

## 2019 年度事業報告書

自 2019 年 4 月 1 日

至 2020 年 3 月 31 日

### 理事長挨拶

新型コロナウイルスの蔓延による緊急事態宣言が発出されて不自由な生活を余儀なくされていますが、皆様におかれましてはご健勝にてお過ごしのことと存じます。感染のリスクを避けるため、書面での会議をご了承いただきありがとうございます。

人と物の流れが大きく制限された異常な状況で新年度がスタートしましたが、今のところ当協会の業務に大きな混乱はなく、新年度事業はほぼ順調に進んでおります。皆様のご支援に感謝致します。

昨年は国内外で様々な大きな出来事がありました。国内では、平成から令和へ年号が替わり、新たな時代の幕開けに国中が喜びに包まれました。また、日本で初めてラグビーのワールドカップが開催され、日本チームの活躍に大興奮したことは今も鮮明に覚えています。一方で、台風と大雨による甚大な被害が各地で起こり、自然の猛威を改めて実感させられた年でもありました。消費税の引き上げ、キャッシュレス決済の普及、働き方改革等により、食品業界の環境も大きく変化したと思います。国際関係では、日韓関係の悪化、香港の混乱、COP25 での環境問題の議論、米中経済摩擦の激化とその中での日米貿易協定の締結等がありました。ここにきてこれらすべてを吹き飛ばすように新型コロナウイルスが猛威を振るい、その驚異的な感染力に日本はもとより多くの国が苦しんでいます。企業活動が停滞し、未曾有の経済危機が到来すると予測されていることから、この事態が我々の事業に及ぼす影響を注視し、緊張感をもってこれからの職務に取り組んで参ります。

本協会の経営状況ですが、2019 年度における収支の詳細な内容は以下にご報告しますが、経常収益が 230 百万円（前年比 98 %）、経常費用が 225 百万円（前年比 101%）であり、588 万円ほどの黒字で着地しました。昨年度 1,128 万円の黒字であったのに対し 540 万円の減益になりました。主要な収益源である JAS や JAS 以外の受託検査数量がここ数年減少傾向にあり、2019 年度は前年度より数%減少していることが主な要因です。この傾向を少しでも抑えるためには本協会の特長を生かし、市場の変化と顧客のニーズを先取りした検査を行うことが必要だと考えています。

当協会は、財団法人全日本マーガリン協会から分離独立して今年で 50 年になります。協会のありべき姿や将来像を描いたとき、私は 2 つのことを今以上に強化したいと昨年も申し上げて協会が取り組む重要課題として実行してきました。1 つは検査機関として、自他共に認める地位を確

かなものにするために、主軸である検査業務の質・領域・顧客サービスの向上・拡大に加えて当協会の技術力を生かした研究活動にも力を入れることです。もう 1 つは、急速に進む食産業のグローバル化に伴って食品の品質と安全性が厳しく問われる時代の流れに乗り遅れることなく、食品安全と衛生管理の手法に関するコンサルティング事業に一層力を入れて食品製造事業者並びに消費者の要望に応じていくことでした。前者については、学会で研究成果を発表するなど今後に繋がる前向きな空気ができてきたように感じています。後者については日本マーガリン工業会と協力して、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 小規模なマーガリン類・ショートニング・精製ラード・食用精製加工油脂製造業者向け」（以降、HACCP 手引書と略記します）を作り上げ、また、食品安全に関する監査やコンサルティングができるように食品安全マネジメント協会（JFSM）から監査会社としての認証を得る準備を確実に進めることができました。今後も職員一人一人のもつ力を活かして 2 本の柱を更に太くしていきたいと思っています。国内外の厳しい情勢が本協会の事業にどのような影響を及ぼすか注視しながら、2020 年度事業計画を確実に達成できるように役員、職員一丸となって努力して参る所存です。皆様のご指導、ご支援を切にお願い申し上げます。なお、本協会の広報を担うホームページを一新しましたので、ご一瞥の上、ご意見ご感想を賜れば幸いです。

今回の理事会は新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から書面での開催としております。議題は第 1 号議案から第 3 号議案の 3 件でございます。ご審議のほどよろしくお願い申し上げます。

## 【JAS 関係】

### 1. 認証, 調査

食用加工油脂 JAS 認証の 36 工場および有機 JAS 認証の 3 工場について定期調査を行った。調査の結果、全ての工場について JAS 認証が維持された。

### 2. 食用加工油脂製品の格付のための依頼検査及び安全性のチェック等

マーガリン類、ショートニング、精製ラード及び食用精製加工油脂について、JAS 格付けのための依頼検査及び農林水産省通達による安全性のチェックを次のように実施した。

#### ① JAS 格付検査数量(2019 年 4 月～2020 年 3 月)

2019 年度に認証工場から依頼されたマーガリン類、ショートニング、精製ラード及び食用精製加工油脂の JAS 格付けの検査数量は次のとおりであった。

品 目	2019 年度 検査数量 (トン)	2019 年度 計画量 (トン)	2019 年度 計画対比 (%)	前年対比 (%)
マーガリン(家庭用)	14,470	14,300	101.2	99.0
マーガリン(業務用)	84,296	95,300	88.5	93.9
ファットスプレッド	33,856	33,400	101.4	99.7
小 計	132,623	143,000	92.7	95.9
ショートニング(ガス有)	64,333	61,400	104.8	93.5
ショートニング(ガス無)	119,427	124,500	95.9	96.7
小 計	183,759	185,900	98.8	95.5
純製ラード	32,461	33,600	96.6	103.3
調製ラード	23,961	25,500	94.0	98.5
小 計	56,422	59,100	95.5	101.2
食用硬化油	18,965	23,800	79.7	91.7
食用分別油	22,696	28,600	79.4	98.8
食用エステル交換油	17,998	9,200	195.6	90.8
小 計	59,659	61,600	96.8	94.0
総 合 計	432,463	449,600	96.2	96.1

注) 前年対比は 2018 年度実績対比

検査数量を地区別にまとめると、次のとおりであった。

地 区 別	検査数量 (トン)	比率 (%)	前年対比 (%)
関 東 地 区	265,959	61.5	96.7
関 西 地 区	166,504	38.5	95.2

②安全性チェック並びに乳脂肪含有率検査

項 目	認証機関として (検体数)	工場より依頼 (検体数)	合計 (検体数)	年度計画対比 (%)
熱 媒 体	828	159	987	97.7
デヒドロ酢酸	572	102	674	97.7
B H A	828	165	993	98.3
総 計	2228	426	2654	97.9
乳脂肪含有率	—	—	764	103.2

### 3. 手合わせ試験

手合わせ試験は、2019年度で8回目の事業であり、例年通り8～9月に実施した。試験項目は過酸化物質価、酸価、よう素価および融点である。参加機関数は試験項目によって異なり、過酸化物質価：36機関、酸価：36機関、よう素価：31機関、融点：30機関であった。手合わせ試験の趣旨の理解が進み、外部精度管理の一環として活用する機関が増えており、食用加工油脂の認証工場数が36工場であることから、ほぼすべての認証工場に参加いただいている状況である。

### 4. 品質管理及び格付担当者への情報提供及び専門講習会

品質管理及び格付担当者を対象にしたJAS業務に関わる情報提供と意見交換会を2019年6月に、東京と大阪において同一内容で開催した。2020年2月にも東京と大阪において同一内容で実施した。当初の計画通り計4回実施した。

また、JAS認証工場の品質管理及び格付担当者になるための「専門講習会」を10月24、25日の2日間に亘り東京で開催した。

## 【HACCP 関係】

### 1. HACCP 支援法

2019年度は、支援法を希望する機関はなかった。

### 2. 自主基準に基づく承認

業界の自主基準に基づくHACCP実施状況の審査は、2019年度は新たに1工場について2019年9月に審査を実施し、10月に承認した。この新規承認を含む6工場について行った。

### 3. その他

食品衛生法が改正され、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになった（2020年6月1日施行、1年間の猶予期間あり）ことを受けて、日本マーガリン工業会と協力し、一般財団法人食品産業センターの助成を受け、加工油脂食品業者を対象としたHACCP手引書の作成を実施した。2019年6月に、日本マーガリン工業会、食品産業センター、農林水産省、当協会のメンバーでワーキンググループを結成し活動を開始した。ワーキンググループを5回開催し、厚生労働省において技術検討会（9月非公開、12月公開）に2回出席し、日本マーガリン工業会技術委員会からの意見や要望を受けながら手引書の内容を固めて完成させた。その後、東西2か所の認証工場の協力を得て手引書記載事項の実行可能性検証を経て、厚生労働省へ最終案を提出し本年2月28日に承認された。

完成版は厚生労働省、一般財団法人食品産業センターのホームページに掲載され、冊子としても2,500部を印刷して関係者、事業者などに配布した。今後手引書は、行政による食品事業者のHACCP対応状況の監視指導に用いられ監視指導の平準化にも利用される。

また、一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）が構築した食品安全マネジメント規格（JFS）の監査会社としての認証を受け、監査やコンサルティングが実施できるよう準備を進めている。すでに認証の申請は済んでおり、認証を受けるには最低2名（コンサルテ

イングをするには最低3名)の監査員が必要であり、2019年度は4名が資格を得た。今後必要書類などの準備を整え、2020年度には立ち入り調査を受審し、監査会社の認証を獲得したいと考えている。

## 【受託検査関係】

### 1. 受託検査

2019年度の受託検査手数料収入は、62,997千円となり、前年度実績(65,467千円)対比96.2%となり前年度を下回った。JAS工場からの手数料収入は29,759千円で前年度比約4,625千円の増収であったが、一方JAS工場以外からの手数料収入は33,238千円で前年比7,095千円の減収と大きく落ち込み、結果として総計では2,470千円の減収であった。

### 2. 委託事業

2019年度、本協会が受託した主な委託事業は以下のとおりである。

- ・安全な農林水産物安定供給のためのレギュラトリーサイエンス研究委託事業(農林水産省)  
「燻製に使用する木材の水分含量等が食品中の多環芳香族炭化水素類(PAHs)濃度に及ぼす影響の検証」

3機関(国立研究開発法人水産研究・教育機構、ヤマキ株式会社、公益財団法人日本食品油脂検査協会)がコンソシアムを結成し、前年度から2年間の予定で上記テーマを行った。当協会は、PAHs成分の微量分析手法確立と確立した分析法の妥当性確認を担当し、モデル実験や実証実験で採取した煙や燻製中のPAHs成分の測定を担った。2019年度実施した研究成果は、農林水産省に最終報告を提出した。2019年度受託研究費の入金額は4,478千円であった。

- ・戦略的プロジェクト研究推進事業(農林水産省)

有害化学物質・微生物の動態解明によるリスク管理技術の開発

「食品中の3-MCPD脂肪酸エステル類(3-MCPDE)及びグリシドール脂肪酸エステル類(GE)に関する研究」のうち、「食用精製油脂を用いた加熱調理が加工食品中の3-MCPDE及びGE生成に及ぼす影響の解明」

3機関(東京工科大学、月島食品工業株式会社、公益財団法人日本食品油脂検査協会)がコンソシアムを結成し、5年間の予定で上記テーマを推進する。2019年度は、種々の加熱調理条件で調製したコロッケ、おかき、フライドポテト中の3-MCPDE、GEの消長を調査した。2019年度の成果と次年度の実施計画は、農林水産省に提出した2019年度受託研究費の入金額は5,094千円(5月末入金予定)となっている。

- ・2019年度委託研究(日本マーガリン工業会)

「マーガリン、ファットスプレッドに使用される食用植物油脂およびラード、ショートニングに含まれるトランス脂肪酸について」

市販の食用植物油などを試料に選定し、加熱脱臭工程を経て製造された食用植物油などに含まれるトランス脂肪酸の現状把握を目的として、トランス脂肪酸の分子種の種類お

よびその含有量を調査した。食用植物油24点に加えて、ショートニング3点とラード3点についても調べた。結果は日本マーガリン工業会に報告した。

なお、2018年度の委託研究（マーガリン類とバターに含まれるトランス脂肪酸の比較）については、現在学術誌への投稿準備を進めているところである。

- ・ 2019年度助成研究（全日本マーガリン協会）

「油脂中のグリシドール脂肪酸エステル分析方法の検証と市販油脂食品の調査」

これまで、油脂中のグリシドール脂肪酸エステル分析に関しては、栄養成分分析に用いる前処理法（脂質成分抽出）とGC/MS分析を組み合わせて実施してきたが、最近、米国油化学会から公定法（Official Method Cd30-15）が刊行されたので、従来の方法と米国油化学会の公定法の精度、同等性の確認を行った。結果として、2法の間で同等性が確認できた。

【その他】

1. 2019年9月24～26日に日本油化学会第58回年会（於：東京海洋大学）が開催された。本協会から、「マーガリン中の3-MCPD 脂肪酸エステル及びグリシドール脂肪酸エステル分析法における米国油化学会法と従来法の比較検証」と題して、ポスター発表を行った。
2. 設備投資の状況であるが、2019年度は、所有しているGC/MSが購入後15年以上経過し感度の低下、老朽化が進んでいるため、更新を行った。戦略的プロジェクト研究推進事業（農林水産省）の進展に非常に有効に利用できた。また、3-MCPDEやGEの分析委託が増加しており、対応に有効に活用している。またJAS検査に用いる自動融点測定装置（透明融点）が老朽化で使用不能となり更新を行った。
3. 本協会の情報誌である「食脂検時報」を2019年度は例年と同様に6回発行した。統計資料、行政、国内、海外情報、学術論文の紹介等食用油脂に関する有益な情報を掲載し、認証工場、行政機関、関連団体に配布し情報提供に努めた。
4. 人件費の引き上げや試薬、器具費用の高騰により利益率の低下が進んでおり、一部の受託検査費の値上げを行った。