

平成20年度 事業報告

自 平成20年 4月 1日

至 平成21年 3月31日

社団法人 日本食品機械工業会

平成 20 年 一 般 概 況 報 告

1. 平成 20 年の特徴

平成 20 年の我が国経済は、原材料や原油価格の高騰、米国におけるサブプライムローン問題を端緒とした世界規模の金融危機に大きく影響された一年であった。

我が国産業は、製造業を中心に数年来続く原材料の高騰に悩まされていた。平成 20 年はこれに加え原油価格の記録的な上昇が発生し、更に企業経営を圧迫した。

その後、原油価格は下落したものの、米国サブプライムローン問題を端緒とした世界的な金融危機は、世界同時株価下落をも引き起こした。

これに伴い日経平均株価はバブル崩壊後の最安値を連日更新し、一時は 7,000 円割れも目前となった。また、我が国の低金利政策を利用した投資ファンド等による円キャリートレードが世界的株価低迷を受け一斉に清算され、急激な円高を引き起こした。

その結果、輸出や外国市場に大きなシェアを持つ世界的ブランド企業を中心に、企業が軒並み収益を下方修正せねばならなくなった。我が国の GDP 成長率は-0.7%と予想され、歴史的な景気後退が数値にも表れた。

こうした状況を反映して、失業率は 4.4%を記録し、既存人員の整理のほかに新規採用に対する「内定取消」までが発生した。

主要各国経済に目を向けると、日本の最大の貿易相手国であるアメリカは、サブプライムローン問題の震源地として、リーマンブラザーズの倒産、AIG の経営破綻に代表される一連の金融危機が発生した。危機は金融にとどまらず GM をはじめとする自動車メーカービッグスリーの経営危機、公的資金注入までに問題は深刻化した。

また、依然として世界経済の牽引役と目される中国も、輸出と外国企業の国内投資に頼る体質から成長率を下方修正する状況となった。BRICs の一角として新興市場のシンボリック的存在であるインドは、ムンバイでのテロにより市場として極めて不安定な状況におかれている。

2. 平成 20 年の販売動向

食品機械のユーザである食品産業では、上半期を中心に、一部に新規製品投入と既存製品の品質改善に向けた動きがあった。しかし、金融危機発生以後は、消費市場の先行き不透明感もあり設備投資は手控え状態となった。

以上の状況から、平成 20 年の販売額は対前年比 2.0%減の 447,998 百万円となった。

機種別の販売額は以下の通り。

まず販売額が前年を上回った機種は、対前年同期比上昇率の高い順に、乳製品加工機械 50,587 百万円 (1.5%増 対前年比、以下同)、精米麦機械 12,105 百万円 (0.8%増)、製パン・製菓機械 106,698 百万円 (0.4%増) である。

これらの機種が比較的好調に推移した要因は以下の通りと思われる。

乳製品加工機械は、消費者の牛乳離れからチーズ製品の消費増加傾向を受けて、一部ユーザにチーズ製品生産に関する設備需要があったためと思われる。精米麦機械は、既存設備の拡充に関連した設備更新需要があったためと思われる。製パン・製菓機械は、原材料高騰及び小売価格の値上げへの対応として、既存商品の品質向上に向けたスポット的需要があったためと思われる。

次に販売額が前年を下回った機種は、対前年同期比減少率の高い順に、製粉機械 9,593 百万円 (10.0%減 対前年比、以下同)、製めん機械 11,054 百万円 (8.7%減)、水産加工機械 17,358 百万円 (5.3%減)、醸造用機械 16,366 百万円 (5.0%減)、肉類加工機械 17,012 百万円 (2.2%減)、その他の食品機械 185,886 百万円 (3.1%減)、飲料加工機械 21,339 百万円 (1.3%減) である。

これらの機種が減少した要因は以下の通りと思われる。

製粉機械は、新規の設備投資がなく、既存設備のメンテナンス需要にとどまったためと思われる。製めん機械は、麺類の価格競争激化による価格低下からユーザの設備投資の手控え傾向が続いたためと思われる。水産加工機械は、原油の高騰並びに水産加工物の原材料の減少から、ユーザが設備更新を手控え状態にあるためと思われる。醸造用機械は、酒・醤油ともに設備投資が一巡し、新規投資時期にないためと思われる。肉類加工機械は、大規模な設備投資が控えられ、スポット的な設備購入に止まったためと思われる。その他の食品機械は、農業機械、製茶機械等の需要が減少傾向にあることが影響したと思われる。飲料加工機械は、上期に新規製品投入による設備投資需要があったが、後期には新規投資が手控え状態となったためと思われる。

3. 平成 20 年の輸出動向

財務省の通関統計によると平成 20 年の輸出額は、前年同期比 3.4%増の 26,077 百万円であった。ロシア・東欧地域向け輸出が大幅増を記録したが、北米地域向け輸出が大幅に減少した。その他の地域では、中近東地域向け輸出の減少を除き、各地域とも堅調な輸出を記録した。

4. 平成 20 年の輸入動向

財務省の通関統計によると平成 20 年の輸入額は、前年同期比 2.2%減の 22,117 百万円であった。アジア地域、北米地域からの輸入は堅調に推移したが、西欧からの輸入の減少を記録した。

平成20年度事業報告

自平成20年4月1日

至平成21年3月31日

1. 創立60周年記念事業

当工業会の創立60周年を記念して、当工業会及び業界のより一層の発展、振興に寄与することを目的として、記念式典・祝賀会の開催、記念表彰の実施、60周年記念誌の発行など記念事業を実施した。

2. FOOMA JAPAN 2008（国際食品工業展）の拡大・充実

FOOMA JAPAN 2008（国際食品工業展）では、テーマに「食と機械の未来が、ここにある」をかがけ、安全、安心への取り組みなど様々な課題に対応する多彩な技術・サービスを発信するとともに、魅力ある情報交流の場を提供して、食品製造・加工技術の進歩、向上に努めた。

また、同展の開催に当たっては、東京ビッグサイト東展示棟全ホールに、西展示棟の1,2ホールを加えて会場規模を拡大し、同展の一層のステイタスの確立に努めた。

3. 第9期FOOMAアカデミーの開講

会員企業の高度化並びに技術力の一層の向上と食品機械産業の健全な発展に寄与することを目的とした第9期FOOMAアカデミーを企画、平成21年2月3日(火)～2月6日(金)を会期として開講した。食品機械産業に従事する関係者24名の参加を得、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人材の育成に努めた。所定のカリキュラムを修了した全受講者を食品機械工学士に認定した。

4. 安全・衛生化の推進

安全・衛生企画委員会では食品機械産業界の国際安全規格対応に資するため、安全・衛生関連調査、研究に取り組んだ。

特に平成20年度はグローバルスタンダードとして世界の食品機械に対する安全・衛生設計に大きな影響力を持つ欧州「ニューアプローチ指令」等に関する調査、及び洗浄性評価基準作成に向けた研究、並びに会員企業に対する安全設計支援に重点を置き実施した。

5. 食品機械に関するJIS B 9650シリーズ等の改正

現在適用されている食品機械に関するJIS規格(以下、食品機械JIS)は、発行から既に5年以上が経過し、またこの間に食品機械JISに関連する複数の規格改正が行われた。食品機械JISの国際安全規格への整合を維持し、食品機械産業における一層の安全・衛生化活動に資するため、平成20年度は「安全設計通則－第2部：衛生設計基準」の改正原案作成に取り組んだ。

6. 食品機械のCEマーキング適合化に関する調査研究

我が国が直面する小子化問題への対応の一つとして、人工が増加傾向にある国々における我が国食品機械のマーケットシェア拡大が考えられる。しかし近年、この

ような国々では国際規格の普及と共にEU域内での制度であるCEマーキングを製品に求める動きが進みつつあり、今後更にこの傾向は強まる恐れがある。

このような世界的な動向に対応するため、特別委員会では従来から取り組んできた安全衛生設計に関する調査研究の総括として「CEマーキング調査研究委員会」を組織し、CEマーキング自己宣言に関する調査・研究に取り組んだ。なお当該事業は競輪の補助金を受け実施し、得られた成果は「CEマーキング自己宣言マニュアル」としてとりまとめ、当該関連産業界に広く無償で配布した。

7. 産学技術交流の促進

FOOMAJAPAN2008における研究発表の場「アカデミックプラザ」の運営、講演会の開催などを通じて研究機関等との交流促進を図り、食品機械産業の技術力向上の一助とした。

8. 国際化への対応

我が国食品機械産業にとって有望な市場である、アジア諸国に注目し、最新情報の収集、市場対応策の検討に努めた。東アジアでは韓国、アセアン諸国ではシンガポール及びマレーシアに対し、国際委員からなるアジア市場調査ミッションを派遣、現地食品市場の情報を調査するとともに、その結果を報告書として配布した。

また、かかる市場に対する我が国機械産業の進出の一助とすべく、現地展示会に出展、会員企業製品のPR並びにFOOMA JAPANのPR活動に努めた。

9. 公益法人制度改革への対応

平成20年12月より施行された公益法人認定法及び整備法にかかる政令・内閣府令並びに一般社団・財団法人法の施行期日を定める政令（公益法人制度改革関連三法）に対応していくため、関連情報の収集に努めた。

II. 創立60周年記念事業

創立60周年を契機として、会員並びに当工業会の一層の発展・振興に資するため、下記の通り記念事業を実施した。

1. 記念式典・祝賀会の開催

平成20年5月20日に帝国ホテルにおいて、記念式典及び祝賀会を開催した。

記念式典は、開式の後、物故者黙祷、尾上会長による式辞と続き、その後、来賓の経済産業省製造産業局長の細野哲弘殿、農林水産省総合食料局次長の平尾豊徳殿よりご祝辞を頂いた。

記念式典終了後は、会場を移して祝賀会を開催した。尾上会長の挨拶の後、来賓の内閣府特命担当大臣の渡辺喜美殿よりご祝辞をいただき、続いて来賓および会長、副会長一同登壇して鏡開きを行った。

乾杯の御発声は社団法人日本機械工業連合会副会長の安本皓信氏よりいただき、開宴した。祝賀会は、終始和やかな雰囲気の中で歓談が進み、西村副会長の中締め挨拶があり、閉会となった。

2. 記念表彰

記念式典において、業界並びに当工業会の発展に永年にわたり貢献されてきた功労者に対する記念表彰を行った。

大臣表彰・感謝状、局長表彰・感謝状の受賞者は以下の通り。なお、経済産業大臣および製造産業局長表彰状は細野製造産業局長より、農林水産大臣および総合食料局長感謝状は平尾総合食料局次長よりそれぞれ授与された。

■経済産業大臣表彰状

林 孝 司 (関東混合機工業株式会社 代表取締役社長)

西 村 卓 朗 (株式会社西村機械製作所 代表取締役社長)

■農林水産大臣感謝状

株式会社奈良機械製作所 (代表取締役 奈良 自起)

株式会社サタケ (代表 佐竹 利子)

■経済産業省製造産業局長表彰状

大 田 俊 一 (兵 神 装 備 株 式 会 社 専 務 取 締 役)

渡 邊 健 彦 (ワタナベフーマック株式会社 代表取締役会長)

品 川 士 郎 (株 式 会 社 品 川 工 業 所 代 表 取 締 役 社 長)

長 沼 一 雄 (株 式 会 社 長 沼 製 作 所 代 表 取 締 役 社 長)

大川原 行 雄 (株 式 会 社 大 川 原 製 作 所 代 表 取 締 役 社 長)

■農林水産省総合食料局長感謝状

岩井機械工業株式会社 (代表取締役社長 相 原 勝)

明 治 機 械 株 式 会 社 (代表取締役社長 日 高 正 英)

四 国 化 工 機 株 式 会 社 (代表取締役社長 植 田 滋)

花 木 工 業 株 式 会 社 (代表取締役 海 内 栄 一)

また、会長表彰および感謝状は、特別感謝状(業界発展特別功労)1名、表彰状(永年役員功労)12名、会長感謝状(事業推進特別功労:外部協力者)8名、会長感謝状(永年会員功労:10年以上在会)128社、本会会長感謝状(業界発展功労)8名が対象となり、吉田 達理事(千代田金属工業㈱ 代表取締役社長)が一同を代表して、尾上会長より表彰状を受けた。

なお、委員会活動の功労者表彰(7名)および永年勤続職員表彰(1名)の表彰式もあわせて行われた。

最後に、林 孝司副会長が受賞者を代表して、謝辞を述べた。

3. 記念誌の編纂

当工業会の60年の変遷を「日食工60年のあゆみ」にまとめ上げ、会員並びに関係業界に配布した。

4. その他記念事業

日食工事業のより一層の活性化、及び、会員企業の工業会活動へのより積極的な参加意識を深めていただくため、平成20年10月16日に熱海・大観荘にて93名の参加をもって懇親会を開催した。また、翌17日には33名の参加をもって大熱海国際ゴルフクラブにて、懇親ゴルフコンペを開催し、より一層の親睦を深めた。

Ⅲ. 事業活動

1. 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

①理事会審議事項の調整

事業報告並びに決算報告、事業計画及び収支予算案など理事会審議議題の検討、調整を行った。

②工業会財務基盤の強化・充実

財務に係わる諸事情を考慮しつつ、平成20年度予算の収支状況を掌握するとともに、当工業会のより一層の発展のため、財務基盤の強化・充実並びに財源の確保、会館の効率的運営と資産の保全に係わる諸策の検討を行った。

③公益法人制度改革への対応

12月より施行となった公益法人制度改革関連三法に関して、その対応のための勉強会を開催した。

(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および展示会連携事業の企画・検討を行った。

特にFOOMA JAPAN 2008では、Webアンケートによる抽選企画を担当したほか、青年部員の勧誘活動を行い青年部の活性化を図った。なお、この勧誘活動の結果、新たに20名が部員となった。

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

今年度の新企画として、高橋 義郎氏（ヴェオリアウォーターージャパン株式会社 経営戦略室室長）を講師として、経営品質を主テーマとする経営勉強会を企画した。下記内容の全5回から構成されるプログラムには、日食工外部の方も参加できるオープン形式のセミナーであることもあり、毎回多くの部員が参加し、大好評だった。

・第1回 6月20日（金）

何のために、どんな方法で経営の質を向上させなければならないのか

・第2回 8月22日（金）,9月3日（水）（*好評のため2回に分けて開催）

顧客重視の原点から考え直す、卓越した経営の質とは

・第3回 10月3日（金）

バランススコアカードによる経営の質の向上と経営システムの融合

・第4回 12月17日（水）

グローバルで注目されている経営品質賞の誕生の経緯とその狙い

・第5回 3月13日（金）

中小企業の実例に見る経営の質を高める戦略展開とは

③全体会の実施

5月28日のFOOMA JAPAN 会期2日目に青年部員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。

また、8月29日から30日にかけて、精神と肉体鍛錬講座として「乗鞍岳登山」を企画した。

11月27日・28日に九州・宮崎県を研修地として国内研修会を開催した。27日には、株式会社黒木本店（焼酎）、お菓子の日高（洋菓子工場）を訪問し、それぞれ黒木敏之氏（黒木本店 社長）、日高久夫氏（お菓子の日高 社長）より説明を受け、工場見学を行った。夕刻には懇親会を開催して、情報交換と親睦を深め、翌28日にはフェニックスカントリークラブにおいて、有志による懇親ゴルフコンペを開催した。

また、国際委員会との合同企画となる海外研修会は、当初の計画ではインドを対象としていたが、年末に起こった同国ムンバイでのテロ事件の影響を考慮して、急遽視察先をベトナムへ変更し、2月12日から17日にかけて、古市青年部長を団長、鈴木国際委員長を副団長として「ベトナム食品市場視察ミッション」を実施した。

（3）支部会活動

①地域別部会

11月28日にラマダホテル大阪において西部支部会を開催した。

講師に相川 浩氏（㈱オー・エム・アイコンサルタンツ代表取締役）を招き、「パーティカル マーチャンダイジングのすすめ～小売業現状の食リポート～」をテーマとした講演会と、講演会終了後の理事会との合同懇親会を開催し、西部支部会員の相互交流、理事役員との親睦を深めた。

②業種別部会

食品機械産業の更なる発展に資するべく、精米麦・製粉機械部会、製めん機械部会、製パン・製菓機械部会、飲料機械部会、肉類・水産加工機械部会等を中心とした業種別部会活動の課題とすべき問題等につき情報収集を実施した。

また、FOOMA JAPAN 2008において「AIB FOOMA特別講演会」などの企画開催に協力した。

2. 展示会事業

展示会実行委員会を中心に各委員会等と連携して、FOOMA JAPAN（国際食品工業展）の企画・運営を行い、展示会を通して、業界を取り巻く課題に対する最新の技術を発信し、食品機械産業のより一層の発展と未来に向けてより安全で安心できる食環境づくりに資するため、下記の通り実施した。

（1）FOOMA JAPAN 2008（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成20年5月27日（火）～30日（金）

会 場：東京ビッグサイト 東展示棟全館、西展示棟1・2ホール

テ ー マ：食と機械の未来が、ここにある

展示規模：702社3,061小間

来場者数：117,758名

特設展：食品安全・流通システム展
安心原料・調味料展
食品調理機材展
食品エコフィールド&バイオマス技術展

(2) 広報活動

① 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」97号、98号を展示会会期前後に展示会特集号として発行し、FOOMA JAPANの広報活動に努めるほか、展示会情報公式サイトや各種広報媒体を効率的に活用し、タイムリーなFOOMA JAPAN情報の発信を行った。

② 出展募集活動

国内外の関連展示会へのPRブース出展、出展オリエンテーションの開催、FOOMA ニュース（ニュースリリース）の発行などを通して出展募集活動を行った。

③ 来場促進活動

国内外の関連展示会へのPRブース出展、記者発表会の開催、新聞・雑誌等への来場募集広告の出稿、展示会情報公式サイトなどを通して広報活動を行った。

(3) 国際交流

展示会場内にインターナショナル・ラウンジをVIPラウンジとの併用で設置し、海外来場者への便宜を図った。

国際委員会の企画・運営のもと、海外出展者及び海外の食品関連産業関係者等（ケルンメッセ、アメリカ大使館、スペイン大使館、中国食品と包装機械工業会、Bangkok Exhibition Service Ltd）との相互交流のためPRブースを提供するとともに、ProPak Asia、International Foodtec ChinaにPRブースを出展するなど、FOOMA JAPAN並びに我が国食品機械産業の認知度向上と、海外からの出展及び来場促進に努めた。

なお、海外来場者数は、1,111名（前回1,025名）とアジアからの来場者を中心に前回比8.4%の増加となった。

(4) 特別企画・併催行事・来場者サービス

特設展と連携した特別企画、業界関係団体と連携した各種セミナーや、国内外の研究機関の研究情報・出展企業の最新技術情報などの発信の場を設け、FOOMA JAPANを関係業界の一大情報拠点とした。

また、従来の展示場最寄り駅から東京ビッグサイトまで結ぶ路線に加えて、東西展示棟を連結するシャトルバスを運行し、また、遠方からの来場者が快適な商談を行えるようクローク（西アトリウム）を用意した。その他、VIPラウンジ（インターナショナル・ラウンジ兼用）の設置など、出展者・来場者サービスの一層の充実を図った。

①特別企画

西展示棟アトリウムにおいて、今回新たな試みとして設置した特設展と連携した企画として「食の安全・安心先端システムコーナー（RFID体感パビリオン、食品トレサビ広場）」「食品危機管理セミナー」「eco対策推進コーナー」などを実施した。

②アカデミックプラザ及び産学交流会

技術委員会の企画、運営により、東6ホールにおいて、国内外の大学・政府機関・研究所等の食品関連技術の成果発表の場としてアカデミックプラザを開催した。

今年度は海外12研究室を含む70研究室が参加し、ポスターセッション及び口頭発表を行った。『これから求められる食の安全』を特別テーマとした展示コーナーを設置した。更には、参加研究室の研究内容を紹介した「研究発表要旨集」の配布を行うなど、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。また、表彰制度（FOOMA AP賞）を設け研究助成の一助とした。

今年度の新たな企画として、会員企業の要望を受け、会員企業の人材確保の一助とするべく、ブース内に日食工会員企業の「人材募集に関する書類」を書棚に並べ、来場者に対して展示した。

会期3日目夕刻にはアカデミックプラザ交流会を開催し、会員企業と研究者との交流会を開催し、一層の産学交流を推進した。

また、同交流会では、FOOMA AP賞の発表が行われ、下記5研究室が受賞し、表彰式も行った。

新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター

大学院 医歯学総合研究科 摂食・嚥下リハビリテーション学分野

高齢者向け食品に求められる安全性

北海道立食品加工研究センター 食品開発部 水産食品科

過熱水蒸気に空気が混入した場合の加熱効率および品質の変化

—スチームコンベクションと過熱水蒸気機器の違い—

北海道大学（食品加工工学研究室）

米の味：コシヒカリは本当に美味しいの？北海道米は美味しくないの？

—国産うるち米の食味評価—

カリフォルニア大学（食品工学研究室）

食品加工におけるClean-in-Place (CIP)適用についての電解水の有効性

東京大学 大学院 農学生命科学研究科 農学国際専攻 国際情報農学研究室

食感性工学に基づく消費者を起点としたコーヒー飲料製品の開発手法に関する研究

③プレゼンテーションセミナー

東西両展示場にセミナー会場を設置して、5月28日から30日の3日間、出展者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。29社34のセミナーに延べ2,225名の聴講者が集まった。

④フォーラム2008（共催）

「ナノテクノロジーの食品分野への応用」をテーマに、日本食品工学会と共同で5月27日に、会議棟6階において、フォーラム2008を開催した。8名の講師による講演に207

名の聴講者が集まった。

⑤農業施設学会シンポジウム(後援)

「食の安心・安全とユビキタス社会～伝えられますか？ITで食の安心・安全～」をテーマに5月27日に東展示棟セミナーB会場において農業施設学会シンポジウムを開催した。4人の講師による講演に92名の聴講者が集まり、盛況だった。

⑥AIB FOOMA特別講演会(共催)

「これからの食品産業を考える」をテーマにAIB日本同窓会と共同で5月28日に会議棟6階において、講師に野村 聡氏(株日清経営技術センター社長)を迎えて特別講演会を開催した。161名の聴講者が集まり、盛況だった。

⑦美味技術研究会シンポジウム(共催)

「農水畜産物の鮮度と美味しさを探る」をテーマに美味技術研究会と共同で5月29日に会議棟6階においてシンポジウムを開催した。5人の講師による講演に280名の聴講者が集まり、盛況だった。

⑧農業機械学会フードテクノロジーフォーラム(共催)

「食糧危機との戦いー今、そして近未来の技術ー」をテーマに農業機械学会と共同で5月30日に会議棟6階においてフォーラムを開催した。5人の講師による講演に96名の聴講者が集まった。

⑨ステージイベント

西アトリウムの特設ステージにおいて、広報委員会の企画・運営のもと、ゲストに大桃美代子さん、眞鍋かをりさんを招き、食に関わる話題などを盛り込んだトークショーを実施した。

技術委員会企画のもとに制作された食品製造と機械・装置の関係をわかりやすく解説した映像資料「FOOMAおもしろ講座」も放映し、展示会の場を活用して食品機械産業への関心度向上に努めた。

⑩Webアンケート企画

青年部の企画・運営のもとWebシステムを利用した来場者アンケートを実施し、来場動機等の傾向把握に努めた。また、約7,500名のアンケート回答者の中から抽選で液晶テレビを4名、ゲーム機及びソフトのセットを8名にプレゼントした。

⑪開催祝賀レセプション

全ての出展者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5月27日夕刻に開催祝賀レセプションを開催した。

⑫EHEDG JAPAN設立関連行事

EHEDG JAPAN設立に関係して、開会式のテープカッターの一人にEHEDGの

Knuth Lorenzen会長に参加いただくとともに、開催祝賀レセプション会場において設立調印式を挙行了した。

また、記念企画として27日に東展示棟セミナーC会場においてEHEDGセミナーを開催した。Lorenzen EHEDG会長の講演に70名の聴講者が参加し、好評を博した。

(5) FOOMA JAPAN 2009(国際食品工業展)の準備

尾上会長を実行委員長として、FOOMA JAPAN 2009の実行委員会を立ち上げ、また、運営事務局をふーまビル1階に設置して新たな体制のもと、開催基本計画の検討を始めるとともに、出展募集活動を開始し、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21年6月9日(火)～12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・西展示棟)
- テ ー マ：『おいしいテクノ、あります。』

3. 食品機械の安全・衛生化推進事業

(1) 食品機械の安全・衛生化の推進

「安全・衛生企画委員会」では、食品機械に対する社会的要求に基づく安全・衛生化推進に資すると共に、企業の安全・衛生化活動を支援するため、以下の調査・研究、及び事業に取り組んだ。

①欧州衛生工学研究機関との連携

欧州ではすでに、衛生工学に対する社会的な研究システムを確立しており、その中心的な役割をEHEDG(European Hygienic Engineering & Design Group)が果たしている。EHEDGは“グローバル・ハーモナイゼーション”の理念の基、米国NSF、3A、FDA等と連携し、技術文書・規格等の共同開発に取り組んでいる。これら欧米諸国が開発した技術文書類は、将来ISO化される可能性が極めて高く、すでにその一部はISO14159として発行されている。このような世界的な流れを考慮し、我が国食品機械の一層の安全化推進及び国際競争力強化に資するため、EHEDGとの交渉に望みアジア地域で最も早いEHEDGの地方組織、“EHEDG JAPAN”を設立した。EHEDG JAPANの設立においては、FOOMA JAPAN2008の開催祝賀レセプション会場において、設立調印式を取り行った。

②食品機械JISの科学的検証

機械類の安全性に関するISO/JISが定める安全は、リスク低減に基づく。そのため設計した構造を“安全”とみなすためには科学的根拠が不可欠となる。機械安全については多くのISO/IEC規格において各種データが示めされるが、衛生安全については関連する規格はISO14159のみであり要求事項も衛生設計の概念しか示されていない。そのため、洗浄性等について企業は独自の基準と評価方法を定める必要があるが、全ての科学的根拠を企業が独自に用意することは現実的でない。

そこで安全・衛生企画委員会は、衛生設計に取り組む企業を支援するため、我が国の代表的な研究機関の協力を得て、以下に示す衛生性に関する科学的検証試験に取り組んだ。

a)密閉型食品加工機械の洗浄性評価基準に関する研究

協力研究機関：(社)日本食品衛生協会、東海大学、東京大学

b)スワブ法標準化研究

協力研究機関：岡山県工業技術センター

上記科学的検証データは、食品機械JISを補完する一地方の指針としてのみ用いるのではなく、EHEDG JAPANと連携し、グローバル化を目指す。

③安全・衛生関連情報に関する調査・研究

今後更なる食品の需要増加が見込まれるアジア、中近東地域では、国際規格の普及に伴い国際規格とリンクする欧米法規の採用が急速に進みつつある。このような地域における我が国食品機械の一層の進出促進に資するため、グローバルスタンダードとなりつつある欧米重要法規について調査研究に取り組んでいる。平成20年度は国際安全規格のベースである欧州法規「改正 機械指令(Directive 2006/42/EC)」及び「改正 ニューアプローチ指令(DECISION No 768/2008/EC)」を対象とし、これら法規に関する報告書「CEマーキング関連主要法規に関する調査報告書」を作成・発行した。

④安全衛生化支援

国際規格は安全衛生設計について企業が実施・検討すべき事項を示すが、採用すべき方策の選定は企業に委ねている。このような規格の解釈あるいはリスク低減設計に取り組んでいる企業を支援するため、以下の事業に取り組んだ。

a)「国際安全規格利用手引き－衛生安全編」説明会の開催

国際安全規格、及び食品機械JIS(B 9650～B 9658)に基づく設計作業を支援するため、特別委員会が平成19年度に作成した「国際安全規格利用手引き(衛生安全編)」の説明会を特別委員会と合同で以下の通り実施した。

・東京会場

日 時：平成20年6月3日(火) 13:30～17:00

場 所：JALシティ田町 瑞祥

参加者：50名

・大阪会場

日 時：平成年6月12日(木) 13:00～16:30

場 所：メルパルク大阪 カナーレ

参加者：36名

b)安全・衛生化推進支援

－リスクアセスメント導入支援

安全衛生設計プロセスのスタートに位置するリスクアセスメントの実施を支援するため、希望企業へRAの専門家を無料で派遣した。

－電気・制御に基づくリスク低減方策実施支援

リスクを低減するための保護方策の多くは制御と切り離して考えることはできない。従って制御は本質的な安全設計の要と言える。しかし、この制御安全に近年“信頼性”が導入されたことから一層複雑となった。このような制御系の安全関連部に関する設計を支援するため、希望企業へ制御安全の専門家を

無料で派遣した。

一 品質マネジメントシステム構築支援

欧州では、安全設計に対する取り組みを機能させるために品質マネジメントシステム(QMS)が有効であると考えており、機械指令ではQMSの構築を必須要求事項として定めている。国際規格はこのような機械指令に整合する欧州規格をベースに作られていることから、QMSの構築は安全設計の前提条件とも言える。そこでQMSの構築、見直し等を希望する会員企業を支援するため、QMSの専門家を無料で派遣した。

(2) EHEDG JAPAN

EHEDG JAPAN設立調印に基づき、日本におけるEHEDG地域委員会「EHEDG JAPAN REGIONAL COMMITTEE」を設立した。

国際安全規格に基づく衛生設計を行うためには、“衛生的”とみなすための科学的根拠に基づく基準、及びその評価方法と評価基準が不可欠である。欧州では企業の衛生規格対応を支援するためにEHEDGを組織し、従来各企業が所有していた衛生性に関する科学的データをガイドラインとして取りまとめ、提供を行っている。

国際安全規格に基づき衛生設計に取り組む我が国の食品機械メーカーにとって、ガイドラインが示す科学的データの重要性は高いと当委員会は考え、これら邦訳版を発行するためにサブグループを設置し完全翻訳をはじめ、EHEDGが提供するサービスの日本における実施に向けた準備に取り組んでいる。

平成20年度は、衛生工学に関する“用語集”並びにISO14159の原型となった“Doc.8 衛生機器設計基準”の翻訳に取り組んだ。また、FOOMA JAPAN 2009（国際食品工業展）においてEHEDGのパンフレットを配布するため、日本版パンフレットの制作にも取り組んだ。

(3) 食品機械に関するJIS規格の改正

平成15年から17年にかけて段階的に改正を行った現在の食品機械JISが発行後、リスクアセスメントの方法論を定めたISO 14121、制御系の安全関連部を定めたISO 13849、及び機械類の衛生性を定めたISO 14159等、複数の重要な規格が改正・制定された。

食品機械JISは、多くの食品機械に共通して適用が可能な「一般通則」及び、適用範囲を特定の機種に限定した「細則」から構成される。平成20年度は、「JIS改正委員会」において、現行の食品機械JISをこれら国際規格へ整合化させるため衛生通則（JIS B 9650-2）の改正に取り組んだ。

当該規格の改正に当たっては、本質的な概念については特に変更は行わず、衛生リスクのアセスメント手法を詳述した他、危険源リストに基づき衛生リスク低減方策を定めるなどの改正を行った。

(4) 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。

4. 人材教育研修事業

(1) FOOMAアカデミーの開催

食品機械産業の技術者を対象に、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人を育成するFOOMAアカデミーを実施するとともに、次回に向けた準備に着手した。

①第9期FOOMAアカデミーの検討及び開催準備

FOOMAアカデミーを業界発展に貢献する研修機関とするため、第9期は過去に修了した方や受講者派遣企業、及び委員より寄せられた多くの意見や提案を参考に、以下の通り内容の改善に務めた。

(a)食品機械のユーザ企業より講師を招き、食品機械産業への要望や意見について講義して頂いた。

(b)講義内容を日常業務に活かすため、また講義内容をより深く理解してもらうため、各科目に事例紹介を多く取り入れ、一層実践的な講義内容とした。また講義スケジュール及び時間配分をより効果的になるよう再検討し実施した。

(c)問題解決力では、より日常業務を反映した実践的な検討を目的として、具体的な課題を提示した。また最終日のグループ発表の議論を活発化することを目的として、同一課題を2グループが検討し、同一課題グループ間の議論を中心として議論が進むようにした。

②第9期FOOMAアカデミーの開催

第9期FOOMAアカデミーを以下の通り開催した。

(a)開催時期：平成21年2月3日(火)～2月6日(金)

(b)開催規模：24名

(c)会場：日本食品機械工業会 会議室

(d)グループワークを主体とする「問題解決力育成」は、初日から3日間、受講者のディスカッションを中心とした内容とし、受講者からは「他社の方と種々議論ができ、違った考えやアプローチを知ることができた」「貴重な人脈を得ることができた」、など好意的な感想が多数寄せられた。

また、講座全体の評価については、受講者からの評価が、5段階評価で平均4.5になるなど高い満足度が得られた。最終日には、全24名の受講者を「食品機械工学技師」として認定した。

③第10期FOOMAアカデミーの検討

第10期FOOMAアカデミーの開催に向けて、9期の準備作業と並行し、科目構成や科目内容に関する検討等に取り組んだ。

(2) 技能検定学科試験対策直前講習会

会員企業の技術力向上によって食品機械産業の発展に寄与することを目的に、技術

委員会が中心となって、中央職業能力開発協会が行っている「技能検定」の学科試験に対する直前講習会を以下の通り開催し、演習問題の解説を中心に試験問題の傾向と対策などを講義し、受講者から好評を博した。

- 開催時期：平成20年8月28日（木）～8月29日（金）
- 受講人数：7名
- 会場：日本食品機械工業会 ふーまビル4階会議室
- 講師：塩田泰仁氏（職業能力開発総合大学校 教授）

5. 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、技術情報の収集と普及活動、産学の研究交流活動の促進、食品機械産業を取り巻く諸問題に対応するため、以下の事業を実施した。

(1) 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、FOOMAJAPAN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講演に加え、EHEDGの概要とEHEDG JAPANの今後の取組みについての講演を加えた「1Day 特別講演会」を下記の通り開催した。

- 日時：平成20年12月2日（火）10時30分～16時30分
- 場所：グランパークタワープラザ棟
- 受講人数：午前の部46名、午後の部40名
- 講演内容：午前の部

EHEDGの概要とEHEDG JAPANの今後の取組み

(社)日本食品機械工業会 副会長 林孝司氏

午後の部

過熱水蒸気に空気が混入した場合の加熱効果および品質の変化

北海道立食品加工研究センター 阿部茂氏

あなたにもできる！予測微生物学を活用した消費／賞味期限の設定！

(独)農研機構 食品総合研究所 小関成樹氏

マイクロ・ナノバブル技術と食品分野への用途展開

(独)農研機構 食品総合研究所 椎名武夫氏

(2) 食品工場の視察

会員企業の技術的課題に応えるため、味の素(株)川崎工場見学会を平成20年10月3日（金）平成21年2月24日（火）の2回開催し、工場の見学と時期的・社会的に即応したテーマによる講演も行った。

(3) 環境管理情報交換会の開催

会員企業における環境管理の向上のため、下記の通り環境管理情報交換会を開催した。

- 日時：平成21年3月24日（火）13時～18時
- 場所：日本食品機械工業会 4階会議室
- 参加人数：18名
- 内容：基調講演：「今、なぜ環境なのか？ 企業としてどのように取り組むか。」

SGS ジャパン(株) 有賀誠司 氏
事例発表：(株)ダイキンアプライドシステムズ、(株)奈良機械製作所、
(株)大川原製作所

(4) 研究者ガイドの作成

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・機械工学等の分野に関わる研究者ガイドを作成した。

6. 出版・広報事業

広報委員会を中心に、会員企業、食品関連産業・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を実施した。

(1) 出版事業

①機関誌「ふーま」の発行

当工業会の事業活動のPRを積極的に行うために機関誌「ふーま」（季刊）の97～100号を発行し、会員企業、食品関連産業・関係機関等に対して広く配布し広報を行った。

②「食品機械総覧」の発行

食品機械のカタログ集「最新日本の食品機械総覧(2008～2009年版)」を発行した。

③「日食工だより」「技術ジャーナル」等の発行

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

また、食品機械専門の技術誌「FOOMA 技術ジャーナル」を発行し、会員及び食品産業関連企業へ広く配布、我が国食品機械技術の更なる高度化につとめた。

(2) 広報事業

①時局講演会の開催

講師に竹中平蔵氏（慶應義塾大学 教授 グローバルセキュリティ研究所 所長）を招き、10月22日(木)東京ステーションコンファレンスで時局講演会を開催した。会員企業・FOOMA JAPANの出席者・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し、聴講者は283名と好評を博した。

②日食工 web サイト「FOOMA-Net」の運営

会員企業および一般閲覧者に対し、当工業会 Web サイト「FOOMA-Net」を通して、当工業会の事業活動、会員企業に関するニュース、国の施策等の最新情報を提供した。

③「日食工ガイド」の改訂

工業会の概要を広報する「日食工ガイド」（2006年作成）について、作成後2年が経過したため、内容を精査し改訂を行った。

7. 国際交流推進事業

国際委員会を中心に食品機械業界のグローバル化への対応のため以下の事業を展開

した。

(1) 海外情報調査

①海外市場調査の実施

食品機械業界の国際化に資するため、海外市場の情報を収集した。特に、我が国食品機械産業にとり最大の輸出市場であるアジア地域に重点を置き、タイ王国・バンコク開催の ProPak Asia 2008 出展及び中国・上海開催の International Foodtec china 2008 への FOOMA JAPAN P R ブース出展の機を捉え、現地情報を収集した。

②海外視察の実施

青年部との合同企画により、2月12日(木)～17日(火)を期日として、古市 尚青年部長(プライミクス㈱ 代表取締役社長)を団長に、鈴木正則国際委員長(㈱サタケ 執行役員)を副団長とし、総勢13名からなる視察ミッションを組成、ベトナム(ホーチミン・ハノイ)における現地市場調査を実施した。また、平成21年度も合同企画で海外視察を実施することとし、その準備に着手した。

③北米における食品産業市場動向の収集

ジェトロ・シカゴセンターの機能を活用し、北米地域の食品機械産業に係わる市場情報等の情報を収集した

(2) 海外進出推進活動

①海外機関・団体との交流

国際的業界間ネットワークの構築、強化活動の一環として、中国食品包装機械工業会、シンガポール食品工業会、マレーシア工業開発庁等との情報交換を実施した。

② アジア市場調査の実施

有望市場における設備投資状況等実態を把握すべく、アジア市場調査ミッションを組成し、韓国・ソウル近郊(9月16日～20日)、シンガポール及びマレーシア(11月16日～22日)における現地食品企業及び現地一般市場の調査を行った。調査結果については調査報告書にとりまとめ、会員各位に配布した。

③海外における我が国機械産業の PR

FOOMA JAPAN の海外 P R 及び我が国食品機械産業の海外進出を目的として、下記のとおり海外展示会に出展、P R 活動を実施した。

a) ProPak Asia 2008 (6月11日～16日 タイ・バンコク開催)

b) International Foodtec China 2008 (9月3日～5日 中国 上海開催)

④新規台頭市場への対応

国際協力の視点も含め、新規台頭市場に対し、展示会への出展や、市場性の確認を目的とした国際委員の派遣の可能性について検討を実施した。

⑤開発途上国への対応

開発途上国における食品機械の利用・維持管理等に関する情報収集に適宜務めた。

8. 食品機械のCEマーキング適合化に関する調査研究

我が国は世界で例を見ない急激な少子化問題に直面している。国立社会保障人口問題研究所が平成18年12月に公表した推計によると、出生率低位の条件で平成54年(2042年)に総人口が1億人を割り込むと予測されている。このような状況に対応し、我が国食品機械産業が今後も継続して発展を遂げるための一つの方法として、人口が増加傾向にある東南アジア、インド、中東等の国々におけるマーケットシェアの一層の拡大が考えられる。しかしこれらの国々では近年欧州法規が浸透しつつあり、将来輸出の際に特に欧州機械指令へ適合する規格類への遵守が今以上に問われる可能性が高い。

そこで当該事業では競輪の補助金を得て、欧州ニューアプローチ指令への適合の証である“CEマーキング”の自己宣言に取り組む食品機械メーカを支援するため、以下の調査・研究に取り組んだ。

(1) 専用ガイドラインの研究

- ①学識経験者及び業界有識者により構成する委員会において、ガイドラインの構成について検討を行うと共に、食品機械のCEマーキング自己宣言に参照が必要と考えられる欧州法規の特定を行った。
- ②食品機械のCEマーキング自己宣言に必要な機械指令、低電圧指令、欧州規格(EN1672-2)に関するチェックリストの作成を行った。
- ③欧州法規への適合を証明する技術ファイルのモデルを作成するため、モデルとして用いる機械の選定を行った。
- ④食品機械専用ガイドライン検討のために組織したワーキンググループにより、ニューアプローチ指令が定める具体的な手順について検討を行った。

(2) ガイドラインの評価

- ①ワーキンググループにおける検討結果に基づき、ガイドラインに電気・電子系要求及びリスクアセスメントからの設計工程を追加する等の加筆・修正を行った。
- ②食品機械のCEマーキング自己宣言に必要な各種必須要求事項チェックリストの記述方法、使いやすさ、編集様式等について、平易性を考慮し修正を行った。

(3) 原稿取りまとめ・印刷

- ①「食品機械のCEマーキング自己宣言マニュアル」を構成する各章・資料の記述について重複、法規解釈面での矛盾・相違等が生じないように、ワーキンググループを中心に整合化をはかった。
- ②ガイドラインを構成する章及び項について、使用者の使い勝手を考慮した編集を行った。

(4) ガイドラインの普及

印刷したガイドラインは、会員企業等業界へ広く無償で提供を行った。

9. 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を図り、工業会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行った。

(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、工業会機関誌等を通じてその周知に努めた。

(3) 輸出・国内PL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輸出PL保険（平成20年4月1日より1カ年）並びに団体国内PL保険（平成20年9月1日より1カ年）制度への加入促進活動を継続実施し、会員企業へのより有利なPL法対策に資した。

(4) ふーまビル（会館）運営事業

当工業会財務の基盤強化を図るため、会館の効率的運用に努めた。

(5) 新春懇話会・賀詞交歓会

会員サービスの一環として、1月15日に虎ノ門パストラルにおいて新年行事として新春懇話会並びに賀詞交歓会を開催した。懇話会にはクメールアンコールフーズ 代表取締役の小島幸子さんを講師として招き「異国での挑戦 ～カンボジアで食品会社を起業～」をテーマに講演をいただき好評を博した。

Ⅲ. 会員状況

平成21年3月31日現在(31日付け退会社を除く)会員数は、正会員として法人会員156社、団体会員2団体、賛助会員として82社の合計240社となった。

平成20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	丸井工業(株)	(株)飯田製作所
賛助会員	(株)インターロールジャパン	(株)吉源テクノインターナショナル
	(株)ツーヘンハーゲンジャパン	エンドレスハウザージャパン(株)
	(株)コスモス・コーポレイション	(株)ディムコ

2. 退会会員（退会順*は平成21年3月31日付け退会）

正会員	(株)ヤスイ	(株)セルテック
	旭工業(株)*	三菱電機冷熱プラント(株)*
賛助会員	(株)キッツ 長坂工場*	ブリヂストンフローテック(株)*

(株)インターロールジャパン*
椿本興業(株)*

日章アステック(株)*

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本年度の功労表彰者は下記の通りである。(五十音順、敬称略)

市川 茂	(株)マスダック
吉比 正 弥	(株)クレオ
杉山 正	スギコ産業(株)
中村 伸二郎	ハイテック(株)
古市 尚	プライミクス(株)
南 常 之	(株)なんつね
向井 美 哉	三木プーリ(株)