



月報

3

缶詰問屋協会

(46.3.9 No.51 VOL 5)

◆目次◆

| | |
|-----------------------------|----|
| 2月の行事 | 1 |
| 団結力こそ業界発展の鍵 会長講演要旨 | 2 |
| ◇理事会 | 5 |
| ◇蔬菜・規格合同部会 | 12 |
| ◇食品衛生法施行規則の一部改正について | 20 |
| ◇日缶協・農産缶工組ジュース合同委員会 | 22 |
| ◇(日缶協)規格表示委員会 | 26 |
| 包装食品の一般表示基準 | 27 |
| ◇ジュースかん詰等のかん内面異常腐食防止に関する研修会 | 36 |
| ◇缶詰共同宣伝 | 37 |
| 45年度缶詰共同宣伝計画と実施状況 | 37 |
| ◇朝日女性教室 | 41 |
| 関係団体報知 | 42 |
| 会員消息 | 42 |
| ◇一流ロックが教える缶詰料理のコツ(共同宣伝) | 44 |

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(278)9278・9289番

2 月 の 行 事 一 覧 表

| 行 事 | 月 日 | 時 間 | 場 所 | 出 席 |
|------------------------------------|-------|--------------|---------------|-----------------------|
| フルーツみつ豆缶詰 規格に関する研究会 | 2月 2日 | 13.30～16.00時 | 農業研究所 | 在京規格部会 メンバー |
| (共同宣伝)缶詰 セミナー | 2月 4日 | 10.00～ | 東京 家政学院大学 | |
| ” 研修会 | 2月 4日 | 13.30～ | 東京都 女子栄養短大 | |
| ” 研修会 | 2月 5日 | 13.30～ | 水 戸 市 | 茨城県主権 |
| 野菜・規格合同部会 | 2月 8日 | 10.30～12.30時 | 北 洋 商 事 (株) | |
| 理 事 会 | 2月 8日 | 13.30～15.30時 | 北 洋 商 事 (株) | |
| 全食協、砂糖関係 税問題について | 2月10日 | 13.30～ | ビスケット会館 | 北田専務理事 |
| (共同宣伝)朝日女性教室 | 2月17日 | 13.30～ | 越ヶ谷公民館 | 北田専務理事 |
| ” 大学教授との懇談会 | 2月17日 | 17.30～ | 丸ビル精養軒 | ” |
| ” 栄養士会研究会 | 2月18日 | 13.00～ | 神奈川県 職員会館 | ” |
| (日缶協)缶詰百祭打合せ | 2月19日 | 14.00～ | 日 缶 協 | ” |
| 長野県缶詰食品問屋 連盟第2回総会 | 2月21日 | | 浅間温泉 ホテル井筒 | 浅井会長 北田専務理事 |
| 日缶協、農産缶工組 ジュース合同委員会 | 2月25日 | 13.30～16.00時 | 日 缶 協 | |
| ジュースかん詰等のかん 内面異常腐触防止に関 する研修会 | 2月26日 | 9.00～17.00時 | 東京都 中小企業会館 | 約140名 |
| —— 食品衛生法施行規則の一部改正について2月26日官報告示 —— | | | | |
| (日缶協)規格表示委員会 | 2月27日 | 10.00～12.30時 | 日 缶 協 | 橘田 規格部会長 北田専務理事 |
| 3 月 の 行 事 予 定 | | | | |
| 缶詰 全国大会 | 3月12日 | 10.30～ | 京都市 石長・松菊園 | |

団結力こそ業界発展の鍵

長野県缶詰食品問屋連盟では2月21日、浅間温泉ホテル井筒で第2回總會を開催したが、同連盟の顧問でもある全缶協会長浅井二郎氏は今後に対処すべき問題点と業界の結束について大要次のような講演を行なった。

☆ ☆ ☆

私は卸業界の自主性を確立してゆくことは今後ますます重要となると考えているが、この問屋連盟がチクロ問題を契機として創立されたという経過をおきし、業者の団結こそ政治力であることを痛感しているものである。あのチクロ事件はまさに業界がひつくりかえるような騒ぎとなり、しかも上層部との政治的直結がなかつたため、その解決には非常な苦勞をなめさせられた。しかし、幸いに業界が団結して政治折衝してきた結果、缶詰詰にあつては7カ月間の延期措置を勝ち取ることが出来、一応大過なく乗りこえられたが、この延期措置を勝ち取つたのは何によるかといえば、申すまでもなく、業界の団結があつたからこそと断言できる。昨年、当連盟の創立總會の席上で私は「われわれの団結とは政治力なり」と申しあげたと思うが、卸部門を担当する業者としての心構えについてお話し申しあげるなかに団結ということがますます重要な役割をもつことを訴えたいと思う。兎角団体は、会費の徴収額が増えると熱心にならないという傾向が特に日本においては見受けられがちであるが、会をよくするかどうかはその会の会員の心構えによるものである。

私は以前、アメリカの業界を見てきたが、向うの団体は会に加入してくれ
とは言わず、加入させてやるといつた姿勢であり、協会はすべて権威をも
っており、加入に当っては厳しい資格審査が行なわれ、組織、運営面にわ
たつて非常に進んでいる。長野県は、これから大いに重要な役割りを演じ
ることになると思うが、昨年のチクロ事件が落着いて一息入れる間もなく、
さらに重大な問題に当面していると言える。

すなわち、日本経済の高度成長により、人件費が急上昇してきた。いまま
で日本は低賃金によつて国際経済を高めてきたが、現在の日本は高賃金時
代を迎えていることに基礎を置いて考えなければならない実情に変つてき
た。

一例を挙げれば、45年度においてチクロ問題が発生したにも拘らず、内
部保留をたつぷり行なつた上1割配当をした企業が、46年度の事業計画では人
件費のアップを織りこみと赤字にならないといつた状況である。いままでは賃金アップを売
上げによつて吸収してきたが、それが出来なくなつてきた。

神戸大学の占部教授は昨年の9月発刊の「人件費」という著書の冒頭に、
70年代の日本経済が直面している課題は人件費の高騰にか
にして対策するかであると述べていたが、われわれの経営に当てはめて見
て、これはわれわれに与えられた言葉であると思う。ことしはそうした状
勢の中にあつて、われわれ自身がどう対処するかを考えなければならない。
もはや賃金は払えないとは言つておられない。入がこないところに企業の
繁栄はない。

ではいかにして人件費を払い、収支をつぐなつて行くか。このことについ
て全缶協では、本年の事業活動として、適正利潤の確保を第1にかゝげて
いるが、今や、無謀な競争をする時代ではなくなつている。

消費者団体がいかにさわごうと、適正なる利潤は大いに団結して追求すべ
き年であると考ええる。

この連盟の46年度事業計画を拝見すると、第1に会員相互の連絡協調についてうたっているが、この「会員相互の連絡協調」の裏に書かれている活動が、適正利潤の追求であると思う。

いま再販問題は国会にまで発展しているが、われわれは遠慮なく適正利潤を取得する体系をつくりあげなければならない。

とはいえ本部などにおいて価格協定などを打ち出すと違反を追求されるものとなるので、こうした支部間でたえず意志の疎通を図り、ツーといえはカーといつた活動を展開させていたぶきたい。

事業計画の第2には過当競争の防止があげられているが、自分だけ残ろうとすることが過当競争に陥るものとなりがちであり、この第2項は非常に重要な内容であると思う。

また利益の増進に関してもナショナルブランドものは消費者にすべてゆきとどくような宣伝を行ない、よく売れることは売れても、それがとかくあてがい口銭となりがちであり、こうしたこともお互いの団結によつて適正な利潤が得られるようにつとめてゆくべきである。

全缶協では過当競争の防止並びに適正利潤の確保を第1の柱として掲げているが、第2の問題として省力化の推進を図ることにしている。特に取引きの改善、合理化については、積極的に対処してゆきたいと考えている。

私が感心したことはこの連盟の会員のなかで全国にさきがけアメリカ方式により合理化を図っているところがあるが、こゝではいままでのように注文をとり、荷物を揃え、配達をし、期日までに集金にゆくという一つの商売の中に3回往復の労を重ねていたものをオーダーブックによりすこぶる合理的な省力化を行つている。

こうしたことを全国運動に展開するべく過日の全缶協理事会で協議したが、省力化と合理化は全体の問題として進めて参りたいと思う。

そして全缶協のもう一つの事業として、昨年の中クロ事件でいためつけら

れた缶詰のイメージアップを図ることである。

缶詰の宣伝普及については私は10年以前から叫びつづけてきたが、44年から3カ年間、1億3千万円の共同宣伝が実現し、本年はその最終年度に当たっている。

現在缶詰料理講習を中心に全国行脚的に日缶協、製缶協、全缶協3団体共同で実施しているが、こちらの連盟では6支部が置かれているので各支部ごとに料理講習を行なうようお約束する。

いずれにしても人件費問題、適正利潤の確保、省力化の推進など業界全体が一丸となつてやることによりその成果を得ることが出来るのであつて、公害問題等をはじめ諸情勢に対処するにはお互いの団結以外にないと思う。長野県の卸業者の繁栄も当会員それ自体が熱を入れることを明記され、幹部にまかせておけばよいとの考えでなく会員自体が私の連盟であることを自覚され発展に尽されるようお願いし、私の挨拶と致したい。

理 事 会

- 日 時 昭和46年2月8日 13,30～15,30時
- 場 所 北洋商事(株) 7階会議室
- 議 題
1. チクロ対策に関する件
 2. 本年度事業活動推進に関する件
 3. 第2回「缶詰食べましよう週間」決算報告の件
 4. 缶詰共同宣伝実施状況の件
 5. 工場缶マーク簡素化の件
 6. そ の 他

※ 理事会審議の概要

本理事会はチクロ事件の終戦処理問題を中心とし、今後の全缶協事業活動の方針、工場缶マーク等について諮った。

特にチクロ問題にあつては政府行政に大きな不満があるとして一応理事会の意向を反映させるべく声明することになった。

1. チクロ対策に関する件

浅井会長から次のような状況説明と意向が述べられた。

『チクロ問題については日缶協に添加物対策委員会がありこれとともに対策を講じてきたが結果的にはメーカー側、全缶協側の理事級の会社が大きな損害を蒙つたにも拘わらず政府からは何の補償も得られず残念であつた。ただ損失の穴うめにもならないが「中小企業信用保険法」の適用を受けることになったが、これは一定の資格を有するものに限り借入れが出来るというものであり、決して満足のいくものでない。日缶協としても特別立法をとらせる見通しはなく、賠償問題も可能性が薄いということから過日の総会で、チクロ問題は終止符を打つことになった。全缶協としても先般来顧問弁護士の釘沢一郎先生とも相談しながら進めてきて法律的には争えないわけではないが、しかし特別立法はメーカー側があきらめたため、全缶協としても見通しが無い。チクロ損害補償については、会員に一応チクロ損失の調査を行なつたが、28社の回答にとどまつた。これはメーカー側と歩調を合せ調査したもので政府の補償運動の参考資料として集めたものである。その結果、中小企業信用保険法の適用となつたが、これも当初はメーカーだけが対象とされていたものを問屋も含めるよう働きかけた。すなわちこれまでチクロに関してはメーカー、問屋は同一歩調で運動を展開してきており、もしメーカーだけが適用を受けるとなるとわれわれ問屋

側としては議会の問題とせざるを得なくなると強く農林省に要望。その結果、手印ブランド所有の間屋はメーカーと見なすということになった。しかしこれにはいろいろな弊が設けられており、全缶協会員のうち、2社だけ適用されるということになった。補償の問題はもうこれ以上の見解は出てこないと思うので、チクロ問題はこの辺で打ち切り、あとは缶詰のイメージアップのため全缶協活動を展開した方がよいと考える。

全缶協にはチクロ対策委員会とメーカー間、問屋間のトラブルを調停する機関として東部、中部、西部の名調停委員会を設けたが、幸に委員会が動くことなしに終った。この委員会を解散して今後はこの種の問題は政策調査部に委ねることにしたい。』

以上の会長の意向に対し次のような発言があつた。

「業界の過失でないにも拘わらず現実には業者が損失を受けた。政府の行政によつて蒙つた損害であり、これに附随して救済措置をとられるのが本来政治の姿であろう。裁判でも勝てるという確信を持っている。政府の言質もあり、このまま引き下るといふことでなく、団体としてはもう少し前向きに取り組み、訴訟は各自でやるより仕方がないが団体から指導してもらい世論を起してもらいたい。世論となれば政府としても放つとくわけにはいかなくなる。次にどのような問題が起きて来るかわからず、その時にチクロをうやむやにした悔を残してもいけない。」等

2～8の意見が出されたあと、次のような結論に達した。

☆ ☆ ☆

全缶協としてチクロ問題については出来得る限りの対策を講じ、猶予期限の延長や返品には一切応じないとの決議。販売努力の結果、チクロ入り缶詰は消費促進され、予想していたよりも少ない損害で済んだ。しかしなが

らチクロ問題に関する政府行政にはわれわれは大いに不満であり、このまま引き下るといふことは非常に残念でならない。そこで全缶協としては何らかのかたわで不満表明を行なうことになった。なおチクロ対策委員会、東部、中部、西部の3調停委員会は一応解散するがそのまま3地区の政策調査部会に移し問題が起ればそこで審議することで諒解された。

2. 本年度事業活動推進に関する件

浅井会長から次のような意向が述べられた。

「45年度はチクロ問題で損害を蒙つたが全般的に缶詰は儲からなくなつた。これを46年度どうしたらよいか。それには第一に全部が適正利潤を確保しなければならない。

ことしは全般的に生産もあがらずよいチャンスであると思う。いずれにしても人件費、その他諸経費の高騰で薄口銭ではやつていけなくなつた。缶詰をよい仕事にもつていくには利益の確保しかなく、共同で確保に努力していかなければならない。ことしはなんとしても適正利潤の確保を図り利益を引き上げる必要がある。また品質の向上と缶詰のイメージアップの推進も大事である。これに関する具体的宣伝方法については普及宣伝部会で決めていただくが、もう一つなかなか個々の問屋では出来ないが取引の合理化を図る必要がある。

実例としてある問屋では零細小売店を相手とする取引はセールス、注文、配達、集金でこれらの経費を出すので商売にならない。そこで今後は電話、オーダーブックによる注文で、それによつて配達し、現金でもらうなどの方法により、諸経費をカバーし取引単位の合理化を行なつているが、これは1社のみでなく全缶協メンバー全体で推進することにより適正利潤の確保につながることであり、こうしたことをことしの事業活動方針に織り込んでいきたい。」46年度全缶協事業活動方針は、①適正利潤の確保、②品質の向上と缶詰のイメージアップ、③取引面の合理化の推進を骨子として活動していくことになった。

切がよいとするのが75%であった。なお繰越金の約170万円は缶詰のイメージアップのための宣伝経費に充当させていくことになった。

4. 缶詰共同宣伝実施状況の件

浅井会長から次のような概要説明があつた。

「缶詰共同宣伝は鉄鋼、製缶会社からの拠出により、44年、45年、46年の3年間、各1億3千万円の予算をもつて日本製缶協会高碕会長、日本缶詰協会田上会長、私の3人が委員となり、2年目を終り、3年目はチクロ問題でシールや、チラシを数回配布した。これに要した費用は業界予算がなかつたため共同宣伝の中から3千万円を支出することを3人の委員会で決め、残る1億円を日缶協、製缶協会、全缶協の3専務理事の実行委員が中心になつて細目を決めようということになつたが、鉄鋼、製缶からは約束通り3年目で打ち切られる。なお最後の1億3千万円分の予算の残り1億円はことし1年で使わず、3年間に引き伸ばして使うという考えであり年間3千300万円の予算となつている。ことしからは缶詰料理講習会を全国でどんどんやつて行こうということに決めた。全缶協メンバーから料理講習会をここで、こういうふうにやれといった要望をどしどし出してもらいたい。」

このあと北田専務理事から共同宣伝の実施状況について報告を行なつた。

5. 工場缶マーク簡素化の件

浅井会長から現在までの経緯につき説明があつた。

「工場缶マークの簡素化については午前中の蔬菜、規格合同部会で正式決定した次第であるが、缶詰は委託製造が多く、問屋の缶マークで缶胴には発売元だけ書き、問屋もメーカー扱いさせてもらつていた。ところがメーカーは一工場ていくつもの缶マークを持ち、これが700工場にもほつているため実際にどこの工場で製造したか判らないといつた問題がある。し

かもこれから下請工場はなお増加の傾向にあり、メーカーだけでなく全缶協の立場から北海道1、東北2といったように地区数字を決めたやり方で地区別一連番号制にしたらよいと全缶協は日缶協、厚生省に申し入れた。メーカー側は従来のメーカー個有の缶マークにこだわるわけでわれわれの地区別一連番号制と対立した。しかしいつまでも対立を続けていると食品衛生法によりいちいち製造メーカーまで缶胴に書けということになるので日缶協の製造所個有の記号と、全缶協の都道府県一連番号の2個にしようということで製造所個有の記号はローマ字またはローマ字とアラビア数字の組合せによるものとする。都道府県別一連番号によるものは北海道HKといった地区別に決めたローマ字の組合せがあるが、その組合せの連番にしてくれないかといってきた。全缶協はこの2本建でもかなり集約化になるのでこれでいくことを午前中の蔬菜、規格合同部会で決めた。ただし全缶協としては都道府県別一連番号制でいくことにする。」

以上の説明があり、全員異議なく承認した。

6. そ の 他

※ 食品加工全国団体連絡協議会について

食品加工全国団体連絡協議会（会長中西一郎氏）には全缶協はメンバーの一員として加入しているがチクロ問題も終了したので、この際加入していてもメリットがないということから46年度から全缶協は同協議会を退会するということになった。

※ 日本消費者連盟創立委員会の公取委提訴問題について

北田専務理事からその後の経過につき次のような報告を行なった。

「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告し、これにより公取委では審査を開始した。このあと同創立委

員会岩田友和氏から全缶協に直接照会の手紙が来たので事務局は釘沢弁護士に回答文を見てもらつたうえ返事を出した。その後公取委からなんの音沙汰もないのでそれとなく事務局で問合わせたとこゝろ結論が出るまでは発言できないが、高橋審査係長の個人的見解として、実害（小売店からの苦情等）が発生していないので自分の考えとしては法的措置はとられないと思うとの私的見解を述べていた。またそのような結論が出れば全缶協に対してはなにも通知は出されない建前であるということであった。」

蔬 菜 ・ 規 格 合 同 部 会

日 時 昭和46年2月8日 10,30～12,30時

場 所 北洋商事(株) 7階会議室

- 議 題
1. 新物缶缶に関する情報交換の件
 2. 缶大型缶JAS規格簡素化に関する経過報告の件
 3. ア斯巴ラ褪色試験結果に関する件
 4. 工場缶マーク簡素化に関する件
 5. そ の 他

※ 合同部会の概要

本合同部会に日本缶詰検査協会の大内検査員をオブザーバーとして迎え、同氏から過去4回農産缶工組、検査協会、全缶協在京規格部会メンバーとて進めてきたア斯巴ラ褪色試験結果についての説明、検査協会の意向等を聞き、全缶

協としての見解をまとめるべく検討を行なった。

1. アスパラ褪色試験結果に関する件

過去4回行なつたアスパラガス褪色試験開かん結果の褪色割合は次の通り。

缶型=ジュース缶

| | 1週間後 | 1ヵ月後 | 2ヵ月後 | 6ヵ月後 |
|---|-------|-------|-------|-------|
| 一 | 3.2% | 15.1% | 46.8% | 98.5% |
| 士 | 6.3% | 37.0% | 29.8% | 1.5% |
| 十 | 47.6% | 32.8% | 19.4% | 0 |
| 廿 | 28.6% | 15.1% | 4.5% | 0 |
| 卅 | 14.3% | 0 | 0 | 0 |
| 計 | 100% | 100% | 100% | 100% |

また今回、全缶協で開缶したが、次の結果となつた。

(全缶協)アスパラガス褪色試験開かん結果

缶型=4号缶

| | P-1 (ベール淡) | | | | | | | P-2 (ベール中) | | | | | | |
|---|------------|----|---|----|---|---|----|------------|----|---|----|---|---|----|
| | No. | 一 | 士 | 十 | 廿 | 卅 | 計 | No. | 一 | 士 | 十 | 廿 | 卅 | 計 |
| 昭和46年 2月8日 開缶 (昭和45 年6月16 日製造) | 1 | 12 | 7 | 4 | | | 23 | 1 | 15 | 3 | 11 | | | 29 |
| | 2 | 5 | | 9 | 1 | | 15 | 2 | 15 | 5 | 10 | | | 30 |
| | 計 | 17 | 7 | 13 | 1 | | 38 | 計 | 30 | 8 | 21 | | | 59 |

ホワイト、グリーンの44年JAS検査数量は次の通り

| | | |
|------|---------|---|
| ホワイト | 177,164 | % |
| グリーン | 100,888 | % |
| 計 | 277,997 | % |

月別に検査数量をみると小樽検査所での受検が大部分で、5月、6月、7月の3カ月に集中している。

| | | | |
|-----|----|---------|---|
| 45年 | 5月 | 24,860 | % |
| | 6月 | 185,144 | % |
| | 7月 | 188,908 | % |
| | 8月 | 987 | % |
| | 9月 | 118 | % |

以上で検査は早いもので1週間、殆んど1カ月以内で受検している。農産缶工組はこうした受検の実情、経時変化といつたことから、現在の20%を40%なり50%にしてもらいたい意向であるが、全缶協として一番心配することは消費者が開缶して見て、色についてクレームが起きないかということである。「ホワイト」の呼称を例えばA、B、Cなどのほかの呼び方に変えればよいが、ホワイトとグリーンがある以上開缶してホワイトでなければ問題にされよう。従つて消費者の手に渡るのは製造からどの位かといえは2カ月後迄というのがぎりぎりの線であろう。

現在、原料によつては十よりも廿が褪色が進むこともあるといわれ、また缶型によつて例えば4号缶はジュース缶よりも褪色が遅いといつた面があり、経時変化を考慮に入れるということではなく、パーセントをどの程度緩和するかという以外にはない。これも一度に大巾な緩和ということではなく徐々に消費者の目を馴らすことが必要であり、まず第1年度目はP-1程度位のものにして段階的にした方がよいとの意見があり、そうした観点からもう一度全缶協の在京規格部会員と農産缶工組で話し合い煮詰めて行

く必要があるのではないかとされた。

2. 簡大型缶 J A S 規格簡素化に関する経過報告の件

大橋蔬菜部長から次のように報告された。

「簡缶の規格簡素化について昨年の簡缶詰全国大会の時に全缶協から提案したものであり、委員会をつくり検討しようということになった。全缶協では7月21日蔬菜、規格合同部会で簡缶詰規格簡素化について検討したが結局簡缶詰 J A S 規格簡素化委員会(10社)を設置しそこで煮詰めていこうということになり、10月22日の委員会で一応全缶協(案)をまとめた。日缶協の委員会でもパツカーサイドでの案がまとまり11月18日に両協会の合同会議を開いた。当初出された志村私案は随分思い切った簡素化であつたし、また全缶協案は問屋、末端、パツカー3者の立場から十分検討したものであつたが、パツカーの方は逆に余り簡素化にならないような発言で結局、38区分を27区分にすることで一応まとまり、農林省、検査協会の方へ話を進めてもらうということになった。1月20日に農林省、検査協会を呼んで業界(案)の説明会を開いたところ、農林省はいま始めて聞くということであつた。農林省の担当官の言い分は「簡素化したいという気持は判るがいまままでの J A S 受検は15%にも満たずあまりにも低い。44年3月告示の新規格も J A S 受検するための規格であり、それが現実に受検しないで改正を要望するのはおかしい。この簡素化(案)程度の規格改正を行なつたとしても J A S 受検率が大幅に増加するとは思えない。審議会に諮るためにはみながまず現行規格による J A S 受検を行なつた後に、現行の規格では具合がわるいから改正したいということなら筋も通ろう。

業界(案)による簡素化は表面上は38区分を27区分にするということであるが、実質的には先折、傷を一緒の規格にしたくらいであり、しかも

先折、傷は生産量も少なく生産量の多い全形、筒などの規格をもつと簡素化しなければ本当の意味での簡素化にならない。」との発言があり、なるほどいわれてみればその通りである。結局われわれが出した業界(案)は認められずことしの新物筍缶詰には改正が実現出来ないことになったが、従来の規格で出来るだけJAS受検をしたい。それにはホールは絶対に受検するという方向にもつていこうということであつた。全缶協の蔬菜、規格部会員の方には筍缶詰の規格簡素化のため何回も集まつてもらつたが以上の結果に終つた。まずJAS受検をしてそれからより簡素化した規格改正を行ないたい。ことしの筍缶詰全国大会には日缶協の方から簡素化についての経過説明をし出来るだけJASを受けるよう奨励すると思う。」

3. 新物筍缶に関する情報交換の件

1) 45年産筍缶詰販売状況および在庫状況

端境期には値下げがあるという見通しをしていたがここまできて案外相場も崩れていない。在庫もほとんどなく、特に産地は皆無に近く予想以上によく消化した。44年産は3級LL中心に売れ残つたため45年産はこれらをおおむね値下げしたので2-3級LL、L、割、筒といったものが早く片づいていつた。現在品枯れはこのような裾物である。多少あるのではないかと見られるものには1級M以上といった上物クラスがあり、これは無理して確保したものでほとんど引き合いはない。しかしこれも新物製造期までには消化されるものと見られる。丸缶は1号缶が残っているが2号缶、4号缶はない。このように消化した原因としては台湾産が一昨年と比較して45年度は少なかつたこと(44年129万本)、一般野菜が高値であつたことも影響していようが、筍缶詰自体の需要増でしかも安定した伸びを示していることが一番大きな原因ではないかと思われる。筍缶詰は10数年前にくらべ3倍位の価格に上つている。そ

の当時は100万本内外の生産量で130万本できれば危険であるといわれていた。これが最近では300万～350万本で安定した消費量となつている。生産量が3倍、価格も3倍になつた。これは諸物価の高騰に比例したもので3千～4千円という筍缶詰は高いといった感じもするが分析するとこれが本当の姿であり、鯖、みかん缶詰といったものは本来異常価格ではなからうかとの意見があつた。45年は157万本の生産で一昨年度の持ち越し国内70万本、台湾30万本、計100万本これを半分の50万本としても207万～257万本が売れたことになる。

2) 本年度作柄について

まだ時期的に尙早であり、確かなデータはつかんでいない。しかし産地からの話を総合すると全般的に雨量にも恵まれ昨年の凶作とは反対に作柄は順調である。ただ高知の一部で昨年の台風通路にあたり汐風による被害で藪が一面枯れているといわれている。

3) 台湾産筍缶詰について

昨年台湾の筍缶詰は後半台風の被害により思つたより出来なかつた。従来台湾では主力が1号缶であつたがこれがほとんど生産されずほとんど5号缶によつたため、現在でもある程度の在庫を抱えている。新物に対する情報はまだないが台湾の生産は伸びており、いずれ国内生産数量を超えることは近々間違いない事実であり、しかも早晚関税が15%程度引き下げられるといったことも考慮しておかなくてはならない。

4) 新物に対する心構え

45年産筍缶詰が思つていたより順調に消化したのは、当初高値であつたが実際の取引は販売側に見合つた価格であつた。またスノ物が先に消化したのは台湾物を意識した建値構成であつたためである。台湾が台風の影響により思つたより出来ずこれにより45年の国内産筍缶詰は救わ

れたが、ことしは大巾な増加が予想され、少なくとも44年産の129万本前後輸入されよう。

一般野菜が高値であつたことも影響して、45年産国内筍缶詰はいくつかの好材料が重なつたもので、ことし在庫なしからのスタートのため、余り加熱すると高値増産の危険性があるのでことしこそ慎重な生産が望まれるところである。ことしの市場はなんの商品にもいえることであるが不景気のため値上げする力がないといつたことも考慮しなければならない。

筍缶詰は取扱う問屋にとって一番率の悪い商品であり、そのうえ1年間面倒を見なくてはならないので少くとも10%の口銭を得なくては採算に合わないとの意見が出された。

なお、例年、新物の製造に当り、事前に問屋、販売業者が集まり、各地の販売状況、在庫はどうかといつた話合いを行ない、全缶協としての統一見解をまとめ新物筍缶詰に対する要望として、筍缶詰全国大会に臨んだが、ことしはこの3地区での懇談会は見合わせることになつた。

4. 工場缶マーク簡素化に関する件

橋田部会長から、「日缶協は2本建と、いうことであるが実際には下請工場がほとんどであり、全缶協が主張してきた都道府県別一連番号による工場缶マークに実質的にはなつてしまうわけであり、非常にスマートなものになるのでは是非2本建に賛成願いたい。」との発言があり、全缶協としては一連番号でいく。猶予期間はあくまでも製造時点ということで市場にあるものは制限を加えないという条件で次のような方針を決定。

引續いて午後から開催の理事会に諮り正式決定することになつた。

○ 製造所個有の記号の整理についての方針

1. 製造所個有の記号と都道府県別一連番号による記号について、1製造所につき各1ケに限り認める。

2. 製造所個有の記号は、ローマ字またはローマ字とアラビア数字の組合せによるものとする。但し、5文字以内とする。

3. 都道府県別一連番号による記号は、都道府県を表わすローマ字の2文字の組合せによる記号を冠した製造所を表わす2ケタのアラビア数字による一連番号とする。

ただし、都道府県を表わす記号は漁船法施行規則(昭和25年8月12日、農林省令第95号)により定められたものを準用する。

5. フルーツみつ豆缶詰の規格に関する研究会の経過について

農産缶工組の呼びかけにより2月2日、日本農業研究所でフルーツみつ豆缶詰の規格に関する研究会が開かれ全缶協は在京規格部会員メンバーが出席した。これは農産缶工組の手によつて買い集めた市販品、5号缶、6号缶を中心とした開缶研究会で実情を十分に把握したうえで規格を検討しようというものである。

開缶結果は22缶中不合格

| | |
|-----|----|
| 5号缶 | 2缶 |
| 6号缶 | 6缶 |
| 携帯缶 | 1缶 |
| 計 | 9缶 |

不合格の原因は

| | |
|-------|----|
| 固型量不足 | 3缶 |
| 異物混入 | 1缶 |
| 果実不足 | 1缶 |
| 豆不足 | 4缶 |

ということで品位の低下が目立っている。

この日は特に結論は出なかつたが農産缶工組としてはできるだけ早期にし

つかりしたJAS規格を設定したいという意向である。

食品衛生法施行規則の一部改正について

厚生省ではかねてからの方針通り、食品、添加物等の規格基準のリストから13品目を削除し、2品目を追加する旨、46年2月26日付官報第13253号、厚生省令第4号にて告示した。

告示全文は次の通りであるが缶詰関係は赤色103号(チェリー)硫酸銅(グリーンピース、フキ等)の2品目が対象となる。これらの製造販売猶予期間は9月1日となっている。

なお近く厚生省からこの告示に関する運用通達が出される筈。

○ 厚生省令第4号

食品衛生法(昭和22年法律第233号)第6条及び第11条第1項の規定に基づき、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令を次のように定める。

昭和46年2月26日

厚生大臣 内田 常雄

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令

食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)の一部を次のように改正する。

別表第2第6号を次のように改める。

6 削除

別表第2第31号を次のように改める。

3 1 削 除

別表第2第39号を次のように改める。

3 9 削 除

別表第2第46号及び同表第47号を次のように改める。

4 6 削 除

4 7 削 除

別表第2第69号の次に次の1号を加える。

6 9 の 2 ジフエニル

別表第2中第74号の2を削り、第88号を次のように改める。

8 8 削 除

別表第2第117号を次のように改める。

1 1 7 削 除

別表第2第139号を次のように改める。

1 3 9 削 除

別表第2第144号を次のように改める。

1 4 4 削 除

別表第2中第146号の2を第146号の3とし、第146号の3を
146号の4とし、第146号の次に次の1号を加える。

1 4 6 の 2 α l - α -トコフェロール

別表第2中第157号の2及び第160号を削り、第160号の2を第
160号とし、第160号の3を第160号の2とし、第214号を次の
ように改める。

2 1 4 削 除

別表第4中「クマリン及びその誘導体ケトン類」を「ケトン類」に改め
る。

別表第5中「食用赤色103号 食用赤色104号」を「食用赤色104

号」に、「鉄クロロフィリンカリウム、鉄クロロフィリンナトリウム、銅クロロフィリンカリウム」を「鉄クロロフィリンナトリウム」に、「ノルピキシナトリウム硫酸銅」を「ノルピキシナトリウム」に、「ソルビン酸ナトリウムデヒドロ酢酸」を「デヒドロ酢酸」に、「パラオキシ安息香酸セカンダリプルパラオキシ安息香酸フチル」を「パラオキシ安息香酸フチル」に、「クロラミンB、クロラミンT、ハラゾン2・(2・フリル)・3・(5・ニトロ・2・フリル)アクリル酸アミド」を「2・(2・フリル)・3・(5・ニトロ・2・フリル)アクリル酸アミド」に「亜硫酸カリウム、亜硫酸水素ナトリウム」を「亜硫酸水素ナトリウム」に改める。

附 則

この省令中別表第2第69号の2及び別表第246号の2の改正規定は公布の日から、その他の規定は昭和46年9月1日から施行する。

日缶協・農産缶工組ジュース合同委員会

- 日 時 昭和45年2月25日 13.30～16.00時
- 場 所 日本缶詰協会 会議室
- 議 題 農林省の「果実飲料について製造業者が守るべき表示の基準(案)」に関する検討
- 出 席 【日缶協】ジュース委員(18名)
隅野専務、平野常務、渡辺課長、谷口、鈴木氏
【農産缶工組】ジュース部会員(12名)
山内専務、清水氏
【製缶協会】山崎専務
【缶詰検査協会】大橋氏
【全缶協】中沢

※ 合同委員会の概要

2月22日、果汁格付4団体が集まり打合せを行なったが、その時農林省から表示の基準(案)の内示があつた。この表示基準(案)には業界にとつていくつかの問題点があり、緊急に検討を行なう必要があるため、本合同委員会が招集された。

45年5月23日付で農林物資規格法の一部改正が行なわれ、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律として、45年6月20日施行された。この法律によつて農林省は、政令で指定したものについて(トマト加工品、ハム、ソーセージ等)それぞれ品質表示基準を設定しなければならず、(同法第19条の3)今回農林省は「果実飲料について製造業者が守るべき表示の基準」を設定したいということで、3月中旬には調査会の加工食品部会を開き語りたい意向である。

本合同委員会は農産缶工組ジュース部会副部会長の紀州食品(株)堀口晃社長が議長となり、以下の問題点について慎重審議が行なわれた。

☆ ☆ ☆

先ず日缶協平野常務から主旨の説明を行なったあと、各委員から活発な意見交換があり、一応本合同委員会の結論が出された。

1. 純正、ピュアー、その他純粋であることを示す用語の規制

農林省は果実飲料JAS改正にともなう局長通達(4.5.1.0.2.0)をだし、このように指導することにしており、また公取委でも同様に検討を進めているという主張であるが、業界側は缶詰全体の問題として、食品衛生法は厚生省、JASは農林省、表示に関しては公取委が管轄官庁であり、これをさらにJAS品にまで農林省が表示基準を設けようという意向である。これも3省が同一歩調ならよいが、それぞれ勝手なことをされたのでは迷惑を蒙るの

は業界である。農林省が決めたものが公取委で取締られるといったことのないよう全面的な諒解を得る必要があり、この点を強く農林省に要望してもらいたい。

いずれにしても農林省に円満にいくよう努力してもらおうことで1については農林省が示している原案でよしとされた。

2. 乳化剤、シヨ糖脂肪酸エステルを表示

この添加物は現在食品衛生法で表示は義務づけられていないが、農林省はこれの表示をさせたいとしている。いま国際規格表示に関する一般基準の検討が進められており、これは使った原材料全てを表示させるというものである。22日に平野常務は「加工食品全体の基準を示してほしい。特にジュースのみに基準を設けることは好ましくない」と反対意見を述べたが、ともかく消費者に誤認をあたえる可能性のあるものは全て表示させたいとの回答であった。本合同委員会での意見は添加物については食品衛生法の規定があり、農林省が勝手に追加しようというところに問題がある。国際規格による表示もせまっており、いますぐ農林省が取り上げる必要性がなく、やるのなら厚生省がやるのが自然であろうとの大方の意見でこれは認めがたいとの結論となった。その理由は添加物の表示の追加は食品衛生法場で検討してもらいたい。なお国際規格にも関連するのでJAS単独で決めることは歓迎できない。

3. 製造年月日の表示

農林省は壘詰に具体的表示を義務づける。缶詰は果実缶に限って4.6.2.2.5製造といった製造年月日の表示をしてもらいたいといっているが、日缶協は一昨年厚生省に略号以外字数を増すことは出来ないと申入れて受入れられていると述べたが、本合同委員会でも強い反対意見があり、印刷缶は農林省も認めており、食品衛生法を無視したものである。これは事務局ベースでなく会長ベースで折衝してもらいたいとの発言があつた。

この件に関しては従来通りとされ厚生大臣宛の文書があるので必要によつて

はこれを提示することになった。

4. 一括表示について

1) 枠を付けることの可否

農林省は今後、消費者は一括表示を見てもらえば誤認がなくなるという主旨から一括表示を固執している。枠を付けることはよけいにスペースを狭くするので、各社の自由にまかせるべきであるとの発言があつた。

4の2) 販売業者又は製造業者の住所氏名を含める。

農林省は一目見れば判る表示ということから一括表示のなかにいれたいとしている。業界のスペース的にも、無理であるとの意見に対して、折中案として社名だけを一括表示に入れ、別に住所、氏名を書くようにしたらどうかということである。

これに対して出された意見は二重表示をすることになり、かえつて消費者が不信に感じるであろう。現在製造、発売元はかなり大きく表示しており、これを一括表示することは問題がある。原則としては一括表示に含めるが但し他の場所に明瞭に表示してある場合はこの限りではない。

4の3) 文字の大きさ

農林省は出来れば缶型ごとに文字の大きさを決めたいとしている。

食品衛生法では7ポイントという規定であるが、これでは見にくいということから、説明文は6ポイント、その他は7ポイントにしたいという見解である。合同委員会では最低を決めてあとは自由にしておかないとデザイン上困るという発言があつた。

5. 添加物の表示

農林省は添加、使用といった従来の表示を含有に改めたいとしている。これは農林省は厚生省とも相談しており、厚生省の通達で原材料から2次的に入るものは含有という表示が適切であるということからで、JASでは含有に統一したいという意向である。これに対して合同委員会の意見は公正競争規

約では添加の表示をしている。ジューズの表示のみ含有とすること自体はたいした改正ではないが、これが他の缶詰に波及する可能性が大である。ジューズの表示は昨年9月に改版したばかりであり、またまた改版しなければならないということは大変な労力と経費が必要となり、正に朝令暮改といった感が強い。

従つて6.経過期間と関連する重要な問題である。この件は5. 6について食品缶詰の公正競争規約の附則でうたつたように、十分な猶予期間を設けるよう要望していくことになつた。

(日缶協) 規格表示委員会

| | |
|-----|--|
| 日 時 | 昭和46年2月27日 10.00～12.30時 |
| 場 所 | 日本缶詰協会 会議室 |
| 議 題 | 1. 包装食品の一般表示基準(勸告国際食品規格)について 2. 公正競争規約施行規則の運用基準について 3. 特殊塗装缶に関する表示について 4. 工場缶マーク整理簡素化に関する経過について 5. その他 |
| 出 席 | 日缶協 谷委員長、平野常務外各委員 製缶協 山崎専務理事 全缶協 橋田規格部会長、北田専務理事 缶 検 大橋氏、農産缶工組 山内専務理事、食肉組合淵専務理事、蜜柑缶工組 阿部氏。 |

※ 委員会の概要

1. 包装食品の一般表示基準について

包装食品の一般表示基準（勸告国際食品規格）は下記の通りの内容をもつて加盟国の日本に対してもこれを受諾するかどうかの問合せが寄せられているが、これが回答期限は8月1杯までと言われており、業界としてはあまりに早急なことであり、十分検討もされないうちに政府において回答を出すような軽挙は絶対なきよう関係省庁へ要望しようということになった。またこの一般表示基準に関してはいずれの役所が主管となるかと不明であり、日缶協事務局にて具体的に問合せることになっている。

包装食品の一般表示基準

(General Standard for the Labelling
of Prepackaged Foods)

1. 語句の定義 (Definition of Terms)

この基準において—

標示 (Label) とは、食品の容器に書かれ、印刷され、謄写され、マークされ、浮き彫りもしくは刻印され、または添付された札 (tag)、商標 (brand)、記号 (mark)、絵 (pictorial) またはその他の記述物 (descriptive matter) を含む。

表示 (Labelling) とは、標示および食品に関して書かれ、印刷され、または図で示されたものであつて、かつ当該食品に付随するものを含むものとする。

容器(Container)とは、当該食品の全体を包んでいるか、またはその一部を包んでいるかを問わず、1個の商品として販売するためのあらゆる形式の食品包装をいい、また包装紙を含むものとする。

包装(Prepackaged)とは、容器中に入れ、直ちに小売販売するようあらかじめ包装または仕上げられていることをいう。

原材料(Ingredient)とは、食品の製造または調製の際に用いられた食品添加物を含むあらゆる物質であつて、最終製品の中に存在するものをいう。

構成材料(Component)とは、原材料の1部を構成する物質をいう。

2. 一般原則 (General Principles)

2.1 包装食品の標示または表示は虚偽または誤認または欺瞞的方法、もしくはいかなる点においても、その性質に関し誤つた印象を与えるおそれのある方法によつて、明記または表現されてはならない。

2.2 包装食品の標示または表示は、当該食品と混同されやすいほかの食品に関し、またはそれを暗示する語句、絵またはその他の方法により、または購入者もしくは消費者に当該食品がこのような混同されやすい他の食品と関係があると思わせるような方法により、直接または間接に、明記または表現されてはならない。

3. 包装食品の義務的表示 (Mandatory Labelling of Prepackaged Foods)

すべての包装食品の標示は、次の3.1から3.5までの条項に定める事項を記載しなければならない。ただし、特定の規格(Codex Standard)により別に定められている場合はこの限りでない。

3.1 食品の名称(The name of the food)

- (a) 名称は、当該食品の本質を示すもので、通常はその食品に固有のものであつて、総称的なものであつてはならない。
- (b) 規格により食品に対する名称が一つまたは複数定められている場合は、少なくともその名称の一つを用いなければならない。
- (c) その他の場合、一般名または普通名があるときは、その名称を用いなければならない。
- (d) 一般名がない場合には、適切な記述的な名称を用いなければならない。
- (e) 「新語」(coined) または「奇抜語」(fanciful) による名称は、それが人に誤認させるものでなく、かつ適切な説明を付ければ用いることができる。

3.2 原材料のリスト (List of ingredients)

- (a) 原材料の完全なリストを割合の多い順に明記しなければならない。ただし、つぎの場合はこの限りでない。
 - (i) 各食品の規格によつて定められている場合
 - (ii) 水を加えてもとにもどすことを意図する脱水食品 (dehydrated food) の場合。その原材料は、もとにもどしたときの製品に含まれる原材料の割合の順にしたがつてリストに掲げることができる。この場合の原材料リストには、「もどしたときの原材料」という語を掲げなければならない。
 - (iii) 当該国の法規が次の理由によつて原材料の完全な明記を要求していない食品の場合。
 - 食品の原材料がよく知られている。
 - 原材料を明記しないことが消費者の不利益にならない。
 - 標示に示された情報により消費者が食品の性質を理解することができる。

(b) 食品の原材料が2以上の構成材料から成っている場合は、当該構成材料は原材料のリストに含めなければならない。ただし、当該原材料が規格が設けられた食品であり、この規格で原材料の完全なリストが要求されていない場合はこの限りでない。

(c) 原材料のリストに記載する原材料の名称は、固有のものを用いなければならない。ただし、つぎの場合はこの限りでない。

(i) 類別に該当する原材料については、つぎのような類別名称を用いることができる。

動物脂 (animal fats) 動物油 (animal oils)

植物脂 (vegetable fats) 植物油 (vegetable oils)

薬味用植物 (herbs) 香辛料 (spices)

でん粉 (starches) (変性でん粉を除く)

(ii) 規格、または一般に食品に使用することが認められた添加物の許可リストに掲げる物質であつて、つぎに掲げる類別に該当する原材料については、その類別名称を用いることができる。

固結防止剤

酸化防止剤

漂白剤

着色料

乳化剤

着香料

熟成剤

保存料

安定剤

糊料 (変性でんぷんを含む)

植物性ガム

- (d) 加えた水は、それを明記することが消費者にとって製品の組成をよく理解できる結果となる場合、原材料のリストにそれを明記しなければならない。ただし、複合食品 (Compound food) に用いられる塩水、シロップまたは肉汁のように水が原材料の 1 部を構成する場合はこの限りでない。

3.3 内容量 (Net contents)

- (a) 内容量は、その食品が販売される国によつて要求されるところに従がい、メートル法または常衡法またはその併用で記載しなければならない。

この記載は次の方法で行なうものとする。

- (i) 液状食品ではその容量
- (ii) 固型食品では、その重量。ただし、通常個数で売られる食品は個数でもよい。
- (iii) 半固型または粘性食品は、重量または容量。

- (b) 消費の際に通常捨て去る液体の中に入れられる食品は、液体を除いたその食品の重量を記載しなければならない。

3.4 氏名および住所 (Name and address)

- (a) 製造業者、パッカー (packer)、流通業者 (distributor)、輸入業者、輸出業者、又は販売業者の氏名及び住所を明記しなければならない。

3.5 原産国 (Country of origin)

- (a) 食品の原産国名は、もしそれがないと消費者に誤認され、または消費者を欺くものである場合、それを明記しなければならない。
- (b) 食品が別な国において、その性質を変える加工を受けるときは、表示の目的のためには、その加工が行なわれた国が原産国と見なされるものとする。

4. 必要事項の記載方法 (Presentation of Mandatory Information)

4.1 総 則 (General)

この基準またはその他の規格に基づいて標示に示さなければならない記載事項は、明瞭で、目立ち、かつ通常購入または使用する状態のもとで、消費者に読みやすいものでなければならない。このような記載事項は、デザインやその他書かれた物、印刷された物または図示された物によつて不明瞭になつてはならない。また、これは背景の色とは対照的な色でなければならない。食品の名称に用いる文字は、標示に印刷された事項のうち最も目立つものとの関係において適当な大きさがなければならない。容器が包装紙でおおわれている場合は、包装紙に必要な事項を記載するか、容器の標示が外側の包装紙を透して読むことができるようにするか、または包装紙によつて不明瞭にならないようにしなければならない。一般に食品の名称と内容量は、販売の際に通常消費者に示そうとする標示の部分に記載しなければならない。

4.2 言 語 (Language)

4.1 項に関する記載事項を明示するための言語は、その食品を販売しようとする国において受け入れられる言語を用いなければならない。もとの標示に記載された言語が受け入れられないものである場合、標示の貼りかえを行なうかわりに、その国で受け入れられる言語で、必要事項を記載した追加標示を用いることができる。

5. 特定食品についての追加規定または別規定 (Additional or Different Requirements for Specific Foods)

5.1 この基準は、特定の食品の諸事情により、その規格に入れることが適

当であると判断される場合は、追加規定または別規定を当該規格に設けることを妨げるものではない。

5.2 照射食品 (Irradiated foods)

放射線処理された食品はその旨を記載しなければならない。

6. 任意表示 (Optional Labelling)

6.1 総 則 (General)

表示において、記載事項または絵は、義務的事項と矛盾したり、食品に関してどのような点においても消費者を誤認させ、または欺瞞するものでない限り使用することができる。

6.2 等級指定 (Grade Designations)

等級指定が用いられる場合は、理解しやすいもので、如何なる方法であっても誤解を招き、または欺瞞するものであつてはならない。

2. 公正競争規約施行規則の運用基準 (案) について

この施行規則の運用については常任理事会等において規約の精神にのっとり作成されたものであるが、さらに各自で細部的に検討したうえ旬報に掲載することになった。運用基準 (案) は省略。

3 特殊塗装缶に関する表示の件

野菜、果実飲料缶詰にあつてはスズの異常溶出を防止するため最近特殊塗装缶の使用が目立つてきているが、これを消費者に知らせるべく「特殊塗装缶使用」等の表示を缶胴あるいは缶蓋に印刷したいとの希望があり、この件につき協議したが、全缶協側としては、①全部が塗装缶に切り替えられていない現在では表示しない業者が不利になる結果を招くおそれもあり

特別の表示は避けたい。②ジュース類缶詰だけに限らず他の水産、果実缶に不信を抱かせる材料になりかねない。③白缶返品等の問題も出てくるなどの理由をあげ歓迎できない旨、意向を述べた。その結果、この件に関しては特にそのような表示は行わないことに決定し、また広告宣伝についてはいずれの委員会でも取りあげるべきか検討することになった。

4. 工場缶マークの整理簡素化に関する経過について

日缶協においては現在各工場でいくつか工場マークを持っているか。また一工場2マークの場合、マークポンチは何個最低必要とするか。地区別一連番号についてその番号を①届出順 ②50音順 ③抽せんのいずれの方法がよいか。個別に意見等を取りまとめ中であるが、インサイダー392社中146社からの回答があり、なお調査を続けているとの報告があつた。全缶協においてはさきの規格部会、理事会で一連番号は届出順が妥当であり、その決の方は各県に委ねるといふ一応の考えを打ち出している。その線に沿つて進められたい旨、要望した。

なお大手水産の一部委員より、工船ものについては、8社共栄している場合もあり、一工場8マークとなるが、この点どうすればよいかとの質問があつた。

5. 『果実飲料について製造業者が守るべき表示の基準(案)』 に関する検討事項

1. 純正、ピューア―その他純粋であることを示す用語の規制
搾汁そのままのもの(無糖)に認めるが、濃縮果汁還元および加糖の天然果汁には認めない。
2. 乳化剤 ショ糖脂肪酸エステルを表示
3. 製造年月日の表示
びん詰およびかん詰に具体的表示の可否

4. 一括表示について

- 1) 枠を付けることの可否
- 2) 販売業者、製造業者住所氏名を含める
- 3) 文字の大きさ
- 4) 背景と文字の色

5. 添加物の表示

○添加、○使用を ○含有に改める

6. 経過期間

J A Sマーク品、非J A S品の取扱い

(注) 1.果実飲料J A S改正にともなう局長通達(45. 10. 20)

2.食品衛生法施行規則改正にともなう施行通達(44. 8. 18)

活字の大きさ 6号(7.5ポイント)以上

小型かんの場合 7号(5.5ポイント)以上

以上の案に関し検討の結果、次のような結論となつた。

1. 無糖にのみ認める。
2. 食品衛生法での定めはなく農林省の意向には不賛成。
3. 缶詰については不可能である。
4. 1) 一括表示を枠囲いすることは不賛成。
2) 明瞭に表示してあるものはこの限りでない。
3) 食品衛生法では6号以上の通達が出されており、最低にとどめる。
4) 「反対色」等といわず「判り易い色」とする。
5. 現在「添加」、「使用」の字句を用いているが、農林省は原材料から二次的に移行するものだから「含有」とすべきだとの意向であるが、日缶協会はこれに対する異論はなかつた。なお全缶協は「添加」の方が自然な表現である旨述べた。

ジュースかん詰等のかん内面異常 腐食防止に関する研修会

日 時 昭和46年2月26日 9.00～17.00時

場 所 東京都中小企業会館5階

主 催 (財)食品産業センター

関係業界団体 日本缶詰協会、日本果汁協会、全国清涼飲料工業会、日本果汁農業協同組合連合会、全国トマト工業会、日本農産缶詰工業組合、日本缶詰検査協会、日本製缶協会、雑輸入食品協会、全国缶詰問屋協会

※ 研 修 会 の 概 要

業界関係団体において果実・野菜飲料缶詰スズ溶出防止対策委員会を設置しスズ溶出防止に関して抜本的対策を講じていくことになり、今回、その一環として本研修会開催となつた。

本研修会の目的は、かん詰の果実・野菜の飲料製造工場の製造管理、販売管理の実務担当責任者を対象にスズ異常溶出の防止についての基礎知識ならびに製造管理の方法につき習得し、事故発生防止を図ることが目的であり、当初予定(定員60名)していた人員をはるかに超え140名の受講者があり、長時間に渡り熱心に聴講、質問を行ない、有意義な研修会であつた。

〔 研 修 課 題 お よ び 講 師 〕

9.00～9.30時 主催者挨拶 食品産業センター 専務理事 石田朗氏

9.30～11.00時 清涼飲料水と食品衛生 厚生省食品衛生課担当官

11.00～12.30時 かん詰と内面腐食 (東京)大和製缶株式会社

技術部次長 水産博 長沢善雄氏

(大阪) 東洋食品研究所

主任研究員 岩本喜伴氏

13.00～15.00時 異常腐食と硝酸塩 東洋食品研究所

主任研究員 薬博 堀尾喜友氏

15.00～17.00時 果実・野菜飲料の製造管理 農林省食糧研究所

製造管理食品保全研究室町

農博 木村 進氏

17.00～ 閉会の辞 食品産業センター指導部長 松岡正次氏

なお関西地区を対象に同様主旨により次のように開催される。

3月12日(金) 9.00～17.00 時 東洋食品研究所

(兵庫県川西市花屋敷4～23～2

*阪急宝塚線ひばりが丘花屋敷下車)

缶詰共同宣伝

〔45年度缶詰共同宣伝計画と実施状況〕

1. 日本栄養士会との提携

厚生省主催の研修会を修了した全国の栄養士(栄養相談員)の協力を得ることとして日本栄養士会本部と提携し指導者研究会を開催したうえ、全国で500回の缶詰料理伝達講習会を行なう。

① (研修会完了県名) = 述べ人員800名

北海道、青森、群馬、東京、福井、長野、滋賀、徳島、熊本、埼玉、茨城、神奈川

② 伝達講習会実施状況

2月1日現在

北海道(49回)、宮城(7回)、秋田(3回)、福島(8回)、群馬(20回)、福井(5回)、山梨(4回)、岐阜(8回)、滋賀(10回)、和歌山(10回)、島根(10回)、徳島(10回)、愛媛(15回)、高知(10回)、佐賀(2回)、熊本(1回)、大分(7回)
計179回、延べ人員7,160名。

2. 全国農協中央会との提携

全国農協中央会とタイアップし各県単位に30回、農協生活指導員対象に研修会を行ない、各指導員が単協に帰って多数の農協婦人部員に伝達講習会を実施する。

① 2月1日現在 東京、神奈川、山梨、兵庫、長崎等18府県で研修会を実施完了。 延べ人員 1,181名。

② 伝達講習会はこれから実施の予定
岡山、石川(2月実施決定) 未定は5県。

3. 関東企業体生活指導員との提携

関東地区にある大企業の嘱託生活指導員に缶詰の知識と料理技術を会得してもらい、その協力を得て各企業従業員主婦を対象に缶詰料理講習を実施する。講師は事務局側より派遣。

① (実施状況) 2月1日現在 16回の講習会を実施
延べ人員 642名

② 主な企業名 日本鋼管、日本通運、石川島播磨重工

4. 主婦連合会との提携

東京主婦会館の料理教室で主婦連会員を対象に缶詰料理の実習指導を行ない、そのうえで各地区婦人層へ伝達講習してもらうのがねらい。

(実施状況) すでに37回実施 延べ人員 1,840名

5. 消費科学連合会との提携

同会の食品研究部員が品種を決めて買い集めた市販缶詰（1回約50点）の開缶試食と品質、表示の検討を行なうもので、関係官庁および缶詰検査協会、日缶協に審査その他の助言を求め、また商品研究を行なうもの。

（実施状況） 45年 7月 みかん、さば

” 9月 アスパラ、まぐろ油漬

” 11月 もも、スイートコーン

参加人員 150名

なお関西地区では神戸消費者協会により45年10月みかん、さば、食肉缶詰を実施した。（90名参加）

6. 栄養改善普及会リーダー会との提携

全国の同会リーダーを対象に缶詰料理特別講習会を行なう。

（実施状況） 93回 延べ 2,176名

7. 日本食品衛生協会展示会の協賛

同会主催、第9回厨房食品設備資材展（45.1.0.29日～11月2日都立産業会館）に協賛して缶詰コーナーを開設、缶詰300缶とパネルを展示し、服部栄養専門学校主任教師藤田義一氏による1日4回、20回の缶詰料理実演を行ない、同展示会に入場した調理師および学生等18,000人対象に缶詰PRを実施した。

8. 指導者グループ対象の懇談会

- 知名人や消費者のオピニオンリーダーの集団を対象とする缶詰料理パーティーを開催し、缶詰への理解を深める。

東京は昨年9月に詩人高田敏子氏主催の野火の会会員100名を対象に妙高高原で報道関係者も招き盛大な缶詰野外料理パーティーを実施した。

- また関東企業体生活指導員30名対象に日比谷の松本楼で全日本司廚士協会研究部長制作の缶詰料理を囲み缶詰PRのための懇談を行なった。

9. 学校対象の缶詰料理実演

大学の料理教師に委嘱して、各大学または料理学校の学生を対象に缶詰料理の実演指導を行なうことを目的とし、50回を計画。昨年7、8月に農大、長谷川講師により、同校学生ならびに長野、岩手県下消費者を対象に18回実施した。延べ人員は1,470名。

また服部栄養専門学校の藤田主任教師により11月中に同校および西武栄養料理教室、高崎料理学校、増田学院の生徒を対象に27回。(1,811名)その他東京集団給食技術学校、三笠クッキングスクールでも実施。

なお関東学院大学の山口和子先生が11月中に4回(延べ162名)実施した。

10. 朝日女性教室

44年度に引き継ぎ、朝日新聞東京本社と契約して、45年度に東京および近県諸都市で34回開催するが、現在まで21回、延べ3,200名に達している。なお東京における中央集会は第1回が檀一雄氏の料理実演、第2回は戸塚文子氏の食べもの談議があつた。

11. フルーツショー

朝日新聞社主催の第3回フルーツショーは昨年9月26日から11月29日まで向ヶ丘遊園にて実施した。(缶詰館20坪)缶詰展示1,000缶、パネル、缶切機(年代別)の展示、空缶によるクラシックカー、缶詰巻縮実演(5号缶貯金箱)、カセットによる映画上映等でPRを行つた。

(延べ50万人)

12. 全日本司廚士協会との提携

2月～3月、渋谷、町田、神戸、水戸、京都、豊橋で一流ソックの作る缶詰料理のコツとして各支部中心になり消費者対象の講習会を実施する。

13. その他

- ◎ 缶詰料理テキスト10万部
- ◎ 展示用ポスター(学習研究社と提携)8,000枚、全国4,000校の高等学校の調理教室および家庭科教室に割当

配布する。

◎ またパン工業会と結び同会制作の「パンック」に缶詰PR記事を掲載した。(部数30万部) ◎ 学校。大学短大で缶詰料理を教材として取りあげてもらいそのための缶詰を提供。10校予定(1校1,500名)

朝 日 女 性 教 室

(3 月 行 事)

| 月日 | 会 場 | 1.00～2.00時 | 2.00～3.00時 |
|-------------|--------------------------------|--|--|
| 3/12 (金) | 新潟県長岡市城内町 3丁目 中越婦人会館 | 家庭のなかの頭の体操 多 湖 輝 (千葉大助教授) | 喜ばれるおやつ 榑 健 治 (服部栄養専門学校 調理主任) |
| 3/15 (月) | 前橋市表町2-9-9 明治生命 群馬支社ホール | こどもの健康、 家族の健康 川 崎 憲 一 (関東中央病院小児科部長) | 喜ばれるおやつ 筒 井 敬 子 (料理研究家) |
| 3/16 (火) | 水戸市泉町3-7-26 足利銀行 水戸支店ホール | ガンの予防 平 山 雄 (国立ガンセンター疫学部長) | 喜ばれるおやつ 黒 子 千 重 子 (淑徳短大助教授) |
| 3/24 (水) | 足立区千住1-50 産 業 振 興 館 | ほんとうの母性愛とは 樋 口 恵 子 (評論家) | 喜ばれるおやつ 榑 叔 子 (料理研究家) |

関係団体報知

〔協会事務所移転〕

※ 社団法人北海道アスパラガス協会(会長 宮崎吉次郎氏)は2月1日から下記住所に移転した。

新住所

〒060 札幌市北3条西7丁目(水産ビル)

(社)北海道市場協会内

社団法人 北海道アスパラガス協会

電話 251~8782

会員消息

〔社名変更〕

※ 株式会社近辰商店(中央区八重洲1~3 社長 津久浦慶一氏)では、2月15日の同社創業記念日を期して下記の通り社名変更した。

新社名 コンタツ株式会社

〔人事異動〕

※ 野田喜商事株式会社(大阪市北区此花町2~39 社長 野田喜三郎氏)では機構組織の改革に伴い、下記の人事異動を行なった。

取締役本社営業部長(商品部長兼務) 奈良昭男氏(前広島支店長)
広島支店長 上田健三氏 (前本社営業部次長)

〔支店開設〕

※ 株式会社逸見山陽堂では、2月1日から福岡支店を開設し、これにともなう人事を次の通り発令した。

(株)逸見山陽堂福岡支店

福岡市舞鶴3の8の10

電話 (092)72-4818 代表

常務取締役

東京支店長兼福岡支店長 松村義雄氏

福岡支店長代理 八島一二氏

兼営業1課長 (前大阪支店営業課長)

同営業2課長 高橋浩司氏
(前(株)和田又営業部長)

大阪支店営業課長 矢野南夫氏
(前本店経理課主任)

〔事務所移転〕

※ 三菱商事株式会社は2月6日から事務所を下記に移転した。

新住所 千代田区丸の内2丁目6番3号 (三菱商事ビル)

電話はすべてダイヤル直通方式となる。

「一流コックが教える缶詰料理のコツ」

共同宣伝の一環として5地区で実施

缶詰共同宣伝の一環として例年(社)全日本司厨士協会とタイアップし、業務用缶詰料理研究会を東京、大阪等主要都市で開催してきたが、ことしは全く趣向を変え「一流コックが教える缶詰料理のコツ」と題し、直接消費者に缶詰料理のコツを同協会の有名コックが講習し、缶詰の普及を図ることになった。開催の日時、場所、講師等は下記の通り。

なお開催地近県の会員各位の参観をお願いしたい。

| 月日 | 会場名 | 所在地 | 動員数 | 講師名 |
|-------------|--------------------------------|--------------------------------------|------|---|
| 3/9 (火) | ダイエー 原町田ショッピングプラザ 5階 催物場 | 東京都下町田市 原町田2-2-8 電0427-22-8501 | 150名 | 対比地治夫氏 ダイエープラザ 料理長 |
| 3/17 (水) | 東急ゴールデンホール | 渋谷区渋谷2-21-12 電409-4181 | 100 | 東急ゴールデンホール 料理長小川昇氏 |
| 3/26 (金) | ワールドクッキングスクール | 港区六本木6-2-16 電404-1831-4 | 150 | 西武食堂 榎 飯島 庄一氏 |
| 3/27 (土) | 中部日本調理師学校 (大川学園) | 四日市市浜田町4-15 電52-2214 | 150 | 洋食 加藤政勝氏 富田氏 レストランピーチ 中華 石田高盛氏 四日市上海中華菜館 |
| 3/29 (月) | 水戸調理師専門学校 | 水戸市梅香1-3-50 電(水戸)24-3408 | 150 | 吉川喜久太郎氏 茨城県調理師 連合会 師範 |

尚、各地共メニューについては検討中、判り次第お知らせいたします。

