

平成22年度事業報告

1. 事業報告

世界経済は、リーマンショック後の急激な景気後退に対する各国の積極的な景気刺激策もあって、全体として回復基調が続いている。しかし、欧米諸国では高い失業率の下で金融不安が必ずしも払拭されない中で、原油など一次産品の価格が年央から高騰した。また、大幅な景気拡大が続いていた中国などのアジア諸国ではそのテンポがやや減速したが、物価や不動産価格の上昇が懸念されている。

一方、日本経済は、アジア向け輸出の増加、エコカー補助金などの環境関連の助成、猛暑などで、生産、輸出、消費とも持ち直しの動きが強まった。雇用情勢も厳しいながら改善がみられた。また、物価は、一次産品の国際価格が高騰する中で、国内物価は小幅な上昇の動きにとどまり、デフレ基調からは脱していない。

しかし、23年3月の東日本大震災によって経済情勢は一変した。工場やサプライチェーンが大きな被害を受け、生産活動が低下し、輸出や消費にも大きな影響を与えており、雇用もその影響が懸念されている。原子力発電所の事故も経済活動全般に様々な悪影響を及ぼしている。

一方、国内の政治情勢は、極めて不安定な上に、経済政策の基本スタンスが不明確であり、政治が経済の足を引っ張るような状況であった。東日本大震災によって一時的に政治への求心力が強まったが、再び不安定な状況に陥っている。

冷凍食品を取り巻く状況を見ると、昨年7月以降、穀物などの国際価格が大幅に上昇したものの、平行して急激な円高が進んだため、円ベースでの輸入価格はその影響がやや緩和された。一方、製品価格は、長引くデフレの下で、小売業界のオーバーストアによる過当競争や、外食などの業務用分野での需要減退もあって低下が続いた。

天洋食品事件によって家庭用冷凍食品は大打撃を受けたが、各社の安全確保対策の実施とその広報、低価格志向の強まりへの対応、家庭内食への回帰などもあって、かなり回復してきた。当協会としても、冷凍食品本来の優れた特性を訴求するため、「意外とスゴイ、冷凍食品」をキャッチコピーとして、業界全体の盛り上げを図ってきた。なお、外食などの業務用は依然として厳しい状況である。

食の安全の問題については、冷凍食品に関する大きな事件・事故が幸い起き

なかったものの、消費者やメディアには食の安全に対する誤解や根強い先入観が存在し、今回の原発事故のように、一旦事件・事故が起ると再び風評被害が広がる。食の安全に関する科学的な考え方が未だ浸透していない。

冷凍食品の安全確保と信頼をより一層高めるため、21年4月に「新冷凍食品認定制度」に移行した。現在までに2年が経過し、認定工場の品質・安全管理のレベルアップに一定の効果があった。さらに、この間の検査実績などを踏まえ、各種の基準や運用条件を見直したところである。

なお、23年1月、ビルの老朽化、利便性の向上などのため、事務所を中央区日本橋小舟町から中央区築地に移転した。

東日本大震災で、当協会の会員企業においても甚大な被害を受けた。東北・関東地区には認定工場が175(3月末)あるが、その半数弱が何らかの被害を受け、さらにそのうち四十数工場は東北の沿岸部を中心に全壊など深刻な被害となった。支社、営業所などの事務所も相当な被害を受けた。

また、電力供給が大幅に減少したため、東京電力管内で「計画停電」が実施されたことに加え、重油・軽油・ガソリンや原材料の不足、交通網の寸断などのため、継続的な生産が困難になった工場が多数に上った。その後、生産は回復してきたが、そのつめ跡は大きかった。

当協会としても、重油・軽油などが不足している会員工場に対して、その供給増が図られることや、「計画停電」の見直しなどを行政庁へ要請、提言した。

<平成 22 年の生産・消費動向>

国内生産量は、140.0 万トンで前年比 0.3%増となり、4 年ぶりに増加した。このうち、業務用は 3.1%減、家庭用は 6.1%増となった。生産金額は 6,317 億円で 0.8%減とほぼ横ばいにとどまった。

また、国内生産量に冷凍野菜輸入量、調理冷凍食品輸入量を加えた「消費量」は 245.7 万トンで 4.1%増となった。国民一人当たりでは 19.2 kgに相当し、前年より 0.7kg 増加した。

冷凍食品の国内生産数量・金額の推移

(数量)

(単位:千トン、対前年比は%)

年	業務用		家庭用		計	
	数量	対前年比	数量	対前年比	数量	対前年比
平成 18	973	98.4	572	104.0	1,545	100.4
19	983	101.0	544	95.1	1,527	98.9
20	946	96.2	526	96.6	1,472	96.3
21	887	93.8	509	96.8	1,396	94.9
22	859	96.9	540	106.1	1,399	100.3

(金額)

(単位:十億円、対前年比は%)

年	業務用		家庭用		計	
	金額	対前年比	金額	対前年比	金額	対前年比
平成 18	420	97.2	246	103.5	666	99.5
19	425	101.2	242	98.3	667	100.1
20	418	98.4	248	102.7	666	100.0
21	396	94.7	241	96.9	637	95.5
22	374	94.4	258	107.2	632	99.2

冷凍食品の国内消費量(平成 22 年)

国内消費量 (千トン)	内 訳			1 人当たり 消費量 (kg)
	国内生産量 (千トン)	冷凍野菜輸入量 (千トン)	調理冷凍食品 輸入量(千トン)	
2,457	1,400	829	228	19.2

(1) 広報事業

冷凍食品の優れた特性や、食品安全についての科学的な考え方を広く浸透させるため、「意外とスゴイ、冷凍食品」の統一ロゴ・キャッチコピーや食品安全ハンドブックの活用などを中心として事業の展開を図った。

また、訴求対象を従来の主婦層中心から「イクメン」を初めとする男性、シニア層などに拡大し、各々に適した媒体を活用した。

①冷凍食品の優れた特性に関する宣伝活動

ア. 統一ロゴ・キャッチコピーによる展開

冷凍食品の宣伝活動を業界全体で盛り上げるため、「意外とスゴイ、冷凍食品」の統一ロゴ・キャッチコピーを制作し、当協会事業と会員各社の PR 事業で展開した。具体的に当協会のホームページ、会員各社のホームページ (9 社)、カタログ (2 社)、社内報 (2 社)、モニター動画 (1 社) である。

また、冷凍食品が簡単便利だけでなく、意外に知られていない冷凍食品本来の優れた特性を 4 つのポイントに整理したリーフレットを製作・配布した。

構成・配布：A4・3つ折／4色 4万部

配布先：全国高等学校の家庭科教員、全国の消費生活センター、イベント・展示会、地区ブロック協議会、大学・専門学校（栄養士養成講座を持つ）、ほか

イ. 冷凍食品 PR イベント

1) 消費者向け PR イベント

「冷凍食品の日」の 10 月 18 日 (月) に消費者を対象とした PR イベントを二部構成で実施した。

第一部は、パパ料理研究家・滝村雅晴氏とタレント・杉浦太陽氏をゲストに招き当協会浦野会長を交えた「意外とスゴイ、冷凍食品」のパネルディスカッションと、滝村氏が再現の冷凍食品を使ったレシピを杉村氏に伝授する調理デモンストレーション、第二部は、滝村氏考案の冷凍食品を利用したイクメンパパ向けレシピほか、19品の試食会を実施した。

実施日：10月18日

場 所：ロイヤルパークホテル（東京都中央区）

参加者：293人（消費者186人、メディア関係・その他107人）

試食メニュー：19品

（ブランチ3品、お手軽ホームパーティー5品、
杉浦氏の挑戦レシピ2品、豪華家族ディナー4品、
おもてなしデザート5品）

イベント内容は、各種メディアで取り上げられ、テレビ（フジテレビ「スーパーニュース」、日本テレビ「スッキリ!!」、テレビ朝日「ワイドスクランブル」ほか）、新聞（毎日新聞、日刊スポーツ、スポーツ報知ほか）、Web（YAHOO!ニュース、TBS WEB ニュースほか）、インターネットニュース、出演者・参加者のブログにも掲載、配信された。

2) 農林水産省「消費者の部屋」特別展示

10月の「冷凍食品月間」に合わせて、10月4日～8日まで農林水産省「消費者の部屋」において、「意外とスゴイ、冷凍食品」をテーマに特別展示を実施した。

期間中の来場者数は1,217人で、前年（664人）を大幅に上回った。4日（月）、6日（水）には松木農林水産大臣政務官が来訪されたほか、近畿大学附属小学校5年生（106人）が社会科見学の一環として来場した。

また、近畿農政局（11月29日（月）～12月24日（金））、北陸農政局（1月31日（月）～2月10日（木））においても同様の展示が実施された。

実施日：10月4日～8日

場所：農林水産省「消費者の部屋」（東京都千代田区）

内容：・「意外とスゴイ、冷凍食品」4つのポイントパネル展示

- ・冷凍食品のお困りごとパネル展示
- ・冷凍食品ダミーパッケージ（67アイテム）展示
- ・当協会の普及及び冷凍機器パネル展示
- ・食品安全ハンドブック総合版及びパンフレット配布
- ・当協会制作の普及DVD「おいしい！安心！冷凍食品」上映
- ・試食会（9社12アイテム）

ウ. 媒体広告

1) 新聞

i) 「意外とスゴイ、冷凍食品」

10月18日（月）「冷凍食品の日」にイクメンとその家族に、便利でおいしい冷凍食品をテーマに安藤哲也氏（ファザーリングジャパン代表理事）

と当協会木村専務理事の編集タイアップ対談記事広告及び「意外とスゴイ、冷凍食品」4つのポイントの広告を全国紙及び地方ブロック紙に出稿した。

<記事広告+広告> 全10段カラー4色+全5段広告

・読売新聞朝刊（全国版） 1,002万部

<広告> 各朝刊全5段カラー4色

・毎日新聞（全国版） 380万部

・北海道新聞（北海道） 117万部

・河北新報（東北） 58万部

・中日・東京新聞（中部・関東） 332万部

・西日本新聞（九州） 84万部

ii) 停電時の家庭での冷凍食品の取扱い

東日本大震災に伴い、東京電力管内で実施された計画停電に際し、家庭での冷凍食品の取扱いに関する対応方法の広告を3月26日（土）の新聞に出稿した。

<広告> 各朝刊（東京セット版）5段1/2モノクロ1色

・読売新聞 540万部 ・朝日新聞 380万部

*東京セット版配布エリア

茨城・群馬・栃木・千葉・山梨・埼玉・東京・神奈川・静岡

iii) 学校給食関係者向け

全国の小・中・高校やその教員、PTAなどに配布されている「教育家庭新聞」（22万部）に「安全でおいしい給食の提供を目指して」のタイトルで全国学校栄養士協議会会長・市場祥子氏と当協会木村専務理事による対談記事と「意外とスゴイ、冷凍食品」4つのポイントの広告を掲載した。

また、当紙を年1回開催される「全国学校給食研究協議大会」（11月11日（木）、12日（金）・香川県高松市）会場で、参加者800人（学校給食実施校の校長、栄養教諭、養護教諭及び教育委員会関係者）に配布した。

体裁：対談記事（全10段カラー）+広告（全5段カラー）

掲載号：11月13日号

出版社：教育家庭新聞社

2) 雑誌

従来の主婦層に加え、シニア・未婚男性などを新しいターゲット層として開拓するため、パパ料理研究家・滝村雅晴氏監修による料理レシピを各雑誌に出稿（編集タイアップ）した。また、冷凍食品に対する正しい情報の理解や親近感の醸成のために工場見学レポートの掲載も行った。

i) 「週刊文春」(男性向け雑誌) 計 48.6 万部

普段料理をしないお父さんたちにも簡単に挑戦できるように、冷凍食品を使った手軽なレシピを 3 回連載で紹介し、併せて毎回「冷凍食品一口メモ」として短いコラムも掲載した。

掲載号：3 月 10 日号、24 日号、31 日号 4 色 1 頁
出版社：文藝春秋

ii) 「いきいき」(シニア向け雑誌) 19 万部

冷凍食品の利用が期待されるシニア世代の読者に対し、男性でも簡単に作れるレシピを紹介した。併せて「意外とスゴイ、冷凍食品」の 4 つのポイントも紹介した。

掲載号：4 月号 (3 月 10 日発行) 4 色 1 頁タイアップ記事
出版社：いきいき株式会社

iii) 「Gainer」(独身男性向け雑誌) 10.6 万部

料理経験が少ない独身男性でも簡単に作れるように冷凍食品を使った料理レシピを紹介した。

掲載号：4 月号 (3 月 10 日発行) 4 色 2 頁
出版社：光文社

iv) 「Saita」(20 代～30 代主婦向け雑誌) 18 万部

冷凍食品工場の内容を若い主婦目線で分かりやすく伝え、冷凍食品の正しい情報の理解や好感度の醸成を図るため、読者モデル 3 人を当協会会員企業の工場に招待し、工場見学のレポートを掲載した。

掲載号：4 月号 (3 月 7 日発行) 4 色 2 頁タイアップ記事

出版社：セブン&アイ出版

v) 「月刊消費者」 3万部

消費者及び消費者団体向け情報誌「月刊消費者」((財)日本消費者協会発行)に、新「認定制度」の幅広い普及と「意外とスゴイ、冷凍食品」4つのポイントを掲載した。

掲載号：5月号 A4 1/4 モノクロ 「認定制度信頼のポイント」

掲載号：1月号 A4 1/4 モノクロ 「意外とスゴイ、冷凍食品」

3) ラジオ

新たに男性層及びシニア層をユーザーとして獲得するため、聴取率の高いラジオ番組内で「意外とスゴイ、冷凍食品」4つのポイント紹介を通じて、冷凍食品の美味しさや安全で信頼できる食品であることを訴求した。

番組名：TBS ラジオ 「小泉慶子 キラ☆キラ」

(月～金 13:00～13:40)

コーナー名称：「日本冷凍食品協会 キラ☆キラあたたかな食卓」

期間：3月1日～4月1日

放送：毎週火曜日 各5分間

60秒CM：コーナー終了後 ※3月15日は震災のため中止

20秒CM：火曜日以外の毎放送時

※3月11日～25日は震災のため中止

なお、このコーナーの事前告知として、2月28日の放送で「意外とスゴイ、冷凍食品」4つのポイントを紹介した。

4) 食育カレンダーへの広告掲載

全国5,400校の高校の家庭科教員を対象に、「意外とスゴイ、冷凍食品」(3パターン)の広告を掲載した2011年食育カレンダーを配布した。併せて、食品安全ハンドブック、統一ロゴリーフレットも同梱した。

配布対象：全国5,400校の高等学校家庭科教員

配布時期：2011年1月

寸法：A3変形版

エ. 啓発活動

1) Web 企画

スペシャルサイト「カイトウ冷凍のホントウ」

URL <http://www.kaitou-reitou.com/>

昨年からのコンテンツ（工場見学、マイスター検定ほか）に加え、以下のコンテンツを順次投入した。アクセス数は月間 7～8 千件。

- ・「第 1 回 森崎有紀 おいしい冷凍コラム」 11 月～
- ・「意外とスゴイ歌」 11 月～
- ・「第 2 回 森崎有紀 おいしい冷凍コラム」 2 月～
- ・「フリージー国内工場見学」 3 月～

2) ゼミナール・講習会の開催

当協会が委嘱した冷凍食品調理コンサルタント及び当協会職員を派遣して、ゼミナール・講習会などを開催した。

i) 学生を対象にした「冷凍食品ゼミナール」

全国の栄養士養成講座を持つ大学 113 校及び短期大学 119 校の中から、要請のあった学校の学生を対象に講演、業務用普及ビデオの上映、調理デモンストレーション・実習、試食などを内容としたゼミナールを開催した。開催回数は前年より 3 回減の 28 回（25 校）、参加人数は 200 人減の 1,439 人。

ii) 消費者を対象にした講習会

全国の保健所、学校・幼稚園 PTA、地域婦人団体などが主体として組織した消費者グループを対象に、調理講習会・講演会を実施した。開催回数は前年より 6 回増の 24 回、参加人員は 190 人増の 1,005 人。

iii) 業務用ユーザーを対象にした講習会

営業給食・集団給食に携わる栄養士、調理師、給食担当者を対象に講習会を開催し、講演、業務用ビデオの上映、冷凍食品を使った調理実習などにより大量調理、大量給食の現場における冷凍食品の優れた特性の訴求を図った。開催回数は前年より 3 回増の 15 回、参加人数は 178 人増の 672 人。

iv) コンサルタント研究会の開催

当協会が委嘱している冷凍食品調理コンサルタントを対象に、最近の冷

凍食品をとりまく問題、広報事業の活動報告、工場見学などの研修を実施した。工場見学では高い品質・衛生管理、顧客満足度向上のための商品開発の取組みなどを学ぶことで、講習会のレベルアップを図った。

実施日：6月17日、18日

場 所：ロワジールホテル函館（北海道函館市）

株式会社ニチレイフーズ 森工場（北海道茅部郡）

参加者：15人

3) 消費者の誤使用・異物誤認事例集の公開

消費者による冷凍食品の誤った取扱いによるトラブルや勘違いに起因する異物混入など、冷凍食品メーカーのお客様相談窓口に寄せられる申し出事例について、CS 研究会の企画に協力し、その原因や正しい取扱い方を分かりやすい形でホームページに掲載（10月）した。

<掲載事例>

- ・電子レンジのオート調理による容器の変形
- ・アルミ蒸着された包装ごとレンジすることによるスパーク
- ・冷凍食品の冷蔵での保管
- ・電子レンジのオート調理による加熱ムラ
- ・歯の詰め物など消費者側で混入することの多い異物

4) 普及資料の製作・活用

冷凍食品の優れた特性や価値を広く伝えるために、用途、訴求対象などに応じた各種資料・教材を製作し、活用した。

・パンフレット「冷凍食品」	20,704部
・ 〃 「冷凍食品Q&A」	21,256部
・ 〃 「冷凍食品ひとくふうメニュー」	21,501部
・ 〃 「冷凍食品だからOK！」	35,976部
・業務用冷凍食品取扱マニュアル&給食メニュー集	5,911部

5) 普及DVD・ビデオの貸出し

当協会制作の普及DVD「おいしい！安心！冷凍食品」（消費者向け）及びビデオ「美味・安心・多彩 やっぱり冷凍食品」（学生、業務用ユーザー向け）の講習会での貸出しを行った。貸出し回数は18回。

6) 定例記者会見

冷凍食品専門紙（誌）の組織である「冷凍食品記者クラブ」（13社加盟）との記者会見をほぼ毎月開催した。

②食の安全に関する広報活動

ア. 消費者団体との意見交換会

平成21年度以後、消費者団体と定期的に意見交換会を実施しており、22年度は第3回目を開催した。冷凍食品をめぐる動向をはじめ、当協会の広報活動を説明するとともに、食品表示の問題、食の安全に対する消費者意識などについても意見交換を行った。

実施日：12月22日 10:00～13:00

場 所：主婦会館プラザエフ（東京都千代田区）

出席者：7団体 11人

<参加消費者団体>

全国消費者団体連絡会、消費科学連合会、主婦連合会、
(財)日本消費者協会、全国地域婦人団体連絡協議会、
東京消費者団体連絡センター、東京都地域婦人団体連盟

<当協会>

浦野会長、木村専務理事、山本常務理事、各部会長・研究会座長
(広報部会、品質・技術部会、環境部会、CS研究会)

イ. 工場見学の推進

22年10月から、消費者の工場見学を推進する目的で、その受入れが可能である当協会会員企業の冷凍食品工場をホームページで紹介している。

22年10月～23年3月においては、19工場で合計107回の実施、参加者は2,023人に及んだ。工場見学後のアンケートでは、「衛生管理に信頼を持つことができた」、「生産ラインの近くで見学できて良かった」、「生産ラインの規模や自動化及び試食品の味の良さに驚いた」などの感想・意見が寄せられた。

③その他

ア. 流通関係者セミナー／採録記事掲載

小売業のバイヤーや卸売業などの流通関係者を対象とした流通関係者セミナー「フードサービス優良企業が語る勝ち抜くための挑戦」と題して、ダイヤモンド・フリードマン社とタイアップして開催した。

実施日：2月7日 13:45～16:30

場所：ベルサール八重洲（東京都中央区）

参加人数：104人

講演：「新たな価値創造のために」

株式会社APカンパニー 代表取締役 米山 久 氏

「食品物流の最新動向 ～効率化と環境への配慮～」

株式会社ニチレイロジグループ本社

取締役常務執行役員 経営企画部長 山室 達雄 氏

その採録記事や関連記事を流通専門誌「Chain Store Age」に掲載した。

掲載日：3月15日

発行部数：1.2万部

出版社：ダイヤモンド・フリードマン社

イ. 各ブロック協議会との連携

各地で冷凍食品の普及・消費拡大事業を展開している地区ブロック協議会（福島、首都圏、新潟、北陸）に対して10月の冷凍食品月間を中心に、情報や、統一ロゴリーフレットなどの広報資材の提供などの支援を行うとともに、協議会主催のイベントに参加した。

ウ. 消費者意識調査

23年3月、消費者の冷凍食品の利用状況、食の安全に関する意識などの調査を実施し、5月に調査結果を公表した。今回は、冷凍食品の主要購買層である主婦に対する継続的な調査に加え、初めて男性も調査対象とし、男女差が明らかになった。

(2) 品質・技術事業

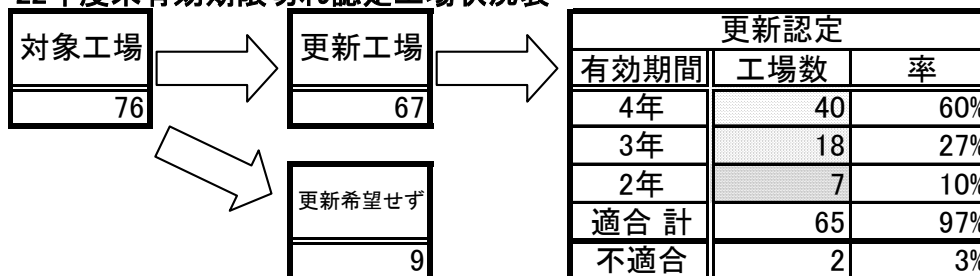
① 「冷凍食品認定制度」の運営

ア. 「冷凍食品認定制度」に基づく更新審査

22年度末に2年間の有効期限を迎える76工場のうち、更新を希望しない9工場を除く67工場について更新認定審査を行った。

そのうち、適合が65工場、不適合2工場となった。適合とされた工場の内訳は、有効期間が4年の工場40、3年工場18、2年工場7であった。今回の更新結果から、認定工場全体の有効期間別工場数は、4年工場は373、3年工場は127、2年工場は10となった。

22年度末有効期限切れ認定工場状況表



認定工場数(23年4月1日現在)

有効期限	認定有効期間			合計
	4年	3年	2年	
23年度末	0	104	3	107
24年度末	326	5	7	338
25年度末	7	18	0	25
26年度末	40	0	0	40
合計	373	127	10	510
率	73%	25%	2%	100%

今回の更新で再認定された65工場について、2年前の新規認定時の審査結果と比較すると、基準Ⅱ（施設・設備）の平均点は差がないが、基準Ⅰ（品質・衛生管理体制）では11点以上の点数改善が見られた。項目によってその幅は異なるが、基準Ⅰでは総じて点数が改善した。しかし、2年前に比べ、ほとんど改善が進んでいないケース、調査時に確認する内容のみ改善し、各項目で要求される管理の考え方を十分理解していないケースなどが散見された。

また、達成度が低い項目の中で優先的に改善を進めるべき留意事項は、2

年前の認定時は 35 工場の 41 個であったのが、今回は 32 工場の 38 個と僅かに減少したに留まった。留意事項となった項目は前回と異なり、基準 I -2, 4, 5, 9「責任と権限の明確な組織」、「従業員の品質管理・衛生教育」、「品質検査・衛生検査体制」、「工程管理基準の整備と運用」に偏る傾向がみられた。

更新認定65工場の更新調査結果

□		I. 品質・衛生に係わる項目											II. 施設・設備に係わる項目								基準 I	基準 II
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	6	7	8		
認定時 (20年度)	平均点	66	54	83	58	61	70	61	73	66	76	75	92	88	93	88	88	86	90	89	69.0	88.5
	留意事項数	8	5	0	5	4	6	4	2	5	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	39	2
更新時 (22年度)	平均点	91	70	88	73	79	90	77	83	78	82	85	93	87	93	88	91	89	93	96	81.5	90.3
	留意事項数	0	8	0	11	7	1	0	2	6	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	36	2

*留意事項数は不適合となった2工場を除く65工場での結果による。

*認定不適合となった工場が再審査で認定された場合があり、60点代が50工場、70点代が7工場、80点以上が10工場の結果である。

イ. 定期検査、工場指導

定期検査は、認定状況の監査を目的として実施したが、21年度の検査結果から、4年工場では規定の検査回数（6回／年）を実施しなくても特段問題が無いと判断された。一方、2、3年工場では、規定の回数（各2回、3回／年）では改善が十分確認できない場合があるので、適宜定期検査回数を調整した。結果として、4年工場では実施率が60%弱、2、3年工場では100%以上となった。

21年度は認定調査時に不適合となった項目を優先的に監査したが、22年度は全項目について監査を進め、改善が確認できた項目がある一方、認定調査時には適合と判定された項目でもその後の調査で不適合と判断される場合もあった。

工場指導は、22年度下期から本格的に開始したため、更新調査を控えた2年工場では概ね90%（「認定要領」で2回以上／年と規定。1回以上実施済み。）の実施率であったが、3年工場では50%強に留まった。

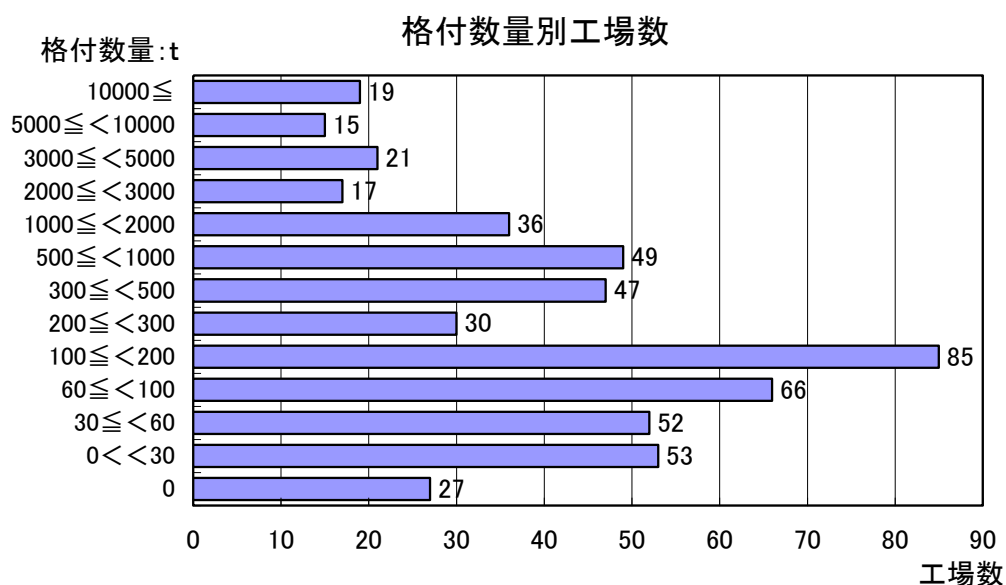
ウ. 基準等の改正

前述の工場の定期検査結果などを踏まえ、認定制度に関する諸規定や運用の見直しを行うこととし、その改正案は品質・技術部会で承認され、23年度末に有効期限に達する認定工場（有効期間3年の工場）から適用する予定である。

主な改正点は、a. 基準Ⅰ、Ⅱの項目毎に最低合格点（30点）を設定し、バランスの取れた品質・衛生管理を目指すこと、b. 項目毎のチェック項目数のアンバランスの解消を図り、項目毎の点数のぶれを縮小すること、c. 認定取消し要件の追加、資格停止期間の設定、d. 認定委員会の審議事項の追加、e. 定期検査回数の変更を行うこと、f. 工場指導方法の変更を行うことなどである。

エ. 年間格付数量の確認と対応

21年度の認定工場毎の年間格付数量を確認し、基準である60tに達しなかった132工場（約25%）に対してその理由を調査した。また、認定品目について、その届出と実態との差異を確認し、必要に応じて是正を行った。



オ. その他

会員を対象とした微生物講習会の開催（22年度第2回目）を予定していたが、諸条件が整わず、23年度に延期した。

冷凍食品認定制度を円滑に運用するため、財団法人日本冷凍食品検査協会（以下、「冷検協」）と合計14回の打合せを行った。認定工場検査員のレベルアップと標準化、定期検査及び工場指導の手法・内容などについて精度向上を図った。なお、ホームページにおいて、21年度の認定状況（7月）、認定品目追加実施の際の手順（5月）、22年度末に有効期限を満了する認定工場に対する更新調査の案内（9月）を掲載した。

②品質・安全関係諸問題への対応

ア. JAS 規格見直し等

平成 22 年 7 月 28 日付けで、JAS 法施行規則の一部改正が施行され、JAS 規格の見直しの手順が変更された。調理冷凍食品の JAS 規格（20 年最終改正）は平成 25 年までに見直すことになっているが、農林水産省及び農林水産消費安全技術センターから、その見直しに関する要望と意見聴取が行われた。品質・技術部会で討議した結果、現状 JAS 規格品が生産されていないこともあり、廃止すべきとの意見となった。今後、新たな見直し手順に則って、23 年度から手続きが進められる予定であるが、同時に調理冷凍食品の品質表示基準の見直しも検討される予定である。

なお、JAS 規格や品質表示基準に関して、「加工食品の表示に関する共通 Q&A（第 1 集～第 3 集）の一部改正について」（4 月）、「栄養表示基準に基づく相対表示の取扱いについて」と「えび、かにのアレルギーマテリアル表示義務化」（5 月）、「JAS 法に基づく指示・公表の指針の運用改善について」（11 月）をホームページに掲載した。

イ. HACCP の普及促進（HACCP 手法支援法に基づく認定業務）

22 年度は低コスト導入モデルとして 3 件の高度化計画が提出されたが、計画内容を精査中であり、審査自体は 23 年度に実施予定である。

③流通事業者への温度管理徹底に関する啓発活動

冷凍食品にとって夏場の温度管理は重要な課題であり、19 年から毎年活動してきたが、継続的に周知する必要があるため、22 年も 6 月～8 月を「冷凍食品の温度管理強化月間」として CS 研究会を主体に、流通関連諸団体をはじめ、小売、卸売事業者などへ啓発資材を配布するなど、夏場の温度管理の徹底を図るべく周知を行った。

小冊子「冷凍食品だから OK！」（9,000 部配布）

温度管理徹底啓発ポスター（6,000 部配布）

④その他

ア. 加工食品への原料原産地表示の拡大

23 年 3 月 10 日に開催された消費者委員会「原料原産地表示拡大の進め方

に関する調査会（第2回）」において、冷凍食品業界などに対するヒアリングが行われた。当協会からは山本常務理事が説明し、食品製造に当たって、原料原産地の変化、それに伴う包装資材対応の困難性、産地表示と安全性とは無関係であるなどの理由から、表示品目拡大については慎重な対応を求めた。同調査会では、本年夏頃までに結論を取りまとめる予定。

イ. その他

「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」（消費者庁、2月公表）及び「JAS法に基づく指示・公表の指針の運用改善について」（消費者庁、農林水産省、10月公表）の取扱いについて、品質・技術部会で検討した。

（3）統計調査事業

①冷凍食品の国内生産調査及び生産・消費に関する統計

21年（1月～12月）冷凍食品の国内生産調査による結果と、財務省貿易統計から抽出した冷凍野菜輸入量及び②の調理冷凍食品輸入調査の結果をとりまとめて、22年4月に統計速報を公表した。

同年5月には、冊子「21年（1～12月）日本の冷凍食品生産・消費に関する統計」を作成し、会員及び関係官庁、団体、教育機関などへ配布した。

また、23年初には22年（1月～12月）冷凍食品の国内生産調査を実施し、23年4月に統計速報を公表した。

②調理冷凍食品輸入調査

調理冷凍食品の輸入量は、財務省貿易統計から抽出することが困難であるため、会員のうち調理冷凍食品を輸入する約30社を対象にして毎年調査を実施している。22年度は、21年（1月～12月）調理冷凍食品輸入調査の結果を、上記①の統計とともに公表した。

また、23年初には22年（1月～12月）調理冷凍食品輸入調査を実施し、①と併せて公表した。

③冷凍食品に関連する諸統計

上記①に、関係官庁などで発表する「冷凍」に関連する各種統計とアメリカ、ドイツの冷凍食品統計などを加え、22年8月に「平成21年冷凍食品

に関連する諸統計」を作成し、関係各所へ配布した。

④英語版統計

上記①の英語版「2009 (Jan. ~Dec.) JAPANESE FROZEN FOOD STATISTICS」を作成し、各国の冷凍食品関連団体や駐日大使館などへ配布した。

⑤業務用冷凍食品ユーザー調査

外食産業や中食産業のさまざまな業態における冷凍食品の利用状況を把握するとともに、業務用ユーザーによる冷凍食品に対する評価及び問題点、改善要望などを汲み上げることを目的に、22年9月～12月に調査を実施した。

⑥高齢者の冷凍食品利用状況調査

当協会が助成及び調査協力を行い、公益財団法人すこやか食生活協会が主体となり調査を実施した。この調査は、首都圏に在住する60歳～80歳代の高齢者113人を対象に、冷凍食品に関する知識や利用状況の把握、その使い勝手などに関する問題点や要望事項を汲み上げることを目的とし、高齢者の方々が会場へ集合して、実際に冷凍食品を調理、試食の上、アンケートを実施した。調査結果はホームページに掲載した。

(4) 環境対策事業

①環境自主行動計画の推進

11年2月に策定した「冷凍食品業界における環境自主行動計画」に基づき、会員各社の進捗状況の把握及び着実な推進を目的として、21年の会員各社の実績についてフォローアップ調査を実施した。調査結果は関係官庁へ報告したほか、環境部会では現行計画について評価、検証を行った。

②容器包装3Rの推進

18年3月に策定した「冷凍食品業界における容器包装3R推進のための自主行動計画」に基づき、進捗状況の把握及び着実な推進を目的として、21

年度実績のフォローアップ調査を実施した。調査結果は22年6月にホームページで公表した。また、プラスチック容器包装リサイクル推進協議会の会員として、同協議会による自主行動計画の推進にも協力した。

また、食品トレイの削減に向けて、消費者の食品トレイに対する認識などを把握するため、意識調査を行った。

③生物多様性に関するセミナー開催

環境部会の活動の一環として、山村再生支援センター事務局長・竹田純一氏（東京農業大学学術研究員）、株式会社ニチレイ CSR 本部シニアプロフェッショナル・渡部一夫氏を講師に招き、7月15日に都内でセミナーを開催した。環境部会員のほか会員企業から17人が参加した。竹田氏からは、生物多様性に関する基礎知識をはじめ、同氏が取り組む里地里山の自然再生など企業のCSR活動に参考となる取り組み事例を紹介した。また、渡部氏は遺伝子の多様性について解説し、同社の活動を紹介した。

（5）会員関係事業

①情報の提供

ア. 月刊誌の発行

21年4月号からA4判・カラーページとし、冷凍食品に限らず食品及びその周辺も含めた幅広い情報の提供を目指して内容を刷新した月刊誌「冷凍食品情報」を会員はじめ関係官庁・団体などに配布した。

22年度は、新企画や特別寄稿を加えるなど誌面の一層の充実を図るとともに、マスコミ関係者など会員以外の配布先を拡大し、毎月の発行部数を100部増やし、1,800部とした。

イ. その他の情報提供

そのほか、ホームページ、Eメール、FAX及び郵送などの手段により、会員に対して、その緊急性などに応じて、適宜情報の提供を行った。

②地区別会員協議会の開催

冷検協との共催（北海道地区は社団法人北海道冷凍食品協会を加えた3協会の共催）により、下記の3ブロックで地区別会員協議会を開催した。

特別講師による講演のほか、当協会事業の紹介、認定制度の運用状況などの説明や意見交換を行い、併せて、懇親会で会員相互の交流を図った。

<北海道地区>

開催日：11月12日

会場：センチュリーロイヤルホテル（北海道札幌市）

参加人数：35人

講演講師：当協会調理コンサルタント 料理研究家 高井 瑞枝 氏

<東北地区>

開催日：1月21日

会場：メルパルク仙台（宮城県仙台市）

参加人数：38人

講演講師：宮城大学 副学長 大泉 一貫 氏

<九州・山口地区>

開催日：2月18日

会場：ANA クラウンプラザホテル福岡（福岡県福岡市）

参加人数：57人

講演講師：消費生活コンサルタント 三浦 佳子（当協会広報部長）

③流通会員社懇談会の開催

流通会員社（8社2団体）との懇談会を開催し、21年度当協会事業結果と22年度事業計画案を報告するとともに、冷凍食品を巡る諸問題などについて意見交換を行った。

日時：4月8日 11:00～13:00

場所：経団連会館（東京都千代田区）

参加：流通関係会員6社

（6）その他事業

①震災対応

東日本大震災により、東北・関東地域を中心に多くの当協会会員企業においても多大な被害を受けた。認定工場の被害状況を把握するとともに、

ホームページで融資や雇用関係の支援制度を掲載した。

また、震災により燃料や輸送用油が不足し、工場運営に支障をきたしたが、行政に対して、会員工場で緊急に必要な重油、軽油及びガソリンの確保を要請した。

②電力対応

23年3月14日からの「計画停電」によって、東京電力管内の食品工場では円滑な製造プロセスが阻害され、大きな影響を受けた。その後、計画停電は一旦中止され、政府から夏場の電力消費ピーク時の節電対策が打出された。

このため、4月に冷凍食品業界としての対応を検討する電力問題・震災対応検討部会を設置し、東京電力及び行政庁からの説明聴取と意見交換を行った。その場で、冷凍食品製造業に対する節電一律適用からの除外、節電率について大口需要家とその他需要家とのバランスを取ること、自家発電機の斡旋と助成を要請した。

③外国冷凍食品関係団体等との交流

アメリカ冷凍食品協会、ドイツ冷凍食品協会をはじめ、諸外国の冷凍食品関係の団体または機関と各種資料・情報の交換などを行った。

また、中国国家質量監督検閲検疫総局（AQSIQ）との交流、中国・鄭州で開催された中国冷凍食品産業大会での講演なども行った。

④公益法人改革への対応

25年11月末までに公益社団法人か一般社団法人に移行する必要があるが、当協会の性格、利害得失などを総合的に勘案して、一般社団法人への移行を目指すことを22年度通常総会で議決した。申請の時期は、類似団体の動向などをみて判断するが、定款、各種規程の見直しなどの準備を開始した。

⑤事務所移転

旧事務所（東京都中央区日本橋小舟町10-6 桂屋第二ビル6階）は、昭和59年に移転以来26年を経過し、ビルの老朽化による設備などの不具合が目立ち始めていた。また、来訪者からは、しばしば所在地の分かりにくさが

指摘されていた。これらの理由から、事務所を東京都中央区築地 3-17-9 興和日東ビル4階に移転し、平成 23 年 1 月から新事務所での業務を開始した。

(7) 委員会・部会・研究会活動

冷凍食品業界を取巻く状況の変化に適時適切に対応するため、22 年度は下記の通り、積極的な活動を展開した。

①運営委員会

（ 理事会の下で、冷凍食品の広報事業の基本方針をはじめとする当協会の運営に関する重要事項について検討する機関。 ）

※22 年 10 月以前

委員長 近藤 直（味の素冷凍食品）

副委員長 内海昌彦（ニチレイフーズ）

※22 年 11 月以降

委員長 内海昌彦（ニチレイフーズ）

副委員長 日比 聡（味の素冷凍食品）

第 1 回 11 月 8 日

- 議題 ○委員長及び副委員長の選任
- 平成 22 年度広報事業中間報告
- 平成 23 年度広報事業基本方針案
- その他報告事項
- ・冷凍食品認定制度の運用
 - ・「消費者の誤使用・異物誤認事例集」のホームページ掲載
 - ・3R 自主行動計画第 4 回フォローアップ調査結果
 - ・平成 22 年度地区別会員協議会
 - ・事務所移転

第 2 回 3 月 3 日

- 議題 ○平成 22 年度広報事業の結果報告
- 平成 23 年度広報事業計画
- その他報告事項
- ・冷凍食品認定制度の運用
 - ・運営委員交代（2 社）

②品質・技術部会

〔 冷凍食品の品質・技術の分野について、検討を行う機関。 〕

部会長 片山博視（ニチレイフーズ）
副部会長 門 雅信（マルハニチロ食品）

第1回 4月27日

- 議題 ○平成21年度当協会事業実績報告及び
平成22年度当協会事業計画(案)
- 冷凍食品認定制度の現状と今後のスケジュール
 - 第2回微生物講習会実施報告
 - その他報告事項
 - ・加工食品表示 Q&A 更新に伴う製造者表示の確認

第2回 6月24日

- 議題 ○調理冷凍食品の日本農林規格見直し
(農林水産省・農林水産消費安全技術センターからの説明)
- 冷凍食品認定制度について進捗状況説明、
平成21年度総括、基準改訂方針説明など
 - 消費者による誤使用・誤認クレーム公開に関する検討

第3回 9月14日

- 議題 ○調理冷凍食品の日本農林規格見直し
- 冷凍食品認定制度について 認定要綱・認定要領の改訂ほか
 - 消費者による誤使用・誤認クレーム掲載案の報告
 - その他報告事項
 - ・調味料の不適正表示会社に対する各社状況報告
 - ・トランス脂肪酸ファクトシート公表に対する意見交換

第4回 12月6日

- 議題 ○冷凍食品認定制度について
- 調理冷凍食品の日本農林規格見直しに伴う、
利用実態調査結果の中間報告
 - その他報告事項
 - ・JAS法に基づく指示・公表の指針の運用改善について
 - ・トランス脂肪酸表示に関する考え方
 - ・食品の期限表示の方向性

③環境部会

環境自主行動計画、容器包装 3R 推進自主行動計画のフォローアップ、環境関連法令の改正など、冷凍食品業界としての環境に関する諸問題に対応するための検討機関。

部会長 増尾 朗 (ニチレイフーズ)

第1回 6月10日

- 議題 ○冷凍食品 PCR 原案の取扱い方針について
○平成 22 年度部会方針と取り組み課題について
○第 4 回容器包装 3R 推進自主行動計画
フォローアップ調査結果の報告

第2回 7月15日

- 議題 ○生物多様性に関するセミナー開催
講師：竹田 純一 氏
(山村再生支援センター 事務局長／地域活性化伝道師)
講師：渡部 一夫 氏
(ニチレイ CSR 本部 シニアプロフェッショナル)

第3回 9月16日

- 議題 ○味の素グループの環境・
サステナビリティへの取り組みについて
～いのちのために働く～ 味の素の考える生物多様性とは？
講師：杉本 信幸 氏
(味の素 環境・安全部兼 CSR 部 専任部長)

第4回 10月14日

- 議題 ○プラスチック製容器包装の再商品化手法の
在り方と容り法改正について
講師：河合 義雄 氏

〔プラスチック容器包装リサイクル推進協議会 会長〕
〔ニチレイ 取締役執行役員〕

第5回 11月18日

- 議題 ○平成 21 年環境自主行動計画フォローアップ調査結果の報告
○冷凍食品業界の環境問題対応について
○第 2 回カーボンフットプリント制度
国際標準化対応国内委員会について

第6回 1月25日

議題 ○フロン使用状況とノンフロン化への取組みについて

講師：吉井 一 氏

(東洋製作所 取締役執行役員

エンジニアリングカンパニー長)

山本 弘 氏

(同社 エンジニアリングカンパニー

食品・低温物流営業部営業2グループ 課長)

○食品廃棄物発生抑制推進事業に関する調査結果の報告

説明：秦 三和子 氏

(エックス都市研究所 環境コンサルティング部)

第7回 2月16日

議題 ○これからの環境戦略

講師：鈴木 道彦 氏

(特定非営利活動法人環境経営学会 理事)

④CS (顧客満足) 研究会

〔 流通段階の取扱いに起因する「流通苦情」の撲滅を目的に発足。各種クレームの原因分析、対応方法などについて研究、情報交換などを実施。 〕

座長 鈴木清隆 (ニチレイフーズ)

第1回 4月28日

議題 ○平成22年度研究会方針と取り組み課題について

○平成22年度夏場の温度管理強化月間の活動計画検討

○誤使用・異物誤認クレーム事例集作成の計画検討

第2回 5月25日

議題 ○夏場の温度管理強化月間活動の進捗報告

○パッケージの注意、警告、調理方法表示などに

関する各社課題の共有

○その他消費者苦情対応について情報交換

第3回 6月15日

議題 ○夏場の温度管理強化月間活動の進捗報告

○誤使用・異物誤認クレームの苦情件数集計結果について

○各社注意・警告・調理方法表示などの使用アイコンの比較

- 第4回 7月21日
 議題 ○夏場の温度管理強化月間活動の進捗報告
 ○誤使用・異物誤認クレーム事例集の原因・解説内容の検討
- 第5回 9月2日
 議題 ○誤使用・異物誤認クレーム事例集
 ホームページ掲載案の確認、点検
 ○注意、警告、調理方法表示などの
 アイコン共通化に関する課題の整理
- 第6回 10月13日
 議題 ○平成22年度夏場の温度管理強化月間活動の
 レビューと効果について
- 第7回 11月16日
 議題 ○財団法人家電製品協会との意見交換会を開催
 ・消費者啓発について
 ・安心・安全の取り組みについて
 ・お客様対応について
- 第8回 2月3日
 議題 ○年未年始のお客様相談アクセス状況について
 ○次年度、夏場の温度管理強化月間の活動について
 ○誤使用・異物誤認事例について

⑤DFP（冷凍食品物流）研究会

〔 冷凍食品物流のパレチゼーション推進のため、パレットサイズ統一を目的に発足。広く冷凍食品の物流に関する研究・情報交換などを実施。 〕

座長 小泉哲朗（味の素冷凍食品）

- 第1回 4月15日
 議題 ○横浜港南本牧埠頭コンテナヤード見学
- 第2回 5月20日
 議題 ○平成22年度取り組み課題の検討
- 第3回 6月24日
 議題 ○平成21年度省エネ実績と取り組み状況について
- 第4回 7月22日
 議題 ○各社物流部門の組織体制と業務範囲について

第5回 9月15日

議題 ○米トレーサビリティ法の各社対応について
○各社の製販・需給管理について

第6回 10月21日

議題 ○各社の製販・需給管理について

第7回 11月17日

議題 ○JR 東京貨物ターミナル駅見学

第8回 12月16日

議題 ○物流上(倉庫・配送など)で発生する事故品の処理について

第9回 2月17日

議題 ○製品の廃棄処理とその管理方法について
○生販・需給管理について

⑥広報部会・CS研究会 合同会

（広報部会：マスメディアに対して科学的で偏向のない事実に基づいた報道を誘引するとともに、メディアとの継続的な相互信頼を築くために設置した機関。

広報部会 部会長 山崎 丘（味の素冷凍食品）
副部会長 岡田充功（ニチレイ）

開催日：12月8日

講演：冷凍食品業界の潜在的課題

講師：大槻 修平 氏

（ニチレイプロサーヴ 事業経営サポート部 マネージャー）

会場：ベルサール八重洲（東京都中央区）

⑦広報部会・PR部会 合同部会

（PR部会：運営委員会で決定した基本方針に基づき、具体的な実行計画を検討するために設置した機関。

PR部会 部会長 本山 浩（味の素冷凍食品）
副部会長 前村 建（日東ベスト）

第1回 6月15日

- 議題
- 平成22年度当協会事業全体計画
 - 平成21年度広報事業の結果報告
 - 平成22年度広報事業計画（統一ロゴの扱いなど具体的施策）