

令和2年度 事業報告書

自 令和 2年4月 1日
至 令和 3年3月31日

一般社団法人 日本食品機械工業会

令和2年度 一般概況報告

1. 令和2年度の特徴

令和2年（2020年）の我が国経済は、新型コロナウイルス感染症の影響により急速に景気が悪化し、産業界では「コロナ禍」により二極化する様相がみられた。個人のレベルでは働き方や暮らし方まで生活スタイルの変更が余儀なくされ「新たな日常」がキーワードとして取り上げられるようになった。

前年12月に中国・武漢で発生した新型コロナウイルス感染症は、春節による大規模な国民移動の影響もあり急速に中国全土に拡大、ついで世界規模の流行となり3月には世界保健機構（WHO）が「パンデミック」を宣言することとなった。我が国では1月に感染者が確認されて以降、感染者数は増加を続け医療体制崩壊が懸念される状況となり、4月に緊急事態宣言が発令され、経済から社会まであらゆる活動が制限されることとなった。

感染症拡大は、令和元年（2019年）第4四半期から減退傾向を見せつつあった我が国経済に、大きく影響することとなった。まず消費面では、「人の移動制限」により令和2年（2020年）は5兆円規模の消費が期待されていたインバウンド需要が喪失した。ついで生産面では、中国全土の移動制限により生産拠点としての中国での活動が停止し、サプライチェーンが断絶することで日本国内の生産体制に影響が出た。更に輸出面では、コロナ禍は例外なく世界規模であるため、市場である各国の経済活動制限により輸出額が大きく減少することとなった。

緊急事態宣言終了後以降、国内経済の活動再開により、製造業の生産活動に持ち直しもみられたが、人の移動や対面に関わる業種である、鉄道、航空など旅客輸送、宿泊・旅行など観光関連、外食など飲食、イベントなどの業界は「Go to キャンペーン」により一時的回復が見られたものの、再び感染が拡がり、完全な復調への兆しが見つからず、我が国経済は実質GDP成長率で対前年比4.8%減を記録し、リーマンショックのあった平成22年（2009年）の5.7%減以来11年ぶりのマイナスとなった。

他方でコロナ禍において、リモートワークの浸透、外出自粛による通販や内食化など「巣ごもり」に対応したパーソナルコンピュータ、物流、家電などの業界が大きく需要を伸ばし、コロナ禍により産業は二極化の様相をみせることとなった。

2. 令和2年食品機械の販売動向

食品機械のユーザーである食品産業では、一部ユーザーに既存計画に基づく設備投資の継続があったが、全体の傾向としては上述と同様に、インバウンド・外食・観光など人の移動が影響する分野は需要減少により設備投資が控えられた。その一方で「巣ごもり」による「内食化」需要に対応した分野は、消費増に対応する設備増強など投資があった。

以上により、令和2年の食品機械の販売額は、機種によりバラつきはあったものの全体としては586,107百万円（対前年比 2.7%増）であった。

機種別の販売額は以下の通り。

精米麦機械 14,783百万円（0.2%増 対前年比 以下同）

前年からの継続案件と内食化による白米消費量の増加への対応などによりほぼ前年並みであったと思われる。

製粉機械 12,170 百万円 (1.5%減)

ユーザーの一部に業務用プレミックスに関する設備投資がみられたが、設備更新は一巡している状況にあり大規模な新規需要がなかったためと思われる。

製めん機械 10,270 百万円 (6.0%増)

国内外ともにコロナ禍の影響によりインスタント麺などの消費が増加し、ライン増設や新規設備投資など設備需要があったためと思われる。

製パン・製菓機械 133,086 百万円 (2.0%減)

内食化によりパン需要が堅調だったが、インバウンドの喪失や観光など移動の自粛により土産物に向けた製菓分野の設備需要が減少したためと思われる。

醸造用機械 15,730 百万円 (1.4%減)

前年からの継続案件と、味噌・醤油を中心に内食化による家庭消費が堅調であったが、外食制限により業務用製品の消費減となり設備投資が手控えられたためと思われる。

乳製品加工機械 68,858 百万円 (7.0%増)

前年からの継続案件とともに、家庭内で菓子作り行う機会増など内食化により、バター・チーズなどの乳製品需要が急増、これに対応した設備需要があったためと思われる。

飲料加工機械 23,427 百万円 (1.2%減)

外食制限、イベント自粛など外出機会が激減したことから、自販機やコンビニ販売などを通じた飲料消費が大きく減少し、設備需要が減少したためと思われる。

肉類加工機械 28,723 百万円 (10.0%増)

内食化による精肉や食肉加工商品の需要増からスーパーマーケットのプロセスセンターなどで設備需要が旺盛であったためと思われる。

水産加工機械 17,743 百万円 (3.8%増)

「巣ごもり」における健康維持の観点から蒲鉾など水産加工品が良質なタンパクとして再評価され、消費が増加し設備需要があったためと思われる。

その他の食品機械 261,227 百万円 (4.2%増)

冷凍食品関連、野菜加工などスーパーマーケットのバックヤードとプロセスセンター向け設備需要、またインスタント麺用の調味料関連設備向けなど内食化に対応する設備需要がみられたためと思われる。

3. 令和2年食品機械の輸出動向

財務省の通関統計によると令和2年(2020年)の輸出額は37,777百万円(対前年比 以下同7.9%減)であった。

地域別にみると、減少を記録した地域は、減少率の大きな順に、中南米向け319百万円(49.6%減)、大洋州向け565百万円(23.2%減)、ロシア・東欧向け755百万円(15.5%減)、西欧向け3,140百万円(13.0%減)、アジア向け25,691百万円(10.3%減)、北米向け5,895百万円(0.2%減)であった。他方で、増加を記録した地域は、中近東向け651百万円(305.7%増)、アフリカ

向け 760 百万円 (91.3%増) であった。

機種別にみると、減少を記録した機種は、減少率の大きな順に、製粉機械 115 百万円 (62.4%減)、飲料加工機械 7,008 百万円 (30.0%減)、製パン製菓機械 10,183 百万円 (5.7%減)、水産加工機械 1,682 百万円 (1.7%減)、その他食品機械 10,088 百万円 (1.7%減) であった。他方で、増加を記録した機種は、増加率の大きな順に、精米麦機械 237 百万円 (66.8%増)、醸造用機械 589 百万円 (34.7%増)、肉類加工機械 3,868 百万円 (7.3%増)、製麺機械 3,991 百万円 (6.5%増)、乳製品加工機械 17 百万円 (前年実績なし) であった。

また、国別には輸出額が多い順に、中国 8,779 百万円 (10.7%増)、アメリカ 5,486 百万円 (0.8%減)、韓国 5,207 百万円 (23.8%減)、タイ 2,801 百万円 (33.7%減)、台湾 2,244 百万円 (31.8%減) であった。

4. 令和 2 年食品機械の輸入動向

財務省の通関統計によると令和 2 年 (2020 年) の輸入額は 31,718 百万円 (対前年比 以下同 9.6%減) であった。

地域別にみると、中南米からの輸入が 35 百万円 (500.9%増) と増加を記録したこと、前年に実績のなかった中近東からの輸入が 3 百万円を記録したことを除き、他の地域からの輸入は減少した。地域別に見ると、減少率の大きい順に、大洋州 36 百万円 (61.6%減)、ロシア・東欧 259 百万円 (29.4%減)、アフリカ 3 百万円 (29.4%減)、北米 3,524 百万円 (18.6%減)、アジア 5,139 百万円 (16.9%減)、西欧 22,719 百万円 (5.7%減) であった。

機種別に見ると、製粉機械 841 百万円 (215.2%増) と醸造用機械 617 百万円 (5.3%増) が増加を記録した他は減少し、減少率の大きい順に、乳製品加工機械 1,382 百万円 (31.1%減)、その他食品機械 3,068 百万円 (27.2%減)、肉類加工機械 3,395 百万円 (13.6%減)、飲料加工機械 15,628 百万円 (7.1%減)、製パン製菓機械 6,788 百万円 (4.8%減) であった。

国別には輸入額の大きい順に、ドイツ 13,546 百万円 (2.5%増)、アメリカ 3,324 百万円 (20.4%減)、中国 3,065 百万円 (22.2%減)、スイス 2,687 百万円 (11.8%増)、イタリア 2,608 百万円 (21.5%減) であった。

令和2年度事業報告

自 令和 2年 4月 1日
至 令和 3年 3月31日

I. 令和2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

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”への配慮が食品機械に要求される。これらの要求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維持、当該 JIS の適切性を裏付けるための科学的検証、そして食品機械 JIS に基づきリスク低減活動に取り組む設計者に対する各種支援活動に取り組んだ。

2. FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）の開催中止

FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）では、開催テーマに「食の技、大阪に集結。」を掲げ、インテックス大阪で開催すべく、準備を進めていたが、新型コロナウイルス感染拡大により、中止することとなった。

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」の開催及び関係学術団体等と連携し各種シンポジウムの企画を計画していたが、新型コロナウイルス感染拡大により、中止することとなった。

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」145～148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。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。

5. 国際化への対応

海外政府機関や団体との交流による現地の食品機械ニーズの把握、海外展示会でのパビリオン設置による我が国食品機械産業の海外進出支援を準備していたが、新型コロナウイルス感染拡大により FOOMA JAPAN への招聘による交流やパビリオン設置を中止することとなった。所期の目的をできる限り実現するために、独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）主催の web 商談会等への参加協力をおこなった。

6. 第21期 FOOMA アカデミーの開講中止

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人材育成事業「第21期 FOOMA アカデミー」を開講すべく、準備を進めていたが、新型コロナウイルス感染拡大により、中止することとなった。

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

国際自由貿易における機械類の安全・衛生関連協定への対応及び食品機械 JIS の国際標準への整合を通じ、我が国の食品機械産業の振興に資するとともに、国民生活の基本である「労働安全」及び「食品安全」に対する社会的責任を果たすことを目的に、次の事業に取り組んだ。

(1) 食品機械の国際的な安全・衛生化の推進

我が国における安全・衛生に関する社会的要求の高まりに応えるため、「安全・衛生企画委員会」は以下の事業に取り組んだ。

① 国際安全・衛生情報の調査及び規格研究機関との連携

FSMS (Food Safety Management System) の国際標準規格の要件を定める GFSI (Global Food Safety Initiative) は、前提条件プログラム (PRP) として管理される食品機械の衛生設計について、スコープ J1 (カテゴリ J1) 『食品建物及び食品加工設備の衛生設計 (建築業者及び設備製造業者向け)』として初めてベンチマークを公表した。今後進んでゆく、FSMS と JIS/ISO の統合運用を見据え、GFSI、ISO に深く関与する EHEDG をはじめとする食品関連団体と連携し、安全・衛生に関連する国内外の規格、法令情報の収集・調査に取り組んだ。

② EHEDG 洗浄性評価試験機関の認定取得

機械類の洗浄性に関する EHEDG の評価試験方法は、洗浄性を客観的に証明するデファクトスタンダード (実質的な標準) として知られる。当工業会は一般財団法人日本食品分析センター (以下、JFRL) と協力し、初めて日本における洗浄性評価試験機関 (以下、テストラボ) を設立するため、次の事業に取り組んだ。

なお、EHEDG 洗浄性評価サブグループ (以下、洗浄 SG) による試験機関の認定審査、独立行政法人製品評価技術基盤機構 (NITE) による ISO 17025 の認定審査は、新型コロナウイルス感染拡大により、延期することとなった。

a) EHEDG への洗浄性試験プラントの審査に向けた準備

洗浄 SG による審査に向けて、リファレンスパイプ、スターターカルチャーなどの必要備品の調達を行った。

b) 洗浄性試験要員のトレーニング支援

テストラボの操作要員に関する認証を EHEDG より得るため、当工業会は JFRL と密接に協議を行い、テスト用機器として、バタフライバルブを手配するなど、トレーニングの企画・支援を行った。

③ EHEDG 地域ミーティングの開催

アジア地域における食品機械の衛生化に向けた取り組みに関する情報を共有するため、令和2年6月24日(水)にEHEDGアジアミーティングを開催すべく準備を進めていたが、新型コロナウイルス感染拡大により、中止することとなった。

④ EHEDG トレーニングの実施

客観的かつ国際安全規格に基づく衛生設計の考え方を持つエンジニア育成のため、安全・衛生企画委員会は、令和2年6月17日(水)～6月19日(金)に「第4回 EHEDG

上級トレーニングコース 2020」を開催すべく準備を進めていたが、新型コロナウイルス感染拡大により、中止することとなった。

⑤ EHEDG ガイドラインの翻訳

すでに発行された EHEDG ガイドラインの 9 割以上について翻訳を終えた。今年度は次の 2 種類のガイドラインについて翻訳・評価を行い、EHEDG 本部へ提出した。

－Doc. 50：CIP 設備に関する衛生設計要求事項

－Doc. 55：製パン機械・設備に関する衛生設計要求事項

⑥ 食品産業用配管・継手規格の寸法要求に関する調査

食品産業用配管・継手の規格として、ISO、IDF、JIS、ASME 及び GB が参照されているが、これら規格の寸法要求の一部に異なるものがある。そのため、機械設備の製造、改修の都度、食品機械メーカーは、食品メーカーが採用している配管規格を確認する必要がある。エンジニアが行う確認作業に資するため、ISO、IDF、JIS、ASME 及び GB の寸法要求を整理・対比する技術資料を作成した。

(2) 食品機械に関する JIS の科学的検証と規格の改正

前回の食品機械 JIS 改正以降、設計概念を定めた ISO 12100、リスクアセスメントの方法論を定めた ISO 14121-2 をはじめ、多数の重要な関連国際規格が改正又は制定された。さらに年々高まる食品機械の安全性に関する社会的要求に応えるため、平成 21 年から最新の知見をもとに食品機械 JIS の改正作業を進めてきた。

今年度改正原案を提案した食品機械 JIS 通則（JIS B 9650-1 及び JIS B 9650-2）により、10 規格により構成される食品機械 JIS シリーズの見直しが完了した。

今年度は、次の事業に取り組んだ。

① 食品機械 JIS 改正原案の JIS 化作業

令和元年度に作成した食品機械 JIS 通則〔食料品加工機械の安全及び衛生に関する設計基準通則（JIS B 9650-1 及び JIS B 9650-2）〕改正原案の JIS 化に向け、「食品機械 JIS 改正委員会」は次の作業に取り組んだ。

a) 食品機械 JIS 通則の最終原案作成

食品機械 JIS 通則の改正原案について業界内から広く意見を求め、寄せられた意見を参考に最終原案〔Final Draft (FD)〕を取りまとめた。

b) 一般財団法人日本規格協会（JSA）への FD 審査申請及び修正

食品機械 JIS 通則の改正原案規格の書式、要求事項の整合性、統一性について、JSA に審査を申請し、JSA からのコメントに対する修正作業を行った。

c) 日本産業標準調査会（JISC）への審査申請及び修正

JISC へ改正原案の審査申請を行い、審査による指摘事項に対する修正に取り組み、原案は承認された。

d) 改正食品機械 JIS 説明会の開催

食品機械 JIS の改正にともなう主な変更点及び食品機械 JIS 通則で取り扱うリスクアセスメントについて解説するための説明会開催に向けて準備を進めていたが、新型コロナウイルス感染拡大により、延期することとなった。

② 洗浄性確認・評価手法の研究

食品機械類の洗浄性を評価する手法として EHEDG Doc. 2 が世界的に知られている。しかしこの手法は「閉鎖系の機械類のみ対象とする」、「生菌を使用するため管理区域内でしか実施できない」、さらに「工数が多く煩雑、かつ時間を要する」等のデメリットがある。

今後 GFSI のスコープ J1 に基づく洗浄性評価が食品機械ユーザーより求められる可能性が著しく高まった。そのため今後 10 年以内に必要になると考えられる洗浄性評価試験に備える事を目的に、各事業所で手軽に、誰もが短時間で洗浄性の確認、評価が可能な新しい評価試験方法の開発に向け、国立大学法人三重大学、及び岡山県工業技術センターの協力を得て、次の共同研究を行った。

a) 開放系機器の洗浄性評価方法の研究（国立大学法人 三重大学）

開放系機器は一般的にマニュアル洗浄を行う。そのため洗浄関連パラメータを標準化できないことから、洗浄性の評価を行う試験は極めて困難である。このような評価試験方法の開発に向けて、三重大学の協力を得て次の研究に取り組んだ。

今年度は、ドライクリーニングを行う機械を想定した、拭き取りクリーニングの洗浄性を評価するための、標準汚染物質、ふき取り方法、検査方法、評価基準に関する素案を定めた。

b) 液体系加工装置の洗浄適性評価に関する研究（岡山県工業技術センター）

クランプを用いた機器接続は閉鎖系機械において多用される。このクランプ接続は、締結部のガスケットの種類と締結トルクによっては、接液部が面一ならず、衛生リスクになる。

このような衛生リスクを低減するため、岡山県工業技術センターの協力を得て、各種ガスケットの抗菌性の評価及びアウターメタルガスケットを使用した際の締結トルクとガスケット形状の関係について、共同研究を行い、ガスケット製品別に、適切な締結条件の整理を行った。

③ 改正食品衛生法への対応

令和 2 年 6 月に施行された改正 食品衛生法は、HACCP システムによる衛生管理、食品接触材料に対するポジティブリスト制度（以下、PL 制度）の制度化など、大幅に改正された。

これらの改正には、食品機械産業界に大きく影響する強制要求事項が複数含まれることから、当該産業界における対応を支援するため、食品機械関連要求事項に特化した条文、及びその解説を報告書にまとめた。

また PL 制度は、日本だけでなく WTO 加盟各国の間で導入が広がっている。これら各国の制度とその差異に関する概要について、PL 制度の第一人者である石動 正和氏（塩ビ食品衛生協議会 常務理事）を講師に迎え、日本、米国、EU、中国、ASEAN の PL 制度に関するオンラインセミナーを開催した。なお、当セミナーの動画は、累計 2,454 回再生された。

(3) 食品機械の安全・衛生設計に関する国際規格化対応

食品機械の安全・衛生要求を定める IS（国際規格）の開発を担当する ISO/TC-326（食品への使用を意図する機械）が設置されたことから、当工業会は TC-326 の国内審議団体として、ISO に登録申請を行った。また、当工業会内に TC-326 に関連する事項を協議するローカル委員会を設置した。

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て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に準備を進めていた。しかし、FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）開催中止に伴い、次の取り組みは全て中止することとなった。

(1) アカデミックプラザ事業

技術委員会の企画・運営のもと、FOOMA JAPAN の併催事業として、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するため、準備を進めていたが、FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）開催中止に伴い、展示会場での発表は中止することとなった。なお、今年度のアカデミックプラザに参加予定だった国内 37 研究室、海外 13 研究室の研究成果を纏めた要旨集を作成した。

(2) 安全化・衛生化等の推進企画

関係学術団体等と連携した各種シンポジウム等を開催するため、準備を進めていたが、FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）開催中止に伴い、これらシンポジウム等も中止することとなった。計画していた概要は次の通り。

① 日本食品工学会共催事業

主 催：一般社団法人日本食品工学会

テーマ：「人工知能（AI）が開く食品産業の新時代」

② 美味技術学会共催事業

主 催：美味技術学会

テーマ：「次世代の食産業と美味を支える革新的テクノロジー」

③ 農業食料工学会共催事業

主 催：一般社団法人農業食料工学会

テーマ：「SDGs 達成に貢献する食品流通技術の最先端」

④ 農業施設学会連携事業

主 催：農業施設学会

テーマ：「匂い・香り科学の最前線—食と感覚のインタラクション—」

⑤ EHEDG セミナー

共 催：EHEDG JAPAN

テーマ：「フードセーフティにおける機械の衛生設計と EHEDG の役割」

⑥ AIB FOOMA 特別講演会

共 催：AIB 日本同窓会

テーマ：「メディア視点からの食品表示のこれからと課題」

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係する者に対して、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、国民意識の啓発を図り、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、次の事業に取り組んだ。

(1) 機関誌「ふーま」の発行

機関誌「ふーま」（季刊・年4回）145～148号を令和2年5・8・10月、令和3年2月に発行した。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。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努めた。

(2) 「FOOMA 技術ジャーナル」の発行

FOOMA 技術ジャーナル（年2回）の通巻28号を令和2年8月に通巻29号を令和3年3月にそれぞれ発行した。本誌は会員企業、食品産業関連企業へ配布し、食品機械関連技術情報の広報に努めた。

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・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。しかしながら世界的な新型コロナウイルス感染症の拡大により、海外関連事業は大きな影響と制約を受けた。こうした厳しい状況下において、上述の目的と効果を可能な限り実現するため、次の事業に取り組んだ。

(1) 海外市場調査

海外機関、独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）等を通じて海外市場の最新情報を収集し、会員企業に周知した。また、経済産業省補助事業（ケニアにおける食品加工機械輸出支援事業）について、補助先（アイ・シー・ネット株式会社）が主催する「オンライン展示会の活用法」Webセミナーへの協力を行った。

(2) 海外進出推進活動

海外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、我が国食品機械産業の海外展開に際し有効なサポートを得るため、次の事業を計画していたが、新型コロナウイルス感染症の拡大により、次の事業は中止または延期することとなった。なお、FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）が中止となったことから、独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）が主催する「食品機械WEB商談会」に協力し、会員企業の商談会を実施した。また、独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）バンコク事務所が主催する「日タイコラボレーション：日本の食品製造技術によるタイ企業の課題解決セミナー」に協力し会員からの講師派遣により日本の食品機械導入のメリットをPRするとともに、続く「日本・タイ食品機械オンライン商談会2021」に協力し会員企業の商談会を実施した。

■ FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）関係事業

FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）開催中止に伴い以下の事業は中止することとなった。

- ① FOOMA JAPAN における「海外市場進出相談コーナー」の設置及び「海外市場進出セミナー」実施
- ② 外国政府機関・団体によるミッションの受け入れ

■ 海外展示会における日食工パビリオン設置

日食工パビリオン設置及び現地ユーザー向けセミナーについては、出展企業の安全、出展効果を検討し、展示会出展及びセミナー開催の中止または延期することとなった。

- ① ProPak Asia 2020（2020 の日食工パビリオン設置は中止、2021 に延期）

開催地：タイ王国・バンコク

会 期：令和2年10月20日（火）～10月23日（金）

（当初予定 令和2年6月17日（水）～6月20日（土））

- ② Allpack Indonesia 2020（2020 は展示会が中止、2021 に延期）

開催地：インドネシア・ジャカルタ

会 期：令和2年10月7日（水）～10月10日（土）

- ③ Food and Hotel HoReCa 2020（2021 は日食工パビリオンを設置しない）

開催地：シンガポール

会 期：開催中止

（延期 令和2年7月13日（月）～7月16日（木））

（当初予定 令和2年3月3日（火）～3月6日（金））

■ 「日タイコラボレーション：日本の食品製造技術によるタイ企業の課題解決セミナー」への参加

主 催：独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）バンコク事務所

会 期：令和2年11月16日（月）

■ 「日本・タイ食品機械オンライン商談会 2021」への参加

主 催：独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）バンコク事務所

会 期：令和3年2月15日（月）～2月26日（金）

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、我が国食品機械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に次の事業に取り組んだ。

■ FOOMA アカデミー

新型コロナウイルスの感染拡大が懸念される中、令和3年2月開講に向けて、感染防止策、オンライン講演会システムを活用した開講等検討を重ねてきた。

しかし、ワクチンなどによる感染防止の確実性が不明な中、参加者の安全を確保することが困難であり、また、主要カリキュラムの一つである問題解決力育成講座をオンライン上で開催する場合、従来の品質を確保することが難しいとの結論にも達し、今年度は中止することとなった。

FOOMA アカデミー開講当時から時代も変わっていることから、改めて講習会のあり方について検討するため、アンケートを実施した。令和3年度の開講に向けて、内容、方法については引き続き検討を重ね、FOOMA アカデミーのさらなる充実を図ることとなった。

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) 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令和2年（7月、10月、12月）、令和3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。

なお、3月末での青年部の登録者は83社123名となった。

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

今年度の青年部経営勉強会では、Webを活用して「マインドフルネスセミナー」「リピーター創出」をテーマとした勉強会を実施した。

・第1回 令和2年10月8日（木）

テ ー マ：マインドフルネスセミナー

～最高の組織を作る、心の技術～

講 師：渋谷 浩幸氏（HR LLC. 代表）

・第2回 令和2年12月10日（木）

テ ー マ：リピーター創出

～【ニーズの2歩先】でファン顧客を3倍にする方法～

講 師：一圓 克彦氏（コンサルタント）

③ 海外研修会

国際委員会との合同企画として、海外市場におけるFOOMA JAPANのPR活動の促進と最新の海外食品市場動向の調査を目的とした海外最新事情視察団の準備を進めていたが、新型コロナウイルス感染予防の観点から今年度は中止することとなった。

④ 全体会の実施

食品工場等関係施設を見学するとともに青年部部員間の親睦を図ることを目的とした国内研修会の開催を予定していたが、新型コロナウイルス感染予防の観点から中止することとなった。

また、令和3年3月19日（金）にユーザー団体との交流企画を実施した。深刻化する

人手不足を背景に食品製造現場では省人化・省力化への対応が火急の課題とされ、これまで以上に食品機械メーカー、食品メーカーが相互連携した取り組みが重要となっている。こうした中、「生産性向上」をテーマに、オンラインを活用して食品機械メーカー及び食品メーカーによるプレゼンテーションを実施するとともに、食品機械メーカーによる課題解決提案セッションを開催することで、一般社団法人日本惣菜協会会員企業と相互ニーズや課題等について情報交流の場を設けた。

(2) 支部会活動

① 地域別部会

令和2年11月12日（木）に西部支部会の開催を予定していたが、新型コロナウイルス感染予防の観点から中止することとなった。

② 業種別部会

令和2年9月に食肉加工機械ユーザー企業視察等を予定し、新型コロナウイルス感染予防の観点から実施可能な時期まで延期を検討していたが、見通しが立たないため今年度は中止することとなった。

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・衛生化のサポート

世界的に進む自由貿易化に対応するため、WTOの共通ルールである「国際安全規格」に基づく設計手法への取り組みの重要性が一層高まっている。我が国食品機械産業界におけるこれらの喫緊の課題に対応するため「安全・衛生企画委員会」は、次の安全・衛生化支援事業に継続して取り組んだ。

① 国際規格対応講習会のメンテナンス及び実施

我が国の安全・衛生関連法令及び国際的な安全・衛生要求に対応するための一助として機械安全 JIS は大きな役割を担っている。これら関連 JIS の効果的かつ適切な使用に資するため次の a) ～ g) の7テーマから構成される「国際安全規格対応講習会」のテキスト情報を更新した。

なお、令和2年5月22日（金）～10月23日（金）の「国際安全規格対応講習会」及び「実習で学ぶ衛生溶接」の開催に向けて準備を進めていたが、新型コロナウイルス感染拡大により、全テーマに渡って中止することとなった。

- a) 安全設計基本概念
- b) システム安全入門
- c) リスクアセスメント方法論
- d) 制御盤設計 「基礎編：電気装置の安全設計」／「応用編：制御盤設計」
- e) 制御システムの安全関連部の概要
- f) 安全防護の概要と設計
- g) 取扱説明書
- h) 制御盤の安全検証試験実習

② 厚生労働省通達への整合証明書の発行

厚生労働省は、エンジニアに対し40時間の安全設計の教育を受けることを要求する通達（安全教育通達）を発出している。「国際安全規格対応講習会」は通達が示す条件及びカリキュラムを満たすため、当工業会は、前記a)～g)の7テーマの受講修了者に無料で履修証明書を2件発行した。

なお「制御盤設計」のテーマについては、基本編、応用編いずれかの受講により安全教育通達が定める教育条件を満たす。

③ システム安全エンジニア資格取得支援

効果的な人材育成には、講習会への参加だけでなく、知識の“習熟度の測定”による評価を行うことが重要である。また、このような習熟度測定は、講習会の主催者ではなく第三者が実施することが、客観性及び公平性の面において重要となる。

設計者の安全関連知識を証明する第三者認証制度には、長岡技術科学大学が中心となって運営する「システム安全エンジニア(SSE)」が知られている。SSEは4つのレベルがあり、安全設計のレベルに応じた十分な知識を証明する資格として、厚生労働省の通達にも明記された。安全・衛生企画委員会は、これら資格取得を支援するため次の活動に取り組んだ。

a) システム安全エンジニア資格試験対応講習の実施

安全設計に関する4つの知識レベルのうち、レベル1「アソシエイト」及びレベル2「サブエンジニア」の取得を推奨している。これら資格試験の演習の準備を進めていたが、新型コロナウイルス感染拡大により、中止することとなった。

b) 試験環境の整備

新型コロナウイルス感染拡大により、システム安全エンジニアを主催している長岡技術科学大学から、各団体に所属する会員企業を集め、団体受験を行うよう要請を受けた。この要請に従い、東京で受験を申し込んでいた会員企業のために試験会場として当工業会の会議室を提供した。

④ 安全・衛生設計のサポート

国際規格に基づく安全・衛生設計に取り組む際、規格要求をどのように実務に落とし込むかがしばしば問題となる。

このような具体的な取り組みに対する課題を持つ会員企業に対して電話及び対面によりサポートを行った。

(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関連6団体の会員企業へ頒布を行い、これらの多岐にわたるラベルの効率的な管理並びに迅速な発注業務に努めた。

(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を充実させ、食品機械の様々な性能向上を図るため、必要な分野における技能向上を目的とした講習会の開催に向けて準備を進めていたが、新型コロナウイルス感染予防の観点から中止することとなった。また、講習会開

講当時から時代も変わっていることから、改めて講習会のあり方について検討するため、過去に受講した方々へアンケートを実施した。

(4) 海外・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 サイトへ公開するとともに、民法改正に伴い一部改訂した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

食品機械産業に関わる企業が同一の場に参加し、新製品開発と技術開発で競合し合うことは業界全体の技術力向上と、参加者の共同意識を高める効果があり、展示会事業は食品機械産業の発展、振興のための最も有効な手段である。

当工業会では、展示会実行委員会を中心に各委員会が連携し、食品機械・装置及び関連機器に関する技術並びに情報の普及を図り、併せて食品産業の一層の発展に寄与することを目的として、FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）の開催に向けて、準備を進めていた。しかしながら、新型コロナウイルス感染症が日本を含む世界的な拡大を続ける中、令和2年4月7日には緊急事態宣言も発令され、感染者収束の見通しも不透明な状況であったことから、来場者、出展社、関係者など多くの方が参加する本展示会においては、展示会来場者の感染リスクを完全に排除できない可能性があり、当工業会としては、このようなリスクを避けることが最重要と判断し、開催を中止することを決断した。計画していた概要は次の通り。なお、展示会開催中止後でも出展社と来場者をつなぐ支援策として、もともとの会期であった令和2年6月23日（火）に「WEB 展示会」の名称のもと、展示会公式 Web サイトをリニューアルし、出展製品紹介ページを充実させるとともに、メールマガジンの配信、各種広報媒体等を活用して、WEB 展示会への閲覧者の強化を図り、食品機械産業の振興に努めた。

(1) FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）実施概要

開催期間：令和2年6月23日（火）～6月26日（金）

会 場：インテックス大阪

テ ー マ：「食の技、大阪に集結。」

(2) 広 報 活 動

- ① FOOMA JAPAN 公式 Web サイト、メールマガジン、各種広報媒体等
- ② 海外の食品関連産業関係者等への PR ブースの提供
- ③ 海外主要展示会へのブースの交換出展、視察団の派遣

(3) プレゼンテーションセミナー

- 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の開催

(4) イベント

- ① 「大阪特別講演会」の開催
- ② “日食工1日広報委員長”等の企画を実施

(5) 出展社、来場者サービス

- ① 展示場最寄り駅等から送迎用シャトルバスの運行
- ② VIPリフレッシュルーム及び出展社商談室の設置、クロークの設置
- ③ 出展社情報検索サービス、インフォメーションの設置等
- ④ バーコード式クイックパス登録システム

(6) 学生対象 Y0-C0-S0（ようこそ）FOOMA

- 学生に食品機械業界への関心度を高めるための出展企業の見学ツアー等の実施

(7) FOOMA JAPAN 2021（国際食品工業展）の準備

FOOMA JAPAN 2021 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次の通り。

会 期：令和3年6月1日（火）～6月4日（金）[4日間]

開催時間：10:00～17:00

会 場：Aishi Sky Expo（愛知県国際展示場） ホールA～F

テ ー マ：「発想力が食の未来を変えていく。」

FOOMA JAPAN 2021（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。

(8) FOOMA2028 ビジョン創造委員会

FOOMA2028 ビジョン創造委員会では、正副会長会から「展示会の将来ビジョン」について諮問を受け、様々な観点から、今後の展示会の方向性を検討するため、審議を重ねてきた。特に、知の探索の観点から異業種かつ世界有数の展示会を視察し、展示会運営を俯瞰して検証することとし、平成30年度、平成31年度に計6つの海外展示会に本委員会の委員を派遣し、先進的な取り組みを視察した。視察結果を踏まえながら、11回の会議を重ね、当工業会が主催する展示会の目指すべき将来ビジョンについて幅広く意見交換を行った。さらに、新型コロナウイルスにより社会構造の変革期を迎え、デジタルトランスフォーメーション化が進展する中、目指すべき展示会の方向性についても検討を加えた。これら審議経過を踏まえ、展示会の将来ビジョンと具体的に推進すべき計画について、本委員会としての結論をまとめ上げ、令和2年9月11日（金）の正副会長会に答申を行った。

(9) 展示会運営企画委員会

FOOMA2028 ビジョン創造委員会の答申を受け、正副会長会の諮問機関として、展示会の運営方針について企画提案を行うため、新たに展示会運営企画委員会を立ち上げた。FOOMA2028 ビジョン創造委員会が提言した重点事業を中心に中長期ビジョンを見据えながら、展示会をさらに充実させるべく、検討を行った。

(10) 海外企業対象 Web 展示会、商談会等

① 独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）「海外バイヤーWeb 商談会」

コロナ禍における各国の安定的な食品供給ニーズに加え、巣ごもり需要を契機とした保存食品の生産や長期貯蔵のニーズの高まりを受け、日本由来の食品機械の海外展開を目的に「海外バイヤーWeb 商談会」を独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）と連携して、以下のとおり実施した。

なお、同企画はこれまで FOOMA JAPAN 会期中に会場で実施してきたが、令和2年度は展示会が開催中止となったことから、Web 商談会となった。

会 期：令和2年8月31日（月）～9月16日（水）

参加企業：日食工会員および FOOMA JAPAN 出展者等、海外企業

② タイにおける冷蔵冷凍装置に係る安全規制導入支援事業への協力

タイ国では冷蔵冷凍設備に対する安全規制が整っておらず、様々な課題を抱えていることから、タイ工業省からの要望を受け、経済産業省が進めるタイへの冷蔵冷凍装置に係る安全規制導入支援事業に全面的に協力し、以下のとおり実施した。

a) 冷蔵冷凍装置の安全規制等に係る先端技術セミナー（オンライン）

実施日：令和3年3月5日（金）

冷蔵冷凍装置導入に係る機械の運用・法規・安全基準等の理解を深めてもらうことを目的としたセミナー（株式会社前川製作所）に加え、最新の技術に関するセミナー（株式会社サンテツ技研、古賀産業株式会社）を実施した。

b) 冷蔵冷凍装置コレクション（バーチャル展）

公開期間：令和3年3月5日（金）～3月31日（水）

食肉加工業向け、水産加工業向け、果実・野菜加工業向け、調理食品製造業向けの4分野を対象に、機械・装置の技術的特徴や食品の冷凍効果など分かり易く解説した。

c) FOOMA JAPAN DIGITAL EXPO in Thailand（バーチャル展）

公開期間：令和3年3月5日（金）～3月31日（水）

製菓製パン機械、食肉水産加工機械、原料処理機械、調理食品機械等、冷蔵冷凍装置の前後を担って稼働する様々な食品機械を紹介した。

③ フードテクノロジーCEO 商談会（オンライン）

海外に出られないコロナ禍の下、会員支援の一助となるよう独立行政法人中小企業基盤整備機構主催の「フードテクノロジーCEO 商談会（オンライン）」を後援、企画協力した。

同商談会は、アジア5か国・地域の海外企業と、食品産業のフードテクノロジー（食品産業における高付加価値化、効率化の技術・ノウハウ）を対象として、日本企業からの製品輸入、代理店契約、製品受託/委託、合弁会社設立、技術提携・共同研究等に関心のある海外企業の経営陣（CEO）等との商談の場を提供するもので、海外からは、ベトナム4社・台湾5社・ミャンマー1社、タイ6社・インドネシア2社参加をもって下記のとおり開催された。ミャンマー企業は当初4社参加であったが、政治情勢により直前で3社が実施不可となった。

第1期、第2期通算の商談件数は182件、日本企業の参加は79社、うち23社は日食工会員であった。

第1期 対象国・地域：ベトナム・台湾・ミャンマー

開催期間：令和3年3月8日（月）～3月12日（金）

第2期 対象国・地域：タイ・インドネシア

開催期間：令和3年3月22日（月）～3月26日（金）

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、次の事業に取り組んだ。

また、食品産業では深刻な人手不足から省力化、省人化への対応が課題となっていることから、特別委員会を立ち上げ、AI、IoTを活用した食品製造ラインの効率化・高度化に向けた調査研究を行った。

(1) 研究者データベースの拡充

会員企業と研究機関との産学交流促進を図るため、食品系の研究者と機械系の研究者を集めた「2020 食品・機械工学研究者ガイド」を作成し、会員企業及び掲載研究機関へ配布した。また当工業会 Web サイトへ公開している食品工学・機械工学等の研究者に関するデータベースの情報を更新した。

(2) 技術関連情報の発信

食品機械メーカーがシステムインテグレーター（以下、SIer）とともにロボットシステムを構築する際、食品機械メーカーが最低限必要な知識とはどのようなものを整理し、会員企業へ周知する活動を行うため、SIerの第一人者であるダイドー株式会社の谷崎彰氏に依頼し、SIerに関する知識について説明する動画「ロボットを組みこむ為の基礎知識」を制作し、会員企業へ限定公開した。

(3) 食品製造におけるIoT推進

AI、IoTを活用した食品製造ラインの自動化、高度化及び機械設備の適正管理に関するIoT化のための設備の標準仕様、データ活用ガイドライン等食品製造ラインにおけるIoT共通基盤の構築に向けた検討を行うため、令和2年度は当工業会にIoT推進委員会（製パン機械）を設置し、製パンメーカー及び製パン機械メーカーに対して、IoTに関する現状調査を実施した。

10. 情報サービス事業

食品製造業の人手不足・人材不足問題の深刻化、ロボット産業等他業種からの参入等食品機械業界を取り巻く社会環境や経済環境が大きく変化していく中で、会員の経営力強化等に資するため、情報サービス委員会を中心に、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、当初予定していた委員会の開催が制限されるなか、次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、工業会事業活動の広報を行った。

(2) 「ふーま通信」の配信

会員企業に対し、メールマガジン「ふーま通信」を毎月配信し、タイムリーな情報提供に努めた。

(3) 日食工 Web サイトの見直し

日食工公式 Web サイトのリニューアルに着手した。

(4) 日食工講演会の開催

少子高齢化の進展による労働人口の減少が業界に与える影響を課題の一つと捉え、その対応への提言の一つとして、会員企業限定で、若手人材の獲得、育成に焦点をあてた講演会を実施した。また、令和2年度の講演会は、政府による新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言の再発令期間中であったため、オンラインで開催した。

日 程：令和3年2月26日（金）

講演者：原田 曜平氏（マーケティング・アナリスト）

演 題：『「Z世代」はこう動かせ～超人手不足時代の若者の育成、採用～』

実施形態：Zoom ウェビナー（オンラインセミナー）

(5) 会員サービスの充実に向けた企画の検討

会員サービスの充実に向けて諸策の検討を行った。

11. 国際交流事業

海外市場における FOOMA JAPAN の PR 活動を促進、最新の海外食品市場動向の調査を目的とした海外最新事情視察団の準備を進めていたが、新型コロナウイルス感染予防の観点から今年度は中止することとなった。

12. 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、会館の一部を賃貸することとし、テナントの募集を行った。

13. 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食品機械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毎に食品機械の機種別による販売額・輸出額にかかる調査を行った。

(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、当工業会の Web サイトや機関誌等を通じてその周知に努めた。

(3) 「中小企業等経営強化法」の経営力向上設備等に係る証明書発行業務

平成30年6月6日（水）に生産性向上特別措置法が施行され、中小企業が生産性を向上させるために設備導入した際の固定資産税の特例措置が創設された。中小企業・小規模事業者等が、設備投資を通じて労働生産性の向上を図るための計画である「先端設備等導入計画」を策定し、市区町村に申請、認定を受けることにより税制支援や金融支援等の優遇措置を受けることが可能となった。これに伴い、当工業会では、先端設備等導入計画の申請に必要な

一定要件を満たした対象設備であることを確認する生産性向上要件証明書の発行を行うこととなった。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) 情報収集及び発信の強化

情報収集及び発信を強化し、会員企業等に役立つ情報サービスの提供に努めた。

(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、当工業会の事業活動等を 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、情報サービス委員会と連携してより有効な利用方法について検討している。

Ⅲ. 会 員 状 況

令和3年3月31日現在の会員数は、正会員として法人会員 230 社、団体会員 2 団体、賛助会員として 223 社の合計 455 社となった。

令和2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

三 幸 機 械 (株) (株) 玉 吉 ロ ー

賛助会員

大 宮 高 圧 (有) 花王プロフェッショナル・サービス(株)
(株) 日立プラントサービス S M C (株)
中 島 工 業 (株) (株) モ リ チ ュ ウ
三菱ケミカルエンジニアリング(株) エ ー シ ン パ ッ ク 工 業 (株)
キ ャ デ ィ (株) (株) 小 花 製 作 所

2. 退会会員（退会順）

(株) デ イ ム コ (株) 石 川 工 場
兼 八 産 業 (株) (株)メカトロ システム サービス
(株) ユ ニ バ ッ ク ア ン リ ツ イ ン フ ィ ビ ス (株)
(株)ケーメックス・オートメーション (株)関電エネルギーソリューション

3. 異 動

賛助会員から正会員へ

三 光 機 械 (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)

井上好文	一般社団法人日本パン技術研究所
高橋時夫	サントリーMONOZUKURIエキスパート株式会社
土屋 禎	一般財団法人日本食品分析センター
中川則和	株式会社紀文食品
石川貴志	プライミクス株式会社
上田紹央	福伸工業株式会社
加藤毅彦	明治機械株式会社
小湊 享	レオン自動機株式会社
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
山本源太	アサヒ装設株式会社
森 良樹	岩井機械工業株式会社
森戸俊充	レオン自動機株式会社

V. 附属明細書

令和2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。