

平成 2 7 年度

事 業 報 告 書

自 平成 2 7 年 4 月 1 日
至 平成 2 8 年 3 月 3 1 日

一般社団法人 日本食品機械工業会

平成 27 年度 一 般 概 況 報 告

1. 平成 27 年度の特徴

平成 27 年(2015 年)の我が国経済は、懸念された底割れリスクを回避し、緩やかながら景気回復基調が続いていることが確認された 1 年であった。個人消費や設備投資を押し上げるにはまだ回復力は弱いながら、雇用の改善や企業業績の改善が継続、政府も「アベノミクス」は第 2 ステージに入ったとし、さらなる成長戦略を第一の矢としながらも社会保障は子育て支援を掲げた「新 3 本の矢」を発表するに至った。

世界経済に目を転じると、アメリカ経済は、原油安が個人消費を押し上げる形で堅調な内需に支えられて好調に推移し、ユーロ圏は、中東からの難民問題や 10 月に発生したパリ同時多発テロなどを抱えながらマイナス成長を回避した。他方で、近年、世界経済の牽引役となっていた中国を中心とした新興国経済に若干の減速が見え始めた。こうした状況のなかで TPP やアジア経済共同体(AEC)といった「メガ FTA」が実現し、世界経済は新たな様相をみせるにこととなった。

2. 平成 27 年の販売動向

食品機械産業のユーザーである食品業界では一部ユーザーに設備投資があったが、食品機械産業では、円安、原材料価格の上昇という厳しい環境が継続した。

こうした状況の中で、日食工会員統計によれば平成 27 年の食品機械の販売額は 517,546 百万円(対前年比 15.5%増※)であった。

機種別の販売額見通しと理由は以下の通り。

精米麦機械 14,397 百万円(0.5%増 対前年比 以下同)、全体としては更新需要が少なかったが、一部ユーザーに設備増強がみられたためと思われる。製粉機械

12,526 百万円(0.4%減)、輸出は大幅に伸びたが、国内に設備更新需要が少なかったためと思われる。製めん機械 10,802 百万円(0.5%減)、最終製品の低価格化の影響で、設備更新需要が少なかったためと思われる。製パン・製菓機械 126,770 百万円(11.2%増※)、大手ユーザーに生産設備の増強、再編など設備投資があり、また輸出が堅調であったためと思われる。醸造用機械 14,561 百万円(4.1%増)、アルコール飲料の他品種生産に対応した設備投資需要があったためと思われる。乳製品加工機械 57,308 百万円(3.9%増)、ヨーグルト生産など大手ユーザーに設備増強があったためと思われる。飲料加工機械 23,048 百万円(2.0%増)、一部ユーザーに設備投資があり、また輸出が堅調であったためと思われる。肉類加工機械 21,732 百万円(17.6%増※)

大手ユーザーに設備投資があったことと、輸出が大幅に増加したためと思われる。

水産加工機械 15,904 百万円(0.9%減)、震災復旧需要などがあったが、新規設備投資が少なかったためと思われる。その他の食品機械 220,498 百万円(29.6%増※)

コンビニなどの加工食品製造工場での厨房機器等の需要があったためと思われる。

(注) ※印：会員数の増加による。

3. 平成 27 年の輸出動向

財務省の通関統計によると平成 27 年の輸出額は 43,076 百万円(対前年比 10.8%増)であった。前年に増加に転じた西欧向け輸出が 2,794 百万円(11.5%増)と堅調

な推移を記録し、前年に減少を記録していた北米向け輸出が 3,594 百万円 (23.8%増) を記録した。また、前年に 42.2%減と大幅な減少だった中近東向け輸出が 643 百万円 (203.7%) と大幅な増加を記録した。さらには前年ほぼ横ばいであった中南米向け輸出が 6,848 百万円 (680.6%) とかなり大幅な増加を記録した。他方で、近年堅調な推移を見せていたアジア向け輸出が 27,621 百万円 (9.1%減) と減少を記録し、前年に増加を記録した大洋州向け輸出が 537 百万円 (24.7%減)、アフリカ向け輸出が 337 百万円 (4.1%減) と減少を記録した。

国別には輸出額の多い順に、中国 6,618 百万円 (55.3%減)、ブラジル 5,607 百万円 (717.3%)、韓国 5,028 百万円 (8.2%増)、タイ 3,977 百万円 (22.1%増)、台湾 3,632 百万円 (72.1%増) であった。

機種別には、増加率が高い順に、製粉機械 1,197 百万円 (272.3%)、肉類加工機械 8,064 百万円 (91.2%増)、製パン製菓機械 10,960 百万円 (17.0%増)、製麺機械 6,853 百万円 (6.6%増) であった。

4. 平成 27 年の輸入動向

財務省の通関統計によると平成 27 年の輸入額は 35,592 百万円 (対前年比 30.4%増) であった。

従来、実績が一定ではない中近東からの輸入が 8 百万円 (2,583.8%) と額は少ないが大幅増をみせ、前年には減少を記録した以下の 4 地域、ロシア・東欧からの輸入が 377 百万円 (97.0%増)、北米からの輸入が 5,792 百万円 (79.0%増)、アフリカからの輸入が 3 百万円 (27.4%増)、西欧からの輸入が 23,755 百万円 (24.7%増) と大幅な増加を記録した。また、アジアからの輸入も 5,353 百万円 (18.9%増) と継続して増加を記録した。他方で前年に 298.0%と大幅増を記録した大洋州からの輸入が 290 百万円 (2.6%減) と規模を維持しつつも減少に転じ、前年に増加を記録した中南米からの輸入は 13 百万円 (100.0%) と前年並みを記録した。

国別には輸入額の多い順に、ドイツ 8,896 百万円 (17.1%増)、イタリア 5,781 百万円 (15.4%増)、アメリカ 5,166 百万円 (74.2%増)、中国 3,370 百万円 (24.6%増)、スイス 2,296 百万円 (30.8%増)、であった。

機種別には、前年に比し増加した機種は、増加率の高い順に、醸造用機械 199 百万円 (260.5%)、製パン製菓機械 7,683 百万円 (212.2%)、製粉機械 713 百万円 (62.7%増)、乳製品加工機械 2,395 百万円 (59.5%増)、その他食品機械 5,113 百万円 (30.9%増) であった。

平成 27 年度事業報告

自 平成 27 年 4 月 1 日
至 平成 28 年 3 月 31 日

I. 平成 27 年度事業計画における重点事項

1. 食品機械の安全・衛生化の推進

食品機械には作業者に対する“機械安全”だけでなく、生産する食品の“衛生安全”への配慮が要求される。これらは当産業界が負う社会的、かつ国際的な責務と言える。このような責務を果たすため、食品加工機械に関する JIS の国際規格との整合の維持、及び当該 JIS の適切性を裏付けるための科学的検証、そして設計者が食品機械 JIS を使いこなすための支援に取り組んだ。

2. FOOMA JAPAN 2015（国際食品工業展）の開催

FOOMA JAPAN 2015（国際食品工業展）では、開催テーマに「発見！「食」はいつも進化系。」をかかげ、安全・安心への取り組み、環境対策等多様な課題を解決する最先端テクノロジー・製品・サービスを発信し、また、活力ある情報交流、ビジネス発展の場を提供することにより、食品製造・加工技術のより一層の進歩、向上に努めた。

3. 産学技術交流の促進と関連技術情報の普及

食品機械分野の総合的な発展と技術力向上を図り、国民の豊かで安心できる食生活の向上に資するため、食品産業関係者のみならず多くの来場者を迎える一大情報拠点 FOOMA JAPAN において、研究機関による発表の場「アカデミックプラザ」の運営、講演会の開催、研究機関との産学交流を積極的に推進し、食品、食品製造装置及び関連機器に関する技術、及び情報の交流と普及に努めた。

また、関係学術団体等と連携し各種シンポジウムを開催、食に関わる最新技術情報等の発信の場を設けることにより、関係業界に関する科学技術の振興及び国民生活の食の安全・衛生に寄与することに努めた。

4. 食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供

機関誌「ふーま」125～128 号（季刊・年 4 回）を発行した。本誌は、会員企業のみならず、食品産業関連企業、研究機関等へ幅広く配布したほか、FOOMA JAPAN 会場内でも無料配布。食品及び食品機械、安全・衛生、食育、当工業会運営活動等に関する情報を様々な角度から広報することにより、国民の食生活向上に寄与した。

5. 国際化への対応

我が国の食品加工産業が海外進出し、現地の食生活向上に的確に資するため、海外政府機関及び団体等との交流を促進し、海外の食文化、加工食品動向等を調査した。

6. 第 16 期 FOOMA アカデミーの開講

国民の豊かで安心できる食生活の向上に資する、食品及び食品機械分野への従事者を対象とした第 16 期 FOOMA アカデミーを企画・開講した。

II. 事業活動

1. 食品機械の安全・衛生化に関する調査研究及び普及

国際標準に準じた食品機械の安全・衛生化を推進し、もって、我が国食品関連産業の振興、及び労働安全、さらには食の安全確保に寄与するため、次の事業に取り組んだ。

(1) 食品機械の安全・衛生設計の推進

食品機械の安全・衛生関連法令及び国際的な規格要求に対応し、我が国における食の安全確保に寄与するため「安全・衛生企画委員会」は次の調査・研究事業に取り組んだ。

①国際安全関連情報調査、及び規格研究機関との連携

平成 27 年度は、当産業界に関連する世界の安全・衛生関連法規において大きな動きが複数見られた。まず食品加工機械に使用可能な構造材料に対する国際的な規制はコーデックス委員会（以下、CAC）が定めるが、この CAC に強い影響力を持つ欧州連合（以下、EU）が材料規制法令を全面的に改正した。次に、ロシアを中心とする“ユーラシア経済連合”において、EU の機械指令と同様の強制的な技術規則が発効した。そして食品加工機械のイスラム圏への輸出の際に問われることがある“ハラール適合”に関する問い合わせの増加である。

以上の海外における安全・衛生法規に関連する問題を抽出し、企業のこれら法規への対応を支援するため、「安全・衛生企画委員会」は次の調査報告書を発行した。

－EU No 10/2011 欧州プラスチック施行規則

－ユーラシア経済連合 関税同盟技術規則

－ハラール認証における食品機械設備

また、同委員会は EHEDG JAPAN と連携し、国際規格のベースとなる衛生安全関連文書入手・整理し、「JIS 改正委員会」との情報共有も行った。

②洗浄性評価認証手法の検証

機械の洗浄性評価は、検証試験によることを国際規格は定める。しかしこの洗浄性評価のための具体的な試験方法及び評価基準を国際規格及び食品機械 JIS は明示していない。そのため、EU では EHEDG が提供する評価手法と評価基準が広く用いられており、近年、米国もこれらを受け入れた。そのため EHEDG の手法と基準は、デファクトスタンダード（事実上の標準）となりつつある。

そこで「安全・衛生企画委員会」の「洗浄性評価試験サブグループ（サブグループ 1）」は、昨年度に引き続き岡山県工業技術センター、三重大学の協力を得て、洗浄性評価の検証及び開発を目標に、次の研究に取り組んだ。

a) 標準汚れを用いた洗浄パラメータの設定に関する試験

サブグループ 1（以下、SG1）は、EHEDG ガイドラインとしての提案を目的に、簡易試験手法の開発に取り組んでいる。27 年度は昨年度開発した“標準汚れ”を用いて、洗浄パラメータの設定に関する試験を行った。その結果、標準汚れの定着及びリンス液の各温度帯における標準汚れの挙動を明らかにした。

b) EHEDG 洗浄性評価試験方法の検証

EHEDG ガイドラインは、洗浄方法の手順を定めるが、各工程における操作上の“コツ”を含む詳細を明らかにしていない。そこでガイドラインが明示しないノウハウを習得するため、SG1 は次の試験に取り組んだ。

1) 洗浄性評価用テストプラント、及びテスト器具の製作

EHEDG 認証試験の確実な再現を行うため、従来の簡易的な閉鎖系システムを全面的に見直し、温調器、タンク、制御機器等を備えたテストプラントの設計・製作を行うとともに、汚染/培養試験を行うためのテスト器具も合わせて製作し、岡山県工業技術センターに設置した。

2) 検証試験の実施

EHEDG ガイドラインが定める薬剤、芽胞菌等を入手し、ガイドラインの検証試験通り、操作上の課題について洗い出しを行った。

(2) 食品機械に関する JIS の科学的検証と規格の改正

近年さらに高まる安全性への社会的要求に応えるため、食品機械 JIS を国際的な最新の知見に整合させるとともに、食品関連産業に広くこれら規格の浸透を図るため、次の事業に取り組んだ。

① リスクアセスメント精度の向上に関する研究

リスクアセスメントの精度向上に資する研究に取り組むため、「安全・衛生企画委員会」に設けた「フィンガーテスト開発研究サブグループ（サブグループ 2）」は次の調査・研究に取り組んだ。

a) フィンガーテストの開発に関する研究

食品加工機械に由来する労働災害には、手指に傷害を負う事故が多いが、リスクの見積りに利用可能な“手指が受ける力”を測定するための機器は世界的に見当たらない。平成 27 年度は、前年度に引き続き国立大学法人 長岡技術科学大学の協力を得て、被測定部に高分子材、センシング部に圧力センサを適用した 2 号機の開発に取り組み、測定部及び充填流体の材質についてデータ収集を行った。

b) 衝撃力が指骨へ及ぼす損傷レベルの相関研究

衝撃力からリスクを見積もるためには、衝撃力が指骨にもたらす“危害のひどさ”の相関データが必要になる。しかしそのようなデータは世界的に見当たらない。そこで国立大学法人 山梨大学の協力を得て、疑似指骨として選定したブタテールを用いた負荷試験を行い、衝撃力と骨損傷に関する相関性データの収集、及びシミュレーション解析に取り組んだ。

② 食品機械に関する JIS 改正原案の改正

「JIS 改正委員会」では、食品機械 JIS の ISO/IEC への整合を維持するため、次の事業に取り組んだ。

a) 水産加工機械 JIS の改正

「水産加工機械 JIS 改正ワーキンググループ」は、平成 26 年度に取りまとめた“水産加工機械 JIS (JIS B 9654)”の改正原案を業界内に配布し、広く意見を求めた。さらに寄せられた意見を参考に改正原案の“Final Draft (FD)”を取りまとめた。次に「規格調整分科会」及び「産業機械技術専門委員会」の各審査における指摘事項に対応した“最終原案”を取りまとめ、経済産業省へ改正審査の申請を行った。

b) 製パン機械 JIS に関連する国際規格調査

製パン機械 JIS (JIS B 9651) の改正に向けて「製パン機械 JIS 改正ワーキンググループ（以下、製パンWG）」を「JIS 改正委員会」内に設置した。「製パン WG」は、JIS 規格が貿易障壁とならないよう、改正 JIS の要求レベルを比較するベンチマークとして、安全関連 ISO/IEC、及び欧州、米国の主要規格及びそれらが定める要求事項について調査を行った。

c) 製パン機械の選定とリスクアセスメントの実施

製パン製品の主な加工機械メーカー及びユーザーに対して、事故事例、出荷数量等についてヒアリング調査を実施し、JIS に定める機種を選定を行った。続いて選定した全ての機種に対してリスクアセスメントを実施し、同定した危険源について“リスク評価”及び“リスク低減方策の検討”を行った。

d) 製パン機械 JIS 改正原案の取りまとめ

リスクアセスメント結果に基づき、欧州、米国の主要規格が定める許容可能なリスクレベルまでリスク低減可能な保護方策に関する設計要求事項を定めた。また規格の様式、用語、表現等全て JIS Z 8031 に従って旧規格を全面的に改め、改正原案として取りまとめた。

e) 製菓機械 JIS 改正に向けた準備及び調査

平成 28 年度に改正作業に取り組む“製菓機械 JIS”に関連する海外規格調査、及び改正作業協力依頼先の調整等を行った。

2. 国内外の食品及び食品機械の技術に関する普及

国民の豊かで安全な食生活に必要な食品と食品機械の技術力向上のため、一大情報拠点 FOOMA JAPAN の機能を活用し、産学官連携で共同研究開発を実施し研究成果を発表するアカデミックプラザの開催、関係学術団体等と連携した各種シンポジウム、食に関する新技術を紹介する新技術普及特別企画等を行い、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的とし、以下の事業に取り組んだ。

(1) アカデミックプラザ事業

技術委員会の企画・運営により、東京ビッグサイトガレリア通路付近において、国内外の大学・公的研究機関等の研究者による食品関連技術の成果発表の場であるアカデミックプラザを開催した。今年度は、国内 46 研究室、海外 18 研究室が参加し、ポスターセッション、口頭発表、そして一部の研究室は試食も行った。

食品関連科学技術の振興及び「国民の豊かで、安全な食生活」につながる研究成果の社会還元の一助とするため、アカデミックプラザ参加研究室に対し、参加費用の補助制度や表彰制度を設け研究助成を行った。また、参加研究室の研究内容を紹介した「研究発表要旨集」を無料で配付する等、出展者・来場者に対して最新技術に関する情報提供を行った。

さらには、会員企業と研究者との産学交流を推進するため、会期3日目夕刻にアカデミックプラザ交流会を開催した。同交流会では、FOOMA AP 賞の発表を行い、下記5研究室に各賞の授与、表彰式も実施した。

①FOOMA AP 賞グランプリ

三重大学大学院 生物資源学研究科 海洋微生物学研究室
「現場でできる食品加工機械の洗浄性の評価」

②FOOMA AP 賞

- a) ハワイ大学 人間栄養及び食品・動物科学学科(アメリカ)
「(大腸菌) 検出用の単層カーボンナノチューブ系接合生体センサ」
- b) 山形大学 農学部 食料生命環境学科 生産機械学研究室
「フキ用皮むき機の開発 (第2報)」
- c) 麻布大学 獣医学部 動物応用科学科 食品科学研究室 肉組
「食肉の赤色化に関するリサーチ：発色剤低減化のために」
- d) 東京農工大学 大学院工学研究院先端機械システム部門 佐久間研究室
「触診メカニクスによる柔さ計測システムの高感度化とそれによる食品の食感データ評価での効果」

(2) 安全化・衛生化等の推進企画

①日本食品工学会共催事業

一般社団法人日本食品工学会と連携し、平成27年6月9日(火)、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、日本食品工学会フォーラム2015を共催した。今年度のフォーラムは「食品は流転する～レオロジーに基づく食品の新たな捉え方～」をテーマとして、食品の高付加価値化及び商品開発に資する食品製造プロセスへのレオロジーからのアプローチ及びその関連技術にまつわる最近の研究成果や先進事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に努めた。

6名の講師による講演に184名の聴講者が集まった。

②美味技術学会共催事業

美味技術学会と連携し、平成27年6月11日(木)、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、美味技術学会シンポジウムを共催した。今年度のシンポジウムは「消費者が求めるこれからの食、新たな美味技術の創生に向けて」をテーマに、これからの食ニーズ及び農産物・食品の美味しさ技術(美味技術)にまつわる研究成果・事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に努めた。

5名の講師による講演に256名の聴講者が集まった。

③農業食料工学会共催事業

農業食料工学会と連携し、平成 27 年 6 月 12 日（金）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、フードテクノロジーフォーラムを共催した。今年度のフォーラムは「フードロスを低減！農産物や食品のシェルフライフ延長技術」をテーマとして、農産物や食品のシェルフライフ延長技術を解説するとともに、フードロス低減を目指す研究機関・民間企業から消費サイドに至る関係者による討論の場を設け、農産物や食品全体の品質保持技術の進展を目指し、今後の研究発展と成果の社会還元に努めた。

5 名の講師による講演に 321 名の聴講者が集まった。

④農業施設学会連携事業

農業施設学会と連携し、平成 27 年 6 月 9 日（火）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において開催する農業施設学会シンポジウムを後援した。今年度のシンポジウムは「伸びる生鮮野菜の新戦略」をテーマとして、生鮮野菜の生産・流通・消費に関する最先端技術等の先進事例や最近の研究成果を紹介しながら、さらなる成長が見込める生鮮野菜分野の新たな戦略について考える場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に努めた。

4 名の講師による講演に 148 名の聴講者が集まった。

⑤日本食品保蔵科学会創立 40 周年記念シンポジウム

日本食品保蔵科学会と連携し、平成 27 年 6 月 9 日（火）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において今回初めて日本食品保蔵科学会シンポジウムを共催した。「輸出を見据えた食品のシェルフライフと付加価値向上を加工・保存技術から支える」をテーマとして、日本の食産業の輸出拡大に向けて、ハラール、HACCP 等国際認証制度への対応及び食品の保存技術に関する先端技術等の先進事例や最近の研究成果を紹介しながら、幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に努めた。

5 名の講師による講演に 117 名の聴講者が集まった。

⑥EHEDG セミナー

EHEDG JAPAN と連携し、平成 27 年 6 月 10 日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、EHEDG 会長の Knuth Lorenzen 氏を講師に迎えて「衛生のための設備メンテナンス」をテーマとしたセミナーを開催し、業界の安全・衛生化の向上に努めた。

セミナーには 209 名の聴講者が参加し、好評を博した。

⑦AIB FOOMA 特別講演会

AIB 日本同窓会との共催で、平成 27 年 6 月 10 日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、井上好文氏（一般社団法人日本パン技術研究所 所長）を講師に迎え「米国のフードセーフティに関する動向～FSMA（食品安全強化法）を中心に～」をテーマに特別講演会を開催し、業界におけるより安全な食品の情報提供に努めた。

セミナーには 303 名の聴講者が参加し、大好評を博した。

(3) 新技術等普及特別企画

当工業会では、一大情報拠点 FOOA JAPAN の機能を活用し、社会還元につながる時宜に適した企画を実施している。今年度は、平成 25 年 10 月に改正された労働安全衛生規則に着目。法改正に伴い、食品加工用機械の危険な部分への覆いの設置、原材料の送給・取り出し時の運転停止、用具の使用等が義務付けられたことから、機械の安全装置・設備の実例を示して、理解を深めてもらうとともに、各事業場での安全への取り組みを啓蒙していくことにより、さらなる安全性の向上に寄与することに努めた。

また、「生産性向上設備投資促進税制」制度に関する情報の提供を通して、食品機械産業における設備投資需要を喚起し、食品機械産業のさらなる活性化に資することに貢献した。

3. 食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供

食品及び食品機械分野はもとより、生産者から消費者に至るまでのフードチェーンに関するあらゆる人に対して、食の安全及び食に関連する環境（省エネルギー・廃棄物・食育等）への配慮に関する情報提供をすることにより、国民意識の啓蒙を図り、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的とし、以下の事業を行った。

■機関誌「ふーま」の発行

機関誌「ふーま」125～128号（季刊・年4回）を発行した。

本誌は、会員企業、食品産業関連企業、研究機関等へ幅広く配布したほか、FOOMA JAPAN 会場内でも無料配布した。食品及び食品機械、安全・衛生、食育、当工業会運営活動等に関する情報を様々な角度から収集・広報することにより、国民の食生活向上に寄与した。

4. 国内外の食品及び食品機械に関する調査研究及び普及

国際的なネットワークの構築により、海外における食品製造現場へ食品機械を普及させ、これにより、安全で衛生的な食品生産並びに食品の普及により健全な食生活の発展を図るべく事業を企画、運営した。こうした事業は、我が国の食品製造技術の提供により実現することから、我が国固有の技術のイノベーションにつながり、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生にも寄与するものである。かかる目的と効果を実現するため、具体的には下記の事業に取り組んだ。

(1) 海外市場調査

海外市場への我が国食品並びに食品機械企業が進出するため、及び海外の食品産業に対する我が国食品機械産業の有効な協力方法を策定するための最新情報を、海外機関や日本貿易振興機構等から収集した。

(2) 海外進出推進活動

外国政府機関や団体との交流の促進を通して、海外における食品製造現場の技術力向上、安全衛生的な製造技術の向上を図り、我が国産業の海外展開に際し有効なサポートを得るため、FOOMA JAPANにおいて国際交流ブース「グローバルスペース」を設置、運営した。当該スペースには、アメリカ合衆国大使館、インドネシア食品・飲料業者連盟等 16 機関・団体の参加があり、一部参加者によるセミナーを実施した。

さらに、我が国産業の周知を図るとともに、今後の会員企業を中心とした我が国産業の海外進出の基礎とすべく、下記の通り海外展示会に PR ブースを出展した。また、出展の機を捉え、ASEAN 諸国及び中国での事業展開にあたり当該展示会が会員企業にとって有効な展示会か否かを確認すべく正副国際委員長による調査及びユーザー団体等との面談を行った。

■海外展示会出展

・ProPak Asia 2015

開催地：タイ・バンコク

会 期：平成 27 年 6 月 17 日（水）～20 日（土）

・ProPak China 2015

開催地：中国・上海

会 期：平成 27 年 7 月 15 日（水）～17 日（金）

・China Foodtech 2015

開催地：中国・北京

会 期：平成 27 年 10 月 19 日（月）～21 日（水）

5. 食品及び食品機械分野の人材育成

食品及び食品機械分野の従事者を対象に、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人材を育成することにより、もって、我が国産業の振興及び国民生活の食の安全・衛生に寄与することを目的とする。この目的を果たすべく、以下の事業を実施した。

■FOOMA アカデミー

①第 16 期 FOOMA アカデミーの実施

第 16 期 FOOMA アカデミーを以下の通り実施した。

開 催：平成 28 年 2 月 2 日（火）～5 日（金）

会 場：一般社団法人 日本食品機械工業会 会議室

受講者数：24 名

②第 17 期 FOOMA アカデミーの開催準備

第 17 期 FOOMA アカデミーの課目・運営方法につき検討を実施した。

6. 食品機械産業振興基礎事業

長期的・総合的視点に立って、当工業会の事業活動の基盤強化と業界のさらなる発展に資するため諸策の検討を行った。

(1) 運営委員会活動（企画運営・総合調整）

① 理事会審議事項の調整

平成 26 年度事業報告並びに決算報告及び公益目的支出計画実施報告、平成 27 年度事業計画及び予算案、委員会功労者の推薦、理事会審議議題等の検討、調整を行った。

② 食品機械産業活性化支援事業の案内

経営革新を目指す企業を対象に独立行政法人中小企業基盤整備機構が実施している「専門家派遣事業」を会員企業が利用する際、当工業会が利用者負担の 2/3 を分担する「食品機械産業活性化支援事業」を実施することとし、7月に会員へ募集案内を行った。

(2) 青年部活動

① 青年部運営委員会の開催

青年部運営委員会を平成 27 年（5 月、7 月、10 月、12 月）、平成 28 年 3 月に開催し、次代の経営者・管理者の育成及び青年部会員の親睦を図ることを目的とした諸事業の企画・検討を行った。新たな取り組みとして、青年部広報 WG を立ち上げ、青年部活動等を発信する青年部通信「YO-CO-SO～ようこそ」を発行した。

また、FOOMA JAPAN をはじめ当工業会事業に積極的に参画し、当工業会及び食品機械産業の発展に努めた。なお、平成 28 年 3 月末での青年部の登録者は 83 社 121 名となった。

② 青年部経営勉強会 Young Executive Seminar (YES) we learn!

平成 27 年度の青年部経営勉強会は、「製品開発と顧客満足」及び「プレゼンテーション」をテーマとした勉強会を企画した。また、役員、青年部 OB 及び現役青年部員がボウリングを通じて、交流を図った。

・ 第 1 回 平成 27 年 5 月 14 日（木）

テ ー マ：製品開発と顧客満足

講 師：谷川 紘 氏（株式会社ザイキューブ 顧問）

・ 第 2 回 平成 27 年 10 月 8 日（木）

テ ー マ：プレゼンテーション

講 師：池田 ふみ 氏（ボイスコンサルタント）

・ 第 3 回 平成 28 年 3 月 17 日（木）

テ ー マ：役員及び青年部 OB とのボウリングを通じた交流会の開催

講 師：森 彩奈江 氏（プロボウラー）

③海外研修会

国際委員会との合同企画として、平成 27 年 7 月 16 日（木）～22 日（水）にミラノ国際博覧会見学及びイタリア食品事情等視察ミッションを実施した。5 月 1 日（金）より開催されている「ミラノ国際博覧会」では、そのテーマは「地球に食料を、生命にエネルギーを」とし、その中で日本館は「日本食」を大きく取り上げる等食に関わる国際博覧会となっている。本ミッションでは、業界に関係のある「ミラノ国際博覧会」の見学をはじめ、イタリアの食品等製造メーカー及び食品市場等を視察、総勢 25 名が参加し、現地の最新情報の収集に努めた。

④全体会の実施

平成 27 年 7 月 2 日（木）に青年部によるプレゼンテーション企画を実施した。株式会社クレオ、OMC 株式会社、株式会社前川製作所の 3 社がプレゼンテーションを行い、自社の紹介、取扱い製品等に関する説明が行われた。平成 27 年 6 月 11 日（木）の FOOMA JAPAN 2015 会期 3 日目には、青年部の新規勧誘活動を兼ねて展示会運営に関する意見交換の場を設けた。

平成 27 年 11 月 5 日（木）から 6 日（金）にかけて、富山を研修の地として国内研修会を実施した。5 日（木）は日の出屋製菓産業株式会社立山工場、源 ますのすしミュージアムを視察、夕刻は懇親を兼ねた情報交換会を行い、総勢 39 名が参加し見識を広めた。翌 6 日（金）には有志 21 名による懇親ゴルフコンペが能登カントリークラブにて行われた。

（3）支部会活動

①地域別部会

平成 27 年 11 月 17 日（火）に帝国ホテル大阪で西部支部会を開催した。役員と西部支部会会員との懇親を兼ねた情報交換会を行った。

②業種別部会

平成 27 年 9 月 17 日（木）～18 日（金）を会期として、部会員企業の製造現場見学と製品である機械の稼働実態視察をテーマに、肉類・水産加工機械部会を名古屋を中心に中部地区にて実施した。部会員企業のユーザーであるユニ株式会社瀬戸プロセスセンターを視察した。

7. 食品機械の安全・衛生化等に関するサポート事業

（1）安全衛生化サポート

食品加工機械の安全設計に関する要求が労働安全衛生規則に盛り込まれ、また機械設計者の安全教育に言及した通達が発行される等、我が国において国際規格に基づく安全設計の重要性が高まっている。

「安全・衛生企画委員会」は、このような社会的要求に対応するため、業界内における安全設計エンジニア育成サポートに次の活動を通じて取り組んだ。

①システム安全・アソシエイト資格取得支援

厚労省が認める安全設計エンジニアの資格として「システム安全エンジニア」が知られている。国立大学法人 長岡技術科学大学（以下、長岡技大）と連携し、

産業界の設計技術者を対象に「システム安全・アソシエイト」の資格取得支援に取り組んだ。

具体的には「団体受験機関の申請、及び会員専用会場の提供」「資格試験の予想問題集の作成」を行い、15名の合格者を輩出した。平成26年度に続き2年連続して2ケタの合格実績を得た。

②国際安全規格対応講習会の厚労省通達への適合

厚生労働省はリスクアセスメントの効果を高めるため、機械の設計者及び使用者双方に、安全設計教育の受講を推奨する通達を発行した。受講時間は、設計者に40時間、使用者には15時間をそれぞれ割り当てている。

当該通達に準ずるため、「国際安全規格対応講習会」に2テーマを新たに追加し、日本で初めて厚労省通達の条件に適合した講習会として実施した。

なお、厚労省通達が示す受講時間の制限を満たした受講者には、“履修証明書”を発行することとし、平成27年度は23名にカード型の当該証明書を発行した。

③国際安全規格対応講習会の実施

国際安全規格の理解に重要な7つのテーマについて、長岡技大 システム安全専攻の教授陣より監修を受けたオリジナルのテキストを作成し、体系的な講習会制度を整備し、実施した。

7テーマの講習は、東京、大阪における定期講習のほか、出張講習を実施し、総計589名が受講した。各テーマの概要を次に示す。

a)安全設計基本概念

受講者数：133名

講師：大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 事業部長）

内容：－国際法令、国際規格、JISの関係と概要
－安全及び衛生設計の概念
－安全設計の主な保護方策と演習

b)リスクアセスメント方法論

受講者数：93名

講師：大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 事業部長）

内容：－リスクアセスメントプロセスと各ステップの作業
－ユーザとメーカーのリスクアセスメントの違い
－モデル機を用いたリスクアセスメント実習

c)システム安全入門

受講者数：72名

講師：大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 事業部長）

内容：－機械による事故及び訴訟事例
－技術者倫理
－安全設計基本演習

d) 制御システムの安全関連部の概要と設計

受講者数：98名

講師：岡田 和也 氏（IDEC株式会社 安全・標準化推進リーダー）
大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 事業部長）

内容：－制御システムのリスクアセスメント
－制御システムの安全設計
－パフォーマンスレベルの求め方

e) 安全防護の概要と設計

受講者数：102名

講師：岡田 和也 氏（IDEC株式会社 安全・標準化推進リーダー）
大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 事業部長）

内容：－ガードとインターロックの設計
－保護装置の利用法
－安全防護設計演習

f) 制御盤設計

受講者数：38名

講師：岡村 隆一 氏（さくらマシナリーコンサルティング 代表）

内容：－電気安全規格の概要
－電源、動力、制御、接地回路の施行例
－エンクロージャ内の機器配置例

g) 取扱説明書

受講者数：53名

講師：大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 事業部長）

内容：－取扱説明書に関する法令、及び規格の要求
－取扱説明書作成方法と手順
－取扱説明書作成に関する事例研究及び演習

④ 安全衛生設計のサポート

国際安全規格に基づく設計を行う際、規格要求事項の設計への落とし込みがしばしば問題となる。安全設計、及びリスクアセスメントの考え方等に関する具体的な課題に対するサポートを電話、対面により行った。

(2) 警告ラベル頒布事業

会員企業の安全化対策等への支援の一環として、ISO 3864、ISO 11684 を参考に作成した警告ラベルを頒布した。

(3) 技能向上事業

食品機械の設計・製造に直接関わる人材の基礎技能の充実によって食品機械の様々な性能向上を図るため、機械加工の分野における基礎学力向上を目的とした講習会を開催した。

開催時期：平成 27 年 8 月 24 日（月）～26 日（水）

受講人数：24 名

会 場：一般社団法人 日本食品機械工業会 会議室

講 師：澤 武一氏（芝浦工業大学 准教授）

（４）海外・国内 P L 保険

製造物責任（PL）法に対応し、当該機械の万一の損害賠償の発生に対し、会員企業の救済を図るため団体海外 PL 保険並びに団体国内 PL 保険への加入促進活動を継続実施し、会員企業へより有利な PL 法対策を供した。

（５）食品関連機械団体標準約款頒布事業

食品機械業界における契約時にかかる労力の低減、及び契約相手との公平な契約を締結することを目的とした食品関連機械団体標準約款を当工業会 Web サイトへ公開し、同約款の解説を頒布することで、広く業界標準約款の普及に努めた。

8. 展示会事業

38 回目の開催となる今年度の FOOMA JAPAN 2015 では、「発見！「食」はいつも進化系。」をテーマとして、食の安全・安心への関心の高まりを背景として、食品機械の業界を取り巻く様々な課題に対する最先端テクノロジー、製品、サービスを発信し、食の技術が拓く、ゆたかな未来を提案した。

そのほか、業界関係者のみならず多くの関心者が参集する FOOMA JAPAN の特徴を活用し、主催者団体として国民生活の食の安全及び衛生に寄与するために最新の研究成果を発表するアカデミックプラザの開催、海外交流を推進する企画として、各種関係機関等とも連携して実施するグローバルスペースの設置等海外機関の情報発信並びに海外来場者へのサポートに取り組むことにより、社会還元に努めた。

また、展示会実行委員会等の決定方針の適切な実行を図るため、FOOMA JAPAN 運営事務局との連携を図り、展示会事業のさらなる充実に努めた。

なお、安全な展示会運営を行うため、避難訓練の実施等防災・安全対策に取り組んだ。

（１）FOOMA JAPAN 2015（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成 27 年 6 月 9 日（火）～12 日（金）

会 場：東京ビッグサイト 東展示棟全館

テ ー マ：発見！「食」はいつも進化系。

展示規模：681 社 28,102 m²

来場者数：92,802 名

（２）広報活動

メインビジュアルを作成し、展示会のイメージアップと再認知を図ることとした。また、機関誌「ふーま」125 号、126 号を展示会会期前後に展示会特集号として発行し、広報活動に努めたほか、展示会公式 Web サイトやメールマガジンの発行、各種広報媒体を効率的に活用し、タイムリーな展示会情報の発信を行った。

さらに、海外の食品関連産業関係者等へ PR ブースを提供するとともに、当工業

会として海外主要展示会へのブースの交換出展や視察団の受け入れ等により、相互交流を推進し、FOOMA JAPAN 並びに我が国食品機械産業の認知度向上に努めた。

(3) プレゼンテーションセミナー

東京ビッグサイト会議棟の特別会場にセミナー会場を設置して、平成 27 年 6 月 10 日（水）～12 日（金）の 3 日間、出展社の製品情報や新技術発表の場としてプレゼンテーションセミナーを開催した。31 社 31 のセミナーに延べ 2,852 名の聴講者が集まった。

また、出展社と聴講者の交流の場としてプレセミラウンジを設け、出展社・聴講者の利便の増進に努めた。

(4) イベント

青年部の企画・運営のもと、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、平成 27 年 6 月 10 日（水）に、勝間 和代氏（経済評論家）を講師に迎え、「楽しい努力の方法～経営からダイエットまで～」をテーマに講演会を企画・開催した。講演会には 221 名の聴講者が参加し、好評を博した。また、青年部は諸事業の円滑な運営にも努めた。

(5) 開催祝賀レセプション

全ての出展社及び多くの業界関係者が一堂に会し、活発な情報交換が行える場を提供することにより、食品機械等に関する公正な「商取引」や「技術開発競争環境」の確保、展示会の地位向上、さらには関連産業の健全な発展の一助とするため、会期初日の平成 27 年 6 月 9 日（火）夕刻に開催祝賀レセプションを開催した。

また、広報委員会の企画・運営のもと、ゲストに峰竜太氏を招き、出展社サービスに努めた。

(6) 出展社・来場者サービス

東京ビッグサイト最寄り駅からの送迎用シャトルバスの運行、快適なビジネス空間を創出する VIP ラウンジ及び出展社商談室の設置、クロークの設置ほか、広報委員会運営協力のもと、インフォメーション機能の充実に努め、出展社・来場者サービスの一層の充実に努めた。

また、新たに Wi-Fi のフリースポットをギャラリーに設置し、来場者の利便性向上に努めた。

(7) 学生対象 FOOMA 魅力紹介企画

青年部の企画・運営のもと、多くの企業が参集する FOOMA JAPAN を活用し、出展企業の見学ツアー等を通して、学生に食品機械業界への関心度を高めるための企画を実施した。

(8) 日食工コーナー

工業会活動や沿革等を展示パネルで紹介する「日食工コーナー」を、東京ビッグサイト東 6 ホール前ギャラリーに開設した。コーナー内には、国際規格対応、及び北米の UL 規格に対応した 2 種類の制御盤モデルを展示し、紹介した。さらに、欧

州の一般衛生構造ガイドラインを提供する EHEDG の紹介コーナーを併設し、EHEDG に関する質問・問い合わせに応じた。

(9) FOOMA JAPAN 2016(国際食品工業展)の準備

FOOMA JAPAN 2016 の実行委員会を立ち上げ、次回展示会の準備に着手した。開催基本計画の概要は以下の通り。

会 期：平成 28 年 6 月 7 日(火)～10 日(金) [4 日間]

開場時間：午前 10 時～午後 5 時

会 場：東京ビッグサイト(東展示棟)

テ ー マ：おいしい技術をアップデート。

FOOMA JAPAN 2016(国際食品工業展) 終了後は、その実施結果を踏まえ、次回展示会の準備に着手することとする。

9. 技術研究促進事業

技術委員会を中心に会員企業の技術力の向上、食品機械産業を取り巻く諸問題に対応するため、以下の事業に取り組んだ。

(1) 研修会・講習会の企画運営

会員企業に対し広範な技術的支援を行うため、FOOMA JAPAN の各併催セミナーから時期的・社会的に即応したテーマを厳選した「技術委員会 1Day 特別講演会」を下記の通り実施した。

開 催 日：平成 27 年 11 月 5 日 (木)

場 所：TKP 田町駅前会議室

講演内容：①現場でできる食品加工機械の洗浄性の評価

福崎 智司 氏 (三重大学 教授)

聴講者数：30 名

②マイクロ波加熱を利用した新しい食品加工技術

原本 正文 氏 (株式会社サタケ 技術本部)

聴講者数：31 名

③不凍タンパク質・多糖の機能とその用途開発

河原 秀久 氏 (関西大学 教授)

聴講者数：28 名

④加工食品の商品開発に活かす評価・解析技術

古橋 敏昭 氏 (テーブルマーク株式会社 上席研究員)

聴講者数：29 名

⑤消費期限・賞味期限設定の考え方と科学的根拠

荒木 恵美子 氏 (東海大学 客員教授)

聴講者数：28 名

(2) 工場・研究施設の視察

会員企業の技術的課題に応えるため、下記の通り施設見学会を開催した。

開 催 日：平成 27 年 11 月 19 日 (木)

見学先：株式会社崎陽軒 横浜工場
株式会社アマダ 本社施設
参加人数：20名

(3) 研究者データベースの更新、管理

会員企業に対する技術支援活動並びに産学共同研究の交流促進を図るため、食品工学・機械工学等の研究者に関する最新データの収集を行い、交流促進の一助とした。

(4) 新規事業検討会の開催

技術研究促進事業をより充実した事業とするため、技術委員会の委員11名にて食品機械関連産業の工場見学、及び技術研究促進事業に関する意見交換を行う集中研修会を下記概要にて開催した。

開催日：平成27年10月21日（水）～22日（木）

見学先：株式会社富士製作所
太平食品工業株式会社
榛名酪農業協同組合連合会

10. 広報事業

広報委員会を中心に、会員企業、食品産業関連企業、関係機関に対して、当工業会の事業活動を積極的に広報するために以下の事業に取り組んだ。

(1) 「日食工だより」の発行

会報誌「日食工だより」を毎月発行し、タイムリーな情報提供に努めた。

(2) 時局講演会の開催

講師に伊藤元重氏（東京大学 大学院 経済研究科 教授）を招き、平成27年10月20日（火）第一ホテル東京で時局講演会を開催した。会員企業、FOOMA JAPAN 出展社、食品関連産業関係者を対象に、業界発展の一助として企画、聴講者は154名であった。

11. 国際交流事業

青年部との合同企画として、平成27年7月16日（木）～22日（水）にミラノ国際博覧会見学及びイタリア食品事情等視察ミッションを実施した。本ミッションでは、業界に関係のある「ミラノ国際博覧会」の見学をはじめ、イタリアの食品等製造メーカー及び食品市場等を視察、総勢25名が参加し、現地の最新情報の収集に努めた。

1 2. 特別事業

売買契約書（請負契約書を含む）に定める事項は、取引の対象となった機械において人身事故や経済的損失等が生じた際の極めて重要な取り決めである。

平成 23 年度より「標準約款調査研究委員会」において、食品関連機械団体標準約款を業界へ広く頒布するためのスキーム開発、業界標準約款の安定供給に努めてきた。また、今年度は、契約に関する問題点等の調査研究結果を報告書にまとめ、報告書についての説明会を下記の通り実施した。

①概要

東京会場

開催日：平成 27 年 11 月 24 日（火）

場 所：ホテル JAL City 田町

聴講者数：77 名

大阪会場

開催日：平成 27 年 11 月 26 日（木）

場 所：メルパルク大阪

聴講者数：54 名

②講師

近藤 恵嗣 氏（福田・近藤法律事務所 弁護士）

③内容

i) 講師による解説

「食品関連機械団体標準約款の解説～Q&A を中心として～」

主な解説テーマ

- ・危険負担と所有権の移転時期が違う理由
- ・標準約款条文の変更をユーザーより要求された場合の対応
- ・契約関係にない第三者に転売された機械による事故の PL 対応

ii) 標準約款無料公開及び標準約款の Web サイトについての紹介

1 3. 会館（ふーまビル）運営事業

当工業会財務の基盤強化を図るため、会館の一部を賃貸した。

1 4. その他事業

（1）食品機械の機種別販売額・輸出額統計調査

会員企業の経営指針としての活用、当工業会の事業活動及び業界の将来ビジョンの策定等に反映させるための基礎資料とすることを目的として、会員企業を対象に四半期ごとに食品機械の機種別による販売額・輸出額に係る調査を実施した。

（2）中小企業事業活動の支援制度利用の推進

中小企業にとって必要な政策について、当工業会 Web サイトや機関誌等を通じてその周知に努めた。

(3) 「生産性向上設備投資促進税制」証明書発行業務

産業競争力強化法の施行に伴い、平成 26 年 1 月 20 日（月）より、生産性の向上につながる設備投資を促進するための税制措置（生産性向上設備投資促進税制）が創設された。

同制度において税制上の優遇を享受するためには、設備が一定の要件を満たすことを示す証明書が必要とされる。当工業会は当該証明書を発行する機関のひとつとして、証明書の発行業務を行った。

(4) 賀詞交歓会

会員サービスのための新年行事として、新春賀詞交歓会を開催した。

(5) 当工業会 Web サイトの運営

会員企業をはじめ、食品産業関連企業、研究機関、一般の方を対象に、関連する法令・告示・通達及び、当工業会の事業活動等を当工業会 Web サイトに掲載し、広く情報を提供した。また、当工業会への入会、会員企業の広報の一助となるよう、さらには国民の食生活向上に貢献できるよう、より有効な利用方法について検討した。

Ⅲ. 会員状況

平成 28 年 3 月 31 日現在の会員数は、正会員として法人会員 207 社、団体会員 2 団体、賛助会員として 148 社の合計 357 社となった。

平成 27 年度における会員の入退会状況は下記の通りである。

1. 入会会員（入会順）

正会員

武蔵エンジニアリング(株)
滝川工業(株)
古川機工(株)
(株)服部製作所
(株)イナモク
(有)山中食品機製作所
山本ビニター(株)
スズキ機工(株)
(株)マスターマインド
(株)ラディクス
マトヤ技研工業(株)
(株)メイワ
(株)共栄エンジニアリング
テンチ産業(株)

ホシザキ電機(株)
(株)木原製作所
(株)タテックス
(株)グローエンジニアリング
匠技研(株)
(株)フジマック
兼八産業(株)
大和製衡(株)
(株)ショウワ
(株)タイキ
日東金属工業(株)
(株)石川工場
(株)中村製粉

賛助会員

トタニ技研工業(株)
(株)モキ製作所
横浜油脂工業(株)
(株)共和
赤門ウイレックス(株)
理化工業(株)
ユニバーサル工業(株)
三立機器(株)
(株)微酸性電解水研究所
(株)プラスワンテクノ
住商グローバル・ロジスティクス(株)
公益財団法人とかち財団
エラブジャパン(株)
川口精機(株)
国立(株)
ストラパック(株)
(株)エイブル
(株)三橋製作所

(株)トヨックス
コトヒラ工業(株)
キソー工業(株)
日仏商事(株)
(株)ウイル
SPX フローテクノロジー・ジャパン(株)
(株)寺岡精工
(有)塚本鑛吉商店
(株)アントンパール・ジャパン
東洋ハイテック(株)
清水建設(株)
平井精密工業(株)
三菱重工冷熱(株)（(株)東洋製作所と統合）
(株)メイキコウ
(株)鈴木製作所
茨木精機(株)
東京施設工業(株)

2. 退会会員（退会順）

千代田化工建設(株)

(株)東洋製作所（三菱重工冷熱(株)と統合）

(株)平賀工作所
星和電機(株)

住鋳潤滑剤(株)

3. 異動

賛助会員から正会員へ

三浦工業(株)

多賀電気(株)

(株)ナカキン

(株)フジキカイ

(株)ナオミ

IV. 委員会・部会活動等の功労者表彰について

委員会・部会活動等の功労者表彰規程に基づく今年度の功労者表彰は下記の通りである。

(五十音順、敬称略)

伊 藤 静 夫	株式会社榎村鐵工所
植 田 洋 一	植田酪農機工業株式会社
中 川 則 和	株式会社紀文食品
細 山 義 男	ニチラク機械株式会社
吉 野 行 英	有限会社吉野麵機製作所
土 屋 禎	一般財団法人日本食品分析センター
宮 坂 隆 美	サクラエスアイ株式会社
山 田 光 二	株式会社馬場鐵工所
山 根 哲 男	兵神装備株式会社
生 駒 啓太郎	株式会社吉源テクノインターナショナル
石 川 貴 志	プライミクス株式会社
井 上 好 文	一般社団法人日本パン技術研究所
小根田 哲 也	鈴茂器工株式会社
小 湊 享	レオン自動機株式会社

V. 附属明細書

平成 27 年度事業報告には、「一般社団法人及び一般財団法人に関する法律施行規則」第 34 条第 3 項に規定する附属明細書「事業報告の内容を補足する重要な事項」が存在しないので作成しない。