第１号議案　平成２７年度事業報告及び収支決算、監査報告

Ⅰ．事業報告

27 年度は、アジア地域の減速などにより世界経済は弱含みで推移した中で、日本経済についても、雇用改善は進んだものの個人消費の伸びは弱含みで推移した。また、26 年秋からの急激に進行した円安の基調は変わらず、輸入原材料価格の上昇を招く一方で、インバウンド消費の増加をもたらした。

冷凍食品を取り巻く状況をみると、穀物等の国際価格は豊作が続いたことから落ち着いた動きで推移したが、円安等により各種の原材料価格が上昇したほか、物流コストや賃金も上昇した。このため、冷凍食品企業はコスト上昇に見合った価格転嫁を図り、一定程度浸透したものとみられる。

冷凍食品の需要について、内食志向の強まり、各社の積極的な新製品開発などによって 25 年まで 4 年連続して増加したものの、26、27 年は僅かながら減少が続いた。なお、27 年は価格改定等もあって金額ベースでは増加した。

当協会では、冷凍食品を消費者のライフスタイルの変化に柔軟に対応できる「未来の食品」として位置づけ、「ココロにおいしい、冷凍食品」をスローガンとして広報事業を展開した。需要拡大が期待されるシニアや男性に重点を置きつつ、冷凍食品のＰＲ活動として、イベント、各種媒体などを活用して消費者や業務用ユーザー向けに各種事業を展開するとともに、普及啓発活動として、セミナー・講習会、普及資材の拡充等を図った。

冷凍食品認定制度について、その適切な運用に努め、品質管理関係者の資質向上のための講習会を拡充させたほか、29 年度に施行予定の改定認定基準を策定した。また、27 年 3 月に策定した食品防御ガイドラインの周知を図ったほか、食品表示制度について冷凍食品業界の立場から行政への要請などを行った。そのほか、環境対策、調査、会員関係などの各事業について充実を図った。

＜平成２７年の生産・消費動向＞

冷凍食品の国内生産量は、152.0 万トン（前年比 1.4%減）、金額（工場出荷額）が 6,870 億円（1.0%増）であった。数量は 2 年続きで減少したものの、金額は、出荷価格の引上げ等を反映して、5 年連続で増加となった。

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「国内消費量」は 268.2 万トンと 1.1%減、国民一人当たりでは 21.1 kgで 0.2kg 減となり、2 年連続で減少した。

冷凍食品の生産数量・金額の推移

【数量】　（単位:トン、対前年比は%）

	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 23 年	864,303	100.6	553,604	102.5	1,417,907	101.3
24	894,582	103.5	581,786	105.1	1,476,368	104.1
25	919,442	102.8	630,643	108.4	1,550,085	105.0
26	931,972	101.4	609,919	96.3	1,541,891	99.5
27	903,230	96.9	616,653	101.1	1,519,883	98.6

【金額】　（単位：百万円、対前年比は%）

	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 23 年	369,741	99.0	260,300	102.1	630,041	100.3
24	374,449	101.3	268,844	103.3	643,293	102.1
25	392,114	104.7	285,259	106.1	677,373	105.3
26	395,547	100.9	284,971	99.9	680,518	100.5
27	392,594	99.3	294,450	103.3	687,044	101.0

冷凍食品の国内消費量（平成 27 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）
2,681,806 （対前年比 98.9%）	1,519,883 （98.6%）	911,518 （100.4%）	250,405 （95.9%）	21.1 （0.2 kg減）

１．広報事業

平成 26 年度からの「ココロにおいしい、冷凍食品」をベースに冷凍食品の本来の優れた価値・特性を訴求し「未来の食品」として位置付け、新たに学校給食での冷凍食品の利用促進を図るための広報事業を展開した。メインターゲットは、引き続き需要拡大が見込まれるシニア、男性としたが、加えて、WEB を活用して若い世代への情報発信を強化した。

（１）ＰＲ活動

ア．統一キャッチコピー・ロゴによる展開

業界統一キャッチコピー「ココロにおいしい、冷凍食品」とロゴを当協会や会員各社の PR 等で活用した。

当協会では、ホームページやリーフレットに掲載したほか、消費者向け PR イベント等で活用した。また、会員各社では WEB（7 社）、商品カタログ（6 社）、キャンペーンチラシ（1 団体）等で掲載された。

イ．冷凍食品 PR イベント

（ア）消費者向け PR イベント

10 月 15 日（木）に、シニアのペアを招待（10 月 18 日の「冷凍食品の日」が記念日の方を優先）した PR イベントを二部構成で実施した。招待者は、読売新聞夕刊（9 月 12 日）及び当協会消費者向けサイト「冷食 ONLINE」で公募した。

第一部は、女優・石田ひかり氏をゲストに招き、当協会の伊藤会長を交えて、日常の食生活や冷凍食品の魅力に関したトークショーを行った。

第二部は、石田氏やホテルシェフが考案した冷凍食品のアレンジメニュー19 品の試食会を実施した。

実 施 日：10 月 15 日（木）　12：00～14：30
場　　所：ロイヤルパークホテル（東京都中央区）
参 加 者：306 人〔招待者 200 人（記念日優先者 39 人）、メディア関係 51 人、他 55 人）〕

当日のイベント内容は、テレビ 3 局（テレビ朝日、テレビ東京、日本テレビ）、新聞 4 紙（中日スポーツ、日刊スポーツ、スポーツ報知、日刊ゲンダイ）、雑誌 1 誌（女性自身）及びインターネット 114 媒体（YAHOO！ニュース、日テレ NEWS24、Livedoor ニュース、goo ニュースほか）等で掲載、配信された。

（イ）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、農林水産省「消費者の部屋」において、「ココロにおいしい、冷凍食品」をテーマに特別展示を開催した。会員 15 社による展示準備委員会を組織して対応した。

試食は 4 日間（5 日～8 日）とし、従来の展示に加え、新たに「○×クイズ」や自然解凍商品コーナーを設けた。来場者は 1,335 名（前年比 2 割増）であった。

また、ラジオ（ニッポン放送）の取材があり、10 月 6 日に放送された。

実 施 日：10 月 5 日(月)～10 月 9 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」6 枚、「工場見学」6 枚、「冷凍食品の歴史」3 枚、「業務用需要先マップ」1 枚等

・ダミーパッケージ展示 57 品目

・「冷凍食品の豆知識の木」の展示

・「○×クイズ」

・当協会 WEB コンテンツ体験コーナーの設置

・普及パンフレット類の配布

・当協会制作の消費者向け DVD「追跡！冷凍食品　探れ！おいしさの秘密」の上映

・試食（14 社 18 品）

この後、東北農政局(11 月)、東海農政局（28 年 2 月～3 月)、九州農政局（28 年 3 月）においても同様の展示が実施された。

（ウ）学校給食商材展示・試食説明会

日本教育新聞社との共催で、学校給食の献立を考案する栄養教諭等を対象として、会員 10 社の協力を得て学校給食向け冷凍食品の展示・試食説明会を開催。併せて、元文部科学省学校給食調査官の講演、栄養教諭による冷凍食品の活用事例発表を行い、学校給食の中で重要な役割を果たす「食育」に冷凍食品が貢献できることをアピールした。その模様は同紙で掲載された（後述)。

タイトル：賢く使おう！学校給食での冷凍食品の活用
～充実した学校給食を目指す事例発表会・
学校給食商材展示・試食説明会～
実 施 日：8 月 3 日（月）
場　　所：日本菓子専門学校（東京都世田谷区）
内　　容：・元文部科学省学校給食調査官　田中延子氏による講演
・上田市立真田中学校　柳沢栄養教諭による事例発表
・意見交換会
・展示・試食会（10 企業 30 品）
参 加 者：関東圏の小中学校・給食センターの栄養教諭、教育委員会など
学校給食関係者 32 名

（エ）横浜市民フォーラム

日本冷凍空調学会が主催した第 24 回国際冷凍会議に協賛。この会議は４年に１度開催され、日本では今回が初開催となり、その関連イベントの横浜市民フォーラムの企画・運営に協力した。当日は約 100 名の横浜市民が参加。

タイトル：第 24 回国際冷凍会議　関連イベント　横浜市民フォーラム
「冷凍食品はここまで美味しくなる！」
実 施 日：8 月 17 日（月）13:00～16:10
〔広報部長が 13:05～14：00 に講演 〕
場　　所：パシフィコ横浜　会議センター　301 号室（横浜市西区）
内　　容：「冷凍食品の進化とメリット」をタイトルに講演を行ったほか、会場内ではパネル展示、普及資材の配布、学校給食で出される冷凍食品（デザート）の試食を実施。
NHK の取材が入り翌日の「あさイチ」で、同フォーラムの模様や冷凍食品の進化などについて紹介された。

（オ）地方イベント

大阪市で開催されたシニア向けイベント「ハッピーエイジング＆ソナエ博 2015 秋」〔主催：産経新聞社〕におけるセミナーで、冷凍食品の活用法などを PR するとともに、試食の冷凍食品を配布した。セミナーには 328 名が参加。

このイベントに関連して、ラジオ、新聞で冷凍食品の優れた特性などを PR した。

実 施 日：9 月 14 日（月）10：00～18：00
〔当協会セミナーは 11:30～12：30 及び 14:00～15：00 〕

場　　所：スイスホテル南海大阪 7 ・8 階フロア（大阪市中央区）

内　　容：・セミナー「冷凍食品でできる健康づくり」

・「ラジオ大阪（生中継）」に広報部長が出演したほか、当協会が制作した 20 秒 CM2 種を同局で 5 日間に渡って放送。

・産経新聞大阪版夕刊に広報部長と広報課長のインタビュー記事（10 月 10 日）。

・リビング新聞（9 月 19 日号）の首都圏及び大阪神戸エリア版に記事広告を掲載。

ウ．ＷＥＢの活用

（ア）ホームページ

8 月下旬に、協会オフィシャルサイトを全面リニューアル。消費者に役立つ情報と会員が必要な情報を区分し、消費者への情報は「冷食 ONLINE」に誘導したほか、新たに「会員専用の情報閲覧サイト」を新設し、内部情報の発信力を高めた。

また、スマートフォンやタブレット等にも対応できるようにした。

（イ）消費者向けサイト「冷食 ONLINE」

WEB の発信力を高めるため、26 年 7 月に昨年開設した消費者向けサイト「冷食 ONLINE」を 6 月 1 日から更新頻度の高いニュースサイト型へ改編するとともに、週に 3 回程度、新情報を発信した。

〈サイトの構成〉

①冷凍食品のススメ　②知る・役立つ　③コラム　④ひとくふうレシピ　⑤日本冷凍食品協会の取り組み

さらに、人気レシピサイト（クックパッド）とのコラボレ

ーション（後記（オ））などでユーザーの来訪増加を図った。

（ウ）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」として活用し相互の盛り上げを図った。

（エ）ひとくふうレシピ

「ひとくふうレシピ」サイトを改編し、レシピの更新が目につきやすい位置に変更するとともに、新たに「みんなが見た冷凍食品人気ランキング」を設け、注目されている冷凍食品を紹介した。毎月 3 レシピを追加し、合計 154 レシピを掲載（3 月末）。

（オ）冷凍食品レシピコンテスト

冷凍食品を利用したレシピの紹介とその注目度を高めるため、「クックパッド」とタイアップして冷凍食品のアレンジレシピを一般募集するレシピコンテストを行った。

タ　イ　ト　ル：「ひとくふう」でもっと広がる♪冷凍食品で楽しむ！アイデアレシピコンテスト
募　　集：7 月 6 日（月）～19 日（日）
入賞レシピ発表：8 月 3 日（月）～16 日（日）
応募レシピ件数：144 件
受　賞　作　品：5 件

受賞作品は、「クックパッド」、「冷食 ONLINE」での掲載のほか、リーフレットなどで紹介。この企画により「冷食 ONLINE」へのアクセス数が急増した。

エ．メディア展開

（ア） 新聞広告・パブリシティ

①一般紙

ｉ「読売新聞」（発行部数 913 万部）
10 月 18 日（日）朝刊

タイトル：「家族を笑顔にする便利でおいしい冷凍食品」
内　　容：女優・石田ひかり氏による自身の冷凍食品の活用法や思いを紹介。あわせてアレンジレシピや冷食の取り扱いなどを紹介（全15段カラー）

ⅱ「産経新聞（大阪版）夕刊」（発行部数計47万部）
10月10日（土）
タイトル：「冷凍食品でできる健康づくり」
内　　容：「健康ライフ」特集面に「ハッピーエイジング＆ソナエ博」の模様と共に、広報部長と広報課長のインタビュー記事掲載。冷凍食品の優れた特性や冷凍食品を活用して栄養バランスの整え方等を紹介

冷凍食品でできる健康づくり
多様な食生活に対応

②教育関連紙

冷凍食品を学校給食現場に普及、啓発するため、記事広告を掲載した。

ⅰ「日本教育新聞」（発行部数23万7千部）
9月14日号
タイトル：「冷凍食品で広がる学校給食の未来」
内　　容：前記イ（ウ）の学校給食商材展示・試食説明会での田中延子氏の講演、冷凍食品活用例、展示・試食会の内容を掲載。認定制度のポイントを解説した広告を併せて掲載（全15段モノクロ）

冷凍食品で広がる学校給食の未来
冷凍食品認定制度

ⅱ「教育家庭新聞」（発行部数22万部））
10月17日号
タイトル：「冷凍食品を活用し、豊かな献立を作る」
内　　容：冷凍食品の優れた特性、冷凍食品メーカーが語る開発の想い、全国学校栄養士協議会会長・長島美保子氏のインタビューや栄養士への冷凍食品の利用に関するアンケート等（全15段4カラー）
配　　布：「第66回全国学校給食研究協議大会」（11月5日、6日高知市）に参加した栄養教諭等に1千部配布

特集 冷凍食品を活用し豊かな献立を作る
冷凍食品は学校給食を支えます

（イ）雑誌広告

「ヘルスケア・レストラン　10月号」（発行部数2万3千部）

医療・保健・福祉・介護施設での冷凍食品の利用促進を図るため、専門誌に記事広告を掲載した。（A4変形版4Pカラー）

タイトル：「冷凍食品を上手に使って在宅高齢者の豊かな食生活をサポートする」

内　　容：在宅介護における低栄養予防をテーマに、病院の管理栄養士が監修した冷凍食品を使用したメニュー等を掲載

発　　売：9月18日（金）

（ウ）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及びテレビで、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。

ラジオ

＜ニッポン放送（関東エリア）＞

ⅰ「垣花正　あなたとハッピー！」

日時：10月6日(火)　10：48～10：52

内容：番組のパーソナリティーが農林水産省「消費者の部屋」の模様をレポート

ⅱ「ザ・ボイス　そこまでいうか」（同キー局の全国32局）

日時：10月12日(月)～16日（金）16：05～17:30

内容：冷凍食品に関する20秒スポットCM

ⅲ「垣花正　あなたとハッピー！」

日時：10月12日(月)～16日（金）8時台

内容：リスナープレゼントに絡め、冷凍食品をPR

ⅳ「20 秒スポット CM」

日時：10 月 18 日（日）4 回

内容：「10 月 18 日は冷凍食品の日」を PR

ⅴ「ビジネスショウアップ」

日時：11 月 9 日（月）、10 日（火）、13 日（金）、16 日（月）、17 日（火）

内容：広報部長が出演し、最新の冷凍食品事情等を解説

＜bayfm（関東エリア）＞

ⅵ「金つぶ」

日時：10 月 9 日（金）20:00～20:38

内容：広報部長が出演し、冷凍食品の購入・保存時のポイントや優れた特性を解説

＜ラジオ大阪（関西エリア）＞

ⅶ「青木和雄の昼までえぇやん！」

日時：9 月 14 日（月）11:20～11:28

内容：広報部長が出演し、冷凍食品の最新情報や優れた特性を解説

＜朝日放送（関西エリア）＞

ⅷ「武田和歌子のぴたっと」

日時：10 月 13 日（火）15:35～15:56

内容：広報部長が出演し、冷凍食品の最新情報や優れた特性を解説

＜エフエム山陰（島根、鳥取エリア）＞

ⅸ「ちぇけら♪」

日時：28 年 2 月 11 日（木・祝）10:30～11:00

内容：広報部長が出演し、冷凍食品の最新情報や優れた特性を解説

ⅹ「20 秒スポット CM」

日時：28 年 2 月 11 日（木・祝）～13 日（土）3 回

内容：バラエティ豊かな冷凍食品を PR

テレビ

＜テレビ東京＞

ⅰ「L4YOU！プラス」

日 時：10 月 15 日（木）15:41～（約 1 分）

内容：10 月 15 日の「消費者向け PR イベント」（前記イ（ア））で提供した冷凍食品のアレンジレシピの紹介、専務理事へのインタビューによる冷凍食品についての基礎知識や適切な保存方法などの紹介

ii「ないろ日和」

日時：28 年 2 月 15 日（月）9:28～11:13

内容：番組レポーターと広報部長がクイズ形式で冷凍食品についての基礎知識や適切な保存方法などを解説

オ．冷凍食品の利用状況実態調査

本調査は毎年実施しており、27 年度も消費者を対象として冷凍食品の利用状況のほか、家庭での家事分担に対する意識、冷凍食品未利用者の意識や利用しない理由等について調査した。28 年 2 月末に調査を実施し、4 月 13 日に公表した。

（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、専門学校及び高校の中から、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した。開催回数は 36 回（31 校）、参加人数は 2,018 人。

（イ）消費者を対象にした講習会

全国の消費生活センター、農協、各地域の消費者グループ等を対象に、講演、DVD 上映、調理実習を内容とした講習会を開催した。開催回数は 19 回、参加人数は 1,057 人。

（ウ）業務用ユーザーを対象にした講習会

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、講演、DVD 上映のほか、冷凍食品を使った調理実習などを内容とした講習会を実施し、大量調理の現場における冷凍食品の優れた特性及び適切な取扱い方について説明した。開催回数は 11 回、参加人数は 1,113 人。

（エ）調理コンサルタント研究会

当協会が委嘱している冷凍食品調理コンサルタント 14 名を対象に、講演や調

理実習の際のポイントの確認、食品防御に関する考え方、工場視察を通して最新の食品製造技術や安全管理の実態等の理解を深めるため、研修会を実施した。

実施日：6 月 11 日（木）、12 日（金）
場　所：パレスグランデール（山形県）〔当協会からの説明、意見交換〕
　　日東ベスト（株）山形工場〔視察〕
参加者：13 人

イ．消費者団体への働きかけ

21 年度以降、消費者団体と定期的に意見交換会を実施しており、第 8 回目を開催した。冷凍食品をめぐる動向、当協会の事業活動、食品防御ガイドライン等について意見交換を行った。

実施日：28 年 1 月 25 日（月）15：30～17：00
場　所：主婦会館プラザエフ（東京都千代田区）
出席者：7 団体 9 人

＜参加消費者団体＞
主婦連合会、(一社）消費者市民社会をつくる会、(一社）全国消費者団体連絡会、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、
(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＞
木村専務理事、尾辻常務理事、三浦広報部長、日比運営委員長、岡田広報部会長、門品質・技術部会長、石井環境部会長、高根 CS 研究会員

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ファンを拡大するため、前年度に引き続き、その受け入れが可能である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。27 年度の見学実績は、19 工場で、合計 327 回、参加者は 7,568 人であった。

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）
・パンフレット「冷凍食品Ｑ＆Ａ」	21,800 部
・　〃　「冷凍食品～基礎知識と正しい取扱い方」	18,200 部
・　〃　「冷凍食品ひとくふうレシピ」	22,700 部
・　〃　「冷凍食品認定制度（学校給食に携わる皆さまへ）」	5,800 部
・　〃　「冷凍食品認定制度（給食事業に携わる皆さまへ）」	700 部
・　〃　「冷凍食品を使っておいしい給食作りを！」	600 部
・リーフレット「ココロにおいしい、冷凍食品」	29,800 部
・　〃　「冷凍食品　だからＯＫ！」	20,000 部
・冊　　子「冷凍食品取扱いマニュアル」	7,200 部
・ＤＶＤ「追跡！冷凍食品　探れ！おいしさの秘密」（消費者向け）	40 枚
・ＤＶＤ「おいしさそのまま 冷凍食品」（業務用関係者向け）	50 枚

オ．学校給食関係者向けＤＶＤ制作

学校給食現場での冷凍食品の利用促進を目的に、学校給食センターでの冷凍食品の特性を活かした事例の紹介、専門家のアドバイス等の内容で、28 年 2 月に完成。当協会会員のほか、全国学校栄養士協議会、全国学校給食連合会、全国給食事業協同組合連合会等に配布した。

タイトル：「学校給食充実のために冷凍食品ができること」（17 分）
内　　容：福島県・川俣町の学校給食センターを取材し、冷凍食品を利用している理由、実際の調理シーン、学校給食現場で冷凍食品を使うメリットなどを紹介。併せて、全国学校栄養士協議会の長島会長のインタビューを収録
監　　修：金田雅代氏（元文部科学省学校給食調査官）
制作部数：900 枚

（３）その他

＜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。

２．品質・技術事業

（１）「冷凍食品認定制度」の運用

冷凍食品認定制度については、引き続き（一財）日本冷凍食品検査協会（以下「冷検協」という。）に工場調査、指導業務を委託し、円滑な運用に努めた。

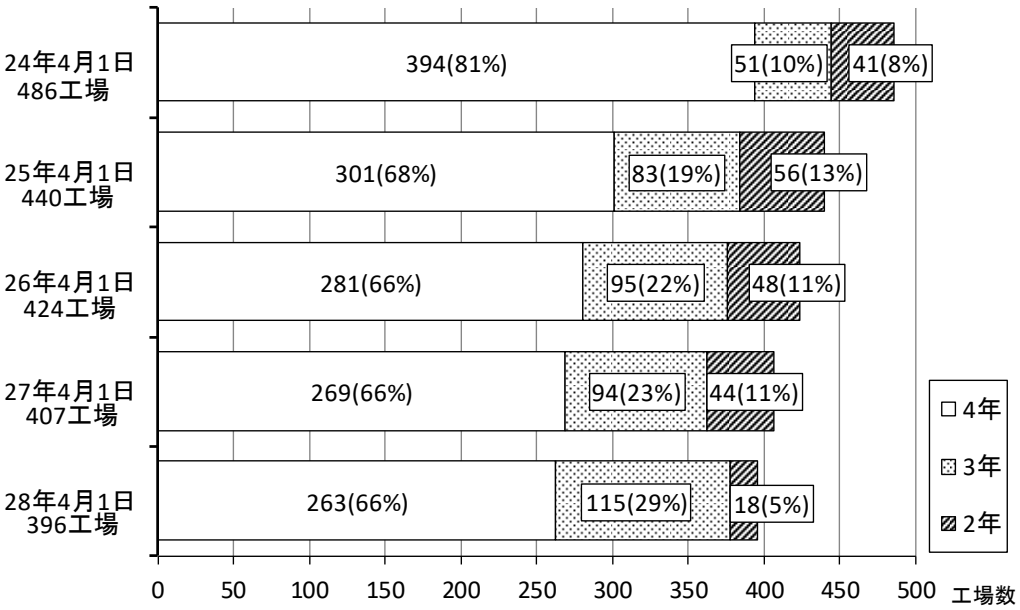
ア．更新及び新規調査・審査

27 年度は、年度内に有効期間が終了する 69 工場のうち、認定継続を希望する 63 工場の更新調査のほか、6 工場の新規調査を行った。

調査報告を基に、冷凍食品製造工場認定委員会が認定審査を行い、その結果、4 年工場 24、3 年工場 31、2 年工場 14 となった。

28 年 4 月 1 日現在の認定工場は、前年より 10 工場減の 396 工場、うち 4 年工場 263、3 年工場 115、2 年工場 18 となった。2 年工場が大幅に減少し品質管理レベルの向上が伺われた。

＜有効期間別認定工場数の推移＞



審査は調査時の評価点だけでなく、急速凍結の要件（最大氷結晶生成温度帯を概ね 30 分で通過）とその後の温度管理や微生物検査体制を確認し、不備が判明した場合、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。

イ．定期検査、工場指導

認定工場の定期検査は、概ね年 3 回実施した。うち 1 回は各工場における食品防御の実施状況や取り組み姿勢等の確認とし、併せてフロン使用状況の調査を行った。

また、定期検査時に、認定製品の製品検査を実施した。

工場指導については、認定要領に定める規定の回数を概ね実施した。また、微生物検査室での検査状況について確認し、指導を行った。

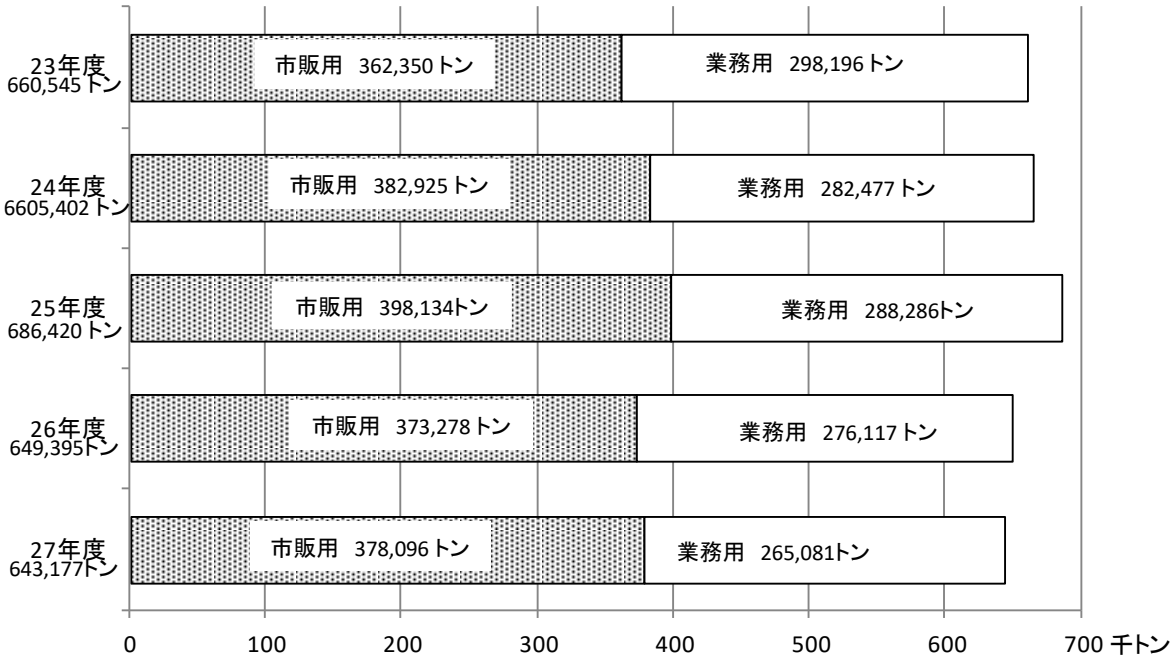
ウ．認定基準の改定

現行認定基準は、平成 21 年度に施行され、認定工場の品質管理水準の向上に寄与してきたが、長期的視点から、その水準をより高めるため、基準改定について、品質・技術部会で検討を重ねてきた。HACCP であることの明確化、危機管理対応などを充実させた内容であるが、一定の経過措置などにより、工場によって急激な負担が生じないよう配慮することとした。28 年 2 月の品質・技術部会で了承され、4 月に公表、その後説明会を行う。

エ．格付数量

27 年度の格付数量は 643 千トン、前年度比 1.0%減となった。そのうち、市販用は 378 千トン（前年度比 1.3%増)、業務用は 265 千トン（前年度比 4.0%減）であった。

＜認定工場格付数量の推移＞



オ．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、27 年度では 56 工場と前年度に比べ減少した。これらの工場のうち、7 工場が認定を取り下げた。

カ．講習会

会員・認定工場を対象として、品質・衛生管理レベルの向上を図るため、以下の各種講習会を開催した。また、当協会ホームページに設置された会員専用サイトに、出席できなかった会員等のために、講習会の説明資料を掲載した。

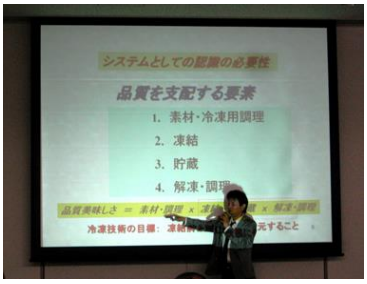
（ア）微生物

品質管理責任者や微生物試験の責任者を対象として、昨年度に引き続き微生物の標準試験法の考え方に関する講習会を 6 月 4 日に大阪で開催した（参加者 25 名）。本講習会では厚生労働省「食品からの微生物標準試験法検討委員会」の委員、関係者を講師として招聘した。

（イ）急速凍結

急速凍結とその後の温度管理の必要性の理解を深めるため、7 月 17 日に名古屋で開催した（参加者 20 名）。

食品冷凍に関する基礎知識、急速凍結機、温度管理及び測定法について専門家が講義を行うとともに、温度測定の実習及び演習、凍結サンプルの食味検査を実施した。



〈講義状況〉

〈

（ウ）防虫防鼠

外部の専門業者に任せがちな防虫防鼠について、工場自身が適切かつ継続的に対応する必要があることから、6 月 23 日に福岡（参加者 20 名）、8 月 7 日に大阪（参加者 20 名）で開催した。

「ゴキブリ・ネズミの種類・特徴・対策について」、「食品工場に侵入・生息し易い昆虫について」、「構造及び運用的要因におけるネズミ・昆虫発生要因」、「資材紹介」の各講義は、写真やビデオを活用して、具体的な事例を基に専門家が行った。

（エ）防カビ

カビは工場内の結露しやすい箇所で発生しやすく、また工場自身が適切な対応がとれないことがあることから、その対策等について、7 月 10 日に札幌（参加者 16 名）、11 月 27 日に仙台（参加者 16 名）で開催した。

「食品工場におけるカビについて」、「建物構造・設備から見たカビの要因」、

「建物の運用面から見たカビ対策」の演題で、専門家による多数の写真や図を活用した講義を行った。

（オ）品質管理責任者

ⅰ 工程管理

HACCP 的管理手法による製造現場の管理が十分ではない場合があり、その管理レベル向上を目的として、10 月 30 日に福岡で開催した（参加者 30 名）。

「品質管理責任者とは」、「工程管理の基となる HACCP の考え方」、「工程管理におけるポイント」の内容で講義を行うとともに、班別学習として HACCP プランを作成し、発表した。

ⅱ 問題発生時の対応

品質管理責任者のレベル向上を目的として、主に出荷判定における問題発生時の対応に関して、12 月 4 日に福岡で開催した（参加者 20 名）。

「工場で遵守すべきこと」、「品質管理責任者とは」、「出荷判定及び製品回収への関与」及び「再発防止と改善活動」について講義を行うとともに、班毎に工場において出荷に係わる問題が発生した場合の対応に関するケーススタディを行った。

ⅲ 組織的な改善活動

有効な活動が進め難い内部監査の実施方法や是正処置、また、マネジメントレビューの役割等について、28 年 2 月 19 日に福岡で開催した（参加者 20 名）。

講義でそれらの内容を説明するとともに、事前に参加者に配布した資料を基に、模擬監査、指摘事項の報告と是正処置・予防処置の立案を班毎に実施した。

上記ⅰ～ⅲの品質管理責任者の講習会では班別での演習を行い、各班の作成物は後日参加者に配布した。

〈班別実習状況〉

〈実習結果の発表〉

（カ）異物混入防止

異物混入の苦情が増加していることから、原因究明のための異物の迅速な検査方法と異物検出機を運用する上で留意すべき点やメンテナンスの重要性について、専門家による講義形式で、3 月 8 日に東京で開催した（参加者 44 名）。今回が初開催。

〈講義状況〉

〈講義状況〉

（２）品質・安全問題への対応

ア．食品防御

（ア）食品防御ガイドラインの策定

27 年 3 月の品質・技術部会で食品防御ガイドラインが了承されたことを受けて、4 月に会員及び認定工場に食品防御ガイドライン本文を配布した。また、4 月に一般向けとしてガイドライン要約版をホームページで公表した。さらに、付録となる用語集、Q&A、事例集、参考資料は 10 月の品質・技術部会で了承され、11 月に会員企業及び認定工場に配布した。

その後、食品防御責任者の記述の追加と軽微な内容の修正を加えた改定版を作成し、28 年 2 月の品質・技術部会で了承された。同部会で承認されたチェックリストと合わせ、28 年 4 月に完成版として配布した。

（イ）食品防御ガイドライン説明会

ガイドラインに基づき食品防御の考え方を会員及び認定工場に周知するため、説明会を 4 月から 6 月にかけて全国 9 会場で開催し、281 名が参加した。27 年度に実施した「食品防御ガイドラインの考え方講習会」と合わせ、約 6 割の認定工場が参加した。また、希望する工場には定期検査等で食品防御に関する説明を行った。

＜食品防御ガイドライン説明会結果＞

開催日	開催地	参加者(名)
4 月 15 日(水)	東　京	48
4 月 21 日(火)	札　幌	29
4 月 23 日(木)	仙　台	22
5 月 12 日(火)	大　阪	31
5 月 14 日(木)	名古屋	26
5 月 19 日(火)	福　岡	41
6 月 2 日(火)	鹿児島	15
6 月 9 日(火)	東　京	42
6 月 16 日(火)	岡　山	27
合　　計		281

イ．食品表示

3 月 20 日に「食品表示基準」が公布され、さらに 4 月 1 日には食品表示法が施行された。また、関連する表示通知と Q&A は、3 月 30 日に公表された。

これを受けて、品質・技術部会の下に部会各社の食品表示担当者による「食品表示ワーキンググループ」を設置し、消費者庁作成の Q&A について、疑問点の確認、修正の要望を行ってきた。しかし、十分な回答が得られず、依然として不明な事項が残っているものの、消費者庁から回答が得られた分については、3 月に協会ホームページに掲載した。なお、新しい表示基準に基づく冷凍食品の表示に関する会員向けセミナーを、11 月 12 日に東京（参加者 55 名)、28 年 1 月 22 日に大阪（参加者 44 名）で開催した。

また、加工食品の原料原産地表示の在り方について、28 年 1 月に農林水産省及び消費者庁合同の検討会が設置され、検討が進められている。28 年秋頃に中間取りまとめが行われる見込みであるが、当協会として、28 年 4 月、農林水産大臣及び同検討会座長宛に要請書を提出するとともに、4 月 27 日の検討会で常務理事が出席し、冷凍食品業界の実情の説明及び意見を申し述べた。

ウ．HACCP 支援法に伴う高度化計画及び高度化基盤整備計画認定のための手続き

27 年度は、高度化基盤整備計画の申請が 1 件あり、認定を行った。

エ．流通事業者の温度管理徹底

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、小売事業者等に対し、その啓発活動を行っており、27 年度は、新たに制作したポスターとしても掲示できるリーフレット約 2 万部を流通関係 10 団体等を経由して 90 社に配布した。

３．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

26 年（1～12 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下記イの調理冷凍食品輸入調査の結果をとりまとめて、4 月に統計速報を公表した。

5 月には、「26 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、官庁、関係団体、教育機関等に配布した。

また、28 年年初から 27 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。

27 年度は、回答のあった 30 社による 26 年（1～12 月）調理冷凍食品輸入調査の結果について、アの統計とともに公表した。

また、28 年年初には 27 年（1～12 月）の同調査を実施し、回答のあった 25 社による結果を公表した。

ウ．冷凍食品に関連する諸統計

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、9 月に「平成 26 年冷凍食品に関連する諸統計」を作成し、関係者に配布した。

エ．英語版統計

上記アの統計の英語版として、「2014（Jan.～Dec.）JAPANESE FROZEN FOOD STATISTICS」を作成し、6 月に各国の冷凍食品関連団体、駐日大使館等に配布した。

オ．自然解凍調理冷凍食品の市場規模調査

会員のうち、自然解凍調理冷凍食品を取り扱っているメーカー100 社を対象に、自然解凍調理冷凍食品の生産・輸入について、4～5 月に調査（25、26 年実績）を実施した。そのうち 36 社から有効回答があり 6 月に公表した。

また、28 年年初には、調査対象企業を拡大し、450 社を対象として実施した。

（2）調査

ア．中食における冷凍食品利用調査

スーパーマーケットの惣菜における冷凍食品の利用状況の把握、惣菜担当者へのヒアリング等により冷凍食品の販路拡大に対する問題点を探り、その改善の方向を検討するため、12 月から 28 年 3 月にかけて調査を実施し、28 年 4 月に公表した。

イ．食肉加工品等流通調査

一般社団法人日本食肉協議会の依頼により、冷凍食品で使用された食肉原料の種類、量などについて、会員 70 社を対象に 1～2 月に調査し、66 社から回答があった。

ウ．行政からの依頼調査

農林水産省からの依頼調査が増加しており、そのうち主なものは次の通り。

・「緊急災害時対応食料調達可能量等調査」

災害時の食料調達量（工場別、商品別）を調査し、28 年 2 月に農林水産省に報告した。57 社を調査対象として 23 社から回答。

４．環境対策事業

（1）環境自主行動計画の推進

27 年 3 月に策定した「冷凍食品業界における第二次環境自主行動計画」においては、長期的にエネルギー消費原単位の削減、自然冷媒への転換などの目標を設定したところであるが、第一次計画に基づく 26 年のフォローアップ調査を実施し、11 月に公表した。

冷凍食品業界における 2014 年の CO_2 排出原単位は、基準年の 1990 年比 11.0%増となったが、その要因は、原子力発電所の稼働停止に伴い、電力の炭素排出係数が大幅に上昇したためである。

なお、仮に、電力の炭素排出係数が東日本大震災前の 2010 年と同じであれば、2014 年の CO_2 排出原単位は 1990 年比 12.5％減、前年比 4.0％減となっており、実質的にエネルギーの節減が進んでいるものとみられる。

（2）容器包装 3R の推進

24 年 3 月に策定した「冷凍食品業界における容器包装 3R 推進のための第二次自主行動計画」では、目標年度である 2015 年度までに、プラスチック容器包装について 2004 年度比 9%削減（原単位）を目標としている。

2014 年度もフォローアップ調査を実施し、10 月に公表した。2014 年度は、2004 年度比 17.5%減と目標値を上回り、対前年比は 1.9 ポイント減となった。

また、容器包装リサイクル法の見直しが進められているが、28 年 3 月に環境省及び経済産業省の関係審議会の合同会合で、「容器包装リサイクル制度の施行状況の評価・検討に関する報告書（案）」が取りまとめられ、パブリックコメントが求められた。他の食品関係団体とともに、5 月初めに当協会としての意見を提出した。

なお、プラスチック容器包装リサイクル推進協議会会員として、同協議会「環境配慮設計に関する指針策定委員会」への委員を派遣するなど、積極的に参画した。

（3）先進技術を利用した省エネ型自然冷媒機器普及促進事業

26 年度から実施されている「先進技術を利用した省エネ型自然冷媒機器普及促進事業」（環境省）において、環境省への要請活動の結果、27 年度から食品製造工場が新たな対象設備として追加された。環境部会での情報共有を行ったほか、協会ホームページや「冷凍食品情報」を通して情報提供を行った。

27 年度は、第一次公募での食品製造工場の 21 社 23 事業所に補助金が交付されたが、予算の上限に達したため、第二次公募は実施されなかった。7 月に環境省に対し予算拡充を要請した結果、28 年度予算では、11 億円増の 75 億円となったが、対象業種が化学製品製造工場及びアイススケートリンクの 2 つが追加となった。

28 年 4 月に、一般財団法人日本冷媒・環境保全機構による 28 年度同事業の公募が開始され、協会ホームページ等で情報提供を行った。

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、メディア等に毎月約 1,750 部配布した。

なお、27 年度は、編集委託先を変更するとともに、内容、装丁などを一新し、更

なる充実を図った。

イ．ホームページ

協会オフィシャルサイトを全面リニューアルし、消費者に役立つ情報と会員が必要な情報を区分けした。

さらに、スマートフォン、タブレット等の様々なデバイスでの閲覧にも対応できるようにした。

ウ．その他

そのほか、E メール、FAX、郵送などにより、会員に対して、その緊急性などに応じて、適宜、情報提供を行った。

（2）地区別会員協議会の開催

冷検協との共催により、3 ブロックで会員協議会を開催した。27 年度は、東海・北陸地区では「消費者は冷凍食品の何をみているか」について（有)冷凍食品エフエフプレスの山本代表、近畿・中国・四国地区及び関東・甲越地区では「消費者が求める食品事業者の取組み」について（一社）フードコミュニケーションコンパスの森田事務局長による講演のほか、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。

＜東海・北陸地区＞

開 催 日：28 年 1 月 15 日（金）
会　　場：ザ　サイプレス　メルキュールホテル名古屋(名古屋市)
参加人数：30 人

＜近畿・中国・四国地区＞

開 催 日：28 年 2 月 5 日（金）
会　　場：新大阪ワシントンホテルプラザ（大阪市）
参加人数：36 人

＜関東・甲越地区＞

開 催 日：28 年 2 月 26 日（金）
会　　場：ホテルメルパルク東京（東京都港区）
参加人数：65 人

（3）流通会員社懇談会の開催

流通会員社との懇談会を開催し、27 年度事業報告と 28 年度事業計画案を説明するとともに、今後の冷凍食品の広報、普及啓発のあり方等について意見交換を行った。

日　　時：28 年 3 月 30 日（水）
場　　所：当協会会議室
参　　加：流通会員 6 社

（4）賛助会員の加入促進

26 年度総会において創設された賛助会員の加入促進を図り、27 年度は 7 社が加入した。27 年度末の賛助会員は 12 社。

7．総会・理事会

（1）27年度通常総会

5 月 27 日（水）　パレスホテル東京 山吹東
議題〈 議案 〉
第 1 号議案　26 年度事業報告及び収支決算、監査報告
第 2 号議案　役員の選任に関する件
〈 報告事項 〉
1. 27 年度事業計画
2. 27 年度収支予算
3. 26 年度会員の異動状況

〔 総会終了後 〕
1. 講演　金田一秀穂氏（言語学者）
2. 懇親パーティー　山吹西

（2）理事会

ア．5月第1回理事会

5 月 27 日（水）　パレスホテル東京 撫子
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案に関する件

〈 議案 〉

第 1 号議案　平成 26 年度事業報告及び収支決算、監査報告

第 2 号議案　役員の選任に関する件

〈 報告事項 〉

1. 平成 27 年度事業計画
2. 平成 27 年度収支予算
3. 平成 26 年度会員の異動状況

イ．１１月理事会

11 月 20 日（金）　富士レークホテル（山梨県）

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　広報事業に関する件

(1) 平成 27 年度 広報事業中間報告

(2) 平成 28 年度 広報事業の基本方針（案）

第 3 号議案　冷凍食品統計調査の協力について

〈 報告事項 〉

1. 品質・技術事業
2. 環境対策
3. その他

ウ．３月理事会

28 年 3 月 25 日（金）　ロイヤルパークホテル（東京）

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　平成 28 年度事業計画（案）及び収支予算（案）の承認に関する件

第 3 号議案　平成 28 年度通常総会の招集に関する件

〈 報告事項 〉

1. 平成 27 年度事業報告（案）及び収支決算見込み
2. 認定基準の改定
3. その他

8．委員会・部会・研究会

（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の検討

委員長　　日比　聡　（味の素冷凍食品）
副委員長　左東　賢治（ニチレイフーズ）

第1回　11月6日（金）
　議題　○27年度広報事業中間報告
　　○28年度広報事業基本方針(案)
　　○その他報告事項（品質・技術事業、TPP交渉等）
第2回　28年3月9日（水）
　議題　○27年度広報事業報告
　　○28年度広報事業の基本方針（案）
　　○その他報告事項（品質・技術事業、認定基準の改定等）

（2）品質・技術部会

冷凍食品認定制度、食品表示制度など、品質・技術分野の検討

部会長　　門　雅信　（マルハニチロ）
副部会長　川崎　順司（ニチレイフーズ）

第1回　4月17日（金）
　議題　○26年度報告
　　○27年度事業計画（認定制度、基準改定、食品防御等）
　　○食品表示基準への対応
　　○食品表示ワーキンググループ設置　等
第2回　7月24日（金）
　議題　○食品防御ガイドライン説明会報告
　　○食品表示ワーキンググループ結果報告
　　○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）　等
第3回　10月6日（火）
　議題　○認定基準改定

○食品防御ガイドライン（用語集、Q&A 検討）
○食品表示ワーキンググループ結果報告（消費者庁回答）　等

第 4 回　12 月 8 日（火）
議題　○認定基準改定
○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○食品表示法（製造者固有記号）　等

第 5 回　28 年 2 月 2 日（火）
議題　○認定基準改定
○食品防御ガイドライン改定
○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○食品表示法（製造者固有記号、原料原産地表示）　等

（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、環境関連法令等、環境に関する諸問題への対応　）

部会長　　石井　謙二（味の素冷凍食品）
副部会長　伊藤　隆夫（マルハニチロ）

第 1 回　28 年 1 月 26 日（火）
議題　○プラスチック容器包装の環境配慮設計
○28 年度の取組検討
○報告事項

（4）広報部会

（　科学的で偏向のない事実に基づいた報道の誘引､メディアとの継続的な相互信頼の構築、協会の広報の在り方の検討、広報に関する情報共有　）

部会長　　岡田　充功（ニチレイフーズ）
副部会長　大田　茂　（味の素冷凍食品）

開催日　28 年 2 月 17 日（水）（ＰＲ部会との合同開催）
議題　○27 年度広報事業報告
○28 年度広報事業の基本方針（案）
○冷凍食品 PR 活動の今後の展開について

○その他

（5）ＰＲ部会

（　運営委員会で決定した広報事業の基本方針に基づき、具体的な行動計画の検討）

部会長　　岡本　達也（味の素冷凍食品）
副部会長　前村　建　（日東ベスト）

開催日　28 年 2 月 17 日（水）（広報部会との合同開催）
　議題　○27 年度広報事業報告
　　○28 年度広報事業の基本方針（案）
　　○冷凍食品 PR 活動の今後の展開について
　　○その他

（6）ＣＳ（顧客満足）研究会

（　流通段階での取扱いに起因する「流通苦情」の撲滅、各種クレームの原因分析、対応方法等に関する検討）

座長　南條　和典（味の素冷凍食品）

第 1 回　4 月 21 日（火）
　議題　○夏場の温度管理強化月間の活動
第 2 回　5 月 18 日（月）
　議題　○夏場の温度管理強化月間の活動
第 3 回　7 月 14 日（火）
　議題　○クレーム受電対応
第 4 回　9 月 10 日（木）
　議題　○夏場のクレーム対応状況
第 5 回　10 月 7 日（水）
　議題　○夏場の温度管理強化月間結果
第 6 回　11 月 12 日（木）
　議題　○ドラッグストアにおける冷凍食品の温度管理状況・価格表示調査結果

第 7 回　12 月 4 日（金）
　議題　○味の素冷凍食品、マルハニチロ食品工場見学
第 8 回　28 年 1 月 20 日（水）
　議題　○年末年始のクレーム対応状況
　　○28 年度の取組課題の検討
第 9 回　28 年 2 月 16 日（火）
　議題　○夏場の温度管理強化月間の取組み
　　○消費者の誤解・誤認による頻出クレーム対応
　　○28 年度の取組課題の検討
第 10 回 28 年 3 月 15 日（火）
　議題　○夏場の温度管理強化月間の取組み
　　○消費者の誤解・誤認による頻出クレーム対応

（7）ＤＦＦ（冷凍食品物流）研究会

〔　冷凍食品の物流に関する研究、情報交換　〕

座長　　神吉　寛和（日本水産）
副座長　高橋　義之（味の素冷凍食品）

第 1 回　4 月 16 日（水）
　議題　○27 年度の取組課題の検討
第 2 回　5 月 13 日（水）
　議題　○気象に関する意見交換（日本気象協会）
第 3 回　6 月 18 日（木）
　議題　○配送システム意見交換（パスコ）
第 4 回　7 月 28 日（火）
　議題　○外箱の研究
第 5 回　9 月 17 日（木）
　議題　○冷凍機の研究（三菱電機）
第 6 回　10 月 22 日（木）
　議題　○東京コンテナターミナル見学（日本郵船）
第 7 回　11 月 18 日（水）
　議題　○特注品、付帯業務及び道路運送法などの意見交換
第 8 回　28 年 1 月 22 日（金）
　議題　○道路運送法の研究（ニチレイ・ロジスティクス）

第 9 回　28 年 2 月 19 日（金）
　議題　○来年度のテーマについて
　　○廃棄に関する情報交換
第 10 回　28 年 3 月 15 日（火）
　議題　○28 年度の取組課題の検討

（8）ＲＦＦ（市販冷凍食品）研究会

（　冷凍食品の価値向上、円滑な取引等を図る観点から、小売業界との課題を抽出し、メーカー共同で研究　）

座長　戸部　雄一郎（ニチレイフーズ）
第 1 回　7 月 1 日（水）
　議題　○26 年度食品産業における取引慣行の実態調査(食品産業センター)
　　○ドラッグストアにおける冷凍食品の温度管理状況・価格表示の調査
第２回　10 月 30 日（金）
　議題　○ドラッグストアにおける冷凍食品の温度管理状況・価格表示調査結果
　　○夏場の温度管理強化月間結果
第３回　28 年 3 月 16 日（水）
　議題　○小売店価格表示調査結果
　　○冷凍食品のＰＲ
　　○28 年度の取組課題の検討