

質表示基準、⑤共同宣伝実施状況経過報告、⑥フードウィーク実施に関する件、⑦取引コード・統一伝票の進行状況、⑧輸入部会設置問題、⑨缶詰産業対策検討会経過報告、⑩その他となっている。

1 51年度事業経過報告の件

事務局において作成した『昭和51年度主たる事業活動(自51年4月1日至52年1月28日)』の資料をもとに経過報告を行なった。なお理事会の株式会社古屋は、会社合併によりユアサ・フナシヨク株式会社と社名変更した旨を報告。

その他新規加入会員、退会会員等についても報告がなされた。

2 全缶協新組織化に関する件

事務局より現在までの経過につき報告。続いて『日本加工食品卸協会設立趣意書(案)』、『同設立に関する基本(案)』、『同設立の具体(案)』を朗読説明。

各(案)の概要は次の通り。

日本加工食品卸協会設立趣意書(案)

わが国の加工食品産業は近年急速に伸長し、すでに生鮮食品を凌駕するまでに成長したとも言われているが、それだけに加工食品は国民生活のうえにおいて欠くことのできない極めて重要な役割を占めており、これらの加工食品をいかに円滑に流通させるかがわれわれ卸売業者としての使命とされている。しかしながら最近における経済情勢は誠に厳しいものがあり、こうした環境の中において、とくに流通部門の中核を担っている加工食品の卸売業界にあっては、個別の企業努力のみでは最早や対応することが困難な立場に置かれようとしている。

このような情勢のもとにあって強く要請されることは、加工食品卸売業界における体質の改善と流通機能の合理化、さらには業界の力の結集であ

り、それらを推進するための加工食品卸売業者による全国的な組織統合が急務とされている。

ところで当該業界における全国団体は、缶詰の卸売りを業としているものの集まりである全国缶詰問屋協会が唯一の存在であり、同協会員は缶詰という業種に限られた任意団体に属してはいるが、同協会員各企業は多様な加工食品の大手卸業者であって、すでに設立10年目を迎え、現在までそれなりの業績を果してきた。

しかしながらその間における食品流通そのものの様相は大きな変化をたどっており、この時流に対応するためには缶詰以外の加工食品を含めての卸売業という観点から団体のあり方を見直そうとの気運が高まり、ここに総合的な加工食品を対象とする新しい団体づくりを推進すべく種々協議を重ねた結果、新たに加工食品全般を対象とする全国団体を設立することとなった。

ここにおいて同協会の定款を変更し、各卸売団体の賛同のもとに改めて全国の加工食品卸売業者に広く会員参加を呼びかけ卸売業界の大同団結により、加工食品卸売業における流通の近代化と経営の合理化を推進し業界の健全な発展を図るとともに国民生活の向上に貢献することを目的とする日本加工食品卸協会の設立せんとするものである。

日本加工食品卸協会設立に関する基本(案)

加工食品卸売業界の新組織化を推進すべく現在まであらゆる角度から慎重に協議を重ねてきたが、最終的方向づけとして、日本加工食品卸協会を設立し業界の健全な発展に資することとする。

1. 卸売団体の賛同のもと現在の全国缶詰問屋協

会の定款を変更し、缶詰の外、業種の拡大を図り広く加工食品を活動分野に組み入れる。

2. 名称を「日本加工食品卸協会」（仮称）とする。
3. 法人化を目途として当面任意団体により運営する。
4. 日本加工食品卸協会内にさし当って食品部会、缶詰部会及び流通部会等を置く。
5. 新団体の会員の勧誘は、加工食品の卸売りを業としている事業者を対象とし、全国的に広く呼びかける。
6. 関係企業及び関係団体に対しては賛助会員として協賛参加を呼びかける。
7. 全缶協会員、賛助会員、特別会員は自動的に日本加工食品卸協会の会員および賛助会員となる。
8. 全缶協の財産、什器備品等はすべて日本加工食品卸協会が引き継ぐ。
9. 全缶協事務局および事務局職員は日本加工食品卸協会に移行、移籍する。
10. 新団体の設立は昭和52年5月初旬とする。
以上を設立の基本案として迅速なる作業を開始する。

『設立の具体（案）』（省略）

以上、設立趣意書（案）、基本（案）、具体（案）を全員異議なく承認。

いよいよ本格的作業を進めることとなった。会員加入呼びかけ、新定款の作成などの具体的作業は新組織化委員会で進め、それらの最終的決定は理事会、総会で諮られる。

なお新組織化委員会の委員は2名程度増員することとなり正副会長で打合わせ委嘱される。

以上の件につき全員承認した。

3 収支状況報告の件

事務局より『収支決算書（自昭和51年4月1日至昭和51年12月31日）』を基に本年度収支状況を報告した。

農林省委託事業費は予算を計上してあるが、新組織化との絡りみもあって委託からおりたため全額減となった。

4 缶ビン詰の品質表示基準に関する件

事務局より基準設定の動きにつき経過報告（品質対策委員会第2号議案参照）。

5 共同宣伝実施状況経過報告の件

『51年度共同宣伝事業』、『51年度共同宣伝経費』を基に報告、説明。

6 フードウィーク実施に関する件

農林省はフードウィークを今後、春、秋に年中行事として定着させる方針であり、52年春は3月1日～14日の2週間にわたって開催され、実施地域も従来の10都市から仙台、金沢、岡山の3都市が追加された。

さらに従来の総合食品展を食生活展とし札幌、東京、名古屋、京都、福岡の5都市で開催される運びであり、その進め方についてはそれぞれの地域で実行委員会が設けられ検討される。その他ポスター等は既に地域同業会宛に配布された旨報告。

7 取引コード・統一伝票の進行状況に関する件

本年度農林省委託事業はJMAシステムズ㈱が受託して取引コードシステム設計について調査、検討中で年度末には報告書がまとめられる手筈となっている。

統一伝票については日本商工会議所の問屋関係委員会で酒類食品缶詰問屋統一伝票協議会の意見を積極的に述べ、ほぼこの要望が通ったかたちで

いま問屋関係統一伝票がまとめられる段階を迎えている旨、その概要について北田専務理事より説明。

8 輸入部会設置問題に関する件

輸入部会設置に関しては、東京木曜会のメンバーにアンケートした結果、輸入品は国産品をカバーする意味でも絶対必要であるが、部会設置は運営が困難であるので品種別部会で協議の方がベターであるとの声が多かった旨を報告、討議の結果、同方針に沿い各品種別部会で取り扱うことが決定した。なおその組み入れ方等は事務局において検討することとなった。

9 缶詰産業対策検討会経過報告の件

農林省が中心となって行なっている缶詰産業対策検討会の協議内容につき事務局より報告した。
(東京木曜会参照)

果 実 部 会

1月28日午後1時30分より全缶協会議室において、新物みかん缶詰に関する情報交換を中心に果実部会が開催された。

1 新物みかん缶の情報交換

51年度のみかん缶詰ももはや2月を残すだけとなったが、製造開始当初は1,300万~1,400万も出来る気配であったのが、ここにきてかなりの減産との声もあり部会員各氏よりその状況につき報告が行なわれた。

概要は次の通り。

[現況]

みかん缶も終盤に入り2月の製造量がカギとなってくるが、輸出向の進行状態が70%ということや原料減のため内販向も減産の雰囲気である。

1月25日現在のJAS受検はホール414万5千函、ブロークン33万3千函で合わせて内販447万8千函で、1日のずれはあるが昨年1月24日集収は428万8千函であり、ことしの方が19万函程度増加している(5/4換算では昨年比7万函増)。

清水、神戸、門司の主要検査所は今がピークであり、マキシマムで15万函を検査し1週間で100万函となるが、例年検査の遅れがあり現在まではほぼ前年同量とみられる。

製缶筋では空缶の出荷数からみて1月25日現在で約660万位は出来ていると報告している。

缶型別では4号缶がホール414万函のうち62.3%を占めており、昨年は55%であるから7.3%の増加。5号/48は7%減で4号の方が圧倒的な数字となっている。大型缶は昨年とほぼ同量。

ブロークン品がホールの増加にも拘らず減っているが、これは果粒入ジュース等がアピールするためその方面の用途が拡大しブロークンそのもののパックが減ったものと思われる。従って吸い込みは順調である。BBも144~155円のもの売れており価格的にも強含みでサイズものとの格差が減ってきている。

[作柄状況]

静岡、年内は畑前46円、年明け12日には52円で原料はショート気味。現在53~55円、着値57円位でこれ以上は支障をきたすためパッカーの自覚のもとで止まっている。現在操業中止パッカーはなし。

広島は農林省、日園連とも前年比110%の豊作と発表し、最低保証40円で決定していたが、1月後半は他県からの買いもあって40円では押

えきれないだろう。

徳島、年内45円と決めたが農協オンリーで年明けもこの価格程度か。

愛媛、徳島同様、農協系主体だが愛媛ではジュース用15万トンが予定通り入荷したと見られる。地元原料は生食、缶詰用に廻し、暫定でキロ40円と聞いているが、これより多少上乘せがあるだろう。

香川、年内1級41円50銭、2級39円でその入荷内訳は1級85%、2級15%。平均41円で1月もほぼ同値だが中旬になって原料が窮屈になってきており静岡と同様の傾向が急ピッチで現れてきている。

九州、年内各県平均畑前38円で長崎が中心となるが、1月も同値ということで佐賀、福岡もほぼ同調。熊本だけが40円をはるかに超えている。輸出は38円の取り決めであったが、実際内販にそれ以上の原料が必要であり、おそらく内販着値は45~46円とみるのが妥当であろう等々の見方がなされている。

〔今後の展開〕

輸出は1月25日付共販会社受託数133万函で月曜と木曜に受託するので月末は180万函位であろう。工組の強い要望で手取り価格を引き上げて300万函位は是非製造したいとのことであったが、300万函とすると現在60%にしか達しておらず、原料状況からみて250万としても72%といったところで、満枠とするには2月以降約60~70万函を製造しなくてはならない状況にある。

現在、輸出向の各地の生産状況は九州90%消化、静岡60~70%、四国は50~55%で、四国の遅れは栗の操業が長引いたことと輸出の手

取りが悪いため、5号、4号を70円、100円とすると輸出より内販の方が有利ということになる。

12月に内販向、1月輸出、2月内販という操業パターンがここ1~2年続いているが、ことしも同様な基調である。日園連は越年量を111万トンと発表した、昨年の146万1千トンに比べて76%に止まり、缶詰に関しては昨年並みの製造はおぼつかない。昨年は1月25日から2月いっぱいまで270万函程度に達していたが、原料のショートにより、最終的には1,000万函が限界とみられる。

以上、情報交換の結論としては、2月に入って状況をみたくてでないこと確かなことは判らないが、大增産ということはないので昨年のように4~5月に一度に出荷してしまうことのないよう調整出荷を各自の立場で心掛けたいとの意見であった。

2 缶みかん懇話会及び缶みかんキャンペーン

事務局より懇話会の経過と新年度缶みかんキャンペーンについて報告がなされた。

「先の缶みかん懇話会全体会議では、これまで幹事長であった後藤氏が退きたいとのことであり全缶協サイドから幹事長をと工組から要請されたが、当日は結論が出ず後日工組竹内理事長と和気会長の打合せを行ない検討した。その結果やはり幹事長は工組側からということになり現在保留となっている。

缶みかんキャンペーンは前年と同様にTVスポットが主体となる。その代理店をいずれにするかは工組で決定される。

その他かつて貯金缶を缶詰のPR用に使って好

評だったことから中央果実基金の一部を充てフードウィーク等の催しで配布することが考えられているが、詳細は小委員会で打合せて進められることになっている。」

☆ ☆ ☆

その他、すべての缶詰を包括する品質表示基準の設定に関し報告を行なった。

蔬 菜 部 会

1月28日、午後3時より全缶協会議室において蔬菜部会を開催し、新物缶詰の情報交換、缶詰全国大会の開催にあたって全缶協としての姿勢についてなどを中心に協議した。

1 新物缶詰に関する情報交換

5月の出来秋価格は扱業者から見て通常と思われる5~10%上回る価格が出されていたが、実際は逆に5~10%下回る価格でスタートした。

1月を迎えても相場としては強含まず、出来秋価格では消化は困難な状況になっている。しかし台湾物が減産、高値のため幾分救われている面があり、もし台湾物が安値であった場合、さらに深刻な事態になっていたものと見られる。

昨年は前年のキャリオーバーを心配しながらの生産であり、新物を迎える端境期(3月末か4月初旬頃)時点で、概ね70万本程度との声があったが、ことしも現在までのところ供給過剰気味であり高値に推移することなしにきている。

また、本年は昨年のように出来秋から1年分を手当するというケースはなくなり、様子を見ながらの当用買いであるため例年に比べ「先」から順調に動いており、在庫もほどほどの線で新物を迎えることが出来るのではないか。各産地県、全農の

発表価格が太物を別にしてM以上高値であったため当用買いとなり、従来からのMの引合いはL、LLに変わり総じてスソ物が捌けている。新物までまだ2、3月と2カ月間の期間があり、端境期の3月末でどのような動きがあるかが焦点となっている。

2 缶詰全国大会について

本年度缶詰全国大会開催にあたり流通サイドとしての対処につき検討した。その結果、最近缶で酸っぱいというクレームが増えているが、この原因は仮詰めで酸処理されているため筒本来の風味が損われているものである。消費者が高い筒を買ってそれがまずいとなれば即消費減退に絡がり業界の将来のためにも品質の良いものを製造するよう訴える。

また、店頭販売で筒のうま味であるシロチンを洗い取ってしまうのが、これは筒の成分でカビではないということをレーベルに書くとか何らかの方法でPRするようお願いしたい。これが徹底すれば返品やクレームもなくなるなどの意見もあり、これらの点を中心に品質の向上を強く要望することとなった。

3 台湾アスパラ缶の割当て状況について

台湾アスパラの第3期割当てが発表になったが、最も引合いの多い4号缶の割当てがなく、その他の缶型が押し付けられるかたちである。数量は第1次、第2次と同数で標準函で2万函(4/2換算4万函)。数量的には少量割当てであり順調に消化されると見られる。

4 マッシュルーム缶の輸入状況

マッシュルーム缶の台湾からの輸入窓口が決まり30万函が輸入されることになったが、実質的には20万程度の入荷と見られる(去年は12万

函程度)。これに韓国から10万函程度が見込まれ計30万函前後の輸入が予想される。

〔台湾品価格〕

缶 型	輸入原価	一次卸
68オンス(スライス)	1,970円	2,150円
16オンス(")	480円	520円
68オンス(P&S)	1,750円	1,900円
16オンス(")	407円	430円

アスパラガス缶詰内容本数表示例

アスパラガス缶詰の内容容量、固形量の変更に伴ない新物から次のように内容本数の表示が改められることになった。

缶 型	内容固形量	G	C	M	L	m	S
角1号	現行600g	8~10	11~15	16~23	24~37	38~50	
	改正575g	7~9	10~14	15~22	23~35	36~48	
4号	現行300g		6~9	10~16	17~29	30~44	45~60
	改正285g		6~9	10~15	16~28	29~43	44~57
250g	現行175g			7~9	10~15	16~23	24~40
	改正160g			5~8	9~14	15~21	22~36
200g	現行140g			7~9	10~15	16~23	24~40
	改正125g			5~8	9~14	15~21	22~36
7号	現行210g		6~8	9~15	16~25	26~38	39~52
	改正195g		5~7	8~14	15~23	24~35	36~48
果7号	現行165g			9~15	16~25	26~38	39~60
	改正155g			8~14	15~23	24~35	36~57

(注) (1) 全ての本数には「約」をつけること。

(2) 2号缶は従来ストックの本数を定めていないのでこの表には例示していない。

昭和52年筍缶詰全国大会 開催案内

昭和52年3月10日(木) 12:30より

(受付開始は10:30)

2. 場 所

京都市 サンフラワー京都

住所 京都市左京区岡崎東天王町電停前

電話 (075) 761-3131

3. 議 事

筍缶詰の生産期を控え、本年も筍缶詰全国大会

が日缶協主催により開催される。

参加要領は次の通り。

1. 日 時

(1) 51年生産事情及び52年生産予想等各地
区情勢報告

(2) 販売動向(51年経過と52年の見通し)
について

(3) 原料をめぐる諸問題について

(4) 討議

4. 大会決議の採択

5. 次期開催地の選定

大会終了後6:30より懇親パーティ

6. 会費 15,000円

7. 参加申込要領

参加希望者は会費を添え2月25日までに日
本缶詰協会宛必着するようお申し込み下さい。

宛先 〒100 東京都千代田区丸の内2-4-1
丸ビル567区

缶 日本缶詰協会

東京木曜会(臨時)

1月25日、午後3時30分より全缶協会議室
において理事会に先立ち東京木曜会が臨時開催さ
れた。

今回は農林省が主催の缶詰産業対策検討会の協
議内容説明のため、日缶協隅野専務理事を迎え打
合せを行なった。

1 51年度事業経過について

51年度は総じて品質対策委員会、果実、蔬菜
の市況安定のための部会を開催し、その間フード
ウィーク等の催しに参加した旨の事業活動報告が
なされたが、この中で全缶協新組織化問題につい
ては農林省サイドの概の諒解もとりつけたので全
缶協改組のための事務局案をもとに打合せを行な
った。その結果、日本加工食品卸協会設立趣意書

・設立に関する基本案・具体案の各(案)とも原
案通りで理事会に提出し、これを協議することにな
った(基本案等は2頁を参照)。

☆ ☆ ☆

その他品質表示基準の設定、輸入部会の設置問
題、共同宣伝の実施状況、春季フードウィークの
実施の各議題に関し、報告・説明が事務局より行
なわれた。

2 缶詰産業対策検討会について

日缶協隅野専務理事よりこれまで協議された問
題点につき次のような報告・説明がなされた。

1. 原材料問題

検討会の協議内容の中で最大の焦点であるが、
このうち契約栽培、契約取引の促進は原料の安
定的確保のため多くのパッカーが試みてはいる
もののいろいろ難題が多く、さらに突っ込んだ
研究が望まれており、その方策につき小委員会
において別途検討することとなっている。

また、農水産物の調整保管については缶詰を
活用する製品としての保管や原料の調整保管の
可能性、金利の半額補助等の対策を検討してい
る。輸入原料では牛肉の生食のウェートが高く
なっており加工用の入手が困難となってきた
るので、加工専用の牛肉の輸入を畜産局に申し
入れることとなった。またグリーンピースの原料
は商社割当てであり需要者割当てとなるよう要請す
ることとし、場合によっては関税の減免も考
える必要がある。

さらに、製品価格の上昇を促しているものに
ブリキの大幅値上がりがある。ブリキはトン当り
5万7千円と5割5分以上価格が跳上がり、今
後も値上げがストップすることは考えられない。
そこでアメリカのように0.16~0.17mmの薄

いブリキの使用など印刷缶についての見直しも行なっている。

2. 製造問題

缶詰は季節的生産のための資金需要の季節的な偏在により資金繰りが困難なため融資ワクの引上げ、低利融資の実施が考えられている。また現在下請生産は大手の委託で行なっているのが大部分であるが、ほとんど発注書、請書程度で済ましており、基本的な契約書を取り交わすべきであるとしてモデル約款を作成し、これに準じて下請けが進められるよう検討がなされている。

その他非農協経営への助成の検討等も行なわれている。

3. 流通問題

内販では製造コスト及び消費者コストの両面から見た製品価格の適正化、輸出では発展途上国と日本製品との関税格差の大幅なひらきについて輸入国に対し格差是正の働きかけを行なう。

4. 構造問題

構造上の問題点については次回第6回目の会で検討されることとなっており、主な点はブランドのか占化による強い下請性について、労働集約的な製造工程の改善、公害規制による経営圧迫等があげられている。

この検討会の最終的な報告書は5月頃作成されるが、①業界自ら対処するもの、②団体として対処するもの、③国に助成してもらうもの、の3つに分けて考えており、国家的施策が必要なものに関しては、53年の予算の編成が4月より始まるので予算づけられるよう要請する。

以上の隅野専務の報告に対し各氏より意見が述

べられたが、後日

- 内地製品の調整保管
- 印刷缶の見直し
- 下請契約のモデル約款作成
- 製品価格の適正化
- 本検討会の基本的なあり方

内容につき各委員に意見を聴取したうえ流通段階の声としてとりまとめ要望することとなった。

品質対策委員会

1月度品質対策委員会は1月25日、全缶協会議室において午前11時より開催され、本委員会の主な活動の一つである昨年1カ年の缶詰クレーム実態調査の中間報告、及び品質表示基準設定についての対策、本委員会の52年度スケジュール等につき協議した。

1 51年度缶詰クレーム実態

この実態調査は51年1月～12月まで委員7社に発生したクレームを集計したもので、総計は1,686件にのぼり前年度より66件の増加となっている。集計結果は次の通り。

	異物混入	品質クレーム
果実類	365	354
蔬菜類	66	87
食肉類	75	126
水産類	22	25
ジャム類	125	277
ジュース類	26	86
スープ・ソース類	19	19
びん詰	7	5
飯類	1	1
計	706	980
(50年度)	762	858

この中で異物混入によるクレームは前年と比べ減少しているが、品質クレームが大きく増加した点が注目され、次回2月度の当委員会までにはその内容別集計も完了させ、各単品組合等関係団体に資料として提出し、クレーム発生を強く要請し、缶詰の品質向上のため本クレーム実態表を有効に活用していく方針である。

2 品質表示基準設定に対し

北田専務理事より次のような経過説明を行なった。

昭和45年5月に農林物資規格法が全面手直しされ「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」と改正された。この法律を基に45年6月に施行令が出され、以後24品目の品質表示基準の設定が行なわれた。これによりJASに関係なく表示が義務づけられることとなった。

しかし、農林省内では最近、缶詰の品質表示基準を包括的に設定しようとする動きを見せてきている。これが設定されるとすべての輸入缶詰に製造年月日の表示が義務づけられることになるが、すでに24品目の中で設定されているパイン缶はロットもまとめて比較的産地国も限られているので、どうかその表示が出来ているもののその他の輸入品は製造年月日が殆んど記号で符されており判読不明というのが実情であり、このため12月27日に和気会長名で農林省との折衝窓口となっている日缶協の西村会長宛に輸入品の現状調査と輸入商社を対象とした説明会を早急に開くよう要望書を提出した。これによって日缶協では1月24日にその説明会を行なったが、いずれの商社でも極めて困難との結論であった。さらにもう一つの問題点は、複合原料による製品の区分別けで現在各単品組合で検討している。この区分別けと

定義づけは大変な作業で、成行きは十分注意したい。

この表示基準は3月に告示予定と言われている。

〔各氏の意見〕

- 農林省は十分猶予期間を設けるとともに、製造年月の表示までを義務づけ製造日は削除する等業界内部での余地は残されているとの発言もあった。
- みかんなどは原材料の品位によって同一品質の製品にするため酸味料を使用する場合としない場合があり、その辺基本的な考え方を統一しないと問題がある。
- 輸入品のデート問題ともう一つの大きな問題は複合缶詰の区分別けで、品種名と商品名があまり異なると不自然であり農林省にしっかりした品名の定義付けをしてもらうよう窓口の日缶協を通じて要望する。

☆ ☆ ☆

その他缶詰の内容量基準設定についての各組合の進行状況、品質有効期限表示の実施に関するEC諸国の動向につき事務局説明を行なったほか、品質対策委員会の52年度スケジュールについては、①第2回なめこ開缶見方会を製造期直前に実施する、②桃缶については4月に見方会を開催する方向で作業を進めていくこととなった。

輸入缶詰に関する表示懇談会

1月24日15時から日缶協会議室で輸入商社（日缶協賛助員）約20名が出席。輸入缶詰の表示に関する懇談会を開催した。これは旧ろう12月27日付け全缶協和気会長名で日缶協西村会長宛に“品質表示基準の設定に関しお願いの件”の

要望書を提出し、輸入業者に対して情報提供、事情説明の機会を持たれるよう流通の立場から申入れに応じたもの。

当日は日缶協平野常務理事が品質表示基準についていままでの経過、農林省の考え方等を説明。商社側からこれに対する意見が述べられ、そのあと平野常務から当面する2～3の問題について状況説明、報告がなされた。

1. 品質表示基準について

平野常務；「農林省では缶詰の品質表示基準を設定すべく2年位前からその作業を進めてきているが、すべての食料缶詰を包括的に基準設定する意向であり、その作業が複雑多岐にわたっているため予定通りには進んでいない。農林省は3月末を目途に一応の成案を取りまとめた考えでいるが、品種が多く複合原料による製品も増えその分類が技術的に難かしい。

パイン缶の品質表示基準は既に設定され、輸入品についても国内と同様に表示については規制を受けているが、今度はすべての缶詰が規制対象となり、そのため特に輸入品にあっては大きな問題となる。本日の話し合いで必要があれば農林省の方に申入れることにしたい。

〔各氏の意見〕

- 缶詰だけが厳しい規制を受けている。パイン缶ではどうにか表示ができたが他の缶詰については特に製造年月日は表示困難なものが多い。消費者サイドの声のみで行政がなされたのではわれわれの方では対応ができなくなる。このような規制は相手国に輸入制限ともとられかねない。特に製造年月日の表示は不可能に近い。
- 固型量表示問題も当然でてくる。輸入品は総量表示が主体となっており内容量、固型量とも

に表示しなければならぬとなるとこれも問題が出てくる。

- 日本の政府から相手国政府に申入れてもらえないか。われわれとしては下駄を預けてしまった方がよい。相手国は駄目というに決っている。
- ラベルの問題で、ポンド、オンス表示のチェックがスーパー店頭でなされており、輸入段階でこれらの表示を消してグラム表示をすることを義務付ける動きがある。

平野常務；「いままでの慣行から見て、国内法で決まったことは外国に向って政府の申入れはない。製造年月日の表示は全部できないということでは通らないと思うので、代案として製造年月ということはどうか。農林省の草案ができた段階でみなさんの卒直なご意見を改めてお聞きしたい。」

2. 容器包装加工加熱殺菌食品の規格基準について

平野常務から内容説明があり、①2月告示、8月から施行される見通しで、これと前後して施行通達がだされる模様。②この規格基準設定と関連して、取扱い商品については輸入ロット毎に検査を受けて証明書を取り付けておく必要があろう。また工場に対しては国内法の基準を守るよう申入れておいた方がよい。③その他念のため工場側に製造基準を書面で取り付けておく必要があろう。

なお、ジャム、ピクルス等のびん詰については再生できないようキャップは自主的にシリング包装を行なう必要があろう。

以上をもとに輸入商社との情報交換を終ったがこうした場を今後毎月1回定期的に開催することを申し合せた。

容器包装詰殺菌食品の規格基準

(缶びん詰・レトルト食品)

低酸性食品缶詰並びにレトルト食品を対象とする「容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準」の内容及び問題点がこのほど厚生省より公表された。

本規格基準は昨年12月15日厚生省食品衛生調査会に諮られ厚生大臣に答申されており、2月上旬告示、8月施行となる模様である。

公表によると適用の範囲はカレーやハンバーグなどアルミはくやポリエチレンのパックに入ったレトルト食品及び缶びん詰など、気密性のある容器、包装に入った食品のうちPH 4.6以上の加圧加熱殺菌された低酸性食品とされている。

ただし食肉製品、鯨肉製品、魚肉わり製品及び清涼飲料水などすでに規格基準の定められているものを除く。従って魚貝類、野菜類、調理食製品及びプリンなどのデザート類に適用される。

その他主な問題点としては

(成分規格)

○ 商業的無菌性を確保できるような適正な加熱殺菌を施したものであることを必要とする。すなわち45～70℃において発育し得る好熱性細菌以外の微生物は一切含まれてはならない。

(加熱殺菌条件)

○ 「PHが5.5を超え、かつ、水分活性が0.94を超えるもの」とは、ボツリヌス菌の発育限界を示すものである。

○ 「中心部の温度を120℃4分間加熱する方法」とはボ菌を対象とする最低の殺菌条件を示すものであり、「同等以上の効力を有する方法」とは「120℃4分」に相当する「115℃10分、110℃3分」などの加熱条件を指して

いうものである。

○ 実際に殺菌条件の設定に当っては、一般的な基準とされているF₀ 4以上を目標とする必要がある。

(加熱殺菌後の冷却)

○ 「流水で行う」とは、レトルト内で直接冷却するものと、レトルト外で撒水冷却するものをいう。

○ 「遊離残留塩素1.0ppm以上を含む水……」とは、冷却槽で冷却する場合は飲用適の水であっても塩素滅菌を行なうことを必要とし、工業用水等、水質基準に適合しない水を使用する場合は、衛生的な水であって濾過・滅菌を行なうことを規定している。

容器包装詰加圧加熱食品の

規格基準について〔概要〕

(適用の範囲)

容器包装詰殺菌食品であって、食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後加圧加熱殺菌した食品（別に規格基準の定められているものを除く）を対象とする。

(規格基準)

1. 成分規格

当該食品中で発育しうる微生物が蔭性でなければならぬこととする。

2. 製造基準

(1) 製造に使用する野菜等の原料は、鮮度その他の品質が良好なものでなければならぬこととする。

(2) 製造に使用する野菜等の原料は、必要に応じて十分に洗浄したものでなければならぬこととする。

(3) 製造に当たっては、保存料または殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸ナトリウムを除く）を使用してはならないこととする。

(4) 製造の際に行なう加圧加熱殺菌は、自記温度計を付けた殺菌器で行ない、自記温度計によるその記録は3年間保存しなければならないこととする。

(5) 製造の際に行なう加圧加熱殺菌は、当該食品中で発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法により行なわなければならない。ただし、その食品がPHが5.5を超え、かつ、水分活性が0.94を超えるものであって、上記による方法が中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法、またはこれと同等以上の効力を有する方法（以下「F₀.4を得る方法」という）に至らない方法である場合においては、F₀.4を得る方法により加圧加熱殺菌を行なわなければならないこととする。

(6) 加圧加熱殺菌後の冷却に水を用いるときは飲用適の流水で行なうか、または遊離残留塩素1.0ppm以上を含む水で絶えず換水をしながらい行なわなければならないこととする。

(7) 製造に使用する器具は、十分に洗浄しうえ殺菌したものでなければならないこととする。

3. 保存基準

4. 容器包装の規格

(1) 容器包装は、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであることとする。ただし、油脂の変敗による品質の低下のおそれのない食品の容器包装にあつては、この限りでない

こととする。

缶詰業界新年賀詞交換会

缶詰業界恒例の新年賀詞交換会は、1月6日午後2時からパレスホテルにおいて、日缶協、全缶協、製缶協会など関係13団体の共催により、関係官庁、業界関係者約650名の多数参加し盛大に行なわれた。

席上、賀詞を日本缶詰協会 西村会長、全国缶詰問屋協会和気会長、挨拶を農林省食品流通局長、乾杯を日本缶詰輸出組合川内理事長、万才三唱を日本製缶協会高崎会長が行ない盛況裡に終了した。

全缶協新組織化で記者会見

全缶協は去る1月28日の理事会において加工食品卸の全国団体への改組を正式に決定、これに伴ない和気会長は2月8日全缶協会議室にて業界記者会見を行なった。

「全缶協は加工食品卸業者に幅広く参加を呼びかけ、5月下旬を目標に加工食品卸の全国団体「日本加工食品卸協会」（仮称）に改組すべく準備作業を進めている。

新団体にはさし当って食品部会、缶詰部会、及び政策調査的な活動をする流通部会等を置き、広く加工食品を活動分野に取り入れ、業種の拡大を図ることとする」等基本（案）を発表し、正式に加工食品卸業界の組織強化に取り組む意向を述べた。

内販向けみかん缶詰ホール品JAS受検状況

昭和52年1月31日現在

(単位；函数)

検査所別 缶型別	仙 台	清 水	神 戸	門 司 (含長崎)	実函計	換 算 計	前 回 調 (52.120)
1 / 0 6		146,237	32,628	53,442	232,307	290,384	216,869
2 / 2 4	21,600	208,652	125,204	85,880	441,336	600,217	482,280
3 / 2 4		64,017			64,017	57,615	44,697
4 / 2 4	65,989	813,094	747,154	1,184,715	2,810,952	2,051,995	1,749,576
5 / 4 8	21,061	215,935	265,736	494,351	997,083	997,083	840,384
5 / 2 4			2,192	19,341	21,533	10,767	4,553
6 / 4 8				1,530	1,530	1,025	
特7 / 4 8		9,797			9,797	6,760	3,560
実 函 計	108,650	1,457,732	1,172,914	1,839,259	4,578,555		3,829,105
換 算 計	98,609	1,340,432	1,023,316	1,553,489		4,015,846	3,341,919
50年度 (51.1.31)	39,806	1,316,889	1,046,790	1,470,517	4,310,565	3,874,002	
49年度 (50.1.31)	73,117	243,310	435,273	464,963	1,329,962	1,216,663	

内販向けみかん缶詰ブローケン品鑑定状況

昭和52年1月31日現在

(単位；函数)

検査所別 缶型別	仙 台	清 水	神 戸	門 司 (含長崎)	実函計	換 算 計	前 回 調 (52.120)
1 / 0 6			971	342	1,313	1,642	428
2 / 2 4		20,571	14,741	25,571	60,891	82,813	70,036
3 / 2 4		248			248	223	223
5 / 4 8	3,815	35,551	69,417	176,108	284,891	284,891	258,815
5 / 2 4				1,515	1,515	758	758
実 函 計	3,815	56,370	85,137	203,536	348,858		312,417
換 算 計	3,815	63,751	90,690	212,071		370,327	330,260
50年度 (51.1.31)	2,765	64,041	97,622	284,703	425,908	449,131	
49年度 (50.1.31)	11,469	82,558	73,079	205,294	350,189	372,400	

(注) 上表中清水5/48中1,982%、神戸2/24中6,374%、門司5/48中1,224%
%はJAS受検品。

業界トップのための 情報・物流講座

記の通り流通大学講座特別研修を開催する。なお定員は各会場とも30名で、受講に要する費用は農林省よりの補助金で実施するため一切無料。

社食料品流通改善協会では全行協協賛のもとで

地 区	東 京	名 古 屋	大 阪	福 岡
日 時	昭和52年 2月15日(火) 10:30~16:00	昭和52年 2月16日(水) 10:30~16:00	昭和52年 2月17日(木) 10:30~16:00	昭和52年 2月23日(水) 10:30~16:00
会 場	築地市場厚生会館	名古屋 中小企業センター 7階第5会議室	大阪府 中小企業文化会館 5階54号教室	アーク・ホテル博多
[講 座] 情報産業としての 卸売機能	[講 師] (株)マネージ・ コンサルタント 代表取締役 大西敏郎 日本電気(株)	[講 師] (株)マネージ・ コンサルタント 代表取締役 大西敏郎 富士通興業(株)	[講 師] (株)マネージ・ コンサルタント 代表取締役 大西敏郎 (株)日立製作所	[講 師] (株)マネージ・ コンサルタント 代表取締役 大西敏郎 (株)エム・アイ・エフ九州
情 報 処 理	システム・エンジニア 松田常雄	営業部長 中条甲一	システム・エンジニア 鈴木実	代表取締役 佐伯日出幸
物流コスト削減の道 — 新しい 事例と方向 —	東京経営指導研究所 所長 北村 巧	東京経営指導研究所 所長 北村 巧	東京経営指導研究所 所長 北村 巧	東京経営指導研究所 所長 北村 巧

会 員 消 息

[役員人事]

※ 松下鈴木株式会社では昨年12月21日開催の定時株主総会終了後の役員会において、岩井万吉登氏(常務取締役東京支店長)を代表取締役専務東京支店長に選任した。

なお、同氏が兼任していた営業本部長は松下善四郎副社長が11月16日付で就任した。

※ 松下鈴木株式会社は2月1日より横浜の株式会社川口屋の商号と営業権を譲り受け、一切の業務を継承する。

なお、新会社には酒類食品缶詰問屋統一伝票協議会委員長の太田潔氏が常務取締役として常勤

するため、昨年11月の同協議会全体会議で保留となっていた後任正副委員長の選出については後日、正副委員長間で打ち合わされる手筈となっている。

〔社名変更〕

※ 株式会社佐藤商店は1月1日付をもって村佐藤株式会社と社名を変更した。なお役員等は従来通り。

事務局報知

※ 山形県加工果実需給安定委員会の山形県庁、同経済連、同青果連、同缶詰協会代表4氏は山形県産のチェリー、もも缶詰等の状況調査のため2月2日東京、全缶協、農産缶工組の2事務局に立寄り意見交換のあと、在京大手問屋数社を廻り、市場動向、新物に対する考え方について調査した。

共同宣伝

※ セルフサービス協会とタイアップし、同協会所属のスーパー関係者を対象に缶詰セミナーを開催。

同協会はスーパーの取扱商品の中で消費啓蒙を図れば伸長する商品として第1に缶詰を取りあげ、東京、仙台、札幌、大阪、福岡の6都市で開かれる。

熱帯果実の豆知識 ②

マンゴー (MANGO)

ウルシ科の熱帯産の生食用果物として甚だ優れた且つ古くからあり、インドでは宗教との結びつきがあり4年も前に栽培されていたと伝えられている。原産地は北インド、マライ半島のいずれかが発祥の地とされている。樹高10m~20m常緑木、葉は濃緑色沢あり、2月~4月開花2~3カ月後結実する。1果50g~400g以上1.5kgのものもある。年間1樹当り10年生で400~600個、20年生で2,500個ぐらい収穫される。栽培適温24~27℃、降雨量600~1900mmが適当で、品種はインドだけで500以上あり主なるものインド(ALPHONSO, ANONZABANCHOA, BORSHA, CUSTODIO)フィリピン(CARABAO, PAHUTAN, PICO)米国(SUNDERSHA, HENDEN)ハワイのJOE WELCH, FIRECHILDは凍果用優品)台湾(ヒュンソアヤ=香様仔、チイソアヤ=紫様仔、パーソアヤ=肉様仔)等である。缶詰シラップ漬加工用にはCARABAO、香様仔が知られている。

(渡辺記)

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4階
電話 東京03(241) 6568・6569番