

平成 2 1 年度

事 業 報 告 書

自 平成 2 1 年 4 月 1 日

至 平成 2 2 年 3 月 3 1 日

社団法人 日本食品機械工業会

平成 21 年 一 般 概 況 報 告

1. 平成 21 年の特徴

平成 21 年の我が国経済は、世界規模の経済危機の影響から脱することが出来ず、デフレスパイラルへの懸念を抱え、深刻な景気低迷を続けた。

昨年夏に米国に端を発した金融危機は、やがて世界的経済危機へと発展した。この影響は今年に入り深刻化し、世界経済は「100年に一度の危機」と言われるほどの状況となった。

こうしたなかで、我が国経済は、改善されない企業業績や失業率等が消費マインドを抑制し、物価が下落、デフレ局面へと突入した。また、新たな問題として発生した新型インフルエンザは、企業に対策費用負担を強いたほか、外出等を控えさせることから消費者の購買意欲を更に減退させる一因となった。政局では、民主党への政権交代があったが、適時かつ明確に経済対策を打ち出せないことが景気回復への不安材料となった。秋以降には、追い打ちをかけるように円高となり、企業収益に更なる影響を及ぼした。機械受注は、夏以降に回復傾向を見せたものの、通年では対前年比 31.8%減と大幅なマイナスとなった。国民の実感に近い GDP 実質成長率は▲4.3%(平成 22 年 1 月 22 日 閣議決定)を記録し、物価下落と景気低迷が連鎖するデフレスパイラル、及び景気の二番底への不安を抱えた 1 年となった。

世界経済に目をむけると、我が国の最大の貿易相手国であるアメリカは、若干の景気回復傾向をみせたとはいえ、本格的な回復基調にはほど遠く、その一方で、外貨準備高で世界一である中国が、各国・地域への資本投下を増大させ、世界の成長をリードしている様相を呈した。

2. 平成 21 年の販売動向

食品機械のユーザーである食品産業では、一部に生産設備の整備や増設、また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、消費市場全体の縮小と低価格製品へのシフトが、全体的な設備投資意欲の減退、機械・設備の販売価格引き下げにつながった。以上のことから、平成 21 年度の食品機械販売額は、前年同期比 9.9%減の 403,524 百万円となった。

機種別の販売額は以下の通り。

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、製粉機械 9,929 百万円 (3.5%増 対前年同期比 以下同)、精米麦機械 12,285 百万円 (1.5%増) であった。

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。

製粉機械は、大手ユーザーに、新規ライン増設等設備投資があったためと思われる。精米麦機械は、精米機械に生産農家を中心とした需要増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、醸造用機械 14,148 百万円 (13.6%減 対前年同期比 以下同)、その他の食品機械 162,253 百万円 (12.7%減)、乳製品加工機械 45,318 百万円 (10.4%減)、飲料加工機械 19,219 百万円 (9.9%減)、水産加工機械 15,638 百万円 (9.9%減)、製めん機械 9,971 百万円 (9.8%減)、肉類加工機械 15,644 百万円 (8.0%減)、製パン・製菓機械 99,119 百万円 (7.1%減) であった。

これらの機種が減少した要因は以下の通りと思われる。

醸造用機械は、設備更新時期にあったが、酒など消費市場の冷え込みにより、各ユーザーともに設備更新を手控えたためと思われる。その他の食品機械は、製茶等を中心にユーザーが設備投資を手控えたためと思われる。乳製品加工機械は、一部ユーザーに、工場統合等の動きがあり付随した設備投資があったが、PB 商品を中心とした低価格商品市場の

拡大により大手ユーザーを中心に販売が縮小、全体的に設備投資が手控えられたためと思われる。飲料加工機械は、一部ユーザーに、高品質コーヒーなど従来の設備では対応できない新商品の開発があり、若干の設備投資があったが、消費が伸びきらなかったため、全体的な設備投資が手控えられたためと思われる。製めん機械は、中小ユーザーを中心に若干の設備更新需要があったものの、商品の低価格化から大規模な設備投資が控えられたためと思われる。水産加工機械は、大手ユーザー及びスーパーなど流通においても設備投資が手控え状態にあり、メンテナンス需要に止まったためと思われる。製パン・製菓機械は、大手ユーザーに設備投資があったが、その他の中小ユーザーが設備投資及び更新ともに手控え状態にあったためと思われる。

3. 平成 21 年の輸出動向

財務省の通関統計によると平成 21 年の輸出額は、前年同期比 28.9%減の 18,542 百万円であった。中近東地域向けが 1,063 百万円で前年同期比 4 倍強の増加、及び中南米地域向け輸出が 331 百万円(16.0%増 対前年同期比 以下同)を記録した他は減少を記録した。特に、従来から最大の輸出市場であるアジア地域向け輸出が 12,400 百万円(32.5%減)を記録した。その他、西欧地域向けが 1,927 百万円(41.3%減)、ロシア・東欧地域向け輸出が 261 百万円(62.8%減)など大きな減少を記録した。また、世界同時不況の発端となった北米地域に対する輸出も 2,213 百万円(11.4%減)と回復傾向を示さなかった。

機種別には、全機種が減少を記録し、精米麦機械 200 百万円(55.4%減 対前年同期比 以下同)、製粉機械 163 百万円(68.4%減)、製めん機械 2,988 百万円(23.6%減)、製パン・製菓機械 5,930 百万円(23.3%減)、醸造用機械 276 百万円(49.3%減)、飲料加工機械 3,157 百万円(32.3%減)、肉類加工機械 557 百万円(19.7%減)、水産加工機械 689 百万円(16.7%減)、その他食品機械 4,583 百万円(32.0%減)となった。

国別には、輸出額の多い順に、中国 4,447 百万円(34.3%減 対前年同期比 以下同)、韓国 3,083 百万円(39.8%減)、アメリカ 2,152 百万円(9.9%減)、台湾 1,358 百万円(0.4%増)、タイ 1,337 百万円(40.7%減)を記録した。

4. 平成 21 年の輸入動向

財務省の通関統計によると平成 21 年の輸入額は、前年同期比 15.8%減の 18,623 百万円であった。地域別には、従来輸入の少なかった地域からの輸入が、金額が少ないものの、大きな増加傾向をみせ、中近東地域からの輸入が 27 百万円(対前年同期比 約 22 倍 以下同)、アフリカ地域から 5 百万円(約 2.5 倍)、大洋州地域から 261 百万円(約 7.5 倍)を記録した。他方で、従来輸入の多かった地域からの輸入が減少、西欧地域から 12,664 百万円(8.9%減)、北米地域から 3,413 百万円(39.8%減)、アジア地域から 2,213 百万円(8.4%減)となった。

機種別には、前年に比べて増加している機種は、肉類加工機械 2,336 百万円(20.0%増 対前年同期比 以下同)、製パン製菓機械 5,171 百万円(7.3%増)を記録した。その他、従来輸入の少なかった醸造用機械が 83 百万円(約 36 倍)を記録した。

前年に比べて減少している機種は、飲料加工機械 7,708 百万円(32.4%減 対前年同期比 以下同)、乳製品加工機械 649 百万円(32.1%減)、その他食品機械 2,251 百万円(11.5%減)、製粉機械 424 百万円(4.5%減)を記録した。

国別には、輸入額の多い順に、ドイツ 5,155 百万円(12.0%減 対前年同期比 以下同)、アメリカ 3,321 百万円(40.1%減)、イタリア 2,388 百万円(14.7%減)、スイス 1,962 百万円(5.9%減)、中国 1,079 百万円(11.0%増)を記録した。

平成21年度事業報告

自 平成21年 4月 1日

至 平成22年 3月31日

I. 平成21年度事業計画における重点事項

1. FOOMA JAPAN 2009（国際食品工業展）の充実

FOOMA JAPAN 2009（国際食品工業展）では、開催テーマに「おいしいテクノ、あります。」をかかげ、安全・安心への取り組み、環境対策など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。

2. 第10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10期FOOMAアカデミーを企画、平成22年2月1日（月）～2月4日（木）を会期として開講した。食品機械産業に従事する関係者23名の参加者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。

3. 安全・衛生化の推進

安全・衛生企画委員会では、我が国食品機械の更なる国際規格への整合化、及び衛生化促進に資するための調査・研究に取り組んだ。

特に平成21年度は、食品機械の衛生設計に不可欠である「“洗浄評価”のための検査方法に関する研究」の他、我が国食品産業関連法規を体系的に俯瞰するための調査を行い報告書に取りまとめた。

4. 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年以上経過し、また関連する国際規格が複数改訂されたことに鑑み、我が国食品機械JISの国際安全規格への整合維持、並びに食品機械産業界における一層の安全・衛生化活動に資するため「安全設計通則―第2部：衛生設計基準」の改正原案を作成、公開した。また、新たに肉類加工機械関連JISの改正にも着手した。

5. 産学技術交流の促進

FOOMA JAPAN 2009における研究機関発表の場「アカデミックプラザ」の運営、講演会の開催等を通して、会員企業の技術力向上、研究機関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。

6. 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。フィリピン、ラオス／ベトナム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。

7. 公益法人制度改革への対応

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）の施行に対応するため、改正公益法人制度における一般社団法人化の選択と準備着手ための検討を行った。

II. 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

財務に係わる諸事情を考慮しつつ、平成21年度予算の収支状況の掌握に努めるとともに、平成20年度事業報告並びに決算報告、平成21年及び平成22年度の度事業計画及び収支予算案、日食工諸規程の見直し、委員会功労者の推薦等、理事会審議議題の検討、調整を行った。

② 公益法人制度改革への対応

新公益法人制度への日食工の対応について、新制度の概要、一般社団法人と公益社団法人との違い（メリット・デメリット）等を検討し、一般社団法人を選択する方向性の確認を理事会に諮った。

(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4月、5月、7月、11月、12月、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及び展示会連携事業の企画・検討を行った。

特にFOOMA JAPAN 2009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。

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

昨年度に引き続き、高橋 義郎氏(ヴェオリアウォータージャパン(株)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で、青年部員限定のセミナーではあるが、毎回30名程度参加があり大好評を得た。

・第1回 5月18日(月)

日常業務の問題を解決するプロセス改善の方法とは？

- ・第2回 7月16日(木)
会社の強みや弱みから考える経営計画の作り方とは？
- ・第3回 10月16日(金)
社員を「やる気」にさせる経営の取り組み方とは？
- ・第4回 12月11日(金)
顧客を「その気」にさせる経営の取り組み方とは？
- ・第5回 3月18日(木)
目標を「達成させる」経営の取り組み方とは？

③全体会の実施

6月10日(水)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28日(金)から29日(土)にかけて、精神と肉体鍛錬講座として「唐松岳・北アルプス後立山連峰登山」を企画、実施した。

9月10日(木)から11日(金)にかけて、青森を研修の地として国内研修会を実施した。10日の視察先は、三菱製紙株式会社 八戸工場、上北農産加工農業協同組合の2社、夕刻は懇親を兼ねた情報交換会を行い、総勢32名が参加し大盛況だった。11日には有志18名による懇親ゴルフコンペが夏泊ゴルフリンクスにて行われた。

3月12日(金)から17日(水)まで、国際委員会との合同で、インド国際食品展示会(AAHAR 2010)及び食品等製造業視察ミッションを企画した。新興市場「BRICs」の雄として注目されるインドを対象として、同国の食品メーカーや機械部品メーカーを訪問し、その製造工程や流通への理解を深めるとともに、農産品、食品、加工食品、食品機械等全インドの食品関連企業が一堂に会するといわれる食品展示会 AAHAR 展の視察を通して、同国の食品関連産業の最新事情の収集に努めた。総勢24名が参加した。

(3) 支部会活動

①地域別部会

11月17日(火)にラマダホテル大阪において西部支部会を開催した。

講師に柿木道子氏(㈱くいだおれ 代表取締役会長・前女将)を招き、『「くいだおれ波瀾万丈記」～大阪名物くいだおれ学校で学んだこと～』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。この一環として、10月20日に「最近の市場動向」をテーマとして有識者を講師に招き肉類・水産加工機械部会を開催した。

また、FOOMA JAPAN 2009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 2009（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成21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、西展示棟1・2ホール

テーマ：おいしいテクノ、あります。

展示規模：665社2,915小間

来場者数：103,401名

（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」101号、102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・来場促進活動

FOOMA JAPANへの出展関心者を増やすことを目的とした同展の活動セミナーの開催、国内外の関連展示会へのPRブース出展、出展者説明会や記者発表会の開催、新聞・雑誌等への出展及び来場募集広告の出稿、FOOMAニュースの発行、展示会情報公式サイトなど総合的な広報を通して、出展募集ならびに来場促進活動を行った。

（3）国際交流

国際委員会の企画・運営のもと、新たな企画として、海外機関・団体ブースを一箇所にとまとめたグローバル・コーナーを開設し、9機関・団体（アメリカ大使館、ケルンメッセ株式会社、スペイン大使館経済商務部、チェコ共和国大使館、香港貿易發展局、マレーシア工業開発庁、American Meat Institute、Bangkok Exhibition Services Ltd.、中国食品包装機械工業協会）の参加を得た。

また、昨年を引き続き、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。

その他、ProPak Asia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、649名（前回1,111名）と、世界的な厳しい経済情勢や新型インフルエンザ等の事情の影響を受け減少した。

（4）特別企画・併催行事・来場者サービス

環境への配慮をテーマとした特別企画、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、会場内にVIPラウンジ（インターナショナルラウンジ兼用）を3カ所に設置、西ホール～東ホールを連結するシャトルバスの運行、クロックサービスなどを企画し、来場者サービスに努めた。

① 特別企画

西アトリウムに開設した「ロボット・フード・パーク」では、ユニークなロボットたちが人間に代わって食のサービスを実演した。

また、今回の展示会では環境への配慮もテーマとして掲げており、「ECO CHALLENGE」として、「バイオディーゼル会場内精製」「食物残渣会場内コンポスト化」の2つのアクションを企画した。

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3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13研究室を含む71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・殺菌技術』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。

今年度も昨年度同様に、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。

グランプリ

日本大学 生物資源科学部 3次元バイオ構造モデリンググループ

食品を支える内部構造・気泡・水分分布の3次元計測

準グランプリ

広島大学 大学院生物圏科学研究科 生物機能開発学専攻 食品工学研究室

フライ油の劣化程度計測用インラインシステムの開発

静岡大学 工学部 物質工学科 化学システム工学コース 環境分離研究室

減圧過熱水蒸気流動層による各種材料の低温・高速度乾燥技術

東京海洋大学 海洋科学部 食品生産科学科

食品品質設計学講座 食品熱操作工学研究室

加熱調理の制御を目指せ！ —IH加熱における流れの可視化・低温調理シミュレーションを例として—

特別テーマ賞

九州大学 大学院農学研究院 生物機能科学部門 食品製造工学研究室

青果物の瞬間湿熱殺菌法の開発

特別賞

カセサート大学 農学産業学部 生産開発学科(タイ)

タピオカデンプン混合小麦粉バターのレオロジー特性がフライドチキン品質に及ぼす影響について

③プレゼンテーションセミナー

東西両展示棟にセミナー会場を設置して、6月10日から12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。26社29のセミナーに延べ1,720名の聴講者が集まった。

④フォーラム2009(共催)

「食品工学と食品物性」をテーマに、日本食品工学会と共同で6月9日に、会議棟6階において、フォーラム2009を開催した。7名の講師による講演に157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)

「電解機能水の食品産業への展開～世界に広がる電解機能水の可能性～」をテーマに6月9日に東展示棟セミナーA会場において農業施設学会シンポジウムを開催した。4名の講師による講演に135名の聴講者が集まり、盛況だった。

⑥EHEDG セミナー

「食品加工機械に関する衛生要求事項」をテーマに6月10日に会議棟6階においてEHEDGセミナーを開催した。Lorenzen EHEDG会長の講演に241名の聴講者が参加し、好評を博した。

⑦AIB FOOMA特別講演会(共催)

「フードセーフティの導入について」をテーマにAIB日本同窓会と共同で6月10日に会議棟6階において、講師に立道元博氏(山崎製パン(株)食品安全衛生管理本部 食品品質管理部 部長)を迎えて特別講演会を開催した。327名の聴講者が集まり、盛況だった。

⑧美味技術研究会シンポジウム(共催)

「香りとおいしさ」をテーマに美味技術研究会と共同で6月11日に会議棟6階においてシンポジウムを開催した。5名の講師による講演に290名の聴講者が集まり、盛況だった。

⑨農業機械学会フードテクノロジーフォーラム(共催)

「食品の味と香りを科学する」をテーマに農業機械学会と共同で6月12日に会議棟6階においてフォーラムを開催した。5名の講師による講演に226名の聴講者が集まった。

⑩トークショー

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、ゲストに安倍なつみさん、安めぐみさんを招き、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。

また、イベントステージでは、青年部企画による多彩なプログラムが行われ、会場は大いに盛り上がった。

⑪ Web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た。6,297名の参加があり、抽選で液晶テレビを4名、任天堂DSiを8名にプレゼントした。

⑫ 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6月9日夕刻に開催祝賀レセプションを開催した。

(5) FOOMA JAPAN 2010(国際食品工業展)の準備

FOOMA JAPAN 2009終了後は、その開催結果を踏まえ、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 22 年 6 月 8 日(火)～11 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：『食と機械のワンダーランド』

(6) 展示会検討会の設置

工業会活動の基盤である展示会事業の今後のあり方について、アジア最大級の展示会の主催者としての観点から、また、公益法人制度改革の状況などを踏まえ、検討を行う組織を設置し、2回の会議（5月13日、6月11日）を開催した。

(7) 海外展示会事情等調査

FOOMA JAPAN のより一層の充実、発展に資することを目的として、メッセ大國ドイツにおける展示会の視察及び関係団体との情報交換を行った。特に展示会産業の環境対策（主催者や出展者の取り組み姿勢・方針）、併催行事の内容、展示会運営の方向性等に関する情報の収集に努めた。

実施概要は以下の通り。

実施期間：平成 21 年 9 月 30 日～10 月 6 日

訪 問 先：ケルンメッセ（アヌーガ、アヌーガ・フードテック等の主催・運営会社）とのミーティング

iba 国際製パン・製菓機材展主催者（ドイツ製パン工業中央連盟）、運営会社（HM：手工業見本市会社、メッセ・ミュンヘン・インターナショナル）とのミーティング

iba 国際製パン・製菓機材展の視察

Viscom 国際広告技術・サイン見本市の視察

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ともに、企業の安全・衛生化に向けた取り組みを支援するため、以下の調査・研究に取り組んだ。

① 欧州衛生工学研究機関との連携

EHEDGでは肉類加工機械の衛生設計を検討するワーキンググループを平成21年に新たに立ち上げ、調査研究をスタートさせた。このような動きに対応するため、EHEDG JAPANと連携し、食品機械の安全・衛生に関連する以下の情報を入手し、各種要求事項について検討を行った。

- － FOOD HYGIENE (BASIC TEXTS) Fourth edition – THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
- － Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005)

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に基づいた設計を行う際、リスクを適切に低減した科学的根拠が不可欠である。しかし全ての企業が独自に各危険源に関するリスク低減を検証するための科学的根拠を用意することは現実的でない。

安全衛生企画委員会は、国際規格に整合した食品機械JISに基づく安全設計に取り組む企業活動を支援するため、我が国の代表的な研究機関の協力を得て、衛生リスクに焦点を当てた科学的データの収集に向け、以下の検証試験を実施した。また、これらの研究により得た科学的検証データは、食品機械JISを補完するローカル指針としてのみ用いるのではなく、将来的にEHEDG JAPANと連携し、グローバル化を目指す。

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

③ 安全・衛生関連情報に関する調査・研究

食品機械の設計、製造、設置に関連する法規は代表的なものだけでも「食品衛生法」「労働安全衛生法」「消防法」「高圧ガス保安法」があり、これらの他に、騒音、振動、排水等の環境関連法規、そして近年では省エネ関連法規等の間接的に係わる法規まで含めると膨大な数に上る。これらの法規の関連要求を抽出し、特定することは容易ではなく、見落としが懸念されていた。

そこで「安全・衛生企画委員会」はこれら法規体系を俯瞰する資料作成の

ため、EHEDG JAPANと連携し、我が国の食品機械関連主要法規に関する調査に取り組んだ。これらの情報は機械設計者だけでなく、ユーザーと打ち合わせを行う営業関係者にとっても有益と考え、調査結果は「衛生法規を中心とした主要法規に関する報告書」として取りまとめ、広く配布した。

④安全衛生化支援

国際規格は欧州規格に基づき作成されることから、国際規格への整合は欧州規格への整合とも見なすことができる。また、欧州の規格に基づく機械使用者保護のための法的枠組みは、中東、アジア地域等にも広がっていることから、欧州規格への整合を示す“CEマーキング”はこれらの国々への輸出を図る上で今後一層、重要となると考えられる。会員企業の規格に基づく安全設計活動、及びCEマーキング対応を支援するため、以下の事業に取り組んだ。

a) 「食品機械のCEマーキング自己宣言マニュアル」説明会の開催

・東京会場

日 時：平成21年4月21日(火) 13時30分～17時00分

場 所：JALシティ田町 瑞祥

参加者：60名

・大阪会場

日 時：平成21年4月24日(金) 13時00分～16時30分

場 所：ラフォーレ新大阪 ヨーク

参加者：20名

b)安全・衛生化推進支援

機械安全規格に基づく食品機械の安全・衛生化活動は、リスクアセスメントの実施に始まり、残留リスクに関連する使用上の情報提供により完了する。このような、国際安全規格が要求する安全設計のためのプロセスは、品質マネジメントシステムの“製品実現のプロセス”に組み込むことにより効率的に機能する。このような規格が想定する安全設計及び仕組みの構築に取り組む企業の実務支援のため、以下のテーマについて専門家の指導を希望する企業へ個別に講師を無料で派遣した。

－国際規格対応安全衛生設計支援

－CEマーキング自己宣言支援

－品質マネジメントシステム構築支援

(2) 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ISO14121、制御系の安全関連部を定めたISO13849、及び機械類の衛生性を定めたISO14159等、複数の関連規格が改正・制定された。

JIS改正委員会では、これら関連規格への対応、及び安全・衛生設計の相互関係の明確化を主な目的に平成19年度より食品機械JISの改正に取り組

んでいる。今年度は食品機械の一般要求事項を定める通則の一部である衛生リスク低減方策を定める衛生通則（JIS B 9650-2）の改正、及び肉類加工機械JIS(JIS B9653)を改正するため以下の事業に取り組んだ。

①食品機械の設計通則（JIS B 9650-1/-2）の改正

a)衛生リスク低減方策の検討

衛生リスク低減方策は、制限仕様及びリスク低減目標により機種ごとに異なる。各種衛生リスクの効果的低減に役立つ構造に対する性能要求を検討し、定めた。

b)衛生要求事項補足イラストの作成

衛生リスク低減情報を正確に伝えるために、要求事項補足イラストを検討、作成した。

c)衛生リスク低減に関する検証試験の検討

規格が要求するリスク低減は、科学的に検証し、確認することを国際規格は定める。そこで、各衛生リスク低減方策に関するリスク低減検証方法を検討し、定めた。

d)食品機械設計通則改正原案の業界への告知

「JIS規格改正特別委員会」にて承認された通則の改正原案について業界から広く意見を収集することを目的に報告書として取りまとめ、会員企業へ広く無償で配布した。

②肉類加工機械（JIS B 9653）の改正

肉類加工機械JISの改正に取り組むため、機械メーカー、ユーザー、第三者によるワーキンググループを新たに設けた。ワーキンググループでは、ISO/IECが共同発行した指針「ガイド78」に従い、タイプC規格である肉類加工機械JISの改正に取り組むため、リスクアセスメント手法の確認、関連する欧州規格要求事項の調査等に取り組んだ。

（3）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10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10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)食品機械のユーザー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)「問題解決力育成」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10期FOOMAアカデミーの開催

第10期FOOMAアカデミーを以下の通り開催した。

(a)開催時期：平成22年2月1日(月)～2月4日(木)

(b)開催規模：23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「業務をする上での新しい視点を発見できた」、「他社との討論が有益であった」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4.3になるなど高い満足度が得られた。最終日には、全23名の受講者を「食品機械工学技師」として認定した。

③第11期FOOMAアカデミーの検討

第11期FOOMAアカデミーの開催に向けて、10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、中央職業能力開発協会が行っている「技能検定」の学科試験対策講習会を開催し、演習問題の解説を中心に試験問題の傾向と対策、及び機械加工に関する基礎的な内容を講義し、受講者から好評を博した。

- 開催時期：平成21年8月4日(火)～8月5日(水)
- 受講人数：20名
- 会場：(社)日本食品機械工業会 ふーまビル4階
- 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、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) 講演会の実施

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「1Day 特別講演会」を下記の通り開催した。また、食品工学・機械工学等の技術分野における専門知識の深化を目的とした「トライボロジー講演会」を下記の通り開催した。

①1Day 特別講演会

- 日時：平成21年11月12日(木) 10時30分～16時40分
- 場所：グランパークタワープラザ棟
- 受講人数：午前の部 57名、午後の部 49名
- 講演内容：午前の部
 - 食品安全衛生と設備管理
 - －AIB フードセーフティ指導・監査システムの実践を通して－
 - 山崎製パン(株) 中央研究所 技術顧問 鷲巢恵一氏
- 午後の部
 - カット野菜の瞬間湿熱殺菌技術の開発
 - 九州大学 大学院農学研究院 生物機能科学部門
 - 食品製造工学研究室 教授 下田満哉氏
 - おい識別装置によるおいの定量化
 - (株)島津製作所 分析計測事業部新事業グループ
 - マネージャー 喜多純一氏
 - 減圧過熱水蒸気流動層による各種材料の低温・高速度乾燥技術
 - 静岡大学 工学部 物質工学科 化学システム工学コース
 - 環境分離研究室 准教授 立元雄治氏

②トライボロジー講演会

- 日時：平成21年12月3日(木) 13時30分～17時00分
- 場所：TKP 田町ビジネスセンター
- 受講人数：38名
- 講演内容：トライボロジー概論
 - －食品機械を設計するにあたっての基本的考慮事項－
 - 東京農工大学 名誉教授 山本 隆司氏
- 食品機械設計における潤滑
 - 住鋳潤滑剤株式会社 技術企画部 副部長 柏谷 智氏

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を積極的に PR するため、機関誌「ふーま」(季刊)の 101~104 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「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「日食工技術ジャーナル」の通巻第 10 号を 5 月に、通巻第 11 号を 1 月にそれぞれ発行し、会員及び食品産業関連企業へ広く配布し、我が国食品機械技術の更なる高度化に努めた。

(2) 広報事業

①時局講演会の開催

講師に水野和夫氏(三菱 UFJ 証券株式会社 チーフエコノミスト)を招き、10 月 15 日(木)第一ホテル東京で時局講演会を開催した。会員企業・FOOMA JAPAN の出展者・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 148 名と好評を博した。

②FOOMA-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。

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することとする。

(1) 海外情報調査

①有力市場への対応

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って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 2009 出展及び中国・北京開催の China Foodtec 2009 への FOOMA JAPAN PR ブース出展の機を捉え、現地情報を収集した。

また、有望市場として、中国及びフィリピンに焦点をあて、下記により海外市場セミナーを開催した。

- a) 五輪後の中国市場について(7月17日(金))
- b) フィリピンの食品産業について(11月27日(金))

②アジア現地市場の実態調査

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、フィリピン・首都マニラ周辺（9月7日（月）～11日（金））、ラオス及びベトナム（11月8日（日）～14日（土））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海外市場情報収集活動

青年部との合同企画により、3月12日（金）～17日（水）を期日として、杉山 正青年部長（スギコ産業株式会社 取締役社長）を団長に、総勢24名からなる視察ミッションを組成、インド（ニューデリー・アグラ）における現地市場調査を実施した。また、平成22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。

また、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業界間ネットワークの構築

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協会、香港貿易発展局、フィリピン共和国輸出促進局、フィリピン食品加工・輸出者協会等との情報交換を実施した。

②海外展示会でのPR活動

FOOMA JAPAN の海外PR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、PR活動を実施した。

- a) ProPak Asia 2009（6月17日（水）～20日（土）タイ・バンコク開催）
- b) China Foodtec 2009（10月27日（火）～29日（木）中国 北京開催）

③途上国市場への対応

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. 食品機械産業の契約書作成に関する調査研究

我が国経済の長期低迷により、食品メーカーより品質不適合品が生じた際に機械メーカーへ損害賠償を求める動きが増加しており、また、その補償範囲も拡大する傾向が見られる。このような社会環境に対応し、機械メーカーとユーザー間において築き上げてきた信頼関係維持するためにも、あらかじめ相互の責任分担を明確に定める契約書の締結が有効であると考えられる。しかし企業が個別に企業法務の専門家共にそれぞれ契約書作成に取り組むことは現実的とは言い難い。そこで、我が国の企業法務に関する第一人者を招き「契約書モデル調査研究委員会」を設置し、食品機械業界専用となる契約書モデルの作成に向け、以下の調査・研究に取り組んだ。

（1）契約書に関連する食品機械産業における損害賠償事例の調査、検討

事故が生じた際の損害賠償請求について、調査を行った。当該調査においては、賠償請求の事例として、事故の概要だけでなく事故に至った原因、機械との因果関係を含め、広く情報を収集し、実際の損害賠償請求に関する総

合的な問題点の整理、及び対応策の協議を行った。

(2) 業界が定める定型契約書の調査

建設業界などの一部業界が共通約款を作成・公開するとともに、契約書のグローバルスタンダードとして通称“FIDIC約款”が国際的に広く使用されている。これらの文書を手し、実際の契約書例と併せて食品機械産業界専用となる契約条項及びそれらの表現について調査・検討を行った。

(3) 食品機械業界専用契約書モデルの作成

上記作業結果に基づき、多くの企業及び食品機械で共通して使用可能な契約条項を抽出し“契約書例”“標準契約約款モデル”を作成するとともに、これらに関する解説を報告書として取りまとめた。

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21年4月1日より1カ年）並びに団体国内PL保険（平成21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法対策に供した。

(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、一部を賃貸するとともに、資産保全のための諸策の検討を行うこととする。

(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20日（水）、東京プリンスホテルにおいて、新春懇話会並びに賀詞交歓会を開催した。懇話会にはタレントの岡部まりさんを講師として招き「未来へ繋いでいきたい心」をテーマに講演いただき、好評を博した。

(6) 事務局機能の充実

公益法人改革の進行に対応するため、職員の資質向上に努めるとともに、事務局内

ネットワークの整備を行うなど、事務局機能の強化・充実に努めた。

また、ふーまビル1階に常設された FOOMA JAPAN 運営事務局との連携強化に努め、展示会事業のさらなる充実に努めた。

さらに、経済状況等を慎重に見極めながら教育研修事業の充実、拡大のための施設取得について、引き続き検討を行った。

Ⅲ. 会員状況

平成 22 年 3 月 31 日現在の会員数は、正会員として法人会員 157 社、団体会員 2 団体、賛助会員として 82 社の合計 241 社となった。

平成 21 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	(株)ドリマックス	吉泉産業(株)
	(株)シンワ機械	
賛助会員	(株)システムスクエア	イントラロックスエルエルシー

2. 退会会員（退会順）

正会員	(株)ナカガワ F M T	吉田工業(株)
	(株)三和製作所	
賛助会員	エビスサンプル(株)	

3. 異動

賛助会員から正会員へ (株)ファクシム

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）

荒川喜久男	(株)荒川製作所
上原俊博	(株)安川電機
織田裕三	(株)エム・アンド・イー
小野憲次	(株)奈良機械製作所
笹子勝彦	(株)奈良機械製作所
中村隆	(株)ダイキンアプライドシステムズ
花井淳	(株)馬場鐵工所
北條真俊	レオン自動機(株)