

## 平成28年度事業報告

### 1. 会員数及び認定工場数

#### (1) 会員数

- ① 平成28年4月1日時点の会員総数は98社、29年3月末までの脱会5社、入会0社で前年度から5社の減少で93社となった。
- ② 会員の内訳は、認定事業者43社、一般事業者会員45社で計88社、賛助会員5社となった。
- ③ 昨年度賛助会員は7社であったが、会員の規程を改正し流通事業者も正会員としたことから賛助会員の2社が正会員となった。

#### (2) 認定工場数

- ① 認定工場数は48工場であったが、28年9月に1工場、29年3月に2工場が認定を廃止し、平成29年4月に1工場が新規認定となり、現在、46工場となった。
- ② 各地域別、会員及び認定工場の内訳は表-1のとおり。

表-1

会員・認定工場一覧表

注：( ) 内は増減数

地域		正会員			賛助会員	合計	前年度	
		会員数	内、認定事業者数	内、一般事業者数			増	減
東日本	東日本	21 (-1)	6	15 (-1)	4 (-1)	25	0	2
	富山	3	2	1	0	3	0	0
東海	東海	27	17 (-1)	10 (+1)	0 (-1)	27	0	1
	中部	2 (-1)	0 (-1)	2	1	3	0	1
近畿		9 (-1)	2	7 (-1)	0	9	0	1
中国		8	5	3	0	8	0	0
四国		3	3	0	0	3	0	0
九州		15	8	7	0	15	0	0
計		88 (-3)	43 (-2)	45 (-1)	5 (-2)	93	0	5
前年度	増	0	0	0	0	0		
	減	3	(2)	(1)	2	5		

### 2. 登録認定機関（日削協）との連携・協力事業

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

#### (1) 認定工場調査

平成29年3月末日現在でJAS認定工場数は、削りぶしが45工場、煮干魚類が6工場、4月12日に新規認定が1工場あり、合計52工場。この全ての認定工場に対し認定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）。認定工場の詳細は以下のとおり。

表2-1 削りぶし 認定工場調査一覧表

	東日本	北陸	東海	中部	近畿	中国	四国	九州	合計
認定工場数	7	2	16	1	2	5	5	8	46
工場調査実施数	7	2	17	1	2	5	5	8	47

表2-2 煮干魚類等 認定工場調査一覧表

	富山	東海	中部	近畿	中国	四国	九州	合計
認定工場数	1	0	1	0	1	2	1	6
工場調査実施数	1	0	1	0	2	2	1	7

## (2) 食品製造業品質管理担当者等講習会等

### 1) 専門講習会

平成28年9月15日(木)～16日(金)に東京都江東区の江東区文化センター会議室及び全削協試験室において、日削協と共催で品質管理担当者等専門講習会を開催し、JAS格付及び申請、判定手続き、表示、製品品質、HACCP、検査マニュアル等の講義を行い、16名が受講。

一般講習会及び専門講習会を修了した者には削りぶし及び煮干魚類の品質管理責任者及び格付担当者等の修了証を交付した。

### 2) 格付検査担当者技能研修

平成28年7月15日(金)及び平成29年1月20日(金)に格付検査担当者技能研修を(一社)全国削節工業協会において開催し、削りぶしのエキス分測定の実技を行った。認定工場から合計9名が参加。

## 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

①平成28年度JAS認定工場は47工場、全ての工場と依頼検査委託契約を全削協と結んでいる。この内28工場が依頼検査結果によるJAS格付を行った。

②平成28年度の総検査実績は、検査件数1,125件、検査数量349トンで対前年比は、検査件数70%、検査数量59%と大きく減少した。

③平成28年度の削りぶしの検査実績は表3-1(9頁)のとおりである。

#### 2) 煮干魚類の格付検査

①煮干魚類のJAS認定工場は28年度7工場、全ての工場と依頼検査委託契約を結んでいる。このうち6工場がJAS格付を行った。

②検査件数は230件、145トンで対前年比は、検査件数71%、数量は26%と件数、数量とも減少した。特に検査数量は全ての種類で大きく減少した。

③平成28年度の煮干魚類の検査実績の詳細は表3-2(10頁)のとおりである。

### 3) 検査期間の短縮

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、速やかな検査の実施に取り組み、昨年度は5日から8日を目標にした。この結果、削りぶしで平均4.2日、煮干魚類で4.6日であった。また、ゴールデンウィーク等による連休期間以外では8日を超えるものはほとんどなくなった。

#### 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、報告書に注意を記し依頼者への情報提供をした。

#### (2) JAS規格検査項目の一般依頼検査

会員の品質管理に役立つよう削りぶし及び煮干魚類の原料・製品等の依頼検査を広く受け付け、昨年度は、削りぶしで39件、煮干魚類で2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	塩分	粉末含有率	粗脂肪	依頼件数
削りぶし	18	39	18	11	—	39
煮干魚類	2	—	—	—	2	2

#### 4. 信頼性向上自主行動計画等の取り組みの推進

食品に対する社会的コンプライアンスへの関心が高まっていることから、平成20年以降、毎年「信頼性向上自主行動計画」の制定を会員に進めており、昨年度の食品関係事業者の企業行動規範策定状況アンケート調査において、20社からの回答を得、農林水産省に報告を行った。

#### 5. 情報提供事業

##### (1) 情報紙について

『削節・煮干情報』は、昭和58年8月の創刊以来、平成29年3月現在で、通刊404号となった。28年度の一回あたりの発行部数は約240部で、全削協会員、公取協会員及び外部読者に送付している。

情報紙では、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事情、技術情報の他、食品表示改正、衛生基準改正等の行政情報や話題等の提供を行っているが、更なる内容の充実を図るため、本年2月に記事の活用についてのアンケートを行い、全ての記事について活用されているとの結果であった。

##### (2) メール情報について

パブリックコメント、食中毒情報、行政からの協力依頼等の緊急性を求められる情報等は情報紙では対応できないためメールによる情報提供等を行った。

##### (3) ホームページについて

協会のホームページを昨年5月にリニューアルした後も、食育推進全国大会での削節利用アンケート結果、削りぶしの表示方法、栄養表示の方法等、随時、会員に最新の情報をホームページに掲載した。

#### 6. 鯉節安全委員会

28年度鯉節安全委員会を平成28年7月7日と11月7日の2回開催した。

7月の委員会では、27年度のPAHs試験結果報告、ガイドラインの改訂、28年度試験計画について検討し、11月の委員会では鯉節の国際規格化、ガイドラインの改訂、平成28年度

事業について検討した。

全削協は削節の切削行程でのPAHsの削減試験結果の報告及び海外（主にEU）で流通している削節のPAHs試験を提案した。海外削節試験は試料が入手できず28年度の試験は実施できなかった。また、ガイドライン改訂では、これまでの試験結果を基に、PAHs低減化ガイドラインの改訂案が提示され今年度の委員会で取りまとめを進めた。

#### 7. 消費者啓発事業（食育事業）

28年度は6月11、12日（土、日）に開催された第11回食育推進全国大会（福島県）に日鯉協と共同で出展し、消費者に削りぶしを理解してもらうため、原料節の展示とその削りぶしの試食を行った。その他、節の製造方法のパネル展示、削りぶし利用のアンケートを行い800弱の回答を得た。アンケート結果は9月の情報紙に添付した他、ホームページに掲載した。

#### 8. 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年に本会が保険会社と団体契約し会員に提供する制度です。この制度を発足して以来38年が経過したが、28年度もPL保険の募集を行い34社の会員からの契約があり、会員の賠償リスクに対する低コストでの保険の提供を行った。

#### 9. 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制度等の会員等からの問合せ・相談等に対応し、28年度の問合せ等の中で、他の会員の参考となる事案の取りまとめをホームページに掲載した（28年度23件）。

##### （2）削りぶしの賞味期限見直し試験事業

削りぶしの賞味期限見直しのための保存試験を包材メーカー及び大手会員の協力により、試験試料が今年2月に作成でき試験をスタートした。今後、1年半から2年間で官能検査、水分、重量等の変化を測定し、削り節の適正な賞味期限の検討をしていく。

## 10. 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	H28. 4. 14	協会会議室	平成27年度の業務並びに会計監査
第1回 正副会長会議	H28. 4. 21	東京駅八重洲 スペースTOKU	1. 全削協の定款改正について 2. 全国煮干協会の事務受託について
第1回 基本問題検討 委員会	H28. 4. 21	東京駅八重洲 スペースTOKU	1. 全削協の定款改正について 2. 全国煮干協会の事務受託について 3. 賞味期限見直し試験について 4. その他
第1回理事会	H28. 4. 21	東京駅八重洲 スペースTOKU	1. 平成27年度事業報告及び決算報告について 2. 平成28年度事業計画及び収支予算(案)について 3. 全削協の定款改正について 4. 削りぶし、煮干魚類等の栄養成分表示に関する 基準、実施細則等の廃止について 5. 28年度会費、検査手数料(案)について 6. 全国煮干協会の事務受託について 7. 平成28年度通常総会について 8. 削りぶしの賞味期限見直し試験について 9. その他
第1回 通常総会	H28. 5. 26	ホテルアンビア 松風閣	1. 平成27年度事業報告及び決算報告について 2. 平成28年度事業計画及び収支予算(案)について 3. 全削協の定款改正について 4. 削りぶし、煮干魚類等の栄養成分表示に関する 基準、実施細則等の廃止について 5. 28年度会費、検査手数料(案)について 6. 削りぶしの賞味期限見直し試験について 7. その他
第2回 正副会長会議	H28. 10. 18	東京駅 八重洲倶楽部	1. 全削協諸規程の改正について 2. 次回総会の開催場所について
第2回理事会	H28. 10. 18	同 上	1. 平成28年度上半期事業の実施状況について 2. 平成28年度下半期事業計画について 3. 全削協諸規程の改正について 3. 次回総会の開催場所について 4. その他
第3回 理事会 (書面)	H28. 1. 25	書面	1. 平成29年度収支予算案について

(参考)

平成28年度事務局業務日誌

(11の諸会議以外)

年 月 日	内 容	備 考
28.4.13	食品産業センター企業・団体連絡会議	三会堂ビル 石垣記念ホール
28.4.14	全削協業務・会計監査	全削協事務室
28.4.22	食品衛生管理の国際標準化に関する検討会	中央合同庁舎 5 号館
28.4.25	全国食育大会（福島）開催説明会	関東農政局東京地域センター
28.5.30	水産白書説明会	三会堂ビル 石垣記念ホール
28.5.31	（一社）和食文化国民会議通常総会	上野ビジネスセンター
28.6.2	大日本水産会総会	霞ヶ関ビル霞山会館
28.6.8	食品産業センター企業・団体連絡会議	三会堂ビル 石垣記念ホール
28.6.11,12	全国食育大会（福島）	福島県郡山市 ビックパレット福島
28.6.22	農林規格協会総会	銀座ホテルモントレー
28.6.25	中国削節工業協会総会	鳥取県米子市
28.6.30	煮干協会事務委託引き継ぎ	全削協事務室
28.7.7	鯉節安全委員会	東京駅八重洲 スペース TOKU
28.7.8	鯉節を語ろう会	東京駅八重洲 スペース TOKU
28.7.13	近畿削節工業協会通常総会	ホテルサンルートソブ ラ神戸
28.7.14	水産加工食品全国団体連絡協議会通常総会	上野伊豆栄
28.7.20	農林水産省 28 年度事業第 2 回公募説明会	フクラシア品川 クリスタルスクエア
28.7.21	煮干魚類 JAS 規格見直し原案作成委員会	農林水産消費安全技術 センター
28.7.21	食品産業センター企業・団体連絡会議	三会堂ビル 石垣記念ホール
28.8.3	賞味期限見直し試験実行委員会	全削協事務室

年 月 日	内 容	備 考
28.8.23	加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会	全国市町村会館
28.8.23	加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会	全国市町村会館
28.9.2	平成28年度補正予算説明会	水産庁
28.9.9	食品衛生管理の国際標準化に関する検討会	航空会館
28.9.12	農林水産省食品製造課ヒアリング (新JAS規格について)	全削協事務室
28.9.12	加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会	三田共用会議所
28.9.15,16	JAS認定工場品質管理担当者等専門講習会	江東区文化センター 全削協検査室
28.9.21	賞味期限見直し試験実行委員会	全削協事務室
28.9.29	削りぶしJAS規格見直しに関するヒアリング	全削協事務室
28.10.6	農林水産省原料原産地表示説明会	水産庁
28.10.12	公正取引協議会連合会連絡会議	霞ヶ関ビル 東海大学校友会館
28.10.31	食品衛生管理の国際標準化に関する企業説明会	市町村会館
28.11.1	鯉節安全委員会打合せ	ロイヤルパークホテル
28.11.7	鯉節安全委員会	東京駅八重洲俱樂部
28.11.10	加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会	TKP ガーデンシティ竹橋
28.11.17	食品廃棄物不正転売防止説明会	UHA 溜池山王カンファ レンスセンター
28.11.28	農林規格協会連絡会議	製粉会館
28.11.29	農林水産省研究発表会 (PAHs 測定手法)	農林水産省
28.12.10	九州削節工業協会青年会	ホテルレクストン鹿児島
28.12.14	食品産業センター企業・団体連絡会議	三会堂ビル 石垣記念ホール
28.12.14	HACCP義務化説明会	砂防会館
28.12.19	消費者委員会 原料原産地表示	中央合同庁舎第4号館
29.1.10	農林水産省委託事業説明 (PAHs 実態調査)	農林水産省
29.1.13	中国削節工業協会新年互礼会	福山ニューキャッスル ホテル

年 月 日	内 容	備 考
29.1.26	日本農林規格協会セミナー	東京八重洲ホール
29.1.27	全国水産加工品総合品質審査会表彰式	銀座ホテルモントレー
29.1.30	HACCP 義務化に関する検討会	三田共用会議所
29.1.30	消費者庁表示企画課ヒアリング（原料原産地）	全削協事務室
29.2.2	削りぶし JAS 規格改正原案作成委員会	農林水産消費安全技術センター
29.2.2	食品産業センター企業・団体連絡会議	三会堂ビル 石垣記念ホール
29.2.8	農林規格協会連絡会議	製粉会館
29.2.17	北海道漁業組合連合会共同事業打合せ	全削協事務室
29.2.24	和食会議部会	皇居外苑楠公レストハウス
29.3.16	公益法人簡易セミナー	アーバンネット大手町
29.3.24	全水加工連 原料原産地表示説明会	水産庁
29.3.29	食品表示部会	中央合同調査4号館



表3-1

## 平成28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)	1	6	594	69	595	67
	重量 (kg)	0	0	171,430	50	171,430	50
	袋数 (袋)	0	0	2,180,308	33	2,180,308	33
かつおかれぶし 削りぶし	件数 (件)	0	—	203	70	203	70
	重量 (kg)	0	—	107,107	73	107,107	73
	袋数 (袋)	0	—	3,222,394	74	3,222,394	74
さば削りぶし	件数 (件)	0	—	101	84	101	84
	重量 (kg)	0	—	14,374	91	14,374	91
	袋数 (袋)	0	—	19,087	93	19,087	93
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)	13	100	0	—	13	100
	重量 (kg)	153	79	0	—	153	79
	袋数 (袋)	2,360	79	0	—	2,360	79
混合削りぶし	件数 (件)	2	17	211	72	213	69
	重量 (kg)	96	15	55,667	70	55,763	70
	袋数 (袋)	480	15	922,717	74	923,197	74
合計	件数 (件)	16	38	1,109	71	1,125	70
	重量 (kg)	249	28	348,578	60	348,828	59
	袋数 (袋)	2,840	37	6,344,506	51	6,347,346	51

表3-2

## 平成28年度「煮干魚類」検査実績

名称	原料魚	内容量	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	100g以下	件数(件)	0	0	0	—
			重量(kg)	0	0	0	—
			袋数(袋)	0	0	0	—
		250g以下	件数(件)	0	24	24	100
			重量(kg)	0	3,119	3,119	12
			袋数(袋)	0	21,360	21,360	13
		500g以下	件数(件)	0	0	0	—
			重量(kg)	0	0	0	—
			袋数(袋)	0	0	0	—
		小計	件数(件)	0	24	24	100
			重量(kg)	0	3,119	3,119	12
			袋数(袋)	0	21,360	21,360	13
	かたくちいわし	100g以下	件数(件)	31	24	55	71
			重量(kg)	9,530	45,098	54,628	68
			袋数(袋)	112,988	890,240	1,003,228	66
		250g以下	件数(件)	55	33	88	73
			重量(kg)	12,215	23,842	36,057	26
			袋数(袋)	71,615	149,980	221,595	26
		500g以下	件数(件)	0	63	63	72
			重量(kg)	0	21,161	21,161	38
			袋数(袋)	0	71,833	71,833	43
		小計	件数(件)	86	120	206	72
			重量(kg)	21,745	90,101	111,846	41
			袋数(袋)	184,603	1,112,053	1,296,656	51
	まいわし・かたくちいわし	100g以下	件数(件)	0	0	0	—
			重量(kg)	0	0	0	—
			袋数(袋)	0	0	0	—
		250g以下	件数(件)	0	0	0	—
			重量(kg)	0	0	0	—
			袋数(袋)	0	0	0	—
500g以下		件数(件)	0	0	0	0	
		重量(kg)	0	0	0	0	
		袋数(袋)	0	0	0	0	
小計		件数(件)	0	0	0	0	
		重量(kg)	0	0	0	0	
		袋数(袋)	0	0	0	0	
合計			件数(件)	86	144	230	71
			重量(kg)	21,745	93,220	114,965	26
			袋数(袋)	184,603	1,133,413	1,318,016	44