2 登録認証機関（日削協）との連携・協力事業

削りぶし及び煮干魚類のJAS認証事業については、全削協がJAS格付に係る依頼検査を受託していることから、両協会が協力して認証工場指導に当たっている。

(1) 認証工場調査

2023年度当初は削りぶし41工場、煮干魚類3工場の合計44工場に対して確認調査を実施することとしていたが、年度途中で削りぶし1工場から3月末をもって廃業する旨の連絡があったため、削りぶし40工場、煮干魚類3工場の合計43工場について認証の技術的基準に適合しているかの調査を行った（日削協実施）。

また、2017年のJAS法改正により規定された無通告での調査を削りぶし2工場で実施した。

削りぶし 認証工場調査一覧表

	東日本	北陸	東海	中部	近畿	中国	四国	九州	合計
認証工場数	7	2	12	0	1	5	6	8	41
工場調査実施数	7	2	11 (1)	0	1	5 (1)	6	8	40

注) 括弧内は無通告の工場調査で内数

煮干魚類 認証工場調査一覧表

	北陸	中国	四国	合計
認証工場数	1	1	1	3
工場調査実施数	1	1	1	3

(2) 食品製造業品質管理担当者等講習会等

1) 専門講習会

2023年度の品質管理者等専門講習会は、10月5日(木)及び6日(金)の2日間、日削協と共催で開催した。参加者は9名であった。

また、認証工場から緊急の要望があったため、臨時品質管理者等専門講習会を2024年1月19日(金)及び3月27日(水)の2回開催した。参加者はそれぞれ2名の計4名であった。

2) 格付検査担当者技能研修

2023年度の格付検査担当者技能研修を2月上旬に開催し、20名が参加した。

3 依頼検査事業

(1) JAS格付依頼検査

1) 削りぶしの格付依頼検査

①2023年度のJAS認証工場は41工場で、全ての工場と依頼検査委託契約を結んでいる。この内17工場が依頼検査結果によるJAS格付を行っている。

②2023年度の検査実績は、検査件数432件、検査数量137トンで、対前年比は検査件数95%、検査数量100%となった。

③ 2023年度の削りぶしの検査実績は別添1（P10～P11）のとおりである。

削りぶし JAS認証工場の内訳

JAS認証工場数	A工場	B工場		
			格付あり	格付なし
41	7	34	17	17

注：A工場 自己検査の工場

B工場 第三者（全削協）検査の工場

2) 煮干魚類の格付依頼検査

① 2023年度のJAS認証工場は3工場で、全ての工場と依頼検査委託契約を結んでいる。また、すべての工場がJAS格付を行っている。

② 2023年度の検査件数は53件、検査数量は13トンで対前年比は、検査件数77%、数量は88%となっている。原料魚は全てかたくちいわしであった。

③ 2023年度の煮干魚類の検査実績の詳細は別添2（P11）のとおりである。

煮干魚類 JAS認証工場の内訳

JAS認証工場数	A工場	B工場		
			格付あり	格付なし
3	0	3	3	0

注：A工場 自己検査の工場

B工場 第三者（全削協）検査の工場

3) 検査期間

削りぶし及び煮干魚類のJAS格付の検査期間が、格付製品の出荷に大きな影響を及ぼすことから、速やかな検査結果の報告（原則1週間以内）に取り組み、全ての検査結果を1週間以内に報告した。

4) 格付検査における注意喚起

格付依頼検査において、品質管理等に影響が生ずる可能性があると思われる事項については報告書に注意を記して依頼者に通知するとともに、包装不良、印字ミスなどがあった場合は、直ちに依頼者へ電話連絡した。

(2) JAS規格検査項目の一般依頼検査

1) 会員からの一般依頼検査

会員の品質管理に役立つよう、削りぶしの原料・製品等の依頼検査を広く受

け付け、2023年度は、削りぶしで109件の一般依頼検査を行った。検査内容は以下のとおりであった。

水分	エキス分	食塩分	粉末含有率	ヒスタミン	内容量	依頼件数
26	45	27	15	64	2	109

4 情報提供事業

(1) 削節・煮干情報

1983年8月創刊の「削節・煮干情報」は、2024年3月で通刊429号となった。現在、一回あたりの発行部数は約230部である。なお、4月号から紙面をリニューアルし、記事を縦書きから横書きに、文字も大きくするなど、読みやすい情報誌になるよう改良した。

会員の事業活動の支援となるよう、削りぶし・煮干しに関する原料状況、技術情報の他、食品表示法、食品衛生法等の行政情報、食品団体情報等の提供を行った。

(2) ホームページ

毎月の情報誌目次の他、削りぶしの表示関係資料等、随時、会員に必要な情報を掲載した（更新は以下のとおり）。

更新内容	更新月日
「削りぶしの主なJAS格付検査結果まとめ」を掲載	4月 6日
2023年度JAS認証工場品質管理担当者等専門講習会の案内・申込書を掲載	7月26日
「第18回食育推進全国大会」で実施したアンケートの結果を掲載	10月 4日
「2022年度 問い合わせ一覧」を掲載	11月 7日
「2022年度 削りぶし・煮干魚類の生産と消費動向」を掲載	12月13日
都道府県別節製品（節類・削りぶし）の生産量を更新	12月19日

(3) 情報提供メールについて

パブリックコメント、法律改正等の説明会・セミナー、行政からの調査等の緊急性を求められる情報等は情報誌では対応できないためメールによる情報提供を行っている。2023年度は39回情報提供を行った。

5 一般社団法人日本鰹節協会（日鰹協）との連携

(1) 鰹節安全委員会

「かつおぶし・削りぶしの製造における多環芳香族炭化水素（PAH）の低減化ガイドライン（第2版）」の普及推進に努めた。

(2) 鰹節のJAS規格化

日鰹協で検討している鰹節の製造方法に係るJASの制定に向けた取組に協力し、3月14日（木）に山川水産加工業協同組合と、3月15日（金）に枕崎水産加工業協同組合とJAS化に向けた打合せを行った。

6 消費啓発事業

(1) 食育推進全国大会

2023年6月24日（土）、25日（日）に開催された「第18回食育推進全国大会inとやま」に日鰹協と共同で出展し、全国各地の削りぶしの紹介及び原料節の展示とその削りぶしの試食、節の製造方法のパネル展示、削りぶし利用のアンケート調査を行った。有効回答数約650件のアンケート結果を9月号の情報紙に添付するとともにホームページに掲載した。

(2) 和食展

2023年11月11日（土）、12日（日）に国立科学博物館で開催された特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」に日鰹協と共同出展し、かつお枯節・かつお荒節の削り体験、削りぶし関係のパネル展示等を行い、鰹節と削りぶしの消費普及に努めた。

7 PL関係事業

PL法施行に伴い関心が高まったPL保険制度（生産物賠償責任保険）は、昭和54年から本会が保険会社と団体契約し会員に提供している。2023年度も引き続きPL保険の募集及び低コストでの保険の提供を行った。

8 その他

(1) 問合せ・相談等対応

削りぶし及び関連商品に係る表示、品質、安全性、JAS制度等の会員からの問合せ・相談等に適切に対応した。問合せ・相談の中で、他の会員の参考となる事案を取りまとめ、2022年度の問合せ一覧をホームページに掲載した。

(2) 地域の削節工業協会等での講演

地域の削節工業協会の総会、研修会等での講演依頼に応じ、2023年度はのべ7回地域の協会等で講演を行った。

講演月日	地域協会	講演内容
------	------	------

6月9日	中国削節工業協会総会・講演会	<ul style="list-style-type: none"> 生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備について 時代に即した食品表示ルールを検討について 窒素ガスを封入した場合の無添加の表示
6月10日	九州削節工業協会総会・講演会	<ul style="list-style-type: none"> 生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備について 時代に即した食品表示ルールを検討について 窒素ガスを封入した場合の無添加の表示
7月3日	東日本削節工業協会講演会	<ul style="list-style-type: none"> 生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備について 時代に即した食品表示ルールを検討について 窒素ガスを封入した場合の無添加の表示 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
7月19日	近畿削節工業協会総会・講演会	<ul style="list-style-type: none"> 生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備について 時代に即した食品表示ルールを検討について 窒素ガスを封入した場合の無添加の表示
9月13日	東京鯉節類卸商業協同組合研修会	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
11月8日	近畿削節工業協会研修会	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示懇談会について 食品表示制度をめぐる事情について わかりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会について
1月12日	中国削節工業協会新年互礼会	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示懇談会について 食品表示制度をめぐる事情について わかりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会について 個別の品目ごとの表示ルールについて 自動はかりの検定義務化について

9 諸会議の開催について

会議名	開催月日	開催場所	会議内容
業務・会計監査	4月20日	協会会議室	2022年度の業務並びに会計監査
第1回理事会	5月8日	八重洲倶楽部	<ol style="list-style-type: none"> 事業報告及び決算報告（案）について 会費及び検査料（案）について 通常総会の開催について 役員改選について その他

第10回 通常総会	5月24日	ホテルオークラ神戸	1 事業報告及び決算報告(案)について 2 事業計画・予算(案)について 3 会費及び検査料(案)について 4 役員の改選について 5 その他
第2回 理事会	5月24日	ホテルオークラ神戸	1 正副会長、常務理事の選定について
第3回 理事会	11月20日	八重洲倶楽部	1 中間事業報告及び中間決算報告について 2 全削協60周年事業について 3 削りぶしのJAS見直しについて 4 2024年度通常総会等について
第4回 理事会	3月18日	八重洲倶楽部	1 2024年度事業計画、予算(案)について 2 全削協60周年記念式典について(案) 3 2024年度(第11回)通常総会の開催について(案) 4 基本問題検討委員会の開催について(案)

2023年度事務局業務日誌

年月日	内 容	備 考
4月12日	ファベックス2023	東京ビッグサイト
4月20日	食品産業センター食品関連企業・団体連絡会議	番町フィフスビル(Web)
4月24日	食育推進大会出展者説明会	中央合同庁舎4号館
4月24日	消費者庁食品表示企画課との打ち合わせ	中央合同庁舎4号館
5月22日	削りぶしのJAS見直し検討部会	協会会議室(Web)
5月25日	一般社団法人日本即席食品工業協会総会懇親会	ホテルニューオータニ
5月25日	削りぶしのJAS見直し打合せ	FAMIC
5月31日	景品表示法セミナー(前期)	日本教育会館
6月2日	和食文化国民会議定時社員総会	秋葉原UDX
6月8日	JARO通常総会	東京會館本館
6月8日	FOOMA2023	東京ビッグサイト
6月9日	中国削節工業協会総会	ハミルトン宇礼志野

6月10日	九州削節工業協会総会	和食仲むら
6月12日	削りぶしのJAS見直し打合せ	協会会議室
6月14日	和食文化国民会議シンポジウム	富士ソフトアキバプラザ
6月16日	水産白書説明会	水産庁(Web)
6月19日	全国公正取引協議会連合会総会	KKRホテル東京
6月21日	JAS協会総会	ホテルモントレ銀座
6月24日 ～25日	第17回食育推進全国大会	富山産業展示館
6月27日	削りぶしのJAS見直し検討部会	協会会議室(Web)
6月29日	食品産業センター食品関連企業・団体連絡会議	AP虎ノ門
7月 3日	東日本削節工業協会研修会	竹葉亭本店
7月19日	近畿削節工業協会総会	ホテルサンルートソプラ神戸
7月21日	水工連通常総会	AP浜松町
8月 2日	「愛知」の豊かな醸造文化	富士ソフトアキバプラザ
8月 4日	国際和食産業展	東京ビッグサイト
8月24日	食品関連企業・団体連絡協議会	AP虎ノ門
8月24日	ジャパンインターナショナルシーフードショー	東京ビッグサイト
9月13日	東京鰹節類卸商業協同組合研修会	東京鰹節類卸商業協同組合
9月15日	日本料理アカデミーシンポジウム	東京ドームホテル
9月22日	フードセーフティジャパン	東京ビッグサイト
9月25日	全国水産加工品総合品質審査会（1次審査）	協会会議室
9月26日	景品表示法セミナー（後期）	日本教育会館
9月28日	水産物の輸出先国・地域の転換等のための事前説明会	水産庁(Web)
10月 5日	食品関連企業・団体連絡協議会	AP虎ノ門

10月 5日 ～6日	JAS認証工場品質管理担当者等専門講習会	江東区産業会館、協会会議室
10月11日	全国公正取引協議会連絡会議	東京ベイ有明ワシントンホテル
11月 8日	近畿削節工業協会研修会	ホテルサンルートソプラ神戸
11月11日 ～12日	和食展へ出展	国立科学博物館
11月16日	カツオフォーラム in 日本橋	日本橋高島屋三井ビルディング
11月28日	JAS調査会	農林水産省
12月 1日	食品表示ミス防止・食品トレーサビリティ推進に関するセミナー	JAS協会(Web)
12月 4日	和食セッション	帝国ホテル東京
12月14日	JASに係る専門人材育成研修	JAS協会(Web)
12月14日	食品関連企業・団体連絡協議会	AP虎ノ門
12月22日	器具・容器包装ポジティブリスト改正説明会	食品産業センター(Web)
1月12日	中国削節 新年互礼会	福山ニューキャッスルホテル
1月16日	食品表示Webセミナー	Web
1月19日	臨時専門講習会	全削協会議室
1月22日	JAS協会連絡協議会	製粉会館
2月 8日	食品関連企業・団体連絡協議会	AP新橋
2月14日	JASにかかる専門人材育成研修	JAS協会(Web)
2月14日	鰹節JAS化打合せ	山川水産加工業協同組合
2月15日	〃	枕崎水産加工業協同組合
2月22日	全国水産加工品総合品質審査会表彰式	ホテルモントレ 銀座
3月26日	日本鰹節協会総会懇親会	トーセイホテル ココネ 築地銀座プレミア
3月27日	臨時専門講習会	全削協会議室

別添 1

2023年度 「削りぶし」 検査実績

名称		包装の種類				合計	
		一般		パック			
		格付数量	前年度 対比 (%)	格付数量	前年度 対比 (%)	格付数量	前年度 対比 (%)
かつお削りぶし	件数 (件)	0	—	263	93	263	93
	重量 (kg)	0	—	64,700	108	64,700	108
	袋数 (袋)	0	—	1,078,943	108	1,078,943	108
かつおかれぶし 削りぶし	件数 (件)	0	—	105	101	105	101
	重量 (kg)	0	—	70,451	101	70,451	101
	袋数 (袋)	0	—	2,262,790	99	2,262,790	99
さば削りぶし	件数 (件)	0	—	34	110	34	110
	重量 (kg)	0	—	321	446	321	446
	袋数 (袋)	0	—	3,140	345	3,140	345
さばかれぶし 削りぶし	件数 (件)	0	—	0	—	0	—
	重量 (kg)	0	—	0	—	0	—
	袋数 (袋)	0	—	0	—	0	—
まぐろ削りぶし	件数 (件)	0	—	0	—	0	—
	重量 (kg)	0	—	0	—	0	—
	袋数 (袋)	0	—	0	—	0	—
いわし削りぶし	件数 (件)	0	—	0	—	0	—
	重量 (kg)	0	—	0	—	0	—
	袋数 (袋)	0	—	0	—	0	—

混合削りぶし	件数 (件)	0	—	30	83	30	83
	重量 (kg)	0	—	1,800	27	1,800	27
	袋数 (袋)	0	—	3,600	7	3,600	7
合計	件数 (件)	0	—	432	95	432	95
	重量 (kg)	0	—	137,273	100	137,273	100
	袋数 (袋)	0	—	3,348,473	100	3,348,473	100

別添2

2023年度 「煮干魚類」 検査実績

名称	原料魚	格付数量	等級		合計	前年度対比
			上級	標準		
煮干魚類	まいわし	件数(件)	0	0	0	—
		重量(kg)	0	0	0	—
		袋数(袋)	0	0	0	—
	かたくちいわし	件数(件)	53	0	53	77
		重量(kg)	12,965	0	12,965	88
		袋数(袋)	107,498	0	107,498	93
	うるめいわし	件数(件)	0	0	0	—
		重量(kg)	0	0	0	—
		袋数(袋)	0	0	0	—
	まあじ	件数(件)	0	0	0	—
		重量(kg)	0	0	0	—
		袋数(袋)	0	0	0	—
合計	件数(件)	53	0	53	77	
	重量(kg)	12,965	0	12,965	88	
	袋数(袋)	107,498	0	107,498	93	