

平成30年度事業計画

食品表示制度に基づく表示問合せ対応、栄養成分表示のデータ作成、削りぶしの賞味期限見直し試験、削りぶしの安全性確保への対応、原料節・原料魚の市況情報提供等々、会員の事業活動の支援となる事業を更に進め、会員の拡大と削りぶし事業の発展に努力します。

1. 会員及び認証工場の拡大について

- (1) 協会の基盤強化のため、一般会員及びJAS認証工場の拡大を図ってきたが、今年度も、事業に必要な情報提供や安全性向上事業等を実施し、会員及び認証工場の拡大に努めます。
- (2) 削りぶし関連企業を賛助会員として入会を図っているが、現状は業界関連のごく一部の入会にとどまっているため、会員の皆様の協力を得ながら削りぶし原料生産業者（又は団体）、資材業者、製造機械業者等の勧誘に努めます。

2. 登録認証機関（日削協）との連携・協力事業

全削協がJAS格付に係る削りぶし及び煮干魚類の検査を受託していることから、登録認証機関である日削協と協力してJAS認証事業に取り組みます。

- (1) 依頼検査
 - ① 削りぶし及び煮干魚類のJAS格付のための検査依頼は、格付製品の出荷に大きな影響を及ぼすことから、検査の速やかな実施を図り、今年度も引き続き検査日数の短縮に努めます。
 - ② 格付の検査の結果等について、格付及び品質管理に影響が生ずる可能性があると思われる事項がある場合は、本年度も報告書に記入し、依頼者への注意喚起を図ります。
- (2) 研修会等の実施
 - ① 今年度も日削協と連携しJAS専門講習会（9月13, 14日）、及びJAS格付検査担当者技能研修を実施いたします。また、会員からの要望を踏まえ、研修会等を必要に応じ開催いたします。
 - ② 地域の削節協会が行う研修会等への講師派遣要請に今後も積極的に対応いたします。

3. 情報提供事業について

- (1) 情報紙について
全削協、公取協及び日削協が共同発行する『削節・煮干情報』は、削り節、煮干魚類の原料事情、生産情報、行政情報、話題等を提供しておりますが、購読アンケート調査の結果を基に今後も紙面の充実に努めます。
- (2) メールによる情報提供について
今年度もパブリックコメント、安全性情報、法律改正等の説明会、行政からの調査等、早急な対応が必要なものについては、メールによる情報提供をいたします。また、会員各社にはメール受信登録を図ります。
- (3) ホームページについて
新たな原料原産地表示制度や食品衛生管理の国際標準化（HACCP制度の義務化）等への適切な対応を支援するため、ホームページを活用し情報提供を図ります。

4. 信頼性向上のための自主行動計画等の取り組みの推進

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きました。また昨今、食品表示基準の制定、景品表示法の罰則強化等、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おり、法令遵守に向けた対応や消費者の信頼確保への取り組みが強く求められていることから、今年度も「信頼性向上のための自主行動計画」の作成推進に取り組めます。

5. 鯉節安全委員会

(1) PAHの低減化

今年度の削りぶしのPAH低減化対応は、昨年度の農林水産省が行った削りぶしのPAHのモニタリング試験結果を基に、試験計画を検討します。

また、昨年度、改訂の検討を行ったPAH低減化ガイドラインについては、本年度中に改訂版を発行できるよう取り組みます。

(2) 削りぶしに係る「ふし」の定義の見直し

削りぶしに係る「ふし」の定義見直しは、4月に行ったアンケート結果を基に、理事会で対応方針を検討し、鯉節安全委員会から問われた際は検討状況を説明する。

(3) 鯉節のJAS規格化

現在、日鯉協で新JAS制度による鯉節のJAS規格について検討中。その結果を受けて、削りぶし業界として削りぶしの新JAS規格を制定するか検討する。

6. 消費啓発事業（食育事業）

今年度も引き続き日本鯉節協会と協力し、消費者への削りぶし・鯉節の普及啓発を図るため、内閣府が主催する食育推進全国大会（大分）に出展をいたします。

今年度も食育大会では来場者から削り節の利用についてのアンケート調査を実施します。

7. 削りぶし・煮干魚類の生産と消費動向（統計資料）について

削りぶし・煮干魚類の生産と消費動向については、会員からの要望が多いことから、農林水産省等の統計データが入手出来次第作成します。

8. 懇親会の開催

日本鯉節協会との情報交換、共通課題への取り組み等を行うべく懇親会を適宜開催します。また、「鯉節を語ろう会」等の関係業種の会議等にも参加します。

9. その他

(1) 加工食品の原料原産地表示対応

昨年9月1日に食品表示基準が一部改正され、新たな原料原産地表示制度が施行された。この制度は国内で製造された全ての加工食品を対象としており、削りぶしでは、かつお削りぶしの表示方法が変更され、かつお削りぶし以外では新たに原料原産地表示が必要となることから、全ての包材の改版が必要となる。これらに適正に対処できるよう、表示方法の例示等の情報提供、地域の講習会等での解説等を行う。

(2) 削りぶしの賞味期限見直し試験

賞味期限1年を1年3ヶ月から1年6ヶ月まで延長することを目的に昨年2月から削りぶしの賞味期限見直し試験を実施しており、本年秋に中間取りまとめを行います。