



とらのもん

VOL. 40

発行 全国醸造機器工業組合

〒104-0054 東京都中央区勝どき2-18-1-518

TEL 03 (5548) 5890 fax 03 (5548) 5895

e-mail zjkk@zjkk.or.jp http://www.zjkk.or.jp

09年新春セミナー&賀詞交歓会 in 松本楼!

去る1月19日、東京日比谷松本楼において平成21年「新春セミナー」ならびに「賀詞交歓会」が開催された。セミナーでは「衛生設計」をテーマとして(株)ツーヘンハーゲンの嶋多相談役を講師として招き、続く賀詞交歓会には経済産業省の担当課長補佐、日本酒造組合中央会の副会長はじめ担当理事などのご来賓を含め30名が「食の安心安全をより強固に推進し、一丸となってこの一年を頑張ろう」との力強い意思を新たに、盛況のうちに終了した。

第1部 新春セミナー

開会挨拶:井上副理事長



昨年来の経済状態が厳しい中、足元を見ながら一歩一歩頑張るが、目線を上げて将来のこともしっかりと考えていくことが大事。

衛生基準がヨーロッパやアメリカから来るので、我々に求められている安心・安全な醸造発酵食品をお届けするという立場今日のテーマはから将来役に立ってくると思う。十分お聞きいただき、ご参考に…。



講師 (株)ツーヘンハーゲン
相談役 嶋多優氏 (前社長)

「衛生設計に関する食品機械業界の取り組みへの提言」

講演骨子

1. EHEDG活動
2. ヨーロッパの最新技術
3. 最新省エネルギー技術 (同社丹羽開発部長)

第2部 賀詞交歓会

藤原理事長開宴挨拶(要旨)

お客様に喜んでいただける業界に

日本の現在の経済状況をマスコミが100年来の不況だと煽り立てているが、それが私ども業界まで最悪であるという錯覚をもつてしまいがちではないでしょうか。しかし、先ほどの嶋多講師で私どもの業界の将来はまだまだ明るいというお話をお聞きし、気分がとても良くなりました。それは世界中でお箸が使えない人はインテリジェンスに欠けるということ。日本食を世界中にもっと広めていくという期待感をもつことができました。

私どものお客様である醸造業界はまだ伸びしろがありますし、私ども食品機械のメーカーがもっとお手伝いすることがあると強く感じました。食品の安全・安心や省エネ等をご提供してきましたが、これからもお客様のためにサポートし、喜んでいただける業界でありたいと思っております。



賀詞交歓会の模様は、
次ページに掲載!



第2部 「賀詞交歓会」

経済産業省産業機械課 木下課長補佐

食品産業は、好不況の影響を受けにくいと聞いているが、食品業界が設備投資を控えたり先延ばしにしたりという状況があるので、機械業界も厳しいと感じている。国内受注を安定的に確保すると同時に、世界に目を向けたグローバル展開も必要では・・・。

日本の機械メーカーの技術力は高いものがあり、良い製品を長い期間使え、メンテナンス・アフターケアもきちっとしていることで国内外での評価は高い。経済産業省としても、皆様からのお話をよく聞いて本当に役に立つ施策を目指していきたい。



日本酒造組合中央会 浅見副会長

食というものは「平和産業、成熟産業、安定産業」です。しかし、環境は厳しい時だが、お酒は正に「ピンチはチャンス」のときを得た。こういう時こそ、みんなが工夫をし、前向きに明るいことをやっていけば必ずや将来が開ける時でもある。力を合わせてこの一年を明るくしていくべきだ。

発酵食品・麹文化の社会というものは、まさに日本の日本たるゆえんの食文化の粋であるから、みんなで力を合わせてやっていくことが礎にもなり、明日の発展につながる。

元気の「気」も、景気の「気」も、病気の「気」も、すべて「気」から、気をしっかりもって前向きにやることこそが大切。本日参集の方が気を通じ合って、気持ちよく、素晴らしい景気、素晴らしい元気が共通の話題になりますよう・・・



関西醸造用品組合 高木理事長

日本酒に対する風向きが変わってきている。特に、若い女性の関心度が上昇。

今年は、とことん不景気を長いこと経験しているこの粘り強さで、上昇へと祈念し「日本酒で乾杯！」



喜多副理事長

中締め「日本酒で高らかに乾杯三唱」！！

日本酒造組合中央会の浅見副会長もご一緒に！



新春セミナー「衛生設計に関する食品機械業界の取り組みへの提言」

講師：㈱ツーヘンハーゲンジャパン 嶋多相談役

〔講演録一部紹介〕

外資系企業において2・3年間社長をされ海外経験も豊富である氏は、「日本とヨーロッパの契約方式の違い（日本人とヨーロッパ人の考え方にギャップ）を知っておく必要がある」。「各社が今後海外へ進出（取引）しようとした時に、海外の基準・規格を軽視するのは危険であり、EHEDG（詳細別掲）の認証を得る（パスポートみたいなもの）ことが肝要」と強調しました。（氏は、EHEDG JAPANの専門員として現在ご活躍中です）



【以下、EHEDGに関して、日食工広報誌からの抜粋記事を転載します】

Q1 EHEDGってどんな組織？

A EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group: 欧州衛生工学・設計グループ)は欧州の、食品機械メーカー・食品メーカー・大学の研究者・公衆衛生関係の人たちを構成員として1989年に設立されました。ちょうど日食工がJIS改正に取り組みはじめたころです。

EHEDGを設立した目的は、食品製造加工や包装における食品機械の衛生設計を促進し「食品事故」の発生をなくすこと。主な活動は、衛生工学の観点から“食の安全確保”と“健全な食品製造のための実践的指針(ガイドライン)”を提供することです。

Q6 EHEDG JAPAN設立のメリットは？

A EHEDGが発行する衛生設計に関するガイドライン(表2)は、英語や欧州の言語で提供されています。ですから、日本でこのガイドラインを利用するには、各社が多額の費用を費やし和訳しなければなりません。また、「ガイドラインに関するセミナー」や「設計者を認定するためのトレーニングコース」等を受講するには、欧州までの旅費、滞在費を負担しなければなりません。費用だけでなく、ランゲージ・バリアを理由に参加を躊躇する日本企業も多かったと思います。

しかし、EHEDG JAPANが設立されたことで、日本語によるガイドラインの入手はもちろん、日本でのセミナーやトレーニングコースを受講することが可能となります。また、EHEDGがいま何をテーマに議論しているかという情報もタイムリーに入手することができるのです。海外展開を見据えた企業にとって、その情報はとても重要なはず。将来的には、日本の意見をEHEDGへ提案する道も開けています。それは、衛生設計に関する国際標準化活動へ参画することであり、日本が世界におけるルールづくりの一翼を担うということなのです。

Q7 EHEDG JAPANの今後の活動予定は？

A EHEDG JAPANは、日食工事務局内に設置されています。今後は地方委員会を組織し、EHEDGが作成した36を超えるガイドラインの翻訳、ならびにWebサイト作成などに取りかかる予定です。翻訳終了後、EHEDG JAPANは、ガイドラインの提供(目標2010年)を行うほか、段階的に説明会開催等のサービスを拡張していく予定です。

〔EHEDG JAPANの主な活動概要(予定)〕

- | | |
|------------------------|---------------------|
| (1) EHEDGガイドライン(和文)の販売 | (4) 衛生設計シンポジウム等の開催 |
| (2) EHEDGガイドライン説明会の開催 | (5) 食品機械JIS作成への参画 等 |
| (3) 設計者トレーニングコースの開催 | |

Q4 EHEDGはどんな活動をしているの？

A EHEDGの活動は、欧州地域内に限定されるものではありません。世界共通の衛生設計ガイドラインをつくるためにグローバル・ハーモナイゼーションの理念の基、ISO(機械類の安全性に関する国際規格作成機関)、IDF(国際酪農連盟)のほか、3A(米国の乳飲料機器規格作成機関)、NSF(米国の工業規格認証機関)など、世界を代表する規格作成機関と連携し、多くの事業に取り組んでいます。

食品機械の衛生設計に関するガイドラインの作成以外には、衛生工学の観点にたって設計できる設計者の育成などがあります。

表2 EHEDGガイドライン 一覧

Doc	内容	Volume
Doc 1	微生物学的に安全な液状食品の連続低温殺菌法	12
Doc 2	食品機械の定置洗浄評価法	14
Doc 3	微生物学的に安全な無菌食品包装	11
Doc 4	食品設備のインライン殺菌評価法	9
Doc 5	食品設備のインライン蒸気滅菌能力評価法	9
Doc 6	流体食品における微生物学的に安全な連続流動加熱滅菌	22
Doc 7	食品機械のバクテリア不透過性評価法	9
Doc 8	衛生的装置の設計基準	13
Doc 9	衛生要求を満たすステンレス鋼の溶接	19
Doc 10	液体食品加工用密閉容器の衛生構造	17
Doc 11	食品の衛生的包装	15
Doc 12	固形物入り食品の連続流または半連続流の熱処理	24
Doc 13	開放系食品機械の衛生設計	20
Doc 14	食品加工用バルブの衛生要求	16
Doc 15	中規模食品機械の定置洗浄能力評価法	11
Doc 16	衛生的パイプカップリング	23
Doc 17	ポンプ、ホモゲナイザ、ダンパの衛生設計	13
Doc 18	ステンレス鋼の不動態化	11
Doc 19	衛生的メンブレンフィルタのバクテリア不透過性評価法	6
Doc 20	ダブルシートミックスバルブの衛生設計、安全使用	19
Doc 21	荷造り機の衛生特性評価のためのテスト	32
Doc 22	粉体の安全な加工のための一般的衛生設計	20
Doc 23	食品用潤滑剤	19
Doc 24	食品工場におけるレジオネラ菌の防止とコントロール	24
Doc 25	無菌充填のためのメカニカルシールの設計	14
Doc 26	乾燥粉体材料処理プラントの衛生工学	32
Doc 27	食品工場の水の安全な貯蔵と供給	16
Doc 28	食品工場の水の衛生的処理	22
Doc 29	固形包装用食品システムの衛生設計	23
Doc 30	食品工業の空調設備	53
Doc 31	流動床及びスプレッドドライヤプラントの衛生的エンジニアリング	19
Doc 32	食品と接触する機械・装置の構造材料	57
Doc 33	乾燥粉体物質用投入システムの衛生的エンジニアリング	16
Doc 34	衛生的アセプティックシステムの統合	34
Doc 35	食品産業におけるステンレス配管の溶接	27
Doc 36	乾燥粒子素材の移送システムに関する衛生的エンジニアリング	22

ユーザー業界情報 (食品産業新聞ほか業界新聞に見る)

貴社は、今いかがですか？

2008年食品業界ヒット商品番付

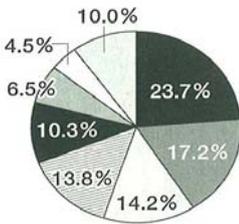
醸造業界の動向「機械・資材に関する動向概観」
(食品産業新聞 09.1.22付 より)

醸造業界の機械・資材に関する動きを概観する。日本酒は相変わらず需要の減少が続いているが、普通酒の減りが大きい反面、純米酒等の特定名称酒は順調であり、これに焦点を絞った小型発酵タンクなど少量多品種製造用の機械・施設の動きがよい。またタンクのリニューアルなどを計画的に行う酒蔵も多くなっている。需要減少の中で更新需要の先延ばしなどが起きており、機械メーカーとしては、こうしたメンテナンスや保守契約などに期待を寄せている。

焼酎関連は本格焼酎のブームは一段落したものの、いも焼酎等は比較的順調であり、高品質の新製品の開発意向が強い。原料、麹などにこだわる一方、機械・施設的面でも高品質焼酎造りをサポートするメーカーの姿勢が現れている。ビールは大手に集約されている中で、各社が計画的な施設増強を図っており、現状では計画の延期等の影響はないようである。

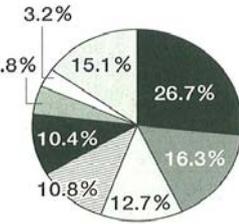
●業界の予測

- マイナス成長
- 再編が進む
- 淘汰が加速
- 需要不振
- 減速する
- 前年並み
- 価格破乱
- その他

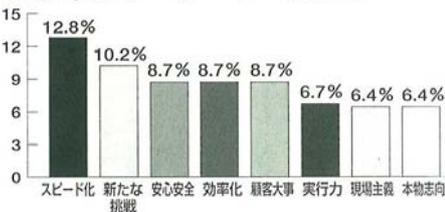


●貴社の対応

- 高付加価値重視
- コスト低減
- 新商品に活路
- チャンスをとらえる
- 需要創出
- 節約志向
- 暗中模索
- その他



●今年のキーワードベスト8



東 方			西 方	
種類	所属部屋		所属部屋	種類
ク リ ア	ア サ ヒ	横綱		
新ジャンル	アサヒビール			
「金のつぶ あらっ便利！」	ミツカン	大関	どん兵衛天ぷらそば (びんそば)	即席類
納豆			日清食品	
麒 麟	Z E R O	関脇	ワンダ ゼロマックス	缶コーヒ
発泡酒	麒麟ビール		アサヒ飲料	
ス ー パ ー	各社	張出関脇	ディスカウントストア	各社
ベジフル	フルーツオイル	小结	新鮮生活ZERO糖質0シリーズ	ハムソーセージ
食用油	日清オリーブ		日本ハム	
おむすび	山 赤 飯 風 味	前頭1	カレー鍋つゆ (2アイテム)	鍋つゆ
ふりかけ	ミツカン		ハウス食品	
-196℃	ゼロドライ	前頭2	氷 結 ス ト ロ ン グ	
缶チューハイ	サントリー		麒麟ビール	缶チューハイ
うちのごはん	「もやしのねぎ味噌炒め」	前頭3	揚げずにからあげ	鶏肉調味料
和風惣菜の素	キッコーマン		ヒガシマル醤油	
キューピー	マヨネーズ350g	前頭4	「おいしいにっぼん」シリーズ	調理冷蔵
	キューピー		アクリフーズ	
ファンタ	ふるふるシェーカー	前頭5	味の素大豆油たっぶりサラダ油	
	コカ・コーラシステム		J-オイルミルズ	
「ファインセレクション」	シリーズ	前頭6	脂 肪 ゼ ロ ヨ ー グ ル ト	
冷凍パスタ	日清フーズ		乳業各社	
D o r o r i e h		前頭7	ガ ル ポ チ ッ プ ス	チョコ焼き菓子
洋生菓子	グリコ乳業		明治製菓	
スープ	パスタ〈たらこクリーム〉	前頭8	醤油用ディスプレイカートン	POP兼用箱
スナックスープ	味の素		ヤマサ醤油	

食品産業新聞社制定

東北の企業経営者等アンケート調査・・・
チャンスと捉えて需要創出を

酒類業界を取り巻く環境は、飲酒人口の減少や生活防衛意識が顕在化する中で、昨秋以降世界同時不況の影響を払拭するためにも、業界あげて市場の活性化に向けた活動が求められています。東北地方の酒類生産者と流通関係者などに今年の予測を聞いたところ・・・「マイナス成長」との見方が多いが、「底を打つ」、「回復する」、「持ち直す」などの意見もある。厳しい環境克服のため「高付加価値を重視」して「新製品に活路を見出す」とことや「チャンスと捉えて」、「需要創出」をとの意気込みがみられる。

本調査は、醸界協力新聞社が今年1月に、東北地方の酒類生産者、卸売業者、小売業者、食品業者、料飲店ほか115名に対し行ったアンケートのまとめ。

今号の一言名言

「2種類の間があります。1つは行動を起すタイプ、そしてもう1つはチャンスを見逃してしまうタイプ。さて・・・あなたはどちらですか？」 by ドナルド トランプ (アメリカの不動産王)