

令和3年度事業計画

昨年は、新型コロナウイルス感染症の発生とその後の感染拡大により生活環境がこれまでとは大きく異なる年となった。このような中、ハム・ソーセージ生産は、新型コロナ感染拡大に伴う緊急事態宣言の発令等の中で家庭用の増加、業務用の減少で、時期による生産態様にばらつきがあったが、最終的な昨年の年間生産量はほぼ前年同の55万トンとなった。一方、輸入食肉については、牛肉60万トン、豚肉89万トン、鶏肉53万5千トンといずれも前年から減少した。また、業務用向けが主体となる輸入食肉加工品はハム・ソーセージ類が8千トン、ソーセージ類が3万トンといずれも前年から減少した。引き続き本年度も新型コロナウイルス感染症対応の中での活動実態等の迅速な情報提供等に取り組む。

既にTPP11と日・EU経済連携の進行に加え、昨年1月に発効した日米貿易協定も本格的に動き出しており、本年は海外製品との競争力の強化、輸出に向けての取組の強化が求められている。国においても、2030年の食肉輸出目標を牛肉3千6百億円、豚肉60億円と掲げ、本目標の達成に向けて食肉加工品の輸出推進強化に努めており、その一環として食肉加工品の輸出を品目横断的に促進する新たな部会の開設に向けた協力要請を行い、当組合もこれを受け、部会の設立に向け事務局として準備を進め、本年2月に「食肉加工品輸出部会」が設立された。当組合は、引き続き国、関係機関の協力等のもと、国等の各種事業を活用しつつ、同部会の実践的活動の推進と併せ、あらためて豚肉加工品の実質的な輸出環境の整備に向け、国等への要請を含め積極的に取組んでいく。

また、本年6月からはHACCPが完全義務化となるが、組合は、引き続き関係機関と連携して組合員のHACCP義務化の適切な対応に向けて必要な支援に努めて行くとともに、加工食品の新たな原料原産地表示の義務化まで1年となる中、組合員が新たな制度に的確に対応し得るよう情報収集・相談活動等の取組を進める。

新型コロナウイルス感染症への対応や常態化する災害の発生など不安定な社会情勢の中、組合員の活動の更なる推進に向けて、引き続き関係当局との情報共有、的確な情報の収集及び提供とともに安定的な原料の確保及び我が国ハム・ソーセージ生産の競争力の強化に努めるとともに当組合の財政基盤となっている「資材の共同購入事業」及び「食肉加工機械等リース事業」の利用の促進、経営改善に努めることとし、以下の諸事業を的確かつ効率的に実施する。

1. 普及啓発に関する事業

一般社団法人日本食肉加工協会（以下、「加工協会」という。）と連携しつつ、食肉情報等普及・啓発検討委員会における検討・協議を通じて、食肉加工品に関する情報・知識を掲載した小冊子を作成する。小冊子では、食肉加工品の基本情報や消費者から寄せられる質問等について、小学生から大人まで幅広い層に向けて分かりやすく解説する。また、「食肉産業展」や「ちくさんフードフェア」に出展し、食肉加工品に関するアンケート調査等を行うとともに、組合ホームページを通じて消費者に対する啓発及び情報発信を行う。

2. 経営の維持・改善、品質・製造技術の向上及び情報伝達への対応

(1) 職業能力開発促進法に基づく「ハム・ソーセージ・ベーコン製造」技能検定実技試験を、2022年2月に、学校法人竹岸学園・竹岸食肉専門学校の関係者及び検定委員の協力を得て実施する。

(2)「日本食肉加工情報」の発刊に当たっては、毎月行っている編集会議で食肉加工業界に関連するトピックや関心情報を検討・協議し、組合員に対し有益な情報を迅速に提供する。また、行政機関や関係団体からの最新かつ組合員にとって重要と思われる情報については、電子メール等を活用し、迅速な伝達に努める。

3. 原料対策に関する事業

TPP11、日EU・EPA及び日米貿易協定の発効に伴い、食肉加工品の原料となる豚肉やシーズンドポーク等の輸入関税が段階的に削減・撤廃されてきている。また、新型コロナウイルス感染症の影響による海外食肉加工場の作業効率の低下や入船遅れも発生している。その一方で、海外におけるアフリカ豚熱、国内における豚熱や鳥インフルエンザなどが継続的に発生するなど、原料肉を巡る国際環境は大きく変化している。こうした中、当組合は、原料肉の安定的確保に資するため、原料対策委員会等を適時開催し、各種協定に係る輸入数量やセーフガードの発動状況等の把握に努めるとともに、食肉及び食肉加工品の需給動向等に関する情報交換を行い安定的な原料確保に取り組む。

4. 食肉加工品の輸出に向けた取組

当組合は、本年2月1日に設立された食肉加工品輸出部会事務局として、本年度から食肉加工品の輸出促進活動の具体的な推進に努めるとともに、国の事業等を活用しつつ関係機関・組合員等と協力して、食肉加工品の輸出に関する情報の収集、輸出用食肉加工品の試験的な製造に向けた活動に取り組む。

5. 食品の表示・安全性確保等に係る制度改正への対応

(1) 加工食品の原料原産地表示に係る改正

昨年4月からは栄養成分表示などの新たな食品表示基準が完全施行され、また、全ての加工食品を対象とした新たな原料原産地表示の完全施行まで残すところ1年となり、新たな原料原産地表示への変更に向けた取組が求められている。このため、本年度は、加工協会と連携し、各社の製造実態を十分踏まえた上で、実行可能性を確保しつつ、消費者の分かりやすい表示にむけて不用意な間違いを生ずることがないよう的確な取組を進める。

(2) HACCPの制度化への対応

食品衛生法の一部改正によるHACCPの制度化に伴い、「総合衛生管理製造過程承認制度」が廃止されるとともに各国への輸出基準に適合した施設を輸出食肉製品取扱施設として認定する国の施設認定制度が昨年4月から開始され、本年6月からはHACCPに沿った衛生管理が全ての食品等事業者にも義務付けられる。このような中、組合は、加工協会と連携し組合員のHACCP制度化への適切な対応支援に努めるとともに組合員が今後取り組む輸出対応に向けた新たな施設認定制度の活用のための情報提供とフォローアップ等に努める。

6. エネルギー・食料・環境問題などへの対応

(1) 組合員より各会社のエネルギー消費量、省エネの取組を取りまとめ、「2030年度までの環境自主行動計画」フォローアップ調査結果の報告及び情報交換を行うとともに、省エネや食品ロス・食

品廃棄物等の削減に関する内容を報告する。

(2) 2030年のSDGs達成のために食料システムを変革するとの観点から、本年9月に開催される国連食料システムサミットに向けて行われる国の意見交換会にSDGs取り組み組合員の協力を得て参加・情報発信等の取組を行う。

(3) 容器包装リサイクル法の動向を注視し、一般財団法人食品産業センターを通じて、食品事業者としての立場からの意見反映に努め、組合員に情報を提供する。

7. 取引問題に関する対応

2019年10月から消費税率10%への引き上げと軽減税率制度が導入され、2年後には「適格請求書等保存方式(インボイス制度)」の導入が予定されている。引き続きこれらの関連情報の収集に努める。

8. 国際経済環境の変化、新型コロナ対応における支援の取組

当組合は、新型コロナ感染症拡大による和牛肉の需要減退に対応するため、昨年からの「新型コロナウイルス感染症緊急経済対策」の一環として実施した冷凍保管経費等を支援するALICの「和牛肉保管在庫支援緊急対策事業」をはじめとする新型コロナ関連対策事業に取組んだところであり、本年も引き続きこれら事業に取組む。

また、TPP11及び日EU・EPA協定の発効、更には国の食肉加工品の輸出に向けた取組や食肉加工品輸出部会設立の状況を踏まえ、国等の補助事業を活用し、輸出先国における食肉加工品の嗜好・需要の状況及び添加物使用・成分表示等の規則に関する調査やこれらの調査結果を踏まえた食肉加工品の試験的製造等に取組む。

9. 資材の共同購入に関する事業

新型コロナウイルス感染症の感染拡大をはじめとする有事リスク対応として、組合員への安定的な資材の供給ができるよう、天然腸をはじめとする各種資材に関する需給見通し等について情報提供・共有化に努める。さらに、消費者ブームや各種資材に関する組合員ニーズの把握に努めるとともに、新製品の開発、生産性・歩留りの向上等に役立つ優良資材の発掘・紹介に努め本事業の利用促進を図る。

10. リースに関する事業

令和3年6月1日に「HACCPに沿った衛生管理の制度化」が、また、令和4年4月1日には原料原産地表示制度が完全施行となる。こうした中、「ハム・ソーリース」においては、異物検査機器など衛生管理の向上に資する器機や新表示に対応した印字器機などのリース利用促進を図るとともに、くん液使用、省エネ、一般衛生管理対策などに関する有益な情報提供に努める。

また、食品製造に係る器機以外を貸付対象とする「恵比寿リース」においては、省人化や生産性向上を図るためのパソコンや受発注・請求・支払などのソフトの導入・改修などの情報提供に努め、リースの利用拡大に取組む。

11. 調査・研究に関する事業

- (1) 食肉加工品の品目別生産数量、原料食肉の種類別仕向肉量、食肉及び食肉加工品の輸入数量及び家計調査などの統計情報を取りまとめ、ホームページ等を通じて組合員、関係機関に提供する。
- (2) 経済連携協定に関連する情報の収集・分析を行うとともに、国内外における食肉需給動向及び価格動向などに関する情報の収集及び提供に努める。
- (3) 上記(1)、(2)で得たデータを研修会や勉強会資料に反映させ、広く組合員に情報発信していく。

12. ホームページを活用した情報提供の拡充

ハム組合では、食肉加工品に関する統計情報や普及啓発に係る情報などについて組合ホームページで情報提供を行っているところであるが、インターネットを利用した消費者等への情報発信の方法としてホームページの効果的な活用が益々重要となっていることから、ホームページの再編・拡充を行い、消費者等に迅速で有用な情報の提供を行っていく。