

平成29年度 事業報告書

自 平成29年4月 1日
至 平成30年3月31日

一般社団法人 日本食品機械工業会

平成29年度 一般概況報告

1. 平成29年度の特徴

平成29年(2017年)の我が国経済は、総括すると、景気回復局面が続くもデフレ脱却にまでつながらなかった1年であったと思われる。

景気回復局面は5年を経過し戦後最長を窺う期間となり、日経平均株価は6年連続の上昇とバブル崩壊後の最長記録をも更新した。他方で物価は、生鮮食品を除いたコアCPIで上昇を記録し、企業収益も大企業だけではなく、中小企業も改善に向かった。しかし、企業収益に対する一般労働者の賃上率の緩やかさ、若年層にみられる消費意欲の低迷、非製造業にみられる生産性改善の必要性など、少子高齢化に伴う人口減少も加速化するなかで人材に関わる課題を残すこととなった。

世界経済に目を向けると、アメリカ経済は個人消費に支えられる形でかろうじて堅調に推移し、ユーロ圏を中心とした欧州は同じく堅調に推移したもののユーロ高が物価上昇の障壁となりデフレ脱却が困難であった。アジア諸国は、中国経済が減速するなかでASEAN諸国の内需が支えとなり推移した。他方で、露骨な「アメリカファースト」を進めるアメリカ・トランプ政権の行方、カタルーニャ州のスペイン独立問題など深刻な欧州の分裂危機、先行きが不透明な北朝鮮を巡る問題を抱えるアジアなど、今まで以上に深刻な政治リスクがあった。

2. 平成29年の販売動向

以上のような状況を背景に抱えながらも、食品機械産業のユーザーである食品業界では、消費者の多様化する嗜好に対応した製品投入に対応した設備投資などがみられた。

こうした状況の中で、日食工会員統計によれば平成29年の食品機械の販売額は576,156百万円(対前年比10.5%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14,392百万円(1.5%減 対前年比以下同)、プラント需要は前年に比し増加傾向であったが、機械本体の需要は横ばいでありかつ輸出の大幅減少が影響したともと思われる。製粉機械13,006百万円(2.5%増)、大手ユーザーの海外工場における生産ライン増設など大幅な輸出増を記録したが、国内の設備集約等需要が一段落したためと思われる。製めん機械10,764百万円(2.5%減)、従来の需要の多かったアジア地域に限らず世界的な即席麺需要の強まりの関係で輸出が大きく伸びたが、国内の設備投資が一巡してしまっただけと思われる。製パン・製菓機械141,784百万円(12.1%増)、大手ユーザーに設備投資があったことと、国内のチョコレート新製品投入の動き及び海外市場における抹茶チョコレート人気への対応からチョコレート関連の投資があったためと思われる。醸造用機械16,660百万円(15.2%増)、輸出の大幅増と、低アルコール飲料ブームに関わる設備増強、米麴など発酵食品に関わる設備投資があったためと思われる。乳製品加工機械65,308百万円(10.0%増)、乳製品全般に亘る堅調な消費者需要に対応した、ユーザー各社の新製品投入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24,048百万円(1.5%増)、アジア地域を中心に輸出が増加し、新コンセプトのPETボトルコーヒー飲料への対応等国内でも堅調な需要があったためと思われる。肉類加工機械26,068百万円(20.2%増)、大手ユーザーに工場新設も含む設備

投資があり、またスーパーのプロセスセンター向け設備増強需要などがあったためと思われる。水産加工機械 17,268 百万円 (7.5%増)、一部ユーザーに設備投資があったことと、震災復旧需要が継続しているためと思われる。その他の食品機械 246,858 百万円 (11.6%増)、コンビニエンスストアやファミリーレストランの順調な出店推移に伴いセントラルキッチン向け需要などが堅調に推移したためと思われる。

3. 平成29年の輸出動向

財務省の通関統計によると平成29年の輸出額は39,840 百万円 (対前年比 3.5%増) であった。

地域別にみると、増加を記録した地域は、増加率の高い順に、ロシア・東欧向けが728 百万円 (60.6%増)、北米向けが5,063 百万円 (37.2%増)、中近東向けが275 百万円 (17.9%増)、西欧向けが4,114 百万円 (17.0%増)、アフリカ向け314 百万円 (10.3%増) であった。反対に減少を記録した輸出は、減少率の大きな順に、中南米向け394 百万円 (85.8%減)、大洋州向けが716 百万円 (4.5%減) であった。

国別には輸出額が多い順に、韓国6,836 百万円 (1.1%減)、中国6,785 百万円 (16.4%増)、アメリカ4,629 百万円 (30.3%増)、台湾3,204 百万円 (5.5%減)、タイ3,157 百万円 (33.9%減) であった。

機種別には増加率の高い順に、醸造機械が611 百万円 (314.8%)、製粉機械801 百万円 (290.0%)、水産加工機械が1,317 百万円 (35.9%増)、その他食品機械が9,832 百万円 (33.3%増)、製麺機械が4,821 百万円 (25.6%増) を記録した。

4. 平成29年の輸入動向

財務省の通関統計によると平成29年の輸入額は33,757 百万円 (対前年比 11.5%増) であった。

地域別にみると、前年の全地域からの輸入減少をから持ち直し、全地域からの輸入が増加傾向に転じた。以下、増加率の高い順に、アフリカからの輸入が5 百万円 (399.1%)、中南米からの輸入が37 百万円 (350.8%)、大洋州からの輸入が140 百万円 (332.5%)、ロシア・東欧からの輸入が458 百万円 (49.5%増)、北米からの輸入が5,258 百万円 (32.1%増)、西欧からの輸入が22,158 百万円 (13.0%増)、アジアからの輸入が5,700 百万円 (8.1%増)、前年輸入がなかった中近東からが2 百万円を記録した。

国別には、増加率の高い順に、ドイツ10,021 百万円 (14.8%増)、イタリア4,846 百万円 (24.9%増)、アメリカ4,811 百万円 (41.0%増)、中国3,612 百万円 (19.7%増)、スイス2,347 百万円 (28.8%増) であった。

機種別には、乳製品加工機械が2,331 百万円 (32.9%増)、製パン製菓機械が6,542 百万円 (28.5%増)、飲料加工機械が16,334 百万円 (25.1%増)、その他食品機械が3,907 百万円 (1.7%増) であった。

平成29年度事業報告

自 平成29年 4月 1日

至 平成30年 3月31日

I. 平成29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 2017（国際食品工業展）の開催

FOOMA JAPAN 2017（国際食品工業展）では、開催テーマに「食の未来への羅針盤。」を掲げ、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、講演会を開催。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」133～136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18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18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

機械類の安全・衛生に関する国際自由貿易協定への対応を通じ、国際標準に基づく食品機械の安全・衛生化を推進し、我が国の食品機械産業界の振興に資するとともに、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・衛生化の推進

我が国の食品機械産業の一層の発展に、国際的かつ社会的な安全・衛生設計への対応が不可欠である。これらの課題に対応するため、「安全衛生企画委員会」は以下の事業に取り組んだ。

① 国際安全関連情報の調査、及び規格研究機関との連携

衛生設計に関する国際規格は、EHEDGガイドラインをベースとするENを参考に作成されている。また、EHEDGは食品安全に関する国際組織GFSI（Global Food Safety Initiative）との協力関係を構築し、国際的なHACCPシステムの前提条件への関与を強めている。

a) EHEDGガイドラインの翻訳

国際規格のベースとなる最新のEHEDGガイドラインを入手、整理し、「食品機械JIS改正委員会」との情報共有を行った。

また今年度は6種のガイドライン（Doc. 1、Doc. 5、Doc. 6、Doc. 38、Doc. 43、Doc. 45-1）について翻訳を完了した。

b) EHEDGホームページの翻訳

EHEDG Internationalが運営するEHEDG情報のプラットフォームであるウェブサイトを翻訳し、日本語でアクセスできるよう利便性を改善した。

c) EHEDG洗浄性評価設備に関する構造調査

「洗浄性評価試験」が可能な試験機関の日本への設立を目的に、ミュンヘン工科大学、及び台湾食品工業発展研究所を訪問しEHEDGガイドラインDoc. 2の条件を満たす洗浄性評価プラント（以下、テストプラント）の視察・調査を行った。

d) EHEDGテストプラント設計に向けた準備

日本における試験機関設立のため、テストプラントの設計・製造の委託先について選定を行った。

e) EHEDG ASIA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、平成29年6月14日（水）にグランドニッコー東京 台場にてEHEDG ASIAミーティン

グを行った。ミーティングには、EHEDG 台湾、EHEDG タイの両事務局、Knuth Lorenzen 前 EHEDG 会長、EHEDG JAPAN コアメンバ、及び3名の日食工副会長が参加した。

f) 中国の産業機械用取扱説明書作成に関する規格調査

昨年実施した中国における取扱説明書作成に関する強制法規は、対象製品が「一般消費財」であった。平成29年度は、産業機械向け取扱説明書に関する任意法令について調査を行い、報告書を発行した。

－中国における取扱説明書に関する規格（GB 5296.1、 GB/T 9969）

② 洗浄性評価認証手法の検証

EHEDG の洗浄性評価試験は、今や世界中に広く採用され、デファクトスタンダードとして知られている。このような世界的動向に対応し、日本における試験機関設立に資するため、EHEDG ガイドラインが記述しないノウハウを明らかにすることを目的に、三重大学及び岡山県工業技術センターの協力を得て、再現性試験の共同研究を行った。また、その成果を「洗浄性評価試験操作手順書」として取りまとめた。

③ EHEDG トレーニングコースの開催

EHEDG では、衛生設計に従事するエンジニア養成を目的とした、世界統一トレーニングプログラムを整備している。

日本での当該プログラム開催を目的に、EHEDG 公認トレーナの資格を得るため、平成28年度に「安全衛生企画委員会」の8名が、専門性の評価を受けた。平成29年度は、アドバンスドコース（トライアル）を開催し、8名のトレーナは、コーチングの適切性評価を受け、公認トレーナ補の資格を得た。開催概要は次の通り。

日 時：平成29年6月7日（水）～9日（金） 9：00～18：00

場 所：日食工4階会議室

受講者：15名

評 価：Knuth Lorenzen（前 EHEDG 会長）

公認されたトレーナ

－中西 一弘氏（岡山大学 名誉教授）

－福崎 智司氏（三重大学 教授）

－土屋 禎氏（一般財団法人日本食品分析センター 部長）

－中川 則和氏（株式会社紀文食品 顧問）

－設楽 英夫氏（サニタリーエンジニアリングコンサルタント 代表（元森永乳業株式会社））

－清水 喜治氏（岩井機械工業株式会社 相談役）

－小根田哲也氏（鈴茂器工株式会社 常務）

－大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 部長）

(2) 食品機械に関する JIS の科学的検証と規格の改正

適切な食品機械のリスク低減活動を支援するため、最新の関連規格に食品機械 JIS を整合させるとともに、これら規格の普及、及び各事業所におけるリスクアセスメントの精度向上を目的に、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

食品加工機械による労働災害の約4割を占める手指の被災リスクを見積もるために必要な“危害のひどさ”の測定に用いる「センサ」、及び「力と傷害の相関データ」は世界中に見当たらない。このような現状に鑑み「安全衛生企画委員会」は、専門ワーキンググループ(WG)を設け、昨年度に引き続き次の調査・研究に取り組んだ。なお当該WGは、次の平成29年度の成果をもって活動を終了した。

a) 圧力計タイプの“フィンガーテスタ”試作2号機の開発

国立大学法人長岡技術科学大学 システム安全専攻の協力を得て、圧力センサを用いた試作2号機の調査・研究に引き続き取り組んだ。機械を傷つけないためのチューブ先端処理方法の確立、耐久性付与等、1号機から得たデータと相関が得られる2号機の各種仕様を確定した。

b) 衝撃力が手指へ及ぼす損傷レベルの相関研究

国立大学法人山梨大学 安全医工学研究室の協力を得て、“衝撃力が手指へ及ぼす損傷レベルの相関性”の解明に引き続き取り組み、次の成果を得た。

- 1) 衝撃力による骨折リスク評価スケール作成
- 2) FEM解析による指骨損傷シミュレーションの妥当性確認
- 3) 人肌ゲル及び感圧シートを用いた簡易型センサ(疑似指)の試作

② 食品機械に関する JIS 改正原案作成

「食品機械 JIS 改正委員会」は、食品機械 JIS の関連国際規格への整合化に向け、製めん機械 JIS (JIS B 9656) の改正原案を作成するため、次の作業に取り組んだ。

a) 製めん機械に関連する欧州規格の調査

新規に開発する JIS が貿易障壁とならないよう、各要求事項のレベルを図るためのベンチマークとして、欧州の製めん機械関連規格の調査を行った。

b) 製めん機械 JIS に規定する機種のリスクアセスメントの実施

ISO/IEC が定める規格作成のためのガイドラインに基づき、専門チームを設置し、製菓機械のリスクアセスメント及び、リスク低減方策の検討等、各種作業に取り組んだ。

c) 製めん機械 JIS の要求事項と関連国際規格との整合化調整

ISO/IEC のタイプ A、B 規格が定める要求事項、及び前項に示すリスク低減方策の整合性について検討を行った。採用する保護方策の検討においては、機能安全、安全防護策等の最新規格要求を考慮した。

d) 製めん機械 JIS の改正原案取りまとめ

前記作業結果を、規格の様式、用語、表現等は JIS Z 8031 に準拠し、また項立ては ISO ガイド 7 8 の規定に従って JIS 規格改正原案を取りまとめた。

③ JIS 改正原案の JIS 化作業

平成 28 年度に作成した製菓機械 JIS 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) 製菓機械 JIS の最終原案作成

製菓機械 JIS 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) 規格協会及び日本工業標準調査会への最終原案の審査申請及び修正

規格の書式、要求事項の整合性、妥当性、統一性について、一般財団法人日本規格協会、及び日本工業標準調査会に審査を申請し、その指摘事項に対する修正作業を行った。

④ 飲料機械 JIS 改正に向けた準備及び調査

平成 30 年度に改正作業に取り組む“飲料機械 JIS”に関連する海外規格調査、及びワーキンググループの委員候補について調査・調整を行った。

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、東京ビッグサイト東 7 ホールにおいて、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 42 研究室、海外 24 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、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、出展社・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 6 研究室に各賞の授与、表彰式も実施した。

① グランプリ

立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 ソフトロボティクス研究室
「食品材料ハンドリング用ソフトロボットハンド」

② 準グランプリ

麻布大学 獣医学部 動物応用科学科 食品科学研究室
「保健機能を有する発酵食肉製品に関する研究

—その製造に適した有用微生物の探索—

③ AP 賞

- a) 北海道立工業技術センター 研究開発部 応用技術支援グループ
「素材特性をいかしたパック型複合ダシの評価と製品設計
-昆布の美味しさを引き出したおいしいダシ製品の技術開発-」
- b) 東京農業大学 DAB プロジェクトグループ
「国産牛肉の付加価値向上のための新たな熟成牛肉の開発に関する研究」
- c) 明治大学 農学部 農芸化学科 食品工学研究室
「咀嚼中の食感変化の見える化
～時間軸を取り入れた官能評価によるクリーミー食感の解析～」
- d) 北海道大学 大学院 農学研究院 食品加工工学研究室
「米のアミロース含量の非破壊計測
-「アミロース+タンパク仕分」で北海道米の品質食味がさらに向上-」

(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29年6月13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2017を共催した。今年度のフォーラムは「食品工業への先端技術の実装可能性を探る～6次産業からハイテク工場まで～」をテーマとして、先端技術をいかに食品工業に取り込めるかについて、食品加工・品質保持、IoT技術など様々な観点か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を努めた。

6名の講師による講演に210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29年6月15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「多様化・高度化する食のニーズに応える美味技術」をテーマに、近年求められている、より美味しく、より多様な食を提供するための最新技術及び農産物・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を努めた。

5名の講師による講演に200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29年6月16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「本当の“おもてなし”とは？ハラールとイスラームについて知る」をテーマとして、訪日観光客の増加に伴い、最近話題となっているハラール食品について、各分野における専門家が様々な観点から解説するとともに、フードテクノロジー関連で研究開発に取り組んでいる企業の先進事例の紹介を通して、今後の研究発展と成果の社会還元を努めた。

5名の講師による講演に201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29年6月13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「食品製造・流通とこれからの規格基準」をテーマとして、食品製造、流通の現状と変わりゆく規格基準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。

4名の講師による講演に138名の聴講者が集まった。

⑤ EHEDG セミナー

EHEDG JAPAN と連携し、平成29年6月14日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、EHEDG 前会長の Knuth Lorenzen 氏を講師に迎えて「衛生プロセスにおけるハザード」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158名の聴講者が参加し、好評を博した。

⑥ AIB FOOMA 特別講演会

AIB 日本同窓会との共催で、平成29年6月14日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、三輪 操氏（元相模女子大学 栄養科学部教授）を講師に迎えて、「食の安全を正確に伝える」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131名の聴講者が参加し、好評を博した。

(3) 新技術等普及特別企画

一大情報拠点 FOOMA 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、食品製造現場における安全・衛生の確保が重要なテーマとなる中、「一目瞭然 法令に関する安全・衛生設計」と題して、法令が求める安全・衛生を実現するために、「改正労働安全衛生規則に対応する安全設計」及び「製造現場の安全・衛生に必要なスキルとその習得方法」について紹介し、安全・衛生への取り組みを啓蒙していくことにより、食品機械産業界のさらなる安全・衛生化の向上に寄与することに努めた。

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。

(1) 機関誌「ふーま」の発行

機関誌「ふーま」133～136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。

(2) 「FOOMA 技術ジャーナル」の復刊

平成28年度より復刊した FOOMA 技術ジャーナルは食品機械・装置に関連する技術を纏めたものであり、今年度は6月と2月に発行した。本誌を会員企業や食品産業関連企業へ広く配布するとともに、FOOMA JAPAN 会場内で無料配布した。食品機械に関する技術情報を収集・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、具体的には以下の事業に取り組んだ。

(1) 海外市場調査

我が国産業の海外展開に資する海外市場情報を適宜収集、整理し、我が国食品並びに食品製造企業が海外市場へ進出するため、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、独立行政法人日本貿易振興機構等から収集した。この一環として下記セミナーを開催した。

■ 国際委員会：第10回海外市場セミナー

平成30年2月22日（木） 14：00－16：30

「中小機械製造業の海外進出方法と事例～初めての輸出のために」

会 場：ベルサール田町 Room 5

①「東南アジアにおける海外展開～輸出戦略と成功・失敗事例～」

講 師：香月国際コンサルティング 代表 香月 宏三氏

②「海外進出ケーススタディ「インド進出体験談」」

講 師：宮川工業株式会社 代表取締役社長 宮川 治郎氏

(2) 海外進出推進活動

外国政府機関、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、アメリカ州政府協会、香港貿易発展局等15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。また、来場者、出展社の海外進出支援を効果的とするために独立行政法人日本貿易振興機構、公益財団法人東京都中小企業振興公社、国際機関日本アセアンセンターの協力により、「海外市場進出・相談コーナー」を設置した。

他方で、我が国産業の海外で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おいて、FOOMA パビリオン設置とFOOMA セミナーの実施、及びPR ブース出展を実施した。また、パビリオン設置を有効なもの

とするために、事前に海外展示会開催地の政府機関、ユーザー団体訪問によるプロモーション活動を行った。

本件に付随し、将来的なパビリオン設置等を見据えた海外展示会視察を行った。

① FOOMA パビリオン設置及びFOOMA セミナーの開催

- ・ ProPak Asia 2017 (パビリオンのみ)
開催地：タイ・バンコク
会 期：平成29年6月14日(水)～17日(土)
- ・ Allpack Indonesia 2017
開催地：インドネシア・ジャカルタ
会 期：平成29年11月1日(水)～4日(土)
セミナー：11月2日(木)

② 事前プロモーションの実施

- ・ インドネシア現地ユーザー団体訪問
実 施：平成29年9月27日(水)～30日(土)
- ・ シンガポール政府機関・現地ユーザー団体訪問
実 施：平成29年10月24日(火)～27日(金)
- ・ タイ現地ユーザー団体訪問
実 施：平成30年2月26日(月)～3月1日(木)

③ PR ブース出展

- ・ ProPak China 2017
開催地：中国・上海
会 期：平成29年7月12日(水)～14日(金)
- ・ Food Japan 2017
開催地：シンガポール
会 期：平成29年10月26日(木)～28日(土)

④ 海外展示会調査

- ・ Food Taipei 2017
開催地：台湾・台北
会 期：平成29年6月21日(水)～24日(土)
調 査：平成29年6月22日(木)～24日(土)
- ・ Food and Hotel China 2017
開催地：中国・上海
会 期：平成29年11月14日(火)～16日(木)
調 査：平成29年11月14日(火)～16日(木)

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、下記の事業を実施した。

■ FOOMA アカデミー

① 第18期 FOOMA アカデミーの実施

第18期 FOOMA アカデミーを下記の通り実施した。

開 催：平成30年2月6日（火）～9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：26名

② 第19期 FOOMA アカデミーの開催準備

第19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) 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29年5月、7月、9月、12月、平成30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。

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、3月末での青年部の登録者は86社130名となった。

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

平成29年度の青年部経営勉強会は、「プレゼンテーション」「リーダーのための部下育成力向上」「マグロ船式マネジメント 日本一のマグロ船船長に学ぶ！社員が喜んで働く仕掛けの秘密」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29年5月19日（金）

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2回 平成29年7月27日（木）～28日（金）

テ ー マ：リーダーのための部下育成力向上

～コーチングの4つのスキルを身に付ける～

講 師：梅原由貴氏（OPEN UP 代表）

・第3回 平成29年9月7日(木)

テーマ: マグロ船式マネジメント 日本一のマグロ船船長に学ぶ!

社員が喜んで働く仕掛けの秘密

～狭くて不便な環境だからこそ培われた知恵～

講師: 齊藤 正明 氏 (コンサルタント)

・第4回 平成30年3月15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、タイ食品事情等視察ミッション(平成29年11月20日(月)～24日(金))を実施した。本ミッションでは、タイの食品等製造メーカー及び食品市場を視察、総勢22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29年5月19日(金)に青年部によるプレゼンテーション企画と外部講師を招いた勉強会を実施した。前半は岩井機械工業株式会社、有光工業株式会社、株式会社馬場鐵工所の3社が自社の紹介、取扱い製品等に関するプレゼンテーションを実施した。後半では、池田ふみ氏(ボイスコンサルタント)を講師に招いて、前半に行った各社の発表をもとに、より効果的なプレゼンテーションとなるための方法について講義を行った。平成29年6月15日(木)のFOOMA JAPAN 2017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29年10月19日(木)から20日(金)にかけて、沖縄県を研修の地として国内研修会を実施した。19日(木)は沖縄ハム総合食品株式会社、株式会社沖縄黒糖、アンリッシュ食品工業株式会社を見学、夕刻は懇親を兼ねた情報交換会を行い、総勢49名が参加し見識を広めた。翌20日(金)には有志23名による懇親ゴルフコンペを那覇ゴルフ倶楽部で行った。

(2) 支部会活動

① 地域別部会

平成29年11月14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29年9月7日(木)～8日(金)に長崎県長崎市において第9回肉類・水産加工機械部会を開催した。業界の近況に関わる情報交換を行うとともに長崎県蒲鉾水産加工業協同組合、長崎蒲鉾有限会社の見学会を実施した。

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

我が国労働安全衛生法規の体系に、新たに国際安全規格に準じた機能安全に関する要求が盛り込まれた。また、衛生面においては従来の食品安全マネジメントシステム（以下、FSMS）が除外していた機械装置に対する衛生構造をGFSI（Global Food Safety Initiative）はカテゴリKとしてFSMSに含めることを表明した。

このような食品機械への安全・衛生面に対する社会的要求への対応を支援するため「安全衛生企画委員会」は、次の事業に取り組んだ。

① 国際安全規格対応講習会の実施

法令要求に対応した機械の安全・衛生設計には、国際安全規格の考え方の熟知が不可欠である。そこで、国立大学法人長岡技術科学大学（以下、長岡技大）より協力を得て、「国際安全規格対応講習会」テキストのアップデート及び、テーマの改善に取り組んだ。

当講習会は東京、大阪における定期講習のほか、出張講習を実施した。

a) 安全設計基本概念

受講者数：101名

講師：大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 部長）

b) リスクアセスメント方法論

受講者数：70名

講師：大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 部長）

c) システム安全入門

受講者数：54名

講師：大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 部長）

d) 制御システムの安全関連部の概要と設計

受講者数：40名

講師：岡田 和也 氏（IDEC株式会社 国際標準化マネージャー）
大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 部長）

e) 安全防護の概要と設計

受講者数：57名

講師：岡田 和也 氏（IDEC株式会社 国際標準化マネージャー）
大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 部長）

f) 制御盤設計－基礎

受講者数：74名

講師：岡田 和也 氏（IDEC株式会社 国際標準化マネージャー）

g) 制御盤設計－応用

受講者数：30名

講師：岡村 隆一 氏（さくらマシンリーコンサルティング 代表）

h) 取扱説明書

受講者数：82名

講師：徳田 直樹 氏（一般財団法人テクニカルコミュニケーター協会 副評議員長）

大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 部長）

i) 安全検証試験

受講者数：19名（このテーマのみ定員15名）

講師：吉川 保 氏（有限会社フェイス 社長）

高度ポリテクセンター

② 厚生労働省通達に整合する講習会のメンテナンス及び履修証明書の発行

厚生労働省通達が示す40時間の安全設計教育を受けた56名の受講者に“履修証明書”を発行した。

③ システム安全・アソシエイト/サブ・エンジニア資格取得支援

長岡技大が中心となって運営する「システム安全エンジニア(以下、SSE)」は、設計者の安全関連知識を証明する第三者認証制度であり、厚生労働省の通達にも明記されている。食品関連産業界におけるSSE資格取得を支援するため次の活動に取り組んだ。

a) 試験想定演習の作成

安全設計者認証が定める4つのレベルの、レベル1「アソシエイト」、及びレベル2「サブ・エンジニア」の取得を支援するため、これら資格取得希望者のために想定演習を実施した。

平成29年度は、27名の日食工関係者が「アソシエイト」に合格し、3年連続で2ケタの合格実績を得た。

また、「サブ・エンジニア」についても初めて2名の合格者が確認できた。

b) 受験者支援

受験希望者の利便性確保を目的に、資格試験の実施面でも長岡技大と連携し、会員エンジニア専用の試験会場を提供した。

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のエンジニアを対象に電話及び対面によるサポートを行った。

(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基礎学力向上を目的とした講習会を開催している。平成

29年度は会員企業を対象とした機械加工分野における講習会「機械系技能士コース基礎学科レベルアップ講座」を下記の通り開催した。

開催時期：平成29年8月21日（月）～23日（水）

受講人数：25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 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、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

40回目の開催となる今年度の FOOMA JAPAN 2017 では、「食の未来への羅針盤。」をテーマに、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努めることにより、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 2017（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成29年6月13日（火）～16日（金）10：00～17：00

会場：東京ビッグサイト（東京国際展示場）東展示棟1～8ホール及び会議棟

テーマ：「食の未来への羅針盤。」

展示規模：789社 34,237㎡

来場者数：100,411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はかることとした。機関誌「ふーま」133号、134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。

また、海外の食品関連産業関係者等に 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とのブースの交換出展、視察団の派遣や受け入れ等により、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、平成29年6月13日（火）～16日（金）の4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。33社の33セミナーに延べ3,363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・聴講者の利便性の向上に努めた。

(4) イベント

青年部の企画・運営のもと、平成29年6月14日（水）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、桜井博志氏（旭酒造株式会社 取締役会長）を講師に迎え、「ピンチはチャンス！～酒造りから海外進出、ブランディングまで～」をテーマに講演会を企画・開催した。講演会には297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。

また、広報委員会の企画・運営のもと、“日食工1日広報委員長”として、ゲストに浅尾美和氏を招き、機関誌「ふーま」連載企画「テーブルトーク」の公開取材をアカデミックプラザ口頭発表特設ステージで行った。

(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」、「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ため、会期初日の平成29年6月13日（火）夕刻に開催祝賀レセプションを開催した。

また、浅尾美和氏を招き、浅尾氏が選考・プレゼンターを務める日食工1日広報委員長賞表彰式を行う等、出展社サービスに努めた。

(6) 出展社・来場者サービス

展示場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ラウンジ並びにインターナショナルラウンジ及び出展社商談室の設置、クロークの設置ほか、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図った。また、展示会40回目の開催を記念し、来場者全員が参加できる抽選会を毎日実施した。

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も努めた。

(7) 学生対象 Y0-C0-S0（ようこそ）FOOMA

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) FOOMA JAPAN 2018（国際食品工業展）の準備

FOOMA JAPAN 2018 展示会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30年6月12日（火）～15日（金）[4日間]

開催時間：午前10時～午後5時

会 場：東京ビッグサイト（東京国際展示場）東展示棟1～8ホール及び会議棟

テ ー マ：「食の技術は無限大。」

FOOMA JAPAN 2018（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 1 Day 特別講演会」を下記の通り実施した。

開 催 日：平成29年11月16日（木）

場 所：TKP 田町駅前会議室

講演内容：① 実用技術としての食品高圧加工

山本 和貴 氏（農研機構 食品研究部門）

聴講者数：29名

② 食品材料ハンドリング用ソフトロボットハンド

平井 慎一 氏（立命館大学 教授）

聴講者数：37名

③ 「凍結保存食品は美味しくない」という風評を覆す

～最新の冷凍技術および品質評価手法～

渡辺 学氏（東京海洋大学 教授）

聴講者数：35名

④ 食品凍結におけるプロセス管理への提案

～最適環境条件探索からセンシング技術まで～

河野 晋治 氏（株式会社前川製作所）

聴講者数：29名

⑤ IoT/M2Mの世界動向と食品産業分野のユースケース

木下 泰三 氏（新世代 IoT/M2M コンソーシアム）

聴講者数：27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29年10月18日（水）

見学先：グリコピア・イースト
クリクラ本庄工場

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・機械工学等の分野に関わる研究者に関するデータの収集を行った。

(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7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29年11月20日（月）～21日（火）

見学先：CKD株式会社 春日井工場、小牧工場
三菱電機株式会社 名古屋製作所
ダイドーロボット館

(5) 食品機械の自動化推進

食品機械のさらなる自動化を目指すため、自動化に関して参考となる情報を収集し、来年度に会員企業へ周知するため、とりまとめの作業に着手した。

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

講師に松井忠三氏（株式会社松井オフィス 代表取締役、株式会社良品計画 名誉顧問）を招き、平成29年10月26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 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、133名の聴講者が集まった。

11. 国際交流事業

青年部との合同企画として、タイ食品事情等視察ミッション（平成29年11月20日（月）～24日（金））を実施した。本ミッションでは、タイの食品等製造メーカー及び食品市場を視察、総勢22名が参加し、現地の最新情報の収集に努めた。

12. 特別事業

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。今年度はメンテナンスの重要性を中小企業の食品機械ユーザーへ周知するため、メンテナンス実施の重要性についてパンフレットを作成し、中小企業ユーザーを会員にもつ団体へメンテナンスの重要性について賛同を求める活動を実施し、9団体より賛同を得て、約16,000社へパンフレットを配布した。

なお、標準約款調査研究委員会が当初予定していた目的を達成したため、今年度をもって委員会活動を終了となった。

13. 日食工創立70周年への対応

平成30年4月に迎える当工業会の創立70周年に向けて、記念式典や記念誌の発行をはじめとする記念事業の検討及びその準備に着手した。平成29年度は、記念事業準備委員会を設置して、記念事業の実施に向けた検討を行った。また、記念表彰等選考委員会も設置し、その準備に取りかかった。記念式典及び祝賀会は、平成30年5月28日(月)、帝国ホテル東京において定時総会とあわせて実施することを決定した。

14. 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。

15. 会館(ふーまビル)大規模修繕について

昭和63年1月に建築されてから29年以上経過し、施設・設備の老朽化が進んでいるため、大規模修繕を実施した。また、事務所のレイアウトを大幅に見直し、会館の有効活用を図るとともに、事務局の作業環境の向上にも取り組んだ。

16. 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) 「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) 「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29年3月15日に「経営力向上に関する命令の一部を改正する命令」及び「中小企業等経営強化法施行規則の一部を改正する省令」が施行された。これにより、自社の経営力を向上するために実施する計画を国から認定された事業者は、税制や金融の支援等を受けることができることとなった。税制支援である固定資産税（固定資産税の特例措置）や法人税等（中小企業等経営強化税制）の課税標準の特例措置についても、同日より開始された。

当工業会は、この固定資産税や法人税等の課税標準の特例措置について、当該特例対象となる経営力向上設備等（機械及び装置）の要件を満たすことを証する書類（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。

(5) 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。

(6) 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を行った。

Ⅲ. 会 員 状 況

平成30年3月31日現在の会員数は、正会員として法人会員225社、団体会員2団体、賛助会員として194社の合計421社となった。

平成29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

東 海 リ ザ ー ブ 株	株 ニ ュ ー マ イ ン ド
株 ル ー ツ 機 械 研 究 所	株 ク メ タ 製 作 所
エ ー ス シ ス テ ム 株	

賛助会員

不 双 産 業 株	ア ラ ム 株
(有)エム・オー・サービス	株 ヒ ワ サ キ
株 プ ロ シ ス タ ス	ピ ア ブ ・ ジ ャ パ ン 株
株 フ ジ キ ン	中 部 電 力 株
オ ム ニ ヨ シ ダ 株	ミ ネ ベ ア ミ ツ ミ 株
テラダ・トレーディング株	ビ ュ ー ラ ー 株
株 ハ ー モ テ ッ ク	三 鈴 工 業 株
ス ガ ツ ネ 工 業 株	昭 和 フ ェ ニ ッ ク ス 株
株 タ カ ラ	三 洋 グ ラ ビ ア 株
株 マ イ セ ッ ク	前 澤 化 成 工 業 株

(株) タ カ ヤ
(株) 川 瀬 製 作 所
Unifiller Japan(株)
(株) ワークソリューション
成 光 産 業 (株)

(株) 不 二 W P C
ジェイピーネクスト(株)
ライオンハイジーン(株)
東 京 サ ラ ヤ (株)

2. 退会会員（退会順）

大 成 工 業 (株)
上 田 鉄 工 (株)
日 機 装 (株)
チヨダエレクトリック(株)

ザルトリウス・インテック(株)
(株) ヒ ワ サ キ
ロックウェルオートメーションジャパン(株)
(有)エム・オー・サービス

3. 異 動

賛助会員から正会員へ

ニ チ モ ウ (株)

正会員から賛助会員へ

テ ン チ 産 業 (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)

松 野 隆 一	石川県公立大学法人 石川県立大学
小野口 和 良	レオン自動機株式会社
森 江 康 雄	岩井機械工業株式会社
川 田 浩 範	株式会社イズミフードマシナリ
中 西 一 弘	国立大学法人 岡山大学
宮 崎 浩 一	一般社団法人日本機械工業連合会
大 西 吉 久	公益社団法人日本べんとう振興協会
高 谷 幸	公益社団法人日本食品衛生協会
古 屋 慎一郎	株 式 会 社 サ タ ケ
沖 原 健	株 式 会 社 サ タ ケ
林 純 一	関東混合機工業株式会社
佐 山 豊	レオン自動機株式会社
藤 川 康 次	植田酪農機工業株式会社
上 村 信 作	ツカサ工業株式会社
常世田 晃 伸	岩井機械工業株式会社
高 橋 一	株式会社イズミフードマシナリ

V. 附属明細書

平成29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。