



月報

11

缶詰問屋協会

(45.11.5 №47 VOL4)

◆目次◆

10月の行事	1
◇缶詰JAS規格簡素化委員会	2
◇水産部会	6
◇有明海産赤貝かん詰について 人体への影響はないと厚生省見解	10
◇果実部会	14
◇果実飲料等公正競争規約について	19
◇果実飲料のJASマークおよび表示方法についての告示	21
◇果実飲料に関する農林省通達	23
◇りんごシラップ漬JAS懇談会	29
◇フルーツみつ豆のJASに関する研究会	32
◇昭和45年度パインアップル缶詰開缶研究会	35
◇チクロ入り缶詰東京都取締り対策に関する業界打合	37
◇日消連創立委への回答書	38
◇チクロ入り食品販売業実態調査について	41
◇砂糖関係税引下げ運動について	42
缶詰共同宣伝	42
朝日女性教室	44
会員消息	47

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
「果実飲料のJASマークおよび表示方法について」農林省告示10月5日				
りんごシラップ漬JAS 懇談会	10月 7日	13.30～15.30時	日本農業 研究所	全 缶 協 4名 農産缶工組 7名
「チクロ入り食品販売実態調査書」全缶協全会員に送付 10月1日				
日消連岩田友和氏へ「チクロ入り缶詰に関する回答」 10月6日発信				
全食協「チクロ対策」	10月 9日	14.00～16.00時	ビスケット 会 館	
チクロ東京都取締りに 対する業界打合	10月14日		日 缶 協	全缶協 11名 日缶協 12名
フルーツみつ豆のJAS に関する研究会	10月16日	14.00～15.30時	日本農業 研究所	全 缶 協 8名 農産缶工組 12名
果実飲料に関する農林省通達 10月20日				
チクロ入り缶詰東京都 取締り対策に関する業 界打合	10月21日		日 缶 協	
缶詰JAS規格簡素 化委員会	10月22日	10.30～12.00時	北洋商事(株)	12名
水 産 部 会	10月22日	13.00～14.30時	"	18名
果 実 部 会	10月22日	14.30～16.30時	"	20名
「有明海産赤貝かん詰について」厚生省通達 10月22日				
パン缶詰開缶研究会	10月27日	13.00～16.00時	サンケイ会館	主催日本パンア フル輸入協会 沖縄パンアップ ル缶詰輸入協会 協賛全国パンア ツフル缶詰内販会
全食協「砂糖関税削減 免運動について」	10月30日	14.00～16.00時	ビスケット 会 館	
11月の行事予定				
全食協砂糖減税で農林 省へ陳情	11月 2日	10.00～		
果実飲料打合会	11月 4日	13.30～	日 缶 協	
朝日女性教室特別集會	11月 7日	13.00～	向ヶ丘遊園 バラ園	
缶詰JAS規格簡素 化合同会議	11月18日	14.00～	日 缶 協	

## 筍缶詰 J A S 規格簡素化委員会

日 時 昭和45年10月22日 10.30～12.00時  
場 所 北洋商事(株) 7階会議室  
議 題 筍缶詰 J A S 規格簡素化に関する件

### ※ 委員会の概要

7月21日の蔬菜・規格合同部会で筍缶詰規格簡素化に関し審議され筍缶詰 J A S 規格簡素化委員会を設置することとなり委員10社を決定。この委員会で全缶協としての具体案の煮詰めを行なつたうえで日缶協簡素化委員会の小委員会との合同会議により取りまとめることになり。この日全缶協としては第1回目の委員会を開き検討の結果全缶協の統一案が決定された。

#### [ 検討経過 ]

大橋部会長のもとに寄せられた意見では

① 現行の規格は変えない方がよい。品質の低下を招く簡素化には反対である。

② 例えばL10～20本としても下の10本クラスが多くなるのが実状であり。これを是正する方法での簡素化をしてもらいたい。

等の声もある。しかしいずれにしても筍缶詰の規格はあまりにも複雑であり簡素化は必要ではあるが基準をきつくての簡素化こそ望まれることであるとされた。

7月21日の合同部会において入数の問題で1本多いだけで500円もの格差が出るということは不合理であるとの見方から途中の本数を抜いてはとの提案があり賛成の意見も多かつたがこの委員会で具体的な入数につい

て協議された。

一方実状から見てもつと大きさを揃えて商品として恥かしくないものにすべきであるとの意見があり、現行規格でも重量差は2倍以上の差異が生じるものさえ見受けられこゝらにも問題がある。

大きさの規格を例えばS 45～60本とした場合にバツカーは45本を中心に製造しようということになり、かえつて取扱い上で混乱する恐れがある。そこで全缶協としては1等、2等の上物と、台湾と競合する3等とは区別して考える必要があるとの基本姿勢が確認され、従つてよいものの規格は現行通りとし3等以下の規格を簡素化すればよいとの本筋が話合われた。

## 1. たけのこ大型かんJAS規格改正全缶協（案）

### 〔 現 行 規 格 〕

分 類		サイズ・等級	大きさの区分	等 級				
				1等	2等	3等	合格	等外
全 形	L L	10～15個	○	○	○			
	L	16～25 "	○	○	○			
	M	26～40 "	○	○	○			
	S	41～60 "	○	○	○			
	S S	61～80 "	○	○	○			
	T 80	81～90 "	○	○	○			
	T 90	91～100 "	○	○	○			
T 100	100 個以上	○	○	○				
割			○	○	○			
先 折	大	25 個以下				○		
	中	26～60個				○		
	小	61 個以上				○		

傷	大		25個以下				○	
	中		26～60個				○	
	小		61個以上				○	
先	大	高さ	10cm以上				○	
	小	高さ	20cm未満				○	
切	大	短径	5cm以上				○	
	小	短径	10cm未満				○	
筒			6cm以上				○	
筒			6cm未満				○	

[ 全缶協(案) ]

分類		サイズ・等級		大きさの区分	等 級				
					1等	2等	3等	合格	等外
全 形	L	L	10～15個	○	○	大			
	L		16～25 "	○	○				
	M		26～40 "	○	○	中			
	S		41～60 "	○	○				
	T		61個以上	○	○	小			
割				○	○				
傷	大		25個以下	○	○				
	中		26～60個	○	○				
	小		61個以上	○	○				
先							○		
切							○		
筒	大		25個以下				○		
	中		26～60				○		
	小		61個以上				○		
モト								○	
クス								○	

- 1) あくまでもJAS受検することを前提としての簡素化である。
- 2) 全形の1、2等の規格は現行通りとするが現行のS S以上を削除しT61以上として10本きざみの表示をする。3等は大、中、小とする。
- 3) 割の3等はずくらない。もし割の3等が出た場合はクズに入れる。
- 4) 傷、先折の規格は一本にし傷の表示をする。等級は1等、2等とし3等品はクズに入れる。
- 5) 先は大・小に分けず一本の規格とする。
- 6) 切は大・小に分けず一本の規格とする。
- 7) 筒は大・中・小に分け合格の一本。
- 8) モト、クズの規格を設け等外とする。

## 2. 全缶協採点基準(案)

### [ 現行採点基準 ]

全形・割	平均点 形態肉質 形態肉質以外	1 等	2 等	3 等
		4.0点以上 4点以上 3点以上	3.0点以上 3点以上 2点以上 1等に該当しないもの	2.0点以上 2.点以上1.2に該当しないもの
先折・切・傷筒	平均点 形態肉質 形態肉質以外		合格 3.0点以上 3点以上 2点以上	
全種類	PH	5点 4点 3点 2点 1点	4.4以上 4.2以上～4.4未満 4.0以上～4.2未満 4.0未満	
全種類	重量の差 最大/最小	5点 4点 3点 2点 1点	2倍未満 2.5倍未満 2.5倍以上～2.7倍未満 2.7倍以上	

### 〔全缶協採点基準案〕

重量の差最大／最小の現行 5 点、4 点規格は 1.5 倍未満とし、3 点を 2 倍未満、2 点は 2 倍以上～2.5 倍未満、1 点は 2.5 倍以上とそれぞれ引上げる必要がある。現行で見た目が非常に悪い。その他の採点基準は現行通りとする。

☆ ☆ ☆

- (○) 日缶協筒委員会小委員会(10名)との合同協議は11月18日(水) 14:00時から日缶協会議室で開催することになった。

## 水 産 部 会

日 時 昭和45年10月22日 13:00～14:30時  
場 所 北洋商事(株) 7階会議室  
議 題 1. 最近の水産缶詰販売状況  
2. 赤貝缶詰カドミウム問題経過報告  
3. その他

### 水産部会の概要

この部会では最近の水産缶詰の販売状況。特にサバ、カニ、サケ缶を中心にした状況につき意見交換が行なわれたあと、問題となった赤貝缶詰カドミウム、日水サバ缶のボツ菌報道などについて実状、経過につき報告があつた。

## 1. 最近の水産缶詰販売状況

魚類缶自体は玉薄のため荷もたれしてはいないが、チクロ問題等により缶詰そのものは全体的に不振であり、昨年の2～3割は落ちている。

### 1) サバ缶詰

内販のサバ缶詰は43年の大増産で在庫を抱えたため、44年の内販は大巾に減少とはなつたが、やはり43年の大増産が原因して、以来荷動きはたえず満腹状態を続けている。品種別の推移を見るとポイルが減少し、トマト漬が非常に増加している。これは輸出向けが増えたためであるが、内地でも味付類は年々減少して来ている。本年の生産状況は水揚げはあるが小型で、ポイル向けとなる大型のサバ原料は少なく生産は遅れている。

### 2) カニ缶詰

輸出市場は50ドル前後でようやく明るいきざしが見えてきた。一方内販は大きい商材であるがまだ本格的な復調までに至らず荷動きはよくない。大手水産では一応価格は下げたがまだそれが末端まで反映していない面がありもう少し下げて一般小売500円の線になればかなり荷動きは好転しよう。

ただし600円以上では荷もたれとなる。一般食品はかなりの値上りをしておりカニ缶詰も商品価値からいつて高くはないが、しかし消費者は生野菜は高くても買うがカニはなくてもすませるといつたところに問題がある。

一方特に業務用が冷凍カニを使い始めておりこの影響は大きい。

今後価格面で末端との調整がどう動いていくかであるが、長期的に見れば玉も少なく、そう心配することはなからうとの見解である。

### 3) サケ缶詰

漁獲量



42年	108千トン
43年	93 "
44年	105 "
45年	90 "

マスの豊不漁により若干の差があるが、日ソ漁業交渉により次第に漸減の方向にある。本年はピンクの豊漁年であるが、それ以上にベニが豊漁であつた。昨年は非常に不漁で海外市場は極めて堅調に推移した。

内地は短期間に相当荷が出たものの本年好調を予想していた程ではなかつた。サケ缶は鮮魚と比較して決して高くないわけだが価値が正当に評価されていない面があり、関西では割当量をその都度はかしている状態で、特に平8号缶の動きは振わないという意見があつた。また品質はひとところより大分低下しているとの声もあり、この点は十分注意しなければならぬとされた。

また最近ではサケ缶よりも鯖油漬缶の方が消費が伸びている。いずれにしてもサケ缶は大手水産の本命商品であり、宣伝すれば売れる商品であるのでもう少し宣伝されるよう品質の面と併わせ要望することになつた。

## 2. 赤貝缶詰カドミウム問題経過報告

この件に関しては事件発生以来日缶協、全缶協が対策を講じ一番好ましい結果で落着いたがその経過につき北田専務理事から次のような報告があつた。

『すでにご承知の通り、有明海産赤貝かん詰カドミウム含有について一般紙、特に地元では大きく取りあげられ問題となつたが、早速、団体間で協議を行ない、厚生省から問題はないという意志表示をしてもらうこと、日本百貨店協会、日本チェーンストア協会等に実状を説明するという方向で手をうつて行つた。また9月22日厚生省自体も「米中のカドミウムの許

容基準の検討にあつては、米以外の食品よりのカドミウム摂取量を考慮し、かつ毎日常食とする米について通常より多量に摂食するものとして、かなりの安全率を見込んで、1.0ppmという基準を示したものであり、赤貝かん詰中のカドミウム検出量をみると、その摂取量、摂食の頻度から勘案して、人体へ影響があるとは考えられない。」との見解を發表している。この文書は福岡県衛生部に送られ問題は一応落着いたものと見たい。」

### 3. 日水サバ缶のボツ菌問題について

広田部会長は次のような報告を行なつた。

「日水側の見解をとつているので報告致したい。青森で起きたボツ菌中毒事件は日水としても事がことだけに厳密な原地調査を行なつている。ゴミ箱から拾つて空缶を調べたということは問題であり、同じロットのものには検出されておらず青森県衛生部でも中毒の原因が何によるものか不明で現在究明中である。ボツ菌は熱に弱く、日水としてはサバ缶によるものとは考えられないとしているが、同保健所と緊密な調査を行なつている。また一部の新聞に厚生省は回収命令を出したという報道を行なつたがその事実は全くないということである。問題になつた缶詰は9018の製造で同日718函生産され全量青森県内に出荷されている。

日水はこの市場在庫品について念のため調査している。ボツ菌は猛毒菌でA-F型まであり、日本ではE型が多い。この菌は熱に弱く100℃10分間の殺菌で死滅し、その毒素は80℃5分間で消滅する。

日水の製造日報でも98℃90分間殺菌しておりサバ缶によるものとは考えられず青森県衛生部も2次汚染説を固め内々では缶詰が原因ではないとの見解に達している。新聞等で騒がれ非常にマイナスであつたが、以上のような実状であり販売面で十分説明願いたい。」

## 有明海産赤貝かん詰について

### 人体への影響はないと厚生省見解

有明海産赤貝かん詰について福岡県衛生部では9月12日付で厚生省に、福岡県で実施した検査成績並びに記者発表要旨及び関係資料等について意見を求めていたが、9月22日厚生省は福岡県に対し、下記の回答を行なった。

⑤

環 乳 第 8 9 号 の 2

昭和 4 5 年 9 月 2 2 日

各 都道府県 衛生主管部(局)長 殿  
政 令 市

厚生省環境衛生局  
乳 肉 衛 生 課 長

#### 有明海産赤貝かん詰について

標記について、福岡県衛生部長から別紙(1)のとおり意見を求められ、これに対して別紙(2)のとおり回答したのでご了承願いたい。

別 紙 ( 1 )

4 5 公 発 第 1 5 2 0 号

昭和 4 5 年 9 月 1 2 日

厚 生 省  
環 境 衛 生 局 乳 肉 衛 生 課 長 殿

福 岡 県 衛 生 部 長

## 有明海産赤貝かん詰等検査資料の送付について

標記のことについて本県で実施した検査成績並びに記者発表要旨及び関係資料を別添のとおり送付いたしますので貴職のご意見等承われば幸甚に存じます。

### 発 表 要 旨

- (1) さきに問題となつた有明海産赤貝缶詰については、その後県衛研において県独自の調査を行つた結果、その成績は別紙のとおりであります。これらの所見よりみると有明海産赤貝缶詰の摂取によるカドミウム中毒の危険性は、その摂取量及び頻度、さらに食品含有カドミウムの体内への吸収率が極めて低い（動物実験で約2%）こと等により食品衛生上人体への影響は殆んど考えられないと思われます。
- (2) 三井金属大牟田製練所のカドミウム排泄に伴う環境汚染調査及びその対策は現在次のとおりである。
  - (1) 発生源対策については、三井金属が本年9月をもつてその排水濃度を規制量の半分0.05ppm、以下にし、更に明年3月には用水の完全循環によつて一滴も外に出さないことを保証している。
  - (2) 有明海全域の環境汚染調査は、関係県機関と連繫のうえ、総合的に推進する。
  - (3) 大牟田地区の総合調査を実施しておりそのうち疫学的調査は現在地区住民（うち漁民関係65人）の血液、尿等を採取し調査実施中である。

貝類のカドミウム検査結果

於福岡県衛研

品名	会社名	製造年月日	検査結果	備考
赤貝かん詰	A	0524	1.80ppm	有明海産 熊本県製造
"	B	0701	1.56 "	" 長崎県製造
"	C	0622	1.36 "	"
"	D	0625	1.60 "	"
"	E	0521	1.98 "	"
(コントロール)	F	0821	2.51 "	中共産
( " )	G	0803	1.48 "	"
( " )	H	0523	0.30 "	豊前海産
( " )	I	0819	0.34 "	"
アサリ缶詰	J	0524	0.18 "	有明海産
"	K	0512	0.16 "	"
あげまき缶詰	L	0518	(-)	"
貝柱粕漬	M		0.40 "	"

有明海産赤貝かん詰カドミウム検出量

最高 1.98 ppm

最低 1.36 ppm

平均 1.66 ppm

(以下略)

別紙(2)

環乳第89号

昭和45年9月22日

福岡県衛生部長 殿

厚生省環境衛生局乳肉衛生課長

有明海産赤貝かん詰について

昭和45年9月12日45公発第1520号をもつて照会のあつた標記について送付された資料に基づく意見は、下記のとおりであるので参考とされたい。

記

1. 米中のカドミウムの許容基準の検討にあつては、米以外の食品よりのカドミウム摂取量を考慮し、かつ毎日常食とする米について通常より多量に摂取するものとして、かなりの安全率を見込んで、1.0ppmという基準を示したものであり、赤貝かん詰中のカドミウム検出量をみると、その摂取量、摂食の頻度から勘案して、人体へ影響があるとは考えられない。
2. なお、食品特に魚介類中には、各種の重金属を天然成分として含有している場合があるので、汚染の調査にあつては、汚染地区と非汚染地区について多数の検体について調査することが必要であり、今後とも計画的な調査を續行することが望ましい。

# 果 実 部 会

日 時 昭和45年10月22日 14.30～16.30時

場 所 北洋商事(株) 7階会議室

議 題 1. みかん缶詰に関する件

2. そ の 他

イ) もも、洋梨缶詰について

ロ) りんご輪切、みつ豆缶詰規格について

## ※ 果実部会の概要

この部会では、新物みかん缶詰の生産時期を迎えその対策を中心に検討がなされたが、まず野田部会長から次の意向が述べられた。

「昨年の内販みかん缶詰は400万函、多くても450万函止りが妥当であるとしていたが結果的には720万函以上生産され、われわれが一番恐れていた高値増産という結果に終り。このため200万乃至250万函位の持ち越があると見られる。一方ことしは九州の早生が来月中旬ごろからJAS合格品を目安に製造されよう。ことしのみかんは色付きが10日位遅れてはいるが大増産の見込みであり、現在多量在庫を抱えているとはいえ過剰生産を再び繰り返すといった危険性がある。そこで本年度の生産にあたりどういふポイントに注意していかなければならないか、昨年の反省といったことを含め、みなさん方のご意見をお聞きし対処していきたい。」

### 〔 昨 年 の 生 産 数 量 〕

内 販	{	九 州	2.514,000函	34.9%
		近畿、四国	2.441,000 "	33.8%
		静岡以東	2.257,000 "	31.3%
		計	7.212,000函	100%

輸 出 4,267,000 函

總 合 計 1,479,000 函

本年は輸出 5,515,000 函、従つて昨年の実績から考えると内販 600 万函の生産が能力的にはできる計算になる。

○ 品 種 別

全糖サイズ	79%
併 用	0.8%
ブローケンBB	20.2%

○ 缶 型 別 (サイズ)

1 号	4.7% (前年対比 減)
2 / 2	13.8% ( " 1.0%減)
4 / 2	34.9% ( " 5%強増)
4 / 4	45.3%
その他	1.3%

○ ブランド別

大手水産	11.8%
製 菓	14.7% (前年対比やや増)
商 社	8.3%
問 屋	30.9% (前年対比8%増)
パツカー	34.3% ( " 1.6%減)

○ J A S 受 検 数 量

1 号	163,000 函
2 / 2	468,000 "
3 / 2	470,000 "
4 / 2	1,859,000 "
	( サツカリン入り 7,000 "
5 / 4	2,426,000 "



( サツカリン入り 8,000 函 )

5 / 2

77,000 函

合 計

5,040,000 函

( サツカリン入り 15,000 # )

なお検査協会では99%がJAS受検したと見ており、ブロークンは220万函見当と見られる。

### 〔 蜜柑缶工組よりの申入れ事項について 〕

蜜柑缶工組から次の6項目について全缶協側に連絡があつた。

#### 昭和45年度内販対策

- (1) ホールものについては品質をJASの基準以上に引き上げることとし、全面的にJASの検査を受けること。
- (2) ブロークンについては品質基準(原形の $\frac{1}{2}$ 以下の果肉粒の混入は固形量の15%以内)を守るため検査機関の鑑定を受けるものとし、4号缶に詰めないこと。またブロークンの統一意匠については来年早い時期から研究すること。
- (3) コストに見合った適正価格で販売できるよう、地域別或いはブランドのグループ別にまとまって話し合をすること。また工業組合はこの件について全缶協と話し合をすること。
- (4) 需要増進のための宣伝を行なうこと。
- (5) 必要に応じ随時消費者動向の調査を行なうこと。
- (6) 1缶単位の取引を1函単位に改めること。

この6項目を検討の結果、全缶協果実部会は前年と変わらない主旨の内容で

あり3項を除き異存はなく、賛成であるとされた。

なお3項については全缶協は消化可能な販売価格を重要視しており、この点でパツカーとの話し合いの場を持つてもパツカー側の具体的な内容がなければ意味がないという考えである。

## 〔本果実部会での結論〕

本部会で種々検討の結果、在庫状況はサイズ物を中心に最低でも200万函、場合により250万函程度との見方にかたまつた。

その原因としてはチクロ問題による缶詰のイメージダウン、資金繰り、需給のアンバランス、販売意欲、当用買い等々の要因が重なつたものとされたが、その一番大きな原因としては高値のためスーパー等の量販店で目玉商品としての妙味がなく拡売の意欲をなくし量販に結びつかなかつたことが挙げられた。

☆

☆

☆

ブロークンがサイズの足を引つ張つたことは併用時代と全く同様であり末端ではサイズと同値で売られているケースが多く、格差をもつともうけ3缶100円で売れるような姿勢が必要ではないかとの意見があつた。

また野田部会長からはブロークンを輸出に振向ける運動ができないものかとの発言があつた。

ことしは全缶協としては生産数量、原料価格についての申入れは行なわず、多量在庫を抱えている状況下であり新物5号缶サイズ物の小売価格45円、ブロークンとの格差は10円巾が欲しいとされ、特に昨年などの例からみてサイズものとの格差が3～5円程度ではどうしても末端においてサイズものと同値で販売されるという実状にあり、みかん缶の信用にもかかる問題とされ、従つてこれを上回る価格では消化は困難との見方に達した。

☆

☆

☆

以上果実部会での見解に従いそれぞれ個々に繋がりのあるパツカーに対して即時この部会意向を伝えるとともに日本蜜柑缶詰工業組合に対してパツカー側に周知徹底されるよう口答にて申入れることになった。なお業界紙上への発表は現在のみかん缶詰の商内に支障を来たさないよう11月初旬頃に正式発表を行なうことになった。

### 〔もも、洋梨缶詰について〕

もも缶詰については年内は一段落した状況にあり、あとは年明けの荷動き待ち。

洋梨缶詰の糖度等については農産缶工組洋梨部会において

- ① 人甘併用品は製造しない
- ② 2ツ割および4ツ割については糖度18%未満のものは原則として製造しない

との申告を行なったが全缶協もこの点については特に異議はなくことしはこの申告により製造もすでに完了した。

### 〔りんご輪切、みつ豆缶詰のJAS規格について〕

10月7日のりんごシラップ漬JAS懇談会、10月16日のフルーツみつ豆のJASに関する研究会の経過につき報告が行なわれた。

☆

☆

☆

また果実飲料等公正競争規約についての経過につき次の報告がなされた。業界では果実含有率50%以上100%未満のものに「ジュースドリンク」の名称を使用したという意向に対して公取委、消費者団体は認められない

として難航している。いずれにしてもJASと公正規約で表示の喰い違いがあるが一番困る。すでにJASは告示されたことでもあり業界は農林省に下駄を預けるということで交渉中であるがどうも役所間の話し合いが緊密に行なわれていない面がある。すでに印刷缶を手配しなければ間に合わない時期に来ており。缶詰は日缶協が窓口となつて進めているので日缶協から連絡があり次第果実部会員メンバーに通知される。

## 果実飲料等公正競争規約について

公正競争規約の申請4団体は現在まで問題となつているジュースドリンク名称について10月5日下記のような見解をまとめ公取委に申し入れた。

45. 10. 5

### 果実飲料等公正競争規約における ジュースドリンク名称について

社団法人 日本果汁協会  
社団法人 日本缶詰協会  
社団法人 全国清涼飲料工業会  
日本果汁農業協同組合連合会

果汁含有率50%以上100%未満のものにジュースドリンクの名称を使用することは適正かつ妥当と考えるが、果実飲料等公正競争規約の早期解

決を図るために、消費者団体等の意見もあり、同規約にジュースドリンクの規定が認められるならば経過措置として認定後約1年間その使用を自粛します。

(理由) 1. アメリカ連邦政府のフルーツジュースの規格表示の中で、ジュースドリンクの規格は果汁50%以上100%未満と定められている。

2. その他の欧米諸国においても、比較的果汁の多い飲料(とくに果汁含有率の規定ない)にはジュースドリンク名称が国際的慣用語として使用されている。

(注)本月上旬京王デパート(新宿)で開催された西ドイツ食品展で、この国の果実飲料にもジュースドリンクの名称が使用されている。(サンプルをどうぞ)

3. 果汁の国際規格はFAO/WHOの下部組織であるCODEX/CODEXで、目下審議中であるが、近くジュースドリンクの規格についても議題としてとりあげられる予定である。

(ジュースドリンク等の原案作成国スペイン)

4. われわれの果汁飲料等の公正競争規約案は世界各国で、その例をみない果汁含有率の表示を踏み切りかつ、果汁10%刻みで商品の主要部分に大きく表示することを義務づけているので商品に対する誤認はあり得ない。

(参考) 1. 現時点で、ジュースドリンクの名称を使用しているものがあるが、これは、国内ジュース名称が總称的名称として使用されていた中で、国際的基準により、良心的表示を行ってきたものである。これを、いまさら不当表示扱いすることは困難であろう。

2. 国際化に伴い、相当量の輸入品が国内で販売されているが、

これ等輸入品のジュースドリンクを排除することは上記理由により困難であろう。

3. ジュースドリンク名称は、ジュース名称とは別個のもので、同時に整理定着させることが望ましい。
4. 一定期間ジュースドリンクの名称を禁止した場合は、果汁50%以上の製品につける呼称がないため、○○オレンジ、○○オレンジード等果汁50%以下のランクの名称を使用せざるを得なくなる。従つて、何等のメリットもなくかつ、国際的に見て不適格な名称を使用することとなり誤認を生ずる結果とならう。そのため果汁50%以上の製品は事実上生産、流通が制約されることとならう。
5. 規約が実施された場合は、果汁45%以上に上げられることが予測されていたが、ジュースドリンクの名称が使用できない場合は40%又は30%程度の製品に引下げられることとならう。

以上

## 果実飲料のJASマークおよび表示方法についての告示

農林省では10月5日付官報第13139号により農林省告示第1427号をもつて「果実飲料の格付けの表示の様式及び表示の方法を定める件」を以下の通り告示した。

### ○ 農林省告示第1427号

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律施行規則(昭和25

年 農林省令第 62 号) 第 28 条の規定に基づき、果実飲料の格付けの表示の様式及び表示の方法を次のように定める。

昭和 45 年 10 月 5 日

農林大臣 倉 石 忠 雄

果実飲料の格付けの表示の様式及び表示の方法

1 様 式



(1) 外円の直径は、次のとおりとする。

区 分	外円の直径
濃縮果汁及び果実ピューレーの場合	4 0mm以上
天然果汁、果汁飲料及び果汁入り清涼飲料であつて、き釈して飲用に供すべきものとして一般消費者に販売されるもの場合	20mm以上
天然果汁、果汁飲料、果肉飲料及び果汁入り清涼飲料であつて、き釈して飲用に供すべきものとして一般消費者に販売されるもの以外のものであつて、かつ、びんのふたに附する場合	10mm以上
天然果汁、果汁飲料、果肉飲料及び果汁入り清涼飲料であつて、き釈して飲用に供すべきものとして一般消費者に販売されるもの以外のものであつて、かつ、びんのふた以外の場所に附する場合	15mm以上

- (2) 内円の外径は、外円の直径の  $\frac{3}{4}$  とする。
- (3) 内円の縁の幅は、内円の外径の  $\frac{1}{20}$  とする。
- (4) J A S の文字の高さは、内円の外径の  $\frac{3}{10}$  とする。

2. 表示の方法

1 個ごとに見易い箇所に附すること。

附 則

1. この告示は、昭和45年10月14日から施行する。
  2. 昭和41年4月14日農林省告示第525号（果実飲料の規格記票の様式及び表示の方法を定める件）は、廃止する。
  3. 果実飲料の日本農林規格を定める等の件（昭和45年9月14日農林省告示第1379号）附則第3項の規定に基づき、旧果実飲料の日本農林規格を定める等の件（昭和41年4月14日農林省告示第523号）を適用して格付けを行なう果実飲料の格付けの表示の様式については、なお従前の例による。
- 農林省告示第1428号

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第16条第2項第1号の規定に基づき、昭和30年10月21日農林省告示第850号（果実飲料についての登録格付機関となるための登録基準を定める件）の一部を次のように改正し、昭和45年10月14日から施行する。

昭和45年10月5日

農林大臣 倉石忠雄

格付のために使用する設備、機械及び器具の項の基準の欄中「化学天びん」の下に、「水素イオン濃度測定装置、ガス内圧計、セミマイクロケルダール蒸溜装置、セミマイクロケルダール分解装置」を加える。

## 果実飲料に関する農林省通達

農林省では10月20日付をもつて農林経済局長名で各格付機関、各関係官庁



担当局宛に通達を發したがその内容は次の通り。

## 果実飲料の日本農林規格の制定 および廃止について

昭和45年9月14日付け農林省告示第1379号をもつて果実飲料の日本農林規格(以下「新規格」という。)が制定され、昭和45年10月14日から施行されることとなり、これに伴つて旧果実飲料の日本農林規格(昭和41年4月14日農林省告示第523号)(以下「旧規格」という。)は廃止されることとなつたので、下記事項に留意のうえ格付けの実施に当たつては遺憾なきを期するとともに関係者に周知方おねがひする。

### 記

#### 1. 表示について

(1) 一般消費者に販売されるすべての果実飲料(そのまま飲用に供するものであつて印刷びんを用い、ふたに表示するものを除く。)に係る表示については、必要な表示事項は、別添1(記載例)(以下「一括表示」という。)により一箇所にまとめて表示するとともに、次に規定するところによるように指導すること。

ア. 果汁等含有率の表示は、主要部分(商品名、絵などの中央部分を中心とした同一視野の部分を用い、以下同じ。)に、「果汁」および「%」は9ポイント活字以上、数字は14ポイント活字以上の肉太文字をもつて明記すること。

なお、この場合、果汁等含有率の表示は一括表示から除去してさしつかえない。

イ. 天然果汁であつて濃縮果汁を原料としたものに行なわせる「濃縮果汁還元」の表示は、商品名の文字の高さの $\frac{2}{3}$ 以上の高さの文字を

もつて商品名に併記すること。

ウ。糖類を加えた天然果汁に行なわせる「加糖」の表示は、主要部分に明記すること。

- (2) 旧規格において、直接飲用果汁および果汁入り濃厚シラップにあつては、うんしゆうみかんとなつみかんとは同一の種類として取り扱っていたが、新規格ではうんしゆうみかんとなつみかんとは同一の種類として取り扱わないこととしている。したがつて、果実の名称の記載は「うんしゆうみかん・なつみかん混合」と記載しなければならないが、これを簡略化して「みかん・夏かん混合」と記載してもさしつかえないこととする。

なお、そのまま飲用に供するものであつて印刷びんを用いているためふたに表示するものに係る表示については、うんしゆうみかんとなつみかんの混合果汁等に係る場合に限り、「かんきつ」である旨の表示をもつてこれに代えることができ、かつ、混合果汁等である旨の明記は省略することができることとなつている。

- (3) 濃厚または濃厚である旨を表わす文字の使用は、き釈して飲用に供するものだけに限ることとし、果実の搾汁または果実ビューレーが濃厚であると誤認されるような、例えば「濃厚オレンジ」や「オレンジコンク」のような果実の名称と續けた記載は行なわないこと。
- (4) 2種類以上の添加物を使用した場合、添加物の種類ごとに「添加」の文字を附することなく、例えば「合成保存料・酸化防止剤添加」と末尾に「添加」の文字を附し、それぞれに附することは省略してもさしつかえない。
- (5) 新規格第5条の天然果汁の規格の標示の項の13の事項においては、合成保存料および酸化防止剤を使用していないものにあつては、純正、ビューアーその他純粋であることを示す用語を使用することを規制して

いないが、この規定は他の品目との関連をみながら今後、「純正、ピューア―その他純粋であることを示す用語を使用していないこと」と改正していくことが検討されているので、このような表示のある製品については、できるだけ改善させるよう早急に指導すること。

(6) 原材料としての糖類の表示については、例えば「砂糖・ぶどう糖」というように糖の種類名まで記載させるようにすること。

(7) びん詰のものの製造年月日の表示は、レーベルを貼り付けるものの場合には、別添1の記載例の方法により明記するよう指導すること。

## 2. 格付けの表示(以下「JASマーク」という。)について

(1) 一般消費者に販売されるすべての果実飲料(そのまま飲用に供するものであつて印刷びんを用い、ふたに表示するものを除く。)についてのJASマークの位置は、一括表示の直上とすること。

(2) 一括表示の直上にJASマークを付することができないものにあつては、一括表示の右側または左側にJASマークを付してもさしつかえない。

(3) JASマークを一括表示の右側または左側に付した場合の品名(一括表示記載例の枠外の表示をいう。)の位置は、JASマークの直下とすること。

## 3. 合成香料について

新規格第3条の濃縮果汁の規格、第4条の果実ピューレーの規格および第5条の天然果汁の規格において「合成香料を含まないものであること。」と規定しているが、この規定は、化学的に合成した香りの使用を禁止しているものであつて、果実から抽出した香りを付加することはさしつかえないこと。

## 4. 保存性の検査について

(1) 新規格において、旧規格で規定されていた保存性の項目が削除され

たので、格付けに当たつては、従来行なつていたような温室検査を常時行なう必要はないが、容器の密封状態に十分留意するとともに、今後とも必要に応じ温室検査を行ない、保存性のチェックに遺憾なきを期すること。

- (2) 紙せんをつけたガラスびんに取められたものの格付けは、認定工場で格付けされた製品に限るものとし、また、その格付けに当たつては販売先において保存性の管理が十分に行なわれていることに留意し、その保存温度が常に10°C以下であるようなショーケースが設置されていることなどを確認したうえで行なうこと。

なお、新規格においては、保存温度(10°C以下)を明記するよう規定しているので、製造業者がびんを新たに製造するような場合には、牛乳で行なつているような「要冷蔵」の表示を行なうよう指導すること。

#### 5. 果汁使用の確認について

新規格においても果実の搾汁または果実ピューレを、定義で規定している含有率どおり確実に使用しているかどうかの確認については、規格項目としては規定していないが、登録格付機関は、従来どおり原料の入荷量と製品数量の確認によつてこれを行なうほか、さらに格付けに当たつては薄層クロマトグラフを用いて随時遊離アミノ酸の確認を行なうこと。

なお、確認の方法については、別添2(薄層クロマトグラフ法による果実飲料中の遊離アミノ酸の確認)により行なうこと。

6. 新規格附則第4項の規定により、新規格公布の日(昭和45年9月14日)以前に製造され、かつ、印刷された、例えばジュース(英字を含む)などの文字の焼きつけをしてあるびんの使用はさしつかえないこととなつたが、公布の日から製造するびんには果汁飲料および果汁入り清涼飲料に使用する場合ジュースの文字を表示することができなくなり、またそ

の使用を禁止することとなつた。しかし、公布の日以前に製造され、かつ、印刷されたこのようなびんをいつまでも使用することは好ましくない。登録格付機関は、このようなびんの数を常に把握するとともに、なるべく早急に新規格の基準に適合するびんに切り換えるよう製造業者を指導すること。

## 別 添 1

(記 載 例)

### か ん 詰 直 接 飲 用 (I)

天然果汁(濃縮果汁還元)

果 実 名	りんご
果 汁 含 有 率	果汁 100%
原 材 料	果汁・砂糖
内 容 量	500g
使用上の注意	開かん後は、すぐお飲み下さい。使い残しはガラスや陶器などの他の容器に移して下さい。

(注) 内容量が200gと250gのかんについては、使用上の注意の欄の「使い残しは……」の文字は、省略してさしつかえない。

## かん詰直接飲用（Ⅱ）

### 果 肉 飲 料

果 実 名	も も
果汁含有率	果汁 40%
原 材 料	果汁・砂糖・ぶどう糖・有機酸・香料
内 容 量	500g
使用上の注意	開かん後は、すぐお飲み下さい。使い残しはガラスや陶器などの他の容器に移して下さい。

（注） 内容量が200gと250gのかんについては、使用上の注意の欄の「使い残しは……」の文字は、省略してさしつかえない。

## りんごシラップ漬JAS懇談会

日 時 昭和45年10月7日 13.30時～15.30時

場 所 (財) 日本農業研究所会議室

千代田区紀尾井町3 TEL 262-6351

議 題 りんごシラップ漬缶詰に関する件

主 催 (財) 日本缶詰検査協会

出 席 (農産缶工組) 山内専務理事他 りんご部会員 7名

(全缶協) 橋田規格部会長、北田専務理事、三戸氏、中沢。

## J A S 懇談会の概要

この懇談会はパツカー側の希望により、りんごシラップ漬缶詰(輪切、四ツ割)について一般市販品を購入し日本缶詰検査協会がJ A S 検査法に基づく検査を行ない合格・不合格を判定したがこの採点を参考にパツカー、問屋がそれぞれ意見を述べ、ことしのりんごシラップ漬缶詰J A S 品の見方統一を行なつたもの。

☆ ☆ ☆

### 1. 鈴木理事長挨拶

「過日農産缶工組からりんごシラップ漬缶詰のJ A S 受検について見方統一のための懇談会を開催してくれとの要望があつた。

りんご缶詰は40万函生産のうちJ A S 受検は別表にもあるように6~7万函程度であつたが、ことしはかなりJ A S 受検をしたいというパツカー側の意向があり、今日の懇談会となつた。パツカー、問屋そしてわれわれの三者で見方統一を行ないたい。」

### 2. 鈴木常務理事検査状況について報告

総数 26缶      うち輪切 22缶      四ツ割 4缶

#### 1) 品位の採点結果

合格 輪切 10缶      うち4点以上6缶

・      四ツ割 4缶      全数 4点以上

不合格 輪切 12缶

## 2) 計器判定

總量不足	7%	1 缶
固形不足	2%	1 缶
"	4%	1 缶
糖度不足	17°	1 缶

## 3. 審査概要

鈴木常務理事から次のように審査概要の説明があつた。

「品位の方で香味2点が6缶。これは香味がなく、長く貯蔵していたため醗酵の状態に近いものがあつた。処理遅れにより味、香りもない。また形態不良2点が4缶あつた。これは芯の抜き方が曲つており両端下の部分が多く入つていた。1点が1缶。これはほとんど切れ端だけを詰めたという感じのもの。

肉質については特に問題がなかつた。色沢2点が5缶。これは斑点みtainなもの、褐色がかつているものが入つていたり、全体が褐変していた。

その他の事項で2点が2缶。これは病害あるいは皮がついたものである。スライスの厚さが半分や倍のものが一緒に詰められており、そういうものはできるだけ揃えるようにしてもらいたい。芯の抜き方が悪く固いところが残つている。1点が4缶あつたがこれは皮がたくさん残つているものだ。また虫が3～4匹いたもの、木片が残つている種の多いものなどがあつた。

ことしは併用をつくらず全部全糖と考えており、この全糖規格は18°以上が条件であるが、これに満たないものは1点となる。異味異臭のあるものも1点となる。形態では両端と先端の部分が一番問題となるわけで、一番上の片の部分は5号缶で2個までは認めようと申し合わせをしている。

4号缶はもう一つ加えてもらいたいという要望がある。芯の抜き方が片寄つておりこれは減点の対象になる。肉質は硬軟だけを見る。生に近い歯切



れのよいものは5点以下軟かくなるごとに減点される。色沢は茶けたものは良好と考えられないので減点の対象にする。その他の事項については液の混濁は2点に採点する。かなり皮の残っているものがあり、詰める前によく取ってもらえば点もよくなる。厚さの不揃いものはその程度によつて採点する。」

☆ ☆ ☆

以上結論として次のような見方統一がなされた。

1. 片の問題

誰が見てもこれは片だというものの混入は5号缶2個、4号缶3個までは認める。従つて片の点については弾力的に見るが、余りにひどいものは困る。

2. 肉質について

普通の肉質と異なるものは「おおむね適当」の下の方として3点に採点する。

3. 香味について

醜酵臭があつたものは2点と採点する。

## フルーツみつ豆のJASに関する研究会

日 時 昭和45年10月16日 14.00～15.30時

場 所 (財) 日本農業研究所 会議室

千代田区紀尾井町3 TEL 262-6351

議 題 1. フルーツみつ豆缶詰規格について

① フルーツの配合割合は現行でよいか

② チェリーの代替品としてのいちご。ネオマス重量等について。

## 2. その他

出席 (農産缶工組) 山内専務理事、三和缶詰(株)、帝北食糧(株)、明治製菓(株)、はごろも缶詰(株)、カゴメ(株)、佐竹缶詰(株)、日本冷蔵(株)、日東食品(株)、日魯漁業(株)  
事務局 2 名。

(缶詰検査協会) 大内、大橋検査員他 1 名。

(日缶協) 渡辺氏。

(全缶協) (株)逸見山陽堂橘田氏、北洋商事(株)横田氏、(株)明治屋高崎、春日氏、(株)国分商店下妻氏、三井物産(株)田中氏、北田専務理事。

## 研究会の概要

本研究会は日本農産缶工組みつ豆部会(部会長関東缶詰(株)吉田氏)よりの呼びかけにより全缶協在京規格部会員メンバーとで規格に関する意見交換を行なわれたもので特に結論は出なかつたが農産缶工組ではこの研究会の意見を参考にして早急にみつ豆部会に諮り検討することになり、今後さらに全缶協、検査協会との緊密な連絡が図られることになつた。なおこの日は検討資料として、農産缶工組が都内で買い集めた一般市販品 1 1 缶を開缶展示し、J A S 検査法に基づく採点を行なつた結果につき検査協会大内検査員から報告がなされた。また果実の配合割合に関しては 5 号缶の分量をもとにチェリー、マスカット、パイナップル、イチゴを 2 個ずつ配合し現行規格の 25%、30%および 35%の見本をつくり計 12 点の参考展示がなされた。

### 1. 開缶検査の結果

市販品の開缶検査結果は2号缶 1点、4号缶 4点、6号缶 2点、計 11点中不合格は6号缶の1点でこれは果実配合割合の不良による。なお11点中6点がJAS製品であった。本研究会の主な議題の一つである果実の配合率の問題があり特に展示品の配合割合の平均値を算出したところ11点の平均が45.5%であり、不合格となった1点を除く10点の平均は47.7%であった。

## 2. 特級、標準JASの設定について

これは阿部副部長から提案があつたものであるが、農林省も一つの商品で品質に差があるものは特級、標準の2本建JASが必要であるとの考えから、順次その方向に移行するものと見られ、業界としてもみつ豆の特級標準JASを将来の方向として検討すべきであろうとの副部長の意向であり、出席のメーカー、問屋からそれぞれ意見が述べられたが果実の配合率、糖度等の具体的細目については十分検討しなければならないが基本的には2本建は賛成との大方の見解であり今後みつ豆部会等で煮詰めていくことになった。また特級の文字はもつと大きく表示できるようにすべきであるとの問屋側の見解が述べられた。

## 3. チェリーを必須条件とすることについて

規格ではチェリーを必須条件にするとはされておらず「果実が適当に配合されていること」という採点基準である。しかし実際には検査協会の内規によつて4号缶3個、5号缶2個、6号缶1個ということでこれに満たない場合は2点と採点されている。このことは一般に広く公表されておらずこれをはつきりと規格にうたい込むかまたは検査協会から内規といったものをはつきりと公表してもらい、周知徹底する必要がある。しかしチェリーを必須条件特に各缶型別に何個といつたことまでも規定する必要がある

のかどうかといった意見が出され、すでに確認されている事項であるがこれも正式にみつ豆部会に諮り決定することになった。

#### 4. 果実の配合割合、糖度について

現行、全糖の規格では果実の配合割合は25%、糖度は20<sup>°</sup>であり、これを現行の規格通りでよいのか、またどの程度まで引き上げるのか、4号、5号缶と6号缶との品質面で実質的に相違しており、6号缶を含め2階級規格を設けた場合どういうことになるか等につき意見交換がなされ、いずれも今後農産缶工組のみつ豆部会での検討事項とされた。

#### 5. チェリーの代替品としてのパイン、マスカット、イチゴについて

さきの農産缶工組、全缶協見方統一会において一応、パインについてチビツト程度の1切れの標準が7g、缶型別粒数はチェリー粒数の内規に準ずるとされており、またマスカット、巨峰についてもパインに準じて認めるということであつたが、この研究会でチェリーそのものの粒数の問題が新たに提起され正式に部会で決定するということになったのでチェリーの代替品はその決定をまたなければならぬとし全部一応保留となつた。またチェリーは粒数だけが決められておりパイン、その他に大きさまで規定するのはどうか、パインをわざわざ小さく切つて入れる必要があるのかどうかといった意見もありこれも今後の検討事項となり、全缶協、缶検測との打合せの場を保ちつつ規格の改訂作業を進める手筈である。

## 昭和45年度パインアップル 缶詰開缶研究会

日 時 昭和45年10月27日 13.00～16.00時

場 所 サンケイ会館 502号室  
千代田区大手町1丁目7-2

主 催 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

後 援 財団法人 日本缶詰検査協会

協 賛 全国パインアップル缶詰内販会

## ◎ パイン開缶研究会の概要

パインアップル缶詰の需要は年々増加し、その品質の向上と規格の維持は消費者はもとより輸入、販売業者にとつても重要関心事でありこれを目的として毎年実施して来ている。当日の審査は検査協会鈴木常任理事、徳永東京検査所長、同浜田検査官農林省消費経済課、松月、成沢技官6人の合意制により厳正かつ慎重な審査が行なわれ出品44点中参考品としての2点を除き以下のような成績結果となつたが、特に沖縄産の品質向上のあとがうかがえた。なお当日の参観者は商社、問屋、業界記者等の関係者約100名で成功裡に終了した。

### 〔採点基準〕

JAS検査法による5点法をとつたが従来から行なつてきている関係もありA A' B B' C Dの6段階で採点しA(5点) A'(4点) B B'(3点) C(2点) D(1点)ということ、消費者の立場からすればB'は合格であるが売つてもらいたくない商品、評価は

A 優秀品    A' 優良品    B 良品    B' 普通品    C 粗悪品  
D 不良品    でC以下は不合格。

### 〔国別採点結果〕

台湾	スライス(輪切)	2点=A' 2点
マラヤ	スライス(輪切)	2点=B・C(芯残)
	キューブ	1点=B
タイ	スライス(輪切)	1点=A
比国	スライス(輪切)	4点=A 1点A' 2点B 1点
米国	ホール	1点=C(酸酵臭)
	スライス(輪切)	6点=A 2点A' 2点B 1点B' 1点
	スペアー	2点=B・D(変敗)
	ホール	1点=C(酸酵臭)
	チャンク	1点=A'
沖縄	スライス(輪切)	14点=A 1点 A' 7点 B 5点 B' 1点

(Bのうち2点は計量判定の結果、固形量不足により不合格となつた)

ビーセス 8点=A' 1点  
B 6点  
D 1点(変敗)

合計、合格36点、不合格6点

## チクロ入り缶詰東京都取締り 対策に関する業界打合

東京都衛生局 食品監視課では、10月1日から14日までの2週間一斉取

締りを実施しさらに15日からは、誓約書に従つて、場合によつては摘発等の行政処分がとられることになるが14日までの都の取締り状況につき10月22日その結果が発表された。

なお業界においては10月14日の打合せに引きつゞき10月21日にも話し合いを行ない違反品が皆無となるべき対策につき種々協議した。しかしいずれにしてもそれぞれのブランド所有者が個々の責任において努力することが望まれるところとされている。

## 日消連創立委への回答書

さきに日本消費者連盟創立委員会より全缶協のチクロ缶詰の返品に一切応じないという理事会決議は独占禁止法に違反するのではないかとして公取委に申し。現在公取委側もこの件に関する審査を進めているが、9月29日申告者の日本消費者連盟創立委員会代表委員岩田友和氏より直接全缶協に対し5項目にわたる「チクロ入り缶詰に関する照会」が書留郵便で届けられた。事務局では早速全缶協顧問弁護士の釘沢先生とも相談し、この照会に対する回答書を取りまとめ、全缶協会長名をもつて10月6日付で下記の通り回答した。

庶 発 第274号

昭和45年10月6日

日本消費者連盟創立委員会

代表委員 岩田友和殿

全国缶詰問屋協会

会長 浅井二郎

## チクロ入り缶壺詰に関する回答

拝啓 貴会益々ご発展にて大慶に存じます。

さて、9月29日付貴信第109号「チクロ入り缶壺詰に関する照会」に対し下記の通り弊協会としての考え方を申添えますので実状をご理解下さいますようお願い申し上げます。

敬 具

記

**照会 1** 返品には絶対応じないという決議は明らかに取引当事者の自由意志を拘束することになりますがこれは独禁法（同法第8条第1項4号）に触れないというご見解であるならその根拠をお示し下さい。

〔回答〕 貴会がすでに独占禁止法に抵触するものとして公正取引委員会に申告し、これにより公取委で現在調査中でありいずれ審査の結果が明らかになると存じますがわれわれ業界は独禁法に抵触しないと確信しております。

弊協会の理事会で「返品には一切応じない」との決議はあくまで当業界における商慣習ならびに売買法原理に照らして返品を受けないことが合法的であることを確認したもので、公正かつ自由な競争を阻害する意図はないばかりでなく、また何等公正かつ自由な競争を阻害したとは全く考えられないところであります。

**照会 2** 厚生省が決めた「猶予期間」というのは「回収」のために若干の時間を与えるという趣旨ですがなぜ消費者にしわよせさせるのですか。

〔回答〕 これは解釈の相違だと思います。われわれ業界ではあくまでも販売禁止の猶予期間と解釈し9月30日迄に消化のため販売努力し



て参りました。法的にも「9月30日迄はなお従前の例による。」とありこれは当然販売してよいということであり、また取引きの自由といった近代法上の大前提があり、厚生省としては本来、法的に回収命令あるいは指示は出せないというように解釈しております。また国会での質問に対しての厚生大臣の答弁では食品衛生法のたてまえからも回収することについては触れていないと云っております。

なおこの猶予期間中は一般新聞記事によつて、ご承知になつたように「サイクラミン酸塩添加」のシールが貼付してあり、消費者の自由意志により買入れあるいは不買は選択されているわけであり、

**照会 3** チクロを禁止したのは政府であるならもしこれによつて貴業界が経営上の打撃を受けるというなら政府がその尻ぬぐいをなすべきと考えますがなぜ政府に対して強力に働きかけをなさらないのですか。  
〔回答〕 政府も業界には全く責任はなくまさに天災ともいふべきものであるとしておりわれわれ業界と致してもお説のように政府に対し強力に損害補償等の陳情を行なつております。

**照会 4** チクロは人体に害はないという思想が貴業界内部にあります。がもしそのような主張をされるならその根拠をお示し下さい。

〔回答〕 チクロの毒性については学術的にはつきりと断定が下されておられません。無害だということも立証されておりませんが添加物に限らず全部の食品についていえることは摂取量が問題で量を越せば害となります。添加物には本来許容量が規定されているものが多いのですがチクロは従来全く必配ないということから許容量の規定すらなかつたわけです。

ところが突然米国でチクロが禁止され、これにならぬ日本も禁止とな

つたわけであります。当初は2月28日迄の猶予期間でありましたが、米国の緩和措置に伴い缶、びん詰、たる詰は「サイクラミン酸塩添加」の表示を明らかにすれば9月30日迄はなお従前の例によるということになりました。これは厚生省の「多量摂取または常用のおそれがないこと、チクロを含有する旨の標示が可能であることなどの諸条件を検討した結果。このような諸条件が満たされる場合は国民保健の面で支障ないという結論を得たので延期した。」との通達に示された見解に基づくものであります。

照会 5 いづれにしてもさきの「決議」は撤回されるのが当然と考えますがどのようにされますか。

〔回答〕 44年10月以降はすべて相対取引が行なわれておりこれに対して弊協会の今回の確認は何等不当な制限を加えるものではありません。従つてこれを撤回する考えはありません。

以上

## チクロ入り食品販売業 実態調査について

チクロ入り缶詰の販売猶予期間は9月30日をもつて禁止となつたが、今回の事件が天災的出来事であつたとはいえ業界にとつてはあまりに過酷な犠牲を強いられたものであつた。

この点政府としても何等かの救済措置を講じなければならないという姿勢を示しているようであり、仮に業界側が政府に陳情している長期低利の融資にして

も、その実態を調査したうえで検討されることになるので、農林省ではこの点に関し企業個々の協力を得てメーカーおよび問屋段階でのチクロ入り食品の実態調査を行なうこととなり、このたび全缶協ならびに日缶協に対し調査依頼があった。

しかしながら本調査の目的は対策を検討する資料として要求して来たもので対策案が必ずたてられる前提ではないが、なんらかの対策が採られる場合にはこの調査書によつて対策の対象となるものであり「チクロ入り食品販売業実態調査書」は全て(秘扱)とし全缶協全会員に調査書を10月1日付で送付し、10月10日までに事務局長宛に報告されるよう協力を要請した。

## 砂糖関係税引下げ運動について

食品加工全国団体連絡協議会ではかねてから「砂糖関係税制改正についての陳情」を関係国会議員を通じ、また直接関係官庁に陳情運動を展開してきたが、10月9日の会合に引きつゞき10月30日にも関係団体よりその後の経過報告と今後の運動方針等につき協議するとともにさらに強力に推進していくことを確認した。

なお11月2日10.00時に農林省園芸経済局長と面談し陳情を行なうことになった。

### 缶詰共同宣伝

全国農業協同組合中央会関係  
缶詰料理実習会

日 時 昭和45年10月9日 9.00～12.00時  
会 場 山梨栄養学園  
甲府市飯田1-3-15  
主 催 山梨県農業協同組合中央会  
対 象 山梨県下の農協生活指導員 40名  
内 容 日缶協村武夫氏が出席し、缶詰の説明を約30分間行なったあと、缶詰料理実演、および実習指導を約2時間学園主任教師飯島波子先生によつて行なわれた。

## 厨房食品設備資材展

会 場 東京都立産業会館 3階  
千代田区大手町1の2  
会 期 昭和45年10月29日～11月2日  
主 催 社団法人 日本食品衛生協会  
内 容 第9回厨房食品設備資材展に於て缶詰料理講習の実演を実施1日  
3～4回デモンストラーションとして缶詰展示場4小間  
講 師 服部栄養専門学校  
教授 藤田義一先生

## 関西地区 第1回缶詰食品研究会

日 時 昭和45年10月30日 13.00～16.30時

会 場 県立 神戸生活科学センター  
神戸市生田区三宮町 1丁目

主 催 神戸生活科学センター

対象品目 さば水煮缶詰  
みかん缶詰  
畜肉味付及びコンビーフ

計 50点

内 容 検査採点は、缶詰検査協会が担当し日缶協平野常務が説明等を行  
ない、消費者との意見交換を行なう。

## 朝 日 女 性 教 室

- 10月13日 小山市公民館  
参 加 240人 日缶協隅野専務出席  
講 師 平山 雄氏(ガンにならないために)  
筒井載子氏(おいしいスタミナ料理)
- 10月14日 町田 南中学校体育館  
参 加 164人 全缶協 北田専務出席  
講 師 水野 肇氏(主婦の健康プラン)  
榊 叔子氏(おいしいスタミナ料理)
- 10月16日 下館 商工会議所  
参 加 140名  
講 師 犬養智子氏(主婦の知恵)  
榊 健治氏(おいしいスタミナ料理)

- 10月20日 大宮市 大宮小学校 講堂  
 参 加 285人 大宮小学校PTA  
 講 師 五代利矢子氏(今のこどもの環境)  
 黒子千重子氏(おいしいスタミナ料理)

### 朝 日 女 性 教 室 特 別 集 会

#### 第3回フルーツンヨー会場

- 10月31日 13.00時開演 小田急 向ヶ丘遊園バラ苑  
 講 師 宗像 衛氏(世界のくだもの、食べ方、扱い方)  
 大谷長吉氏(フルーツケーキあらかると)
- 11月 7日 13.00時開演 小田急 向ヶ丘遊園 バラ苑  
 講 師 黒子千重子氏(くだもの栄養学)  
 大谷 長吉氏(フルーツケーキあらかると)

### 朝 日 女 性 教 室

#### ( 1 1 月 行 事 予 定 )

月日	会 場	1.00~2.00	2.00~3.00
11/10 (火)	山梨県西八代郡市川大門町 郡農協ホール (05527-2-1211)	食生活を考えなおそう 近藤宏二氏 (医学評論家)	手軽にできる夜食 黒子千重子さん (淑徳短大助教授)

11/11 (水)	千葉県匝路郡八街町 八街商工会議所ホール (0472-94-1721)	1:30~ 家事のあい間に 3分体操 紅林武男氏 (体操家)	手軽にできる夜食 筒井載子さん (料理研究家)
11/12 (木)	久留米市 滝山団地 集会場	もののねだんはこ うして決る 大門一樹氏 (関東学院大学教授)	手軽にできる夜食 神 淑子さん (料理研究家)
11/20 (金)	松本市 中央 長野県理容会館ホール (02634-3-6650)	こどもの心と環境 奈良林 祥氏 (医学評論家)	手軽にできる夜食 詩 健治氏 (服部学園調理主任)

## 朝日女性教室 中央集会

(お話と映画特別試写会)

日 時 11月9日 午後6時開演

会 場 朝日講堂 (東京本社6階)

[プログラム]

お 話 戸塚文子氏

”旅一味のふるさと”

日缶協 隅野専務理事

”缶詰のはなし”

文化映画 ”海を拓く”(日水提携)

(文部省特選 カラー短編)

映画試写 ”マジック・クリスチャン”

(カラー長編、松竹映記提供)

○往復はがきで600人招待

## 会 員 消 息

### 〔 本社移転と営業所新設 〕

※ (株)梅沢(名古屋市中区錦3丁目)では10月17日より、下記に本社を移転し同時に営業所を新設した。

#### 新住所及電話番号

〔 本 社 〕 名古屋市中区錦3丁目22～34号

電話 <052> 961-9431(代)

〔 営業所 〕 名古屋市中区下堀川町63番地

電話 <052> 322-8551(代)

### 〔 住居表示変更 〕

※ 吉田産業㈱の住所が9月1日から住居表示制度実施により下記の通り変更となった。

#### 新 住 所 . 名

大阪市東成区東小橋3丁目2番8号

〔 新社屋完成に伴い本社移転 〕



※ 仁木島商事株式会社本社。本店（取締役社長仁木島賢一氏 取締役本店長五十嵐伝氏）はかねてより近代設備の新社屋を建設中であつたがこのほどその一部が完成したので11月2日より同所に移転し業務を行なうことになつた。

新住所 〒154 東京都世田谷区野沢3丁目1番1号  
電話番号 (03)410-1111(大代表)

### 〔 本社ビル落成 〕

株式会社小網（中央区日本橋小網町3の2 取締役社長笹田伝左衛門氏）ではかねてから近代的設備（地下1階、地上6階 塔屋2階 鉄筋コンクリート造り。）の本社ビルを建設中であつたが10月20日竣工となり、これを記念して同日11時半から本社ビルにおいて「本社々屋完成披露」を盛大に開いた。

