



月報

8

# 缶詰問屋協会

(48. 8. 10 No.80 VOL7)

## ★目次★

### 〔巻頭言〕

缶詰の消費者クレーム(副会長 中山良助).....	1
◇7月の行事一覧表 .....	3
◇規格部会.....	4
◇JASももかん詰説明会 .....	12
◇(第2回)アスパラ缶詰開缶研究会.....	15
◇果実部会 .....	18
新物白もも缶詰についての要望書 .....	22
◇普及宣伝部会 .....	25
◇全国缶詰大会有志懇談会 .....	30
会員消息 .....	31

## 全国缶詰問屋協会 Japan Canned Food Wholesalers Association

〒103 東京都中央区日本橋室町2丁目6番地  
江戸ビル 2階  
電話 東京03(241) 6568・6569番

## 缶詰の消費者クレーム

日頃折にふれて消費者ならびに販売先から缶詰についてクレームをちょうだいします。

その中で最も多いのは異物混入といった製造途次の不覚で申訳ない仕儀のものがありますが、中にはオイルサージンのオリーブ葉の切片といった類のものもありまして、一方的に陳謝するだけでなく説明してご諒解いただくといったものもあります。白桃の紫斑点、みかんの白濁などもこの説明申上る部類に属しましょう。

一般に消費者の監視が特に食品に及んで居る中でわれわれに寄せられるクレームを分類しますと上記の様な説明不十分なもの、先様の誤解されたものを除きまして最近では製造後、年数を経過してその為に内容が変化し、食味も変って居る物の苦情が増えて居ると申しますが、かなりの部分を占めて参って居ることに同様お気づきと思います。

これは消費者監視、食味感度が敏感になったことで当然といえば年月を経た物は少しおかしくなっているわけです。

そもそも缶詰は保存食品であるということから製造後の歳月の経過にあまり意を介さなかった一般通念でありまして、少々のはん臭などはまあまああたりまえとして過ぎて居ると申せましょう。

そこで想いますのは小売店の商品回転のゆっくりした所、売れ行きがスローな品目の物は時により何年も棚に在ることでしょう。以前ならばこうした状態の物はレーベルが汚れ、さらされて販売出来なくなり、然る可く措置されたものなのでしょうが、近年の印刷缶はその美しさをいつまでも保って居るということで実際の棚晒しをかばって居ります。

又缶詰セット到来、缶詰は家庭で早速開缶して食べるというより保存戸棚に格納されて時間が経過して参りましょう。

こうした状態を経て開缶されるものがかなりあるものと考えられます。

これはなんとも不本意であります。

食べ頃に食べて頂きたい、商品の生命(値うち)を守るためにそれなりの心づかいを我々がなさなければならないということでしょう。

◎ 小売店の陳列棚を注意深く見ること。旧くなりつつあるものの販売促進。

新しいものの上に古い物を乗せる介添、を我々セールスマンの仕事と致しましょう。勿論小売店の倉庫残品——我々が売込んだ時点を承知して居る——の販売プッシュ等ぬかりなくやりたいことです。

◎ 一方我々自身の倉庫置場もここで先入先出倉庫内チェンジは細心の配慮を忘れない様に致しましょう。

こうした小さな作業が缶詰が持つ生命の最上の時点におゝかたが消費されることであり、これから問題になる加工食品の製造後の販売期限、あるいは使用期限の表示といった時勢に缶詰はスムーズな循環をして居る商品であるといった体制が出来て居ってほしいと思います。

◎ 当面経時変化をした缶詰のお小言を少なくする為。

◎ 小売店頭及びその在庫が又我々の手持品が鮮度のよいものでありたいことと商品回転をよくする為になると考え。

◎ 使用期限の表示といった時期にはあわてずに済せること。

こうしたことを早速、静かに、着々と、推進しましょう。缶詰の古い物はいけない、などと無責任にヒステリックなマスコミなどが言い出さない様気をつけながら。

小さいが大きな意味を持つ仕事として考えましょう。

(中山)

## 7 月 の 行 事 一 覧 表

行 事	月 日	時 間	場 所	出 席
(第2回) アスパラ缶詰開缶研究会	7月 3日	14.00~15.30時	北海製缶(株)	全缶協側 6名
JASももかん詰説明会	7月10日	12.00~14.00時	青少年総合 センター	日本缶詰検 査協会主催
普及宣伝部会	7月11日	10.30~12.00時	松下鈴木(株) 東京支社	13名
果 実 部 会	7月11日	13.00~14.30時	"	18名
規 格 部 会	7月11日	14.30~16.00時	"	16名
全国缶詰大会実行委員会	7月27日	13.30~17.00時	日 缶 協	北田専務
九州缶詰フェア	7月12日 17日		博多大丸 6階催場	

## 8 月 の 行 事 一 覧 表

(第3回) アスパラ缶詰開缶研究会	8月 2日	14.00~	北海製缶(株)	
世界のバインまつり	8月2日 ~7日		青 森 ・ 武田百貨店	全缶協後援
統一伝票 普及指導員中央講習会	8月 6日	10.00~15.00時	日 本 商工会議所	
理 事 会	8月 7日	11.00~14.00時	北洋商事(株)	
食料品卸売経営改善検討会	8月 9日	13.30~17.00時	農 林 省	

## 規 格 部 会

日 時	昭和48年7月11日(水)	14:30～16:00時
場 所	松下鈴木(株)東京支社	5階会議室
議 題	1. 果実缶詰の一括表示基準について	
	2. ジャムの標準、表示について	
	3. アスパラ缶詰の内面塗装缶について	
	4. そ の 他	

### ※ 部 会 討 議 の 概 要

本部会では当面している諸問題について検討がなされた。さらに今後ますます食品公害がマスコミに話題とされることが考えられ、その場合に全缶協としてどの部会で検討していくか、規格部会とは独立させた専門的委員会あるいは部会が必要ではないかとの見解からその設置について検討を進めることになった。

#### 1 果実缶詰の一括表示基準について

果実缶詰の一括表示基準は缶詰表示問題連絡協議会で検討を重ね、ようやくまとまったものでこれは総括的な表示基準としてこの原則は変更しないようにつとめたいとの考え方で業界が自主的にまとめあげたものである。近々農林省に持参して業界の希望を示し意志疏通を図ることになっている。一括表示事項の順番で「使用上の注意」について業界が一番下に表示することになっているが、パイン缶では「販売者」・「製造者」の上に記することになっており、沖縄現地からその他の県についてもそのように改めてほしいと要望

されている。現在、市販にでているものはこの二つの表示があるが、業界としては「使用上の注意」を一番下に表示することに統一することにしている。活字の大きさについては小型缶であって表示が困難な場合は6ポイント活字以上の大ききで示すことができるとしてある。小型缶とあいまいな表現となっているが、農林省側の考えもあって缶型指定はしないことにした。むろん業界としては6号缶以下と明記したいところだが、実際には農林担当官に現物を見てもらったうえで諒解を取りつけるという方向である。品質表示基準が正式に設定されれば内地で販売するもの全部に適用される。農林省は消費者から3月迄に基礎調査をとっており、6月に審議に入る予定であったが延期され10月頃に開くということで、果実、水産、蔬菜と順次決められていこう。

## 2 ジャムの標準表示について

ジャムJASの等級表示は以前は「等級の表示は省略すること」となっていたが、JAS改正によりその部分が「省略することができる」と変り、農林省はJASマークの下に「標準」という表示をしなさいとの指導を行なっている。しかし、この問題は缶詰全体から考えた場合、種々問題があり、全缶協は内部で検討したいということで一応保留されているが、まずその指導をやめてもらうよう関係団体で農林省に業界の現状はこうだと説明に行くことになっている。それぞれ品目ごとに等級の名称が違う現状で等級の表示をすることはかえって消費者が混乱するだけであり、これは十分反論材料になるろう。

JASで等級のある品目は、もも、洋なし、ジャム、たけのこの四品目だけであるが、これが発展し等級のないみかん等にまで影響してくることが考えられ、非常に業界は迷惑するので標準表示の指導はやめられるよう要望することになっているとの報告があった。

〔品目別等級名称〕

もも、洋なし	特級、標準
たけのこ（丸缶）	1等、2等、3等
たけのこ（大型缶）	特級、上級、標準
うに壺詰	特級、並級
ジャム	特級、標準
その他の缶詰	合格

3 アスパラ缶詰の内面塗装缶について

多田部会長から次のような見解が述べられた。

「スズのP Pmに対する国内での規定は清涼飲料しか決っていないわけである。ただ保健所で缶詰はいつもスズを測定されるが、この場合、清涼飲料が150 P Pmのため、それ以上多いと処罰はされないものの小言の種になる。アスパラは1年位で150 P Pm、具合の悪いものは2年位で250 P Pmを越してしまう。われわれとしてはメーカーに安心して売れるものをつくってもらうことが大事で、チクロの二の舞はこりごりである。いま市場には250 P Pmを超えているものもあり、和気会長もこの席におられるので、全缶協としてこの問題をとりあげて準備をしておいた方がよいか、いままでの通りでよいかをご検討いただきたい。」

4 食品公害等に関する検討の場の設置について

引続いて多田部会長から次のような見解が述べられた。

「食品公害の問題はPCB、カドニウム、スズと次々話題になっている。今後これらの問題は全缶協として要望したり研究会に参画していくことにな



ろうが、その場合どの部会で取り挙げていけばよいか。アスバラの苦情で半分位は缶の内面が黒変しているということである。またみかんの液面腐蝕によるクレームが随分多い。返事の仕方では相手も納得させることが出来るが、技術的に解明しても相手には判らず、こちらにすればあたりまえでも向うにすればそうではなく、判りやすい表現で説明する必要がある。メーカーは問屋に売った時に商売は終わったものとし、市場から何年目になるかといったことを考えておらず、直接消費者の苦情と接触していない。そういう問題やさらにこれから大きく発展しそうな問題、第2のチクロになりかねない問題がたくさんあり、これらを一つの規格部会で片手間にやるということではいかどうか、別に新しい部会をつくりそこで取り挙げていくか、のちほど和気会長にご指示いただきたいと思う。」

これに対して和気会長から次のような見解が述べられた。

「金属面の専門部会をつくり、技術部門を持っているメンバーで構成することもあると思う。各社消費者クレームで頭を悩ませており、クレームの全般にわたってどういうことになっているか一つ一つ掘り下げて見る必要があり、規格部会とは独立した部会を設けることが必要であろう。これだけ食品公害が取り挙げられ、PCBが騒がれているが、いつ錫に順番がくるかわからない。どこかで中毒事故が起れば大変なことになろう。いずれにしてもこれらについてどういった場で検討するのがよいかもう少し考えさせてもらいたい。」

## 5 町田市あきかん回収条例について

まず北田専務理事から報告を行ない、この問題に関しては他の団体とも連絡を密にして現段階ではまず情報を収集することにつとめ、その動勢を注目するということになった。



## 6 マグロ類かん詰の水銀とその安全性について

日缶協ではマグロ類缶詰の水銀とその安全性についての文書を日本チェーンストア協会、日本百貨店協会、日本セルフサービス協会等に配布して水銀に対する不安を取り除こうということで、当初全缶協との連名でほしいとの要請があったが、全缶協としてこの文書を証明することができないし、判らないまま、連名で出すことはめくら判を押すことと同じで若し問題が起った場合に大きな責任を負わなければならないので、従って連名は断わるが、若し小売店に配布したいということであれば届けることに協力する旨を日缶協に伝えた。

※

※

※

7月11日の規格部会で報告された「マグロ類缶詰の水銀とその安全性について」日缶協文書、ならびに「町田市あきかん回収条例」を参考までに以下に掲載する。

### マグロ類かん詰の水銀とその安全性について

拝啓 いよいよご清栄のことお慶び申し上げます。

平素は当業界に対し種々ご高配をいただき、ありがたくお礼申し上げます。

さて、最近、各種化学工場の廃水中に含まれる水銀による内湾沿岸の海域の汚染の実態が明らかにされるにあたり、魚貝類の安全性の問題が大きくとりあげられるようになりました。

厚生省は、去る6月24日付魚貝類の水銀含有量の暫定許容基準に関する方針を決定いたしました。マグロ類および河川魚については、その基準の適用を除外する旨発表いたしました。

消費者の方々には、マグロ類が除かれたことについて多くの疑問と不安を持たれる向きもおられることと存じますので、マグロ類に含まれる水銀に関する実態と当業界の見解を申し述べご参考に供したいと存じます。

つきましては、ご高覧の上マグロ類かん詰の安全性についてご理解をいただき、よろしくご高配下さるようお願い申し上げます。

まづはご報告かたがたお願いまで

敬 具

#### 記

#### ○ マグロ類缶詰の水銀とその安全性について

1. マグロ類を多食しあるいは常食とする人々にも水銀による障害を起した事例は聞いておりません。

(1) わが国でマグロ漁業に従事する漁船員は約5万人であります。1航海で約4～10ヶ月の洋上生活をおくり、1日200～600gのマグロ肉を摂取しております。しかし、これらのマグロ漁船員の中から水銀による障害を起した事例は聞いておりません。

(2) 東京都衛生局で昭和47年度に一般都民191名、魚類販売業者などマグロその他の魚類を多食するもの84名について、毛髪および血液中の水銀含有量を比較したところ、後者の方が高いことが分りましたが、多食するものについて精密検診を行なった結果は、明らかな有機水銀中毒と思われる症状を示しているものは、見られなかったということであります。

(3) 米国からの信頼すべき最近の情報によればニューヨークのロチェスター大学において、ペルーで水銀含有量の特に高いメカジキおよびサメを常食する土着民150世帯ならびにサモア島でメバチマグロおよびサメを多食する漁船員100名について、それぞれ毛髪・

血液中の水銀含有量と水銀による障害症状の有無について精密検査を行なった結果、毛髪中の水銀量が新潟水俣病の発症レベルとされている50PPmをこえるものが数名認められたが、中毒症状は全く見られなかったと伝えられております。

2. 米国では、マグロを原料としたペットフード缶詰が広く家庭で使われていますが、障害の事例は見当たりません。

最近の一部の新聞報道によれば、久留米大学でネコを使って7ヶ月にわたりマグロ缶詰を与えて飼育したところ、水俣病の中毒症状が発現し、また富山県下の家庭の飼いネコについても、同様の事実が認められたとのことであります。

しかし、現在米国ではマグロを原料としたペットフード缶詰を毎年1000万ケース(約5億缶)以上をつくっており、さらにわが国から100万ケースのものを輸入し、広く家庭で使われておりますが、このような障害が発生したという事例はみられません。ただ、約10年前にペットフード缶詰によって飼育されたネコに、類似の症状が現われることを認め、原因を調べた結果、高濃度のタンパク質を長期にわたり継続的に摂取したため、栄養のアンバランスによるステアティシスSteatitis、いわゆる黄脂病Yellow Fat Diseaseにかかったことがわかり、ビタミンEの添加により容易に防止できることが明らかにされました。それ以来、わが国から米国へ輸出されているマグロのペットフード缶詰にもビタミンEが添加されるようになりました。

3. 博物館の古いマグロ類の標本にも、現在と同じようなレベルの水銀が含まれていることが明らかにされています。

マグロ類は、天然に海水中に存在する微量の水銀を、外洋を回遊する成長過程において食物連鎖によって摂取されたものであります。米

国の博物館で保存されていた、64～95年前に漁獲された今日のような工場排水の汚染と全く関係がないと思われるマグロ類から、現在と同じようなレベルの水銀が含まれていることが、カルフォルニア大学の調査で明らかにされています。

## 二伸

マグロ以外の魚類缶詰は、回遊魚を原料としてつくられておりますので、水銀の汚染については問題はなく、また、貝類缶詰については、汚染のない場所を選定して漁獲されたものを用いております。当業界でも、関係試験研究機関をあげて、これらの原料および製品の安全性についてチェックした上で、出荷するよう努力しております。

## 町田市あきかん回収条例

### (目的)

第1条 この条例は、あきかんの確実かつ効率的な回収処理を図り、もって清潔な生活環境を保持し、あわせて、資源の再生利用に資することを目的とする。

### (定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

1. あきかん 清涼飲料水、その他これに類するもの(以下「清涼飲料水等」という。)の使用済のかん容器等をいう。
2. 事業者 清涼飲料水等を製造または、販売するものをいう。

(事業者の責務)

第3条 事業者は、自らの責任において、あきかんの有効な回収処理に必要な措置を講じなければならない。

2 事業者は、前項に定めるもののほか、市長が定めるあきかんの回収方針に積極的に応ずる義務を負う。

(指導勧告等)

第4条 市長は、この条例の目的を実現するため、事業者に対し、指導、勧告または命令することができる。

(市民の協力)

第5条 市民は道路、公園、その他公共施設等にあきかんを投棄しないようにしなければならない。

(委任)

第6条 この条例の施行に関し必要な事項は、町田市規則で定める。

付 則

この条例は、公布の日から施行する。

## J A S ももかん 詰説明会

日本缶詰検査協会主催により次の日程で開催された。

- 東 京 7月10日(火) オリンピック記念青少年総合センター研修館  
東京都渋谷区代々木神園町3-1
- 清 水 7月11日(水) 静岡缶詰協会  
清水市富士見町2-13
- 神 戸 7月13日(金) 神戸市民生活協同組合4階会議室

神戸市生田区江戸町98

○ 仙 台 7月14日(火) 仙台共済会館2階

仙台市錦町8

開缶展示 12.00 ~ 13.00時

説明会 13.00 ~ 14.00時

〔東京会場での開缶検査結果〕

全体で30件 90缶(内訳)もも27件、その他3件

- 1) 検査結果
- 特級13件(39缶)→標準2件5缶 12.8%  
従って特級34缶
  - 標準14件(42缶)→不合格3件8缶 19.0%  
従って合格34缶
  - もも以外3件は合格
- 2) 原因
- 形体肉質香味 1件 3缶とも不合格
  - 色沢不良 1件 3缶
  - 色沢と欠点 1件 2缶が不合格
  - 標準おち 色沢で2缶  
色沢形体、香味1件3缶標準に格落した
- 3) トータル 81缶のうち13缶が不合格となり16%(昨年7%)
- 4) 概 評 格付検査で合格したものを開けたところ16%の不合格があり、品質的に好ましくなく、検査所の立場として責任を痛感している。

## 昭和47年度JASももかん詰の検査数量

### (1) 品種別、形状別検査数量

単位：箱

形状 品種	2つ割	4つ割	スライス	計	比率(%)
白もも	1,952,542	62,583	3,256	2,018,381	84.3
黄もも	358,220	5,956	10,874	375,050	15.7
計	2,310,762	68,539	14,130	2,393,431	100.0
比率(%)	96.5	2.9	0.6	100.0	

### (2) 検査所別、等級別検査結果

格付 等級	検査所	仙 台	東 京	清 水	神 戸	計		46年度 (%)
						箱 数	%	
2 つ 割	特 級	427,647	45,469	2,436	33,124	508,676	22.0	22.7
	標 準	1,352,235	115,518	184,547	106,193	1,758,493	76.1	75.8
	不 合 格	25,819	10,946	5,476	13,522	43,593	1.9	1.5
	計	1,805,701	171,933	192,459	140,669	2,310,762	100.0	100.0
4 つ 割	合 格	64,258	2,576	1,053	78	67,965	99.2	99.5
	不 合 格	567	0	0	7	574	0.8	0.5
	計	64,825	2,576	1,053	85	68,539	100.0	100.0
ス ラ イ ス	合 格	12,461	0	1,522	0	13,983	99.0	99.4
	不 合 格	147	0	0	0	147	1.0	0.6
	計	12,608	0	1,522	0	14,130	100.0	100.0
合 計	箱 数	1,883,134	174,509	195,034	140,754	2,393,431		
	件 数	2,468	435	458	517	3,878		



(3) 目標等級と検査結果(2つ割)

目標等級 格付等級	等級	標準	計
特級	508,676	50	508,676
標準	2,052	1,756,441	1,758,493
不合格	5,825	3,768	43,593
計	516,553	1,794,209	2,310,762

(第2回) アスパラ缶詰開缶研究会

- 日時 昭和48年7月3日 14.00～15.30時
- 場所 北海製缶(株) 7階会議室
- 内容 内面塗装缶によるアスパラ缶詰の褪色、味覚等についての  
意見交換
- 出席 メーカー、問屋、製缶会社、缶詰検査協会等約30名  
〔全缶協側出席者〕
- (株)サンヨ一堂 多田氏、植田氏
- (株)矢口屋商会 萩原氏、矢田氏
- (株)明治屋 春日氏
- 全缶協 中沢

## ※ 開缶研究会の概要

北海製缶の呼びかけによる去る6月14日にアスパラ缶詰の内面塗装缶研究会を行なったが、この第1回目は5月29日バックのテスト見本を約2週間後に開缶し検討したものであった。引き続き今回は製造後約1カ月のものの経時変化がどのような状態かを見たいうえで各氏からフリートーキングのかたちで意見が出された。なお本日の第2回目の研究会に引き続いて製造2カ月後、3カ月後、6カ月後とそれぞれ開缶研究会を開催する予定である。このサンプルは、①現行缶(白缶)、②全面塗装缶(塗料は金属スズを含むもの)、③内面塗装缶+PTF(同じ塗料でサイドシームにスズを残してあるもの)、④内面塗装缶+PTF(塗料が違うもの)の4種類の空缶を使用し、それぞれホワイト、パール、グリーンチップドを詰めたものとなっている。

本研究会でのサンプルを見た印象については前回と大した違いが出ていないが、色の面で塗装缶にレッド系統の色が出はじめた感じがする。ホワイトは外観上では塗装缶との差がないがフレーバーが落ちるということであった。これに対し検査協会側では次のような見方であった。

「色については全般的にダートがかかったグリーンで暗い感じである。ホワイトもデットカラーで艶がない。このデットカラーということは全般的にいえるが1缶だけ見て対照品がなければそう気にしないでもよいかもしれない。褪色の度合いがグリーンのパケた色となっている。香味については生の時の臭がし、ある人にとっては不快臭に感じよう。従来のようなフレーバーが感じられない。口の中に入れてベタベタし従来のサクサクした感じがなく、液汁は澄んでおらず褪色がかかった感じである。」

この製品をJAS受検した場合にどうかとの質問に対して検査協会側では、「従来とは感じが違うわけで今後業界が塗装缶でやるということになれば話し合って基準の線を決めていかないと従来の採点だと随分違ってくる。」

本研究会の意見交換の最後の方で検査協会御子柴常務理事から次のような見解が述べられた。

「検査の方法に関連するが、私個人としてはスズは出来るだけ少なくした方がよい。いままではスズの味が強く、こうした金属的味はぬけた方がよいという感じを持っている。私としては従来のはさわやかさがなく逆に新しいのは生臭いということであったが、このサンプルはエナメル臭いがしたものがあった。おそらく③の缶に詰めたものであったと思う。アスパラのように味の淡泊なものは臭がうつりやすくその点をテーマに改良願いたい。なお検査については新しい缶についてそれなりの検査方法をとりたいと思う。」

※

※

※

製缶会社、パッカー、問屋側からそれぞれ次のような意見が述べられた。

〔製 缶 会 社〕

「スズの許容量についてはまだ野菜、果実類缶詰は決められていないが、一応ジュースは150PPmとなっている。出来るだけスズの溶出をおさえ従来の味を保持していくという建前から80PPm程度が一番好ましいと思う。添加スズを加えてはどうかということについてアメリカFDAはその添加を認めているが、日本で食品添加物として使用してよいかどうかという点と品質の面で実際に味を実験して見た結果ではよくなかった。新しい缶は一応完成品であるのご理解いただきたい。」

〔農産缶工組側〕

「魚の問題等もあり厚生省で基準をはっきり決めてもらいたい。仮に20～30ppmにしてもスズが含有しているわけであり、厚生省に基準を決めてもらうことが先決問題で、業界はその基準を絶対に超えないということにすべきだ。」

このパッカーサイドの発言に対して山内専務から次のような発言があった。

「ほかの缶詰にも影響するので先決問題と決めることは困る。最大公約数で150ppmで止められるという推定で業界がことしのうちに結論を出さざるを得ない。厚生省にアスパラの限度を決めるということは組合としていきれない。前回の研究会で問屋さんの見解があったが150ppmで決めてもマスコミから騒がれてからでは遅い。厚生省がどう決めようとスズが多いということの問題にされると困るわけで業界はその前の段階で先手を打ってやらなければいけないという発言があった。また味付についての研究をさらに続けていただきたい。」

〔全缶協側〕

「かねあいが問題である。スズについて厚生省が大鼓判を押しても一方アスパラが消費者に食べられないのでは食品にとってマイナスである。基準については厚生省の限度でおさえ、味は現行の味を保持できるように願いたい。スズの問題がエスカレートしては困るわけでやはり両方のかねあいが必要となる。PTFは商品としては疑問があると思う。一方白缶はスズの問題があり、この点をできるだけ早く解決出来るよう製缶会社に研究をお願いしたい」以上のような意見が出され、本研究会では意見交換にとどまり、特に結論といったものはなかった。

## 果 実 部 会

日 時 昭和48年7月11日(水) 13.00~14.30時  
場 所 松下鈴木榊東京支社 5階会議室  
議 題 1. 新物もも缶詰に関する件

## 2. 果実缶詰に関する情報交換

## 3. その他

# ※ 部会討議の概要

本部会は新物も缶詰に関する件、みかん缶詰の状況について情報交換を中心議題として検討されたが、チェリー缶詰の市況が低迷しており、まずこの状況分析と全缶協の姿勢について話し合われた。

### 1 チェリー缶詰について

野田果実部会長から次のような報告があった。

「チェリー缶詰のフレッシュパックの生産は終了となったものの市況面で難かしくなっている。

6月6日の果実部会でチェリー缶詰について検討し、農産缶工組チェリー部会長宛に高値増産は絶対に避けなければならないとの自粛要望書を提出した。ことしのチェリーについては予想以上の収穫があったが、逆に青果向けは当初予想より少なくそれだけ缶詰原料に多く回ったといえる。このため缶詰の供給量は大巾に伸び、スタート時各社200円少し割れ台であったのが今月に入り180～170円さらに160円台割れが一部に出ているやに聞いており先行きが心配される。原料面は当初山形で2,000トンの収穫を見込んであったのに対し、青果向けが減ったため山形県内だけで原料は1,500トンを上回った。

6月20日佐藤錦（早生）30%の入荷状況で畑前310円位、6月23日ナポレオンが原料入荷の谷間で12%330円位。これから逐次下げ250円位となり、この2日位あと農家が出荷調整を行ない6月末日300円と高

くそれから7月に入って工場満杯となり250円まで下げた。平均畑前300円は下回っているといっている。6月22、23日に雨が降り実割れが出て歩留りが悪くなっている。生産数量は当初100万函見当をふんでいたが、最終生産はシーズンバックだけで120万函とみられる。キャリオーバーが20万函程度ありヒネ手持筋がそれなりに新物安で本年の突込みが難かしかった。

昨年は高値スタートし心配したがそれなりの数量が消化された。本年は安値であるので消費については必ずしも心配はいらないというご意見もあるが、量的供給面からことは商売的に相当骨が折れると思う。いずれにしても今後の市況が心配されるところであり、みなさんからのご意見をお聞かせ願いたい。」

このあと各氏から意見が出された市況建直しのため次のようにまとめられた。

量の問題であるが、昨年あの高値で20万函キャリオーバーにとどまり100万函近いものが売れた。消費需要は伸びておりチェリー缶詰の価値感の高まりである。本年は価格も安くなっており、120万函を販売することはわれわれ初めて経験するわけであるが、さほどの心配はしていない。一部の安値ものにまどわされず正常販売に努力をする。

## 2 新物も缶詰について

まず、野田部会長より次のような状況説明があった。

「山梨早生による生産が開始されている。昨年の減産で市場枯れに加えてネクター原料確保のため山梨地区原料は過熱している。作柄はよく玉伸びもよい。平年作以上で昨年対比130%で6万9千～7万トン、山梨は加工向に1割しか向けられず4,000トンがネクター用、3,000～4,000トンが缶詰原料に回わされる。ネクターは3.0円(昨年1.2円)、缶原は5.0～

55円(28円)と過熱気味である。

JASなしで100円(85~90円)で商談もできているパッカーもあるとの話を聞いている。静岡地区は鮪ライン188万函の枠のうち不漁、為替のフロートで120~130万函しか出来ず工場操業上もものに意欲を持っている。昨年60万函に対して少なくとも70~80万函は出来る15社が操業中で稼働工場も大巾に上回っている。ももの栽培面積は現状維持であり急激な増産は工場能力から不可能であり需給状況は一応は明るい。過去3カ年間のもも缶の生産数量は黄ももを含め

45年 495万4千函

46年 445万9千函

47年 389万2千函

年々減産となっている。これは静岡、西地区の減少ということであるが、一方ブランドの集約化にもよる。ネクターの増大が顕著でスソ物は中巾に減少し、缶詰の品質向上につながろう。ヒネは全数消化しており、新物の意欲は強く、高値で推移し前年を下回ることは困難であろう。半面黄ももは輸入品に完全におされ白ももを下回る価格でないと相手にされない。せいぜい輸入なみプラスアルファ程度の原料採算で推移すると見られる。東北地区は早生は少なく中手以降になるが作柄は平年作以上のものである。山梨の状況が反映し影響が出て来ることを心配している。」

このあと各氏から見解が述べられ、白もも缶詰の原料過熱を鎮静させる意味から本部会で意見が出された。主な内容を盛り込んで農産缶工組もも部会長矢住清亮殿宛に要望することになった。

### 3 みかん缶詰の販売状況について

まず北田専務理事から輸出の成約状況について説明を行なったあと国内のみかん缶詰販売状況について情報交換が行なわれた。



昨年大增産ということでわれわれがブレーキをかけたがここに来て品物がないといった状態であり、ごとの生産がどうなるか半面危険を感じている。有力ブランドに生産が集中し、これらのブランドが動き、動き難いブランドが在庫になっているのではないかと不安感を持っている。しかし、このことについてはおそらく売り切れるであろうとの観測がなされた。

### 新物白もも缶詰についての要望書

7月11日果実部会を開催し新物もも缶詰に関しての情報交換を行なったが、本年は特に原料過熱気配となっており、これを鎮静させる意味から部会での意見を織り込み、次の文書を農産缶工組もも部会長宛提出した。

部 発 第 310 号

昭和48年7月12日

日本農産缶詰工業組合

もも部会長 矢住清亮 殿

全国缶詰問屋協会

果実部会長 野田喜三郎

#### 新物白もも缶詰についてお願いの件

拝啓 盛夏の候貴組合ますますご隆昌にてお慶び申し上げます。

もも缶詰の製造シーズンを迎えいよいよご多忙のことと存じますが、弊協

会ではこの新物もも缶詰に関して7月11日果実部会を開催し情報交換致しましたところ下記の如き事情により貴組合の格別のご協力をお願い申しあげ、今後ともお互いにもも缶詰の発展を期して参りたいと存じますのでよろしくご高配のほど願ひあげます。

敬 具

### 記

1. 本年度の白もも缶の製造はヒネもの払底のもとで開始されるが、それだけに各地区とも生産意欲は旺盛であり、原料価格に過熱現象が発生していることがことのほか憂えられる。特に東北地区にさきがけてスタートした山梨白もも原料による東海地区の製造動向をうかがって見るに予想以上に原料が高騰しており、その結果、さきゆき生産地である東北地区にまで類が及ぶのではないかと危惧される。
2. 需給関係から見た限りでは現在までのところその生産量は生販ともにあまり問題とすることもないかと思われるが、かといって原料争奪のために賢明さを失なって徒らに原料価格の高騰を招くようなことがあるとするならば、缶詰を製造販売する吾々の立場では厳にこの点をいましめなければならないと思う。
3. このように申しあげるのも白ももは日本のみにとどまらず、最近是中国、韓国とも有力なる生産国に成長しつつあり、近い将来日本の国産ものをおびやかす時点が来るであろうことが明白であるからである。従っていまのうちに原料価格の長期安定化を図らなければ致命的な禍根を残すことになる。
4. 本年度のみかん缶詰がよい例で、あれほど大增産されたに拘わらず市況は悲観材料を一掃したが、これは原料、製品、価格の適正化の結果市場に好感を呼んだものであり、これと同様白もも原料は適正な採算ペー

スの下に増植、増産が進められることを望むものである。そのためには原料にしろ製品価格にしろ飛躍した高値発生は絶対に避けなければならない。

5. 中国、韓国の白もも進出にとどまらずパイナップル缶詰なども自由化への促進が図られており、いずれは安値出回りも予想出来る。そうした動向を考え合わせて見ても本年の白もも缶詰の製造なかんづく原料の購入に当り業界周辺の環境をも説得して生産業者に冷静な措置がなされるべきであり、特にスタート時の製造は慎重なるご配慮が欲しいところである。

以 上

※ ※ ※

東北地区生産地のもも原料価格の高騰が心配されており、7月28日果実部会部会員に次の内容の電報を発信した。

桃原料過熱し、さきゆき高値・増産  
が心配され危検」問屋サイドからの加  
熱抑制にご協力ありたし」

全缶協果実部会長

## 普及宣伝部会

日 時 昭和48年7月11日(水) 10:30~12:00時

場 所 松下鈴木附東京支社 5階会議室

- 議 題
1. 全缶協普及宣伝活動に関する件
  2. 缶詰共同宣伝に関する件
  3. その他

### ※ 部会討議の概要

本部会は缶詰共同宣伝の活動状況について経過報告を行なったあと全缶協普及宣伝活動について話し合われた。

#### 1 みかん缶詰のPRについて

蜜柑缶工組では約2千万円の予算で効果的な宣伝を実施することになり、全缶協に相談が寄せられたが、在京普及宣伝部会の3~4社が代表して工組と種々案を持ち寄り協議した結果、最終的PR方法が決まった。これについて北田専務理事からPR方法について次のような説明を行なった。

「みかん缶詰でトラベルチャンスというタイトルで7月16日~8月11日の間に朝日2回、読売3回、計5回朝刊全国版に掲載される。いずれもスペースは全段 $\frac{1}{2}$ 、第1回目の掲載日は朝日、読売とも7月16日(月)または17日(火)で広告原稿はお手元にある図柄で載る。一番下に小さいが日本蜜柑缶詰工業組合、全国缶詰問屋協会の2団体名を掲載する。このほか団地新聞はザ・キー、ザ・ファミリーに期間中に1回乃至2回掲載する。スベ

ースはタブロイド版のため全5段。応募要領はいずれも抽選で2,000円の旅行券を1,000名にプレゼントし、はずれたものにはアップリケを送る。新聞広告では10,000名とあるが応募者全員に贈るようにしたいと工組では言っている。方法としてはみかん缶詰のカン記号のついている缶蓋1枚を1口として1封筒1口で何口でも応募出来る。締切は7月21日28日、8月4日、11日の毎週土曜日で計4回、宛先は私書箱を使い、「みかん缶詰トラベルチャンス」Y係、Yは読売、Aは朝日の意。予算は読売、朝日2紙(5回掲載)で約1,100万円、景品200万円(旅行券2,000円×1,000名)、アップリケ66万円(3枚1組)、広告原稿料50万円、予備費75万円、その他に発送料10万円。全部で1,500~1,600万円位の予算を組んでいる。なお本日10:30時から蜜柑缶工組で業界紙の記者発表を行ない、できればみかん缶PRを記事で紹介してもらい業界内部の周知を図りたい。一方工組会員、全缶協会員にチラシを届けるので配布してもらいたいという要請があり、会社の従業員にもせいぜい応募願いたいということであった。↓

## 2 昭和48年度缶詰共同宣伝進行状況

本年度の缶詰共同宣伝はスタートしたばかりであるが、料理教室が主体で実施されており、4~6月までの共同宣伝実施状況は次の通りである。

※

※

※

缶詰フェアは5月25日(金)、26日(土)都立産業会館にて東京地区缶詰フェアを開催。出展参加60社、動員数約6,000名でこれが現在までで一番大きな事業といえる。栄養士会関係は埼玉1回、京都1回、計2回で150名、このセミナーによって栄養士が帰ってそれぞれ講習会を開くというもので中が広げられる。全国農協中央会は山梨1回、岡山1回計2回64

名。

青少年団体は東京1回、神奈川1回、新潟1回、山梨1回、計4回190名。消費者団体は宮城1回、東京23回、新潟1回、富山1回、計26回1,800名。官庁関係は関東農政局主催により群馬1回、埼玉1回、計2回60名動員。

マスコミ関係はサンケイ新聞の缶詰料理教室で青森2回、秋田1回、山形1回、埼玉2回、東京3回、神奈川2回、福井3回、山梨2回、静岡1回、滋賀2回、奈良3回、和歌山4回、計26回1,767名であり、6月末までの共同宣伝実施は64回10,031名となっている。

本年度共同宣伝予算は6大都市で実施している缶詰フェアが640万円である。福岡缶詰フェアは7月12日から1週間博多大丸で開催される。あと札幌、仙台、京阪神とあるわけであるが、まだ共同宣伝事務局の方になにもいって来ておらず呼びかけをお願いしたい。

マスコミ関係はサンケイ新聞料理教室一本で予算355万円、48年度缶詰共同宣伝総予算は2,431,643.9円ということであり、来年度は約2,300万円で43年度から引続いて実施してきた共同宣伝事業も一応終了となり、製鉄、製缶会社からの拠出も明年一杯で終るわけである。

### 3 全缶協普及宣伝活動について

まず中山副会長から次のような見解が述べられた。

「みかん缶詰のPRも共同宣伝にしても主体が全缶協ということではなく、こちらの思い通りにはいかないが48年度はこのようなかたちで進めざるを得ないと思う。全缶協として49年度はどういうことをしたいか、しなければいけないかを話合って本日の部会のまとめを致したい。いままで宣伝費予算として300万円程度あったが、一昨年あたりから他の経費が膨脹したため宣伝費が犠牲という格好になった。本年度の宣伝費予算は15万円でこれ

は業界新聞の益暮の付合い広告につきるといのが実情である。和気新会長の構想としては49年度の会運営のための会計の組み直しを考えておられるが、宣伝費予算が復活し得るかどうか。300万～400万円の予算編成は望ましく、この辺の金額をメドとして考えて見る必要がある。みかん缶詰PRの場合に全缶協からも出して欲しい。ないしはブランドオーナーの参画の要求があったが、ブランドオーナーとなると会でまとめる仕事でなくなるので出来かねると断り、あのようなPR方法となった次第である。全缶協として宣伝予算がなく応ずることが出来ない。共同宣伝の場面でもお手伝いするという面で参画しており事務局が時間をさいてお手伝いしているのが実情である。

このあと各氏から次のような意見が出された。

- 他の団体が積立方式で宣伝をやっているところがある。蜜柑缶詰工組、農産缶詰工組はスイートコーン、アスパラ、マッシュルーム缶詰を以前から継続して宣伝している。食肉組合は主にパンフレット、雑誌広告を行なった。

組合が単独で宣伝予算を持って宣伝を実施するにしてもその予算にはわれわれの仕入価格の中に含まれている。全缶協として宣伝費を計上されることが望ましいが、他団体のものだと思える必要はなく一つの企画を建てるうえで全缶協がアピールをどんどんやって差支えない。

みかん缶詰のPRにしても全缶協メンバーが元手でその経費を払っている。工組としても納得しているという事例があり、それぞれの組合がどういいう宣伝計画があるのか全缶協事務局が把握して流通業界に反映させていくことが必要である。

- 缶詰全体のPRはその資金を一番徴収しやすいところ、製缶協会に原資を集めておく、食品公害といった問題も業界全体でやらなくてはいけない時代が来る。いまのうちに業界として一番集めやすいところに集めておく必要があるのではないか。問題が起きてから対策費を出すのでは大変であり、製缶協会と話し合いをいまのうちに持っていく必要がある。



- 来年度は全缶協宣伝費予算をある程度活動できる金額を計上できるようにお骨折りを願いたい。一方原資を持っている各組合にはPRを展開するにあたり全缶協と連絡をとってもらおう。その経費はわれわれも負担しているわけである。

以上、各氏から見解が述べられ結論として蜜柑缶工組、農産缶工組、食肉缶工組、パイン関係2団体、その他PR資金を持っている団体に対して次のような方向で折衝していくことになった。

- (1) 目的は流通を促進するためのものであるから全缶協と相談してほしい。
- (2) その資金はパッカーの販売価格に含められ、それは流通段階も一部を負担しているものである。
- (3) 商品毎の効果的PR方法について
  - イ 流通段階と協議決定願うことがよい。
  - ロ その規模(適切な)即ち積立所要原資も(2)の理由から流通段階も負担したものであって共同の仕事であるとも言える。つまり当初から全缶協と協議のもとで進められることが望ましい。

#### 4 全国缶詰大会について

北田専務理事から次のような報告を行なった。

「(第9回)全国缶詰大会は48年11月14日(水)品川のホテルパンフィックで13.30時から式典、16.30時から懇親パーティーが開催される。6月13日、6月28日と2回実行委員会を開いている。先日、日缶協から文書が来て全缶協にも協賛をお願いしたいということで金額を示している。式典は農林、厚生、両大臣の挨拶、大会決議の採択、30年以上永

年勤続者の表彰、功労者表彰、技術功労者表彰、予算としては日缶協350万円、協賛各団体から325万円、大会参加者会費5,000円、5,000人と見て250万円合計925万円を見込んでいる。うち会場費は600万円である。その他の大きな経費は記念品代163万円がある。実行委員は35名で関係団体専務理事、日缶協理事メンバー、委員長は芝野清一氏、副委員長は堀口晃氏。第2回目の実行委員会で私が発言したことは内容が日缶協サイドだけのものであり、全缶協が参画する大きな課題がなく、全缶協から私一人が加わっているわけであるが日缶協理事会にオブザーバーとして出席しているような空気であり、内容からいって全国缶詰大会という名前はおこがましい。日缶協全国集会とした方がよいという発言をした。まだ反応はかえってきていないが、先日中山副会長と一緒に隅野専務と会い、大会の性格づけについて話し合った。」

## 全国缶詰大会有志懇談会

---

日 時	昭和48年7月27日(金)	13.30～16.30時
場 所	日本缶詰協会	会議室
議 題	関係団体専務理事による大会に関する懇談会	

### ※ 懇談会の概要

第9回全国缶詰大会に関する事務局間の疏通を図るため各団体専務理事が集まり、大会の性格づけとその内容について意見交換を行なった。

全国缶詰問屋協会としては宣言、決議が事務局作文の形式的うたい文句で終るのでなく、各団体が積極的に参加し、その協議、討論、審議する過程の中で業界の団結力を昂揚することこそ重要であるとし、大会の明確なる性格づけを再考ありたい旨強く要望した。

## 会 員 消 息

### [ 営業所電話番号変更 ]

※ (有)鹿島屋問屋町営業所(前橋市問屋町1-3-7)の電話番号が7月31日から下記に変更となった。

新電話番号

代表 (52) 3033 番

(52) 3031 番

### 村 瀬 利 一 氏 ご 逝 去

(株)大乾代表取締役会長、花菱乾物㈱会長、村瀬利一氏は7月29日午後7時30分死去された。享年80。

葬儀は㈱大乾、花菱乾物㈱の合同社葬をもって8月1日13.00～14.00時葬儀、14.00～15.00時告別式を大阪市南区中寺町18雲雷寺において関係者多数が参列し厳かに執り行なわれた。

喪主 長男 村瀬元造氏

暑中お見舞申しあげます

昭和48年盛夏

全国缶詰問屋協会

役職員一同

