隔日刊
食品新聞
発行所　食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区西天満5－10－17
郵便番号　530－0047
電話　06（6361）4972㊊
東京都中央区入船1－9－8
郵便番号　104－0042
電話　03（3552）3756･4031
名古屋市中区丸の内2－10－11
リブラ丸の内6　305号
郵便番号　460－0002
電話　052（221）5391㊊
（支局）広島・福岡
© 食品新聞社 2019
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料　半年33,346円

Bull-Dog
ソースはやっぱり
ブルドック

G20サミットで大阪混乱

物流停滞、商売にも痛手

G20大阪サミットが28、29の2日間、大阪市で開かれる。大阪府内の高速道路と一般道では前日の27日と翌日の30日を含む4日間、大規模な交通規制が敷かれ、物流に多大な影響をもたらすと予想される。

会場となるインテックス大阪がある湾岸地域には食品関連の物流センターも多く存在するが、期間中は交通規制だけでなく検問も実施されるため、周辺の道路を含め相当の渋滞が見込まれる。卸関係者は「1台ずつ荷物まで検査されると、どれぐらいの時間がかかるか予想もつかない」と不安そうに語る。

サミットの会場だけでなく、各国要人が宿泊するホテルの周りでも規制が敷かれ、その対象は大阪市中心部の大阪駅や難波、天王寺など8つの地域に及ぶ。いずれも市内随一の繁華街であり、規制エリア内の飲食店では客足が見込めないと、営業をとりやめるところも少なくない。

また、大阪府立・大阪市立の小中高等学校は27日と28日の休校を決めており、この2日間は給食が供給できず、給食向けに食材を提供する間屋やメーカーにとっては痛手だ。その数は約80万食と推定されるが、給食がなくなれば、その間は家庭で食事をすることになり、スーパーにとっては特需が期待できるかもしれない。

だが、多くのスーパーと取引する食品卸によると「ここにきてようやく慌て始めた店や、いまだに通常通り商品が届いているチェーンもある」という。一方で、品薄を予想し買い物客に事前のまとめ買いを促し、家庭内在庫を増やすよう呼びかけるスーパーもある。

メーカーは扱う商材で反応が異なる。ドライグロサリーの場合、期間中の混乱を避けるため事前に多めに納品することができる。「先日の10連休を乗り切ることができたので、今回も大丈夫だろう」（NBメーカー支店長）というのが共通認識のようだ。仮需によって、6月の売上げが計画を上回りそうというメーカーもある。

一方、日配品は厳しい。業務用メーカーは「6月はそれでなくても営業日が1日少ない。サミットによって、さらに2日分の売上げが減ることになる」と危惧する。得意先である業務用問屋が期間中の休業を決めたためだ。

また、規制エリア外にある企業や工場でも、従業員の通勤が困難になると予想されるため、休業するところが少なくない。交通規制が実施される4日間は週末を含んでおり、繁華街や商業施設への客足は鈍ると思われる。また、近隣のスーパーやコンビニに買い物に出かけても、通常通りに商品が並んでいるとは限らない。

影響は関西地区だけにとどまらない。大阪のセンターが西日本、あるいは全国への発送拠点となっている場合もある。ピークを迎える中元商戦とも重なることから、物流の停滞は広範囲に及ぶ可能性がある。

「世界経済」を筆頭テーマに掲げている今回のG20サミット。中長期的なプラス効果を叫ぶ声も聞かれるが、少なくともこの4日間、足下の関西経済は相当な混乱を余儀なくされそうだ。

「ホスピタリティ」を掲げるが歓迎ムードとは程遠い

プラスチック容器包装

食品49団体が関係官庁に要望書

リサイクルの仕組みで見直しを

一般財団法人食品産業センターほか食品49団体は17日、環境省、経済産業省、農林水産省に対し連名で「令和2年度のプラスチック製容器包装の再商品化に係る入札に対する要望書」を提出した。

これによると、「食品製造事業者は、容器包装の3Rの推進に努め、特定事業者として再商品化費用を負担するなど容器包装リサイクル制度の健全な運営に貢献してきた」と訴えた上で、特定事業者が負担する再商品化委託費用は年間約380億円にのぼり、その9割がプラスチック製容器包装のリサイクルに充てられている。その理由は、リサイクル委託先を決める入札制度において、多種多様なプラスチックが使われているプラスチック容器包装はリサイクルすることが難しく、負担も大きい。社会的コストが大きい。社会的コストがかかるにもかかわらず、材料リサイクル手法を優先する制度運用が行われていると実態を説明した。

日本容器包装リサイクル協会がこのほど公表した令和元年度の落札結果は、数量では材料リサイクルが全体の53・4％（落札数量35万4千156t）と前年実績を3万9千806t下回り、さらに優先枠の落札量は初めて、優先枠の落札対象量（33万1千596t）を下回る31万6千744tとなった。

優先枠の材料リサイクルの落札単価は、トン当たり5万7千869円で、3年連続の上昇となる一方、優先枠の落札数量が減少し落札対象量を下回るとともに、落札単価が上昇する結果となり、現行の入札制度では競争環境が有効に機能しないと指摘する。

要望書では、材料リサイクル手法の50％優先を軸にした現行入札仕組みの見直しと、今年3月に中央環境審議会から答申された「プラスチック資源循環戦略」に基づき、プラスチックの有効的、効率的なリサイクルを構築するとともに、材料リサイクル、ケミカルリサイクル、熱回収の最適な組み合わせによる資源有効利用を図り、現行のプラスチック容器包装再商品化の仕組みの早急な見直しを求めた。

一般食料缶・びん詰3.7％減の29万4千t

サバ缶26％増、30年ぶりの5万t水準に

日本缶詰びん詰レトルト食品協会がまとめた18年（1―12月）の缶詰・びん詰国内生産量は前年比8・2％減の273万6千976t（4億4千491万箱）となった。このうち飲料を除く一般食料缶びん詰は前年比3・7％減の29万4千735t（4千125万箱）。健康志向を背景にサバ缶、イワシ缶が伸長、畜産缶も主力品目が好調だったが、水産や野菜、果実缶など多くの品目で原料状況の悪化やコスト高、他容器へのシフトもあり、国内生産の減少が続いている。

18年缶びん詰国内生産量

飲料を除く一般食料缶（丸缶）は0・3％増、21万5千195t（2千931万箱）。水産缶（5・9％増）、食肉缶（5・2％増）が牽引し、4年ぶりに前年を上回ったが、2年連続で3千万箱を下回った。

水産缶は最大品目のまぐろ・かつお類（ツナ）が6・4％減（3万1千9t、538万箱）。いわし缶も52・3％増（7千233t、107万箱）と伸長した。

さば缶の生産量が5万拡大が続く、さば缶は26・6％増（4万9千34t）、それ以外の品目は軒並みマイナス。原料状況悪化の影響を受けた。

貝類では、あさり（1・3％増（56万箱）、うずら卵水煮16・4％増（16万箱）が牽引。コーンビーフが6・4％減（21万箱）と落ち込んだが、その他鳥肉1％減、その他食肉4・2％増と安定した動き。

調理缶は、カレー5・8％増（31万箱）、スープ類3％増（318万箱）が牽引。カレーは業務用向けの1号缶が主体。スープ類は大半を占めるコーンスープが減少したものの、ギフト向けのスープ缶が増加した。

びん詰は、ジャム3・3％増（642万箱）、のり5・2％減（67万箱）、えのき茸8・7％増（94万箱）。ベビーフードは時期ずれの関係で24・9％減（60万箱）。めんつゆ等が含まれる、その他調理・特殊びんは一部製品のPET化で64・7％減（94万箱）の大幅マイナスとなった。

飲料缶は、最大品目のコーヒーが9・8％減（3億2千988万箱）。果実飲料8％減（2千216万箱）、トマトジュース10・8％減（214万箱）、野菜ミックス12・1％減（557万箱）。

そのほか、加工用中心の大缶は、たけのこ3％増（23万箱）、くり6・9％減（26万箱）、もも0・6％減（15万箱）、トマト4・5％減（9万箱）。

なお、18年の缶詰輸入量は約65万t（5・8％減）となり、スーパーにとっては特需が期待できるかもしれない。

だが、多くのスーパーと取引する食品卸によると「ここにきてようやく慌て始めた店や、いまだに通常通り商品が届いているチェーンもある」という。一方で、品薄を予想し買い物客に事前のまとめ買いを促し、家庭内在庫を増やすよう呼びかけるスーパーもある。

メーカーは扱う商材で反応が異なる。ドライグロサリーの場合、期間中の混乱を避けるため事前に多めに納品することができる。「先日の10連休を乗り切ることができたので、今回も大丈夫だろう」（NBメーカー支店長）というのが共通認識のようだ。仮需によって、6月の売上げが計画を上回りそうというメーカーもある。

一方、日配品は厳しい。業務用メーカーは「6月はそれでなくても営業日が1日少ない。サミットによって、さらに2日分の売上げが減ることになる」と危惧する。得意先である業務用問屋が期間中の休業を決めたためだ。

また、規制エリア外にある企業や工場でも、従業員の通勤が困難になると予想されるため、休業するところが少なくない。交通規制が実施される4日間は週末を含んでおり、繁華街や商業施設への客足は鈍ると思われる。また、近隣のスーパーやコンビニに買い物に出かけても、通常通りに商品が並んでいるとは限らない。

影響は関西地区だけにとどまらない。大阪のセンターが西日本、あるいは全国への発送拠点となっている場合もある。ピークを迎える中元商戦とも重なることから、物流の停滞は広範囲に及ぶ可能性がある。

「世界経済」を筆頭テーマに掲げている今回のG20サミット。中長期的なプラス効果を叫ぶ声も聞かれるが、少なくともこの4日間、足下の関西経済は相当な混乱を余儀なくされそうだ。

18年の缶詰・びん詰・レトルト食品生産量

	内容重量（t）	実箱（千箱）	前年比（%）
（丸缶）			
水産缶	104,410	15,613	105.9
果実缶	28,773	3,137	97.5
野菜缶	34,983	3,656	91.2
ジャム	236	12	70
食肉缶	6,340	1,339	105.2
調理・特殊缶	40,452	5,559	96.7
飲料缶	2,442,241	403,664	91.2
丸缶計	2,657,436	432,981	91.9
飲料除く丸缶計	215,195	29,316	100.3
（大缶）			
たけのこ	2,530	230	103
トマト	1,646	89	95.5
ジャム	5,747	255	91.1
その他	19,238	1,028	100.1
大缶計	29,162	1,602	98.2
（びん詰）			
のり	5,201	669	94.8
ジャム	27,884	6,424	103.3
その他	17,292	3,238	58.9
びん詰計	50,378	10,331	81.4
総合計	2,736,976	444,914	91.8
飲料除く総合計	294,735	41,250	96.3
レトルト食品	379,521	55,676	101.3
ペットフード	10,248	1,914	93.1

逆光線

「津波で亡くなった人の中には、ギリギリまで『ヤバい』とか言いながら一瞬だけ騒がれた大災害からも涼しい顔で『普通』に立ち戻り、昭和の成功体験をなぞる。将来の年金不安を指摘する報告書も、政府が受け取らなければないも同然。国民は『ギリギリまでみんな普通で』いればよい。ともかく『新しい時代』なのだ。難しいことは考えずフツーに祝おう――▼正常性バイアスに支配され、忘れてはいないか。今年は『令和元年』である以前に『大震災・原発事故後8年』であり、『戦後74年』であること。

硬策にも、なんら変化はない▼来年にはオリンピックを迎え、その5年後には大阪万博。一瞬だけ騒がれた大災害からも涼しい顔で『普通』に立ち戻り、昭和の成功体験をなぞる。将来の年金不安を指摘する報告書も、政府が受け取らなければないも同然。国民は『ギリギリまでみんな普通で』いればよい。ともかく『新しい時代』なのだ。難しいことは考えずフツーに祝おう――▼正常性バイアスに支配され、忘れてはいないか。今年は『令和元年』である以前に『大震災・原発事故後8年』であり、『戦後74年』であること。

きょうの業界天気図
熱中症対策商品
はれ
熱中症が社会問題化し経口補水液や塩飴等が好調な売行き。
きょうの主な内容
4～5　熱中症対策商品特集
8　つけもの版

進化する、食の技術の最新形。
今年は西展示棟と新設の南展示棟が舞台です。
FOOMA JAPANは、「食」に関するすべての分野を網羅した食の技術の総合トレードショー。
2019年は効率化のための最先端テクノロジーや人手不足を解消する自動化技術、高度な安全・衛生対策など多様なソリューション提案に加え、エンジニアリング・ロボット・IoTなど新分野も出展。
「食の技術のニッポン力（りょく）。」をテーマに、進化する、食の技術の最新形をフルスケールで披露します。
FOOMAは「来場事前登録」から「クイックパス登録」へ！
ご自身の情報を入力 → プリントアウト → 当日持参 → 直接ご入場OK！ 入場時名刺不要
クイックパス ※イメージ
公式WEBサイトで今すぐ登録！クイックパス入場特典アリ！ FOOMA JAPAN 検索
FOOMA JAPAN INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION
2019国際食品工業展
7/9（火）～12（金）
東京ビッグサイト 10:00～17:00
西1～4ホール・アトリウム／南1～4ホール
主催：一般社団法人 日本食品機械工業会
後援：経済産業省、農林水産省、厚生労働省、東京都、日本貿易振興機構（順不同）
食の技術のニッポン力。
※詳しい情報は、FOOMA JAPAN 公式WEBサイトをご確認ください。 ※FOOMA JAPANはクールビズで開催します。ご理解とご協力をお願いします。
東京ビッグサイトの周辺道路及び駐車場は大変な混雑が見込まれます。ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください。
聴講無料
FOOMAビジネスフォーラム
講師　株式会社ABC Cooking Studio 取締役副社長 志村 なるみ氏
テーマ　「若い女性の心を掴んだ ABC Cooking Studioとイノベーション」
日時：7月10日（水）17:00～18:30
会場：会議棟1階 レセプションホールA
二十歳で起業、「若い女性のための料理教室」を「クッキングスタジオ」という新分野へ進展させ、国内外で圧倒的支持を得るまでになった軌跡を語ります。女性視点を貫くビジネスモデルを先導してきた創業者としてのこだわり、9割以上が女性スタッフという同社の人材観についてもふれます。
日食工1日広報委員長に就任！
機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク公開取材
「フェアリージャパン」元新体操日本代表 畠山 愛理さん
日時：7月9日（火）16:00～16:35
会場：西展示棟1階アトリウム「アトリウムステージ」
選手時代からプライベートまで、「食」に対する意識やこだわり、思い出などについてうかがいます。
併催プログラム
●セミナー・シンポジウム
日本食品工学会フォーラム2019／EHEDGセミナー／AIB FOOMA特別講演会／美味技術学会シンポジウム／農業食料工学会シンポジウムフードテクノロジー（フーテック）フォーラム／農業施設学会シンポジウム
●アカデミックプラザ2019
●海外市場展開セミナー・相談コーナー
●日食工・EHEDGコーナー
出展社プレゼンテーションセミナー
受講申込▶ 公式WEBサイトにて受講事前登録が必要です。定員に達した場合は受付を終了しますので、お早めにご登録ください。
プログラムや講演内容には変更が生じる場合もあります。最新情報はFOOMA JAPAN 公式WEBサイトでお知らせします。

会場	時間	7/9（火）
608セミナー会場	13:10～13:55	野菜洗浄における野菜洗浄機とチラーがもたらす効果について　タカギ冷機
	14:15～15:00	新技術による画期的なMAP（ガス置換包装）漏洩検知システム　日本エマソン
	15:20～16:05	炭酸次亜水の効果と食材の洗浄方法について　大宮高圧

会場	時間	7/10（水）	7/11（木）	7/12（金）
607セミナー会場	10:30～11:15	カット野菜の品位保持～マイクロバブルオゾン殺菌と最適な包装～　ライオンハイジーン	スマートファクトリーに向けた食品施設の計画　食品施設計画研究所	問題点を見逃さない！モニタリングの重要性　赤門ウイレックス
	11:35～12:20	GEA濃縮プロセスのご紹介～蒸発濃縮、膜濃縮、凍結濃縮　GEA プロセス エンジニアリング	ロボットミキシングが拓く食品工場の未来　OMC	粉体処理装置を適用した高粘度製品の粉砕・分散・乾燥・輸送技術　奈良機械製作所
	12:40～13:25	食品搬送に最適!異物混入対策を強化したバケットコンベヤの紹介　エステック	食塩無添加の微酸性電解水による青果・野菜類の活性化及び殺菌　ホクエツ	食品工場建設のプロが語る!「建設コスト」について　三和建設
	13:45～14:30	HACCPにわくわく取り組むための衛生、防虫ブラシの事例紹介　バーテック	忘れていませんか?「空気は食品の副原料」　中設エンジ	高速攪拌機を用いた増粘剤の溶解事例　プライミクス
	14:50～15:35	真空凍結乾燥の展望　前川製作所	低GWP化に向けた冷媒動向と三菱電機低温機器の対応について　三菱電機	TOC計活用例:洗浄評価・原水・排水・ボイラー水の水質管理　セントラル科学
608セミナー会場	11:00～11:45	ファナックロボットの最新技術について　ファナック	食品安全スキーム取得に貢献します!食品グレード潤滑剤カシーダ　レッドアンドイエロー	賞味期限印字事故の最新動向とフードロス対策　オプテックス・エフエー
	12:05～12:50	HACCP管理を省力化!!大規模工場から小規模厨房まで炭酸次亜水活用のご提案　エコノス・ジャパン	計量制度改正の対応、どうしたらいいの?そんなモヤモヤを解消!　イシダ	食品安全規格FSSC/ISO22000に対応するコンベヤ関連製品　ハバジット日本
	13:10～13:55	食品工場の不可能が可能に～2025年労働者人口減少への備え～　なんつね	「やさしい濃縮・乾燥入門講座」～納入事例を交え分かり易く解説～　大川原製作所	ダウンタイム低減に!いつでもどこでも現場にリモートアクセス!　HMSインダストリアルネットワークス
	14:15～15:00	食品製造環境改善!清掃・防塵・デザイン性に優れた粉体設備紹介　ツカサ工業	毛髪対策を進める上で有効な「ご案内動画」その活用方法について　国立	高圧処理技術の食品産業への応用　神戸製鋼所
	15:20～16:05	人手不足に対応するための洗浄殺菌システム　クレオ	「トータルエンジニアリング」で食品工場建設の課題を解決　日清エンジニアリング	明日からIoT!ドイツ製バルブヘッドで既存設備もスマート化!　ビュルケルトジャパン
[幅広い展示内容] 原料処理／食品製造・加工（菓子・パン、食肉・水産物、麺類、調理食品、飲料・乳製品、農産物、豆腐、発酵・醸造、その他食品）／エンジニアリング・ロボット・IoT／鮮度管理・品質保持／包装・充填／保管・搬送・移動／計測・分析・検査／衛生対策・管理／環境対策・リサイクル／設備機器・技術・部品／情報サービス・団体
問合せ先　FOOMA JAPAN 運営事務局（受付時間／月～金　9:00～17:30）
〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 ふーまビル3F　TEL:03-6809-3745　FAX:03-6809-3746
FOOMA JAPAN 公式WEBサイト　www.foomajapan.jp