今後の措置を慎重に協議致しましたので、その結果をお知らせ申し上げますとともに事態の重大性に鑑み、よろしくご配慮賜われますようお願い申し上げます。

1. 販売業者にとって手印ブランドは信用を生命として育ててきたものであり、特に全糖製品は看板商品として大事に取扱っているものだけに、不適正な表示をして消費者の利益を阻害するような指示ないし行為のあり得る筈はなく、このたびのように人工甘味料が検出されたことは全く意外なできごとであり、むしろ販売業者としては被害者側に立つものであ

る。

2. 弊協会傘下の当該製造年月日によるブランド品目はただちに回収措置を講ずるよう努力する。
3. 手印ブランド所有の間屋は個々に下請工場に対し、このような誤りの生じないよう強く協力を呼びかける。

以上の通りであります。現在缶詰業界は挙げて適正表示問題に真剣に取り組んでいる段階でありますし、これ以上事態の拡大なきようお願い計いた
だき貴協会傘下の会員各位の前向きのご協力を賜わりたくご高配下さいませ
うお願い申し上げます。

敬 具

日缶協メーカーに対し注意書を送付

日本缶詰協会では10月14日に消費拡大委員会を開き、主婦連調査にもとづ
く「全糖」表示に関する対策を協議したがその結果、製造上の注意事項とし
ての文書を日缶協会員に対して送付することを決め、10月15日付で下記内
容の文書を発信した。

会 員 殿

社団法人 日本缶詰協会

かん詰類の「全糖」表示品に関する
主婦連合会の調査結果について

去る10月8日付の日刊紙、テレビ等で主婦連合会が、かん、びん詰、袋詰食品等の市販品に含まれる甘味料について調査試験した結果を発表したことは、すでにご高承のことと存じますが、これは一般消費者から主婦連合会等に対し、かん詰などに、「全糖」と表示してあるが、合成甘味料が入っているのではないかという問い合わせが非常に多く寄せられていたので、その信頼性と不当性を問題の対象として取りあげ、改めて同連合会が公取委の委託調査を受け、容器に密封された一般食品のうち、「全糖」と標示する食品に対し、合成甘味料含有の有無ならびにその他表示事項について、去る42年10月26日から43年3月15日までの期間調査したものであります。

調査の内容としては、全糖標示品についての合成甘味料含有試験をおこなったもの50点、その他新聞、雑誌およびパンフレット等の一般広告等の表示について20数点をとりあげて調査し、不適格表示と見なされる事項について指摘しております。

全糖標示品について、合成甘味料含有の如何を試験した品目は、ゆであずきおよびしるこ類12点(缶詰9点、袋詰3点)、煮豆類4点(全数袋詰)、みかん10点(全数缶詰)、もも8点(全数缶詰)、その他果実8点(缶詰6点、びん詰2点)、ジュース類4点(缶詰3点、びん詰1点)、その他4点(缶詰、びん詰各2点)であります。このうち合成甘味料が検出されたと報告されたもの、即ち不当表示とみているもの23点(46%)、検出しなかつたもの27点(54%)と発表しております。

そのうち缶詰については38点中検出したもの16点、びん詰5点中3点、袋詰7点中4点となつております。

これら試験結果のうち、製造工場では合成甘味料を使用していないにもかかわらず、分析結果では含有の反応が出たものについては、早急に再調査を要するものとし、主婦連に対し再検討方を要請したところ、同連合会と

しては既に同一分析試料の手持もなく、またこれ以上改めて試験調査する時間もないとのことで、本会研究所で同一荷口の製品または同一時期に製造した市販品ならびに副資材について再試験をおこなうとともに、主婦連の実施した分析方法と類似反応等について究明いたすべく手配をすすめております。

再分析の結果、主婦連と相違する場合は、両者間で再検討を加えることといたしております。また公取委においてもその結果事実と反する場合は、然るべき訂正の手続きをとるとのこととあります。

つきましては、今後製造に当つては下記事項について十分ご留意下さるようお願いいたします。

◎ 製造上の注意事項

1. 「全糖」と表示した製品に甘味を補給する目的で合成甘味料を加えた場合、「合成甘味料添加」の表示がなければ、食品衛生法に違反するばかりでなく、不当景品および不当表示防止法（食品かん詰の表示に関する公正競争規約）に違反するおそれがあるので、全糖表示品には当然のことながら、一切の合成甘味料を添加使用しないこと。
2. 全糖製品と併用製品について、シラップの溶解タンク、受槽、輸送用ポンプおよびパイプ、シラッパー等を共通に使用する場合は、水又は注入シラップにより十分洗浄し、併用シラップ中の合成甘味料が全糖シラップ中に移行することがないように、管理に十分留意すること。
(ペーパークロマトグラフ法による検出限界はサイクラミン酸ソーダ 0.1 ppm、サツカリン 0.0033 ppm、ズルチン 0.005 ppm であつて、きわめて微量に混入されたものでも検出される)
3. 使用する砂糖、ぶどう糖等の糖類に合成甘味料が添加されていない

かどうか、購入時に十分チェックすること。（市販品の一部に添加されている事例がみとめられているので、銘柄に十分注意するとともに、疑問の場合は、分析証明書等を取付け万全を期すること）

4. フルーツみつ豆、フルーツサラダ等の混合果実製品を製造する場合、使用する一次加工原料中の合成甘味料含有の有無につき調査し、合成甘味料が添加してある場合は、全糖品（二次加工品）に絶対使用しないこと。

以上とりあえず今回の主婦連発表の「全糖表示食品に関する調査」にもとずきご報告申し上げます。

以上

二伸 貴方製品または資材につき合成甘味料の分析と希望の向きは当研究所まで、製品の場合は一品種6缶、砂糖、ぶどう糖の場合は200g以上、複合甘味料の場合は20g程度お送り願います。

缶詰返品問題4団体打合せ

| | | |
|-----|-------------|-----------------|
| 日 時 | 昭和43年10月25日 | 15.30~17.30 時 |
| 場 所 | 日本製缶協会 | 会議室 |
| 議 題 | 缶詰返品問題について | |
| 出 席 | 日本製缶協会 | 事務局長 山崎 力氏 |
| | 日本缶詰協会 | 常務理事 東峰勝雄氏 |
| | " | 部長代理 村井武夫氏 |
| | 全国缶詰問屋協会 | 東部政策調査部会長 鈴木 崇氏 |
| | " | 専務理事 北田久雄氏 |

| | | |
|-----------|--------|--------------|
| 東京都食品卸同業会 | 中山良助氏 | (株)逸見山陽堂 |
| ” | 田川博達氏 | (株)北洋商会 |
| ” | 荻原弥重氏 | (株)矢口屋商会 |
| ” | 佐々木修衛氏 | 明治商事 東京支店 |
| ” | 杉山善重氏 | (株)富士屋 |
| ” | 松田任司氏 | 田新産業(株) |
| ” | 小倉久康氏 | (株)三重商店 |
| ” | 松井幸子女史 | 事務局担当 |

※ 打合会の概要

東京都食品卸同業会では、去る8月27日付で日任協、全任協、製任協の3団体に宛てて“返品問題”に関するその改善策とそれに対する協力を呼びかけた文書を寄せて来たが、その後同卸同業会では特に返品されるものの中の凹任について会社別、品目別に担当を決め、資料のとりまとめ作業にかゝり、別表のような任詰事故品の分類表を作成、これを基礎資料として、東京都食品卸同業会は返品問題実行委員会の名のもとに3団体事務局を招き、この日の打合せとなったものである。

まず中山良助氏が座長役をつとめ、大要次のような挨拶を行つた。

「食品業界にとつて返品は大きな問題となつており、これを何とか改善しなければならぬ段階にあるが、食品の中でも任詰が一番多くの問題を抱え、また主力商品でもあるという見方から、先ず任詰の返品対策を取りあげることとなつた。そこで去る7月末、「返品問題実行委員会」を編成、8月20日に第1回の討議を行ない、その後数回打合せを行なつたあと、返品に関する商品別調査を実施、9月末にこのデータ作成を完了した。

そこでこの調査資料をもとに3団体と同業会の4者会談を行ない問題解決に当たりたいと思う。」と語り、田川博達氏が進行係をつとめ討議に入つた。

1. 凹缶についての対策

凹缶についての対策としては、

- ① 輸送方法の改善
- ② 段ボールの強化

に重点を置き協議した。

まず輸送上の問題としては、同じ箱詰めでも鶏印はこわれず缶詰に事故が多いということは缶詰はこわれないものとの取扱い上の錯覚が乱暴に扱う要因となつているとも見られ、このこわれないという先入観念を是正するためにも手はじめに「取扱い注意」の文字を段ボールに刷り込む方法はどうか。

凹缶はタテ詰めの段ボールが発生率が高いのでこれを平箱詰めにする方法はないか。その他コンテナ輸送などについて協議されたが、まず運送業者に協力を求める意味において運送業者との懇談会の機会を設けることも一策ではないかという意見があつた。

また国鉄指定物資の第1号にみかん缶詰が腕荷役商品として指定されているが、すべての缶詰を腕荷役商品として扱うことのできるよう根気よくPRしてゆく必要があるとの発言もなされた。段ボールの質を高上する点に関しては製缶協会側の意見として段ボールの強化をある程度高めても凹缶防止にはあまり大きな効果はないのではないか。また輸出向けの段ボールの規格は昭和31年に設けられているが、内販向けもこの輸出規格に合わせたものを使うことが一番よい方法ではないか。しかし、得意先の一部からは内販向けには輸出向けのような段ボールは必要なく、ぜい沢すぎるとの意見があつて現在のような段ボールが流通しているとの説明があつた。

なおタテ型段ボールを平型に変更すると表面積の関係で平型の方が割高となるなどの問題もあり、凹缶防止対策としては今後なお十分に検討の余地があるとの結論であつた。

2. 歩引問題について

不良返品でなく、不当返品と見られる理由なき返品があり、返品の定義が必要となるが、これと関連してある基準を決めて歩引きすることについての意見が求められたが、この件は昭和36年日本缶詰協会の販売対策委員会で取りあげられて以来数10回の会議をかさね、去る39年9月18日の委員会の結論として返品の発生率は工場毎に事情が異なり、従つて一定率を決めることは困難であるとの見方がなされ、結局個々取引きに委ねられることになつて今日に至つている。しかし同業会としては歩引率を決めることが合理化への一步前進にもつながるものという考え方に立ち、業界全体が同一歩調で実施できるか否かの可能性について意見交換を行つた。歩引き実施はすでに実行に移しているところもあるが、歩引き制度の採用を保険をかけるというようなかたちで踏み切れれば、そのなかの事故として返品も処理されることになり、そういう方向にすゝめたいとの提案がなされた。

3. その他

返品問題は業界に与えられている重要課題であるが、関係3団体としても早急に結論を出すことは困難であるものの、これが解決に努力することは当然であり、まず手近かなもので実現可能なものからステップ・バイ・ステップで煮かためてゆくべく3団体間で今後打合せを進めてゆこうという話し合いを行つた。

缶詰事故品 分類表

東京都食品卸同業会

返品問題実行委員会

| 品 種 | 缶 型 | 扱高に 対する 返品率 | 製造上 の事故 | 荷造輸送 | 取扱事故 | その他 | 備 考 |
|---------------------------------|--------------|----------------------|----------------------|-------|----------------|-------|---|
| | | | ボーチヨ ー変敗 | サビレ凹 | サビ棚マジ ざらしツク | | |
| (明治)桃 | 各種 | $\frac{1.48}{1000}$ | 10% | 68% | 22% | | $\frac{4}{2}$ 12万 $\frac{0}{8}$ 自42-8-1 至43-7-末 |
| (K&K)みかん | 各種 | $\frac{1.50}{1000}$ | 10% | 80% | 10% | | 自42-1-1 至42-12-末 |
| (クレ-) トル | 角/24 | $\frac{0.59}{1000}$ | 18.42% | 63.16 | 18.43 | | 自42-6-1 至43-5-末 |
| ア ス バ ラ ガ ス | 4/24 | $\frac{0.886}{1000}$ | 11.40 | 73.70 | 14.04 | 0.87 | 対象 15,000 $\frac{0}{8}$ |
| | 7/48 | $\frac{1.932}{1000}$ | 7.34 | 79.50 | 10.82 | 2.40 | |
| | F7/48 | $\frac{0.799}{1000}$ | 15.53 | 81.55 | 1.94 | 0.97 | |
| | 250 4/48 | $\frac{4.360}{1000}$ | 6.23 | 89.50 | 4.26 | 0.35 | |
| | ト-ル 4/24 | $\frac{1.435}{1000}$ | 24.86 | 75.13 | | | |
| | カット 2/24 | | | | | | |
| | | | $\frac{1.289}{1000}$ | 11.01 | 81.77 | 6.44 | |
| (サンヨー) | 4/24 | $\frac{3.2}{1000}$ | 10.7 | 88.1 | 1.2 | | 自42-12-1 至43-7-末 |
| フ ル ー ツ み つ 豆 | 5/48 | $\frac{3.3}{1000}$ | 7.2 | 70.3 | 22.4 | | |
| | 6/48 | $\frac{4.9}{1000}$ | 19.1 | 45.1 | 35.8 | | |
| | あんみつ 5/48 | $\frac{3.8}{1000}$ | 15.6 | 35.6 | 48.8 | | |
| | 併 6/48 | $\frac{0.43}{1000}$ | 27.3 | 31.8 | 40.9 | | |
| | | | | 15.98 | 54.18 | 29.80 | |

43-10-1

返品問題に関する返書

8月27日付東京都食品卸同業会から返品問題に関する書信に対して(月報9月号掲載)全缶協では10月9日付で下記の返書を送付した。

東京都食品卸同業会 殿

全国缶詰問屋協会

拝啓 愈々ご清祥賀し上げます。陳ば8月27日付第1号貴信にて仰越し
ありました食品缶詰の取引間における返品問題なかんづくツブレ缶発生に
伴う返品及びクレームに就ては貴会同様弊会も日頃心を砕きおりますとこ
ろ全く同じ立場にてご来示の趣多々共感 致すところであります。

つきましては今後貴会がご推進なされる方策には全面的支持を惜しまぬ存
念でありますにつき相互協力して改善の実をあげ参られるよう念願致すと
ころであります。

なおこれに関する諸資料貴我交換も致し参りたく早速には目下貴方おとり
まとめ中と承る5品目についての集計資料等頂戴叶えば十分有益致すもの
でありましようから何卒宜しくご配意相願い上げます。

先ずは右貴酬迄申述べます。

敬 具

開缶展示、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 大阪市北区桶之上町10番地 TEL(868)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 西 馬 武 ホワイトツナ油漬缶
副部会長 詰の近況について

主 催 全国缶詰問屋協会

協 賛 日本館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

※ 販売促進懇談会の概要

この懇談会は9月17日の東京会場に引続き同様の主旨により大阪での開催となつたものであり、出席は約100名で熱心に展示品の見学、試食を行なつた。なおこの開催展示、試食のためにメーカー、問屋からご提供いただいた展示品リストは次の通りである。

ホワイツナ油漬缶詰開缶展示品

| № | 品 種 | 缶型 | 製 造 年 月 日 | ブランド名 | ご提供社名 |
|----|--------------|-----|--------------|------------|-----------|
| 1 | ホワイツナ油漬 (A1) | ツナ2 | 8622 | FURUGO | (株)古屋商店 |
| 2 | " | " | 8725 | GEISHA | 野崎産業(株) |
| 3 | " | " | 7822 | KOKESHI | 三井物産(株) |
| 4 | 鯖油漬フレーク | ツナ3 | 7615 | " | " |
| 5 | 鯖 油 漬(A1) | ツナ2 | 8618 | MEIDI-YA'S | (株)明治屋 |
| 6 | " (") | " | 8525 | SUNYO | (株)逸見太陽堂 |
| 7 | " (") | 平 2 | 6418 | "CYO" | 池田商事(株) |
| 8 | " (") | ツナ2 | 6Y24 | NIKKAN | 日缶商事(株) |
| 9 | ホワイツナ油漬 (A1) | " | 8004 | S S K | 清水食品(株) |
| 10 | " | " | 8702 | ホワイツツブ | (株)由比詰所 |
| 11 | " | ツナ3 | 8718 | " | " |
| 12 | 鯖フレーク油漬 (A1) | ツナ2 | 8725 | " | " |
| 13 | ホワイツナ油漬 (A1) | " | 8706 | SYOWA | 昭和水産工業(株) |
| 14 | " (") | " | 7905 | S M C | 清水水産(株) |
| 15 | " (") | " | 8629 | ほてい | ほてい 缶詰(株) |
| 16 | " (") | " | 7407 | う さ ぎ | 稲葉食品(株) |
| 17 | 鯖フレーク油漬 (A1) | " | 8704 | 平和のはと | 平和食品(株) |
| 18 | " (") | " | 8403 | あけぼの | 日魯漁業(株) |

| | | | | |
|----|--------------|-----|------|---------|
| 19 | シーチキンフアンシー | ツナ2 | はごろも | 後藤伍詰(株) |
| 20 | " | ツナ3 | " | " |
| 21 | シーチキンチャング | ツナ2 | " | " |
| 22 | " | 平 3 | " | " |
| 23 | シーチキンフレーク | ツナ2 | " | " |
| 24 | " | ツナ3 | " | " |
| 25 | シーチキンチャング(赤) | 平 3 | " | " |

スイートコーン缶詰開缶展示品

| № | 品 種 | 缶型 | 製 造 年 月 日 | ブランド名 | ご提供社名 |
|----|----------|-----|--------------|------------|----------------|
| 1 | ホールスタイル | 4号 | 7907 | アヲハタ | (株)中島商店 |
| 2 | クリームスタイル | " | 8905 | " | " |
| 3 | ホールスタイル | " | 5924 | K & K | (株)国分商店 |
| 4 | クリームスタイル | " | 7908 | " | " |
| 5 | ホールスタイル | " | 7907 | SUNYO | (株)逸見山陽堂 |
| 6 | クリームスタイル | " | 7831 | こけし | 三井物産(株) |
| 7 | ホールスタイル | " | 7916 | " | " |
| 8 | " | " | 7908 | MEIDI-YA'S | (株)明治屋 |
| 9 | クリームスタイル | 果7号 | 7910 | " | " |
| 10 | ホールスタイル | 4号 | 8911 | " | " |
| 11 | クリームスタイル | " | 8909 | " | " |
| 12 | ホールスタイル | " | 8907 | クレードル | クレードル 興農(株) |
| 13 | クリームスタイル | " | 8901 | " | " |
| 14 | ホールスタイル | " | 8906 | 日 冷 | 日本冷蔵(株) |
| 15 | クリームスタイル | " | 7920 | " | " |

| | | | | | |
|----|----------|-----|------|---------|------------|
| 16 | ホールスタイル | 4号 | 7918 | DAISY | 大洋漁業(株) |
| 17 | " | " | 7917 | あけぼの | 日魯漁業(株) |
| 18 | クリームスタイル | " | 7002 | " | " |
| 19 | " | " | 7915 | ホクレン | ホクレン農業協同組合 |
| 20 | " | 果7号 | 7905 | " | " |
| 21 | " | 4号 | 8912 | 北 仁 | 仁丹食品(株) |
| 22 | ホールスタイル | " | 8907 | DAISY | 大洋漁業(株) |
| 23 | クリームスタイル | " | 8907 | " | " |
| 24 | ホールスタイル | " | 8909 | 日 食 | 日本食品製造(株) |
| 25 | クリームスタイル | " | 8903 | HOKUKAN | 北海道(株) |
| 26 | " | 果7号 | 8904 | " | " |
| 27 | " | 4号 | 8903 | WIN-PAC | 習志野(株) |
| 28 | " | " | 7909 | ヒノマル | 日本水産(株) |

アスバラガス缶詰開缶展示品

| № | 品 種 | 缶型 | 製造年月日 | ブランド名 | ご提供社名 |
|---|-----------|-----|-------|--------|---------|
| 1 | ベール (L) | 4号 | 8609 | ス ト ー | △須藤順次商店 |
| 2 | ホワイト (L) | " | 8624 | " | " |
| 3 | カ ッ ト | " | 8508 | ジューエス | " |
| 4 | ホワイト (M) | " | 8514 | NOZAKI | 野崎産業(株) |
| 5 | " (m) | " | 8514 | " | " |
| 6 | " (L) | 250 | 8523 | " | " |
| 7 | 混 合 詰 (E) | " | " | " | " |
| 8 | " (J) | " | 8503 | " | " |

| | | | | | | |
|----|------|-----|------------------|------|------------|----------|
| 9 | ホワイト | (M) | 250 ^g | 8524 | 明治 | 明治商事(株) |
| 10 | " | (M) | 4号 | 6618 | K & K | (株)国分商店 |
| 11 | " | (L) | " | 8508 | " | " |
| 12 | ペール | (M) | " | 5620 | こけし | 三井物産(株) |
| 18 | ホワイト | (L) | " | 8627 | " | " |
| 14 | 混合詰 | (P) | " | 8711 | " | " |
| 15 | ホワイト | (M) | 4号 | 8716 | MEIDI-YA'S | (株)明治屋 |
| 16 | ペール | (M) | " | 8707 | " | " |
| 17 | ホワイト | (L) | " | 8618 | " | " |
| 18 | " | (L) | 7号 | 8522 | " | " |
| 19 | " | (m) | 250 ^g | 8706 | " | " |
| 20 | " | (L) | " | 8715 | " | " |
| 21 | ペール | (m) | 7号 | 8702 | " | " |
| 22 | ホワイト | (L) | 角1 | 8605 | " | " |
| 23 | " | (M) | " | 8609 | " | " |
| 24 | " | (M) | 4号 | 7521 | SUNYO | (株)逸見山陽堂 |
| 25 | " | (L) | " | 7623 | " | " |
| 26 | 混合詰 | (E) | 250 ^g | 8701 | " | " |
| 27 | ホワイト | (L) | " | 8603 | " | " |
| 28 | " | (L) | 4号 | 8513 | BANNERS | (株)鈴木洋酒店 |
| 29 | " | (m) | " | 8513 | " | " |
| 30 | 混合詰 | (J) | 250 ^g | 8618 | " | " |
| 31 | " | (P) | " | 8620 | " | " |
| 32 | " | (E) | " | 8711 | " | " |
| 33 | ペール | (L) | 4号 | 7712 | OHIKYU | (株)北洋商会 |
| 34 | カット | (M) | " | 7912 | " | " |

| | | | | | | |
|----|------|-----|------------------|------|---------|----------------|
| 35 | ホワイト | (L) | 4号 | 8624 | SANRAKU | 三楽オンパン (株) |
| 36 | " | (M) | 250 ^g | 8412 | " | " |
| 37 | ペール | (L) | " | 8529 | " | " |
| 38 | ホワイト | (M) | 4号 | 8701 | " | " |
| 39 | " | (L) | " | 8706 | CRADLE | クレードル 興業(株) |
| 40 | 混合詰 | (E) | 250 ^g | 8617 | " | " |
| 41 | ホワイト | (L) | " | 8522 | " | " |
| 42 | 混合詰 | (E) | " | 8614 | " | " |
| 43 | ホワイト | (L) | " | 8625 | ホクレン | ホクレン農業 協同組合 |
| 44 | " | (M) | " | 8707 | ジンタン | 仁丹食品(株) |
| 45 | " | (L) | " | 8727 | " | " |
| 46 | " | (L) | 4号 | 8606 | DAISY | 大洋漁業(株) |
| 47 | 混合詰 | (E) | 250 ^g | 8612 | " | " |
| 48 | ホワイト | (L) | 4号 | 8507 | SSK | 清水食品(株) |
| 49 | " | (L) | 250 ^g | 8505 | " | " |
| 50 | " | (L) | 4号 | 8522 | 日冷 | 日本冷蔵(株) |
| 51 | " | (M) | 250 ^g | 8527 | " | " |
| 52 | " | (M) | 4号 | 7720 | ヒノマル | 日本水産(株) |
| 53 | " | (L) | " | 8525 | HOKUKAN | 北海道缶詰 (株) |
| 54 | " | (L) | " | 8525 | " | " |
| 55 | " | | 250 ^g | 8605 | " | " |
| 56 | 混合詰 | (E) | 4号 | 8602 | " | " |

缶詰共同宣伝10月-12月スケジュール

缶詰共同宣伝もいよいよ後半の実施段階に移り、残された予定は11月の交通

広告、雑誌広告、ならびに関西地区の缶詰調理実演、試食プロモーションのみとなつたが、10月から12月までに実施されるスケジュールは次の通りである。

〔 雑 誌 広 告 〕

| | | |
|-------|--------|----------|
| 女性自身 | 10月2週号 | 10月10日発売 |
| ＼ | 11月 〃 | 11月 9日 〃 |
| ＼ | 12月 〃 | 12月 9日 〃 |
| 女性セブン | 10月4週号 | 10月11日 〃 |
| ＼ | 11月2週号 | 11月 8日 〃 |
| ＼ | 11月4週号 | 11月20日 〃 |
| ＼ | 12月2週号 | 12月 4日 〃 |
| 主婦の友 | 11月号 | 10月17日 〃 |
| ＼ | 12月号 | 11月17日 〃 |
| 婦人倶楽部 | 11月号 | 10月17日 〃 |
| ＼ | 12月号 | 11月17日 〃 |
| 栄養と料理 | 11月号 | 10月10日 〃 |
| クツク | 11月号 | 10月 1日 〃 |

〔 司 厨 士 向 料 理 研 究 〕

| | | |
|---------|---------------|---------------|
| 京 都 会 場 | 大和料理専門学校 | 10月17日 |
| | 京都市中京区河原町三条ビル | |
| | 参加人員 | 270名 |
| | 講 師 | 谷森元市(京都国際ホテル) |
| 大 阪 会 場 | 日本調理士学校 | 10月18日 |
| | 大阪市北区浮田町8 | |
| | 参加人員 | 320名 |
| | 講 師 | 井上孝作(クラブ関西) |

[交 通 広 告]

期間は11月末～12月初旬を予定。ポスター刷上り11月20日。

合計16,096枚、これは前回の約半分の予算である。

イ) 東京地区

国鉄全線 3,980枚

地下鉄 銀・日 } 1,250枚

、丸・東西 }

、都営 165枚

東急京横・玉川 } 640枚

、目蒲・田園・池上 }

小田急 480枚

京王 280枚

井の頭 120枚

京浜急行 440枚

西武池袋 310枚

、新宿 280枚

東武本線 550枚

相模鉄道 180枚

※なお前回の東武、東上、京成は中止。

ロ) 名古屋地区

名古屋国電 230枚

名古屋鉄道 750枚

近鉄名古屋 450枚

名古屋地下鉄 280枚

ハ) 阪神地区

大阪国電普通 1,100枚

| | |
|---------|------|
| 大阪国電 快速 | 450枚 |
| 大阪地下鉄 | 800枚 |
| 京 阪 | 900枚 |

二)その他地区

| | |
|-------------|---------|
| 西鉄福岡 | 380枚 |
| 札幌市バス | 450枚 |
| 仙台市バス | 350枚 |
| 京都市電 | 800枚 |
| (京都市電は今回追加) | |
| 広島電鉄 | 181枚 |
| 札幌市電 | 300枚 |
| 近江鉄道 | 100枚 |
| 合 計 | 16,096枚 |

蔬菜、規格合同部会

| | |
|-----|--|
| 日 時 | 昭和48年10月17日 10.30~12.30時 |
| 場 所 | 味の素(株)大阪支店 新館会議室 |
| 議 題 | 1. たけのこ大型缶詰農林規格(案)に関する件 2. そ の 他 イ. 新物なめこ缶詰について ロ. 大阪開催の缶詰展示会について |

※ 部会討議の概要

この部会の議題の中心は缶詰の農林規格(案)について全缶協としての考え

をまとめるべく野菜規格合同部会として開かれたもので、たけのこ大型かん缶詰の日本農林規格(案)について種々検討した。審議の結果次の条項がそれぞれ修正となつた。

| 原 案 | 全 缶 協 修 正 案 |
|-----------------------------------|---|
| <p>第1条 この規格はたけのこ大型かんかん詰に適用する。</p> | <p>この規格は、<u>もうそうたけのこ大型かんかん詰</u>に適用する。</p> |
| <p>第2条 筒→たけのこの全形のもので形態が筒状のもの。</p> | <p>筒→たけのこの全形のもので形態が<u>ほとんど完全でホールに属さない筒状のもの</u>。</p> |
| <p>別表Ⅱ</p> | |
| <p>2. 全形以外のもの</p> | <p>2. 全形以外のもの(先折、傷、筒等)</p> |
| <p>記号→L、M、S</p> | <p>記号→大、中、小。</p> |
| <p>註1. 「切」にあつてはL及びSの二階級とする。</p> | <p>註1. 「切」および「先」については大および小の二階級とする。</p> |
| <p>2. 「割」及び「先」については適用しない。</p> | <p>2. 「割」については適用しない。</p> |
| <p>形態及び肉質</p> | |
| <p>(「ホール」及び「割」)</p> | |

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、且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。
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太く厚肉であり、且硬軟が適当なものは、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）、形が整っていないもの、節間が著しく長くなく、細くやせていないもの、又は硬軟がおおむね適当でないものは1点とする。
4. 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適当でないものは、1点とする。

(「ホール」及び「割」以外のもの)

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8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。

2. 形がおおむね整っており、厚肉で、かつ硬軟が適当なものはその程度により、4点又は8点とする。

3. 形が整っていないもの、薄肉のもの、硬軟がおおむね適当なもの(「筒」のもの)は2点とする。

そ の 他

イ) フキ缶について

フキ缶の54缶は年々増加の傾向にあり、現在固型量が11キロ、

11.25キロ物があり、どちらかに統一する必要がある。また産地により原料に差があり、将来品質の面での規格化を考えるべきであるとの意見であった。

ロ) なめこの状況

例年11月15日頃からぼつぼつ出荷されるが現在ごく一部が生市場にでている程度である。パツカーの希望値は300円位で11月5日頃がピークとなる。在庫は4万函位と見られるが、ヌノ物はよく売れている。なめこの生産量は年々伸びており、特におがくず栽培によるおかなめこの伸びは目ざましく、これはまだ缶詰原料としては品質的に適していないが、今後運送面が改善されれば相当量が出回ることが予想される。現在では生市場向けに袋詰で売られており、この生市場への大量出回りが缶詰を圧迫する材料になるのではないかといつた見方もなされた。

共同宣伝、調理士対象缶詰料理試食研究会

(京都・大阪会場)

1) 京都会場、缶詰料理試食研究会

日 時 昭和43年10月17日 11.00~16.00 時
場 所 大和料理専門学校
 京都市中京区河原町三條上ル
主 催 全日本司厨士協会京都地区本部
後 援 缶詰共同宣伝委員会
対 象 (イ) 大和料理専門学校調理師科生徒 120名
 (ロ) 司厨士協会京都地区会員調理師 150名
指 導 全日本司厨士協会京都地区本部長谷森元市(京都国際ホテル
 料理長)

※ 研究会の経過

11時~13.00 時 谷森講師ほか国際ホテル調理師数名の指導により大和料理専門学校調理師数名の指導により、大和料理専門学校調理師科生徒120名を対象に12種類の缶詰料理を同校の授業として指導、講堂は満員の盛況であつた。次いで13.00時から同校7階の展示会場中央に谷森講師の指導により作製した缶詰料理12種、また開缶展示した78点の缶びん詰の試食会を実施。(参集調理師は約150名)、次いで司厨士幹部と缶詰業界有志による懇談会が、17.30~19.30 時京都国際ホテルで開かれた。出席は司厨士側、総本部長齊藤文次郎氏ほか8名、業界からは製缶協阿江専務、日缶協隅野専務、全缶協大橋蔬菜部長ら6名で熱心な質疑応答が行なわれた。

日 任 協 隅野専務 は任詰共同宣伝の趣旨を説明、今回の京都地区における催しに対し謝辞を述べ、「今後特に業務用筋の深い理解と協力を要請した。また全任協大橋蔬菜部会長は全任協の性格、活動方針を説明のあと、「自己の扱商品がプロの手にかかると本日拝見したような立派な料理になることを知った。今後ともご愛用を願いたい。」と挨拶した。

製任協阿江専務は「本年から向う3カ年任詰の共同宣伝を行なうことになったがこの共同宣伝は一つの盛皿を提出したもので、これに肉付けして効果を上げるようご協力願いたいと語り、また任詰業界では、廃任処理問題の解決等も心がけ、使用者の便宜もはかりたい旨の意向を述べた。」なお司厨士協会総本部斉藤会長は「京都地区本部の主催で立派な催しの出来たこと、地元各位のご努力に感謝する。調理師の立場から考えて、今後任詰その他加工食品を材料とする機会がいよいよ多くなるので、研究し、任詰業界とも連繫を保つて行きたい。」と語った。

2) 大阪会場、任詰料理試食研究会

- 日 時 昭和43年10月18日 11.00~16.00時
- 場 所 日本調理師学校
大阪市北区浮田町8
- 主 催 全日本司厨士協会関西支区本部
- 後 援 任詰共同宣伝委員会
- 対 象 (イ) 日本調理師学校生徒 120名
(ロ) 司厨士協会阪神地区会員調理師 200名
- 指 導 全日本司厨士協会関西地区本部会長井上幸作(クラブ関西経営者)

※ 研究会の概要

京都会場とほぼ同様な形式で進められ会終了後、司厨士幹部と任詰業界有志に

よる懇談会が15:00～16:00時、日本調理師学校会議室において開かれた。出席は司厨士側、総本部会長齊藤文次郎氏他6名、缶詰業界側は日本製缶協会専務理事阿江伸三氏、日本缶詰協会部長代理村井武夫氏、全国缶詰問屋協会副会長野田喜三郎氏、(株)祭原業務部長宮軒治兵衛氏、(株)長井藤商店代表取締役伊藤勇氏の5名で、挨拶の後懇談に入り、意見交換が行われた。

規格連絡協議会

日 時 昭和43年10月22日 13:00～16:00時
場 所 日本缶詰協会 会議室
議 題 1. 国際食品標示基準委員会報告の件
2. 筒缶詰（特に大型缶）のJAS規格の経過報告の件
3. JAS規格の追補設定について
4. 全糖標示缶詰問題の経過報告の件
出 席 10団体 15名
臨 席 者 農林省農林経済局企業流通部消費経済課水産係長松月典昭氏

1. 国際食品標示基準委員会報告の件

9月23～9月28日までカナダ、オタワで開催された国際食品標示基準委員会に出席した日缶協平野常務から報告が行なわれたが、同委員会の決定事項は後日翻訳して参考に供することになった。

2. 筒缶詰（特に大型缶）のJIS規格の経過報告の件

たけのこ大型かんかん詰の日本農林規格（案）について10月17日全缶協

野菜部会、10月19日 日本農産缶工組缶詰部会、日缶協缶詰委員会との合同会議で日本缶詰検査協会も参加し検討されたが、なお再検討を要する点があるのでなるべく早い時期に関係団体で会合を持ち意見を調整して最終(案)をまとめた上で農林省に申請しようということになった。

3. JAS規格の追補設定について

種々慎重に検討されたが、最近消費者保護行政が大きくクローズアップされてきており、JASマークをつけて消費者を保護する建前からすればJASに等級をつけることも考慮されねばならない。しかし特殊な缶型を設定したり、生産数量の極く少ないものにもJASを設定したりすることは、かえってJASの品位をそこなう事にもなりかねない等の意見がだされ、問題発生の都度、関係団体間で話し合っていくことになった。

4. 全糖標示缶詰問題の経過報告の件

主婦連調査による新聞発表の経過、その後日缶協の調査結果につき報告された。

全糖表示に合成甘味料が検出された原因は、

- ① 甘味を補給する目的で合成甘味料が使用された場合。
- ② 全糖製品と併用製品を製造する場合、共用の液の溶解タンク、パイプ等の諸器具に残りものがあつて、全糖製品に混入した場合。
- ③ 使用された砂糖、ぶどう糖の精類にすでに合成甘味料が混入されていた場合。
- ④ フルーツみつ豆、フルーツポンチなどの混合果実製品に使用する一次加工原料中に合成甘味料が使用されていた場合。

等が考えられる。

現在の進歩した検出方法によれば、極く微量のものでも容易に検出されるも

のであり、製造管理上十分な注意をはらうことが必要であるとの結論に達した。またイン・シラップの定義については国際規格の見解も全糖のみを指すことであり、シラップ漬の標示について業界で統一する必要があるとの意見がだされた。国際規格委員会では添加物を正しく表示する方向にあり、日本の業界においても、表示については前向きな姿勢で進めなくてはならない。また最近消費者保護が大きくクローズアップされ、消費者自身も認識を高めている時でもあり、正しい表示、規格を、厳重に守らなければならないということである。

協議会規則事務局打合せ

| | | |
|-----|------------------|--------------|
| 日 時 | 昭和43年10月5日 | 10.30~12.00時 |
| 場 所 | 日本製缶協会 | 応接室 |
| 議 題 | 協議会規則ならびに委員会規程の件 | |
| 出 席 | 日本製缶協会 専務理事 | 阿江伸三氏 |
| | | 事務局長 山崎力氏 |
| | 日本缶詰協会 常務理事 | 東峰勝雄氏 |
| | 全国缶詰問屋協会 専務理事 | 北田久雄氏 |

この打合会は協議会規則(案)について3団体事務局としては最終的打合せとして開かれたものであるが、常任運営委員制を改め、会員による総会、理事会組織に会則を修正したことについての説明ならびに意見交換のために開催されたものである。特に理事会制となつた場合役員の構成が問題となるが、さきの運営委員による総会代行制はどんな理由で好ましくないか、今回修正整理された会員による総会制は協議会運営に当つて実際にふさわしい会則となる

かどうかについて、日缶協側が意見を求めたという和田弁護士と3団体事務局合同による質問会を開き、さらに検討することになり、各条項の逐条審議は行なわれなかつた。

公正取引協議会規則に関する弁護士との懇親会

日 時 昭和43年10月15日 16.30~18.00時
場 所 丸ビル精養軒
内 容 1. 全国食品缶詰公正取引協議会規則(案)に対する弁護士との質問会
2. 懇親会
出 席 日本製缶協会 専務理事 阿江伸三氏
" 事務局長 山崎力氏
日本缶詰協会 専務理事 隅野勇氏
" 常務理事 東峰勝雄氏
全国缶詰問屋協会 副会長 中山良助氏
専務理事 北田久雄氏

弁 護 士 和 田 隆 二 郎 氏
日魯漁業(株)総務部庶務課長 横山昭夫氏

去る8月6日、関連3団体の事務局が(株)北洋商会々談室に集い、食品缶詰取引協議会規則(案)につき打合せの結果、創立総会以後は、運営委員(60~80人)が総会を代行し、運営委員のなかから会長、副会長および常任運営委員(10~20人)を互選すること話し合いがつき、その線にそつて(案)の作

成を進めていたが、たまたま日缶協において日魯漁業体の顧問弁護士である和田隆二郎氏に意見を求めたところ、この案は民主的でないとの解釈であり、運営委員代行による総会制では好ましくないという意見であつたため、改めて3団体事務局でその理由、会則のあり方などにつき意見の交換を行った。

全国食品缶詰公正取引協議会創立総会

全国食品缶詰公正取引協議会の創立総会は11月26日10時30分から赤坂三會堂ビル9階の石垣記念ホールで開催される。なお、当協会会員店で缶詰の手印ブランドご所有の向きは、この協議会に積極的ご参加をお願いしたい。後日、全国食品缶詰公正取引協議会発起人会の名において、お届けすることになっている。

公正取引協議会規則打合会

| | | |
|-----|------------------|---------------|
| 日 時 | 昭和43年10月21日 | 13.30~19.00 時 |
| 場 所 | 日本製缶協会 | 会議室 |
| 議 題 | 協議会規則(3)に関する確認事項 | |
| 出 席 | 日本缶詰協会 | 常務理事 平野孝一郎氏 |
| | " | 渡辺麟太郎氏 |
| | 日本製缶協会 | 専務理事 阿江伸三氏 |
| | " | 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 |
| | | 外製缶各社 6名 |

この打合会は近く発足の手筈である全国食品缶詰公正取引協議会の規則に関する3団体事務局打合せのために開られたもので、この日は特に規則第3号(施行規則)の内規的事項の確認に重点がおかれ、各製缶会社より印刷缶の改版にあたり疑問点ならびに修正したい点など、実際に改版に当つての具体的な内容について協議した。なお公正競争規約については日本缶詰協会が主体となつ

て主要地域を対象に表示に関する説明会を開催することになった。

全糖問題に関する二者会談

日本缶詰協会会長田上東稔氏は、全糖問題をめぐり10月24日午後4時半、日魯漁業(株)4階応接室に全缶協会長浅井二郎氏を招き、公取委、厚生省などに対する団体としての今後の対策などにつき打合せを行なった。なおこの日の午前中、日缶協田上会長は公取委の山田委員長と面会し、業界の実情と姿勢につき談合した。

会 員 消 息

〔人 事 異 動〕

野崎産業(株)では10月1日付で一部役職の異動を行なった。

| | |
|-----------|--------|
| 缶詰第2部長 | 山本伊作氏 |
| 砂糖食糧部長 | 秋間健次氏 |
| 経理部長 | 横山利通氏 |
| 大阪支店製品部長 | 村田桂三郎氏 |
| 名古屋支店長 | 小笹亀次氏 |
| 参事、大阪支店長付 | 田辺敏夫氏 |

〔代表者変更〕

※(株)大彦商店(名古屋市中村区小島町85)は故野田鉦三郎社長の逝去により空席になっていたが、役員会の決議により10月1日から、専務取締役野田公明氏が社長に就任した。

※ 東京丸五産業㈱（東京都品川区西五反田8丁目6番88号）では、9月28日開催の定時株主総会並びに取締役会において、下記の役員を選任した。

| | |
|-------|-----------|
| 取締役社長 | 大 山 謙 三 氏 |
| 取 締 役 | 千 葉 幹 雄 氏 |
| | 加 藤 久 雄 氏 |
| | 渡 辺 仙 造 氏 |
| 監 査 役 | 樋 口 達 吉 氏 |
| 常任相談役 | 樋 口 晃 氏 |
| 顧 問 | 樋 口 顕 爾 氏 |
| | 加 藤 三 蔵 氏 |

〔 支 店 移 転 〕

※ 玉屋産業㈱（大分市中央町4～1～81）では、福岡支店の新社屋が竣工となり、9月16日に移転、営業開始した。

福岡支店の新住所

福岡市壱粕九郎町167の8

電話（41）2291～5番

支店長は常務取締役佐藤嘉展氏

※ 東京丸一商事㈱の神戸支店は、9月28日から関西支店と改称し、これと同時に事務所を下記に移転した。電話番号は変わらず。

新住所 神戸市灘合区小野柄8の1（三宮ビル）

〔 営 業 所 移 転 〕

神戸松屋珈琲(代表取締役松永武二氏)の営業所は、10月14日より下記に移転した。

新営業所 神戸市生田区中山手通2丁目39～24

電話番号 (078)24局 0801番(代表)

大 沼 孝 夫 氏 (野 崎 産 業 (株) 副 社 長)

は10月16日午前零時30分狭心症のため、東京都世田谷区桜上水4の1の7の106の自宅で死去、享年59。

告別式は10月18日午後2時～3時まで吉祥寺で執り行なわれた。

新 井 英 二 氏 (東 洋 製 缶 茨 木 工 場 長)

は10月6日午前7時12分脳内出血のため死去、享年52。

告別式は同社茨木工場葬で梅田武彦専務が葬儀委員長となり10月9日午後2時から3時まで大阪・西本願寺北御堂津村別院で執り行なわれた。

竹 中 清 治 郎 氏 (前 竹 中 缶 詰 所 会 長)

は9月29日午前5時26分肺癌のため死去、享年74。

告別式は午後2時～3時、京都市伏見区深草越後屋敷町8番地の自宅で執り行なわれた。

