



月報

11

# 缶詰問屋協会

(46.11.8 No.59 VOL5)

## ◆目次◆

10月の行事一覧表 .....	1
◇規格部会 .....	1
パイン缶JAS設定に関する要望書 .....	7
◇みかん缶詰内販対策について .....	9
◇米飯缶詰に関する懇談会 .....	11
◇内面塗装缶および重合磷酸塩に関する打合会 .....	16
◇統一伝票普及講習会 .....	21
<b>缶詰共同宣伝</b>	
◇毎日新聞(別刷り、全国版)記事、広告掲載について .....	22
◇46年度(4-9月)実施状況 .....	23
◇朝日女性教室 .....	25
<b>関係団体報知</b>	
◇雅典翁墓前祭について .....	26
◇円問題に関する中央研修会 .....	26
<b>会員消息</b>	
.....	27

## 全国缶詰問屋協会

Japan Canned Food Wholesalers Association

東京都中央区日本橋通8丁目8番地  
八重洲通ビル7階

電話 東京 (278) 9278・9289番

## 10月の行事一覧表

行 事	月 日	時 間	場 所	出 席
規 格 部 会	10月11日	14.00～16.00時	北洋商事(株)	10名
みかん缶詰内販対策打合	10月11日	16.00～16.30時	■	後藤 理事長 野田 副会長他
円問題に関する中央研修 会	10月18日	12.30～16.30時	ニッショール ホー ル	主催 食品産 業センター
米飯缶詰に関する懇談会	10月20日	13.30～15.30時	日 缶 協	ブランド 所 有 者
統一 伝票普及講習会	10月28日	13.30～15.30時	東商ホール	主催 東京商 工会議所 東 京都商工会議所 連 合 会 日 本 商工会議所
在京有志懇談会	10月29日	13.30～15.30時	日 缶 協	多田 部長他

## 11月の行事予定

雅典翁墓前祭	11月 1日	15.00～	長崎市 皓光寺	専務参列
バイン缶JAS規格専門 委員会	11月 4日	10.00～	沖縄バイン 缶輸入協会	
バイン缶開缶研究会	11月 5日	13.00～16.00時	大阪市 中央公会堂	

## 規 格 部 会

日 時 昭和46年10月11日 14.00～16.00時

場 所 北 洋 商 事 (株) 7階会議所

議 題

1. バインアップルかん詰の日本農林規格(案)に関する件
2. バインアップルかん詰品質表示基準(案)に関する件
3. そ の 他

## ※ 部会討議の概要

9月27日、パインアップルかん詰の日本農林規格ならびに品質表示基準設定に関して第1回目の専門委員会が開催され、農林省と沖縄パインアップル缶詰輸入協会、沖縄輸出パインアップル組合、全国パインアップル缶詰内販会(多田義朗氏、広田正氏)ならびに沖縄現地の役所側から出席して審議が行なわれ、10月13日までに販売業者側の意向をまとめ報告することになり本部会開催となり、第1回目の専門委員会での農林規格(案)、品質表示基準(案)に関する問題点が検討された。

### 1. パインアップルかん詰の日本農林規格(案)について

まず農林規格(案)の問題点を次のように指摘された。

☆

☆

☆

(定義)

第2条 この規格において「パインアップルかん詰」とはパインアップルの果実につき、そのしん及び皮を除去した果肉を糖液又はジュースとともにかん詰に密封し加熱殺菌したものをいう。

○ 一応ジュースも含まれるというかたちになっており、沖縄現地側の考え方は果糖もある程度利用したいということである。

第2条2 この規格において「スライス」とは円筒形の果肉を環状片に切斷したものをいい、「ハーフ」とはスライスのほぼ半分の半環状片をいい、「テビット」とは果肉の環状片をおおむね8等分にしたものをいい、「ピース」とは不規則な形とサイズを持つた果肉をいう。

○ 公正規約では輪切のものにあつては、「スライス(輪切)」、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りものを混合したものにあつては、「ピース(小切れ)」と示すこととなつてゐる一方、琉球物産検査所の検査規格では不規則な形とサイズを持つた果片、ただし大片の最大の長さは39ミリメートルを越えず、小片はおむね10ミリメートル角を下らないものとする。

とあり沖縄側はあくまでも現状のピースの規格を認めてくれといふことである。

別表(2)

- 酸度と糖度
1. 果肉酸度が0.8未満のとき糖度は18度以上
  2. 果肉酸度が0.8以上のとき糖度は20度以上

○ 18° 20° の糖度差があり、これは現地の検査規格通りであるが、20° のものも表示は18 以上と必ず表示するといふことである。

別表(1)

製品名	かん型	固形量	内容総量
スライス ハーフ	2号缶	525	850
	3号缶	340	565
	4号缶	270	425
	5号缶	180	310
テビット	1号缶	1,790	3,015
ピース	1号缶	1,825	3,015

○ これが大きな問題である。

テビット、ピースが1号缶しか書かれていない。

ピースの3号缶は格外かとのこちらの質問に対して農林省の考えはピー

セスの3号缶の規格は設けたくないとしている。一方沖縄現地側は一応全面的にJASを受けたいと希望しているが、現行以上の厳しいJAS規格は作りたくない意向である。

農林省としてはパインかん詰の農林規格を国際規格に準じよしたものにして考えがうかがえる。

☆

☆

☆

以上の問題点につき各項目にわたり検討が行なわれたが販売業者として特に大きな問題は現在定着した市場を持つているビーセス3号缶の出回りが市場からなくなることでありJASをつける、つけないを別にしてその製品が従来通り販売出来るようこの点を農林省に強く訴えていかなければならないとされた。一方リパックものによる粗悪品の出回りを防ぐためJAS規格を設けておく必要がある。また規格(案)によればビーセス1号缶の固形量が1,825gとなつているがホール〜テビットまでいずれも1,790gでありビーセスも同様にすべきであり、スライスの1号缶も業務用筋の用途があり規格が必要ということからビーセスの必要性とともに別表(1)を次のように変更されるよう農林省に要望書を提出することになった。

別表(1)

製品名	かん型	固形量	内容総量
	1号缶	1,790	3,015
スライス	2号缶	525	850
ハーフ	3号缶	340	565
テビット	4号缶	270	425
ビーセス	5号缶	180	310

## 2. パインアツプルかん詰品質表示基準(案)について

品質表示基準(案)の問題点は第1に、一括表示ということと

(1) 品名、(2) 形状、(3) 原材料名、(4) 固形量、(5) 内容総量、(6) 製造年月日、(7) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

を表示しなければならず、さらにこれらに細かな規定が設けられている。

例えば

「(1) 品 名

糖用屈折計の示度が、10度以上14度未満のものにあつては「パインアツプルエキストラライトシラツプづけ」、14度以上18度未満のものにあつては「パインアツプルライトシラツプづけ」、18度以上22度未満のものにあつては「パインアツプルヘビーシラツプづけ」、22度以上のものにあつては「パインアツプルエキストラヘビーシラツプづけ」と記載すること。」

ということである。

- 規格(案)によれば18°、20°以上のものがあるが表示は18°以上一本で表示することが条件づけられている。

原材料の部分で種類を表示するかどうかといった大きな問題も含まれている。

また品質表示基準(案)では輸入品にあつては「製造者」を「輸入者」とすることとあるのに対して現在食品衛生法により「輸入元」と書くことになっており、すべての点で役所間の横の連絡が取れていないといえるし、規格(案)と品質表示基準(案)との間にも関連性がない。

☆

☆

☆

以上の問題点について種々検討がなされた。

まず一括表示の問題で他の場所に表示してあればそれで済むようにしておかないと缶詰のスペースからいつても書き切れずデザインのうえからも商品のイメージダウンになるような不格好なものになってしまう。

また輸入品にも大きな影響を及ぼしステッカーをかなり大きなものにしたければならなくなり輸入業者にとつても大きな問題である。品質表示基準(案)の設定はことバイン缶詰のみにとどまらず果実缶詰全体に波及してくるので十分時間をかけて慎重に検討しなければならないとの見解から農林省に対し「バインアツブルかん詰の日本農林規格」とは切り離して別な機会に検討したい旨要望することになった。また、公正競争規約、食品衛生法、JAS規格、それに国際規格とそれぞれ業者がしばられるということだけでなく一つを守つておればそれで表示の条件はすべて問題ないとされるべきでこの点も合わせ要望することになった。

### 3. その他

北田専務から次のような報告を行なった。

「東京都食品衛生監視課では機動班を4名づつ10班編成し都下3多摩地区を重点に9月末までチェックを行なったが日缶協を窓口として都内に回っている各ブランドの所有者が該当製品の最終製造年月日を届け出ればそれによつてチェックを行ない、行政指導のかたちで処置していきたいとの都からの連絡があり、業界では早速その資料を提出した。10月に入つてから各保衛所でチェックを行なうようになったが都としては行政指導で処置するとはいえ口約束だけでは困るのでチェックされたブランド所有者には新しい製品と交換するか又は代金決済によるといつた内容の誓約書を提出してもらいたいとの要望があり業界で打合せした結果、この件は届出のホームを決めて提出したほうがよからうということになった。現在まで比較的穏便に進展し幸いに新聞沙汰になつていない。」

☆

☆

☆

なおパイン缶 J A S 設定については本規格部会の結論により 10 月 12 日付で農林省蚕糸園芸局果樹課課長宛に下記の要望文書を提出した。

部 発 第 2 4 2 号

昭和 4 6 年 1 0 月 12 日

農林省蚕糸園芸局果樹課

果樹課長 須 賀 博 殿

全 国 缶 詰 問 屋 協 会

規格部会長 多 田 義 朗

「パインアツプルかん詰の日本農林規格(案)」ならびに  
「パインアツプルかん詰品質表示基準(案)」について

拝啓 秋冷の候ますますご清栄にて大慶に存じます。

さて、パインアツプルかん詰の日本農林規格の設置につきましては貴省の肝入りにより専門委員会が設けられ、流通関係からは全国パインアツプル缶詰内販会より、多田義朗、広田正の両名が専門委員として去る 9 月 27 日開催の第 1 回会議に出席、その席上において両委員は流通、消費の実態から見た規格の問題点をお伝え致しましたが、J A S 規格の重要性に鑑み、さらに慎重を期するため、内販会と直接関係のある全国缶詰問屋協会規格部会の意向をまとめることになり、昨 11 日 2 委員出席のもとパインアツプルかん詰の日本農林規格(案)ならびにパインアツプルかん詰品質表示



基準(案)について協議致しました。

その結果次の通りの結論を得ましたのでご報告致すとともにJAS設定には格段のご配慮を賜りますようお願い申し上げます。

敬 具

記

1. まずお願い申しあげたいことは現在流通しているバインアツブル缶詰がJAS規格の設定によりある缶型等にあつては流通が妨げられることになるといった事例が生じないようお取り計らい願いたい。
2. 特に別表(1)のうちビーセスにあつては8号缶の規格が設けられていませんが、市場にあつてはこのビーセスの8号缶はすでに巾広く定着しており、消費者からも大変喜ばれ独自のマーケットを拓いている製品であります。  
従つてこの実状を無視されることのなきよう十分なるご配慮をお願い致します。  
なお出来得れば別表(1)は下記のように改めたい。

別 表 (1)

製 品 名	か ん 型	固 形 量	内 容 総 量
ス ラ イ ス	1 号 缶	1,7 9 0	3.0 1 5
	2 号 缶	5 2 5	8 5 0
ハ ー フ	3 号 缶	3 4 0	5 6 5
テ ビ ッ ト	4 号 缶	2 7 0	4 2 5
ビ ー セ ス	5 号 缶	1 8 0	3 1 0

3. 別表(2)酸度と糖度については全糖表示基準の内規として再検討願いたい。

4. 「パインアップルかん詰品質表示基準(案)」は果実缶詰全般にも大きく影響するところであり、公正競争規約、食品衛生法、JAS規格、国際規格とも照らし合せ一本化された表示となるようご考慮願いたいこともあり、特に真重を期するため設定を急ぐ「パインアップルかん詰の日本農林規格」とは切り離し、別な機会に改めて検討したいと存じます。

以上

## みかん缶詰内販対策について

10月11日、蜜柑缶詰工組、後藤理事長から全缶協野田果実部会長に新物みかん缶詰の内販対策について工組側の見解を伝えるとともに問屋側の意見を聞きたいとの申入れがあり、急速、当日の全缶協規格部会終了後16:00時から約30分間会合が持たれ、蜜柑缶詰工組から後藤理事長、村上専務、花島氏の3名、全缶協は野田副会長、北田専務、広田、矢田、多田、能沢、市川の各氏が出席した。

☆

☆

☆

まず後藤理事長から蜜柑缶詰工組理事会の考え方につき次のような説明があつた。「ことしの輸出向は440万函で昨年に比べ100万函減となる。ことしは為替の変動相場、課徴金その他の要因から輸出不振となりパッカーが割当数を完遂しなくても実績を減らさないようにしてくれとの声もでたほど緊張した空気である。みかんの作柄は広島、愛媛は悪いが全国平均では95%といっている。輸出向の原料についてはいま日蘭連、全販連に話しを持ちかけ煮詰めを行なっているが、輸出向け440万函に要する原料は約10万トンである。

一方内地のみかん缶詰は全く不振で相当量の在庫を抱えている。この不振をなんとか打開しなければならない。みかん缶詰にはいろいろな利用方法があるわけのでその食べ方をPRすべきだと思う。年間3億円かけて宣伝を実施すればみかん缶詰の不振の打開、さらに市場拡大も図れよう。そこで一函50～70円空缶代に加算させる。即ち空缶をそれだけ高く買うことになるが、缶詰としてこれに賛成であり、製缶会社に話しを進めている。

また内販対策として内地向けみかん缶詰の生産を大巾に自粛しようということである。ことしのサイズ物の生産を一昨年のJAS受検500万函、昨年380万函に対してどの位の減産におさえるべきか問屋のご意向を聞かせてほしい。とにかく生産割当をして内地向きみかん缶詰を適正数量におさえたい。さらにブローケンについては4号缶には詰めないこととしており、5号缶も各自でブローケンを5割以内におさえ、あとは2号缶、または業務用、ジュース原料に直接回す考えである。なお5号缶ブローケンは品質鑑定を受ける。以上の対策を前提として約3億円の基金で宣伝を実施したい。明後日(10月13日)総会に諮るが理事会としては賛成であった。生産調整はカルテル行為になるが缶詰メーカーが承知し、問屋も結構だということになれば政府の方に数量制限を申入れたい。問屋の協力を得れば出来るので是非協力願いたい一つご相談願って明後日の10時頃までになんらかのご返事をいただきたい。」

これに対して野田副会長から次の見解が述べられた。

「需給調整を図るということは結構なこと、実施段階で難しい面があるが主旨としては悪くないと思う。一応私は反対の意見はないが、明後日返事をということであり時間的余裕がないので果実部会員に電話で意見を聞き先程の生産数量についても問屋側の見解をまとめ返事を致したい。」

☆

☆

☆

全缶協果実部会員に電話により意見を聴取したところ大方の意向として次のような回答が得られたので蜜柑缶工組にその旨を連絡した。

- ① みかん缶詰の共同宣伝には各社異議があり、その理由としてブランドの集約化の方向にあり、各社ブランド中心に力を入れた販売、宣伝に努めているとの意見である。
- ② 生産調整については殆んどが賛成の意向であり、その数量については中途半端な数量では意味がなく大巾な調整が必要。従つて昨年J A B 受検数380万函の2割減、300万函(サイズ物のみ)との回答が多かつた。
- ③ プロークンについては出来るだけ製造してもらいたくないが、5号缶による生産を各自半分に減らすということには大賛成との意見であつた。

☆

☆

☆

なおその後の工組側では10月18日の総会を開催した結果みかん缶詰の生産調整を400万函におくべきだとの意見が出たためあらためて各地の製造協議会に持ちかえり地区別意見をもとめそのうえで再び総会を開き結論をだそうということになつた。しかし一部の製造協議会から種々問題があるとの意見があり10月27日の理事会で専門委員会を設けそこで検討することになつた。

## 米飯缶詰に関する懇談会

日時 昭和46年10月20日 13.30～15.30時  
場所 日本缶詰協会 会議室  
内容 1. 表示について

- ① 製造年月日の表示について

② 説明文の表示について

2. 品質および製造管理について

3. その他

出席	日本缶詰協会	隅野	勇	氏
	・	平野	孝三郎	氏
	・	渡辺	麟太郎	氏
	日本製缶協会	山崎	力	氏
	日本缶詰検査協会	御子柴	正記	氏
	・	吉田	弘司	氏
	・	土谷		氏
	全国缶詰問屋協会	北田	久雄	氏
	東洋製缶(株)	熊倉	悟	氏
	・	長田	豊治	氏
	阪急、共栄物産(株)	小倉	政次	氏
	野崎産業(株)	上滝	雅三	氏
	北洋商事(株)	水島	幸一郎	氏
	(株)逸見山陽堂	多田	義朗	氏
	大洋漁業(株)	藤井	秀朗	氏
	堀之内缶詰(株)	森山	脩郎	氏
	日魯漁業(株)	森山	高公	氏
	長野缶詰興業(株)	小林	吉郎	氏
	三和缶詰(株)	幸田	孝一	氏
	富士缶詰(株)	樋口	辰春	氏
	はごろも缶詰(株)	直田	信郎	氏
	関東缶詰食品(株)	金田	敬	氏
	浜名湖食品(株)	佐藤	弘	氏

## ※ 懇談会の概要

### 1. 販売数量について

毎日リサーチ社の調査による米飯缶詰の年次別販売数量は次の通り。

42年	127,000%	304万缶
43年	175,000 "	420 "
44年	240,000 "	576 "
45年	313,000 "	750 "
46年	40万%~50万%	

なお日缶協調査によれば特需を含め下記数量となつている。

43年	185,000%
44年	240,000 "
45年	375,000 "

### 2. 米飯缶詰の開缶結果について

9月14日、日本缶詰協会にて米飯類の市販缶詰開缶研究会を開催したが、15種類、52ブランド(156缶)の審査結果は次の通りである。

- 〔品質〕
- ① 牛めしは平均的に製品が揃つていたが、牛肉の使用量の少ないものが目立つた。せめて5%以上の肉量が欲しい。
  - ② とりめしは牛めし同様肉の使用量が少なかつた。  
あるブランドには糊化してダンゴ状の塊のできているものがあつた。
  - ③ 五目めしは全体的に“ぐ”が少ない感じであつた。また配合野菜の状態の貧弱なものもあつた。油揚げの歯切れの

悪いもの、グリーンピースの着色色素が飯に移行したのもも見された。

- ④ チャーハン、カレーチャーハンは使用油の種類およびその使い方に差異が見られ、またその油が一般的でない臭いを伴ったものも見受けられた。
- ⑤ カレーライスは肉、野菜が貧弱で副食としてのカレーの状態がもの足りなかつた。
- ⑥ 赤飯は8ブランド中5ブランドが平均点4.0以上で良好。
- ⑦ まぐろライス、うなぎめしのうちまぐろめしは魚肉が少ないためその特徴が出ていながつた。
- ⑧ ちくわめし、きつねめしは配合量と形状に工夫が必要。
- ⑨ 栗めし、松茸めしはともに高級な配合物を入れた製品だけに特徴ある風味づけが欲しい。
- ⑩ 白めしのうちでサイドシームに接した部分にうすく黒変が見られたものが一部にあつた。

〔計量〕 JASには缶型別内容量の規格がないので表示内容量に対して量目をチェックしたところ牛めしで1缶不足したものがあつた。

〔表示〕 品名、図柄等については特に指摘された事項はないが、製造年月日の表示および品名、工場マークの刻印についてはトップ印刷缶使用が多くそのため、製造年月日のみを缶底に不減インクで押印してあるもの。印刷の上に押したものなど千差万別。

なお9月29日に消費科学連合会でのめし缶リサーチにおいては8ブランド62点が開缶されたが、①牛、とりとも肉質が固い ②見ばえがしない ③使用した“ぐ”の種類判断がつかめないもの④うるちと米が分離した状態のもの ⑤野菜の量が少なく、乾燥野菜を使用しているのではな

いか ⑥油にくせがあり好ましくない ⑦J A S 表示が1缶もないほどの苦情があつたといわれる。

### 3. 表示についての問題点

うるち、もちごめの別米の産地を明記することの可否

トップ印刷の刻印は不明確のため缶の裏面に不滅インクで押印したものがあつた。中に具体的に年月日を表示したものがあつた。しかし、量産方式の缶詰の場合は略号による刻印をもつて示すこととした経緯もあり、3段の刻印を崩したくない立場にある他の缶詰にも影響するところからこの件について規格表示委員会で再検討し業界の統一を図ることになつた。また消費者の一部からは「20分でたきあがるとあるが水から温めて20分か熱湯で20分か」「缶を空けないで熱湯に入れて、破裂しないか」など疑問が寄せられ、もつと使用方法を具体的に表示する必要があるとの意見もあつた。

### 4. 技術的な問題について

米飯缶は総じてアルファーからベーター化への段階で脱水状態になるため五目などに使用する野菜は5分の1に縮まり貧弱となりがちであるが、米が水分を吸収しないような方法を考えられるとよい。

肉量が貧弱に見えるのは肉の配合に当つてその量の計算を生肉の量で行なうところに問題があるのではないか。現在の「やきめし」は油を「混入」したまぜめしである。そのために油のクセが出てくるわけだが、一度油を熱にかけるか、たとえばチャーハンなどはフライパンで3～5分焼き直すとおいしいチャーハンになる。

温かいときの味と冷めてからの味は相当の差がある。また缶からそのまま食べる習慣があるが、それは釜から食べているようなもので、これを温か



いうちに他の容器にわけかえると口当たりも違ってくる。米の量については平1号缶で410g～423gつめているものがあるが、めし缶がどうして詰め込み主義になるのか疑問。380～400gが適量である。米の量目は味に大きく影響するもので再検討の要あり。

## 5. 缶型に関する問題

現在米飯缶に使用されている缶型は、下記の通りである、

楕円1号、平1号、ツナ1号、角9(270g)、角9B(285g)、角10(310g)、角14(350g)、角16(400g)、DP5など9種類程度出回っているがこれらの缶型を含め今後使用される缶型の交通整理をする必要があるとの意見が出て、この件に関してはJAS規格の設置と絡め別途協議することになった。

## 内面塗装缶および重合リン酸塩 に関する打合せ

日時 昭和46年10月29日 13.30～15.30時  
場所 日本缶詰協会 会議室  
内容 1. 内面塗装缶または開缶後の注意書きを表示する件について  
2. 重合リン酸塩について  
出席 [全缶協側]

(株)逸見山陽堂	多田義朗氏
国分(株)	安田銀次郎氏
(株)明治屋	高崎康二氏
全国缶詰問屋協会	北田久雄氏
	中沢和雄

〔日缶協側〕

明治製菓(株)	小津武一氏
・	石田典生氏
雪印アンデス食品(株)	増田清氏
日本水産(株)	原美氏
はごろも缶詰(株)	恒田信郎氏
日東食品製造(株)	田中脩介氏
関東缶詰食品(株)	金田敬氏
大洋漁業(株)	小池莊一郎氏
日本缶詰協会	平野孝三郎氏
・	渡辺太一郎氏

〔製缶協会側〕

日本製缶協会	山崎力氏
東洋製缶(株)	檜崎和夫氏
・	長谷川雅一氏

〔団体側〕

日本農産缶詰工業組合	清水文明氏
日本蜜柑缶詰工業組合	阿部四郎氏

## ※ 打合会の概要

この打合会は緊急に在京のブランド所有者に電話連絡をとり在京有志懇談会といふかたちで開かれたが全缶協は在京規格部会員に呼び掛けた。本日の結果をもとに日缶協の規格表示委員会を11月15日ごろに開催しさらに協議する予定。

### 1. 内面塗装缶または開缶後の注意書きを表示する件について

10月23日付読売朝刊にベビーフードのスズ溶出に関しての記事が掲載されたがこれに関連して10月25日日缶協は厚生省食品化学課に呼ばれ果実野菜缶詰を内面塗装缶に切替えることが出来るかどうか、もし内面塗料が出来なければ開缶後は他の容器に移し変えることの任意書きを表示ありたいとの強い申し入れがあつた。また同時に都衛生局から次の文書が寄せられ同様の申し入れを受けた。

46衛公監発第340号

昭和46年10月25日

社団法人 日本缶詰協会長 殿

東京都衛生局公衆衛生部長

安原 克

### 果実かん詰中のスズ、鉛の 溶出について

このことについて、食品監視課食品機動監視班が、本年6月から9月にかけて、果実かん詰(パイナップル、みかん、桃、チェリー、洋梨、及びアブリコット等)27かんについて、スズ、鉛の開かん時及び経時変化についての検査を実施したところ、下記の結果が判明した。

このことから今後次の事項について改善するよう貴协会会员及び関係者に対し、周知徹底を図り、衛生上の危害の防止に万全を期せられるようお願いする。

1. かんの材質を重金属が溶出しにくいもの(塗装かんなど)に改良することが望ましい。

2. かん詰のシールに「開かん後は別の容器に移しかえること」等の表示をすることが望ましい。

記

	果肉開かん時 汁	24時間	48時間	72時間
スズ	94	110	139	229
	50	110	185	267
鉛	0.25	0.33	0.39	0.52
	0.09	0.15	0.25	0.38

(単位はPPM)

(注) 検査にあつては、果肉の部分と汁の部分について、開かん時及び冷蔵庫に保存して、24時間ごとにスズ、鉛の含量を測定した。表の数値は27かんの平均値である。

無塗装かんの場合、果肉の部分で開かん時既にスズが185PPM、72時間後には563PPM溶出し、鉛が開かん時0.48PPM、72時間後には1.15PPM溶出するものがあり、汁の部分は果肉にくらべ経時変化の著しいものがあつた。又上下塗装かんは、無塗装かんより溶出量は低く、塗装かんは上下塗装かんに比べ溶出量はるかに低いことが判明した。

以上の経過につき日缶協平野常務から報告を行なつたあと、各氏から活発な意見がだされ、この懇談会の見解として次のようにまとめられた。

〔主な意見〕

品質、香味、色沢等の保持のため技術的面で全面的に塗装缶に切替えることは困難である。従つて要望の2に該当する開缶後の任意書きを表示する以外にならうとの意見であつた。しかし農林省では今後、缶詰全体に品質表示基準を設けて一括表示させたい考えであり、これと関連させて表示方法を統一させる必要がある。そのためには農林省に早期実施をお願いしたらよとの意見もあつたが、任意書を表示しなければならないのならば早く正式に決めて周知徹底させ一斉に実施する方向が望ましいとの見解であつた。

## 2. 重合磷酸塩について

まず日缶協平野常務理事から次のような報告を行なつた。

「厚生省ではこの規制はなかなか簡単に行かないとの姿勢であつたが9月11日「カルシウムの誘拐魔」と題し読売に掲載されてから硬化し、使用目的と使用効果が明らかでデータが揃つているものに限るという条件を前提として使用を認めそれ以外は整理するという方針で進めている。表示を義務づける意志はないとしているが(天然に含有する物と区別がつかないためと思われる。)現在許可している磷酸塩類27種類を10種類程度に例えがカルシウム、ナトリウムの場合カルシウム一本などに整理したいとの意向であり、その使用量も0.1%以下に規定するようである。食品添加物団体連合会で各業界別使用の実体について内々調べていたが、缶詰はそう問題にしていないということではあるが、11月1日までにまとめ検討して厚生省に提出することになつている。なお日缶協ではメーカーにその使用の実体を調べたところ使用量については問題にならない位に少ないがいくつかの缶詰にそれが使用されている。アンケートはみんな必要との回答であつた。使用効果も明らかで試験データも一応揃つているものは白桃、食肉、鮭、フキ等である。添加物業者は国内の磷酸塩類の生産は597トン(うち磷酸250トン)であり体重1kg当り1.1gで天然

に比べ微々たるもので害は考えられないとしている。」

以上の説明に対して各氏から活発な意見がだされ次のように折衝してほしいとの要望がだされた。

☆ ☆ ☆

缶詰の年間消費量、常食の頻度からいつでも極めて低く問題にならず、その使用量も缶詰は微々たるものである。使用効果についてもそれぞれの目的で使用されており、その試験データは白桃、食肉、鮪、フキといった品種で全品種ではないとしても果実、食肉、水産、蔬菜、缶詰全体を代表しているのので包括的な内容で提出してはとの意見もあつた。なおこの件に関しては日缶協規格表示委員会でさらに検討することになった。

## 統一伝票普及講習会

日 時 昭和46年10月28日 13.30～15.30時

場 所 東 商 ホール

主 催 東京 商 工 会 議 所

東京都商工会議所連合会

日本 商 工 会 議 所

講 習 次 第

1. 流通システム化施策と伝票統一について

通商産業省企業局 商務第一課長 栗原昭平氏

2. ① 取引用統一伝票の規定について

② 統一伝票の設計の方法について

- ③ 事務機械化と取引用統一伝票について
- ④ 取引用統一伝票のメリットについて

株式会社東京実業計算センター 常務取締役

株式会社電算システム研究所 取締役

奈良 總一郎 氏

### 3. 質疑応答

☆ ☆ ☆

この統一伝票普及講習会は商工会議所関係による地方講習会で今回が第3回目（東京）にあたる。

会場を当初東商ビル3階の会議室に予定されていたが参加者多数のためホールに変更して開かれ出席者は各業種から約400名が出席し、熱心に聴講した。

## 缶詰共同宣伝

### 毎日新聞（別刷り、全国版） 記事、広告掲載について

毎日新聞事業部と毎日広告社から缶詰共同宣伝事務局に毎日新聞全国版別刷りで缶詰100年記念特集の企画が提示され専務が検討の結果共同宣伝費の予算で日缶協、製缶協、全缶協の3団体名による広告を掲載することになった。発刊の時期は11月中旬を予定、缶詰に関するPR記事を掲載するとともにブランド所有会社には毎日広告社が直接個々にあたり広告掲載を依頼

することになった。

## 缶詰共同宣伝 昭和46年度(4~9月)実施状況

### 〔缶詰フェア〕

北海道	札幌五番館デパート	8月20~25日	6日間
宮城	日之出会館	8月21~22日	2日間
東京	八重洲口ホール	7月16~17日	2日間
愛知	愛知県産業貿易館	5月15~30日	16日間
大阪	大丸デパート	6月22~27日	6日間
"	高島屋デパート	6月26~7月4日	9日間
"	阪急デパート	7月6~11日	7日間
兵庫	そごうデパート	7月2~7日	6日間

### 〔マスコミ関係〕

#### ○朝日女性教室

埼玉	上尾市原町	9月12日
東京	南多摩	7月22日
"	東久留米市	7月23日
神奈川	横浜市磯子	9月8日
長野	長野市南出町	9月10日

#### ○京都新聞

京都	京都料理学校	8月20日
"	"	8月27日
"	"	8月29日
"	"	9月19日



○サンケイ料理教室

大阪	7月5日	} 10日間
兵庫	7	
奈良	7月15日	

〔NHK「きょうの料理」によるデパートでの料理実演〕

東京	渋谷東急デパート	7月19～25日	6日間
"	新宿二幸	7月22～27日	"
"	池袋西武デパート	7月23～28日	"
"	上野松坂屋デパート	7月20～24日	5日間
京都	京都大丸デパート	7月19～22日	4日間

〔消費者団体〕

○消費科学連合会

東京	消費科学センター	6月16日
"	"	9月29日

〔関東農政局〕

栃木	消費生活センター	9月2日
長野	"	9月8日

〔ベターホーム協会〕

東京	住友信託新宿支店	4月20日
"	大和銀行渋谷支店	4月20日
"	住友信託吉祥寺支店	4月22日
"	野村証券新宿支店	4月23日

東京	東海銀行小岩支店	4月23日
千葉	市川勤労福祉会館	4月21日
埼玉	埼玉銀行大宮北支店	4月19日
神奈川	住友信託横浜西口支店	4月19日
"	住友信託横浜支店	4月21日
"	"	4月22日

〔食品衛生協会〕

埼玉 飯能市公会堂 6月23日

以上の通り実施し、回数にして1,045件、参加人員は(推定を含め)  
5,380名となっている。

朝日女性教室

(10月下旬～11月上旬)

月日	会場	1.30～2.30	2.30～3.30
10/28 (木)	流山市江戸川台東 江戸川 台東青年会館	冬にむかつて 家族の健康 関東中央病院 小児科部長 川崎憲一氏	行楽のおべんとう 料理研究家 筒井敬子さん
月日	会場	1.00～2.00	2.00～3.00
11/10 (水)	山梨県西八千代郡 市川大門町 郡農協ホール	計画のある暮らし 生活研究家 小藤博子さん	夜食とおやつ 料理研究家 筒井敬子さん

## 関係団体報知

※ 社団法人 北海道アスパラガス協会(会長 佐藤清定氏)では10月末から下記事務所に移転する。

〒047 小樽市色内1丁目8番25号

缶友会館内

TEL 0134-5-1366

## 雅典翁墓前祭について

わが国における缶詰製造の創始者である松田雅典翁の墓前祭を日本缶詰協会、九州缶詰製造協議会共催により、昭和46年11月1日(月)午後3時より長崎市寺町皓合寺に於て執り行なわれるが、この墓前祭に全缶協北田専務理事が参加する。

## 円問題に関する中央研修会

日時 昭和46年10月18日 13:30～17:00時

場所 東京虎の門 ニッショーホール

主催 財団法人 食品産業センター

研修会次第

### 1. 開会のあいさつ

食品産業センター 専務理事 石田 朗 氏

### 1. 円切り上げと貿易問題の展望

丸紅飯田櫛 取締役業務部長 小島 正典 氏

1. 国際通貨と円問題の展望

富士銀行 常任監査役 紅林茂夫氏

1. 円切り上げと景気の展望

日興リサーチセンター 理事長 宍戸寿雄氏

により開催した。

## 会 員 消 息

### 〔支店開設〕

※ 北洋商事(株)では、近代的設備の配送センターを焼津市に建設中のところのほど竣工となり、静岡営業所を同所に移転するとともに支店に昇格し10月18日から業務を開始した。初代支店長には本社商品部食品第一課長榎田哲雄氏が就任した。

新事務所 〒425 静岡県焼津市越後島344番地

名 称 北洋商事(株)静岡支店

電 話 (05462) 7局3121番(代表)

### 〔部名変更〕

※ 野崎産業(株)では10月1日より缶詰部を下記のように部名変更し、内外経済諸情勢の推移に即応し更に業務の発展強化を図ることになった。

○ 輸出缶詰部(旧缶詰第一部)

取締役輸出缶詰部長 松浦 滋氏

○ 食品部(旧缶詰第二部)

食品部長 志田吉二郎氏

〔パンフレット作成〕

※ 大橋榎ではこのほど「たけのこ（缶詰）のしおり」と題するパンフレットを作成。関係先に配布して筒缶詰のPRを行なっており、筒缶詰の知識、筒（缶詰）を主にした各種料理を紹介している。

