

説明会を終ったあと、去る4月20日あたりから本格的な会員勧誘活動をはじめ、すでに現在新規会員ならびに賛助会員の加入申込書が連日、事務局宛に届いている。5月度のスケジュールとしては来る12日、東京木曜会を開催し、加入状況等を中心に検討するが、5月19日には14名で構成する第7回新組織化委員会を午前中に開き、最終的な詰めを行なう。また同日午後から理事会を開催し発足総会を迎えるのに先きだち、総会に提出する議案中心に審議を行なう。

そして5月25日、記念すべき定時総会の日を迎えるわけであるが、同日、午前中理事会を開催し、すべての段取りをととのえたあと、午後1時から東京商工会議所7階、国際会議場で全缶協51年度定時総会を開き、定款変更の承認を得たうえで業界願望の「日本加工食品卸協会」を発足させる。

また、引き続き午後3時半から同所8階スカイルームにおいて発足祝賀会を催し、将来へ向けての業界発展の第一歩を業界関係者挙げて寿ぐこととしている。

各地で新組織化説明会

全缶協は「日本加工食品卸協会」発足にあたり、その趣旨の説明を行ない広く会員の理解及び協力を得るべく地方会員並びに地域同業会会員を対象に次の各地方都市で新組織化説明会を開催した。

4月5日〔新潟・東映ホテル〕対象：上越、北陸地区会員、新潟缶詰食品卸協会会員

4月7日〔札幌・第一ホテル〕対象：北海道地区会員、札幌市食料品卸協会、函館缶詰食料品卸協会会員

4月12日〔広島・林業ビル〕対象：中国地区会員、岡山食料卸同業組合組員

〃〔福岡・味の素福岡支店〕対象：九州地区会員、博多陸月会会員

4月13日〔仙台・えびすや会館〕対象：東北地区会員、青森食品卸同業会、宮城食品卸同業会会員

を研究し改善していこうという缶みかん懇話会（事務局、日本蜜柑缶詰工業組合内）の52年度初会合が4月14日東京駅ルビーホールで開かれた。

議題は51年度の事業経過報告、52年度事業計画案の報告、役員改選等。

52年度は前幹事長の後藤磯吉氏が顧問となり、幹事長には新たに檜崎次男氏が選ばれ、問屋サイドでは憐明治屋、国分憐が副会長を務めることとなった。

活動はみかん缶詰の広報が大部分であり、昨年は1億円の予算でTVスポットを中心に缶みかんのPRを行ってきた。本年はさらに2,400万円位が上乘せされ、媒体は前年同様TVスポットを中心とする。また、すでに前回の試みの時好評を得た貯金缶を5号缶48入れ3,500%作成しており、そのうち1,200%はフードウィーク等で配布したとのことであった。

缶みかん懇話会

生産と流通業者が連繫し、みかけ缶詰の諸問題

内販向けみかん缶詰ホール品JAS受検状況

昭和52年4月10日現在

(単位：函数)

	仙 台	清 水	神 戸	門 司 (含長崎)	実函計	換算計
1/06		286,020	121,873	136,109	544,002	680,002
2/24	34,690	393,508	360,137	221,264	1,009,599	1,373,054
3/24		120,659	5,233		125,892	113,303
4/24	123,614	1,149,519	1,411,220	1,973,670	4,658,023	3,400,357
5/48	34,954	359,520	545,470	994,931	1,934,875	1,934,875
5/24		7,347	127,325	70,876	205,548	102,775
6/48		2,421		26,928	29,349	19,664
特7/48		19,976		10,009	29,985	20,689
実函計	193,258	2,338,970	2,571,258	3,433,787	8,537,273	
換算計	172,370	2,219,037	2,286,161	2,967,151		7,644,719
50年度 (最終)	84,602	1,950,752	2,070,791	2,355,319	7,068,480	6,461,464
49年度 (最終)	94,244	739,358	1,301,573	1,079,127	3,485,449	3,214,302

内販向けみかん缶詰ブローン品鑑定状況

昭和52年4月10日現在

(単位：函数)

	仙 台	清 水	神 戸	門 司 (含長崎)	実函計	換算計
1/06			3,387	4,312	7,699	9,624
2/24	3,778	40,108	48,815	83,041	175,742	239,009
3/24		4,287	394		4,681	4,213
5/48	8,740	69,571	154,127	347,704	580,142	580,142
5/24			1,988	4,056	6,044	3,022
実函計	12,518	113,966	208,711	439,113	774,308	
換算計	13,878	127,976	226,098	468,058		836,010
50年度 (最終)	7,776	144,600	229,094	541,607	862,456	923,077
49年度 (最終)	16,955	172,565	258,852	366,937	766,186	815,309

(注) 上表中清水5/48中2,287%、神戸2/24中10,627%、5/48中4,407%、門司2/24中1,873%、5/48中15,204%はJAS受検品。

昭和51年度輸出向けみかん缶詰の出荷状況

昭和52年4月11日(月) 現在

(単位: 函数)

	横 浜	清 水	神 戸	門 司	長 崎	実函計	換算計
1 / 0 6		149,690	22,484	11,600	8,000	191,774	239,717
2 / 2 4		86,500	61,500	23,000	18,000	189,000	257,040
4 / 2 4		238,387	55,000	36,100	5,000	334,487	244,176
5 / 4 8		197,431	108,637	311,647	187,293	805,008	805,008
5 / 2 4		665,713	262,628	919,430	298,476	2,146,247	1,073,124
びん / 24			2,500			2,500	1,425
実 函 計		1,337,721	512,749	1,301,777	516,769	3,669,016	
換 算 計		1,009,063	393,271	843,495	374,661		2,620,490
50 年度		1,184,400	425,796	790,343	368,896		2,769,435
49 年度	12,822	1,900,965	879,841	1,188,371	536,083		4,518,082

(イ) 49年度、50年度の出荷数は最終出荷数

(ロ) 自由枠承認数量 111,702 函を含む

(4 月度) 東京木曜会

自主制が欠けるのではないか。

4月14日午後2時から全缶協議室において
東京木曜会を開催。

○ 月に1回の月報ではニュース性に乏しく、2
回位にならないか。

各地区新組織化説明会の報告、勧誘リストの最
終チェック、祝賀パーティの準備作業等につき打
合せを行なった。

その他新団体の運営についても活発な意見が出
され、当該地新規勧誘会員のリスト表の詳細なチ
ェックが行なわれた。

[各地区新組織化説明会]

[勧誘リスト最終チェック]

北田専務理事より新潟、札幌、広島、福岡、仙
台の各地区説明会の結果につき報告がなされ、そ
の各地意見の概要は次のように集約される。

勧誘状発送にあたり、リストの見直しが行なわ
れ、各店推薦会社宛の推薦状は事務局に至急郵送
いただき、勧誘状と同封することとなった。

○ 地域毎に団体が存在するので団体として加入
出来ないか。

その他、自販機、倉庫、包装等の関連企業にも
賛助会員として協力を要請することとし、新団体
が形をなした後、第2次として勧誘する方向で作
業を進めることになった。

○ 加入により得られるメリットはどのようなこ
とか。

[祝賀パーティ]

○ 賛助会員の会費が比較的高く、協会としての

会場は東京商工会議所スカイルームで決定し、

時間的余裕もないので招待者等のリストアップを急ぎ、1週間前までには出席者数を握むようにする旨決定した。

その他、缶詰の製造年月日記号について意見が交換された。

品質対策委員会

4月27日、午前11時より全缶協会議室において品質対策委員会を開催。

缶詰の製造年月日記号、アスパラのJAS内容量基準、今後の委員会活動等について協議を行なった。

[缶詰の製造年月日記号]

昨年、国会で缶詰の製造年月日につき質問が出されて以来、消費者の判るような記入方法への改善が消費者の間で叫ばれており、各団体で協議がなされてきた。

本委員会は日缶協で作成した案をもとにある程度の方角づけをすべく意見交換を行なった。

製造年月日の具体的表示方式について
(日缶協試案)

1. <現行> MOYM
 A B C D
 6 8 0 6

2. <年月> 0 6 AM
 A B C D
 7 6 0 8

3. <年月日> MOYM
 7 6 0 8 0 6
 A B C D

4. <年月日> MOYM
 5 1. 8. 6
 A B C D

- 1は 現在の表示方法で76年8月6日製造。
- 2は 消費者が必要としているのは製造年月であるため、西暦の下2桁をとり下段に年、月のみを表示し、製造管理上必要な日付は上段に記入するという案である。しかし、この場合、製品名は上段3番目の1文字しかスペースがなく、印刷缶は問題がないにしても、現在白缶も製造されているわけで、レベルがとれたら見分けることが出来ないという危険がある。
- 3は 下段は4文字しか活字が入らないが、中央にすれば6文字が可能となり、年数の下2桁が入れられるようになるというもの。
- 4は 日本式の表示で昭和の年号で記入されており、判りやすさでは一番であるが、コンマの部分にピンホールの危険性があるのが問題点である。

これら案につき次のような意見が出された。

- データ表示を変更することの主目的は、消費者に読みやすいものとするものであり、その意味からすると2、3は記号であることにかわりがなく、変更するにしてもPRが必要となる。むしろ一番判りやすい4案にすべきではないだろうか。しかし、輸出との兼ね合いから年号は西暦に直す必要はある。
- 印刷缶で製造年月日は下段に記入してありますと表示しているものがあり、中段に移すにはそれが始末されるまで、かなりの年数がかかることになる。
また、現行を変更すること自体について意見が述べられた。

○ 現行の表示について小学校でも社会科で取り
挙げており、ようやく滲透しつつあるのを直す
と更に混乱する恐れがある。

○ パッカーのマークパンチを全て取換える必要
があり、資金や時間等難かしい面がかなりある。

[アスパラ J A S 内容量基準]

日本農産缶詰工業組合はアスパラ缶詰の J A S
内容量を次のように設定し、申請した旨を報告。

缶型	固型量	内容総量
角 1 号	5 8 0 ㄱ	8 8 0 ㄱ
2 号	5 5 0 ㄱ	8 0 0 ㄱ
7 号	1 9 5 ㄱ	3 0 0 ㄱ
果実 7 号	1 5 5 ㄱ	2 4 0 ㄱ

[今後の委員会運営について]

改組後の委員会活動については、これまでクレ
ーム実態調査等重要な活動を行なってきたわけ
で、組織が変わっても同様の活動を続けていく
考えとなった。

なお、当面の作業としては、チェリー缶詰の開
缶研究会の開催を検討すること、最近再びゆす
り・たかり類の悪質クレームが目立ちはじめたの
で、その調査も行なっていくこととなった。

容器包装詰加圧加熱 殺菌食品の規格基準

かねてより全缶協内部でも検討されていた缶、
びん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に関する施行規則の改正並
びに規格基準」が制定された。

厚生省は去る 2 月 1 8 日付官報第 1 5 0 3 1 号の
厚生省令第 3 号並びに厚生省告示第 1 7 号をもっ
て、食品衛生法施行規則に基づく表示基準を改正

し、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準を制
定した。

なお、施行はそれぞれ 8 月 1 日からで 7 月 3 1
日までに製造・加工及び輸入したものには適用さ
れない。規定された規格基準は次の通り。

容器包装詰加圧加熱殺菌食品

1. 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品（清涼飲
料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を
除く。）を気密性のある容器に入れ、密封した
後、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。）
の成分規格

容器包装詰加圧加熱殺菌食品は、当該容器包
装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物が
陰性でなければならない。この場合の微生物の
試験法は、次の通りとする。

(1) 恒温試験

検体を容器包装のまま採取し、35.0°（上
下 1.0°の余裕を認める。）で 1 4 日間保持す
る。この間において容器包装の膨脹の有無又は
内容物の漏えいの有無を視察する。この場
合、容器包装の膨脹の有無は約 20°に冷却し
て観察するものとし、容器包装の膨脹又は漏
えいを認めたものは、当該容器包装詰加圧加
熱殺菌食品中で発育しうる微生物が陽性であ
るとみなす。

恒温試験で陰性の結果を得た検体について
は、細菌試験を行なう。

(2) 細菌試験

1. 試料の調製

恒温試験の結果陰性であった検体について
その開封部の表面を 7 0 %アルコール綿でよ
くふき、滅菌した器具を用いて開封し、その
内容物（内容物の全部又は一部が固形状のも

のである場合は、滅菌ハサミ等を用いて細切する。)の全部を無菌的に混合した後、その2.5gを無菌的に採り、滅菌リン酸緩衝希釈水2.25mlを加えて細砕する。その1mlを滅菌ピペットを用いて滅菌試験官に採り、滅菌リン酸緩衝希釈水9mlを加えてよく混和し、これを試料とする。

2. 試験法

試料を1mlずつ5本のチオグリコール酸塩培養基に接種し、35.0°(上下1.0°の余裕を認める。)で48時間(前後3時間の余裕を認める。)培養する。この場合、培養基のいずれかに菌の増殖を認めたものは陽性とする。

チオグリコール酸培養基L-シスチン0.5g、ブドウ糖5g、酵母エキス5g、ペプトン1.5g、チオグリコール酸塩0.5g、食塩2.5g、レサズリン0.001g及び粉末寒天0.8gを精製水1,000mlに加えて加温溶解し、これをPH7.0~7.2に修正し試験管に10mlずつ分注した後、121°で15分間滅菌する。

2. 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準

- (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ない。
- (2) 製造に使用する野菜等の原料は、必要に応じ十分に洗浄したものでなければならない。
- (3) 製造に当たっては、保存料又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。
- (4) かん詰食品又はびん詰食品以外の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装の封かんは、熱溶融により行なわなければならない。

(5) 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。

(6) 製造の際に行なう加圧加熱殺菌は、次の二つの条件に適合するように加圧加熱殺菌の方法を定め、その定めた方法により行なわなければならない。

1. 原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、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であること。
2. そのPHが5.5を超え、かつ、水分活性が0.94を超える容器包装詰加圧加熱殺菌食品にあっては、中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること。

(7) 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、又は遊離留塩素を1.0ppm以上含む水で絶えず換水しながら行なわなければならない。

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

容器包装の規格

かん詰食品又はびん詰食品以外の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装にあっては、次に掲げる条件のすべてを満たすものでなければならない。

- (1) 遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合には、この限りでない。
- (2) 精製水を満たし密封し、製造における加圧加熱と同一の加圧加熱を行なったとき、破損、変形、着色、変色などを生じないものである。

こと。

- (3) 次に定める耐圧試験によって内容物の漏えいを生じないこと。

＜耐圧試験＞

内容物を満たし密封した容器包装の平らな台の上に置き、その上に平らな上板を次のA図のように置いて50Kgの静荷重を1分間かけた後、内容物の漏えいの有無を調べる。ただし、箱状の容器包装の場合は、平らな上板を次のB図のように、容器包装の上面の周縁部を除く部分の上に置くこととする。

- (4) 次に定める熱封かん強度試験によって測定した強度が、2.3Kg以上であること。

＜熱封かん強度試験＞

密封した容器包装の熱封かん部分を次の図のように切りとって開き、その開いた両端を毎分300mm（前後20mmの余裕を認める。）の速度で引っ張り、熱封かん部がはく離するまでの最大荷重を測定し、その値をキログラムで表わす。

- (5) 次に定める落下試験によって破損又は内容物の漏えいを生じないこと。

＜落下試験＞

食品を満たし、密封した容器包装を、20.0°（前後5.0°の余裕を認める。）に保ち、120cmの高さからコンクリート床面上に容器包装の熱封かん部及びその他の部分が当たるように1回ずつ落下させて、容器包装の破損及び内容物の漏えいの有無を調べる。ただし、検体となる容器包装が包装して流通販売される容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装である場合は、包装された状態のまま、上記の試験を行なう。

(第2回) 輸入缶びん詰 に関する連絡説明会

全缶協、日缶協をはじめとする各団体に所属の輸入商社を中心とした第2回目の輸入缶びん詰に関する連絡説明会が4月21日、日缶協会議室において開催され、1.缶びん詰及びレトルト食品の規格基準の問題、2.輸入品の製造年月日表示、3.欧州諸国の表示規制等が連絡、協議された。

この中で、缶びん詰及び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については、本年8月1日から適用されることになるが、適用の対象の中に8月1日以降に輸入される食品も含まれており、速やかに規格に適合するよう指導を行なうよう伝達された。

フランスの製造年月日

フランスでは缶詰食品及びセミ・プレザーブド・フード（要冷蔵缶詰）の製造年月日を1977年5月10日以降、次の2通りの表示方法に改正する。

- (1) 慣習に基づいた表示法であり、食品分類別の製造年、月及び日に各1文字宛、計3文字を使用する。この文字は毎年公式に定められ、情報局に問い合わせれば、知ることができる。

1976年の缶詰食品の年記号はSで、セミ・プレザーブド・フードはDと定められた。

例：1976年1月1日製缶詰食品 S N A

S — 1976年製缶詰食品

N — 1月

A — 1日

なお、月及び日を1～365または366で

表わすこともできる。

例：1976年2月1日製缶詰食品 S32

(2) 1976年の年記号は、後の2文字による76とし、月日は1～365または366を用いる。

例：1976年2月1日製 76-032

76 — 1976年の年度記号

032 — 2月1日

なお、猶余期間は1978年1月1日までとし、その間、規定以外の様式でも明確に判読できるものであれば引き続き使用することができる。

また、フランス市場で販売される外国商品については、輸入に先立ち、輸入責任者がそのコードを虚偽取締局（パリ、75007、ブーロニュ通り）に申告しておけば、生産国の表示で流通、販売することができる（缶詰旬報より）

パイナップル国別輸入通関実績

（日本パイナップル輸入協調べ）

‰…3/3換算

	51年4月～52年3月	
	パイナップル (加糖)	‰
中国	667	
台湾	281,034	
マラヤ	70,507	
フィリピン	225,286	
米国	7,793	
インドネシア	1,329	
タイ	172,372	
合計	758,988	

	52年1月～3月	
	パイナップル (無糖)	‰
フィリピン	2,877	
合計	2,877	

	52年1月～3月	
	生パイナップル Kg	冷凍パイナップル (無糖) Kg
台湾	675,994	1,196,572
フィリピン	12,948,968	
ベトナム		24,984
タイ		495,826
米国		130,059
合計	13,624,962	1,847,441

会 員 消 息

※ 新生商事株式会社（福岡）は4月より広島支店を下記に移転した。

〒738 広島県佐伯郡五日市町皆賀本町13-3

TEL 0829-23-3155～9

支店長 蔵川 智 有氏

※ 上島珈琲株式会社（兵庫）は株式会社及びユニオン・シヤン大洋珈琲株式会社と提携して新たにUCC東北上島珈琲株式会社、UCC東海上島珈琲株式会社を設立し、営業は各々上島珈琲本社の東北支社、東海支社として新発足した。

○ UCC東北上島珈琲株式会社

住所 仙台市一番町一丁目四番五号

代表取締役社長 山本 義 男氏

○ UCC東海上島珈琲株式会社

住所 浜松市西浅日一丁目九一九

代表取締役社長 河 合 敏 司氏

※ 上島珈琲株式会社では名古屋支店、近畿西支店の社屋を次の通り移転した。

名古屋支店 〒453 名古屋市中村区並木

2-16-2

TEL (052)-412-9181

近畿西支社 〒655 神戸市垂水区持子1-203

TEL (078) 928-5588

した。

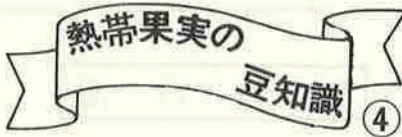
〒530 大阪市北区市之町66

株式会社 長井藤内

TEL (06) 352-6048

関係団体報知

※ 大阪食品卸同業会は事務局を下記の通り移転



バナナ (その2)

各地の主要品種 (◎優良品種、○標準品)

生産地名	生食用バナナ	料理用バナナ
熱帯アメリカ	◎グロスミッチェル、ラカタン	
台湾	◎北蕉(グロスミッチェルと同類で香蕉芭蕉がある) 粉蕉	
マライ及び東インド諸島	◎マス、ヒジョウラジヤ、スス、ラスタリ、ムラ、アンボン、スランダー	タンドク(牛角バナナ)
フィリッピン	○ブングラン、◎ラカタン、ラトダン、モラド、ダンブヒン	サバ
セイロン	アーナマルウ、ピンケヘル、エンブル、コリクツ、プワル、ラネル、ラタ、ラトケヘル ◎スワンデル	アルケヘル、コチケヘル、マータマルウ、ナワリ、アスパカダリ、スラムンダン
インド	ミンドリ、ラジエリ、スケリ、ソニ、ベルチ、ラルケル、以上がボンベイ地方。 ○ソンケル、○ベルチ、○バスライ ○ラルケル、以上が西部インド。 ◎マウリチウス、ラサダリ、パチヤ、ナダン	モンタン、ボンタ、パチザ
ビルマ	○ラルケル、ラルベルチ、サフェトベルチ	

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