第1号議案　令和4年度事業報告及び収支決算、監査報告

Ⅰ．事業報告

令和 4 年度は、世界的に猛威を振るってきた新型コロナウイルスによる感染症が感染防止対策やワクチン接種などにより沈静化し、主要国では行動制限の撤廃、経済回復が図られてきた。日本でも、昨年 3 月には行動制限が全面解除され、人流も回復してきている。

一方、昨年２月にロシアのウクライナ侵攻が始まり、既に高騰していた原油や農産物などの価格がさらに急上昇したため、世界的なインフレに見舞われた。主要国ではインフレ抑制を図るため強力な金融引き締めを行っていることから、最近では景気悪化が懸念されている。

日本では、これらの輸入品の価格上昇に加え、低金利政策を継続したため、内外金利差の拡大による急激な円安と相まって物価高を誘引し、コストプッシュインフレを引き起こしている。3 月の消費者物価（全国）総合は前年同月比 3.2%の上昇となったが、そのうち「生鮮食品を除く食料」は 8.2%上昇と第 1 次石油危機後の 1976 年 6 月以来の上昇率を記録した。主要国ではインフレのピークは既に過ぎているが、日本の場合はまだ収束に至っていない。特に食料品の場合は価格転嫁がスムーズに進んでおらず、経済の構造的要因と考えられる。また、個人消費については、雇用者所得が実質マイナスで推移する中で、引き続き弱い動きとなっている。

一方、入国管理規制の緩和・撤廃に伴い、訪日外国人が大幅に増加し、内需拡大に寄与しており、今後も増加が予想される。

こうした経済状況の中で、冷凍食品業界では、原料農畜水産物や電気・ガスなどのエネルギーの価格高騰に加え、物流などのコストが上昇したことを背景に、度重なる製品価格改定を実施したが、コスト上昇分を十分転嫁できない状況が続いている。また、CO_2やプラスチックの排出削減、フロン使用の削減などの環境制約、SDGsや人権擁護などに代表される社会的要請なども強まっており、これらに対する適切な対応を求められている。

このような状況の中で、当協会では 4 年度も各種事業を展開した。コロナ禍による影響が一部残ったものの、全体としては概ね計画通りの活動を行った。主な事業内容は、以下の通りである。

＜令和4年の生産・消費動向＞

4 年（1～12 月）の冷凍食品生産量は、数量 159.9 万トン（前年比 0.7%増）、金額（工場出荷額）が 7,639 億円（4.0%増）であった。数量、金額とも前年を上回った。また、家庭用、業務用ともに、数量、金額は引き続き増加し、特に家庭用は数量、金額ともに過去最高となった。

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「国内消費量」は 298.1 万トン（3.0%増）、国民一人当たりでは、23.9kg（0.8kg増）となり、いずれも過去最高となった。

冷凍食品の生産数量・金額の推移

【数量】

	業務用		家庭用		計	
	数量（トン）	前年比（%）	数量（トン）	前年比（%）	数量（トン）	前年比（%）
平成 30 年	899,772	96.0	687,236	103.7	1,587,008	99.2
令和元年	896,107	99.6	692,350	100.7	1,588,457	100.1
2 年	779,948	87.0	771,265	111.4	1,551,213	97.7
3 年	788,838	101.1	798,253	103.5	1,587,091	102.3
4 年	793,812	100.6	804,996	100.8	1,598,818	100.7

【金額】

	業務用		家庭用		計	
	金額（百万円）	前年比（%）	金額（百万円）	前年比（%）	金額（百万円）	前年比（%）
平成 30 年	397,633	98.0	319,335	102.3	716,968	100.0
令和元年	381,514	95.9	316,437	99.1	697,951	97.3
2 年	327,882	85.9	372,612	117.8	702,777	100.7
3 年	342,762	104.5	391,504	105.1	734,266	104.9
4 年	357,181	104.4	406,145	103.7	763,926	103.7

冷凍食品の国内消費量（令和 4 年）

国内消費量（トン）	国内生産量（トン）	冷凍野菜輸入量（トン）	調理冷凍食品輸入量（トン）	1人当たり消費量（kg）
2,981,483 （前年比 103.0%）	1,598,808 （100.7%）	1,149,097 （107.2%）	233,578 （98.9%）	23.9 （0.8 kg増）

令和４年度事業報告

1. 広報事業

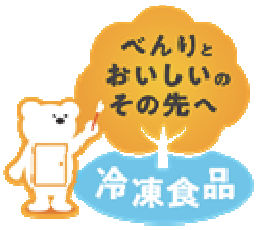
業界統一キャッチコピー「べんりとおいしいのその先へ　冷凍食品」をベースに、広報事業全体で統一的に進めた。主な訴求対象として、シニアや単身世帯としたほか、子育て世代に対する取り組みを継続するとともに、業務用として、一般外食、産業給食関係に対する取組みの比重を高めた。

(1)PR 活動

ア. キャッチコピー・ロゴによる展開と冷凍食品アンバサダーの起用

統一キャッチコピーを「 べんりとおいしいのその先へ　冷凍食品」として PR 活動を展開 。イベントや制作物など、様々な場面で PR するとともに、会員各社への周知及び製品カタログでの掲載などの活用を促進し、業界全体の活性化を図った。

また、平成 29 年度から「冷凍食品アンバサダー」に起用している洋食料理家の三國清三氏には、PR イベントへの参加など協会事業に協力いただいた。



イ. 冷凍食品 PR イベント

(ア)「冷凍食品の日」PR イベント

昨年度より参加人数枠を増やし、募集を 144 名（実際の参加者 132 名）、着席方式とした。

内　容:「10 月 18 日は『冷凍食品の日』
～べんりとおいしいのその先へ　冷凍食品～」

日　時:10 月 17 日（月） 12:00～14:10

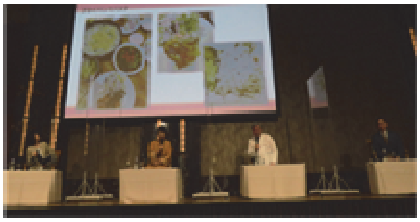
会　場:ロイヤルパークホテル（東京都中央区）

開会挨拶 / 大櫛会長

【第一部】　トークセッション / ゲスト 北斗晶さん（タレント）
三國清三氏（洋食料理家・冷凍食品アンバサダー）
大櫛会長

ゲストのトーク、北斗さんが冷凍食品を活用したレシピを実演。

大櫛会長の開会挨拶


トークショー

ミニクッキングコーナー

報道撮影

【第二部】　試食会

ホテルシェフが考案した冷凍食品活用メニューの試食。

閉会挨拶 ／ 木村専務理事

当日提供されたメニュー

会場の様子

木村専務理事の閉会挨拶

（イ）農林水産省「消費者の部屋」展示

①農林水産省（本省）

農林水産省「消費者の部屋」で、「べんりとおいしいのその先へ　冷凍食品」をテーマに17回目となる冷凍食品の展示を開催。5日間の来場者数は337名（前年384名）で、今年度も、前年同様、試食と会場のラジオ中継を取りやめ、パネル展示とカタログ等資料の配布のみとした。

期　　間：10月3日（月）～10月7日（金）

場　　所：農林水産省「消費者の部屋」（東京都千代田区）

内　　容：・パネル展示

「普及」5枚、「工場見学」5枚、「冷凍食品の歴史」5枚、

「業務用需要先マップ」1枚ほか

・スタンドパネル展示

「冷凍食品の豆知識の木」、「○×クイズ」等

・ダミーパッケージ展示80品目

・普及パンフレット類の配布

・会員社製品パンフレット類の配布

・当協会制作の消費者向け DVD「フレッシュ、便利、おいしさ、多彩！冷凍食品のある暮らし」「冷凍食品100年記念映像」の上映

②地方農政局

①の「消費者の部屋」の展示は、中国四国農政局（4 月 11 日～4 月 28 日）、北陸農政局（5 月 16 日～5 月 31 日）、関東農政局（10 月 17 日～1 月 31 日）、近畿農政局（3 月 10 日～3 月 31 日）でも開催されたほか、東海農政局では管内の3ヵ所で展示された。

（ウ）学校給食関係者向け研修会

教育家庭新聞社との共催で、本年度で 8 回目となる、栄養教諭、学校栄養職員、教育委員会学校給食担当者などを対象とした研修会を、会場とオンラインで開催。専門家による講演、栄養教諭による実践発表、会員社による取組と商品紹介（会場では試食会）、意見交換会を実施。研修会の模様を、教育家庭新聞 9 月 19 日号に掲載。（後述）。

タイトル：「冷凍食品の活用で、変化に柔軟に対応できる学校給食を」
日　　時：8 月 18 日（木） 10:00～14:00
場　　所：群馬会館（群馬県前橋市）
内　　容：・（公社）全国学校栄養士協議会会長 長島美保子氏による基調講演
「学校給食の課題と冷凍食品を活用した課題に関する対応について」
・川場村学校給食センター栄養教諭 本間ナヲミ氏による実践発表
「群馬県内の冷凍食品の活用について～食育指導・献立例・発注・保存管理～」
・会員 9 社による取組、商品の紹介
・意見交換会
受 講 者：栄養教諭、学校栄養職員、教育委員会学校給食担当者など
会場参加者：23 名　オンライン参加者：81 名

（エ）月刊「栄養と料理」タイアップセミナー

女子栄養大学出版部との共催によるセミナーを、会場とオンラインで開催。管理栄養士や調理師など食に携わる方や、介護士、ヘルパーなどを対象に、栄養の専門家による、たんぱく質と食塩の適量のとらえ方の解説、料理家による、冷凍食品を活用して、たんぱく質がしっかりとれるメニューや適塩メニューを紹介。そのほか、会員 5 社による商品説明と試食を実施。

タイトル：「～冷食でカンタン！タンパク質しっかり＆お塩控えめで健康長寿～」
日　　時：2 月 11 日（土） 13:30～15:30
場　　所：宮城調理製菓専門学校（宮城県仙台市）
内　　容：・協会広報部長
「知ろう！活かそう！冷凍食品」
・女子栄養大学栄養生理学研究室教授　上西一弘氏
講演「適量の判断は？「たんぱく質」と「食塩」の基礎知識」
・料理家　栄養士　本田よう一氏
講演「冷凍食品の活用で手軽に！たんぱく質しっかり＆適塩メニュー」
・会員 5 社による取組、商品の紹介
・質疑応答
受 講 者：「栄養と料理」読者ほか
会場参加者：57 名　オンライン参加者：221 名

（オ）子育て世代向けミニセミナー

子育て支援サイト「ベビカム」（会員 10 万人）で定期的に開催しているオンラインお茶会「Mama Tea Break」で、離乳食、幼児食をテーマに、広報部長が生配信でミニセミナーを 2 回実施。セミナーの模様は YouTube のベビカム公式チャンネルから配信。

タイトル：冷食スペシャル
日　　時：①3 月 17 日（金）15：00～15：40
②3 月 31 日（金）15：00～15：40
ゲ ス ト：料理研究家 滝村雅晴氏
内　　容：①冷凍食品を活用した離乳食レシピの紹介
②冷凍食品を活用した幼児食作り置きレシピの紹介
参 加 者：①80 名、②83 名

ウ. WEB の活用

(ア)協会スマホアプリ

協会の事業活動および広報事業の情報発信プラットフォームとして、スマートフォンアプリを制作した。(5 年 3 月)

iOS

App Store からダウンロード

Android

Google Play で手に入れよう

(イ)ホームページ

消費者や会員に対して、各種情報を適宜提供した。「TOPICS 消費者のみなさまへ」では、広報事業の紹介など 21 件、「TOPICS 会員・業界関係者向け」では、行政等から周知要請のあった各種情報などを 53 件掲載した。

(ウ)消費者向けサイト「冷食 ONLINE」

週 1 回「冷凍食品のススメ」の記事更新を継続。「知る・役立つ」ページの改修を行い、コンテンツの充実を図った。

(エ)Facebook

「冷食 ONLINE」のニュース更新を伝える告知媒体「冷凍食品のススメ」として活用した。

(オ)ニュースサイト記事広告

春先の新生活開始時期として 3 月 22 日から、主に若年層を対象とした総合ニュースメディアである「マイナビニュース」に記事広告を掲載(過去 3 回の漫画形式の続編)。「自宅でお手軽！海外旅行気分」と題して、冷凍食品を用いたレシピ 3 品を紹介するとともに、「冷食 ONLINE」への誘導を図った。

掲　載:3 月 22 日(水)～ (アーカイブで長期間閲覧可能)
内　容:前回(4 年 3 月)の漫画形式の続編とし、自宅で海外旅行気分を味わいたい若い夫婦が冷凍食品の「アレンジレシピ」を紹介しながら、冷凍食品のおいしさの秘密や時短のテクニックを解説。
※同サイトの「春の新生活特集」コーナー(3 月～4 月)にも同記事を掲載。

(カ)動画広告制作および配信

①消費者向けPR動画

動画広告の第 5 弾「地球最期の日」編(15 秒)、第 6 弾「凍らす(コーラス)隊」編(30 秒)と題し、冷凍食品の特性をコミカルに描いた動画を制作(9 月完成)した。

スマートフォンなどで多く視聴されている「テレビ番組見逃し配信サービス(Tver)」内で、今回制作した 2 作品を配信(319 万回)した。なお、これまで制作した分を含め、これらの動画は協会スマホアプリ及び協会ホームページで閲覧可能。

配 信 期 間:12 月 28 日(金)～1 月 3 日(水)
配信先媒体:Tver(日本テレビ、テレビ朝日、フジテレビ各番組)

「突然の「地球最期の日」でも冷凍食品！」編

「凍らす(コーラス)隊が唄う！」編

②業務用向けPR動画

以下の 3 作品を制作(10 月完成)し、当協会および(公社)集団給食協会HPへの掲載、スーパーマーケットトレードショー(2 月 15 日～17 日、幕張メッセ)での上映を行った。

タ イ ト ル:全力オーナー「真心厚」
内　　容:何事にも全力な居酒屋オーナーが、「業務用冷凍食品」を使うことによって問題を解決する様子をコミカルに描いた内容
第 一 話:「冷凍食品はとれたて、つくりたて！」編(1 分 16 秒)
第 二 話:「冷凍食品で人手不足を解消！」編(1 分 25 秒)
第 三 話:「冷凍食品は、必要なときに必要なぶんだけ！」編(1 分 2 秒)

（キ）東京都「交流フェスタ」

毎年、東京都消費者月間である 10 月に開催されている、東京都主催の「交流フェスタ」は、今年度も WEB 上での開催となった。10 月 21 日（金）～1 月 20 日（金）に開設された特設サイト内の「ウェブース食エリア」コーナーにおいて、当協会から啓発動画の配信やクイズを通じて、冷凍食品の優れた特性を紹介。

（ク）タイアップによる WEB サイトでの展開

①YOMIURI ONLINE

掲載箇所：YOMIURI ONLINE の「発言小町」内「小町おすすめ情報」へのバナー掲載
日　　時：10 月 18 日（火）～ 10 月 31 日（月）
内　　容：「10 月 18 日は冷凍食品の日」のバナーが表示され、「冷食 ONLINE」サイトへリンク。

②RSK山陽放送（岡山）

掲載箇所：RSK山陽放送ホームページ内のオリジナルホームページに掲載
日　　時：9 月 16 日～3 月 26 日
内　　容：ラジオ番組 「日本冷凍食品協会プレゼンツ 美味しく！もっと豊かに‼ 冷凍食品 HAPPY LIFE‼」を配信。

③ABC（朝日放送）ラジオ（関西）

掲載箇所：ABC ラジオ YouTube チャンネル内にて配信
日　　時：10 月 16 日～
内　　容：ラジオ番組 「日本冷凍食品協会プレゼンツ 武田和歌子の冷食のススメ。」との連動オリジナル 11 分番組を配信。

エ. メディア展開

（ア）地方メディアミックス

特定エリアでテレビ、ラジオ、新聞等のメディアを複合的に活用し、相乗的な効果の創出を狙い、4 年度は、大阪、中国四国エリアで実施。

＜大阪エリア＞

ⅰ.セミナー

タイトル：「食生活を充実し、美しさを維持するための冷凍食品活用術セミナー」
主　　催：産経新聞社大阪本社
日　　時：10 月 6 日（木）13:30～14:40
会　　場：ブリーゼプラザ小ホール（大阪市北区）
ゲ ス ト：「かつみ❤さゆり」、東京オリンピック空手代表 西村拳氏
・講演 広報部長「べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品活用術」

・プレゼント抽選会

参加人数 ： 約 210 人

ii.新聞記事広告

掲　載　紙：産経新聞大阪本社版
部　　数：約 53 万部
掲　　載：10 月 18 日（火）
体　　裁：1 ページカラー
内　　容：10 月 6 日のセミナー（上記 i 参照）の採録記事や冷凍食品の特性の解説、「冷食 ONLINE」の紹介ほか。

掲　載　紙：リビング新聞大阪市エリア版
部　　数：約 10 万部
掲　　載：10 月 28 日（金）
体　　裁：1 ページカラー
内　　容：10 月 6 日のセミナー（上記 i 参照）の採録記事や冷凍食品の特性の解説、「冷食 ONLINE」の紹介ほか。

iii.ラジオ

番　組　名：「日本冷凍食品協会プレゼンツ　武田和歌子の冷食のススメ。」
放　送　局：ABC（朝日放送）ラジオ
放送エリア：関西
放 送 日 時：10 月 16 日（日）16:00～17::00
内　　容：冠番組としてゲスト（小島よしお氏）、アナウンサー（武田和歌子氏）及び広報部長による冷凍食品の Q&A、冷凍食品アレンジメニューの調理、試食、冷凍食品の特性等を解説。

ⅳ.WEB

小島よしお氏が冷凍から揚げで作る「チーズタッカルビ」の料理をする模様がABC（朝日放送）ラジオ公式YouTubeチャンネルで公開。

武田和歌子氏（左）と広報部長

小島よしお氏（左）と広報部長

＜中国四国エリア＞

ⅰ.ラジオ

番　組　名：「美味しく！もっと豊かに‼冷凍食品 HAPPY LIFE‼」
放　送　局：RSK山陽放送（岡山）
放送エリア：岡山県
放送日時：10月1日（土）14：00～14：30
内　　容：特番として、広報部長が冷凍食品の魅力や活用方法を解説。
＊同内容を下記放送局でも放送
10月2日（日）13:00～13:30　RCCラジオ（広島）
10月2日（日）16:00～16:30　JRT四国放送（徳島）
10月8日（土）15:30～16:00　RNB南海放送（愛媛）

ⅱ.新聞記事広告

掲　載　紙：山陽新聞朝刊（約30万部）＊岡山県
愛媛新聞朝刊（約19万部）
徳島新聞朝刊（約18万部）
掲　　載：10月18日（火）
体　　裁：5段モノクロ
内　　容：冷凍食品の特性の解説、「冷食ONLINE」の紹介ほか。

ⅲ.WEB

RSK山陽放送ホームページ内の特設サイトに「冷凍食品の日」「冷凍食品月間」などを掲載するとともに、「冷食ONLINE」への誘導を行った。

（イ）新聞広告

①一般紙

ⅰ.「読売新聞」（704 万部）

10 月 18 日（月）朝刊

タ イ ト ル：「我が家は冷凍食品でパワーとゆとりをもらっています。」

内　　容：北斗晶さん、佐々木健介さん夫婦のインタビューを中心に、冷凍食品のお役立ちポイントやメリット、北斗晶さん考案の冷凍食品を使ったアレンジレシピ 2 品を紹介。（1P カラー）

ⅱ.「読売 KODOMO 新聞」（20 万部）

10 月 20 日（木）

タ イ ト ル：「北斗晶さん、佐々木健介さんと作ろう！冷凍食品で Let’s クッキング」

内　　容：北斗晶さん考案の冷凍食品を使ったレシピの紹介や冷凍食品の魅力についてわかりやすく紹介。（1P カラー）

②教育関連紙

「教育家庭新聞」（22 万部）

9 月 19 日号

タ イ ト ル：「冷凍食品の活用で、変化に柔軟に対応できる学校給食を」

内　　容：8 月 18 日、群馬県で行われた学校給食セミナー（前掲）での全国学校栄養士協議会　長島美保子会長の基調講演と栄養教諭本間ナヲミ氏の実践発表の内容、会員 9 社による、学校給食への取組と商品紹介と試食会の模様、意見交換会の内容等を紹介。（1Pカラー）

（ウ）雑誌広告

「栄養と料理」（15 万部）

健康を意識したメニューでの冷凍食品の利用促進を図るため、タイアップセミナー（前掲）の採録記事を「栄養と料理」4 月号（5 年 3 月 9 日発売）に掲載。

タ イ ト ル：「冷凍食品を使うと しっかりたんぱく質、適塩ごはんが手軽に作れます」

内　　容：2 月 11 日（土）に実施した、栄養と料理タイアップセミナーの模様や、セミナーで紹介したレシピなどを掲載。

（エ）ラジオ・テレビ広告、パブリシティ

シニア層の聴取率が高いラジオやテレビで、冷凍食品月間の 10 月を中心にラジオ広告とパブリシティを展開した。また、テレビでの冷凍食品特集などの番組放映に当たって、多くの取材協力を行った。なお、以下のほか、地方メディアミックス（前掲）においても、ラジオ広告を実施した。

＜ラジオ＞

①TOKYO FM（関東エリア）

「浜崎美保の SUNDAY 冷凍 SHOW supported by 日本冷凍食品協会」

放 送 日 時：10 月 16 日（日）19：00～19：55

内　　容：パーソナリティの浜崎美保氏と当協会広報部長が冷凍食品の試食を通じて、冷凍食品の魅力や最新事情を伝えた。また、この番組は 5 年 9 月末まで「AuDee」のスマホアプリでアーカイブ配信。

浜崎美保氏（右）と広報部長

②地方ラジオ局ほか

広報部長が出演し、冷凍食品の基礎知識、優れた特性等を解説。

	放送日	放送局	エリア	番組名
1	6/8(水)	ラジオ大阪	関西	「Hit＆Hit」
2	6/24(金)	RCCラジオ	広島県	「おひるーな」
3	9/2(金)	RSK山陽放送	岡山県	「朝耳らじおGoGo」
4	9/9(金)	BSN新潟放送	新潟県	「四畳半スタジオ」
5	9/14(水)	函館FMいるか	函館市	「Dynamic Radio」
6	9/16(金)	ラジオ関西	関西	「原田伸郎のびのび金曜日」
7	9/16(金)	ラジオ大阪	関西	「Hit＆Hit！」
8	11/21(月)	FMぜんこうじ	長野県	「北信60万人ワイド！おはようナムゴン765」
9	11/26(土)	エフエム帯広	帯広市	「Bravo Funky Voice」
10	2/10(金)	tbc東北放送	宮城県	「ラジオな気分フライデー²」
11	2/16(木)	ベイエフエム	千葉県	「木曜it!!」

オ. 店頭での需要喚起

小売店の売場で当協会制作の「10 月 18 日は冷凍食品の日」「10 月は冷凍食品月間」等の POP を食品卸事業者を通じて配布し、多数の店舗で掲示された。

＊掲示店舗数　①スーパー約 1,237 店舗　②コンビニ約 21,353 店舗

カ. 冷凍食品の利用状況実態調査

消費者の冷凍食品利用状況の経年変化を把握するとともに、広報事業の基礎データとして利用。3 年度の調査結果を 4 年 4 月に公表。また、PRワイヤーを利用し、各メディアに向けて発信。

4 年度は、従来の項目に加え、食品の値上げによる食生活の変化に関する項目等を加えた調査を 2 月に実施し、5 年 4 月に公表。

（2）啓発活動

ア. 冷凍食品ゼミナール・講習会

（ア）学生を対象にした冷凍食品ゼミナール

栄養士や調理師の養成講座を設置している大学、短大、専門学校及び高校に案内を行い、要請のあった学校を対象に講演、DVD 上映、調理デモンストレーション・実習、試食等を内容としたゼミナールを開催。4 年度は、実施 22 件（うちオンライン 1 件）（前年度 17 回）、参加者 1,140 人（同 889 人）とかなり増加したものの、コロナ禍前の水準には届いていない。

（イ）消費者を対象にした講習会

全国の消費生活センター、保健所、消費者グループ等が主催する消費者対象の講習会を、講演、DVD 上映、調理実習を内容として開催。4 年度は、実施 13 件（同 9 回）、参加者 443 人（同 345 人）とやや増加。

（ウ）業務用ユーザーを対象にした講習会

従来から、各地の学校給食会、保健所等の要請により、集団給食に携わる栄養士、調理師等を対象に開催している。4 年度はオンラインにより実施 1 件（同 0 件）。

（エ）冷凍食品調理コンサルタント

① 調理コンサルタント委嘱

全国の料理研究家等を冷凍食品調理コンサルタント（11 名）として委嘱。協会職員と協力して、各地でゼミナール・調理講習会を開催し、主に実習を担当している。4 年度は 12 件（同 11 件）の講習会等に参加。

② 調理コンサルタント研修会

①の冷凍食品調理コンサルタントを対象に、3 年ぶりに研修会を実施。

日　時：3 月 9 日（木）、10 日（金）

場　所：東京ガス業務用テストキッチン「厨 BO ！ YOKOHAMA」（横浜市）
　　ホテルニューグランド〔講演、意見交換〕（横浜市）

内　容：①最新の業務用厨房機器の紹介・アレンジレシピの調理実演
　　②食品表示についての講演
　　③講習会での講演や調理実習の際のポイントの確認

イ. 消費者団体との意見交換会

平成 21 年以降、消費者団体と定期的に意見交換会を実施しており、2 月に第 14 回目を開催した。協会側から冷凍食品の需給動向、協会事業の概要、環境対策など説明。冷凍食品をめぐる様々な課題について意見交換を行うとともに、終了後、会員社製品の試食等を実施。

日　時:2 月 22 日(水)15:30～17:20
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名
＜参加消費者団体＞
主婦連合会、(一社)全国消費者団体連絡会、
(公社)全国消費生活相談員協会、東京消費者団体連絡センター、
(一社)消費者市民社会をつくる会、(一財)日本消費者協会、
(一社)フードコミュニケーションコンパス
＜当協会＞
専務理事、常務理事、広報部長、運営委員会副委員長、
広報部会長、品質・技術部会長、環境部会長、CS 研究会座長

ウ. 工場見学の推進

消費者等が冷凍食品工場の見学を通して、生産現場での品質・衛生・安全管理や製造工程の理解を深めることで冷凍食品のファンを拡大するため、受け入れが可能な会員企業の冷凍食品工場を当協会ホームページで紹介した。

4 年度は計 83 回、510 名の工場見学を実施(昨年度実施なし)。

エ. 普及広報資材

講習会、ゼミナール、イベント、各社のお客様相談室等で使用する各種パンフレット、冊子類、DVDについて、その内容を適宜見直し活用した。

	(配布数)
・リーフレット「冷凍食品だから OK！」	22,000 部
・　〃　「冷凍食品認定制度(学校給食に携わる皆さまへ)」	5,800 部
・冊　子「冷凍食品 Q&A」	17,500 部
・　〃　「冷凍食品ひとくふうレシピ」	20,000 部
・　〃　「冷凍食品取扱いマニュアル」	4,500 部
・DVD「フレッシュ、便利、おいしさ、多彩！冷凍食品のある暮らし」(消費者向け) ＊新作、4 年 4 月制作。	489 枚
・DVD「おいしさそのまま冷凍食品」(業務用関係者向け)	23 枚
・DVD「「食」の現場で大活躍　学ぼう！使おう！冷凍食品」(業務用関係者向け) ＊新作、5 年 3 月制作。	
・DVD「学校給食充実のために冷凍食品ができること」(学校給食関係者向け)	35 枚

（3）その他

ア．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各ブロック協議会（首都圏、北陸）に対し、普及広報資材の提供、助成などの支援を行った。

イ．流通事業者との連携

販促活動に活用してもらうため、新たな業界統一キャッチコピー及びロゴを流通会員事業者に提供したほか、パンフレット、冊子などを要望に応じ提供。

2. 品質・技術事業

(1)「冷凍食品認定制度」の運用

令和 2 年度以降、コロナ禍への対応として、認定有効期間の暫定延長やオンラインを活用し円滑な運用に努めてきた。4 年度は、一部の海外工場を除き工場への入場規制もなくなり、コロナ禍以前の通常体制で検査を実施できるようになった。また、品質・技術講習会については、オンライン方式で開催し、非常に好評であった。引き続き (一財)日本食品検査(以下、JFIC)に工場調査、指導業務を委託した。

ア. 更新及び新規調査・審査

4 年度は、更新調査対象 108 工場の調査のほか、3 工場の新規調査を行った。海外工場のうち、タイについては現地調査、中国及び台湾については渡航リスクがあったため、オンライン方式による更新調査を実施した。

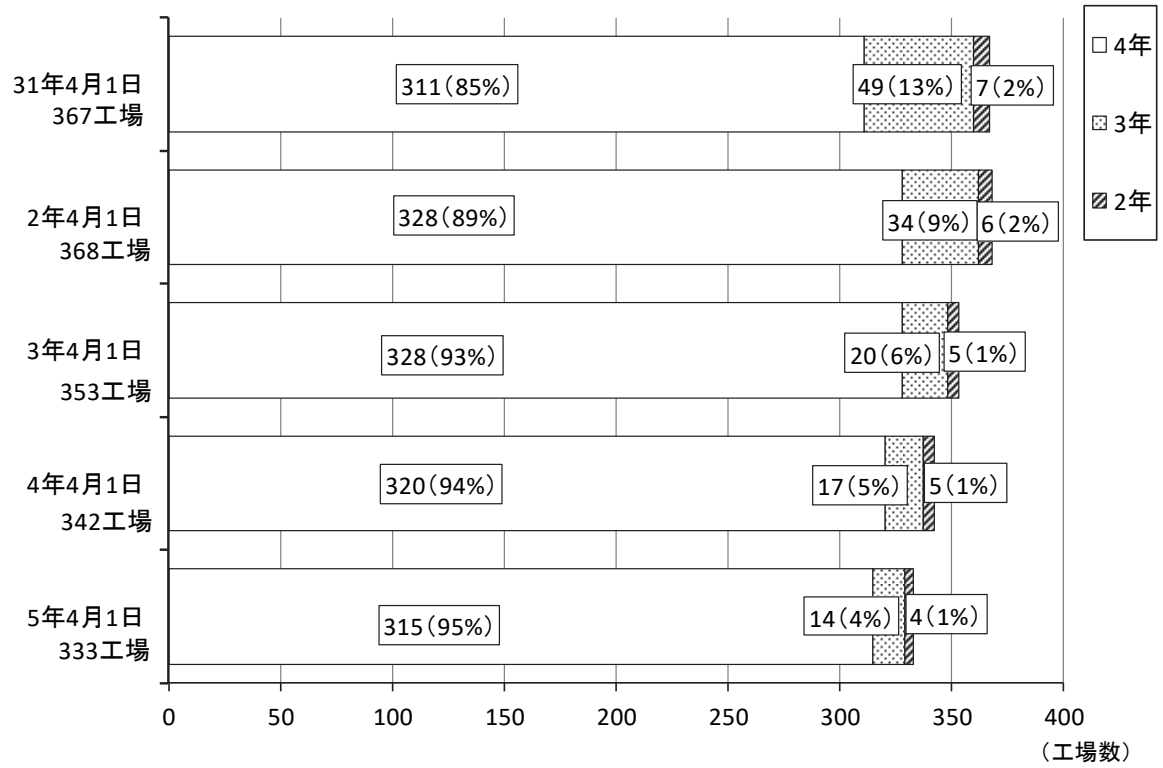
これらの工場の調査報告を基に、冷凍食品製造工場認定委員会を 13 回開催して認定審査を実施。審査の結果、4 年工場 103、3 年工場 5 として認定。これらのうち、3 工場が 3 年から 4 年へ、1 工場が 2 年工場から 3 年工場へ、1 工場が 2 年工場から 4 年工場へレベルアップしている。一方で、4 年工場から 3 年工場へ 1 工場ランクダウンした。新規認定の 3 工場については、4 年工場が 2、3 年工場 1 として認定された。審査は、調査時の評価点だけでなく、製品の温度管理、微生物検査体制等を確認し、必要に応じ、関係資料の追加提出等により当該工場の状況を詳細に把握して審査を行った。

5 年 4 月 1 日時点の認定工場は 333 工場。うち 4 年工場 315、3 年工場 14、2 年工場 4。

＜4 年度 認定工場数の内訳＞

内　容	認定有効期間別工場数			計
	４年	３年	２年	
4 年 4 月 1 日時点の工場数	320	17	5	342
取下げた工場数	12	0	0	12
新規認定工場数	2	1	0	3
5 年 4 月 1 日時点の工場数	315	14	4	333
構　成　比	94.6%	4.2%	1.2%	100%

＜有効期間別認定工場数の推移＞



イ. 定期検査、工場指導、特別指導、重点指導

新型コロナウイルス感染防止のため部外者の立入りを制限している場合、協議のうえ延期、あるいは工場訪問を伴わないオンラインによる検査などで対応してきたが、4 年度は、ほぼ通常体制で実施した。

①定期検査及び製品検査は、年 2 回を原則とし、定期検査のうち、優良工場については希望により 1 回も可（72 工場）とした。海外工場については、4 年 8 月にオンラインで実施した。

②工場指導は、2 年及び 3 年工場を対象として、認定要領に定める規定の回数を実施した。

③特別指導は、細菌試験室指導、官能検査指導、拭取り検査指導などを、工場希望により実施した。

＜4 年度定期検査等の実施件数＞

検査別	定期検査	製品検査	工場指導	特別指導
実施件数	624（21）	709	25	78

※（　）は、オンラインで実施した件数

④有効期間が 2 年及び 3 年工場に対しては、工場が優先して改善すべき課題を明確にし、これに基づいて、工場が作成した改善計画について、その改善状況を確認するなど、重点的な指導を実施した結果、2 年工場が 1 工場、3 年工場が 5 工場、計 6 工場がランクア

ップした。また、定期検査・工場指導の際、オンラインで工場（経営者、工場長、品質管理責任者など）と協会、JFIC の 3 者で意見交換を行い、工場の現状や自身で改善できない課題について意見交換を実施した。

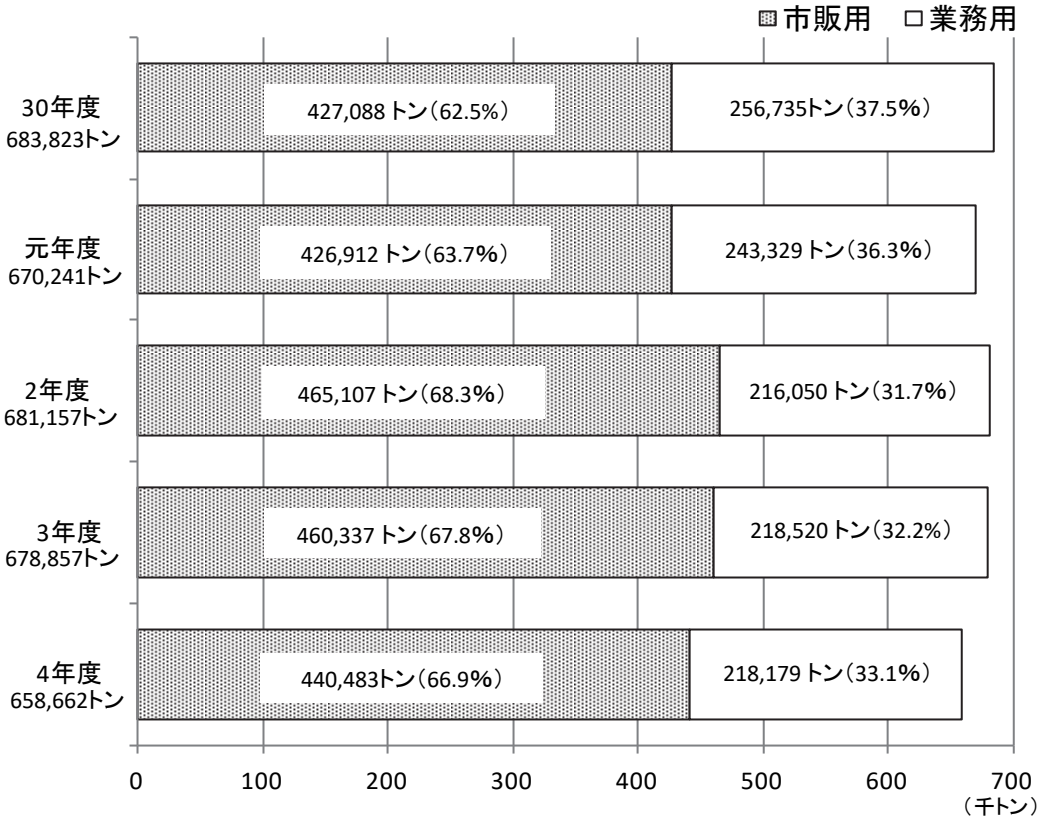
＜2 年及び 3 年工場の有効期間の変化＞

	2 年工場	3 年工場
4 年 4 月 1 日時点	5	17
5 年 3 月 15 日現在	4	14
ランクアップ状況	2 年⇒4 年:1 工場	3 年⇒4 年:5 工場 4 年⇒3 年:1工場 新規認定 :1工場

ウ. 格付数量

4 年度（4～3 月）の格付け数量は、659 千トン（前年度比 97.0%）であった。そのうち、市販品は、440 千トン（同 95.7%）、業務用は 218 千トン（同 99.8%）であった。

＜認定工場格付数量の推移＞



エ. 認定工場の年間格付数量の確認と対応

年間格付数量の基準である60トンに達しなかったのは、36工場と前年度より減少した。これらの工場のうち、4工場が認定を取り下げた。

オ. 講習会

4年度は、4年3月に試験的にオンラインで開催した「衛生管理計画作成講習会」を基に、WEB講習会を5回開催した。但し、現地開催については実施を見送った。

【WEB講習会開催実績】

①HACCP衛生管理計画作成講習会　講師:品質・技術部長

・5月19日:52名

・7月21日:92名

・3月23日～4月末(7月21日開催の講習会動画を配信):約170名

②計量法改正に関する講習会　講師:アンリツインフィビス㈱

・9月21日:約350名(録画視聴人数を含む)

③防虫防鼠講習会(基礎編)　講師:イカリ消毒㈱

・10月25日:約220名

(2)認定工場への情報提供

4年度は、計5回メルマガを発信。また、メルマガ以外に、行政情報や外部セミナー案内など必要な情報を発信した。

・第1回(4月22日)

①認定工場制度関連

②オンライン講習会予定

③営業許可更新情報

④行政情報(食品添加物、原料原産地表示、計量法施行令の一部改正について)

・第2回(6月24日)

①オンライン講習会予定(衛生管理計画作成講習会)

②行政情報(外国人技能実習制度における惣菜製造業種の審査基準変更ほか)

・第3回(9月30日)

①オンライン講習会予定(防虫防鼠講習会　基礎編)

②行政情報(アレルギー表示制度:くるみの表示義務化、計量法施行令改正)

③認定制度に関する特別指導業務

・第 4 回(12 月 26 日)
①計量法施行令改正講習会の Q&A の共有
②行政情報(アレルギー表示制度の続報、トランス脂肪酸関連情報)
③その他

・第 5 回(3 月 15 日)
①行政情報(アレルギー表示制度:くるみの表示義務化)
②講習会情報(衛生管理計画作成講習会の録画配信)
③認定制度の手続きに関する内容

(3)冷凍食品認定制度検討会

今後の認定制度の在り方を長期的な視点から検討するため、検討会を設置し、第 1 回会合を 10 月に開催。併せて、認定制度・認定マークの認知度向上策も検討。

検討会委員は 8 名で構成し、計 3 回開催。5 年 4 月に第 4 回を開催し、とりまとめを行った。

＜開催日＞

開催日		テーマ
第 1 回	10 月 13 日(木)	冷凍食品認定制度の概要説明及び意見交換会
第 2 回	12 月 14 日(火)	認定制度に関する現状と課題／小規模な冷凍食品事業者について
第 3 回	2 月 6 日(月)	認定制度に関する各社ヒアリング結果／認定証マークの普及・認知方法
第 4 回	4 月 13 日(木)	今後の認定制度の在り方のとりまとめ

〔検討会委員〕

会員(品質・技術部会関係者)	川﨑　順司(㈱ニチレイ　取締役) 伊勢　宗弘(㈱ニッスイ　常務執行役員) 松尾　宏樹(味の素冷凍食品㈱　執行役員)
学識経験者	渡辺　学(東京海洋大学教授)
委託業務事業者	福間　浩一(前(一財)日本食品検査　理事長)
当協会(事務局)	木村専務理事、尾辻常務理事、朝川品質・技術部長

(3)会員非認定工場に対する支援

①「HACCP 衛生管理計画作成」支援

今年度は、支援なし。4 年度までに延べ 6 工場の支援が完了。

②「品質保証体制の構築」支援

今年度は、支援なし。4 年度までに延べ 5 工場の支援が完了。

なお、4 年度に支援を実施した 1 工場が、10 月に認定調査を受けたが、認定審査の結果、不合格となり、5 年度に、再審査を希望。

(4)非会員への対応

4年度の品質・技術講習会は会員限定のオンライン開催としたため、非会員企業に対する協会加入の誘導活動は実施できなかった。

(5)品質・安全問題への対応

ア. 調理冷凍食品品質表示基準

旧 JAS 法から移行された「調理冷凍食品品質表示基準」については、消費者庁に対して廃止を要請してきたが、4 年度は進展がなく、5 年度以降、食品表示制度の見直しの中で検討されることとなった。

イ. HACCP支援法に基づく高度化基盤整備計画認定

当協会は、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法における、冷凍食品のHACCP導入のための高度化計画及びその前段階である衛生・品質管理の基盤整備計画の認定機関であるが、4 年度はこれらの計画に対する認定申請がなかった。

なお、5 年 6 月末をもって同法は失効となる。

ウ. 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るため、6～9 月を温度管理強化月間と定めている。引き続き、小売事業者等に対しその啓発活動を行い、4 年度は、流通関係7団体等を経由し、リーフレット 3,500 部を配布した。

3. 環境対策事業

(1)自然冷媒への転換推進

ア.「脱フロン・低炭素社会の早期実現のための省エネ型自然冷媒機器導入加速化事業」

平成 29 年度から始まった環境省の同事業は、最終年度である 4 年度の事業予算が 73 億円(前年同)となり、多くの当協会会員が補助対象となった。

イ. 令和 5 年度からの新規補助事業

アの後継事業として 5 年度概算要求の新規事業創設に向けて、当協会が環境省・関係議員への要請を行った。

環境省は 5 年度概算要求で新たに「コールドチェーンを支える冷蔵冷凍機器の脱フロン・脱炭素化推進事業」(令和 5 年度～9 年度)を提出、政府案として決定され、5 年度の事業予算は 70 億円となった。

ウ. 環境省によるフロン対策事業説明会

環境省担当者を招いて、上記イの補助事業について会員向け説明会を開催した。

日　時: 12 月 6 日(火)　10:00 ～ 11:30
場　所: コンワビル(都内)　対面及びオンライン
議　題: 1. 冷凍食品業界における第二次環境自主行動計画(令和 4 年改正版)説明
　　当協会専務理事
　　2. 日本のフロン類対策、関連する補助事業の来年度概算要求情報について
　　環境省地球環境局地球温暖化対策課フロン対策室　主査　中本 大輔
　　3. 情報交換
参　加: 会員企業 11 社(15 名、オンライン参加含む)

エ. 冷凍食品工場における冷媒調査の実施

環境省の補助事業に関して、会員の冷媒ごとの使用状況調査を毎年実施しているが、今年度も 5 年 1 月に実施した。

(2)容器包装3R の推進

平成 29 年(2017 年)3 月に策定した『冷凍食品業界における容器包装3R推進のための第三次自主行動計画』の 3 年度(2021 年度)のフォローアップ調査を実施し、9 月に公表した。3 年度の家庭用冷凍食品容器包装のプラスチック使用量は、コロナ禍による家庭用需要の増大に伴って前年に続いて増加したものの、プラスチック使用原単位は、前年対比 2.7 ポイン

ト減少し、基準年である 2004 年度比 では 31.2%減少と、20 年度の目標である 22%減少を 9.2 ポイント上回った。

(3)環境自主行動計画の推進

ア. 冷凍食品業界における第二次環境自主行動計画(令和 4 年改正版)

平成 27 年(2015 年)に「冷凍食品業界における第二次環境自主行動計画」を策定したが、その後、国際的に新たな冷媒規制が実施されたため、第二次計画を改正し 11 月に公表した。なお、目標年は 2030 年とした。

主な内容として、①エネルギー消費目標については、引き続き、エネルギー消費原単位を前年比1%程度削減するよう努める。②冷媒については、2030 年までに引き続き HCFC の全廃を目指すほか、増加が見込まれる HFC は目標年には現状の 3 割程度留めるとともに、自然冷媒の大幅な引上げを目指す。③廃棄物については、今後とも再資源化率の向上に努めるとともに、その発生抑制に努める。

イ. 第二次環境自主行動計画フォローアップ調査

第二次環境自主行動計画に基づいて 2021 年度のフォローアップ調査を行い、11 月に公表した。

①エネルギー消費原単位を毎年 1%程度削減目標については前年比▲0.9%となり、目標をほぼ達成した。

②2020 年までにHCFCの比率を 50%程度まで引き下げ、2030 年までに全廃する目標については、HCFCは 43.0%と前年比 5.9 ポイント減少し、2020 年度の目標を上回った。

③廃棄物の再資源化率については、全体としては前年比 1.9 ポイント増加し 88.6%となった。このうち食品廃棄物も前年を 1.2 ポイント上回る 90.3%となった。

(4)プラスチック資源循環促進法への対応

昨年 4 月に、プラスチック資源循環促進法が施行されたこと等を受け、冷凍食品業界としてプラスチック容器包装の環境配慮に関する自主設計指針と環境配慮設計ガイドライン(標準基準)を 11 月に策定した。さらに、環境配慮認定基準の検討を進めた。

4. 統計調査事業

(1)統計

ア. 冷凍食品の国内生産調査及び生産・消費に関する統計

令和 3 年(1 月～12 月)冷凍食品の国内生産調査の結果と、財務省貿易統計から抽出した冷凍野菜輸入及びイの調理冷凍食品輸入調査の結果をとりまとめた統計速報を 4 月に公

表した。

5 月には、「令和 3 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、関係官庁、団体、教育機関等に配布した。

また 5 年年初から 4 年（1～12 月）冷凍食品の国内生産調査を実施し、前年同様の項目について 4 月に統計速報を公表した。

イ. 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している企業を対象に毎年調査を実施している。

4 年度は、回答のあった 38 社による 3 年（1～12 月）調理冷凍食品輸入調査の結果について、アの統計と共に公表した。

また、4 年（1～12 月）については、アと同様に調査を実施し、5 年 4 月公表した。

ウ. 冷凍食品に関する諸統計

アの統計に、関係官庁等で発表する「冷凍」に関連する各種統計と諸外国の冷凍食品統計を加えて、10 月に「令和 3 年冷凍食品に関する諸統計」を作成し、関係者に配布した。

（2）調査

＜冷凍食品仕向け先実態調査＞

全国約 130 社の食品卸事業者を対象に、冷凍食品の業務用・家庭用別の仕向け先・額などのほか、物流問題、SDGs 対応などを調査した。3 月に調査結果を公表し、会員に配布した。

5. 会員関係事業

（1）情報の提供

ア. 会報誌の発行

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を提供するため、月刊誌「冷凍食品情報」を会員、官庁、関係団体、メディア等に毎月 1,400 部配布した。

「冷凍食品情報」とは別に、柴田博医学博士の連載記事（2015 年 10 月号～2022 年 3 月号、50 回）を冊子化し、会員に配布した。

イ. WEB 活用

ホームページ、E メール等により、会員に対して、その緊急性に応じて適宜、情報提供を行った。その中で、ホームページでの関係省庁からの周知依頼が 58 件、E メールを使ったアンケート・調査依頼が 27 件あった。

(2)「輸入小麦等食品原材料価格緊急対策事業」 説明会

5 月 27 日(金)、農林水産省の担当者による会員向け説明会を都内会議室で開催した。会場 4 名、オンライン 29 社(54 名)の参加があった。

(3)地区会員協議会

令和 2 年以来、3 年ぶりに 3 地区で開催。従来に比べて時間を短縮し、会場及びオンラインによる参加としたが、従来並みの参加者数となった。また、終了後に懇親会を実施した。

＜議　事＞

①冷凍食品産業を取り巻く諸問題と協会の事業について
②冷凍食品認定制度と今年度の状況について
③(一財)日本食品検査の事業について

＜参加状況＞

①東北地区:1 月 20 日(金)パレスへいあん(仙台)
17 名(会場)＋14 名(オンライン)＝31 名が参加。
②九州・山口地区:1 月 27 日(金)WITH THE STYLE FUKUOKA(福岡)
12 名(会場)＋23 名(オンライン)＝35 名が参加。
③近畿・中国・四国地区:2 月 3 日(金)梅田新阪急ホテル(大阪)
32 名(会場)＋15 名(オンライン)＝47 名が参加。

(4)流通会員社懇談会

4 年度は、出席者の日程が整わず開催できなかった。なお、5 年 4 月に開催。

(5)会員の加入促進

会員の加入について、直接的な働きかけを行うなど、その促進を図ったが、4 年度は新規加入がなかった。

(6)外国人受入制度への対応

引き続き、「外国人食品産業技能評価機構」の理事として、その運営に寄与するとともに、会員への飲食料品製造業における特定技能制度の企業推薦窓口として、情報提供を実施した。

6. 総会・理事会

(1)令和 4 年度通常総会

5 月 18 日(水)東京會舘(東京都千代田区丸の内)

※コロナ禍での開催のため、懇親会は取り止め、委任状出席を要請。

議題(議案)

第 1 号議案　令和 3 年度事業報告及び収支決算、監査報告

第 2 号議案　役員の改選

(報告事項)

1. 令和 4 年度事業計画
2. 令和 4 年度収支予算
3. 令和 3 年度会員の異動状況

(2)理事会

ア. 5 月第 1 回理事会

5 月 18 日(水)東京會舘(東京都千代田区丸の内)

議題(議案)

第 1 号議案　新規加入会員の承認に関する件

第 2 号議案　総会に付議すべき議題に関する件

(報告事項)

1. その他

イ. 5 月第 2 回理事会

アと同日、同場所で開催

議題(議案)

1. 役付き理事互選

ウ. 11 月理事会

11 月 4 日(金)静岡カントリー浜岡コース＆ホテル

議題(議案)

第 1 号議案　育児休業制度規程及び介護休業制度規程の改正について

(報告事項)

1. 事業中間報告
2. 環境対策
   (1)冷凍食品業界における第二次環境自主行動計画(令和 4 年改正版)
   (2)冷凍食品プラスチック容器包装の環境配慮に関する自主設計指針および環境配慮設計ガイドライン
3. その他

エ. 3 月理事会

3 月 30 日(木)ロイヤルパークホテル(東京都中央区日本橋)

議題(議案)

第 1 号議案　令和 5 年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認に関する件

第 2 号議案　令和 5 年度通常総会の招集に関する件

(報告事項)

1. 令和4年度事業報告(案)及び収支決算見込み(案)
2. 会員の異動状況

7. 委員会・部会・研究会

(1)運営委員会

委員長　　松尾　哲哉(ニチレイフーズ)

副委員長　小林　匠 (味の素冷凍食品)

第 1 回　11 月 18 日(金)

議題　〇令和 4 年度広報事業の中間報告

〇令和 5 年度広報事業の基本方針について

〇報告事項

第 2 回　3 月　7 日(月)

議題　〇令和 4 年度広報事業実施報告

〇令和 5 年度広報事業の基本方針(案)

〇報告事項

(2)品質・技術部会

部会長　　中井 清典(ニッスイ)

副部会長　渡邊 徳彦(テーブルマーク)

第 1 回　6 月 10 日(金)

議題　〇令和 3 年度品質・技術事業報告

〇令和 4 年度認定制度運用状況

〇EC 販売における配送時の温度管理状況報告　等

第 2 回　2 月 1 日(水)

議題　〇令和 4 年度上半期品質・技術事業報告

〇令和 4 年度認定制度運用状況報告
〇EC 販売における配送時の温度管理調査結果まとめ　等

第 3 回　3 月 27 日(月)
議題　〇令和 5 年度品質・技術事業計画の報告承認
〇令和 4 年度認定運用状況報告
〇EC 販売における配送時の温度管理についての今後の対応　等

(3)広報部会

部会長 大竹　泰(ニチレイフーズ)

第 1 回　3 月 29 日(水)
議題　〇令和 4 年度広報事業報告
〇令和 5 年度広報事業計画(案)の報告
〇協会スマホアプリの浸透策の検討　等

(4)環境部会

部会長　小梶　聡(マルハニチロ)

＜部会＞
第 1 回　7 月 27 日(水)
議題　〇新部会長選任及び部会要領の改正、新規加入
〇プラ資源環境配慮ガイドライン作成を目的としたワーキンググループ(WG)の設置

第 2 回　10 月 26 日(水)
議題　〇第二次環境自主行動計画(令和 4 年改正版)策定

＜WG＞
座長:石井 昌弘(マルハニチロ)

第 1 回　10 月 26 日(水)
議題　〇環境配慮自主設計指針及びガイドラインの策定

第 2 回　3 月 3 日(木)
議題　〇プラ容器包装の環境配慮ガイドラインおよび優良設計認定基準の検討

第 3 回　 3 月 13 日（月）
議題　〇プラ容器包装の環境配慮優良設計認定基準の検討

（5）CS（顧客満足）研究会

座長　 伊藤　聡（味の素）
副座長 赤尾　正和（マルハニチロ）

第 1 回　 6 月 30 日（木）
議題　〇各社の CS 対応業務における DX 対応状況の情報共有

第 2 回　 9 月　7 日（水）
議題　〇共有検討議題の選出と討議スケジュールの確定

第 3 回　 11 月 17 日（木）
議題　〇CS 業務におけるスキル向上及び人材育成の課題と対応の討議共有

第 4 回　 3 月 15 日（水）
議題　〇CS 業務における SV の育成方法の課題と対応の討議共有

（6）DFF（冷凍食品物流）研究会

座長　 今泉　貴博（明治）
副座長 谷口　太郎（テーブルマーク）
二家　志郎（ニチレイフーズ）

第 1 回　 1月 20 日（金）
議題　〇2024 年問題の各社課題整理及び共有パレッタイズに関する情報交換

（7）RFF（市販冷凍食品）研究会

座長　 三好　哲雄（ニチレイフーズ）

第 1 回　 7 月 6 日（水）
議題　〇新座長の選任
〇食品産業センターによる食品産業における取引慣行の実態調査報告
〇農水省による「適正取引推進ガイドライン」説明