

## 2022年度事業報告

### 1. 会員数及び認証工場数

#### (1) 会員数

- ① 2022年4月1日時点の会員総数は96社で、2023年2月に1社が退会し、2023年3月末において会員総数は95社となっている。
- ② 会員の内訳は、認証事業者38社、一般事業者会員44社で計82社、準会員7社、賛助会員6社となっている。

#### (2) 認証工場数

- ① 認証廃止は2社（はごろもフーズ（株）、（株）カネゼン）からあり、2023年3月時点で41工場（認証事業者数38社）となっている。
- ② 各地域別、会員及び認証工場の内訳は以下のとおり。

会員・認証工場一覧表

地 域		正会員			準会員	賛助 会員	合計	前年度	
		会員数	内、認証 事業者数	内、一般 事業者数				増	減
東日本	東日本	20	7	13	0	3	23	0	1
	富山	3	2	1	0	0	3	0	0
東海	東海	25	12	13	4	0	29	1	1
	中部	2	0	2	0	1	3	0	0
近畿		6	1	5	1	0	7	0	0
中国		8	5	3	1	0	9	0	0
四国		3	3	0	0	2	5	0	0
九州		15	8	7	1	0	16	0	0
計		82	38	44	7	6	95	1	2
前年度	増	1	0	1	0	0	1		
	減	2	2	0	0	0	2		

### 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行っていることから、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

2022年度当初は削りぶし43工場、煮干魚類3工場の合計46工場に対して確認調査

を確認実施することとしていたが、年度途中で2工場からJAS格付業務廃止届があり、削りぶし41工場、煮干魚類3工場の合計44工場に対し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、臨時確認調査を6月に1工場実施し、認証の技術的基準に適合していることを確認した。

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	13	0	1	5	5	8	41
工場調査実施数	7	2	13	0	1	5	6	8	42

注：四国の1工場については臨時認証調査も含む。

煮干魚類 認証工場調査一覧表

	北陸	東海	中部	近畿	中国	四国	九州	合計
認証工場数	1	0	0	0	1	1	0	3
工場調査実施数	1	0	0	0	1	1	0	3

2017年6月のJAS法改正により、認証工場への無通告調査が規定されたことから、今年度は削りぶし2工場、煮干魚類1工場について実施予定だったが、削りぶしの1工場において、品質管理責任者が不在のため調査が実施できなかった。

## (2) 食品製造業品質管理担当者等講習会等

### 1) 専門講習会

本年度は日本農林規格協会(通称：JAS協会)の一般講習会の開催と合わせるために2022年10月6日(木)から7日(金)に日削協と共催で品質管理担当者等専門講習会を開催した。新型コロナウイルス感染対策のため、リアル参加とWEB参加による開催とし、リアル参加者は2名でWEB参加者は11名の参加となった。

### 2) 格付検査担当者技能研修

2022年度の格付検査担当者技能研修はコロナ禍の状況を考慮して、同一試料による水分、エキス分測定を行い、自主格付工場から14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

- ① 2022年度当初JAS認証工場は43工場で、全ての工場が依頼検査委託契約を全削協と結んでいる。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。
- ② 2022年度の総検査実績は、検査件数454件、検査数量136.6トンで、対前年比は検査件数88%、検査数量83%と新型コロナウイルス感染症の影響で検査数量が大きく減少した。
- ③ 2022年度の削りぶしの検査実績は別添1のとおりである。

#### 2) 煮干魚類の格付依頼検査

- ① 煮干魚類の2022年度JAS認証工場は3工場であり、全ての工場がJAS格付を行っている。
- ② 2022年度の検査件数は69件、検査数量は14.7トンで対前年比は、検査件数100%、数量は95%と昨年より数量が減少している。原料魚は全てカタクチイワシで

あった。

③ 2022年度の煮干魚類の検査実績の詳細は別添2のとおりである。

### 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、速やかな検査の実施（1週間以内を目標）に取り組み、2022年度の平均検査日数は削りぶしで3.4（昨年3.2）日、煮干魚類で2.9（昨年2.5）日（受付日は含めず）だったが、1週間を超えるものは煮干魚類でGWを挟んだため、1件あった。

### 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は、引き続き報告書に注意を記し依頼者へ通知した。

## (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、2022年度は、削りぶしで88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	ヒスタミン	内容量	依頼件数
削りぶし	21	39	21	14	50	2	88

## 4. 情報提供事業

### (1) 削節・煮干情報

「削節・煮干情報」は昭和58年8月に創刊され、2023年3月現在で通刊476号となった。現在、一回あたりの発行部数は約240部となっている。

本紙は、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ている。

### (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（詳細は以下のとおり）。

更新内容	更新月日
都道府県別節製品（節類・削りぶし）の生産量を更新	4月13日
「削りぶしの主なJAS格付検査結果まとめ」を掲載	4月19日
2021年度 問い合わせ一覧を掲載	5月31日
2022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22日

「第17回食育推進全国大会inあいち」で実施したアンケートの結果を掲載	10月25日
削りぶし・煮干魚類の生産と消費動向の2021年度版を掲載	11月17日
削りぶしの表示に関する公正競争規約及び施行規則を更新	11月24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。2022年度は26回行った。

## 5. 鯉節安全委員会関係

### (1) 鯉節安全委員会

鯉節生産者、削節生産者の代表が鯉節、削り節の安全性、規格等の課題を検討する場である第28回鯉節安全委員会において、PAH低減化ガイドライン追補改訂版（第2版）が承認されたことから印刷し7月に会員へ配布（3部）した。また、ヒスタミンのQ&Aをガイドライン支援部会で作成することが決定したため、2022年12月14日（水）に第7回支援部会を開催した。

### (2) 鯉節のJAS規格化

日鯉協で新JAS制度による鯉節の製造方法に係るJAS規格について、焼津及び山川組合の要請を受けて、2022年9月13日（火）に鯉節JAS規格の制定に向けた検討を行った。

## 6. 消費者啓発事業（食育事業）

毎年6月に行われていた食育推進全国大会がコロナ禍で2年連続中止となっていたが、2022年6月18、19日（土、日）に第17回食育推進全国大会inあいちが開催されたことから、日鯉協と共同で出展し、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。約500件のアンケート結果は10月の情報紙に添付するとともにホームページに掲載した。

## 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。この制度を発足して以来40年以上が経過したが、2022年度もPL保険の募集を行い28社の会員からの契約があり、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

2022年度に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・相談等に対応し、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、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対応し、2022年度の上半期は4地域の協会等から計6回の講演等を行った。

講演月日	地域協会	講演内容
2022年 5月11日	焼津水産加工業協同組合講演会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ J A S 制度について</li> <li>・ 食品表示基準に基づく表示について</li> <li>・ 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン</li> </ul>
2022年 6月11日	九州削節工業協会総会・講演会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ J A S 制度について</li> <li>・ 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン</li> </ul>
2022年 6月24日	中国削節工業協会総会・講演会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ J A S 制度について</li> <li>・ 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン</li> </ul>
2022年 7月13日	近畿削節工業協会総会・講演会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ J A S 制度について</li> <li>・ 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン</li> </ul>
2022年 11月16日	近畿削節工業協会研修会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 景品表示法について</li> <li>・ インボイス制度について</li> </ul>
2023年 1月13日	中国削節協会新年互例会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 景品表示法について</li> <li>・ グローバル化に対応した食品表示ルールの見直しについて</li> <li>・ インボイス制度について</li> </ul>

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	2022年 4月20日	協会会議室	2021年度の業務並びに会計監査
第1回 理事会	2022年 4月28日	八重洲倶楽部	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2021年度事業報告及び決算報告(案)について</li> <li>2. 2022年度収支予算の修正(案)について</li> <li>3. 2022年度会費・検査料(案)について</li> <li>4. 諸規程集の改正について</li> <li>5. 理事の選任に関する件について</li> <li>6. 2022年度通常総会の開催について</li> <li>7. その他</li> </ol>
第9回 通常総会	2022年 5月27日	八重洲倶楽部	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2021年度事業報告及び決算報告(案)について</li> <li>2. 2022年度事業計画及び収支予算(案)について</li> <li>3. 2022年度会費・検査料(案)について</li> <li>4. 理事の選任(交代)に関する件について</li> <li>5. その他</li> </ol>

第2回 理事会	2022年 12月6日	八重洲倶楽部	1. 2022年度上半期事業・収支報告について 2. 削りぶしのJAS規格見直しについて 3. 次期総会開催場所 4. その他（設立60周年事業など）
第3回 理事会	2023年 3月15日	八重洲倶楽部	1. 2023年度事業計画、予算（案）について 2. 役職員給与規程の改正について 3. その他

(参考)

## 2022年度事務局業務日誌

年 月 日	内 容	備 考
2022.4.26	食育推進大会出展者説明会	中央合同庁舎 4号館
2022.4.27	食品産業センター食品関連企業・団体連絡会議	三会堂ビル
2022.6.1	公正取引協議会連合会総会	KKR ホテル東京
2022.6.4	和食文化国民会議定時社員総会	富士ソフトアキバプラザ
2022.6.8	大日本水産界総会（議決権行使書）	霞山会館
2022.6.8	食品産業センター食品関連企業・団体連絡会議	三会堂ビル
2022.6.11	九州削節工業協会総会	ホテルレクストン鹿児島
2022.6.23	JAS 協会総会	ホテルモントレ銀座
2022.6.24	中国削節工業協会総会	福山ニューキャッスルホテル
2022.7.4	生産資材原料高騰の農林水産政策説明会	さいたま新都心1号館
2022.7.13	近畿削節工業協会総会	神戸市神仙閣
2022.7.21	水産加工業連合会総会	日本かまぼこ協会
2022.8.24	食品産業センター食品関連企業・団体連絡会議	三会堂ビル
2022.8.26	シーフードショー	東京ビッグサイト
2022.8.31	JAS 協会特別セミナー	主婦会館プラザエフ
2022.9.14	消費者庁との意見交換会	WEB 会議
2022.10.5	食品産業センター食品関連企業・団体連絡会議	AP 虎ノ門
2022.10.6/7	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
2022.10.12	全国公正取引協議会連絡会議	KKR ホテル東京
2022.10.20	景品表示法秋季セミナー	有楽町よみうりホール

2022.11.16	近畿削節工業協会研修会	神戸市 神仙閣
2022.11.24	かつお節サミット	枕崎市市民会館
2022.11.25	JFS 規格のための一般衛生管理 & HACCP	AP 日本橋
2022.11.30	食品産業の E S G 取り組みの推進	AP 新橋
2022.12.7	食品産業センター食品関連企業・団体連絡会議	AP 虎ノ門
2022.12.14	第 17 回ガイドライン支援部会	エッサム神田ホール
2023.1.5	大日本水産会賀詞交換会	赤坂インターシティ AIR
2023.1.13	中国削節工業協会新年互例会	福山ニューキャッスル ホテル
2023.1.19	JAS 協会連絡協議会	製粉会館
2023.1.27	労働契約等解説セミナー2022	WEB 説明会
2023.1.27	食品産業 E S G セミナー	AP 市ヶ谷
2023.1.30	JAS 規格見直検討部会	WEB 会議
2023.2.3	食品安全衛生規制研修会	コモレ四谷
2023.2.6	和食会議 2022 年度合同部会	AP 東京八重洲
2023.2.7	FAMIC 柳屋本店工場見学	焼津市
2023.2.9	食品産業センター食品関連企業・団体連絡会議	AP 虎ノ門
2023.2.10	叙勲受賞者宮殿見学会	農林水産省
2023.2.13	食品産業オンラインセミナー in 京都	WEB セミナー
2023.2.16	こだわり食品フェア 2023	幕張メッセ
2023.3.9	(株)江良水産 雑節関係打合せ	熊本県牛深
2023.3.29	生団連・日鯉協懇親会	晴海



## 別添 1

## 2022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	—	283	88	283	88
	重量 (kg)	0	—	59,782	83	59,782	83
	袋数 (袋)	0	—	994,875	92	994,875	92
かつおかれぶし 削りぶし	件数 (件)	0	—	104	102	104	102
	重量 (kg)	0	—	70,086	92	70,086	92
	袋数 (袋)	0	—	2,285,750	96	2,285,750	96
さば削りぶし	件数 (件)	0	—	31	100	31	100
	重量 (kg)	0	—	72	70	72	70
	袋数 (袋)	0	—	910	71	910	71
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	—	0	0
	重量 (kg)	0	0	0	—	0	0
	袋数 (袋)	0	0	0	—	0	0
混合削りぶし	件数 (件)	0	—	36	75	36	75
	重量 (kg)	0	—	6,709	42	6,709	42
	袋数 (袋)	0	—	52,210	35	52,210	35
合計	件数 (件)	0	0	454	90	454	88
	重量 (kg)	0	0	136,649	83	136,649	83
	袋数 (袋)	0	0	3,333,745	92	3,333,745	92

## 2022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	0
		重量(kg)	0	0	0	0
		袋数(袋)	0	0	0	0
	かたくちいわし	件数(件)	69	0	69	100
		重量(kg)	14,742	0	14,742	95
		袋数(袋)	116,088	0	116,088	92
	うるめいわし	件数(件)	0	0	0	0
		重量(kg)	0	0	0	0
		袋数(袋)	0	0	0	0
	まあじ	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)	69	0	69	100	
	重量(kg)	14,742	0	14,742	95	
	袋数(袋)	116,088	0	116,088	92	