

平成30年度 事業報告書

自 平成30年4月 1日
至 平成31年3月31日

一般社団法人 日本食品機械工業会

平成30年度 一般概況報告

1. 平成30年度の特徴

平成30年(2018年)の我が国経済は、内閣府によれば2012年を底に緩やかな景気回復を続けており、景気回復期は戦後2番目の長さを記録している可能性がある。国内経済は、企業収益が過去最高となる中で雇用と所得環境が改善傾向にある。この傾向は主に、IoTやAI技術の進展(第4次産業革命)による需要の拡大、及び少子高齢化の進行による人手不足に対応する企業の投資意欲拡大による需要により支えられているとみられている。さらには継続する世界経済の回復も輸出やインバウンド需要により景気を支える結果となった。

しかしながら、企業収益などデータ的には景気回復基調が続いているが、消費者動向調査を見ると「暮らし向き」が低下しており、景気回復が実感できない、先行き不安を拭えない1年であったと思われる。

世界経済を俯瞰する。アメリカは個人消費及び企業業績も堅調さを継続したが、トランプ政権による通商政策を含む各種政策が不安材料となった。中国は、成長が鈍化しつつも経済は対外市場に向け依然として拡張を続け、その反面で過剰債務問題が顕在化した。さらには、これら米中2国の対立が直接に当事者である両国経済に影響しながら関係国をも巻き込むこととなった。欧州は、英国の離脱問題が複雑化の様相をみせ世界経済の大きな不安定要因となった。また、グローバル化の進展により、我が国経済も世界経済の動向と無関係にはおれず、米中及び英国の世界経済に及ぼす不安定要素も先行きの不安として影響を残した。

2. 平成30年の販売動向

こうした状況を背景としながら、我が国の食品業界は、消費者ニーズの多様化に対応する商品ラインナップの充実や、近年旺盛である省力化、生産性向上ニーズに対応する設備需要の継続がみられたが、全体としては昨年度(10.5%増)に増加した市場規模を維持しながら若干沈静化傾向にあった。

以上により、日食工会員統計によれば平成30年の食品機械の販売額は581,673百万円(対前年比 1.0%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 14,607百万円(1.5%増 対前年比 以下同)

国内プラント需要が堅調であったことと、アジア地域向けを中心に輸出が増加したためと思われる。

製粉機械 13,005百万円(横ばい)

国内に大型設備投資はなく、前年に需要が大きかった海外プラント向け輸出が一段落したためと思われる。

製めん機械 10,252百万円(4.8%減)

国内の設備更新は一巡した状況にあり、また旺盛であった海外需要も現在一段落しているためと思われる。

製パン・製菓機械 142,201 百万円 (0.3%増)

輸出が堅調な伸びを記録したが、中小ユーザー等国内需要がみられなかったためと思われる。

醸造用機械 16,882 百万円 (1.3%増)

大手、中小ともにユーザーにアルコール飲料関連設備の増強がみられたためと思われる。

乳製品加工機械 66,003 百万円 (1.1%増)

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や人気商品の安定供給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 24,445 百万円 (1.7%増)

アジア地域を中心に海外需要が増加し、PET ボトルコーヒー飲料等への対応を中心に国内需要も堅調に推移したためと思われる。

肉類加工機械 26,710 百万円 (2.5%増)

国内ユーザーに生産拡張や、省力化・生産性向上のためのライン増強等が継続し、アジア地域向けを中心に輸出が増加したためと思われる。

水産加工機械 17,008 百万円 (1.5%減)

輸出が増加し、国内では消費者の健康志向に対応した水産加工品への注目があつたが、国内に関しては年度内での具体化が少なかったためと思われる。

その他の食品機械 250,560 百万円 (1.5%増)

コンビニエンスストア向けを中心に惣菜等に関わる設備需要が堅調に推移したためと思われる。

3. 平成30年の輸出動向

財務省の通関統計によると平成30年の輸出額は 45,302 百万円 (対前年比 13.7%増) であつた。

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、中南米向け 1,255 百万円 (318.1%)、アフリカ向け 550 百万円 (74.9%増)、大洋州向け 1,077 百万円 (50.4%増)、アジア向け 32,919 百万円 (16.6%増)、中近東向け 298 百万円 (8.5%増) であつた。反対に減少を記録した地域は、減少率の大きな順に、西欧向け 3,557 百万円 (13.5%減)、ロシア・東欧向け 702 百万円 (3.6%減)、北米向け 4,945 百万円 (2.3%減) であつた。

国別には輸出額が多い順に、韓国 8,722 百万円 (27.6%増)、中国 8,608 百万円 (26.9%増)、タイ 4,927 百万円 (56.1%増)、アメリカ 4,405 百万円 (4.8%減)、台湾 2,980 百万円 (7.0%減) であつた。

機種別には増加率の高い順に、精米麦機械 854 百万円 (311.6%)、肉類加工機械 5,220 百万円 (208.5%)、飲料加工機械 11,855 百万円 (28.5%増)、水産加工機械 1,619 百万円 (22.9%増)、製パン製菓機械 11,284 百万円 (7.9%増)、その他食品機械 10,174 百万円 (3.5%増) を記録した。

4. 平成30年の輸入動向

財務省の通関統計によると平成30年の輸入額は37,401百万円（対前年比10.8%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、中南米64百万円（70.8%増）、アジア6,670百万円（17.0%増）、西欧25,864百万円（16.7%増）、アフリカ6百万円（14.3%増）、ロシア・東欧479百万円（4.5%増）であった。反対に減少を記録した輸入は、減少率の大きな順に、大洋州106百万円（24.0%減）、中近東2.0百万円（20.6%減）、北米4,211百万円（19.9%減）を記録した。

国別には、増加率の高い順に、ドイツ11,107百万円（10.8%増）、中国4,378百万円（21.2%増）、スイス4,178百万円（78.1%増）、アメリカ3,979百万円（17.3%減）、イタリア3,713百万円（23.4%減）であった。

機種別には、醸造用機械544百万円（76.0%）、肉類加工機械4,801（32.1%増）、製パン製菓機械8,499百万円（29.9%増）、その他食品機械4,624百万円（18.4%増）であった。

平成30年度事業報告

自 平成30年 4月 1日

至 平成31年 3月31日

I. 平成30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 2018（国際食品工業展）の開催

FOOMA JAPAN 2018（国際食品工業展）では、開催テーマに「食の技術は無敵大。」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」137～140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。また、海外展示会にパビリオンを設置し我が国食品機械産業の海外進出を支援するとともに、現地食品産業の生産性向上等への提案を行った。

6. 第19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人材育成事業「第19期FOOMAアカデミー」を企画・開講した。

7. 日食工創立70周年への対応

当工業会の創立70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、70周年記念誌の発行など記念事業を実施した。

II. 創立70周年記念事業

創立70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30年5月28日（月）に帝国ホテル東京において、記念式典（孔雀西の間）及び祝賀会（孔雀東の間）を開催した。

記念式典は、司会による開式の後、物故者黙祷、林孝司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産業機械課長の片岡隆一殿、農林水産省食料産業局産業連携課長の高橋広道殿より祝辞を頂いた。

記念式典終了後は、会場を移して、祝賀会を開催した。林孝司会長の挨拶の後、来賓の一般社団法人日本機械工業連合会の大宮英明会長より祝辞を頂き、続いて来賓及び会長、副会長一同登壇して鏡開きを行った。海内栄一副会長の発声で乾杯を行い、開宴とした。祝賀会は、終始和やかな雰囲気の中で歓談が進み、大川原行雄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、経済産業大臣及び製造産業局長表彰状は片岡隆一産業機械課長より、農林水産大臣及び食料産業局長感謝状は高橋広道産業連携課長よりそれぞれ授与された。

■ 経済産業大臣表彰状

大川原 行 雄 （株式会社大川原製作所 代表取締役社長）
海 内 栄 一 （花木工業株式会社 代表取締役社長）
長 沼 一 雄 （株式会社長沼製作所 会 長）
大 田 俊 一 （兵神装備株式会社 専務取締役）

■ 農林水産大臣感謝状

ワタナベフーマック株式会社 （代表取締役社長 渡 邊 将 博）
四国化工機株式会社 （代表取締役社長 植 田 滋）

■ 経済産業省製造産業局長表彰状

| | | |
|------|---------------|----------|
| 増田文治 | (株式会社マスダック) | 代表取締役社長) |
| 相原勝 | (岩井機械工業株式会社) | 代表取締役社長) |
| 櫻澤誠 | (株式会社富士製作所) | 代表取締役社長) |
| 吉田達 | (千代田金属工業株式会社) | 代表取締役) |
| 梁島安秀 | (株式会社トーリツ) | 代表取締役社長) |
| 井上拓 | (第一工業株式会社) | 取締役会長) |
| 大竹智彦 | (株式会社大竹麵機) | 代表取締役社長) |

■ 農林水産省総合食料局長感謝状

| | |
|-----------|-----------------|
| 株式会社品川工業所 | (代表取締役社長 庄野 明) |
| 鈴茂器工株式会社 | (代表取締役社長 鈴木美奈子) |
| 株式会社ヤナギヤ | (代表取締役社長 柳屋 芳雄) |
| 株式会社前川製作所 | (代表取締役社長 前川 真) |

また、会長表彰及び感謝状は、特別感謝状（業界発展特別功労）4名、表彰状（永年役員功労）4名、会長感謝状（事業推進特別功労：外部協力者）16名、会長感謝状（永年会員功労：10年以上在会）199社、会長感謝状（業界発展功労）8名が対象となり、渡邊健壺元副会長（ワタナベフーマック株式会社 相談役）が一同を代表して、林孝司会長より表彰状を授与された。

なお、委員会活動の功労者表彰（11名）及び永年勤続職員表彰（1名）の表彰式もあわせて行った。

最後に、長沼一雄監事（株式会社長沼製作所 会長）より受賞者を代表して、謝辞があった。

(3) 記念誌の編纂

当工業会の70年の変遷を「日食工70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るため、会員限定企画として、平成30年10月18日（木）に東京プリンスホテルにて、創立70周年記念講演会及び懇親会を開催した。記念講演会の講師は古賀稔彦氏（柔道家・古賀塾塾長）、「夢の実現～挑戦する事の大切さ～」をテーマに開催した講演会には155名が集まり、続いて開催した懇親会には175名が参加した。

また、翌19日（金）に霞ヶ関カンツリー倶楽部において開催した記念ゴルフ大会には55名が参加した。

Ⅲ. 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とともに、当該産業のさらなる発展のために国際的な安全・衛生設計への対応が不可欠である。このような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

食品安全マネジメントシステム（FSM：Food Safety Management System）を定める GFSI（Global Food Safety Initiative）のカテゴリ K（スコープ K）のドラフトが令和元年 7 月に公表される予定となっている。この動きは令和 2 年に我が国において HACCP システムが強制法規化された際、食品機械産業界に大きな影響が及ぶと考えられる。GFSI のカテゴリ K に対応するため、当委員会は EHEDG JAPAN と連携して、GFSI が影響を及ぼす主要 FSM 及び GFSI の各カテゴリの要求事項の制定状況等の調査に取り組んだ。

また、我が国の食品機械産業における、中国マーケットの重要性に鑑み、食品接触材料規制に関する、GB（国家標準）規格の調査を行った。今年度は、65 に及ぶ規格を体系化し、整理するとともに、一般安全要求（GB 4806.1-2016）、適正製造規範（GB 31603-2015）、添加剤使用基準（GB 9685-2016）及び同規格が記載するポジティブリストのうち、食品機械産業に関連する表 A 1～3、5、7 の翻訳を行った。

② 洗浄性評価認証手法の検証

現在、EHEDG ガイドライン Doc. 2 に基づく洗浄性評価試験は、欧米の認証機関に依頼しなければならない。そのため試験を依頼する際、製品の輸送及び英語でのやり取りなど、試験を希望する日本国内のメーカーには大きな負担となっている。

この様な日本企業が被る不利益を解消するため安全・衛生企画委員会は、我が国初となる EHEDG 認定を受けた洗浄性評価試験機関の設立に向けて、以下の事業に取り組んだ。

a) 洗浄性評価プラントの設計・設置

洗浄性評価プラントの製造依頼先を選定するためプラントの機能、制限仕様等を作成、入札を行い、選考委員会を設けて検討を行った。

洗浄性評価プラントの仕様打ち合わせ、出荷前検査等を行うとともに、一般財団法人日本食品分析センター（JFRL）多摩研究所での設置工事を経て、設置を完了した。

b) ISO 17025 認定の取得に向けた NITE との調整

洗浄性評価プラント認証の要件の 1 つである、ISO 17025 認定の取得に向けて、NITE（独立行政法人製品評価技術基盤機構）に対して、EHEDG 及び洗浄性評価試験に関する講習会及び岡山県工業技術センターでの洗浄性評価試験研修を実施した。

③ 洗浄性評価プラントの適切性検証

一般財団法人日本食品分析センター（JFRL）とともに、EHEDG International への認証依頼に向けた、洗浄性評価プラントの Doc. 2 に基づくトライアル試験を行い、再現性確認を行った。

④ EHEDG 洗浄性評価：予備試験の実施

機器に対する EHEDG 認証を正式に申し込む前に「洗浄性評価に関する模擬試験を実施し、事前に試験結果を推定したい」又は「機器に EHEDG 認証までは求めないが模擬試験により、

現在の構造を評価したい」と考える機械装置メーカーが多い。

このような機械装置メーカーの要望に応えるため、平成29年度まで洗浄性評価試験の手順研究に関する委託を行った岡山県工業技術センターの協力を得て、予備試験の受託を開始した。

⑤ EHEDG アジア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30年6月13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、Knuth Lorenzen 前会長、EHEDG Thailand の事務局、EHEDG JAPAN コアメンバー、及び5名の日食工副会長が参加した。

⑥ EHEDG トレーニングコースの開催

EHEDG は、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、世界共通のトレーニングプログラムを整備している。平成30年には、次の日本人が公認トレーナーとして、正式にEHEDG から認証された他、以下のトレーニングを行った。

《公認トレーナー》

- －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）
- －大村 宏之（一般社団法人日本食品機械工業会 部長）

a) エンジニア向け「上級トレーニングコース」

平成30年6月6日（水）～6月8日（金）の3日間に渡り、主要なガイドラインの考え方を解説する講義及びEHEDG 認証を受けたポンプ等を用いたリスクアセスメント実習を一般社団法人日本食品機械工業会 会議室にて開催した。

b) 学生向け「アカデミックトレーニングコース」

食品安全の未来を担う学生を対象に、衛生設計の基本概念を中心とする内容の「アカデミックトレーニング」を実施した。

今年度は、帯広畜産大学にて土屋 禎氏及び大村 宏之が講義を行った。

⑦ EHEDG ガイドラインの翻訳

既に発行された49のEHEDG ガイドラインのうち、今年度は次の5種のガイドライン（Doc. 28、Doc. 31、Doc. 41、Doc. 46、Doc. 49）について翻訳を完了した。

(2) 食品機械に関する JIS の科学的検証と規格の改正

現行の食品機械 JIS が平成15年から17年にかけて改正された後、重要な関連国際規格が多数、改正又は制定された。食品機械 JIS を国際的な最新の知見に整合させるとともに、全ての食品関連産業を対象に、これら規格の普及を図るため、次の事業に取り組んだ。

① 洗浄性確認・評価手法の研究

機械類の洗浄性を評価する手法として EHEDG ガイドライン 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。そこで開放系の機械類を対象として、手軽に現場で、誰もが短時間で洗浄性の確認・評価が可能な手法を新規に開発するため、国立大学法人三重大学、及び岡山県工業技術センターと次の共同研究に取り組んだ。

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）

開放系機器の洗浄性を評価するための試験方法を策定することを目的に、共同研究を行い、次の成果を得た。

- 1) カゼイン、タンニン酸、クルクミンの混合物（標準汚れ1）及び酵母エキス（標準汚れ2）それぞれを標準汚れとして、同定した。
- 2) 洗浄方法については、フォーム洗浄液を付着させ、水を散布する方法を標準として定めた。
- 3) 標準汚れ1は定性試験として目視及び蛍光検出、標準汚れ2は定量試験としてATPキットを用いて、それぞれ再現性を確認した。

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）

クランプによって接続するガスケット部に、汚れが残留する事がある。クランプの締結トルクの違いと洗浄性の関係について調査・研究を行い、次の成果を得た。

- 1) クランプ部の締め付けトルクと汚れの残量性との関係を調査・研究し、汚れの残留が最も少ないトルクが3～5 N/mであることを明らかにした。
- 2) フランジ接続部（クランプ締結）の締結トルクによって生じるガスケット形状の変形とそのレベルの調査を行った。2点クランプの締結トルクを変えた場合、150°付近でガスケットの歪みが大きくなることを明らかにした。

② 衛生加工技術の特殊技能継承に関する調査研究

高齢化にともない、特殊技能を持つ職人が減少する中、特殊技能の継承が大きな課題となっている。

そこで今年度は、言語情報では伝えにくい特殊技能を視覚情報へ置き換えて第三者に継承する手段としての「AR技術」の有効性を評価するために、早稲田大学と共同で、次の調査・研究に取り組んだ。

アイトラッキング技術を用いて、熟練者と作業初心者のポンプの分解・組立作業時の視線の動きを分析することで、今まで見落としていた複数の重要な作業情報を明らかにすることができた。以上の結果から、「AR技術」が技能継承のために有効なツールであることを確認した。

③ 食品機械に関する JIS 改正作業

食品機械 JIS の関連国際規格への整合等を目的とした、飲料加工機械 JIS（JIS B 9657）の改正原案を作成するため、「食品機械 JIS 改正委員会」は、次の事業に取り組んだ。

a) 飲料加工機械に関連する欧米規格の調査

新規に開発する JIS が貿易障壁とならないよう注意を払うことが国際協定に定められている。要求事項のリスク低減レベルに関する適切性評価を行うためのベンチマークとして、欧米の主要規格の調査を行い、欧米の飲料加工機械関連規格である EN13732、

prEN16881、参A (NO. 12-07) 等、計10規格の翻訳及び要求事項の整理を行った。

b) 飲料加工機械 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、専門チームの設置、飲料加工機械のリスクアセスメント実施、及び評価に基づくリスク低減方策の検討等、各種作業に取り組んだ。

c) 飲料加工機械 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と、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。要求事項を定める際、機能安全、安全防護策等の最新規定を考慮した。

d) 飲料加工機械 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、また要求事項の項立ては 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。

④ JIS 改正原案の JIS 化作業

平成 29 年度に作成した「製めん機械 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) 製めん機械 JIS の最終原案作成

平成 29 年度に作成した製めん機械 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) 一般財団法人日本規格協会への FD 審査申請及び修正

規格の書式、要求事項の整合性、統一性について、一般社団法人日本規格協会に審査を申請し、その結果に基づく修正作業を行った。

c) 標準調査会への審査申請及び修正

標準調査会へ改正に向けた申請を行った。

⑤ 食品機械 JIS 通則改正に向けた準備及び調査

令和元年度に改正作業に取り組む「食品機械 JIS 通則」に関連する海外規格調査を行うとともにワーキンググループの委員候補について調整を行った。

⑥ 「改正食品衛生法」説明会の開催

平成 30 年 6 月 13 日に公布された「改正食品衛生法」の食品用器具及び容器包装に使用する合成樹脂（熱硬化性エラストマーを除く）に対する材料規格制に、「ポジティブリスト制度」が導入された。

ポジティブリスト制度の概要が公表されたことを踏まえ、会員企業へそれらを告知するために、「安全・衛生企画委員会」は、次の通り「改正食品衛生法」説明会を開催した。

a) 大阪会場

日 時：平成 31 年 3 月 8 日（金）14:00～16:00

会 場：CIVI 研修センター新大阪東 E604 会議室

講 師：松下 俊介氏（厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品基準審査課 係長）

参加者：66名

b) 東京会場

日 時：平成31年3月18日（月） 14:00～16:00

会 場：TKP 田町カンファレンスセンター ホール2A

講 師：木道 淳一氏（厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品基準審査課 主査）

参加者：87名

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展示棟の東7ホール内において、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。

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で発表した研究者への参加費用補助制度や表彰制度を設け研究助成を行った。

今年度は海外20研究室を含む76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。また、研究発表内容に関する食品の試食を提供する「試食コーナー」の設置、参加研究室の研究内容を紹介した「研究発表要旨集」を配布することで、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。

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産学交流を推進した。同交流会では、FOOMA AP 賞の発表を行い、下記4研究室に各賞を授与、表彰式も行った。

① FOOMA AP 賞 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

「プリンタブルハンドとプレストレッチ指ハンドによる食品材料ハンドリング」

② FOOMA AP 賞 準グランプリ

新潟大学 農学部 応用生物化学科 畜産製造学研究室

「高圧処理による低塩食肉製品製造の試み」

③ FOOMA AP 賞（来場者評価部門）

新潟大学 農学部 応用生物化学科 畜産製造学研究室

「高圧処理による低塩食肉製品製造の試み」

④ FOOMA AP 賞（研究者評価部門）

東京大学 農学部 生物・環境工学専修 生物プロセス工学研究室

「非破壊分析による農作物の品質評価」

⑤ FOOMA AP 賞（出展者評価部門）

岩手大学 理工学部 三好研究室

「缶詰製造工程における定量充填作業のロボット化」

(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30年6月12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2018を共催した。今年度のフォーラムは「安全な食品を製造する技術～安全で無ければ食品ではない！～」をテーマとして、安全な食品を製造するために必要な様々な技術について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。

6名の講師による講演に277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30年6月14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「美味しさを評価するための最新テクノロジー」をテーマに、「美味しさ」の評価に関係するセンサ技術やAIを駆使した情報処理などに関する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に努めた。

6名の講師による講演に388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30年6月15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「農産物・食品の加工・保存・流通の要、微生物コントロールの最前線」をテーマとして、農産物・食品の品質を保ちながら安全性を高める新しい殺菌技術について専門家が解説し、これらの背景にある微生物コントロールやその作用機序、微生物相互作用に関する最新の科学について紹介した。また、消費者のニーズをふまえた微生物コントロールについて、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に努めた。

5名の講師による講演に323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30年6月12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「日本を支える物流の革命」をテーマとして、物流を取り巻く環境が変化しつつある昨今、幅広い視点から物流の現状と今後あるべき姿について、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135名の聴講者が集まった。

⑤ EHEDG セミナー

EHEDG JAPAN と連携し、平成30年6月13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「食品工場の立地、レイアウト及び設計」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286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30年6月13日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、山崎 英恵氏（龍谷大学 農学部 食品栄養学科 准教授 食の嗜好研究センター 副センター長）を講師に迎えて、「日本料理研究の最前線からの報告」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154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た。食品製造現場における安全・衛生の確保が益々重要なテーマとなって来ていることから、昨年度に引き続き、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、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」137～140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ほか、FOOMA JAPAN 会場内でも無料配布した。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。

(2) 「FOOMA 技術ジャーナル」の発行

FOOMA 技術ジャーナルの通巻24号を6月に通巻25号を平成31年2月にそれぞれ発行し、会員企業や食品産業関連企業へ配布した。また、通巻24号はFOOMA JAPAN 2018 会場内でも無料配布し、食品機械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、我が国の食品及びに食品企業の海外市場へ進出並びに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、外国政府機関、日本貿易振興機構等から最新情報を収集した。特に注目の著しいアセアン諸国のうちタイ、シンガポール、インドネシアでは現地ユーザー団体等から情報を聴取し、委員会活動の参考とした。

(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、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12機関・団体の参加があり、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日本貿易振興機構、東京都中小企業振興公社の協力により、「海外市場進出・相談コーナー」を設置した。

他方で、我が国食品機械産業の海外での周知を図るとともに、食品機械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。

① FOOMAパビリオン設置及びFOOMAセミナーの開催

- ・Food and Hotel Asia 2018

開催地：シンガポール

会期：平成30年4月24日（火）～27日（金）

セミナー：平成30年4月25日（水）

- ・ProPak Asia 2018

開催地：タイ・バンコク

会期：平成30年6月13日（水）～16日（土）

セミナー：平成30年6月14日（木）

- ・Allpack Indonesia 2018

開催地：インドネシア・ジャカルタ

会期：平成30年10月17日（水）～20日（土）

セミナー：平成30年10月18日（木）

② PRブース出展

- ・Food Taipei 2018

開催地：台湾・台北

会期：平成30年6月27日（水）～30日（土）

- ・ProPak China 2018

開催地：中国・上海

会期：平成30年7月11日（水）～13日（金）

・Food Japan 2018

開催地：シンガポール

会期：平成30年10月25日（木）～27日（土）

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を実施した。

■ FOOMA アカデミー

食品及び食品機械分野の技術者を対象に、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人材教育研修機関として、FOOMA アカデミーのさらなる充実を図った。

① 第19期 FOOMA アカデミーの実施

第19期 FOOMA アカデミーを下記の通り実施した。

開催：平成31年2月5日（火）～8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：24名

② 第20期 FOOMA アカデミーの開催準備

第20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30年（5月、7月、9月、12月）、平成31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はか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85社129名となった。

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

平成30年度の青年部経営勉強会は、「プレゼンテーション」「ビジョンメイキング」「経営者向け改善研修」をテーマとした勉強会を企画した。

・第1回 平成30年5月22日（火）

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30年7月19日(木)

テーマ:ビジョンメイキング

～人を巻き込み、未来へ動かすリーダーに必要な条件とは～

講師:菅原美千子氏(プレゼンス・デザイン代表)

・第3回 平成30年9月5日(水)～6日(木)

テーマ:経営者向け改善研修

～モノづくりにおけるマネジメントと見える化～

講師:石川秀人氏(コンサルソーシング株式会社 エグゼクティブコンサルタント)

③ 海外研修会

国際委員会との合同企画として、Gulfood2019 見学/ドバイ食品事情等視察ミッション(平成31年2月18日(月)～23日(土))を実施した。本ミッションでは、Gulfood2019、ドバイの食品等製造メーカー及び食品市場を視察、総勢16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30年5月22日(火)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。前半はアサヒ装設株式会社、花木工業株式会社、株式会社長沼製作所の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30年6月14日(木)のFOOMA JAPAN 2018 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30年10月25日(木)～26日(金)にかけて、滋賀県を研修の地として国内研修会を実施した。25日(木)は兵神装備株式会社、株式会社ダイフクの総合展示場「日に新た館」を見学、夕刻は懇親を兼ねた情報交換会を行い、総勢65名が参加し見識を深めた。翌26日(金)には有志33名による懇親ゴルフコンペを瀬田ゴルフコースで行った。

また、平成31年3月7日(木)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、食品メーカー相互連携した取り組みが重要になっている。こうした中、食品製造業の生産性向上をキーワードに、第1部としてロボット工学の第一人者である高西淳夫氏を講師に招いて「ロボティクスの現在と未来」をテーマに講演会を開催し、第2部として、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

平成30年11月16日(金)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30年12月6日(木)～7日(金)に沖縄県沖縄市において第10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沖縄ハム総合食品株式会社、沖縄県食肉センター（株式会社那覇ミート カット工場）の見学を実施した。

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

近年高まる食品機械への安全・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、次の安全・衛生化支援事業に継続して取り組んだ。

① 国際安全規格対応講習会のメンテナンス及び実施

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、次の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、東京、大阪における定期講習のほか、出張講習を実施した。

なお機械安全 JIS は、機械装置メーカー及び機械ユーザーの協同作業を要求することから、本講習会は、機械ユーザーも受講対象者とした。

a) 安全設計基本概念

受講者数：139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：99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：83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：93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：84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：41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：21名

講師：岡村 隆一 氏（さくらマシナリーコンサルティング 代表）

h) 取扱説明書

受講者数：72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：24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28名の受講者に“履修証明書”を発行した。

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教育条件を満たすものとした。

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、第三者による知識の“習熟度の測定”を行うことが重要である。

設計者の安全関連知識を証明する第三者認証制度には、長岡技大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、同資格は厚生労働省の通達にも明記されている。

安全・衛生企画委員会は、これらの資格取得を支援するため次の活動に取り組んだ。

a) 試験対応演習の実施

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、これら資格取得のための予想問題を作成し、演習を実施した。

b) 試験環境の整備

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試験機関と連携し、会員企業のエンジニア専用の試験会場提供等、資格取得支援に向けた活動を行った。

なお今年度より、個人情報保護の観点から、会員企業の受験者数及び合格者数は非公開となったため、当講習会受講者の合格者は不明。

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を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

製造物責任（PL）法の施行を契機とした安全化に対する社会的意識の高まり、及び会員企業の安全化対策等への支援の一環として、「安全確保のための表示に関するガイドライン」に準拠した業界共通の警告ラベルを平成7年より作成・頒布を実施している。

平成30年度は、平成19年度に改訂したラベルを関連6団体の会員企業へ頒布を行い、これら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

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、機械要素、機械材料等の機械加工に関する基礎的な内容を講義した「第12回機械系技能士コース基礎学科レベルアップ講座」を開催した。

開催時期：平成30年8月20日（月）～22日（水）

受講人数：24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（ともに平成30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。

(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係る労力の低減、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の Web サイトにて無料公開した。また、約款の各条項が有する意図を解説した「食品関連機械団体標準約款の解説」を有料で頒布し、広く業界標準約款の普及に努めた。

8. 展示会事業

41回目の開催となる今年度のFOOMA JAPAN 2018では、「食の技術は無限大。」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はかるため、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 2018（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成30年6月12日（火）～15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：「食の技術は無限大。」

展示規模：798社 34,590㎡

来場者数：100,210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」137号、138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て、平成30年6月13日（水）～15日（金）の3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。38社の38セミナーに延べ3,392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・聴講者の利便の増進に努めた。

(4) イベント

青年部の企画・運営のもと、平成30年6月13日（水）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、石渡美奈氏（ホッピービバレッジ株式会社 代表取締役社長）を講師に迎え、「あなたが変われば、世界が変わる～体当たりで挑んだ経営改革と業績回復までの奮闘の軌跡～」をテーマに講演会を企画・開催した。講演会には217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、機関誌編集委員会の企画・運営のもと、“日食工1日広報委員長”として、ゲストに青木愛氏を招き、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30年6月12日（火）夕刻に開催祝賀レセプションを開催した。

また、ゲストに青木愛氏を招き、青木氏が選考・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など、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ラウンジ並びに国際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努めた。また、当工業会創立70周年を記念し、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東4ホール前ギャラリーと東7・8ホールリンクスペースに設置し、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 企画

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 2019 (国際食品工業展) の準備

FOOMA JAPAN 2019 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以下の通り。

会 期：令和元年7月9日(火)～12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)

西展示棟1～4ホール及び会議棟、南展示棟1～4ホール

テ ー マ：「食の技術のニッポン力(りよく)。」

FOOMA JAPAN 2019 (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) FOOMA2028 ビジョン創造委員会の立ち上げ

展示会を取り巻く環境がますます厳しくなる中、正副会長会の諮問を受け、将来の展示会運営について検討するため、FOOMA2028 ビジョン創造委員会を立ち上げた。異業種かつ世界有数の先進的な展示会を視察し、FOOMA JAPAN の新しい形を探るべく、平成30年度、令和元年度に7つの海外展示会を対象に調査ミッションを派遣することとし、平成30年度は、以下の展示会へ FOOMA2028 ビジョン創造委員からなる調査ミッションを派遣し、情報の収集を行った。

① EIMA

開 催 地：イタリア・ボローニャ

会 期：平成30年11月7日(水)～11日(日)

② CES

開 催 地：アメリカ・ラスベガス

会 期：平成31年1月8日(火)～11日(金)

③ Seafood Expo North America

開 催 地：アメリカ・ボストン

会 期：平成31年3月17日(日)～19日(火)

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む。

(1) 講演会・説明会の企画運営

平成29年6月に公布された改正計量法により、一部の自動はかりが検定の対象となった。しかし、計量機能を備えた食品機械が「検定の対象になるのか」、「自動はかりに該当するのか」など、判断が難しいケースも多くあることから、計量制度改正内容の説明、及び自動はかりに該当する機械とは何かなどを説明する「計量法改正説明会」を平成30年9月に東京

と大阪で開催した。

聴講者数計：76名

講師：川端 尚志氏（経済産業省 産業技術環境局 計量行政室 室長補佐）

(2) 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、当工業会 Web サイトへ公開している食品工学・機械工学等、88名の研究者に関するデータベースの情報を更新するとともに、食品関連研究者の情報をまとめた「食品・機械工学研究者ガイド」を作成し、会員企業へ配布した。

(3) 技術研究促進事業の検討

近年、ユーザー業界における自動化の推進、人手不足、食品衛生法をはじめとする法改正など、食品機械業界を取り巻く環境の変化が著しい。このような変化に対する対応を検討すべく、技術委員会でも時間を掛けて議論する場を設置したい。そこで、「今後の技術委員会のあり方」「会員企業にとって有益な事業とは何か」などについて検討するワーキンググループを立ち上げ、技術研究促進事業の検討を開始した。

10. 広報事業（情報サービス）

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、政府全体による農林水産物・食品の輸出力強化等食品機械業界を取り巻く社会環境や経済環境は大きく変化している。当工業会として、環境の変化に乗り遅れることなく様々な課題に早急に対応する必要があり、そのため、従来の委員会組織（広報委員会）を見直し、当工業会のさらなる発展に向けた施策の一つとして情報収集及び発信の強化、会員の経営力強化等に資する情報提供及びサービスの充実を図ることを目的に新たに情報サービス委員会を設置した。

また、情報サービス委員会を中心に、会員企業に対して、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) 会員サービスの充実に向けた検討

会員サービスの充実に向けて、工業会事業活動への評価と会員ニーズを把握するために会員アンケートを実施し、その回答結果に基づき、会員サービスの充実・向上に向けた諸策の検討を行った。

特に情報の発信体制・提供に関しては、次年度よりメールマガジンを配信することを前提に準備を行った。

11. 国際交流事業

青年部との合同企画として、Gulfood2019 見学／ドバイ食品事情等視察ミッション（平成31年2月18日（月）～23日（土））を実施した。本ミッションでは、Gulfood2019、ドバイの食品等メーカー及び食品市場を視察、総勢16名が参加し、現地の最新情報の収集に努めた。

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、会館の効率的運用に努め、一部を賃貸した。

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、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及び生産性向上特別措置法に係る生産性向上要件証明書発行業務

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) 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。

(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、より有効な利用方法について検討を行った。

IV. 会員状況

平成31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204社の合計436社となった。

平成30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

| | |
|-----------------|-------------|
| 伏虎金属工業(株) | ヤスダファインテ(株) |
| 新洋技研工業(株) | 新宅工業(株) |
| (株)メカトロシステムサービス | 協全商事(株) |

賛助会員

| | |
|------------|------------|
| 大成ラミック(株) | シーリング工業(株) |
| (株)ワコウ | キョークリーン(株) |
| ウインクレル(株) | (株)ナンバ |
| 長谷川化学工業(株) | (株)ホシモト |
| 蔵王産業(株) | (株)カントー |
| ストーリー(株) | (株)テスコム |

2. 退会会員（退会順）

| | |
|---------------|--------------|
| 工機ホールディングス(株) | タイガースポリマー(株) |
| (株)ハマネツ | |

V. 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)

| | |
|--------|----------------|
| 阿部 勉 | 岩井機械工業株式会社 |
| 荒川 喜久男 | 株式会社荒川製作所 |
| 梅本 和彦 | ワタナベファーマック株式会社 |
| 小野 憲次 | 株式会社奈良機械製作所 |
| 尾上 稔 | O M C 株式会社 |
| 新原 洋介 | 株式会社ファクシム |
| 清野 秀昭 | レオン自動機株式会社 |
| 長沼 秀一 | 株式会社長沼製作所 |
| 西村 卓朗 | 株式会社西村機械製作所 |
| 南 昭司 | 株式会社奈良機械製作所 |
| 山中 広幸 | レオン自動機株式会社 |

VI. 附属明細書

平成30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。